

敬笑兩聲

《史記·竇太后傳》只有六百多字，近半篇幅是講述竇太后與失散多年的弟弟竇廣國姐弟相認的故事：「竇后持之而泣，泣涕交橫下，侍御左右皆伏地泣，助皇后悲哀。」這個「助」字，是太史公的神來之筆。這個時候，誰哭得最傷心最動情，無疑就會博得太后的好感。

當然，侍御們的哭，未必都是虛情假意。有些人與太后生活久了，情氣相連；有的可能自身也經歷顛沛流離，觸景生情；甚至純粹被眼前一幕打動，就像觀眾看一齣悲劇電影而落淚那樣。問題在於，此時在場眾人，不能不哭，也就是沒有不哭的權利或自由。這個「助」字，用得確切。

《圍城》裏點撥得更透徹。三閩大學校長高松年，在酒席上開了一個又酸又冷的玩笑，在座的其他人都是學校的教師，「上司如此幽默，大家奉公盡職，敬笑兩聲或一聲不等。」這個「敬」字更加傳神。此時的笑，就跟竇太后左右的哭一樣，都已屬於公務行為，並非個人可任意支配的表情了。

魯迅說：「人類的悲歡並不相通，我只覺得他們吵鬧。」而竇太后、高校長似乎竟打破了這一法則，做到了一悲俱悲、一歡俱歡。其實不過是蒙上權勢面紗造成的假象。

各種「不相通」之中，而最不相通的，恐怕就是上司與下屬，隔閡比城牆拐角還厚。上司監管下屬，時時提防出現功高蓋主的權臣、罔上欺主的奸佞、背主求榮的叛徒。而下屬們聚會，酒可以不喝，飯可以不吃，吐槽上司則一定是不可少的「例牌主菜」，飲酒吃飯全為這道「主菜」助興兼助威。上司遇到難事，下屬們內心或會暢快淋漓覺得解氣；上司好事連連，下屬心裏或會生悶氣恨老天爺瞎了眼。所以，這「助悲」與「敬笑」的真相，就更是哭笑不得的。職場之事，不可當真。



瓜園蓬山

gardenermarvin@gmail.com

逢周三、四、五見報

把照片曬出來

更容易了。

重溫舊照，有助增進家人間的感情。戀愛期間，大家的樣子是這麼好看，難怪當日為他／她鍾情。如今他／她蒼老了這麼多，還不是為這個家操勞？難道不要對他／她好一些麼？

親子之間，父母看兒女，當日是如此精靈可愛，相比如今的反叛不馴，除搖頭外，也多了一份原諒和理解。

許多朋儕間的相聚，當年的豪情壯志，氣味相投，都隨時間大江東

流，其中幾位已成古人，算起來已十多個年頭。

遍布五大洲的足跡，迥異的風土人情，忘懷世俗的釋放心境，一一重現。

照片，保存的是個人和家庭的歷史。



m.facebook.com/A.Nong.cps

逢周四見報



成功的婚姻——先找對人，後做對自己。

漫條思理 鄭辛遙

逢周二、四見報

櫻花咖啡廳

四月初是韓國櫻花盛開的季節，韓國的朋友一直打電話催筆者來首爾賞櫻花，因為韓國防疫的原因，直到防疫措施全部解除，四月中旬才飛到韓國。此時的櫻花已經凋謝，但是韓國朋友金太在首爾延南洞開的櫻花咖啡廳內還是櫻花處處點綴，咖啡上也是飄灑着朵朵櫻花。

金太的咖啡店是一個人氣很高的欣賞櫻花的地方，院子裏有一棵超大的櫻花樹，樹的一半探出院外，每到櫻花盛開時節，美輪美奐，吸引很多的年輕人到這裏打卡。咖啡店位於首爾弘益大學附近，不管是假期還是平日，店裏總是坐滿了年輕人。金太特意在店內做了一個櫻花背景供顧客拍照的位置，即使過了櫻花盛開的季節，顧客們還是可以在這裏拍到櫻花綻放的照片。

櫻花咖啡廳是一個三層的獨立屋，一樓和二樓是咖啡廳，三樓是金太一家住的地方。金太還特意把三樓的整個大陽台也對外開放，坐在三樓的陽台，可以看到院外一個長長的公園。原本這裏是一條鐵路，後來鐵路廢棄，變成了一個漂亮的公園，金太



逢周四見報

「漁粵向未來」

遠洋作業的延繩漁釣法，將魚粗加工後急凍，再使用超低溫特種櫃運回來的。毫無疑問，這條金槍魚及獨特的切魚儀式成為本次展會的熱點新聞而被廣泛傳播。

「切魚秀」只是一個噱頭，精明的主辦方趁着這波熱度順勢成立了深圳國際金槍魚交易中心，並在切魚的第二天完成了這個中心的「第一拍」，一條重達二百零四公斤的大西洋藍鰭金槍魚以總價五萬七千三百二十四元人民幣的價格被拍走，完成了金槍魚交易中心第一槌的交易。這個交易中心把深圳高科技和互聯網城市

的特點體現得淋漓盡致。金槍魚交易中心是基於「互聯網+」、雲計算、物聯網、大數據技術，以打造全球高端水產品交易、結算、定價中心，簡單一句話就是逐漸掌控國際金槍魚定價權。

除了藍鰭金槍魚「切魚秀」，本次漁博會還有國際海鮮刺身姿造藝術大賽、夢幻美人魚秀、垂釣大賽、珊瑚認養潛水種植、國家一級保護動物黃唇魚增殖放流等很多看點，一些超大型的石斑魚、月亮魚等也紛紛現身。除了好玩、好看，還好吃，現場的魚、蝦、生蠔等試吃展台，幾乎都

被擠得水洩不通，觀眾可以一路逛吃，大飽口福。

本屆漁博會主題為「漁粵向未來，共享鮮生活」，約二十個國家和地區包括香港在內的近三百家漁業企業參展，累計超萬種水產品亮相，意向交易超百億元，可謂「漁獲」滿滿。



逢周四見報

賽馬會所長

人們常說，發揮香港所長，貢獻國家所需。到底哪些是香港所長，哪些是國家所需？這需要比較分析，亦需要與時俱進。距杭州亞運會開幕還有一百二十多天，香港賽馬會五月十日宣布，已與第十九屆亞運會組委會簽署合作備忘錄，為今年九月揭幕的杭州亞運會馬術項目提供技術支援。此次簽約，不禁讓人想起二〇一〇年廣州亞運會，當時亦是馬會為亞運會馬術項目提供技術支援。換言之，十三年過去了，馬會在馬術運動領域仍能保持香港所長，貢獻國家所需。

二〇〇八年奧運及殘奧馬術比賽能夠在香港舉行，主要原因就是香港

擁有完善的馬匹檢疫及醫療設施。馬會當時斥資十二億港元興建比賽場地及管理有關工程，提供二十四小時獸醫護理服務，並首次在奧運馬術比賽場地提供馬匹藥檢服務。

二〇一〇年廣州舉辦亞運會，馬會獲邀支持舉辦馬術比賽，除斥資興建比賽場地外，還提供獸醫和馬匹運送服務，協助內地建立首獲國際認可的「無規定馬屬動物疫病區」，令外國馬匹可以順利進入內地參賽。

佔地一百五十公頃、比香港沙田馬場面積倍增的從化馬場，正是由馬

會為廣州亞運會設計及興建的馬術項目場地改建而成，一直由馬會管理和運營。據統計，自二〇一八年從化馬場啟用以來，已有超過二萬二千匹次的馬，通過「封閉式」生物安全運輸通道往返於粵港兩地，完成「跨境之旅」。



童眼觀世 梁戴

逢周二、四見報

關掉電話靜下來

上星期六，筆者參加了一個於沙田道風山舉行的靜修日營。營地位處高山之上，除了的士及私家車，沒有公共交通工具可以直達。山上的建築最初由挪威傳教士艾香德於一九三〇年來港興建，因此採用傳統中式庭院設計，不但歷史悠久，更樸實淡雅、風景宜人，而最大的特色就是靜。

坦白說，出發前筆者曾有顧慮，因為近期忙於為即將出版的新書趕稿，分秒必爭，要在忙碌中抽一天參加日營，十分奢侈；此外，我也擔心靜修很沉悶，自己亦沒信心可以好好

享受安靜時刻。然而，臨時退出不是本人作風，於是抱着「走着瞧」的心態出發。

坐在活動室中，門外下着雨，我心緒不寧。導師先提醒各人關上手機，最好連震動模式也不用，完全關掉。想不到這舉動真的有將人從俗世中抽離的作用，沒有了電話，一切煩惱與包袱也得暫時放下。接着導師帶領營友做閉眼的呼吸練習，然後鼓勵我們各自走出室外，在大自然中尋找一個自己認為合適的地方感受自然、思考人生。那是我第一次靜修，最初

不太習慣，許多無關痛癢的思緒不斷湧至，但無手機一身輕，漸漸也適應下來。當天不論提着傘在雨下散步，還是坐在走廊簡陋的木檻上靜看樹、花、鳥、蟲，也可以細心觀察和欣賞。平日匆匆忙忙，連交通燈號也不留意的我，當天卻看到雙雙在灌木叢中飛舞的粉蝶、列隊在泥路上爬行的螞蟻，還有遠處被霧靄半掩的高山，可謂一目了然。原來關上手機，人才能靜得下來，真正融入大自然之中，回歸宇宙的懷抱，從而記得我們只是天地間的物類之一，生命都有同等的

價值，實在沒必要自以為是，自高自大更是傻得可以。

思考中，有行山者帶着小孩經過靜思園地。他們沒有注意場地的氣氛，高聲談笑，成年人談電話，小孩則頑皮地踐踏草地上的蘑菇，就如一般活在都市的人，一刻靜不下來。



竹門日語 簡嘉明

逢周四、五見報

旅遊服飾的重點

大多數人對旅遊衣着的認識，通常都是取決於過往外遊的經驗，或所發生過的問題，這些就成了每次旅遊衣着的準則。然而，個人判斷其實並不完全準確合用。

因為一些錯誤的經驗，輕則會帶了太多厚重的衣物，結果是整個旅途一件也沒有穿過，棄掉又可惜，被迫背着厚重的服裝遊歷全程。另一種估計錯誤，是幾件單薄的衣服完全應付不了當地寒冷的天氣，結果一到目的地，大家首要的事情，不是觀光，而是立刻找尋商場服裝店，購買禦寒衣物。其實攜帶多少衣服並不是問題，最重要是配合旅程所需，輕巧保暖和具有防水功能，應是歐遊衣物的基本要求。

其他要點或要注意的地方，除了人所共知的旅行要穿運動鞋，其實波鞋也有不同的設計重點，要適合不同的行程需要；而背包、斜揹袋是外遊必備之物，背包較斜揹袋實用一點，但兩者使用上都要注意安全。在外遊盛行的今天，這些簡約的提示都只是一些基本概念，最重要還是自己要有充分的準備。



成功的婚姻——先找對人，後做對自己。

漫條思理 鄭辛遙

逢周二、四見報

雨衣，因為熱帶氣候，通常都會突然下雨。而往遠程的歐洲地區，氣溫會跟我們居住的地方相差甚遠，所以一定先要了解當地的天氣，如果是參加旅行團的話，一切自然最好是詢問旅行社，一件防水厚襪是最實用的禦寒衣物。其實攜帶多少衣服並不是問題，最重要是配合旅程所需，輕巧保暖和具有防水功能，應是歐遊衣物的基本要求。

其他要點或要注意的地方，除了人所共知的旅行要穿運動鞋，其實波鞋也有不同的設計重點，要適合不同的行程需要；而背包、斜揹袋是外遊必備之物，背包較斜揹袋實用一點，但兩者使用上都要注意安全。在外遊盛行的今天，這些簡約的提示都只是一些基本概念，最重要還是自己要有充分的準備。



衣尚蕙蕙

逢周二、四見報

在很多人心中，大連的味道是海，渤海灣的風吹亂了頭髮，也吹不走深深扎根的那一絲鄉愁。但如果說大連人最懷念的、跟家最接近的味道，怕不是那些海參鮑魚饗宴大宴，而是一口實實在在的燜子，只一口，就讓人無法放手。

大連的燜子，絕對是「祖傳」級別，很多人從小吃到大，從校門口的路邊攤，吃到五星級酒店的早餐檯口。只要跟大連這兩個字沾邊，燜子就必須擁有姓名。早年間蔡瀾先生記錄大連之行，特意提到了炒燜子，也不諱言「中了燜子的毒」。實際上，在大連打響了名號的燜子，並非本地土生土長，而是源於山東煙台。逃不出所

有美食「歪打正着」的神奇命運，當時一對姓「門」的兄弟為了拯救製作粉條的原材料，突發奇想用油鍋煎粉坯，卻意外收穫好評，於是乾脆改行，也索性用諺音，把「燜子」順勢發揚光大。

同為小吃，它的原材料卻可謂極簡。紅薯澱粉加水，攪打成半透明的糊狀，就是全部。接下來由店家發揮，小火加熱、每一面翻炒均勻，等滋滋滋響到徹底，就變成了煎，等表皮煎到脆生生，才是合格的選手。為了這層脆皮，多數店家都會把燜子切成不規則形狀，把活學活用的物理精神，貫徹到了餐桌上。熱乎乎出鍋的燜子，一定要再淋上厚厚的一層芝麻醬和蒜汁，三者在口中產生不可思議的「化學反應」，紅薯粉的韌性把燜子的潛能發掘到最大，一口下去有軟糯，有焦脆，有辣酥酥的畫外音，還帶着芝蔴醬的濃香。

當年的炒燜子，多是物資匱乏時代人們口腹慾的高潮；如今的燜子，也會加入海參、螺片，在大飯店裏一顯身手。但如果你問問大連本地人，他們仍最愛那一口，跟煎鍋纏綿過後，紅薯粉糯到極致的味道。



食色判答

逢周二、三、四見報