

壽山石雕工 身價隨石漲

香港文匯報訊（記者 蘇榕蓉 福州報道）作為中國傳統四大名石之一的壽山石，一直是海內外收藏界的熱捧之物。不過，隨著壽山石市場價格不斷上漲，壽山石雕工亦不滿於早先的工價，他們頻頻向市場發出信號，要求「加薪」。

「同樣這麼大的掛件，我去年叫店裡的師傅做，工價只要500元，見他做工細，我今年又找他，沒想到他開出了翻番的工價1,000元！還不怎麼熱情。」福州的壽山石迷老李向記者抱怨道，以前他手裡的石頭從來不愁找不到人雕，現在卻要「價」比三家，掂量着哪家雕更划算。

一千元左右，做工要求高一點的會上萬元。但比起工藝精湛的師傅，這點工價真是小巫見大巫，藝高的師傅有時候巴掌大的普通壽山石雕就可拿到幾十萬工價，有的甚至上百萬元。

雕工「入股」賺翻 大師願為「藝」而生

與埋着頭一心只賺工價的雕工不同，在福州鼓山樟林村，壽山石雕工最為集中的地方，有些雕工的胃口越來越大。雖然有的月收入都已上萬元，但他們並不滿足於此，而是做起了壽山石雕的「股東」，「別人出錢，我出力」，雕完之後賣掉再分成，每月賺的錢比單純的工價要高兩、三倍。

儘管有的雕工趨利甚至漫天要價，但對真正的石雕藝術家而言，他們的工價卻是「無價」的。隨着原石價格的不斷上揚，已催化壽山石快速進入了創作時代。福建省壽山石文化藝術研究會秘書長、工藝美術大師陳禮忠指出，雖然工價上漲符合市場發展的需求，但過分的追求市場利益，不利於藝術作品的創作，壽山石是珍稀玉石，不應該「被糟蹋」，而應該以藝術的形式存在。



福建省壽山石文化藝術研究會秘書長陳禮忠向記者表示，雖然壽山石工價上漲符合市場發展的需求，但過分的追求市場利益，不利於藝術作品的創作。

原石行情瘋長 工價水漲船高

據記者了解，目前福州壽山石雕刻界從業人員約有5萬名左右。儘管如此，像老李這樣找不到合適雕工工價的客戶還不少。在今年高企的壽山石行情背景下，一些從業人員日常雕刻時間安排比往年明顯吃緊。在福州鼓山鄉後嶼村從業的小李告訴記者，一般質地的原石價格今年比去年同期翻一番，壽山石雕如果石料質地上乘，又是名家之作，一般擺價高達十萬元。

「特別是這兩年，壽山石瀕臨絕跡，催生了收藏熱，因此雕工工價也隨着市場瘋長。」福州鼓山鄉後嶼村的壽山石雕大師鄭福向記者坦言。在這村從業的很多人表示，他們做的這些小件壽山石雕工價都較普通，一般在



客家「九門頭」食材與做法頗為複雜，有一餐食一牛之說法。

香港文匯報特約通訊員羅展揚 攝

大話八閩

香港文匯報訊（記者 盧麗寬 龍岩報道）在中國八大菜系之一的閩菜中，客家風味得到了海內外眾多食客的青睞。素肥鹹香鮮熱兼備的閩西客家美食，最負盛名的當屬牛系列，如牛肉丸、牛肉兜湯、牛雜湯等。其中，有「一餐吃了一頭牛」之說的龍岩連城「九門頭」最負盛名。

在《中國名菜譜》中記載的「九門頭」，因其菜餚的配料來自牛身體內九個門戶而得名。連城一家餐飲店主廚林師傅告訴記者，正宗的「九門頭」，就是選用牛身上最精華的九個部位，即牛舌峰、百葉肚、牛心冠、牛肚尖、牛里脊肉、牛峰肚、牛心血管、牛腰、牛肚壁。因這些部位幾乎囊括牛身主要精華，故又有「一餐吃了一頭牛」之說。

據了解，古時閩西連城朋口、新泉一帶汀江的支流新泉河還能行船，常年水上作業的船工們常用香藤根、辣椒葉這些驅寒祛濕的中草藥燉酒服用，後來發現若加點牛雜食用效果更佳。後經過歷代相襲演化發展，竟創造了「九門頭」這道客家民間美食，可謂「無心插柳成蔭」。

源自船工驅寒祛濕食方

記者注意到，「九門頭」的做法頗為講究，首先需將牛百葉肚塗上生石灰，稍醃片刻，用清水沖洗，漂淨牛葉外膜後，切成條狀。牛肚壁要撥去壁層黑皮及油膜，洗淨後，與牛舌黃、里脊肉分別切成薄片。牛腰片成兩片，與牛心冠、牛肚峰、肚尖均削上花刀，再切成塊。

此外，還需將牛肉洗淨，切成數塊，並輔以陳皮、香藤根、花椒、薑片等同與牛肉置於旺火上燒沸。待燒至牛肉、藥物味道皆浸入水中成牛肉湯時，取湯過濾，再回鍋，改用微火燉3小時。待撈起後裝盤，還要澆上自製的調料才可上桌。

林師傅介紹說，在客家眾多牛系列菜餚中，「九門頭」的風味不僅鮮嫩爽滑，而且使人感到舒筋活絡，有健胃補腎、驅寒祛濕之功效。

客家美食「九門頭」一餐食一牛



「巨型火鍋」現連江鮑魚節 連江鮑魚節日前在福建連江開幕。為了讓前來參觀的市民可以免費試吃，參展商在開幕現場展出一口巨型火鍋。該火鍋直徑2米，一次性可裝下5、6千粒魚丸。香港文匯報記者黃嫻攝

泉州百歲壽星226人 最長壽者111歲

香港文匯報訊 據《泉州晚報》報導，福建泉州的百歲老人已達226人，其中最長壽者是惠安縣崇武鎮大岩村的女壽星郭姑，她今年已111歲高齡。統計數字顯示，泉州女壽星人數幾乎是男壽星近9倍，人數多達207人。

據了解，此次南安市以62位百歲壽星成為泉州的長壽鄉，晉江以47人名列第二位。專家稱，泉州目前大部分壽星皆在農村生活，經歷過長年累月的勞動。同時，他們都保持着良好的生活習慣，作息有規律，飲食清淡但有營養。

閩高校餐廳現「月餅炒辣椒」

香港文匯報訊 據《海峽導報》報導，福建師範大學食堂的一道「月餅炒辣椒」特色菜引爆網絡。該校有學生表示，一看到還以為是一盤「棕黃色的肉」，結果吃到嘴中發現味道十分詭異，研究後才發現居然是月餅。

不過，該餐廳姓鄭的負責人解釋稱，這道菜不是網上說的「月餅炒辣椒」，而是他們根據報紙菜譜學做的「涼拌月餅」。對於這道菜的口味，該負責人稱，味道很好。但面對學生的投訴，他們決定不再做了。

據介紹，作為食材的月餅是中秋節食堂採購來免費發給學生後剩下的，當時用了50塊月餅，切成塊後，再用辣椒、青椒、黑木耳、鹽、醋等拌在一起。

榕城小區頻停水 市民怪招解難題

香港文匯報訊 據《海峽都市報》報導，福州某小區連日停水，多次投訴卻不見結果的居民紛紛祭出「閩江洗澡」、苦守消防栓等怪招解決用水難題。

家住半山腰居民樓的陳先生表示，家裡斷水，只好去小區附近的閩江洗澡。「江水畢竟洗得不舒服，洗完身上黏黏的，但是總比在

屋裡捂汗強。」而小區中另一位業主歐先生說，因為停水實在煩繁，他們都習慣了把消防栓當作第二水源，但消防栓日前也不再出水。他只好入睡前定凌晨2點的鬧鐘，半夜等着水喉滴水，再就一個水桶一個水桶地慢慢接。歐先生直言，半夜接水已經搞得他筋疲力盡。

閩南靖村落 300年「壽」磚鋪巷道

香港文匯報訊 據《閩南日報》報導，位於福建南靖的風安村天鑿自然村風短堂右側巷道上，鋪着200多塊精緻的古代繁體字的「壽」磚。

據了解，巷道上的每塊「壽」磚規格都一樣，長16厘米、寬16厘米、厚4厘米，呈正方形。戴宏勳說，他自少年懂事以來，常看見外地人來參觀。近年來，經常有人要來購買兩塊「壽」磚回家珍藏。目前，風短堂管理委員會規定「壽」磚不准外流，參觀者如今只好拍照留影了。

http://www.wenweipo.com

ellesse Sportivo 全新男裝 黑色精鋼計時腕錶

ellesse Sportivo 2011年秋季腕錶系列

2011年秋季，ellesse Sportivo系列推出全新男裝黑色精鋼計時腕錶，在俊朗的外形下展現精細的設計。以黑色精鋼錶圈配襯黑色錶面，方形或長形的銀色小時刻度提供白色夜光功能，而修長的時、分針，以及中央秒針的紅色箭頭亦同樣塗有白色夜光物料。12時與6時位的內盤綴以黑色外圈，分別提供1/20秒計時及12小時計時功能，另9時位設有較細小的60秒計時內盤。日期顯示窗設於4時位，錶面周邊設置分鐘刻度盤及視矩儀裝置，配合錶面及內盤指針上的紅色綴飾，為腕錶增添活潑動感。腕錶配備混合啞面與亮面黑色精鋼的軌道式錶鏈，同時提供100米防水功能。

ellesse Sportivo另備有精鋼錶款，分別以鋼色錶圈配銀白色或黑色錶面或黑色錶圈配同色錶面。另提供槍色錶款，以同色錶圈配黑色錶面，而啡色精鋼錶款則配同色錶圈與錶面。

「錦井」x「金饌」 日韓料理共聚一堂



「錦井」店面氣派堂皇並富有濃厚的日式味道

鴻星集團扎根香港二十多年，明白和理解香港人為食的心態，集團不斷創新新菜式、新菜系。日前，鴻星集團在尖沙咀金馬倫道開設新分店——「錦井」（日本料理——鮭魚專門店）和韓式料理「金饌」，給香港人更多一個選擇，品嚐更多各國滋味。

食材的質素和食物的鮮味向來都是日本菜的精髓。「錦井」為鮭魚專門店，店內所有刺身均由築地新鮮直送到港，種類繁多，保證新鮮。為營造地道風味，給食客置身日本築地的感覺，今次新店繼續請來日籍設計師主理店內設計。店內以木作為主題，令食客用餐時仿如置身築地市場，店內店外亦掛了多個日式燈籠作裝飾，加上多款日式魚市場招牌，更是錦上添花，令店舖的「和味」更濃。因此，食客來到錦井不論味覺還是視覺都能品嚐到絕佳的日本築地風味。

韓國料理中，最有韓國地道風味的可算是韓國泡菜和烤肉。在「錦井」另一邊的「金饌」，內裡所提供的泡菜全由金饌大廚一手炮製，也是全港最多自家製泡菜的韓食專門店。金饌每日輪流供應不同款式的韓國泡菜，令食客能品嚐更多不同的地道風味。除了泡菜，金饌更會提供美味又地道的韓式燒烤，菜式包括：九州佐賀黑和牛、原隻鮑魚、櫻花累豚肉、大花牛蝦皇等等，所有食材用料十足，並且非常新鮮，絕對能給食客絕頂的美味。

熱誠助人服務突破78,000小時

新地義工隊竭力發揚義工精神

新鴻基地產（新地）向來鼓勵員工帶同家人參與多元化服務，透過義工隊「新地義工Team 力量」將愛心傳送往社會各階層。在過去一年，義工隊的人數不但突破1,800人，服務總時數更超越78,000小時新高，竭力發揚義工精神。



陽光小組代表聯同義工隊總領袖梁麗慈致送感謝卡予義工隊主席郭炳聯與前民政事務局長李麗娟

為表揚熱心參與義工服務的同事，新地日前舉辦義工嘉許禮，由新地副主席兼董事總經理暨義工隊主席郭炳聯及前民政事務局長李麗娟，頒發多個獎項給予表現突出的義工。是次獲得社會福利署頒發的最高時數義工服務金、銀、銅獎的新地義工共有301位，另有34個義工家庭同時獲得嘉許。

提倡熱誠助人

新地義工隊一直秉承集團「以心建家」精神，身體力行幫助有需要的人，去年更成立「陽光小組」鼓勵員工下一代及受助於兒童發展基金天水圍「新天工程」師友計劃的小朋友，一起投入義工行列，發揮助人自助精神，凝聚一股小義工的「正能量」。

郭炳聯表示：「我衷心感謝每一位義工同事的付出，八年來新地義工隊不斷壯大，更高興見到很多小義工加入，一同領略施比受更有福的道理。我希望各位小義工能夠堅持這份助人的熱誠，讓義工精神能夠薪火相傳，李麗娟女士正是大家好榜樣。李女士從官多年，一直熱心公益，今年是她投身義工服務50周年，但從不言倦，只要能幫助別人，都會義不容辭，這種精神實在令人敬佩，也值得我們學習。」

新地義工隊的服務範疇廣泛，多年來透過各種長期計劃，加強地區義務工作。義工隊善用其建築及業務專長，義務為基層公屋戶及相關家庭遷新居及提供基本裝修，並將寶貴的經驗與技術傳授給其他企業及地區組織義工，令更多人得以受惠。同時透過定期探訪一些獨居或雙老長者，與他們分享家庭溫暖。

義工服務多元化

新地義工隊的服務範疇廣泛，多年來透過各種長期計劃，加強地區義務工作。義工隊善用其建築及業務專長，義務為基層公屋戶及相關家庭遷新居及提供基本裝修，並將寶貴的經驗與技術傳授給其他企業及地區組織義工，令更多人得以受惠。同時透過定期探訪一些獨居或雙老長者，與他們分享家庭溫暖。