

雙城記 何冀平

小童《白娘子》

近日，你看了兒童版的《新白娘子傳奇》沒有？一九九二年趙雅芝、葉童版的《新白娘子傳奇》曾是無數人心目中的經典，開播二十四年，翻拍無數，失敗無數。

扮演白素貞的小演員，雖然顯得很稚嫩，但行走的身段，舉手投足的姿勢，滿滿都是白素貞的味道！不少網友直言：「看完這些小孩子，那些演技千篇一律，又拿着天價報酬的鮮肉小花們該警惕了，是時候好好磨練磨練演技了。」



「小戲骨」版的《白蛇傳》，由一班小朋友來演出。網上圖片

這回翻拍經典的是湖南電視台旗下電視劇頻道的欄目《小戲骨》，又是找來一群七、八歲的小娃娃來表演，結果非但不違和，反而引來網友好評如潮，大量網友表示被感動得想哭。

這部「小戲骨」版的《白蛇傳》時長約九十分鐘，保留了九二版《新白娘子傳奇》中的主要故事脈絡，熟悉的道具音樂和畫面，不僅人物場景各種神還原致敬九二版，小演員們一舉一動有模有樣，從主角到配角個個演技爆棚，渾身都是戲。其中，最受網友追捧的是

隨想 興國

彌勒

十多年前吧，那時在香港報章上每星期寫五篇關於葡萄酒的專欄，每星期都去逛葡萄酒販賣店裡尋找合適的葡萄酒來撰寫，稿費都用在買酒上。

春節有關的，一個是流傳於陝西，一個流傳於河南。陝西的民間傳說，是說玉皇大帝派了彌勒佛下凡治理人間，這事讓如來佛知道了，便去質問玉皇大帝，為何不派他去？兩位佛都想下凡，玉皇大帝便想出一個辦法，每位各給一盆花，誰的花先開就派誰去。如來心想玉帝會不會偏心做了手脚，便趁彌勒沒注意時，偷偷掉換了。果真，掉換後的花先開了。於是彌勒才在凡間治理了一天的後果。

那時，為了去參觀雲南的「雲南紅」葡萄酒製造，去了一趟雲南省南部紅河哈尼族彝族自治州的彌勒。在距離城市不遠的錦屏山風景區，看到一座金碧輝煌的彌勒大佛雕像，朋友說那是世上最大的布袋和尚彌勒的坐佛雕像，感覺真是巨大，彌勒的笑容遠遠就覺得和藹可親。

但彌勒治理了這一天，正是新年的第一天，他讓家家戶戶都歡歡喜喜地度過了除夕。而如來偷換盆花的結果，卻種下了春節期間人間依然有偷竊行為的後果。

那已經是十多年前的往事，最近和朋友談起，才知道彌勒在大嶼山裡，有一座山叫彌勒山。因為山形上窄下寬，中間部分圓鼓鼓的凸出，真像個彌勒佛。這山在昂坪寶蓮寺北方，乘坐昂坪的纜車會經過它的腰部。如果步行前往，來回大概兩小時。朋友還說，如果想沾點彌勒的喜氣，新春期間可以去走走。

河南的傳說，是彌勒為了讓家家戶戶的新年過得好，訂下了「年廿四，掃房子；年廿五，磨豆腐；年廿六，蒸饅頭；年廿七，買東西；年廿八，把豬殺；年廿九，打黃酒；年三十，吃扁食。」的規矩。傳說的含義，想來都是讓人人在新春期間，小心門戶，快快樂樂地過日子。

彌勒在佛典的故事，我並未讀過，但彌勒在民間的傳說故事，我倒是看過幾個。其中和

古今談 范舉

淘寶網上的美食車

淘寶網上，什麼商品都有得出售。最近有一款「一路飄香美食車」，全部電動，二萬六千元人民幣到七萬元人民幣，而且可以在香港交貨。

遷，而是進行了舊區的維修改造，歡迎舊區小業主擔任小販，購買美食車經營，有些小販，一個月的收入達到一萬多元人民幣，生活大大改善。

但是，這種美食車香港政府不發牌，和香港居民無緣。曾俊華視察了英國，引進了英國的美食車，價格為一百五十萬港元，比內地的美食車貴了五十倍。香港的官員，什麼也以英國為師，還說成是香港的價值觀。如果引進內地的美食車，反對派就說成是香港被「赤化」，所以非要反對中國內地美食車不可。這種依附英國的所謂「本土」，實在是增加經營成本的愚蠢辦法。

舊區的小業主和這個區清潔形成了利益共同體，大家主動維護地區的整齊和清潔，上海、廈門、珠海、重慶都是美食車搞得有聲有色的城市。《廈門日報》將這種做法總結為「修舊如舊」，通過這種方式既避免了大拆大建、安置了待業人群，又保存和發展了城市文化。

推行美食車，重慶市做得最好。重慶市希望發展旅遊業，吸引全國遊客，但是，基本設施不足，重慶市政府立即想到，在旅遊點附近設立熟食小販專區，允許群眾創業，政府還提供三千元人民幣的創業基金，作為補助費用。

美食車的經營也不是雜亂無章，由一些著名的食店牽頭，提供原材料和烹調方式，形成了專門的加盟店。加盟店對美食車定期進行食譜的更新，也會保障加盟產品的優越性。而且，重慶市「一路飄香」公司總部萬客餐飲，會在合同中明確標明區域保護性，指定地域絕不會有第二家加盟商來影響美食車的發展。

但政府有一個規定，就是這些熟食小販專區要接受城市管理隊的管理，每輛美食車按月繳納衛生管理費。小販要選出代表，參加清潔的工作。小販組織起來之後，非常重視燒烤的環境，能夠解決污水和清潔的問題，秩序井井有條。

美食車的根本就不需要聘請廚師，車主經過短期訓練之後，就可以上陣經營。美食車有蓄電池的電力供應（附近也有供應電力的電樁），美食車設有炸油鍋、鐵板燒、自動燒烤爐、魚蛋鍋和煮麵鍋和雪櫃，還有一個壓縮液化氣的煤氣爐，五分鐘就可以把水煮開。有關的煮食爐具，積木式配搭，每一台三千元到五千元人民幣，相當經濟。

內地居民都非常喜歡熟食小販專區，這樣會降低該區的食物價格水平，而且生活更加方便。但是人流一多，就造成噪音和污水的問題，居民都認為，熟食小販專區應該設在隔鄰街，不要設在自己的樓下。



美食車將在香港投入服務。

政府做了疏導工作，所有的熟食小販專區都設在舊樓較多的區域，改造為步行街，並且形成一個政策，舊區不會再拆

此山中 鄧達智

朝聖之路

十年前電影《朝聖之路》(The Way)，資深演員馬田辛演出，父子兵上陣，兒子Emilio Estevez任導演兼客串演片中人兒子。(這個並非荒淫無道長子，荷里活臭名遠播查理辛。)

朝聖之路，一站灑下一點骨灰，一直走到目的地，相傳埋下聖地牙哥骸骨的城市及教堂 Santiago de Compostela (星星引路)，不單止，更一直走到大西洋岸邊，將餘下骨灰灑進海洋，代兒子走完這條心路。

電影講述聖地牙哥朝聖之路 Camino de Santiago (聖地牙哥，聖雅各，聖詹姆士皆同一人，不同地方翻譯有別)，從法國中部開始其中一段從 St Jean Pied de Port，穿越天氣不穩定的比利牛斯山，沿西班牙西北部，走向靠近大西洋的終點 Santiago de Compostela，此處為天主教繼耶路撒冷、羅馬三大聖地之一。路長近900公里，每天平均走路30公里將用上30天才得到達，中間不少崎嶇山區教路更艱辛。

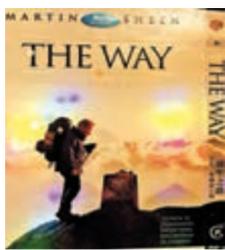
之前已將電影看過兩次，拍得優秀感人之外，過去十年筆者一直思考走一次朝聖之路，視作人生之旅，無奈先被工作阻撓，繼而頸椎舊患動大手術，之後連小背囊都不可以負荷，如何背上一應必需品上路？

從收藏光碟架中抽出《朝聖之路》重溫，皆因自己四月中旬生日之後，將會走上這條朝聖之路，完成自己多年心願。縱使少時接受教會學校教育，並非教徒，不少上路的人也不一定耶教，考驗毅力，心懷意願將長路化作實行，完成行路旅程誠為不少人終極願望。

再下來遇上大腸問題，又一個手術；三年過去，2017新年期間在日本和歌山白濱月島望燦爛不凡日落，心下起願：就今年！

世事瞬息萬變，誰知可再有明天？不是永遠有明年，上路在當下，將塵世俗務纏繞暫且放下，用雙腳走一轉長路，讓自己更接近自己。

再下來遇上大腸問題，又一個手術；三年過去，2017新年期間在日本和歌山白濱月島望燦爛不凡日落，心下起願：就今年！



電影《朝聖之路》由馬田辛父子檔演出。作者提供

電影《朝聖之路》講述早年喪妻醫生一直與兒子未能建立親暱關係，也不明白兒子心性，每天埋首工作，直至一天法國警方越洋來電，告知兒子在天氣不穩定的比利牛斯山突遇風雪，意外死在朝聖之路。

前往領取兒子屍骨回美國安葬期間，改變初衷，將兒子火化，帶著骨灰，沿

百家廊 張桂輝

餘味纏綿憶「紅團」

「紅團」，是我的出生地——福建莆田——民間一種傳統食品。千百年來，逢過年過節也好，婚慶喜事也罷，用心做「紅團」，開心吃「紅團」，是不可或缺的重要內容。

「紅團」，按照各家的飲食喜好，分為甜和鹹兩種口味。我家一向都是做甜味的。甜「紅團」的餡，通常有三種：糯米餡、綠豆餡、紅豆餡。三種餡原料不同，做法大同小異。如若選用綠豆或紅豆做餡料，要先去雜質，清洗乾淨，然後加水浸泡，待其發脹後，再加熱煮熟即可。若是糯米餡，則要先煮成「乾飯」。說起來並不難，卻也小有技巧——既不能太硬，也不能太爛。偏硬，沒有粘性，捏不成團；偏爛，沒有咬勁，口感不好。當年，家家戶戶只有大鐵鍋，沒有高壓鍋，更沒有加水的「刻度」可資參考。只見母親先將淘好的糯米倒入鍋中，後開始緩緩加水，繼而將手掌平按在米的表面上，水量多少，以不淹過掌背為宜。餡料做好了，再添加適量的紅糖，把糖和餡料攪拌均勻，憑藉其黏度黏成餡團。

「紅團」有兩大特點：顏色「紅」，造型「圓」。象徵着紅紅火火、平平安安，團團圓圓、和和美美。我第一次吃「紅團」，是多大年紀的事，已經記不清楚了。記憶猶新的是，五六十多年前，父母製作「紅團」時忙忙碌碌的過程，還有「紅團」那香香甜甜的滋味。

「紅團皮」、「紅團餡」備好之後，就可以開始製作了。父母對坐在「大笠孤」邊上，父親負責擀，母親負責包，默契配合，忙而不亂。我們兄弟幾個則站在一旁當「巡視員」。只見母親把「紅團皮」平鋪於掌心，取適量「餡」放在「皮」中間，用皮把餡包起來後，緊緊收口搓圓，放入刻有各種花紋的木質印模內，用手掌輕輕按壓幾下，再倒出來，上拱下平球缺狀的「紅團」，表面中間部位突出一個字，如，福、祿、壽、財、丁、喜、貴等，四周還印有花鳥、雙孩兒或慶豐收等字樣與圖案，頗為精巧。

「紅團」在莆仙文化中，具有非同尋常的意義。其起源雖難以考證，但從一些宋代筆記中，便可略知一二。如，浦江吳氏《中饋錄·甜食》中的「煮沙團方」：「沙團入赤豆或綠豆煮成一團，外以生糯米粉裹，作大團，蒸成或滾湯內煮，亦可」。這裡所說的「沙團」，原料和做法，與「紅團」基本相同。區別在於，「紅團」是用印模印成球缺狀的。

「紅團皮」，用洗淨剪成圓形的雞葉（莆田人稱「雞蕉葉」），亦即薑科植物「艷山薑」的葉墊底，依次排在蒸籠中，待大鍋裡的水燒開了，把蒸籠放在鍋上加大火煮。約「一炷香」功夫（三十分鐘左右），打開蒸籠，亮閃閃、紅艷艷、香噴噴的「紅團」就大功告成了，取一個，托在手中，既結實，又柔軟。看一看，垂涎三尺；聞一聞，香味撲鼻；咬一咬，鬆軟柔韌，頓感口齒生香，酥人心懷。

長期以來，每年臘月，隨着過年腳步的漸行漸近，城鄉居民為了開開心心過一個好年，通常從臘月二十六日開始，家家戶戶就開始置辦年貨。做「紅團」，自然是辭舊迎新的「題中應有之義」。從這天開始，過年的氣氛悄然濃厚起來。「紅團」那獨特的滋味，便日漸濃烈起來，隨風飄散，難遮難擋，像一隻隱形且溫暖的大手，撫慰着莆田人吃苦耐勞的身軀、追求幸福的心情，告別充實的今天，憧憬美好的明天。許許多多背井離鄉、外出闖盪打拚的青壯年，則喜滋滋、急切切從四面八方、天南地北趕回故鄉，走近吃着「紅團」過新年的甜蜜夢境。

做好的「紅團」，用洗淨剪成圓形的雞葉（莆田人稱「雞蕉葉」），亦即薑科植物「艷山薑」的葉墊底，依次排在蒸籠中，待大鍋裡的水燒開了，把蒸籠放在鍋上加大火煮。約「一炷香」功夫（三十分鐘左右），打開蒸籠，亮閃閃、紅艷艷、香噴噴的「紅團」就大功告成了，取一個，托在手中，既結實，又柔軟。看一看，垂涎三尺；聞一聞，香味撲鼻；咬一咬，鬆軟柔韌，頓感口齒生香，酥人心懷。

印象中，多數人家做「紅團」，都是家庭主婦的事。我父親年輕時從上海被國民黨抓了做「壯丁」，後來加入中國人民解放軍，在部隊當過一段時間炊事兵，擅做饅頭包子。因此，每年做「紅團」時，他都會主動幫助疾病纏身的母親完成不算艱難，卻也繁瑣的「任務」。

「紅團」直徑約10厘米、厚度約3厘米左右，由皮和餡兩部分構成。皮多為糯米粉，其做法是，先將糯米清洗後浸泡一夜，第二天磨成粉漿，瀝乾水，揉成團，拌入些許「食紅素」，再像做肉包一樣，擀出一個個略比乒乓球大些許的小粉團，靠手工擀成薄餅狀，就成「紅團皮」了。

擀紅團皮與擀水餃皮有點「異曲同工」，只是，力度要適中，厚薄得適度。反之，皮太厚了，影響口感；皮太薄了，容易破損。

甜味「紅團」，不單味道可口，而且易於保存。多數人家通常一年只做一次「紅團」，所以都會盡量多做一些，部分現吃，部分儲存——掛在橫樑上，或者牆壁上。冷卻後的「紅團」，表面硬梆梆的，但只要加熱，就會變軟，口感不變。

那時，不知冰箱為何物，有時存放久了，表面會出現一些白色霉點，但只要擦乾淨，再加熱蒸透，照樣可食，味道依舊。

那時，不知冰箱為何物，有時存放久了，表面會出現一些白色霉點，但只要擦乾淨，再加熱蒸透，照樣可食，味道依舊。

甜「紅團」的餡，通常有三種：糯米餡、綠豆餡、紅豆餡。三種餡原料不同，做法大同小異。如若選用綠豆或紅豆做餡料，要先去雜質，清洗乾淨，然後加水浸泡，待其發脹後，再加熱煮熟即可。若是糯米餡，則要先煮成「乾飯」。說起來並不難，卻也小有技巧——既不能太硬，也不能太爛。偏硬，沒有粘性，捏不成團；偏爛，沒有咬勁，口感不好。當年，家家戶戶只有大鐵鍋，沒有高壓鍋，更沒有加水的「刻度」可資參考。只見母親先將淘好的糯米倒入鍋中，後開始緩緩加水，繼而將手掌平按在米的表面上，水量多少，以不淹過掌背為宜。餡料做好了，再添加適量的紅糖，把糖和餡料攪拌均勻，憑藉其黏度黏成餡團。

「紅團皮」、「紅團餡」備好之後，就可以開始製作了。父母對坐在「大笠孤」邊上，父親負責擀，母親負責包，默契配合，忙而不亂。我們兄弟幾個則站在一旁當「巡視員」。只見母親把「紅團皮」平鋪於掌心，取適量「餡」放在「皮」中間，用皮把餡包起來後，緊緊收口搓圓，放入刻有各種花紋的木質印模內，用手掌輕輕按壓幾下，再倒出來，上拱下平球缺狀的「紅團」，表面中間部位突出一個字，如，福、祿、壽、財、丁、喜、貴等，四周還印有花鳥、雙孩兒或慶豐收等字樣與圖案，頗為精巧。

做好的「紅團」，用洗淨剪成圓形的雞葉（莆田人稱「雞蕉葉」），亦即薑科植物「艷山薑」的葉墊底，依次排在蒸籠中，待大鍋裡的水燒開了，把蒸籠放在鍋上加大火煮。約「一炷香」功夫（三十分鐘左右），打開蒸籠，亮閃閃、紅艷艷、香噴噴的「紅團」就大功告成了，取一個，托在手中，既結實，又柔軟。看一看，垂涎三尺；聞一聞，香味撲鼻；咬一咬，鬆軟柔韌，頓感口齒生香，酥人心懷。

甜味「紅團」，不單味道可口，而且易於保存。多數人家通常一年只做一次「紅團」，所以都會盡量多做一些，部分現吃，部分儲存——掛在橫樑上，或者牆壁上。冷卻後的「紅團」，表面硬梆梆的，但只要加熱，就會變軟，口感不變。

那時，不知冰箱為何物，有時存放久了，表面會出現一些白色霉點，但只要擦乾淨，再加熱蒸透，照樣可食，味道依舊。

那時，不知冰箱為何物，有時存放久了，表面會出現一些白色霉點，但只要擦乾淨，再加熱蒸透，照樣可食，味道依舊。

那時，不知冰箱為何物，有時存放久了，表面會出現一些白色霉點，但只要擦乾淨，再加熱蒸透，照樣可食，味道依舊。

那時，不知冰箱為何物，有時存放久了，表面會出現一些白色霉點，但只要擦乾淨，再加熱蒸透，照樣可食，味道依舊。

那時，不知冰箱為何物，有時存放久了，表面會出現一些白色霉點，但只要擦乾淨，再加熱蒸透，照樣可食，味道依舊。

那時，不知冰箱為何物，有時存放久了，表面會出現一些白色霉點，但只要擦乾淨，再加熱蒸透，照樣可食，味道依舊。

那時，不知冰箱為何物，有時存放久了，表面會出現一些白色霉點，但只要擦乾淨，再加熱蒸透，照樣可食，味道依舊。

那時，不知冰箱為何物，有時存放久了，表面會出現一些白色霉點，但只要擦乾淨，再加熱蒸透，照樣可食，味道依舊。

水過留痕 報章雜誌「夕陽工業」！

新春相約了幾位朋友打邊爐，既可良朋共聚「吹水」，又可共度佳節，真是賞心樂事也！去街市購買食材途中，我駐足在報攤，看着那些報紙、雜誌的頭條新聞，有點入了神。朋友問：「你想買報紙抑或雜誌呀！你又職業病發作呀！」我微笑搖頭，表示不買了，因為我想睇的報紙，早已放在家中的枱上。

香港的報章、雜誌在七八十年代是香港人不可或缺的精神食糧！全盛時期，單是娛樂報章就有十一間之多（仍未計算以報道港聞為主的報章），每日為採訪娛樂新聞的娛樂記者就有八十人之眾，而負責跑電視台的娛樂記者就有四五十人長駐在各大電視台及電台，不管當日的天氣如何，日曬雨淋也好，打八號風球……廣播道（統稱：五台山）上的無線電視、亞洲電視、佳藝電視、香港電台、商業電台都有這批娛樂記者的蹤影。

時至現在，有人指報章已經是「夕陽工業」，我不全然認同此說話，但在「時代巨輪」的轉動下，時代變遷，報章和雜誌不復當年「勇」，倒是不爭的事實。

不過，猶記當年為睇那一份報章與父親的一段話……見父親在客廳沙發睇報紙，我一看父親手中的，並不是我在職的那份報紙，而是某某報章，我問：「老實，點解你唔買我做緊嗰份報紙呀！」父親順手指向餐枱方向，說：「嗰份我買咗啦，在枱面。」

父親繼續專注看他看了幾十年的報章，管它是港聞版、娛樂版、副刊版等等也好，他也專注咀嚼着每段文字！父親還這樣說：「我識上網睇新聞，不過我覺得『揸住』張報紙睇，感覺實在好多。」我父親就是報章的「鐵粉」，像我父親這樣的報章忠實讀者，在早上的酒樓，巴士、地鐵等公共交通上，你我都不会感到陌生。

對！實在感的確令人在腦海裡留下更多的「真實感」，就是人的記憶體，無論經歷多少年，仍是「水過留痕」，忘不了！報章、雜誌是否是「夕陽工業」，現實中還是要看各位報章老闆們的「求變」意向，能否有智慧將讀者的每日精神食糧，在「夕陽」中途襲取成功，我，期待！

對！實在感的確令人在腦海裡留下更多的「真實感」，就是人的記憶體，無論經歷多少年，仍是「水過留痕」，忘不了！報章、雜誌是否是「夕陽工業」，現實中還是要看各位報章老闆們的「求變」意向，能否有智慧將讀者的每日精神食糧，在「夕陽」中途襲取成功，我，期待！

對！實在感的確令人在腦海裡留下更多的「真實感」，就是人的記憶體，無論經歷多少年，仍是「水過留痕」，忘不了！報章、雜誌是否是「夕陽工業」，現實中還是要看各位報章老闆們的「求變」意向，能否有智慧將讀者的每日精神食糧，在「夕陽」中途襲取成功，我，期待！

對！實在感的確令人在腦海裡留下更多的「真實感」，就是人的記憶體，無論經歷多少年，仍是「水過留痕」，忘不了！報章、雜誌是否是「夕陽工業」，現實中還是要看各位報章老闆們的「求變」意向，能否有智慧將讀者的每日精神食糧，在「夕陽」中途襲取成功，我，期待！

對！實在感的確令人在腦海裡留下更多的「真實感」，就是人的記憶體，無論經歷多少年，仍是「水過留痕」，忘不了！報章、雜誌是否是「夕陽工業」，現實中還是要看各位報章老闆們的「求變」意向，能否有智慧將讀者的每日精神食糧，在「夕陽」中途襲取成功，我，期待！

對！實在感的確令人在腦海裡留下更多的「真實感」，就是人的記憶體，無論經歷多少年，仍是「水過留痕」，忘不了！報章、雜誌是否是「夕陽工業」，現實中還是要看各位報章老闆們的「求變」意向，能否有智慧將讀者的每日精神食糧，在「夕陽」中途襲取成功，我，期待！

對！實在感的確令人在腦海裡留下更多的「真實感」，就是人的記憶體，無論經歷多少年，仍是「水過留痕」，忘不了！報章、雜誌是否是「夕陽工業」，現實中還是要看各位報章老闆們的「求變」意向，能否有智慧將讀者的每日精神食糧，在「夕陽」中途襲取成功，我，期待！

對！實在感的確令人在腦海裡留下更多的「真實感」，就是人的記憶體，無論經歷多少年，仍是「水過留痕」，忘不了！報章、雜誌是否是「夕陽工業」，現實中還是要看各位報章老闆們的「求變」意向，能否有智慧將讀者的每日精神食糧，在「夕陽」中途襲取成功，我，期待！

對！實在感的確令人在腦海裡留下更多的「真實感」，就是人的記憶體，無論經歷多少年，仍是「水過留痕」，忘不了！報章、雜誌是否是「夕陽工業」，現實中還是要看各位報章老闆們的「求變」意向，能否有智慧將讀者的每日精神食糧，在「夕陽」中途襲取成功，我，期待！

對！實在感的確令人在腦海裡留下更多的「真實感」，就是人的記憶體，無論經歷多少年，仍是「水過留痕」，忘不了！報章、雜誌是否是「夕陽工業」，現實中還是要看各位報章老闆們的「求變」意向，能否有智慧將讀者的每日精神食糧，在「夕陽」中途襲取成功，我，期待！

對！實在感的確令人在腦海裡留下更多的「真實感」，就是人的記憶體，無論經歷多少年，仍是「水過留痕」，忘不了！報章、雜誌是否是「夕陽工業」，現實中還是要看各位報章老闆們的「求變」意向，能否有智慧將讀者的每日精神食糧，在「夕陽」中途襲取成功，我，期待！

對！實在感的確令人在腦海裡留下更多的「真實感」，就是人的記憶體，無論經歷多少年，仍是「水過留痕」，忘不了！報章、雜誌是否是「夕陽工業」，現實中還是要看各位報章老闆們的「求變」意向，能否有智慧將讀者的每日精神食糧，在「夕陽」中途襲取成功，我，期待！

對！實在感的確令人在腦海裡留下更多的「真實感」，就是人的記憶體，無論經歷多少年，仍是「水過留痕」，忘不了！報章、雜誌是否是「夕陽工業」，現實中還是要看各位報章老闆們的「求變」意向，能否有智慧將讀者的每日精神食糧，在「夕陽」中途襲取成功，我，期待！

對！實在感的確令人在腦海裡留下更多的「真實感」，就是人的記憶體，無論經歷多少年，仍是「水過留痕」，忘不了！報章、雜誌是否是「夕陽工業」，現實中還是要看各位報章老闆們的「求變」意向，能否有智慧將讀者的每日精神食糧，在「夕陽」中途襲取成功，我，期待！



「紅團」這種傳統食品，是象徵着平平安安、團團圓圓。網上圖片

雞年笑話

演藝 小蝶

這個雞年很特別，今天既是立春之日，又是人日，人人都在春回大地之日生日，雙重喜慶。我祝福各位讀者倍添福氣和運氣，稱心如意之事雙雙而至。

「紅團」直徑約10厘米、厚度約3厘米左右，由皮和餡兩部分構成。皮多為糯米粉，其做法是，先將糯米清洗後浸泡一夜，第二天磨成粉漿，瀝乾水，揉成團，拌入些許「食紅素」，再像做肉包一樣，擀出一個個略比乒乓球大些許的小粉團，靠手工擀成薄餅狀，就成「紅團皮」了。

擀紅團皮與擀水餃皮有點「異曲同工」，只是，力度要適中，厚薄得適度。反之，皮太厚了，影響口感；皮太薄了，容易破損。

小學生升中學那年的暑假較長，正好用來休息；不然的話，便會因休息而影響學業。可是，小男孩堅持要立即做手術。我覺得奇怪，因為小男孩們大都對此事抗拒，甚至不肯提及，為何他反而會急不及待呢？他的母親解釋令我哈哈大笑：「因為他長得細小，站在其他同齡男孩身旁頓時矮了一截，令他很不高興。所以，他希望盡快『割小雞雞』，之後便會迅即增高，不再被人欺負。」

另一個笑話是我的表弟小時候每次經過市場出售活雞的檔舖時，總會用手按着自己的小雞雞，大家都不可所以。後來有人問他原因，他說：「我恐怕那些雞會啄我的雞雞，所以我要保護

它。」跟着這兩個笑話是來自一名印傭的兒子。小男孩只有十歲，最近與母親通電話時，常常要求母親為他盡快接受割禮。原來回教徒認為男子的生殖器不潔，所以年少時便要割小雞雞的包皮。母親說待他升中的暑假才做手術，因為他在手術後需要休息三個月。

小雞長大後，常常啼叫，有時更會跑到朋友的辦公室窗面玩耍，所以便會出現他開會時有雞啼的情況出現。

此頑皮，我會告知你家人，叫他們割掉你的小雞雞。」

小男孩聽到這句「恐嚇之言」，不但絲毫不慌忙，反而大聲地說：「去去去，你現在就去告訴他們，叫他們割我的雞雞。」小女孩不知道原來這正是他渴求之事，只知道眼前人是一名小瘋子。這個笑話的下半部再叫我笑得掉淚。最近網上流傳一個小雞問母雞為何人類有名字而雞無名字的笑話。母雞說雞跟人類相反，是在死後才有名字：如咖哩雞、白切雞、豉油雞、太爺雞、鹽焗雞等。真是雞死留名。我的多位親友的乳名也有個雞字：表妹出生時哭聲震天，被父親叫她「佷雞妹」。可憐「佷雞妹」長大後根本不太愛說話，卻依然被叫「佷雞妹」。

一名學妹中一開學那天因為有一撮頭髮豎起，被同學笑她像火雞，至今所有同學依然叫她火雞。還有一名女傭父的本名有個田字，乳名竟叫「阿雞」，田雞可不是雞的一種啊！

一名學妹中一開學那天因為有一撮頭髮豎起，被同學笑她像火雞，至今所有同學依然叫她火雞。還有一名女傭父的本名有個田字，乳名竟叫「阿雞」，田雞可不是雞的一種啊！