

粵 廣東月刊

Kwong Tung Association of Atlanta
5137 Hampton Lake Dr.
Marietta, GA 30068

KWONG TUNG MONTHLY

www.gd-atlanta.net

第二十三卷第八期(總二六六)

出版日期：二〇一二年八月二十日

Presorted Standard
U.S. Postage Paid
Roswell, GA
Permit No. 453

贈閱

亞特蘭大廣東同鄉會

第二十一屆保齡球完滿結束和大賽結果

本會舉辦第二十一屆保齡球大賽已於七月二十九日上午在 Norcross Brunswick Bowling Alley 完滿結束，男女組冠亞季軍也順利誕生，參加比賽人數二十七人，並加上到場參觀的鄉親及工作人員近五十人，場面相當熱鬧。當天早上，本會美食天地主筆李坤華女士大清早做來美味的合桃蛋糕，茶和咖啡帶來給工作人員作早餐，僅此本會十分感謝李坤華女士的貢獻。還有多謝特別貴賓駐亞特蘭大台北經濟文化辦事處高安處長和辦事處組長們到場為參賽者打氣並參加比賽，並帶來糕點和香蕉給參賽者享用，本會同人十分感謝高安處長及其辦事處主任和組長們對本會的支持。

今屆參賽者水準十分高，冠亞季軍得分也相當接近，以下是今屆冠亞季軍名單。男子組：(冠軍)符廣源，(亞軍)林國利，(季軍)周健豪。女子組：(冠軍)傅德玲，(亞軍)蕭佰君，(季軍)Shannon Spears。

落敗者不要氣餒，希望明年捲土重來，再與優勝者及其他參賽者一較高下。

多謝在場協助的工作人員梁國明夫婦，余振鴻夫婦，李坤華，李沛聯，李家聲，郭順瓊會長和鄭茂發副會長。更多謝各參賽者及到場打氣的鄉親，明年見！

滿城秋色(二)

美渭

正值加國賞秋色的最佳季節，離滿地可市以北一個半小時車程的地方，就是加拿大東部著名的滑雪聖地“望特邦”(Mont Tremblant)，沿途可以觀賞到山巒重疊，秋色怡人。絢麗多彩的秋楓紅葉像一幅精致的油畫，沿道路兩旁不斷延伸，在藍天碧雲和遼闊曠野的襯托之下，天地之間創造出富有立體感的自然美景，我們的車子在曠野中奔馳，在爽朗的清風吹送下，投向秋色的懷抱。

“望特邦”群山連綿起伏，山中有湖，形成山水相連。山脚下擁有一座歐陸風情的度假村莊，早已披上秋色的霓裳，色澤鮮艷的建築群顯露於半山叢林之中，與秋楓紅葉相得益彰。這是一個步行式村莊，人們把車停泊在停車場後，步行到村莊的各處遊覽，乘坐免費的纜車來回山腳與山頂。在纜車上觀賞漫山遍野的秋色，從近至遠，賞心悅目的美景目不暇接，當時好希望纜車會在中途停下來，讓我懸浮半空，感受一下自己彷彿一只候鳥，在浩瀚的林中翱翔，然後棲息在樹丫上，沐浴陽光，享受大自然的恩賜。我總是在想，眼前這個景色很迷人，下一個可能讓人更驚嘆，就是因為這種心理作祟，驅使我只懂得追求永無止境的完美目標而忽略了實在的擁有。靜思細想，我不是很應該耐心欣賞眼前的景色？我需要時刻提醒自己，數算擁有的一切，珍惜擁有的一切，不要刻意追求缺乏的或是渺茫的東西，這才是最大的福氣。

興致未盡，除了漫步於樹林觀賞秋色，還有一個很好的方式就是踩單車。遊客可以租單車，沿著山林小徑，或是湖岸線，自由穿越，悠閒洒脫。我也喜愛刺激的運動，循環吊車把人們送到半山腰，有一種帶輪子的滑板，坐上去用雙手控制方向和速度，沿著S型的小徑，從山腰高速滑行到山腳，路途驚險，九曲十八彎，“開慢車”就會被後來者撞倒。本以為這是青少年的玩意，沒想到我這個年紀也可以競技，感覺自己年輕了二十年，生命在於運動，就這麼簡單。

秋色燦爛奪目，但卻短暫留不住，一個月後，山林將換上雪白的冬裝，群山將變成白茫茫的雪山。

看完了秋色，是四方覓食的時候。我希望去一間滿地可知名的食府享受一頓豐盛的晚餐。在本地居住多牛的老朋友，邀請我們到一間久負盛名的俄國餐館，當時我有點納悶，俄國有什麼特別美食？我說不出一個菜名，記憶中還未去過俄國菜館，既然來到“小巴黎”，我的首選必定是法國餐。不過盛情難卻，我就答應了。

俄國餐館位於市中心繁華地段食肆林立的克臣街(rue Crescent)，經營有近五十年歷史，也是滿地可唯一的俄國招牌餐館，門前的燈箱很醒目，寫著“Troika”，並有三匹馬頭圖案。餐館門庭簡樸，並不引人注目，要往下走幾級進入餐館，像走進地下室似的，富有神秘感。原來這間食府真是大有來頭，進去一看，感覺時光倒流一個世紀，進入了輝煌的俄國沙皇時代：彌漫浪漫氣氛的廳堂，色調為紅色和金色搭配，身穿舊時代制服彬彬有禮的侍應，古典珍貴的天鵝絨餐椅，鮮花盛放燭光閃閃的餐桌，珍藏版俄國藝術裝飾畫，奢華不俗，高貴典雅。在充滿俄羅斯帝國氣派的高檔食府，嘗試由法國名廚為俄國貴族而精心炮製的晚餐，數十種法國名酒和俄國進口伏特加任君選擇，這還不夠完美？當然，少不了樂韻飄飄，歌聲醉人，俄藉多才多藝的男歌手和伴奏的金髮女郎，精通提琴，風琴，電子琴，現場為賓客獻唱或點唱古典歌曲，民歌和情歌。我們四人入座後，看著精美的餐牌，上面不是俄文，而是法文，幸好朋友精通法文，讓侍應為我們介紹每一樣菜餚，侍應非常耐心地介紹，對我來說，餐牌上所有佳餚都值得品嘗，我提出可否給我們做個美食套餐精選，樣樣皆精華，心想這個要求一定難為了侍應，不料，他爽快地說當然可以。原來餐館想得很周到，提供特別套餐，彷彿借鑒我們粵式點心的形式，把最好的佳餚美酒為君獻上，滿足了我們這類旅遊食家的欲望。

(文轉下頁)

(文接上頁)

晚餐主要有這些菜式：招牌的魚子醬和鵝肝，俄式野豬里脊扒，伴料為胡椒焦糖蘋果醬和醋栗果凍，鴨胸肉絲伴梨醬，姜汁牛仔肉，法式煎餃子，俄式薰魚（白鯨和幾種稀有的深海魚），火焰鐵板燒，獨家秘製的沙律，每樣都量少而精，好似品嘗美食樣本，還想多吃？下次再來吧。

用餐之時，歌手獻唱一曲接一曲，我們嘆著紅酒，聽得如痴如醉。最初是娓娓動聽的美國“貓王”情歌金曲，接著是法語浪漫情歌，然後拉小提琴繞了一圈，讓在座賓客聽得津津樂道，有情侶點唱西班牙語情歌“Bésame Mucho”，真想聞歌起舞跳起“偷巴舞”。相信賓客來到這裡，一定在慶祝特別的日子，要是情侶在此浪漫氣氛中求婚，成功率一定達到九成九！歌手不停地唱，雖然我聽不懂其他語言，但是歌聲撩人心弦，令人難忘。最後，他用俄語演唱“莫斯科郊外的晚上”，這首優美旋律的名曲真是百聽不厭，從小就聽父母在唱蘇聯歌曲，而一直以來都聽中文版的，這次聽到正宗俄語版，雖不懂俄語，我也說得出中文歌詞，但聽他唱的那種感覺大不一樣，他的歌聲情意綿綿，情款深深，簡直把你的心都融化了，無限的愛意頃刻湧上心頭……對歌手的讚賞和答謝不宜給小費，只講一聲“Spacibo！”（俄語謝謝）已足夠。這真是一個意想不到的非常享受的晚餐，氣氛令人陶醉，我一定再回來！克臣街甚稱酒吧食府一條街，街道兩旁，酒廊內外，陽台上下，聚集了熱愛社交的人群，充滿時尚，富有品味。每個城市的酒吧街都有其特色，這裡沒有香港蘭桂坊那般熱鬧，沒有上海新天地那般寧靜，沒有美國新奧爾良波旁街那般瘋狂，沒有加勒比海島國那般熱情奔放，這裡感覺輕鬆，充滿情調。

我喜愛的另一家食肆是位於滿地可聖丹尼斯道（St-Denis）有三十多年歷史的希臘餐館“Tasso bar à Mezze”。這裡有多種新鮮海鮮做的風味小食和上等好酒，每一款小食擺放碟中，食材色彩搭配很講究，像美食藝術展品，精致誘人。因為用料考究，普通的新鮮食材經大廚師的巧妙精心製作，讓小食的風味發揮得淋漓盡致，視覺享受，味道一流，令人回味無窮。我們四人胃口大開，點了“套餐九味”，九樣風味小食，其中有小生蠔配檸檬，牛奶焗龍蝦，乳豬排伴無花果，鹽焗黑石斑伴蘿蔔和提子，希臘沙丁魚伴 63 度熟雞蛋，薰鯖魚伴土豆和蘋果，燒烤干貝伴鵝肝雪梨，炸蝦卷伴杏仁香橙，酥炸八爪魚伴蘑菇洋蔥……再加上一瓶白葡萄酒，侍應還讓我試了好幾種酒，然後點了自己的心頭至愛。我把所有的精品都拍攝下來，慢慢研究學習。

如果喜歡法式早午餐（Brunch），最好的地方是一家酒廊小館叫做“GRANGE vin+bouffe”，在舊城區麥喬路（rue McGill）。小館裏面像個酒窖，擁有世界各地出產的葡萄酒，有開放式的廚房，讓人可以欣賞廚師的廚藝。在長木的餐桌上，每人一份午餐放在切板上，有薄如蟬翼的火腿片，五種法國芝士，香腸，煙薰三文魚，香脆烘麵包，而涂麵包不用牛油，而是用好味的鴨肉碎，伴有新鮮水果什錦，再來一杯好似鮮橙果汁的飲料，喝了一口，才發現不是一般橙汁，而是叫做“馬摩沙”（Mimosa），用 3/4 杯香檳酒和 1/4 杯橙汁混合調成，口感清新，健康營養。

如果喜歡吃快餐，就一定要到城中最出名的老字號 Schwartz's (St. Laurent 街)，自 1928 年開店以來，八十多年來久經不衰，這家希伯來熟食店，用祖傳烤肉的秘方，混合多種藥草和香料，醃製香肉，可做三文治等快餐。當我們慕名而來，還未到門口已聞到飄香，下午四點已經擁擠不已，外買也要排隊，我從來未見過這麼生意興隆的烤肉店，既然遠道而來就多買了幾個三文治帶回家去，接著就趕往機場。

登機前要通過美國海關檢查，才想起有規定不能帶肉類食物，我們已經很飽了，又捨不得扔掉這矜貴的三文治，於是就只有狼吞虎咽，真是狼狽不堪。最後，實在咽不下去了，還是捨不得丟棄，來到海關檢查員面前，拿著吃剩的香肉三文治問：“我可以帶這上飛機嗎？”誰知他看也不看便回答：“當然可以。”簡直把我氣個半死。

我們不停地為生活而奮鬥，也要懂得為生活而享受，人生才顯得更精彩。

安特惠普驚鴻一瞥

(岑明發律師)

請寬恕我的淺薄及孤陋寡聞，我從來沒聽過安特惠普 (Antwerp)這地方。之前，甚至連她的中文譯名也不知道。至於後來是怎麼知道她的中文譯名呢？請容我慢慢解釋。我喜愛旅遊，有關旅遊的文學報導，我總會愛閱讀。紐約時報週日版都有一整版介紹外國旅遊。各種千奇百怪的地方都有人寫專題報導，但我就是沒有讀過安特惠普。我不認識這個地方並非意味著這個地方默默無名，純粹是我的見識淺薄而已。

既然對這城市毫無認識，自然不會刻意到這個地方去旅行。可是，世事往往出人意表。想念思慕的地方，簡單得如中國的長城，至今還未有機會在其城牆上跨步。可是安特惠普，這個我人生內毫無牽連的城市，卻招引著我的腳步，且讓我迅雷不及掩耳般地亂闖入。

在歐洲居住過的人都應該知道安特惠普乃是比利時的第二大城，僅次於其首都布魯塞爾 (Brussels)。另外，安特惠普也是全歐洲的第二大海港，僅次於荷蘭的鹿特丹。你可能會嘀咕，什麼都位居第二，還有些什麼值得誇耀之處？當然有，她是當今世上最大的鑽石交易中心。鑽石商在這做買賣。鑽石除了能以卡拉來衡量之外，相信是還可以斗量。不過，鑽石以斗來衡量則完全是我的臆想而已，外國人又怎會用斗呢？

我到達安特惠普時已是晚上十時十分左右。夏天的太陽這時才剛落到地平線下不過卅分鐘，天際在彩霞隱退之後變得一片寶藍色，藍得似乎誇張，而當我把當時的天色用照相機拍照時，照片中的寶藍天色在過於逼真之情況下又顯得有點虛假。這是拍攝夜景的最佳時刻。入夜前的天空，只短暫地藍色，而很快便被夜幕所取替。

此刻，安特惠普的舊城裡在夜幕下甦醒著。市政廳前一座華麗且巧奪天工的噴泉在照燈下噴射著水柱。噴泉中是一座巨大塑像。頂上一個少年一手握著火把，單腳立著，狀態彷彿在奔跑。他的下疊羅漢似地聚集一大群動物，名副其實地龍蛇混雜。噴泉座落在四層樓高的市政廳正對面。市政廳大樓上飄揚著很多色彩繽紛的旗幟。四處燈火輝煌。古老的城市圍繞著這座噴泉而建。歐洲的城市很多是以火車站及教堂為中心點，而所有城市建築及設施便繞著火車站及教堂而向四周往外擴散。安特惠普卻有點不一樣。它靠著海港邊，雖然市政廳旁也有一座哥德式的古老教堂，但教堂似乎並非是城市的中心。

教堂一帶雖然商業氣息濃厚，但十分討人喜歡。窄小的石子路像盲腸般的穿來穿去。路旁是數不盡的食肆及酒館。一間店舖獨沽一味，只售賣油炸薯條 (French fries)。旅遊指南上說，到比利時旅行，絕不能不嘗試他們的炸薯條。心裡嘀咕著究竟比利時的炸薯條有何獨特。可惜剛吃過晚飯，食慾不振，只好翌日再嘗。此刻，空氣中盪漾著各種食物香味，甚至可嗅聞到淡淡的啤酒味，及惱人的香菸味。酒客的喜樂交談，笑語盈盈，在夜空中有如交響樂般迴轉飄旋。遠處傳來鐵鍋鏟敲擊鍋蓋的嘹亮聲音。這乃是中國餐館廚房中的獨有聲音。果然，路邊的一排列露天咖啡館及食肆間，一間小型中餐館內的廚師在眾目睽睽下在玻璃窗內大展其廚藝身手。雙手在拋接鍋蓋及鍋鏟之間，於熊熊烈火上譜出料理之旋律。這當眾之廚藝秀，再加上周圍的露天座椅搬設，彷彿就是台北或香港街頭巷尾間的大排擋。空氣中濃重地滲透著中餐氣味。在這異國他鄉，嗅到中餐，即使未嘗，但已覺溫暖非常。

步行到另一條小路，看到一家裝飾古樸的畫廊。我被玻璃櫥窗內陳列的數幅油畫所吸引。它們似乎出自同一畫家因為其畫風如同出一轍，帶有濃烈的荷蘭畫風：喜愛用暗黃及暗
(文轉下頁)

(文接上頁)

橙色為主調，令畫中人物有如在黃昏時分或室內燈暈中一樣。可是它們又混雜了一些現代元素，例如，人物線條稍帶抽象，偏向寫意，但周遭景觀卻是工筆畫。畫旁的標價令我大喜，因為那不會是一個難以負擔的價錢。到外國旅行，若能買到一件賞心悅目的藝術品，將是人生一樂。此刻，畫廊已關門，唯有等待明天再歸來光顧。以後接下來的兩天，我每日都到這畫廊門前佇立，等候它開門好讓我能買畫，可是，始終未能如願以償。到臨走前一刻，這畫廊始終未為我開啓。心裏面覺得有點遺憾，但是，這點小遺憾，卻是一個可以令我將來有藉口，再回到這個地方旅行。

為了要好好地來觀看這個城市，我在海港旁的一條美麗石橋下的一間小店內租了一部單車。我踏着單車在街上悠遊自在地遊覽。我並沒有真正的目的地，只是隨便四處逛逛。海港旁有一座古老的小堡壘，外貌看上來有點像個小教堂。露天的石牆上爬滿了長春籜植物。上面有一個大十字架，釘着耶穌受難的聖像。但其實小堡壘裏面並非教堂。以前可能只是一個砲臺。現在變成了博物館。裏面放置了一些軍事展覽品及物件。這個博物館面積很小，幾乎一眼便可看完。博物館外傳來悠揚的琴聲。原來是一個流浪音樂師正在演奏着悲哀的音樂，哀怨纏綿，彷彿在訴說着心中的哀苦，憔悴的臉龐上刻劃著滄海桑田的印記，而眼神卻流露出期盼路人的施捨，或至少是數句善心的慰問。可是此刻並沒有甚麼遊人，而他面前的罐子裏似乎也沒有什麼收穫。景況令人神傷。

離開了這個小博物館，我繼續踏着腳踏車，繞過繁忙的街道，踏向繁忙的商業中心區。這裏有一條叫 Meir 的大道，兩旁是販賣豪華衣物的店舖。其中有不少名牌店舖。這裏顯然是購物區。我查看手中的旅遊地圖，發現原來這購物區中，一條小橫街內竟然有一間博物館叫「魯賓斯之家」(Ruben's House)，紀念鼎鼎大名的藝術家魯賓斯。

藝術家魯賓斯 (Peter Paul Rubens) 乃是 17 世紀歐洲著名的畫家。當時歐洲流行巴洛克式 (Baroque) 的畫風。巴洛克式的畫風主要以戲劇化的動作，加上人物感情豐富，身軀彷彿是經過多年瑜珈術的磨練而變得異常地柔軟，因此動作的扭曲非常戲劇化，非常人所能為，而畫筆顏色鮮艷，喜愛以鮮血紅色為主調。畫作中，光線明暗對比具有舞臺效果，而畫作中以敘事為主軸再加以戲劇化渲染。巴洛克式的畫起源於意大利的羅馬。原本是用來歌頌天主教會光榮的力量。後來漸漸伸展到西班牙，葡萄牙，德國及法國，形成一股勢不可擋的藝術風潮。魯賓斯則是當時歐洲鼎鼎大名的巴洛克式畫家之一。

魯賓斯於 1577 年在德國出生。他十歲時隨家人從德國搬遷至安特衛普。而這一間安特衛普的魯賓斯家宅即是他孩童時代的故居。成年後，他到意大利學藝及發展。1609 年，他被委任為西班牙王室畫家。1628 至 1630 年，他出使西班牙及英國，為兩國進行外交斡旋。由於他藝術才華洋溢，深受英國及西班牙王室的寵愛，並且得到英國及西班牙王室授以爵位。1640 年，他在安特衛普逝世（註一）。所以這一間他兒時故居便變成了紀念博物館。

在歐洲，許多博物館在星期一都閉門休息。這天剛好是星期一，因此我吃了閉門羹，沒辦法進內參觀。可是門前仍然有很多遊人在逗留及拍照。如果想要觀賞魯賓斯的畫，即使沒有到過歐洲，也可以在美國本土內許多博物館內見得到，例如，紐約大都會博物館 (Metropolitan Museum of Art) 內便有收藏魯賓斯的畫作。如果你也像我一樣，時常到藝術博物館觀摩的話，那麼你會覺得，魯賓斯的作品是很容易辨識出來的。

(文轉下頁)

(文接上頁)

離開了博物館，我繼續向前。Meir 商業區的盡頭，有幾座裝飾很華麗的房子。華麗的外表顯示它們大概建於十九世紀。每座建築物約有四層樓高。樓頂上有華麗的石像雕刻裝飾，其中有些石像相當巨大，令我想起西班牙的首都，馬德里，太陽廣場 (Plaza del Sol) 附近一帶的豪華奢美築。這裏有寬闊的大道，而大道中央有巨大的石像紀念碑。正對著中央火車站，遙遙相看。火車站前的大道正在維修粉飾。街道上的泥土被翻起。人行道上停着推土機。部份街道正在舖砌石子磚，還未完工，令到交通有點混亂。

走近中央火車站，眼前一亮，原來火車站建築十分華麗。外貌是美輪美奐的 19 世紀建築典範。火車站前的正門是一個大圓穹。走進車站，裏面更加美麗。天花板大概有四五層樓高。舉頭昂視，只見天花板上有華麗的石像雕刻。車站內範圍十分廣闊。加上極之高的天花板，於是，令人覺得它十分宏偉。歐洲的火車站我也見識過一些，但是很少見到像這個安特惠普火車站這麼漂亮。我曾經到過捷克的首都，布拉格。布拉格的中央火車站也是出了名的華麗，但是兩者相比較，這個安特惠普中央火車站更加美麗及廣闊，有如一個小宮廷。

車站內，廣闊的大理石地板光可鑑人。有很多樣子看上來像是攝影師的人，在車站內擺設著三腳架，在拍攝照片。遊客亦被眼前華麗的建築所震懾而紛紛拍照。正對着入門處有一座寬闊的大理石樓梯，以弧形的線條，由左右兩邊向上延伸。步上樓梯走向二樓，裏面就是廣闊深邃的觀望台。從二樓的觀望台往下面看，是無數條的火車軌道，伸向無盡頭的遠方。若是回頭看剛才的牆壁，現在已變了另一副模樣。牆上是美麗的彩色玻璃及石像雕刻。高高的火車站天花板上吊着一些新型雕刻，和四周圍的古典建築風格形成強烈的對比。雖然剛才進門時，只是爬上二層樓，但是，一旦進入觀望台，下面的一條條鐵軌顯然是建築在地下深處。放眼望下去，覺得很高。由這個觀望台往下面的鐵軌及月台，必須乘坐升降機或者電梯。觀望台的正中央，兩條自動電梯在慢慢的蠕動。整個火車站給人的感覺是十分美麗及舒適。在此如此華麗的火車站內等車，即使火車誤點，相信這一切華麗高雅的裝璜亦能略微舒解候車人的苦惱。

火車站的後邊是一個大動物園。動物園的入口處有巨大的動物雕像。四隻巨大的石獅子直立著，構造成四條石柱。入口處的左手邊有一棟四層高的樓子。頂上有一個石像，是一個小男孩騎在犀牛身上，動作栩栩如生。動物園的入門卷相當昂貴，令我卻步。

我騎着腳踏車往前行。過了一兩條小街，眼前竟然有一座中國式的牌坊。原來這個地方竟然有個中國城。於是，我騎著腳踏車，在人潮及車潮中走向唐人街。其實唐人街的範圍很細小，只不過是一條小街而已。可是麻雀雖小，內臟俱存。小小的唐人街上兩旁有百貨商店及飯館之類。我心裏面正在嘀咕，這個城市中文譯名叫什麼？不一會便走到街的盡頭。盡頭處有兩隻石獅子在左右兩旁護衛。石獅子的座下有中文之雕刻。由這些文字雕刻，我才知道原來這個城市中文翻譯為「安特惠普」。旁邊一間商店內是麵粉店。工人在店內忙碌。人人的手上沾滿白色的麵粉。他們似乎是在做各種麵食產品。麵粉點的旁邊是一間燒臘店。玻璃櫥窗內掛着幾隻肥大的烤雞烤鴨。身上油膩光亮，令人垂涎欲滴。街道上貼着一些中文海報，上面的圖文顯示此地的華人在農曆新年時表演舞獅的熱鬧場面。看樣子，這個城市也有不少的中國人居住。可是，一旦離開了唐人街，便很難見到一個中國人甚至亞洲人的面孔。

(文轉下頁)

(文接上頁)

以前，我以為比利時是一個法語系國家，但其實，她是一個雙語言國家：法語及荷蘭語。而安特衛普卻是一個荷蘭語地區。我在旅途上遇到的比利時人，有很多根本不懂得說法語，特別是上了年紀的人更加如此。他們只會說荷蘭語。幸好，在比利時，英語也相當普遍。因此在溝通上不會有太大的隔閡。我走進書店，想買些法文書籍以便溫故知新，可是書店內百分之九十的書籍都是以荷蘭文出版。我是個法國迷。一直以來都喜歡聽法文流行歌曲。所以有機會到法語系國家旅行時，必然要逛音樂店，以便找尋及購買一些法文音樂CD。可是在安特衛普的音樂店內，只有極少量的法文唱片，彷彿並非處身於法語系國家內。一直要到了首都，布魯塞爾，才正式進入說法語地區。不過和安特衛普相比較，布魯塞爾在城市建築及古跡方面，便變得遜色很多。

安特衛普受荷蘭的影響極深，例如，房屋結構都模仿荷蘭那種窄而高的房屋形式。尖尖屋頂上又有吊軸，而城市居民亦好像荷蘭人一樣，喜歡以腳踏車為代步工具。安特衛普市內亦有很多林蔭大道，雖然這些林蔭大道並沒有法國巴黎那麼迷人及廣闊，但是，安特衛普的林蔭道，仍然很有情調。在街道上踏腳踏車一點兒也不感到可怕。四周圍的汽車也沒有如狼似虎地向你圍攻得令人膽怯。因此，在安特衛普街上踏腳踏車便變得很寫意。就這樣，我一條街一條街地穿過，讓暖暖的陽光夾著撫臉的和風，撫慰身軀。騎在腳踏車上，我加入四周的車潮，越過大街小巷，在夏日和風中恣意地享受人生。

註一：請見 Art, Over 2500 Works from Cave to Contemporary, Dorling Kindersley, 2008 Ed. DK Publisher, p. 224-225.

欢迎读者回应，请致函岑明发律师（Patrick Sam）地址：3728 Chamblee Dunwoody Rd, Chamblee, GA 3034 电话：770-451-5077. 网址：ptksam@yahoo.com

第一市場
FIRST ORIENTAL MARKET

本店獨家總代理
香港無線電視帶
國、粵、越、泰
東語各種錄影帶

南北雜貨。新鮮蔬菜。海鮮肉類
冷凍食品。金豬烤鴨。叉燒滷味
參茸補品。各國影帶。應有盡有
種類繁多。零售批發。一律歡迎

★會員特別優待★

404-377-2185
404-377-6950

2774 E. PONCE DE LEON AVE.
DECATUR, GA 30030

園藝天地：

牡丹美，如何去種植它？

伍建邦 文
何齊整 譯

牡丹之美是難以抗拒的。它有華麗的花朵，漂亮的葉子和耐寒的特性。擁有這些優秀的品質，這就是為什麼它們永遠受園丁的喜愛。有些牡丹能活過 100 年。在它的生命期間蒼翠繁茂。所開的花朵脹滿，帶有彩虹的顏色。有很多花發出濃而且令人愉快的芬芳。它們的生長分布區是 3 到 8。在涼爽的氣候中生長得最好。

依花期，花形和花色來區分，牡丹有數百種供人選擇。不論選的是早花期，中花期或晚花期，都是在初春到初夏之間開花，連續盛開六個星期。

典型的牡丹花顏色，從白、奶油，深淺度不同的粉紅到紅色。珊瑚牡丹是相當新的花色育種突破。目前已經流行起來了。例如 Coral Charm，Coral Sunset，Pink Hawaiian Coral 等。當花期過了之後，牡丹仍有很多深綠色，深分狀的葉子。如果以牡丹為背景，在它的前面種些比較低矮，花期較遲的多年生草本植物，這樣安排會很好看。

盆景牡丹可以隨時種，但春天或秋天比較理想。把牡丹種下泥土中，最好的時間是在初秋。大部份地區的初秋是在九月份。這也是挖掘，分植或移植最適宜的時間。找一個陽光充足的地方，但如果在溫暖的區域最好有下午陰；遠離競爭的樹根。牡丹喜歡肥沃，濕潤，排水良好和微酸性至中性的土壤。酸鹼度在 6.0 到 7.0 之間。大多數的牡丹長成相當大的植物，2.5 到 3.5 呎高，3 到 4 呎寬。所以要預給它足夠的成長空間。如果空間有限，考慮岩石園的品種，它們只能長到 15 到 20 吋高。

牡丹冠芽位於一群密結根的頂端。這個飽滿的冠芽也就是所謂的“眼”。它在明年將長出一棵新的植物。當用分割根的方法來繁殖時，每一份至少要包含 3 到 5 個眼。種的深度是至關重要的。在北部地區，冠芽埋離地面下的深度，不能超過 2 吋。在南部地區，離地面半吋到一吋的地方。假如埋得太深，牡丹花開得不好。

牡丹可以單獨種，團體種，或和其他植物混在一起種。其他植物像任何多年生草本，觀賞草等。如果選的是有香味的特別品種，例如 Pink Hawaiian Coral，Seashell，Vivid Rose，Sweet Melody，Miss America，Amalia Olson。把它們種在主要入口處，讓你經過時，可以享受甜美的香味。

牡丹是一種強硬，低維護的多年生草本植物。比較少有問題。為了保持整潔，花謝了之後，連花莖一起剪除。其他維一需要修剪的時候是在秋尾，削減和除去死的枝葉。這一點尤其重要，假如在生長季節裡，葉子曾經有過疾病的跡象。

牡丹喜肥沃的土壤，但不應過度施肥，尤其是氮肥。因為氮肥促使葉子茂盛而消耗開花的能力。每年加層堆肥以增加養份，保持土壤的潮濕。成長後的牡丹相當耐乾旱。但在乾燥季節偶而淋水浸透土壤使牡丹長得更好。

牡丹通常不會有什麼疾病，但是有一些真菌疾病會影響花蕾和葉子，尤其是在多雨
(文轉下頁)

(文接上頁)

的季節。保持潔淨是最好的控制方法。所以要儘快剪除並且銷毀受感染的部份。向本地專家請教更多的控制方法。昆蟲很少攻擊牡丹，不要擔心那些爬在幼芽上的螞蟻，它們不會傷害也不會幫助。它們只是吸取滲出的蜜汁而已。

貼士：婚禮花束的建議：牡丹增加浪漫氣氛。它那絲綢般的花瓣和美麗的顏色，使它們在婚禮上受到特別的喜愛。在清晨把花切下。馬上把花莖放入一桶溫水中。用花瓶插花，花瓶內裝有花食溶液。如果每日換花食溶液，花瓶放在涼爽，沒有陽光直接照射的地方，牡丹花束可以維持一個星期。

香港人講古：

渡海小輪

鄭茂發

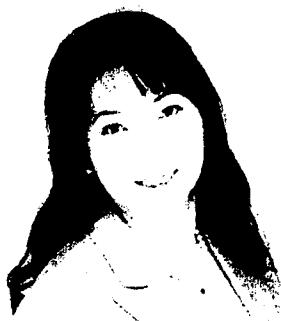
八、九十後的年輕人應該很難想像海底隧道建成之前，香港人如何橫渡維多利亞港。當年的天星小輪及油地小輪是香港人過海的主要交通工具。

渡海輪上層及下層有不同收費，上層較舒適、收費較昂貴，而下層費用較便宜，但乘客要忍受船艙嘈雜的機器聲。不少人都喜歡站在船頭，迎海風看海浪，真是別有一番風味。

海底隧道建成前，汽車渡輪是唯一的汽車渡海工具，穿梭中環碼頭及佐敦道碼頭的汽車渡海小輪不但可載數以百計乘客，同時可運送二三十部車輛，由於搭載量甚高，從遠處望向碼頭，它就像一張吞噬數十輛車的大嘴巴，有些孩子會戲稱這種體積龐大的渡海輪為「大口扒」。

不少車主，都會緬懷當年汽車渡輪的舒適，當年的車主不似現在要在隧道口爭先進入隧道，只要把車輛泊好在船上，就可以悠閒地走到小賣部購買即食麵，一邊用膳一邊欣賞維港兩岸風光，非常愜意。

自 1972 年海底隧道通車、其後地鐵尖沙嘴至中環段通車後，渡海小輪客量減少，而「大口扒」也被淘汰，現只提供危險品車輛渡輪服務。今日，渡海小輪仍是旅客遊覽維多利亞港首選的途徑，但身為香港人的你，又有多久沒有乘坐過渡海小輪？



李麗娟

專業房地產資深經紀

值得您永遠信賴

精專：商業土地投資各種住宅買賣

公司: 404-236-0043

手機: 678-521-5214

Fax: 855-891-6088

地產網址: www.HouseOnline.us

全球網上購物網址: www.MaShopOnline.com

Email: Lindaly.realtor@yahoo.com

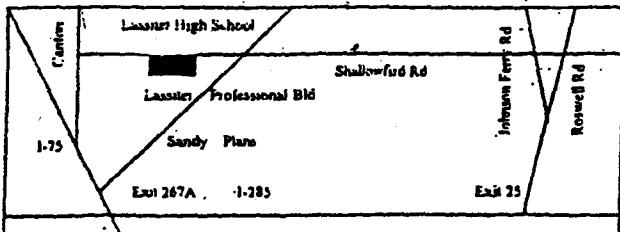


關穗章

全科牙醫 JEFF KWAN D.M.D
FAMILY & GENERAL DENTISTRY

★ 新設備 ★ 新儀器 ★ 家庭牙科醫生

電話 : 770-924-1232
地址 : Lassiter Professional Bldg.
2525 Shallowford Rd., NE,
Suite B
Marietta, GA 30066



岑明發律師行

PATRICK SAM & ASSOCIATES

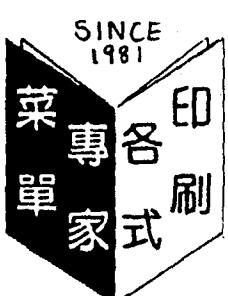
喬州註冊律師 喬州大學(UGA)法學博士 Emory 大學化學碩士, Kennesaw 州立大學化學, 生物學學士

明 「謀」 正 「取」

用光明磊落的方法替你爭取正當身份及公正待遇
專辦: 各類移民事務, 工作簽證, 繼卡, 勞工卡, 商業事務, 成立公司, 買賣餐館, 契約
精通 國、粵、越語

3728 Chamblee Dunwoody Rd., Chamblee, GA 30341 WWW.SAMLAWYER.COM
電話: 770-451-5077 ; 電傳: 770-451-5877

大同印刷公司



458-8588 大同印刷有限公司

菜單餐牌 • 信紙信封
海報傳單 • 貼紙表格
喜壽請帖 • 圓章名片
燙金包膠 • 期刊書冊

1. 廉利易銷產品多項
批經銷代理及
個人副業代銷。
2. 專業收購二手機械
及印刷設備。
3. 代客規劃機械及
印刷廠
40 年經驗。

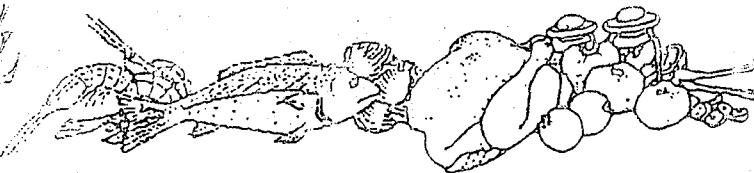
大同機電顧問

5420 NEW PEACHTREE RD., CHAMBLEE, GA. 30341 中國城對面
電話 Tel: (770) 458-8588 傳真 Fax: (770) 458-0366

美食天地

香港人生最高享受

坤華食譜 烹調是一門高度文化藝術



乳酪蛋糕

(Sour Cream Cake)

- A. 5只 大蛋 B. 4安士 油 C. 1盒 黃蛋糕粉 D. 1杯 杏仁片/胡桃粒
6安士 水 8安士 乳酪 (Yellow Cake Mix) E. 1湯匙 糖粉
(Sour Cream) (不能有任何味道) (Powder Sugar)
1個 13" 長 x 9" 濶 x 2" 深 或 2個 8" 長 x 8" 濶 x 1-6/8" 深 錫盤

做法:

- 開始做蛋糕，先要開烤箱，用 340 度先溫熱。
- 把 A 料之蛋和水，用打蛋機打一會。(水不能多放)
- 倒進 B 料之油和乳酪，和 A 料一同，再打一會。
- 開了打蛋機，才倒下蛋糕粉(黃蛋糕粉一定要買沒有其他味道的)，粉倒進後，用手拿勺子拌勻，再開機打滑。
- 錫盤噴油後，把打好之粉漿，倒進一個長盤裡，或分別倒下兩個正方盤裡。
- 撒上杏仁片或胡桃粒。
- 置在烤箱中間格，用 340 度，烤 35 分鐘。用小刀插進蛋糕裡，拉出來。小刀干淨、沒有粉漿，表示已熟。
- 拿出來用布巾蓋上，用手壓平高出之處，待涼一會。
- 倒下一張大切板上，約切成 15 件。方盤每盤切成 9 件。
- 切好後，用原來之盤套上，拿起切板，反過來，整盤已切好之蛋糕，就在原來的盤上，待涼透。
- 倒 1 湯匙糖粉在篩子裡，然後輕輕的漏在蛋糕面上，完成。

這蛋糕很容易做，家裡請客或友人到訪前都可先做好。

最超值的汽車保險以及貼心的個人化服務

在State Farm，您不但可以享有優惠價格，同時，我們的代理人更致力於想您所想，合適的保障以及應有的折扣優惠，無微不至的關照，只有我們做得到。請立即與我聯絡。

梁劉經穗

Wendy Leung, Agent

404-266-8118 (B)

404-266-8115 (F)

wendy.leung.bwv@statefarm.com

or
wendy@wendyleung.org
9A Lenox Pointe NL, Atlanta, GA 30324



做個好鄰居，日日好安心

State Farm 提供保險及理財服務
請致電 State Farm 保險代理人洽訊有關承保範圍、申請服務及查詢性問題
State Farm 保單表格及所有通知均以英文為寫





聯邦中小企業管理局優先審核貸款銀行(SBA Preferred Lender)

Main Office

**5441 Buford Highway, Suite #109
Doraville, GA 30340
770-455-4989**

Duluth Branch

3725 Old Norcross Rd.
Suite #A
Duluth, GA 30096
770-495-1774

Sugarloaf Branch

1295 Old Peachtree Road
Suite #180
Suwanee, GA 30024
678-735-5150

Suwanee Branch

2790 L'ville-Suwanee Rd.
Suite #105
Suwanee, GA 30024
678-482-2996

Johns Creek Branch

At Abbotts Bridge Station
10820 Abbotts Bridge Rd.
Suite #140
Johns Creek, GA 30097
770-495-2423

Norcross Branch
5495 Jimmy Carter Blvd.
Suite #167
Norcross, GA 30093
678-689-0093

East Alabama Branch
1805 Gateway Drive
Opelika, AL 36801
334-741-1300

CDARS Member

www.metrocitybank.com

SWIFT CODE: GMCBUS3A

聯邦中小型企業管理局貸款總額全喬治亞州第一名(2009 – 2011 年度)

喜萬年海鮮大酒店

Happy Valley Seafood Restaurant

亞特蘭大最新、最大、最豪華、最高品味的粵菜海鮮酒樓

港式飲茶 ★ 正宗粵菜

歐陸式裝璜 ★ 帝王級享受

筵開 60 席 ● 預訂全年酒席

地址 : 5495 Jimmy Carter Blvd, Norcross, GA 30093

電話 : 678-218-0888