曾慶瑜與馮淬帆有過一段情

娜安山上 萍麗蔣 瑜慶曾 一個人的情愛故事

曾慶瑜與馮淬帆有過一段情，不過已是多年前的事了。兩人分手後，期間又傳出她與葉志銘拍拖，不過給她否認了，照她說法，多年來她在感情方面是處於空白階段，她究竟要「空白」到哪個時候？

她說自己也曾積極追求感情，但始終遇不上適合的人，也沒辦法，她坦言望今年行個烟緣運，好讓她不再是形單影隻，她風趣道：「如果繼續「空白」下去，可能要做老姑婆了。」

她推出的個人大碟已一段日子，反應不俗，她直言自己非偶像歌星，銷售方面處於慢熱狀態，不過她已感滿足。

蔣麗萍拍竣《神探朱古力》之後，不少人找她拍片，現時，她已接了新藝城的《斷命佳人》，該片由石天監製，已定於稍後開拍。

早時，蔣麗萍曾算命，相士指她今年事業順利，兼且會正式結識一個男友，初時，她否認有男友的事，但經再三的追問，她承認有一個認識一年的專業人士，對方是中國同學會認識的。

問她男友是否不喜歡她在娛樂圈發展，蔣麗萍坦言對方沒有作任何的表示，不過她感覺對方很遲就她，假若她日後結婚，也會退出娛樂圈。

上山安娜總結八六年的成績，在事業上有滿意的收穫，但在愛情方面，却一無所有，她與拍拖三年的鍾保羅宣布分手，事後，鍾保羅向記者表示，如上山安娜當初不入娛樂圈，或者會維持長久一些，對於鍾保羅這番話，上山安娜認為太無聊，她表示每個人都會成長，那時，她剛由學校踏出社會，如今則已成熟。

目前，上山安娜寄望在工作上，專心向歌壇方面發展，暫不談愛情的問題。

呂方十二月個人演唱 鄺美雲今年歌視雙忙

呂方過了廿二歲生日要搏命掘錢了。

去年，呂方在影、歌方面發展不錯，拍了共三部片，出大碟、出外登台數次，收入不錯，不過，呂方透露去年最賺錢的不是拍片、登台，而是與強學友聯手開的演唱會，當然，數目多少，呂方需保守秘密。

鑑於開演唱會收入相當，呂方決定今年十二月舉行其個人演唱會，實行「獨食」一番。

本月十九日為呂方廿二歲生日，他準備屆時約一班友人舉行燒烤大會。不過屆時他不會盡情狂食的，原來他為了不做肥仔，最近開始減肥，稍有成效，減了五磅，現為一百三十八磅，他準備向一百三十三磅指標進軍，故而食量方面需有所節制。

鄺美雲表示，她今年第一件事是學日文，因為她將於年底前赴日本灌錄唱片。三月在台灣推出國語大碟，另外在今年會推出兩張廣東唱片，在耀榮準備她拍完電視劇後，安排她赴歐洲、澳洲巡迴登台，鄺美雲笑言不要病倒，否則一切計劃就會被拖延下來。

三月中接演港視的單元劇，四月至九月演出六十集的長篇劇，而「EYT」五千次，她又演出粵劇《臥薪嘗胆》，未來的一年，都會十分忙碌。

鄺美雲對去年歌唱事業發展感到滿意。

影視雜誌

元旦在龍武廟交拜天地 夏韶聲再結婚 娶了智利太太

今次乘龍，他說心情沉重……

蔣麗萍有了男朋友，似乎生意好。

趣聞人趣事

夏韶聲與相處五年的智利女友BIBI，於八七年一月一號在元朗龍武廟正式交拜天地結婚，並將於一月二十二號在大專會堂正式註冊。

今次是夏韶聲第三次結婚，但註冊則是第二次。早時，他曾聲言不註冊的，但為何會改變主意？他承認自摑嘴巴，主要是為了兩個女兒，因為他兩個女與BIBI相處愉快，為了孩子，他覺得需要有一個母親。

夏韶聲今次採古色古香的方式結婚，他說因為第一次結婚時，中西式一齊進行，今次他雙親不在港，所以特別簡單的儀式，況且天、地是最大的，當日觀禮只有他兩個女兒及一個為他拍攝錄影帶的朋友。

至於到註冊的朋友，也不打算大事慶祝，屆時只穿便服，夏韶聲坦言今次結婚，對他來說很沉重，因為要對家庭有個責任，所以要積極工作。

首先，他在八七年先完成《富貴迫人》，遲些會出唱片，而他希望在今年可開演唱會。

夏韶聲雖第三度結婚，心情也緊張呢。

香港電台聽衆選出 娛樂圈十大紅藝人

八六年度娛樂圈十大當紅人物誰屬？香港電台點算過逾四萬封投票信後，結果成龍、譚詠麟、梅艷芳、周潤發、張學友、張國榮、鄭裕玲、狄龍、梁朝偉及陳百强十人當選。

這十大當紅人物，打破了過去兩年以大蘋果為獎品的傳統，改為由香港電台中文台台長吳錫輝頒發一把大紅扇給獲選者，寓意大展鴻圖。

十大娛樂圈當紅人物中，影視圈藝人佔了五位，而歌星亦佔了五位。吳錫輝表示歌星佔了一半並非稀奇之事，因為港台以歌唱節目為主，故歌星能獲獎較多。各人的票數並不會公開，因大部份藝人都要求票數保密，且不想排名有先後之分。

張學友、鄭裕玲、張國榮、狄龍排排坐等候頒獎。

無綫昨宣布兩新官上任

電視廣播有限公司昨（二）日宣布，該公司委任余家濂為公共關係及國際事務總監，葉蕾宇為節目經理（翡翠台），由一九八七年一月一日起生效。

徐淑媛身捱六十「彈」 劉家良大讚「死」得靚

——拍《凶猫》幕後鏡頭

影視奇趣錄

徐淑媛昨從台灣返港宣傳《凶猫》，在戲裏她演的就是「凶猫」，最後收場是給亂槍六十發子彈掃死的，拍這場戲時，導演在徐淑媛身上裝了六十發「反應彈」，這些反應彈把衣服爆開又「出血」，像中槍一樣，反應彈下面，裝了一層薄墊，本來一顆反應彈是不怕彈到皮肉的，然而，六十發反應彈一併「連珠炮發」，那痛的感覺當然是頗强烈的。

徐淑媛沒有這經驗，所以不懂得緊張，劉家良驚徐淑媛痛起來忘記趴在地上「死去」，攝影師又怕她痛起來忘記做痛苦的反應表情，於是提醒她，無論如何，一定要把戲演完為止，否則要NG，更多一次痛苦。

經此一提點，徐淑媛本來不緊張的也變成緊張了，而且還驚「毀容」，但緊張還是要拍的，劉家良也拍手為她叫好哩。

徐淑媛雖然每次拍戲都是很辛苦，但她總覺得，拍戲不辛苦便不像「工作」，她倒喜歡有工作的感覺。

徐淑媛「死」得靚，想起來也覺開心。

曾慶瑜努力造家愛情，希望今年行好運。

順德名菜——鳳城炒牛奶

牛奶本來是液體，但是如果能夠將其變成固體的形態的話，當然就會更加能夠吸引到食客的興趣了，雪糕正好就是其中之例子。不過，雪糕乃是近代科學的產品，而且並不能夠熱食，因此可以不算數，傳統的粵菜之中，鳳城炒牛奶就實是這此類製作了。

鳳城乃是地方的名字，順德菜系之中才有此佳味，原因是大良一帶盛產水牛，水牛的奶特別濃稠，一向以來都是有「滴珠」的形容，因此略經火炒就自動埋堆凝固起來了。利用這種水牛奶來作菜，才有此特殊的效果。

不過，在香港當然難於找到這種品質一流的水牛奶來作菜，事實上，現時市面所供應的鮮奶都是再造奶居多，濃度不足，膠稠的程度亦是犬爲遜色，就以此種奶來作材料，就絕對是難於將其炒至凝固了。

廚師們自有竭食窮門，普通的牛奶要凝固亦不難，而且辦法也有兩種，其一是在奶內加進少許白醋，較常用的方法，則索性是混進了雞蛋白，凝固的效果就更加顯著了，將牛奶等先行加進了味之後，就可以炒成固體之形，而且奶香亦不弱，完成後另外洒以少許火腿茸及炸香之欖仁，便可以上桌以供食用了。

現時在香港也不乏有鳳城炒牛奶這道菜推出以饗食客，不過一般都難免有「濫影」和「標水」之現象發生，影响到其實相。因此，多數都會用炸粉仔（米粉）來作墊底，以供吸水之用，少許訣竅是增添效果的所在呢！

冬至話湯圓

客家仔

農曆十一月二十一日為今年的冬至日。冬至在香港，也有：「冬大過年」的說法，是不是呢？令你相信嗎？實在存疑。或曰，不宜置信也。但是，冬至在我國民間，確也有貿節的玩意，猶記母親尚在時，每年冬至，就有吃煨薑的習俗傳統，聽說，冬至日吃煨薑，身體將愈覺强健，而且不畏怕寒冷呢。

冬至吃圓，古時李瑞和，早已有詩云：「家家搗米作團圓，揉製「圓板子」的糯米粉，一般是以「圓糯」磨成的粉，因糯米有「圓糯」、「長糯」、「粘糯」、「番糯」的品種。「圓糯」製成的「圓板子」，吃來特別感覺糯軟嫩滑，惹人愛吃且覺膩口。

冬至吃湯圓，一般可分為「鹹湯圓」和「甜湯圓」兩種：

「鹹湯圓」是把揉成的圓子，混和黃芽白，鹽猪肉等煮成，油量不必太多，鹽鹹味適可，吃來倒也另有冬節的風味。

「甜湯圓」，香港市面上，未屆嚴寒的冬天，便也可以吃到甜湯圓，熱騰騰，香噴噴和片糖煲熟的湯圓，有糖餡，夜間吃，煩，更為方便呢。

駐常春青葆欲 蛋仔鴨鷄食多

知味

唐穎坡

女士們欲想白嫩、豐滿、健美、青春常駐，特別是一些常會發生虛弱症，尤其是產後之貧血、頭風痛等症狀的婦女，多食胎衣或鴨（鷄）仔蛋，症狀常會得到明顯的改善。這是經濟實惠效顯的民間常用方，不論男女，都值得推廣介紹。

胎衣即胎盤，中藥名為紫河車。中醫認為它能「大補氣血」、「益精髓」；據化學藥理研究證明，胎盤含有雌性激素和胎盤絨毛膜促性腺素，有促進子宮和卵巢發育及乳腺分泌的作用。故如能堅持較長時間服食，則能促進性腺、乳腺發育，膚質變得幼滑，因而使平胸逐漸變得豐滿。它能治一些虛勞症，故中年婦女常會發生的頭暈、頭風痛、貧血等虛弱症狀，能夠得到明顯改善。但胎盤來源來之不易，作用與之相似的為鴨（鷄）仔蛋，它的來源則不受限制。秋季為進補的黃金季節，及時進食鴨（鷄）仔蛋誠為進補之良法也。鴨（鷄）仔蛋，街市間中有出售，自己用鴨（鷄）蛋控制溫度，時間去製造鴨（鷄）仔蛋，質量則更有保證。鴨（鷄）仔蛋，是指鴨（鷄）蛋內捲縮着鴨（鷄）仔雛形之鴨（鷄）胚胎，五臟俱全已成雛形，往往還會長出小毛；破殼還能見到活動的質量則更能保證。鴨（鷄）蛋經發育變為牠的幼體雛形時所含物質已發生了變化，牠除含有高蛋白之外，還富含荷爾蒙，對促進發育有幫助。

鴨（鷄）仔蛋的食法常有三種方法：①將劏淨之鴨（鷄）仔蛋加薑汁、燒酒用油鹽爆香吃，也可煲酒吃。此種吃法對婦女身體虛弱之頭暈、頭風痛、貧血等有良效。②直接食用。用開水將鴨（鷄）仔蛋煲約十五至廿分鐘，然後小心打開牠的氣室上端，剝開後流出的汁一定要飲，用筷子去除內臟、小毛，迅即撒入胡椒粉、鹽和調味酒等，用筷子攪拌後趁熱吸食。這種食用別具風味，在東南亞地區非常流行；廣東省內廣大地區，特別是婦女也有此習慣。這種食法有助於保持膚質幼滑、豐滿、健美和青春長駐。③將劏淨之鴨（鷄）仔蛋加藥材燉服。此種食法對體質的改善有明顯的效果，適於氣血虛弱之人士食用。常用的藥材為歸歸、川芎、熟地，如怕燥熱則可改用或多加淮山、杞子、圓肉，加上幾枚去核紅棗，則滋補效果可加强，風味會更好。

岑夕拾

茶水防貧血

桑醫生

茶水中含有一種稱為葉酸的物質，而葉酸是防止貧血的重要維生素B，有時食物中却缺少它。然而，如果每次喝足量的茶，就能獲取到足量的身體所需的補充養份。

據美國的研究者報道，只要每天喝五杯綠茶，就能獲得每天葉酸需要量的百分之二十五。如果平時喜歡喝烏龍茶，草藥或喝速溶茶的，就能獲得你日常所需要的維生素B。

研究者還認為，泡茶的最好方法是，使用沸騰的開水，將茶葉在一隻帶蓋的茶壺中泡上二十分鐘。泡茶的容器內空氣容積越小，則茶水中保存下來的葉酸量就越多。

落鹽先後

菜很多人都會煮，而且也很容易。但有些菜或瓜類只要在下鹽時搞錯了先後煮出來的味道便會不同，比如煮冬瓜及椰菜時應在上碟前下鹽，煮出來的味道才好，若然忘記了一早下鹽的話，這道菜肯定要倒掉，因為變了苦味，所以不能不記緊心中。

來更覺可以禦寒。此外，超級市場更有「豆沙湯圓」供應，讓你買回去，加些糖液煮熟，落些老薑調味，無需自己搓粉的麻

由臘鴨想起談鴨

三 風

臘鴨來自江西南安，產巨上海一到臘月，最多南京板鴨，亦臘鴨的一種，板鴨味稍不逮南安臘鴨，南京的鴨腎乾或稱鴨肫乾者極好，近年有大型的了，上海家人每年寄幾次來供我下酒，但鴨味飯中除南安臘鴨外，無腎，餘俱廣東臘味，俱以豬作原料。

香港粵人所食之米用籼，江南則用粳，此間稱「上海米」，可是舊日上海新、老、大、小粵式食肆中所用的米俱「上海米」，白飯是置大的瓷盅中蒸熟的，當然臘味飯亦用「上海米」，上海西新橋有家小店稱「老廣東」，在白地市招上寫上三個紅字，當我立雪餐舍之日，臘月常與同學往，要了臘味飯，再加「什會湯」，臘味用得比此時此地大酒家中還好，只為當年貨本較高而已！

上海曾有勞資雙方俱粵人的「陶園臘味」，該肆師傅都來自廣府，廣東本省臘味原料俱豬，上海用常州、無錫的豬，質比嶺南高。製臘味所需的「北大人」，江南自比嶺南「犀利」，因此，胡漢民某年要帶「陶園臘味」回廣州過年，盟元書法家潘勤孟曾作胡氏墓傳，故知其事。香港市上的臘腸，元朗所產平均較佳，用料好外，有些亦真生晒，而非烘乾的呢。

第一隻中國釀製 王朝保早利式新酒面市

第一隻中國釀製的保早利新酒——王朝（保早利式）新酒經已面世。王朝（保早利式）新酒是一種果味濃郁、清新怡人的淡酒，這種採合法國釀酒技術，而純由中國釀造的新鮮餐酒，是採用原產法國、現已移植至天津的CABERNET SAUVIGNON（葡萄釀造而成。據有關人士稱，王朝（保早利式）新酒與保早利新酒是完全不同的，儘管兩者都於每年十一月上市。品嚐每年一造的保早利新酒已成為酒壇盛事。圖為首隻中國釀製的保早利新酒——王朝（保早利式）新酒。

豆腐菜豆

材料：黃豆腐二塊，豆菜半斤。

調味：蒜蓉粉一茶匙，生抽二茶匙，蒜鹽半茶匙，糖半茶匙，水¼杯。

做法：(一)豆腐用清水冲淨切成小塊，用少許油將豆腐略煎。

(二)豆菜取嫩部份洗淨摘成後，用清水拖至軟身，取出。

(三)將豆菜放入豆腐中，加入調味略煮片刻即可盛上碟。

四用醃香洋葱碎洒上面即可供食。

陳皮大蝦

材料：大蝦十二兩，葱三條，薑一塊，陳皮一大塊。

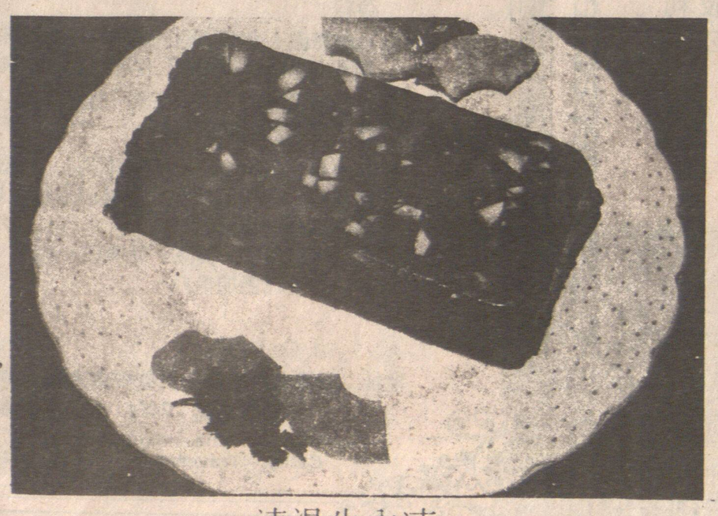
調味：老抽一湯匙，生抽½湯匙，糖¾湯匙，水¾杯，蔴油少許。（醋一茶匙後下）

做法：(一)大蝦剪鬚洗淨切成兩段，用少許酒拌勻，走油後撈起待用。

(二)葱切後，薑切片，陳皮浸軟切成大塊。

(三)爆香葱後，薑片將蝦回鑊，灒酒，放下調味料，陳皮同放煮。

四至上項蝦熟，汁料收濃挾起陳皮即可上碟供食。



清湯牛肉凍

（由方任利莎女士提供）

材　料：金宝清牛肉湯一罐，熟火腿或腸二安士，魚膠粉二茶匙，人造蟹柳四條，水1/4杯，鷄蛋二隻。

調味料：鹽1/4茶匙，胡椒粉少許。

做　法：(一)魚膠粉落於1/4杯清水中，待用。

(二)雞蛋連殼煮熟，剝殼待用。

(三)將鷄蛋切成三薄片，剩餘切成小塊。

(四)火腿或腸、人造蟹柳，同切小塊。

(五)煮熱金宝清牛肉湯，放入魚膠粉溶液，拌勻，待滾起，放入調味料，加入切碎的材料拌勻。

(六)用一蛋糕盤，將鷄蛋片舖底部，再將金宝清牛肉湯混合料倒入，冷凍至凝結即成。