傳真：2873 2453 電郵：feature@wenweipo.com 本版逢周一至五刊出

琴台客聚 彥火

矢志以卵擊石

成範永陪部隊的一位同儕到了北濟州郡翰京面楮旨里的故鄉，那裡是一塊未經開墾的處女地：缺電、沒有自來水，到處是瓦礫，只有一條揚塵凹凸不平泥石路……

他竟對眼下惡劣的環境視而不見，憧憬着墾荒後的萋萋綠州。

長年生活在繁囂、石屎森林的城市，為了實現他的夢想中的青山綠水，他決定在楮旨里廉價購下久經荒廢的土地，矢志以赤手空拳把它開發成盆栽藝術的園林。理想與現實往往是脱節而遙遠的。

在開墾的時候，成範永才發現這裡石頭太多，土壤太少，環境遠不如想像中的理想，而且他對盆栽和園林術一竅不通。

親友認為他幹的是以卵擊石的傻事，勸他回頭是岸，不要自討苦吃。可是成範永有兵阿哥的剛烈和犟性，他不理身邊人的苦勸或揶揄，在一九七四年乾脆把戶口也遷到濟州島，準備在這安家紮寨，一圓他夢寐以求的願景。

成範永一旦下了決心，便沒日沒夜地死命幹活，把脖子也扭壞，返到漢城去住了五十多天醫院。痊癒後，他又奮不顧身投身濟州的事業。

他的護士畢業的妻子不放心，把孩子撂在漢城，與丈夫並肩作戰，內內外外，每天煮二十人飯，還到農場幹活，累倒幾次，曾打過退堂鼓，希望回漢城照顧孩子，但最後還是決定留下來與丈夫共甘苦，並寫下了題為《永立苑》的小詩，以萌心志。

全詩共分三段。中間的一段描述與丈夫在「遠離西海岸的中部山區/有一片雜草叢生的亂石地」辛勤開墾，艱苦創業。末一段勾繪出一幀詩意盎然的遠景：

庭園裡流淌着乳汁和蜂蜜
這是一個充滿藝術的生命體
盆栽、庭園樹、亞熱帶植物、石、水
營造出自然的和諧統一
這片神奇的土地在召喚

有誰想到在二十年後，這對夫婦夢想成真，構築了世界唯一的盆栽公園。（《韓國行》之八）

■「思索之苑」以盆景為主，每一株植物背後都包含着建造者的思索與信念。(攝影：彭潔明) 作者提供

天言知云 楊天命

股市決策的智慧

其實很多時候，天命作出預測後，未必會時常記在心上，往往反而是得益於他人提醒，才會回顧自己的「成績單」。近日要再次感謝各位讀者和傳媒朋友厚愛，提醒了天命在對金融的預測上，又有一次幸運的命中。

進入新曆六月，股市又有波動，亦試過重返兩萬七千點水平。而在天命的《二零一九年豬年八字批命運程》一書中，第十九頁「香港之天運」的第一段便曾提到，「而在過去二零一八年的股市狀況，與其說是『股災』，天命則認為說是『大調整』會更加貼切。那麼今年又將如何呢？……但閣下也毋須過度擔心，皆因熬到農曆午月（即新曆二零一九年六月六日至七月六日左右），大市會傳出利好消息、有上升的趨勢，各位若想獲利，請好好把握此月。雖然歸根究底這只是虛市、假市，並非真正的經濟起色，但也不失為獲利的時機。」

其實，根據天命的預測，下半年經濟形勢不甚明朗，還請各位好好把握上半年的時機，為自己爭取更多進賬。當然，投資最重要的是量力而為，切勿抱着僥倖心理。

話說回來，曾有客人根據天命的建議來投資，有所收穫後，卻產生更多難以填滿的慾望：「我可不可以借別人的戶口來買股票？」「那錢放在這裡，會貶值，豈非會虧本，那怎麼辦？」「應該投資哪一個？」……一個個問題發射過來，似乎把天命當作投資專家了，令我哭笑不得。

其實，雖然天命的預測準確率偏高，但我的本職是玄學工作者，只會知道與玄學有關的問題，例如投資時機如何、閣下何時偏財運較好。關於一些具體問題，例如到底應該買哪個股票、是否應該減持等，應請真正的投資專家多加分析。何況，每人的經濟狀況不同，結合自身所需和負擔能力來考慮，難道不是更加重要嗎？

水過留痕 少爺兵

不是剩女是盛女

「美女姐姐」林志玲結婚了！下嫁稱霸日本樂壇EXILE組合成員AKIRA。由於林志玲在海峽兩岸暨香港的演藝界多年，人緣不俗，現嫁為人妻，演藝圈的朋友對她送上滿滿的祝福：「要幸福哦！」　多年來，林志玲和男星言承旭的戀情沸沸揚揚，一時說是復合，一時又說已分了手。外間人總覺得這對金童玉女的戀情令人看得「雲裡霧裡」的，如今林志玲跟AKIRA修成正果，志玲姐姐說：「我從未放棄過追求愛情，過去的過去吧，當下是我和他（AKIRA）都認為是最好的決定。」

林志玲今年四十四歲將自己嫁出去，引發演藝圈年齡已三十多歲、四十歲的「剩女」女藝人「嫁杏」何期的話題，又掀起一番「熱論」。女星陳喬恩非常坦然地表示：「我們說我們活得開心吖，但他們都不相信；我不恨嫁更不急於結婚，出道十八年，偶爾會遇到對我有好感的男生，不過愛情不是獨木橋呀，我曾經為事業放棄過愛情，我不悔。我媽媽不斷灌輸我要養兒防老的傳統觀念，我一直有追求愛情，只是相愛到結婚的緣分仍未到，我不會為結婚而結婚的，稱呼大齡未婚的女士為剩女，這是狹隘的想法，我們不是『剩』女，是強盛的『盛』，是盛放的『盛』，有自己的經濟基礎和能力，我不介意別人的眼光，享受自己喜歡又自在的生活，大齡女也過得很快樂。」

一臉贊同的女藝人說：「我們一班女演員非常讚賞陳喬恩的說話，剩女的『剩』字就帶有嘲笑和諷刺女人的意思，我們拒絕接受這字眼好嗎？最難受的是說大齡未婚女為剩女的，有不少是女性哩，大家都是女人，女人何必為難女人好不好！」

藝人是公眾人物，大部分的生活都呈現在公眾前，一句俗語：「食得鹹魚抵得渴」已窒得藝人無語，但她們也有權利說出自己的感受吖！相互尊重，就是待人處事的「盛世」。

爽姐私語 林爽兒

Ming Sir學習的對象

89歲仍然十分有型，仍然對藝術不離不棄，站出來不輸給後輩，見他站在台上甚有台風，拍每張照片都可以擺出不同甫士，我們幾個後輩在台下私語：「他真是有型！」「他是第一代Chok王！」他是今年藝發局終身成就獎的得主——劉兆銘（Ming Sir）！

劉兆銘不止是一位藝術家，還是一位漢子，他對健康對生命的執着和追求，是我們這輩人的典範，學習的對象。記得一件事，多年前他跟電視台去內地拍劇，一天拍的某一場戲，他被幾個人抬在轎上，一路在郊區石仔路上行走的戲，忽然不知哪個不慎扭腳，幾個人一下子東歪西倒，轎上的他被拋落地，他已靈敏地用雙膝跪地，不得了，整個人的力落在雙膝，地下是石仔路，雙膝受創，這位漢子頂硬上扛着，從此膝蓋受創，電視台沒有理會，就此他幾乎被廢了，傷患一直纏着，且愈加嚴重，他到處找醫生診治，卻無法治癒，每行一步錐心之痛，他咬着牙為了不使自己成廢人，堅持治癒，天天冒着傷痛行路，一天不間斷，且每天仍參與不同的工作，出席不同的活動，他要告訴自己：「劉兆銘，你不能輸，你不能倒下。」

到今天，他的腳傷未癒，卻仍然精神抖擻地出現，他堅持着要以最好的狀態亮相，以最佳的姿態告訴大家，劉兆銘很棒！

終身成就獎頒獎當晚，我見到劉松仁、劉青雲、郭藹明、吳鎮宇、張達明，鋼琴家蔡崇力、昆曲藝術家鄧宛霞和名設計師John Chan 都來為Ming Sir打氣，他們這班後輩都十分敬重他，平日有時間便相約他共聚，他們是人以類聚，每位都是有氣質的藝術家，有素質的對藝術對生命執着和熱愛的人！

Ming Sir，祝賀你，你是最棒的！都是大家學習的對象！

■他們是人以類聚。 作者提供

百家廊 韓鳳平

說說老北京的炒疙瘩

小時候，我常問媽媽：「媽媽，您認為什麼東西最好吃？」媽媽親切地說：「孩子，麵疙瘩最好吃。咱是從饑荒裡走過來的人，不奢望、也奢望不到白米飯，只盼望着有一碗筋道的麵疙瘩吃，這種食物，有日光的味道在碗裡。麵疙瘩是用麥子碾成粉，然後再攥成的『小拳頭』呀。一碗麵疙瘩湯，由許許多多有力量、有滋味的日子連綴在一起。」真的，小小的麵疙瘩，只要你細心體會，才可感覺到它的魅力。

記得姥姥是一個纏足的小腳女人，幼時寒假我常和媽媽去姥姥家吃炒麵疙瘩。「平兒，今天中午姥姥給你炒疙瘩，行不？」我害羞地笑着，心想姥姥對我真好。姥姥做飯真講究，篩麵、和麵、洗菜、配置調料，一點兒也不含糊。其實那時候的炒疙瘩，白麵只是一小部分，大部分是精玉米麵。要把普通玉米麵過兩遍細絹籮，才得到精玉米麵，最後加一些榆皮麵，這種混合麵做出來的炒疙瘩口感滑潤、筋道。

篩玉米麵時，姥姥不停地搖着細絹籮，粗一些的玉米麵像繞恒星轉圈兒跑的群星，而被籮下去的麵粉真就疑是銀河落九天了啊！我看姥姥的額頭，滲着一層細密的汗滴。我上前給她擦，姥姥笑着點頭，然後把篩好的細玉米麵和白麵放進瓷盆，摻上少許榆皮麵，用滾燙的熱水澆在上面，就用筷子不停地攪拌着，柔軟的麵團兒就被和成了。

讓軟麵團變硬才是真功夫，只見姥姥從盆中取出軟麵團，開始在麵板上摔打，開始還黏手，而後泛着光澤，最後變成有楞有角、結結實實的麵胚，姥姥笑着：「好了，好了！」母親把麵胚切成1厘米見方的劑子塊兒，再把它們放入撒有少量白麵的簸箕裡滾幾個來回，麵疙瘩便細膩滋潤起來。

我幫媽媽把灶裡的火生起來，姥姥聽見沸水翻滾聲音，把簸箕裡的麵疙瘩徐徐下到鍋裡，然後就用勺子順着鍋邊划動，一為防止黏鍋，二使它們受熱均勻。隨着水流的轉動和氣泡的鼓湧，一個個油嫩、亮白的麵疙瘩漸漸浮出了水面。等麵疙瘩完全煮熟，姥姥把它們撈入清水盆中過水。這時，媽媽將準備好的土豆丁、洋葱塊兒、胡蘿蔔丁放入鍋裡焯熟。

最後的炒疙瘩工序由姥姥來掌勺，她將鍋清理一新，燒熱後加油放葱花，再倒入焯好的蔬菜，加醬油和水翻炒，幾分鐘後把過水麵疙瘩放入，最後放薑絲、蒜泥、南瓜丁翻炒，撒鹽出鍋。

炒疙瘩出鍋後，媽媽又在上面淋幾滴香油。香油雖不多，卻在熱氣中散發出溫馨的氣息。回味小時候的炒疙瘩，只是幾種簡單食材，吃起來卻有喜慶滿足的感覺。現在除了胡蘿蔔、黃瓜、蒜苗之外，還可加各種肉丁、蘑菇、蝦仁等等，但當年姥姥炒疙瘩的奇妙味道卻揮之不去。

而今，姥姥已過世多年，每每想起她的炒疙瘩，我就淚流滿面。中年的我明白炒疙瘩裡蘊藏的鄉情。考據起來，家鄉的炒疙瘩可能是北京傳過來的。我們這裡距北京不足五百里地，昔日的北京小吃——炒疙瘩很有名。後來，吃過幾次地道的老北京炒疙瘩，才更深一層懂得麵疙瘩裡的學問。麵疙瘩的熱煮、冷浸和爆炒，幾番折騰下來，達到了歷練與洗禮。麵疙瘩與熱水、涼水、熱油、青菜的一次次擁抱、一次次訣別，冷臉、熱氣、清雅、爆烈，一點點被揉爛，再用心思和工藝一點點拼合。

當炒疙瘩被人記念時，我相信，它也真實地感到了自己平凡中的偉大。正如母親所說，麵疙瘩是天底下最好吃的東西；而當我吃炒北京麵疙瘩時，已能吃出老北京的微笑、甜蜜與憂傷，甚至能吃出對幸福生活的某種頓悟。民國初年，北京宣武區虎坊橋有一家叫廣福館的麵食舖。有一天，經營館子的穆姓母女倆和了十斤麵，結果賣了一天，臨關門還剩下五六斤。母女倆發愁剩麵怎麼處置，忽想到一個主意：把剩下的麵胚子拿過來重揉，然後揪成比疙瘩骰子略大的小疙瘩，下到開水鍋中煮熟，撈出後攤在陰涼處。當晚，母女倆就用這些熟麵疙瘩，加了些青菜炒着吃，沒想到——口味特別好。她們邊吃邊商量，決定在原經營品種的基礎上，再添上這道新的麵食，起名叫「炒疙瘩」。

第二天，因「炒疙瘩」味道香鮮、價格便宜，新老主顧都來爭相品嚐。五六斤麵疙瘩，不一會兒就賣光了。後母女倆又將配料進行改進，使炒疙瘩名聲大振。前門外李紗帽胡同（現大力胡同）「恩元居」，也仿照廣福館的製法出售炒疙瘩。恩元居的經營者是河北河間的馬東海兄弟倆，北京炒疙瘩經恩元居逐步改進，更加精美好吃了。

現在的老北京炒疙瘩色澤深黃，配上綠葉鮮菜，黃綠相映生輝，食之綿軟柔韌，愈嚼愈香。製作過程中，麵疙瘩煮、炒兼用。配料中的蔬菜，選用各季的時令蔬菜，因蔬菜變幻多樣，炒疙瘩滋味醇香，視覺上更顯淡雅美觀。

老北京炒疙瘩的具體做法是，先把麵粉加水和成較硬的麵團，後切成比黃豆粒略大幾倍的圓疙瘩，放入沸水鍋內煮，同時用鐵鏟貼鍋底順一個方向慢慢攪動，每隔1到2分鐘攪一次，防止疙瘩沉底燒糊。攪動時，把黏在一起的疙瘩撥散，開鍋後再煮3到5分鐘，當疙瘩全部浮起，用大漏勺接出，放入涼水盆裡浸泡少時。炒前撈出瀝乾。

然後，再將牛肉切末與三種不同顏色的時鮮青菜配好。把牛肉切末下炒鍋，炒約30秒鐘；加醬油、醋、鹽，後加煮熟的疙瘩再炒；最後加入備好的時鮮青菜，加適量湯水，約炒30秒至1分鐘，待醬油等水分全浸入疙瘩即成。出鍋前，老北京炒疙瘩要放點兒大蒜片，跟麵疙瘩一樣大小。

老北京炒疙瘩的特點是滑爽可口、顏色喜人。油菜、菠菜、黃瓜是綠色主演；胡蘿蔔、黃豆芽、南瓜、紅椒是黃紅搭檔；洋葱、葱白、山藥是白色小調；木耳、紫菜是黑色幽默。如此漂亮、富有生機的配菜選項，怎能不催人食慾？很多老北京，小時候很愛吃炒麵疙瘩。他們常懷念舊之心，自己動手調麵、切菜，做一盤淳樸的炒疙瘩或一碗筋道的疙瘩湯。今日的老北京炒疙瘩，那小小麵疙瘩富有嚼勁兒，牛肉肉質細嫩，蔬菜、乾貨營養有機組配；吃時，真能感覺到人天合作之妙。尤其是麵疙瘩的「百煉成鋼」與蔬菜「剛剛炒倒」，相映成趣、相輔相成，令人過目不忘。於是，小時垂涎欲滴之美好，在嘴裡就開始婉轉歌唱了。

老北京炒疙瘩的妙處，是對「麵—肉—蔬」合璧的淡定從容。它讓我進一步感受到老北京小吃的美食深度與營養涵蓋。老北京炒疙瘩，真可謂絲絲扣扣總關情，斤斤厘厘有乾坤。

路地觀察 湯禎兆

日常的環保

常常看到塑膠氾濫的新聞，就會設法想注重環保及自然。

日常外膳多自備樽和盒子，可以節省不少。近期開始買一大包茶葉（我喜歡博士茶、普洱，太太喜歡香茅茶），可以少買樽裝飲品，也少有茶包。我用有茶隔的保溫壺，太太在公司喜歡用透明茶壺，外出的話我們就放涼再放入膠樽。現在也有不少環保飲管賣，一家每人一支，出街時自己放到飲品裡。

外出買東西盡量帶不銹鋼或膠盒，其實很多餐廳也習慣了，無論是買炒飯還是格仔餅，溫公齋還是韮菜湯餃，什麼也可盛。店員頂多也是猶疑半秒，有時分量會多了或少了，我們也不太在意。

紙巾濫用太多，我父母輩很喜歡用手巾，現在男女也少用，只是孩子用來抹汗。我們習慣了，擦鼻和擦嘴也用，四周也是洗水間，隨時可以沖洗，用盒子袋好就夠衛生。孩子小時候用的紗巾，我們全都留着，大人也用。

另外，就是多支持有機本土出品，也找有可化解包裝，由清潔劑至食物，以少製造垃圾為主。清潔劑用可分解的，對皮膚和呼吸道也好；食物選本土的，節省點郵寄，也免卻大量防腐劑問題。

親友談過，有機食物的價錢雖然昂貴，但除了對自己健康較好，也要支持有心人，堅持不用化學物，雖說未必聲稱有機就是有機，但口碑好不好，總有方法找到。與其有時捐錢到慈善機構，倒不如直接支持良心製造商，這也是行善方法之一——這樣去想，就不會嫌貴了。

太太現在只買二手衣服和鞋，網上平台有不少選擇，但盡量少選快遞，因為包裝很多。不少非牟利團體也有二手店，例如聖約翰座堂二手貨品、聖雅各福群會和救世軍等等。

另外，我們知道很多人想我們郵寄自製的薑油，但實在包裝太多，希望大家明白。如果方便的話，歡迎留意我們的自取詳情，也可以提出節省包裝的方法，謝謝！（可留意「素人父母」臉書專頁）

鵬情萬里 趙鵬飛

深夜超市

工作的緣故，我常常是凌晨兩點多，才去科士街拐角處的24小時超市，買一些生活必需品。通常就是水果、牛奶、堅果、麥片，有時候也會買泡麵。科士街的樹包石很有名，已經是網紅打卡地了，偶爾也會遇到電視台在拍戲。有一次凌晨兩點左右，就遇到陳豪在拍戲，一身白色西裝的他，挨着石牆呆呆地站着，對面的女藝人衝他大喊大叫。雖已是深更半夜，三三兩兩的路人不斷。聽到正進入角色的藝人情緒激動地咆哮，除了側目看看，鮮有人駐足圍觀。

可能我去過的城市不算多，至少直到現在，香港是我見到過唯一擔得起不夜城的城市。不管夜多深，隨處走幾步，總能找到宵夜的地方。粥粉麵、茶樓點心、糖水、海鮮大排檔、韓式烤肉，應有盡有。剛下夜班，飢腸轆轆的人，能找到一碗熱氣騰騰的湯粉，也能吃到一碟醬色濃重入汁入味的乾炒牛河。三五好友聚在一起吹水，啤酒燒烤椒鹽魷魚，放量供應。華麗的外衣隱匿在夜色裡，煙燻火燎燈火通明，籠罩在暖黃的色調裡，這是一處人間福地。

有一年在北京，忙到凌晨了才驚覺五臟廟還未祭。飢腸難耐之際，在崇文門附近轉了一大圈。秋雨濛濛，街燈微黃，走了兩條街，也未能找到有一碗熱湯熱飯的舖子。沮喪之際，才在街角發現了一間24小時麵館。那一刻，真是猶如暗夜裡拾得一個金元寶。

有得吃，吃得飽，吃得稱心，是活下去的基本取態。升斗小民，食慾滿足的程度是首要大事。即便只有半個小時時間，冰箱裡只有一根葱、一個雞蛋、一把生菜、一把掛麵，我也爭取在最短的時間，煮一碗滋味分明的湯麵，並保證吃完之後洗好碗，整理乾淨廚房。我有一個不好的習慣，不太能接受泡沫盒子的味道，再好的熟食，一裝進去，便覺索然無味。再餓，都無法被鼓動提起筷子的勇氣。網絡時代，24小時送餐服務已是常態，可惜我無福消受。

還有一年在北海道，白天只顧着趕路，到了酒店放下行李，已快要凌晨。肚子實在餓，也顧不得春寒料峭，裹着一件薄薄的羽絨就跑出去覓食。陌生的城市，冷清的街道，任由直覺支配轉悠了半個小時，仍是一無所獲。快要放棄了，才發現有間超市還在營業。幾乎是一路小跑着進去了，買到了能填飽肚子的杯麵。但還是不甘心，在異鄉的夜裡就這樣打發自己。又逛了一圈，終於發現蔬菜區，尚有一堆無人問津的西紅柿。白光燈下，淡淡的粉色，很容易就勾起記憶裡的味道。

很小的時候跟外婆在鄉下生活。外婆有一個很大的蘋果園，果園邊上有一個菜園，西紅柿、黃瓜、韮菜、蘿蔔、菠菜，一畦一畦長勢格外好。蘋果要十月裡才有熟，平常嘴饞了，就掐根嫩黃瓜，摘個西紅柿，汁水甜膩清爽，不輸給任何一種時令水果。尤其是西紅柿，個個都碩大粉晶，一口咬下去，甜甚於酸，甜點染味蕾，酸催開腸胃，無與倫比的滿足感，在美好記憶裡牢牢佔據了一席之位。不知道是品種更迭還是水土出現問題，長大之後，粉紅色的西紅柿再難見到，一般超市和街市裡的西紅柿，都是深紅或洋紅，偶然看到有粉色的，吃起來也大失所望，全無當日口腹生鮮的滋味。不止一次跟周邊的朋友聊起來，居然都有同感。我想，或許是記憶沉澱優化，一分之美被感官放大成了十分的緣故。

在日本的深夜超市裡再次看到粉色的西紅柿，還是忍不住選了最大的兩個拿去結賬。回到酒店，煮滾了水，澆入杯麵捂蓋等候之際，抓起才買的西紅柿咬了一口。不期而遇的熟悉味道，穿越時空，瞬間在口腔裡復甦。甜甚於酸的味道在口腹裡激盪，竟也讓我的眼眶濕潤難抑。逝去多年的外婆和早已不復存在的蘋果園，也跟着都湧到了眼前。

■家常小菜。 作者提供