

一段難纏的感情

貝多芬耳患發展到後來「耳朵日夜作響，他內臟也受到劇烈的痛楚折磨。」

1796年，貝多芬面對失聰的厄運，並沒有因此而有挫敗感，他在筆記本疾書：「勇敢啊！雖然身體不行，我的天才終究會獲勝……」

這是他首次向命運發出挑戰的誓言。

在前一年即1795年3月30日，他還未失聰，在維也納舉辦首場個人鋼琴演奏會獲得成功。他曾躊躇滿志，寫信給他的朋友說，當他演奏獲得滿堂掌聲後，他的「第一個念頭是：譬如我看見朋友陷於窘境，倘若我的錢袋不夠幫助他時，我只消坐在書桌前面（作曲），頃刻之間便解決了他的困難……你瞧這多美妙！」

此時此刻，貝多芬的精神境界大有孟子所揭示的「窮則獨善其身，達則兼濟天下」之概！可是，事與願違，此後他備受失聰的折磨。

相反地，在這個時候，他因頑強的天性激發起抗衡身體的缺憾的決心，他向友人表示：「我要扼住命運的咽喉，它決不能使我完全屈服……」

他自稱：「我的體力和智力突飛猛進。我的青春，是的，

我感到，我的青春不過才開始。」年輕的貝多芬心中曾有過一段感情的騷動。

1800年，他在波恩邂逅了少女埃萊奧諾雷·特·布羅伊寧。他為她上鋼琴課。他曾喜歡她，這段純潔的感情並沒有進一步得到發展。結果後來埃萊奧諾雷嫁給了阜格勒醫生，後者也成為貝多芬的知己。他們三個人的友情一直維持到老。1801年貝多芬有一段難纏的感情，發生在他題贈的作品第三十七號之二的《月光奏鳴曲》（1802年）的那位女郎朱麗埃塔·圭恰迪尼身上。

他初識鋼琴學生朱麗埃塔，一見鍾情，他寫給友人的信表示：「現在我生活比較甜美，和人家來往也較多了些……這變化是一個親愛的姑娘的魅力促成的，她愛我，我也愛她。這是兩年來我初次遇到的幸運的日子。」

儘管他為這個風騷、稚氣的姑娘傾倒，可惜這段感情只維持了2年。1803年，朱麗埃塔嫁給加倫貝格伯爵。

這位自私的女郎還利用貝多芬的情愛，讓貝多芬幫助她丈夫，大大刺痛貝多芬的心。這段破裂感情對貝多芬極傷害，使「他經歷着一個絕望的苦悶時期」，差點要了他的命。（讀《巨人三傳》札記，之三）

眼前的風光

儘管香港那麼多可走走看的地方，可是我從細到大都沒有什麼機會出遊，那是因為從小家中父母都沒有帶小孩出去玩的習慣，所以直至長大了，在大家無所事事的時候趁熱鬧去行山，我也從來沒有試過。以前父母不帶我們去，現在大人了也不想動。

外出地大多數是因為有工作在身，工餘才跟着同行趁熱鬧出行。數數手指也計算得出有幾次是正式旅遊的，一次是全家去北海道；一次是朋友邀請去馬來西亞，加上三幾次回鄉飲宴、祭祖之外，通通是工作之旅。自己想想也奇怪，以我如此活躍好動的人，實在想不明白，究竟這是什麼心理因素？

記得很多很多年前，跟一部電影的外景去日本，先去東京再去伊豆，那是洗杞然執導的《黑貓》，我們是去採訪的，當然跟着外景拍攝隊，他們去哪裏我們跟着去哪裏，這倒是我很樂意的外遊，在東京我會在他們拍攝的附近溜達，逛逛街市、逛逛小商店，在小茶室坐着望下日本人的生活，覺得十分有趣自

●與張榮樂北京共敘，已經成了不復有的過往！

作者供圖



●與張榮樂北京共敘，已經成了不復有的過往！

作者供圖

子女理財是數字遊戲？

愈來愈多人買到股票，今天想說說這個現象。現在有很多證券商，令一般人炒股的門檻也低了。大約一年前，一位朋友說起表妹炒股，賺了不少錢，而表妹才是中學生。另一位朋友的女兒乃中學生，竟對媽媽表示對炒股有興趣，問了很多問題。媽媽則是多年不沾股票的人，嚇了一跳。

大家總結——是因為一有夥伴用股票APP賺了不少，自己便心動。二是因為很多論壇也有投資版，他們看其他版面時，也會按到投資頁，見到大家說賺錢，自然也會想看看這些途徑為何好像挺容易的。三當然是現在的家庭富庶了，會多給孩子零用錢，有閒錢自然自己也想賺多點錢。投資是可以的，但一定要教懂他們，這不是不勞而獲的方式，一樣要好好研究，讀讀基本理論，才投入投資市場，還在讀書的，更要想清楚應否先專注上學，入大學後才好好研究。

教孩子理財，人人也覺得是必須的。但大家總不知如何做起，然後一不留神，孩子就已經自己去投資了，有點一步登天的感覺呢！在互聯網世代，這更加速形成，不只是投資知識，什麼資訊也是應有盡有，父母若想及早給孩子心理準備，就要更早介入了。

不說到投資那麼遠，現在的用錢模式也跟我們小時候很不同了。電子貨幣通行，未有智能電話的，就用八達通。孩子少用錢，數學堂的錢幣課堂，他說同學們都覺得很難，因為大家也少用真錢，覺得教具的錢幣很好玩，平常不多機會接觸。疫情之後，真錢更是骯髒源頭。但少了這些訓練，真的對理財概念會有所影響。

每年新年，封利是和拆利

是，我們必定要孩子幫忙，讓他們接觸一下實體錢幣，對數學及理財概念必定有益。無論是投資時的數字賬面，還是八達通、PayMe、信用卡的數字，有時都不夠實在。和老闆娘數毫子，給的士司機幾元貼士，都不妨讓孩子多參與，讓他們有實際的管理錢財經驗。

可入饌的槐樹，分作土槐和洋槐。土槐也稱做國

中國四大河流行：珠江篇梧州風情之「勤」與「善」

根據我在梧州觀察所得，梧州人內斂、恬靜，更有着我們中國人的傳統美德——「勤」和「善」。

不相信？那請您跟我在梧州漫步一趟吧……我對梧州騎樓街情有獨鍾，一整天在有500多棟樓房、7條街道的騎樓街左右遊走，樂此不疲。騎樓街有眾多小店，他們安逸愉快地站立在街道上，為人們帶來意想不到的驚喜。

騎樓街有燒鴨店，櫺窗裏排列肥美光亮、「滴嗒滴嗒」滴着鴨油的燒鴨，隨着垂涎快到九尺的一刻，我踏進店門。「有勞燒鴨河粉一碗，謝謝！」鴨肉柔香有致，鴨皮脆卜卜，還有無限添加美味可口的酸蘿蔔和炸花生，才8元一碗，簡直令人滿意到極點。摸着肚皮，抹着油嘴的我，細看這窗明几淨的小店，再端詳這一頭清爽短髮、個子短小精悍、眼睛炯炯有神的「一腳踢」老闆，欣賞着他以強壯有力的臂彎，提刀斬燒鴨的「勇武」。就在此刻，奇景發生在我眼前：老闆手起刀落，剛把一大隻燒鴨斬好，美觀整齊排列碟上，接着瀟灑利落把斬鴨大刀「呼」的一聲，在手上轉個圈，精確無誤插在刀架上；他抹抹手，抹抹汗，拿起茶杯呷口香茶，悠然在大砧板旁拿起一本書，在眾燒鴨陪伴下，他就地站着，一頁一頁地專注閱讀，他的世界全然在書本裏……

一邊斬燒鴨，一邊閱讀的燒鴨店老闆，堪稱世界奇景，我的眼珠要掉到碗裏去了！「老闆，您看的是什麼書呀？」我心裏一陣感動，情不自禁衝口而問，老闆有點難為情，微笑着說：「普通書而已，《與人相處之道》，我不懂，要多學習。」老闆每天親自烤鴨，還養成在買賣空隙閱讀的好習慣，充實自己，造福他

人。燒鴨店老闆斬鴨時的「型」、「勤」和「善」的高尚品格，匯成涓涓清泉，一點一滴湧上心頭，動我心弦，歷久常在……

燒鴨店鄰接的另一條騎樓街，一家湯品小店門庭若市，小店前那3個特大瓦鍋，瓦鍋肚子圓滾滾的，一個成人手抱般大，3歲小孩般高。瓦鍋裏有不同湯品，其中「羅漢果茶乾煲豬肺豬骨湯」，7元一碗，實在令人無法抗拒。一個大湯碗，堆滿豬肺和菜乾，湯水清鮮甜潤，這是全世界最好喝的豬肺湯。「我用新鮮美味的食物讓客人身體壯，有意思啊。」湯店老闆峰哥忙碌中為客人健康着想的善念，讓他的豬肺湯成為我在大地遊走時最佳的味覺享受。

小湯店旁的小騎樓街，角落裏有一家孤寂的小木店。兩次路過，我都看到一位白髮老伯伯，心無旁騖地埋首工作。這天我來到老伯伯身旁，看看老伯伯葫蘆裏賣的是什麼？原來，老伯伯賣的就是葫蘆！梧州盛產優質木材，老伯伯把木材雕琢成大小不一的葫蘆。「伯伯您好！為什麼您只雕葫蘆呢？」我們中國傳統文化中，葫蘆是吉祥物，為人化解病災，避邪招寶；雕琢葫蘆，讓人人鴻運高照，多好啊！」「只雕葫蘆，賺的錢不多啊。」「熟能生巧，我只雕葫蘆，愈雕愈好，更能護人愛人。雕刻葫蘆已得溫飽，我心滿意足了。」老伯伯既勤且善，我不禁對他肅然起敬。

這就是梧州人，我在梧州騎樓街認識的梧州人，他們各自在工作崗位上踏踏實實，勤勤懇懇，為社會、為大眾作出堅實卓越的貢獻。他們的勤與善，讓他們成為社會上最值得尊敬的人，更永遠是我學習的好榜樣。

再見了，梧州——位於珠江中游的梧州——感謝您的柔美，感謝您的「讓」，感謝梧州人的勤與善，讓我的珠江遊歷豐盛多彩，獲益無窮……



●純樸可愛的梧州小孩子。

作者供圖

港人素質又有多好呢？

服務式住宅酒店的清潔姐姐一個接一個的離職，不是失業率高企嗎？有份工已不錯了，至少生計有着落呀！但清潔姐姐卻說：「我哋不是不捱得苦，但那些香港住客實在太沒公德心啦，房間大堆垃圾，食完的食物殘渣堆滿在枱上，空酒樽、啤酒罐、汽水罐，更將酒店提供的杯碟散落各處，清潔員工做到一頭煙，比一般清潔房間的標準時間更要用上一倍之多，又經常被後生上司罵『手腳慢』，內心感到『好委屈呀！』眼淚也只能往心裏流。」

酒店服務行業奉行「以客為尊」的訓條，然而以往大家是以禮待人，互相尊重，除非對方的態度太差，雙方才會發生少許「拗撬」：「營運酒店是吃四方飯的生意，客人來自五湖四海，不過近年有批人特別針對內地遊客，指責人家素質低，諸多批判，試問哪個國家地方的社會經濟不需要遊客到訪嚟！好啦！噃家遊客不來香港了，大家等着『吃西北風』吧。」

對於很多人來說，去年至今是特別不容易的一年，香港各行各業的經濟發展都受到不同程度的衝擊，清潔姐姐們七嘴八舌地為她們在工作上遇到的「激氣事」而大吐苦水，有幾位更氣得像一隻隻河豚：「有部分客人在某些禮儀上的意識是薄弱的，好似有位赤膊上身想進入電梯的男客人，被電梯內的乘客向他投以『嫌棄』的眼光，也有自知之明地說：『對不起，我返房着這件衫。』但也有外籍客人將波鞋放在酒店客休憩的大露台『曬太陽』！」文明舉止應有的態度是不分國籍的，可是卻有部分香港人完全沒有同理心，就像那天執房姐姐見房間頗為凌亂「嘩！」了一聲，其中一位女住客態度囂張地說：「咩吖！你有人工收㗎，唔𠵼使你做吖！」

被人以粗口爛舌言語攻擊，任誰心裏都不爽；哈哈哈，香港人嗎？你的素質又有幾好呢？

煲母雞湯

方在家中把我的欠條撕掉扔掉。我不認可，要求拿回欠條才付尾款。開發商承諾讓他妻子馬上帶欠條趕過來，我先回家等着。

請了一天假，卻也沒處可逛。我去附近店舖裏買了隻蛋雞，準備煲母雞湯。那個殺活雞的店舖，離我居住的宅子2、300米遠。說是店舖，其實就是在路邊搭了個雨棚的小攤位。棚裏安置了兩個案板、兩台扎肉機和一個簡易的脫毛機，還有幾籠雞、一大鐵池子活魚。煲湯的話，蛋雞比三黃雞好些，那種笨雞品種的母雞更好，但攤點籠子中的小笨雞令人生疑，價格卻要翻出兩番。農村老家養的那些小笨雞，與攤點上賣的明顯不同。吃小笨雞，還是回農村老家逮的放心。

以前，我並不喜歡喝母雞湯，感覺炒雞味道更佳。就算不吃炒雞，麻辣火鍋雞也挺有滋味。燉煮的雞湯，不辣不鹹，有點寡淡。喜歡喝雞湯，還是近幾年的事。這個鎮上，離單位稍遠的國道邊，有家迎瑞飯店。門面不大，倒還醒目。店舖的招牌就4個字，但一看就是出自書法家之手。

進了飯店，收銀台左右兩側的牆壁上，也掛着兩幅書法。一幅是本地一位很出名的書法家的，另一幅作者落款瀟灑，但沒認出來，篆刻的印章也不認得。有這樣裝飾的飯店，可見老闆的品位不俗。飯店雖然不大，但乾淨整潔。

不像周邊一些飯店，規模可能不小，總感覺不太衛生，或者有些凌亂。聽說，這家飯店之前的老闆，換過幾撥了，位置偏些的原因，一直沒幹出名堂來，大多賠錢轉讓。現在這對年輕夫婦接手後，由於老闆就是一位廚師，在菜品搭配、食材挑選、味道把握等方面比較講究，生意才漸漸紅火。

迎瑞飯店的「老母雞湯」，是為「招牌菜」。熱湯一上桌，立馬散發出一種淡淡的獨特香味。這種香，地道且純粹！像是清燉的那種老母雞的香，又似乎還有點兒別的什麼味道，難以形容。色澤略泛黃，表層有一薄層雞油，油層之下便是稍顯濃濁的湯水。盛幾塊肉和小半碗湯。一入口，湯味香滑，雞肉軟韌。雞湯裏還有枸杞、人參、大棗、薑塊，這

些都是湯盤裏能辨識的。那種彈滑的葱段樣半透明膠質，被切成鋸齒狀1厘米厚的薄片或彈簧狀3、4厘米長的小段，有時是海參、有時是牛鞭。至於老母雞湯裏具體加入了哪些食材和調料，又是何種順序或方法烹製的，屬飯店的不傳之秘，人家不肯說，咱也不便多問。

喝着好喝，我帶妻兒去品嚐過一次後，她倆也喜歡上了這種味道。特別是兒子，時不時想喝雞湯。有段時間，我常去迎瑞飯店買老母雞湯帶回家。住處到迎瑞飯店，大概1千幾百米，步行往返感覺有些遠，開車來回不方便，騎車過去又不太容易帶。用方便袋打包倒是容易提，那麼熱的雞湯裝到塑料袋裏，總感覺喝着不踏實。於是，也常琢磨着自己做。

去集市或附近攤位上買來一隻老母雞，收拾乾淨，可以是整隻雞，也可以是賣雞人給切割成的雞肉塊，冷水放入鍋中。薑片、料酒、冰糖、人參、枸杞、大棗、蔥段，也全部冷水入鍋。蓋上鍋蓋大火燒開，再改成文火慢燉。開鍋後1小時左右撒入細鹽。再過半小時左右盛出。煲雞湯時，我喜歡用砂鍋，感覺那樣燉煮出來的雞湯味道更美！如果是用一整隻雞燉的，最好開鍋1小時左右，把老母雞撕成小塊再入鍋後撒鹽。撕碎後再煲上半個多小時，肉和湯比整隻雞出鍋的，更易入味些。

煲母雞湯的時間，得根據母雞肉的情況靈活掌握。蛋雞、三黃雞和草雞，煲湯的時間不同；1年的、2年的和3年的老母雞，煲湯的時間也不一樣；山上放養的、家中散養的和養雞場集中飼養的，煲湯的時間也有區別。嘗試過幾次之後，感覺輔料配比得當的話，家中自己煲出的母雞湯，和飯店裏的那種相差也不是很大。味道雖然稍稍遜色點兒，但畢竟還是在家中的更實惠，也更方便。

有的飯店，母雞湯裏還會放些竹筍、山藥的，總感覺那樣容易串味，不如不放。《類證治裁》中將黃雌雞與當歸、地黃、黃耆、白朮、桂心同煮，治產後蓐勞，寒熱咳嗽，肌羸色悴。那種雞湯的味道，怕就不怎麼好喝了。不同地方不同功用的母雞湯，給味蕾的衝擊感也定是不同的。

吃春（八）

槐，原產於中國。在北方許多城市的的老城區，兩手合抱也抱不攏的國槐樹，遍佈街頭巷尾。顧名思義，洋槐從北美引入中國也不過百年的時間，但因其花序密集花朵碩大，味道又香又甜，一經移植，很輕易就打敗了土槐。繁縝在我味蕾上的槐花麥飯，用的就是洋槐開出的花朵。

槐樹發芽遲，花褪青香小，柳葉已如眉，滿身枯刺的槐樹，才開始生出土黃色的嫩芽。餓嘴的人，冒着被刺傷的風險，捋下一大捧洋槐嫩芽，用滾水焯至斷生，就撈起來控乾涼涼，拌上兑了辣椒蒜泥的醋汁，就是一道開胃爽口的春日下飯小菜。被捋了新芽的槐樹，只得再萌新芽，以圖開花。為着這一季槐花豐碩量大，我們通常都不捨得吃這一遭嫩芽。春風豐潤，槐樹的嫩芽果真是見風使勁，常常一夜工夫，就已經羽葉亭亭。再稍微曬上幾日太陽，每一枝對生羽葉下，就迸出好幾串花苞密實的槐米。

仰頭看着樹上的槐米，喉嚨裏就開始吞嚥口水。呼童採槐

作者供圖

花，落英滿空庭。槐花花期也就一周左右，採早了，盡是槐米，採遲了，花瓣半乾，猶如嚼柴。盛花時採摘的槐花，色白花大清香撲鼻，是做槐花麥飯最好的食材。要夠一家老小飽餐一頓，總少不了的一大竹簍的新鮮槐花。講究的人家，會把花序逐個摘下，再用清水滌上兩遍，爾後撒上適量的麵粉，和水和花瓣揉搓成糲，撒少許鹽、少許食用油，均勻地攤開在蒸籠，就可以上鍋蒸了。其實，此時槐花序嬌嫩，無須費工費時剔除，亦不會影響口感。

15分鐘的猛火蒸熟之後，槐香四溢的麥飯就軟糯散淡地出鍋了。把搗好的蒜泥、辣椒麵兒、蔥花、薑末，用滾熱的油一潑，做成汁料，拌在槐花麥飯上，酸辣香甜四種味道，在舌尖上融合衝撞，愈吃