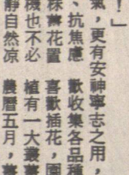
屈平殤國三千載 學子狂歌十萬年

過了一個心情沉重的端午節。之前，完全忘記了有這麼一個節日的來臨，實在太沒有心情了。這些日子來，日子是在沉重靜結的氣氛中度過。有時整天濃薄重重的，是遍綿不絕的電視畫面，那一個個血淋淋的鏡頭，那一幅幅慘絕人寰的法西斯手段屠殺同胞的畫面。

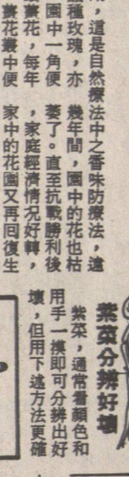
最怕是放假的日子，沒有任何的同事陪作討論；就是對着電視機、聽着收音機，也坐立不安。打電話找朋友傾訴，又或者是與家人交談，但始終無法令自己安得下心來，好好的去做應該做的事情，過年過節，本應是要與家人聚作一些表示的，但今年過節予我的感覺，亦似乎覺得市面上擺賣的節一貨，亦似乎無法引起我的興趣了，其實未死，隱藏至今，連之節日的氣氛，也許是自己眼睛看不到，只覺得過年過節的一切，都失去了吸引力。

是想寫一些其他的東西，但無法收拾得到自己的思緒，只是都難以有理想的表達，哪有心情去寫屈原呢？

但覺人實是很無奈的，無論是要生活，要去做已經規限了的事情，沒有得選擇，沒有得考慮。不管環境變得怎麼樣，還不是這樣子的活下去？



女世界人 何巧



室內薑花雨三枝

每年夏天，一有薑花上市，我寫字樓附近花檔那位頭婆，總愛一味，不摻其他。

每隔兩天便會給我送來四枝薑花，獨愛一味，不摻其他。薑花，其葉翠綠鮮亮，其梗直，其花純白，其形如幾隻潔白蝴蝶棲翅枝頭，其味清香幽遠。薑花的色香是淡淡的、自然的。夏日室中養幾枝白薑花，配合着幽幽淒涼的冷氣，其中享受，實簡難以言傳。無論我的朋友、我的客人，一進入我的辦公室，第一句便是帶感嘆的說話：「噢，好香，好舒服！」

薑花能辟鬱氣，更有安神寧志之用，這是自然療法中之香味防療法，這勝基麼鎮靜藥、抗焦慮藥，何況有幾株薑花置於室內，冷氣機也不必拚命運轉，心靜自然涼。人體對氣溫的感受各有不同，心情寧靜之人，對氣溫的熱感沒有那麼敏銳，唯有心情煩躁者始覺極敏感。對熱敏感之人，極易中暑邪。

我酷愛薑花始自童年，源於父母。童年我的家居有一方花園，父親是個種花迷，他雖然任職校長，但公餘便在花園中侍候花兒，他既喜歡收集各品種玫瑰，亦喜歡插花，園中一角便植有一大叢薑花，每年農曆五月，薑花叢中便挺起一株株肥大的花苞，只要白色條針狀的花蕾冲破苞膜，便可以把整枝花苞由下端剪斷，家鄉，南來香港謀職，自此，園中花草便冀個一斷不振。

家庭經濟情況好轉，家中的花園又再回復生機，而護花人是我，母親只能在百忙中到園中看看。

四十年代末，我離開幾十年歲月，家境幾度遭變，母親享不到花的樂趣，只有在她因下肢傷殘而退休的最後十年歲月，她方在小庭院中侍弄十幾盆花卉。母親病故於九月一日，我在她的靈堂周圍擺上數十盆鮮花環柏，並在花瓶上插上一大束薑花，讓她躺臥在鮮花叢中，用花香來沐浴勞累了幾十年的軀體，讓她帶一身花香走向天堂之路。

主婦心得

紫菜分辨好壞

紫菜，通常看顏色和用手一摸即可分辨出好壞，但用下述方法更確實：把紫菜撕成小塊，一下水就溶化如泥的是上品，否則爲下貨。其次，以手捏紫菜，帶着的水少者爲上等，否則品質低劣。

除地毯上香口膠

將筆冰箱裡的冰塊，裝在塑膠袋裡，然後把冰袋放在香口膠上面鋪它，用手按冰到受不了時，香口膠已被鎮硬，故而用餐刀撬下，再用刷子刷它。

因爲香口膠會使顏色脫落，並可損傷地毯，所以最好清除它。

家常話

記小欖鯪魚球

近年來，不少鄉小菜，不時在酒家的報章廣告中也看到鯽魚球，竟無一家是符合小欖地道鯪魚的標準。可謂有其名而無其實。那些魚球又細又硬又實，入口殊無魚肉之味，如有人以爲這就是小欖鯪魚球，那便使故鄉小食品蒙受其冤了。

小欖地處珠江三角洲下游，號稱魚米之鄉，與順德縣桂洲鎮只有一江之隔。盛產塘魚，甘蔗，蠶桑，果蔬。塘魚之中以鯉魚、鯪魚、鯽魚、鯇魚爲大宗。因此吃魚便成小欖人之常菜。過往小欖鎮有不少粥品食店及小食檔，除了三及第粥外，更有生菜絲粥，便是以炸鯪魚球來佐粥。由於百十家粥品店檔，人人都有鯪魚球，因此手藝自有高下之分，其中新市的雞富記（四九年後，富叔南來香港在中環開業）、公記及忠記此三家最負盛名。

論經營手法當推雞富記，但論魚球之手藝還以公記爲高。公記是仔些生意，四家姐與其妾侍及子志鴻三人合力經營，我家在其附近，每天清早便聽到熟悉的雙刀剁魚肉之聲。公記魚球，那些用快刀剁成的魚肉再加上用手力捷，炸出來的魚球火候掌握恰好到處，每個魚球顏色金黃，氣香，入口甘爽滑，富有彈性，極有魚肉味，一邊吃生菜絲粥，一邊吃酥了蜆蚧醬的炸鯪魚球，眞是無以倫之。

但可惜五十年代公記竭業，雞富記兩遷香港，忠記的店主忠叔亦年老去世。

今日小欖鎮之食店及賓館飯廳，樓溪酒家等亦有鯪魚球，但手藝已不及上一輩人了，大抵是以機械刀代人手雙刀剁肉之故吧。此外過去是燒柴，今日用石油氣，其火候掌握也難，但總比香港的小欖鯪魚球水準要高。

吃鯪魚球最宜在秋冬之季，無他，此時鯪魚在較低溫的塘水中生存，肉質結實多了，而且食量減少，脂肪開始積聚，所謂不時不食也。

鯪魚何炒妨

這個時候，除了食蔌菜、冬瓜、節瓜、青豆角及白豆角、苦菜外，都沒有甚麼蔬菜好吃，吃西生菜，有些朋友嫌寡寡之味。吃露笋嗎？又不化算。行至街市，見有新鮮的鯪魚，雖然不甚大隻，但頗新鮮，便購了數隻，但是甚麼來烹製呢？想來想去，只有用青豆角，但又太單調，又買了數隻湛江土魷，這樣，總算完成了一個爽口的菜，大家不妨來研究這個菜式吧！

「鴛鴦鯪魚炒青豆角」用料：青豆角六兩，去頭尾切成吋長左右一段，洗淨瀝乾水份。鮮鯪魚兩隻半斤左右，把肚劏開洗淨，剝去外衣，鯪魚頭騰在眼下切去洗淨，在鯪魚內面切開十字花紋，每塊，靚蠔油一湯匙，蒜茸半茶匙。製法：把青豆角放在滾水裡，加油一湯匙，灼熟至豆角身軟，撈起放在清水裡漂過，撈起瀝乾水份。燒紅鑊將放生油六兩燒滾，將鯪魚及土魷放下泡油，撈起瀝乾油份。留油二湯匙燒滾，薑茸，蒜茸放下爆香，鮮魷、土魷放下，賞以紹酒，鹽、糖校好味，豆角放下，加油一湯匙，鯪魚球放下，翻炒均勻，酌十五分鐘。鹽一茶匙，糖半茶匙，生粉半茶匙，紹酒二湯匙，