鎮江一絕：鍋蓋麵

民謠曰：「鎮江有三怪，香醋擺不壞，餚肉不當菜，麵條鍋裡煮鍋蓋。」到鎮江旅遊，若是沒有品嚐過這三怪，尤其是鍋蓋麵，那眞叫遺憾。

這麵條鍋裡煮鍋蓋，就是鎮江當地的一道美食一鍋蓋麵。您瞧，在口熱氣騰騰的大鍋裡，待麵湯翻滾之際，投放麵條，加放鍋蓋，用鍋蓋壓著麵條。這講究的是大鍋小蓋。這樣的做法，水氣圓，麵湯還不會溢出；再者煮熟的麵條不黏不硬，不散不亂，還易於成熟入味。待麵湯再度翻滾，用涼水一激，便可取出鍋蓋，撈出麵條。其後再將葷的素的配料放入笊籬，入鍋汆熟，熟後放於麵條之上，隨即加放各種調料。一碗熱氣騰騰，色香誘人的鍋蓋麵便做好了。

鍋蓋麵的特點就四個字：筋道、鮮美。這麵條不僅耐嚼，還不費牙。咀嚼之際，您才知道世上有這麼好吃的麵條，口舌的把玩竟這樣的富有情趣，這麼耐人尋味。加之這麵裡有麵條本色的清香，還有股木質鍋蓋淡淡的香氣，再者所有葷的素的配料都在這鍋裡汆燙，各種食材難以言表的，多層次、豐富的鮮與香，全都滲透到這麵條之中。外加五彩繽紛的配料，如同衆星捧月，錦上添花的襯托，使得這碗麵條美上加美，鮮上加鮮。品嚐之際就剩兩個字：讚嘆！

有關鎮江鍋蓋麵的起源，還有個故事。相傳很久以前，山東有對小夫妻，平日非常恩愛，日子過得異樣甜美。惟一不足的是丈夫的腸胃不好，食慾不振。平日丈夫總嫌妻子做的麵條不是過硬，便是偏爛。這讓賢惠的妻子犯了愁腸。妻子總想在麵條上做出文章，嘗試了多次，均未奏效。一次妻子看著竹製的窗簾，靈光一閃，何不借鑒借鑒。於是她找來許多竹篾，將其穿連起來，完全是個小一號的窗簾。其後將揉好的麵團平鋪在竹篾上，隨後找來一根腿粗的竹槓，一端固定在案板，另一端可自由地移動。自己則騎坐在竹槓的另一端，不停地跳壓。如此往復，直到麵皮薄如紙張，再切成細條。在煮麵之際，妻子不愼，將隻湯罐的木蓋碰掉鍋裡，一時並未在意，便讓它和麵條一同煮了。沒想到，這樣煮出的麵條竟然出奇的好吃。不僅滷汁入味，還筋道耐嚼。一向胃口不好的丈夫食慾大振，不住叫好。從此丈夫的身體也就日漸好轉。此後，鍋蓋麵的製作方法便在民間流傳。其後鍋蓋麵便隨著主人公輾轉來到鎮江，並於此落戶、扎根、光大。

爲使鍋蓋麵盡善盡美，鎮江人可謂是費盡了心機。就其配料（或叫澆頭）而言，那叫豐富。葷的有牛肉、牛肚、牛筋、長魚、排骨、肉絲、精片、肥腸、鵪鶉、雞蛋、鴨血諸多品種；素的有小青菜、青椒絲、芹菜絲、綠豆芽、西紅柿、香菜、木耳、香乾諸等。無論是天上飛的，地上跑的，水裡游的，地里長的，大凡能吃的動植物，都可用來做配料。

在鎮江開鍋蓋麵的店家都有幾招絕活。我有個一位姓潘的文友，她就開了一個專營鍋蓋麵的小吃店，生意好得是食客如雲。經常是前客還未吃完，後客又來了一幫。她告訴我，就醬油來說係用二十多種配料，花費十多個小時熬煮出來的。因爲頗費工夫，是故每次均要熬煮一百市斤，整整的一大桶，以便不時之需。她還說，這醬油的配料有生薑、老蔥、大蒜、蝦子、香葉、草果、桂皮、八角諸等香料，通常秘不示人，加之各家的配伍還不盡相同，可謂是百家百法，百家百味。

徜徉在古城鎮江，無論是繁華的鬧市，還是幽深的古巷，都有鍋蓋麵的攤點。遠遠地便可看見一口口大鍋在冒著騰騰的熱氣，厚實誘人的麵香和輕盈配料的香氣隨風飄蕩。這香引得匆匆的路人不由地放慢了腳步；尤爲那些來鎮江旅遊、或是訪古探幽的人們，不由地滿口生津，幾欲垂涎。於是三步併做兩步，朝著美食目標奔去。

十年後最誘人之職業

《國際先驅論壇報》報道，未來十年最「性感」、也就是最誘人的職業究竟是哪一行呢？原來是「統計專家」！

不可能？想深一層，一如十年前當上核數師，可能予人感覺是極沉悶的工作，但隨著近年來多樁企業訛騙案及假帳案接連發生，兼且以前貪污頻繁的部分發展中國家相繼冒起，近十年不論市況好壞，審計師也是炙手可熱的職業。而隨著資訊氾濫，不少企業對於回應外間的查詢及澄清錯誤訊息，早已是應接不暇。加上網上罪案大幅度增加，企業可眞是被互聯網搞瘋了。是故不少美國企業即使在逆市之下，仍然願意拿出港幣八萬至十萬元一個月的薪酬，來聘請剛畢業的統計學學生——當然不是統計學的學士畢業生，而是最低限度是研究生資格、甚至是博士畢業。既然統計師是十年後才炙手可熱的職業，現在開始攻讀還不算太遲——未來三年，估計網上資訊會至少上昇五倍，修讀碩士要兩年左右，再修讀博士則需五至七年，剛好趕得上去加入統計師這個「最性感行業」。

不喜歡數字、不喜歡數學、不喜歡統計學可怎麼辦？也有辦法，《金融時報》提供了一個令你提昇工作效率的方法，能提高一個人對數字的敏感度。那就是在自己的辦公桌上擺放一些能反映自己性格又刺激到思維的私人物品。但是，重點是要留意私人物品相對於公司物品的比率——密歇根大學的研究顯示，擺放私人物品佔整張桌面的比率，若超過百分之十七，別人便會覺得你工作不認眞，甚至會懷疑你的專業操守；同事及上司們，更會懷疑你有否認眞工作！幸而現時各人的辦公桌上起碼有擺放電腦，要私人物品佔桌面的比例不超過百分之十七是可行的。至於擺放什麼最有效，專家表示，祇要不是毛公仔便可，不同物品對不同的人效果不一。

稻米與勤勞

種水稻與中國人的民族性有何關聯？名作家葛拉威爾新書《異數》，從跨文化角度比較，認爲中國人，尤其是南方人「勤勞成性」，與水稻耕種的傳統有莫大關係。

西方人眼中的華人，總有不可思議的性格，例如可以一星期七天不停工作、不用休假、不需娛樂；不辭勞苦、不問勞工保障。他們在歐美華埠碰到的中國人如是，長三角珠三角工廠的農民工亦如是，難怪生出如此疑問，要從文化根源找答案。葛拉威爾指，同樣是耕種，歐美國家種小麥、與中國人種稻米爲主，勞動的密度與性質大有不同。種植小麥其實極爲容易，一大片土地播了種，主要靠雨水灌溉，農閒之時甚多，冬天更不能耕種，農民無所事事。

種稻米則是另一回事，稻米很獨特，能密集耕作，且畝產的「能量」穀類中最高，祇要有水，貧瘠土地一樣能種。祇是種稻米技術及管理要求高，開墾水田，要保證有水流到每一塊田上，泥土要硬中帶軟，水田的水位亦不能過高過低，要精密編排種苗插秧種種步驟。

據估計，中國農民每年要工作過三千小時，一年兩三造，才能盡用良田，比歐美農民要辛勞兩倍以上。作者以種稻之農業文化，說明「工多藝熟」之道理。從文化演化角度而言，並非「種植稻米」令中國人不辭勞苦，而是稻米種植的文化環境，多勞多得，令「勤勞」這品性一代一代傳承下去。

厚重讀書

現在，網絡閱讀已經成爲人們生活當中主要的一種閱讀方式。閱讀行爲也隨之發生了變化，不再清燈孤影，不再沉思凝慮，而是不斷刷屏，一目十行，點到即止。

閱讀是一種重要的、孤獨的、艱苦的精神運動。古往今來，似乎沒有另外一種途徑可以成就一個眞正的「文化人」。當下，網絡閱讀固然可以獲得大量的信息，但是，這樣的淺閱讀不可避免地失卻了對文化的縱深理解，閱讀不「厚重」，結果會導致「人生的不厚重」。

最近有一本叫《夠了》的書。在這本書扉頁上，寫著這樣一句話：「你爲什麼總是不滿足。」我們爲什麼不滿足？總是覺得自己的錢賺得少了，住的房子不夠大，裝修得不夠豪華，開的車不夠高檔，職位不夠高。總是覺得沒有時間去讀一本書，而熱衷於在電腦前坐著，鼠標「啪啪」點擊著，卻發現網上有數以萬計的信息，你坐上一晚也許連標題也看不過來。總是相信一些電視廣告中的一些保健品和產品，認爲它們眞的能讓你雄風再起……我們從來不會滿足，就像魚缸中的金魚，祇有食物，就會不停地吃，永遠也不會停下來。我們爲了實現它們，不停地工作，不停地犧牲著自己的健康和生命。

《夠了》這本書洞悉了我們現在的生活，告訴我們這樣「貪得無厭」的生活是如何形成的？人的「貪得無厭」，其實是人的不厚重，而人的不厚重，是因爲我們的肉身得不到輕盈和潔淨。如何讓「肉身輕盈和潔淨」，厚重閱讀是非常重要一個途徑。厚重的閱讀，簡單地說，就是一種觸及靈魂的閱讀，能讓人看清自己，也看到別人。

前段時間，評論家李敬澤、白燁在北京主講「厚重閱讀，讓人生更厚重」，他們詮釋了自己對閱讀的衷情，對厚重閱讀的體驗以及厚重閱讀對人生帶來的歡暢和幸福。

作家鐵凝曾經講過一個故事。幾十年前，她的一個親人下放到鄉村勞動，在農村的生活異常艱苦，但是他卻能倚著草垛讀著哲學和經濟經典，全然忘記了這是在農村。爲什麼我們竭盡全力地追逐沒有給我們帶來快樂和幸福，反而精疲力竭，身心傷痕纍纍，就是因爲我們不知道「夠了」這兩個字，就是不知道「息心」和「養性」而怡然的道理。

雖然厚重地讀書會耗費我們大量的時間，但並不是浪費生命；因爲讀書本身就是一種生活，也不是人們所說的脫離生活。也許讀書一時不能顯現它的功效，但遇到風浪就知讀書的功效了。就像船上的壓船石，風平浪靜的時候，它似乎沒有作用，但是當風浪起時，壓船石卻能防止一艘船的沉沒。

嶗山太清宮

嶗山以生產礦泉水聞名，同時亦是全眞教的主要道場。祖師王重陽於政治紛擾的金代，揉合道佛儒三教在山東創立全眞道，其七位弟子（即全眞七子）都曾到嶗山修道，可見嶗山具有道教所重視的山靈秀氣。

嶗山位於今日青島市東面，面臨黃海，逾千米高，被譽爲「海上第一名山」。但它不在道教十大洞天、三十六小洞天和七十二福地之內，因爲「洞天福地」之說由東晉的司馬承禎編錄，五代的杜光庭曾作修訂，而嶗山之名氣在宋代以後才遠播。雖然沒有「洞天福地」之名，但該處宮觀依山傍海，享盡天時地利之環境。

太清宮位處嶗山山腳，為熱門的旅遊勝地

嶗山的宮觀大部分由全眞七子及其第二代、第三代弟子創建，位處風水寶地的太清宮，歷史則可追溯至西漢時期，原供奉三官大帝，名「三官庵」，後來以太上老君所居的太清仙境爲名。七眞之一的丘處機兩次來此講經布道，留下詩文碑刻多處，其師兄劉處玄則常駐太清宮，許多道士皆入其門下，從而開創隨山派，故此嶗山爲全眞道的祖庭之一，地位僅次於北京的白雲觀。另一位在嶗山留下足跡的道士是張三豐，相傳他雲遊嶗山各海島，發現一種南國山茶在隆冬開花，命名爲「耐冬」，並移植於嶗山。北方氣候本來不適合山茶開花，但嶗山卻例外，這或許是大自然對此名山格外垂青吧。一九八八年，山茶與月季同被列爲青島市花。

走不出草原

雨歇了，草長了，彩虹報晴了，百靈子又啼叫著起落在無際的草原。來自天南海北的遊人，乘車穿過蒙古高原南部密林蒼翠的塞罕壩，來到克什克騰大草原。

草原牧民是好客的，爲了讓遠方的客人盡興愉快，他們安排了草原賽馬和摔跤表演，喝彩陣陣，有的墨西哥遊客看上了癮，乾脆上陣和摔跤手比試一番，又爭論倒下算輸還是按國際規則雙肩著地算輸，引得歡笑一片。一會兒，牧民們牽來了馬，紅馬、黑馬、白馬、青馬，各種毛色的馬都有，早有遊客按捺不住，老練地騎上馬背，在草原上馳騁了。我上了一匹棗紅馬，妻子也上了一匹雪白馬，牽馬的是一位面頰黑紅的蒙古族姑娘，閃動著一雙大眼睛，向我們推薦她的皮腿套：十元租一副，可防止馬毛沾在褲腿上，我們毫不猶豫租用兩副，她牽著馬，朝草原深處走去。

我問姑娘叫什麼名？她說叫娜仁花，蒙語「太陽花」的意思。哦，「娜仁花」，多好聽的名字，在柔和的陽光下，翠綠的草原牛馬成群，或安詳地低頭食草，或馱著遊人小跑，色彩斑斕，祥和自在。不遠處有個土石堆砌的敖包，娜仁花牽著馬，繞敖包轉了兩圈，說會保祐我們平安，她放開手，妻騎的雪白馬碎步跑到前面，而我騎的棗紅馬走走停停，不時回頭嘶鳴，原來牠還帶著一匹小馬駒，那馬駒很頑皮，在後頭東跑西顛，不大理會母親呼喚，天下慈母愛亦深哪，馬兒也一樣，爲了讓母馬趕路，娜仁花狠下心，叫一位牧民把馬駒子攔回去。

人和人相遇，揮臂招呼，馬和馬照面，揚脖嘶叫，娜仁花說，馬也在問好呢，牠們心情不錯。我騎的馬走一程，逮著機會就啃幾口草，漸漸離妻遠了，我猛拉韁繩，腳蹬夾著馬肚，催牠趕路，娜仁花看出我的「粗魯」，喊著：「大哥，馬是直腸子，幹的氣力活，餓得快，讓牠吃幾口吧」，這狠心的姑娘啊，其實很善良。

前面是一段起伏的丘陵，娜仁花擔心出意外，又牽著馬，和我們邊走邊聊，她說：過去這裡很少有遊客來，牧民也不瞭解外面的世界，現在修了公路，通了信息，牧民不再是單一放牧了，她家就辦了「遊客之家」，蒙古包裡吃住都有，養了十多匹馬，搞草原遊，如今全家都吃旅遊飯了，收入更是今非昔比。

在一片白樺林前，我們停下來，離出發地很遠了，馬要歇歇，再說這裡景色好，下馬照相，活動下腰肢也不錯。腳一落地，濃密的深草即刻沒膝，往前走幾步，竟齊腰深了，娜仁花說，今年雨水多，草兒長得好，花兒開得多，是草原的福氣，她一邊撫摸馬背，一邊熱心指點：「大哥，樹趟子那頭開了很多柳蓮、金蓮花，你多給嫂子照幾張，把草原的美景帶回去。」我和妻穿過樹林，在無路的草叢中拍花、拍樹、拍人，拍得如癡如醉，兩腿沾了碎葉，扎滿花刺也不顧。

天上的禽鳥呱呱朝不遠處的湖泊飛去，夕陽漸漸西斜，草原籠罩在天地的輝煌之中，壯美得讓人眩目。該往回走了，感覺人在草原是那麼渺小，娜仁花還在講著草原的故事，我知道，馬兒走不出草原，是離不開綠色的青草，牧民走不出草原，是熱愛這塊土地，我們走不出草原，是神往這裡的民族風情，我和妻決定不走了，要到草原深處娜仁花家的蒙古包去，享受奶茶、篝火、烤全羊，再見識商品經濟大潮中，純樸勤勞牧民兄弟的商業智慧。

揚州什錦菜

我國的醬菜大致可分南味和北味兩大流派。北味以北京爲代表，南味以揚州爲代表。概括起來說，北味偏鹹，南味則甜。北京的醬菜咱暫且不表，先說揚州的醬菜。揚州醬菜的最大特點就四個字：鮮、甜、脆、嫩。

揚州的醬菜名氣很大，早在一九一五年便獲得巴拿馬國際博覽會金獎，至於國內各種獎項多得難以枚舉。揚州醬菜以「三和」與「四美」爲最，這是兩個生產廠家，也是兩個品牌。尤爲是「四美」醬菜，始創建於清代嘉慶年間，至今已有二百多年的歷史。揚州醬菜的品種很多，林林總總，約有一百多個品種，它是個系列。其中令人稱道的品種有芮芑、乳黃瓜、寶塔菜、蘿蔔頭、甜醬瓜、糖醋蒜、什錦菜等。

在揚州醬菜諸多品種之中，通常最受人們歡迎的當數什錦菜。這不僅在於它是揚州醬菜的主打產品，名牌產品，關鍵的是好吃。爲啥？理由有三：一是品種豐富，精華薈萃；其二形狀多樣，逗人喜愛；三是色彩艷麗，賞心悅目。

爲方便敘述，分解開來說。先說品種，什錦菜有種包容性，其菜品中有蘿蔔、芮芑、菜瓜、生薑、乳黃瓜、寶塔菜、胡蘿蔔、大頭菜諸等。大凡醬菜中的精華，均可按照一定的比例組合在一起。也就是您在一種醬菜裡可以品嚐、領略到揚州醬菜的精髓，這是何樂不爲的快事。二說形狀，這什錦菜裡有丁、絲、條、塊、片、角，堪稱是幾何形狀的快樂總動員。打量這些形狀，丁則小巧雅致，絲則纖細精緻，條則整齊勻稱，塊則中規中矩，片則秀氣玲瓏，角則變幻多姿。這些形狀於嚴謹中顯出隨意，隨意中又有章法。三說色彩，什錦菜有紅有黑，有白有黛，有黃有綠，其中又有深淺濃淡之別，就跟國畫用筆一樣，也分濃淡枯澀；又像寫詩作文，恪守著起承轉合的傳統一樣。它的色彩，堪稱五彩繽紛，亮麗養眼。您若是食慾不振了，尤在茶飯不香的炎熱夏季，就看看它的形狀，看看它的色彩，保您立刻胃口大開。

揚州的醬菜，當然也包括什錦菜，它的鮮係採用傳統的稀甜醬製出來的，故鮮得實在而厚實，不像味精，鮮得有點單薄，有點飄浮。它的甜因有了鹹味墊底，故內斂而不張揚，是種點到爲止，恰到好處的甜。它的脆是清脆、爽脆的那種脆，不是麻花的嘎?脆，也不是花生仁的粉脆。咬嚼之時還帶點輕輕的脆響。它的嫩是種細膩精緻的嫩，這取決於選料的嚴謹，製作的精細。是故細嫩得無筋無渣，無可挑剔。

在揚州，好些高級酒店，餐前都有幾道開胃的小菜，其中便有什錦菜。一些外地的食客，祇覺得好吃，一時也顧不及儀態。一眨眼的工夫，便將一碟什錦菜一掃而光，甚者連滷汁也喝得點滴不剩。回味之際，連連叫好。

揚州的醬菜不僅有瓶裝的、袋裝的、也有散裝的，任憑選擇。揚州人大凡外出探親訪友，醬菜肯定是必不可少的，尤其是什錦菜。大凡來揚州的遊客幾乎都要買些醬菜，他們更青睞什錦菜。

「什錦」一詞《辭海》裡還沒有，它就「什」的解釋，其中一意爲：「猶言雜。」《現代漢語詞典》對「什錦」有兩種解釋：一爲「多種原料製成或多種花樣的」，二爲「多種原料製成或多種花樣拼成的食品」。可「什錦」這一詞條我總覺得解釋得欠完整，欠完美。按照人們正常的理解，「什錦」應是許多相同、美好的東西有機、完美地組合。這當然也包含了食物和器物。不過這是一家之見。總的來說，「什錦」就是豐富、完美、多彩。「什錦」這詞在生活中運用得還挺廣，有菜餚、糖果、水果、餅乾、炒貨、醬菜、工具諸等。

我喜歡什錦菜，更喜歡它的包容性。常言道：有容乃大。

飄逸美觀的舊毽子

現代的青少年及小孩子，大多數沉迷於電腦、電子遊戲、互聯網、電視、遙控玩具等。我們童年時代的玩意可說十分簡單，不像現代的玩具科技主打和種類繁多。例如打打陀螺、拍拍香煙畫片（或公仔紙）、用火柴枝滴水變星星、用小盒子砌小房屋及火車，以彩紙或糖果紙摺七層寶塔……等，已使純潔原始的小心靈感到生活的小小樂趣；現在回想起來也樂在其中。

記得小時候，喜歡放風箏、滾鐵環、騎竹馬、砌七巧板、折鐵絲串成的九連環等，皆與益智、增加體能有關。其實最常玩和喜愛的童玩，還是錫毽子，幾乎天天當作一種家常運動兼遊戲；而且多數自己動手製毽子，用銅錢（製錢）作毽子的底托，把一疊厚紙剪成方孔圓形；穿一根幼皮帶，把羽毛捆好，就可以與小朋友圍起來互踢，其樂無窮，有裡踢、外拐、八仙、過海、雙飛等招式。現今仍藏有數十年前的一些羽毛毽；藏品中較珍罕的乃用結白鵰（一種大鷹）尾下羽毛，既柔且長，下半細白如絨；不但美觀，踢起來也飄逸輕柔，別具情趣。

中庸之道看宗教

在當今文明世界，思想自由，各派宗教百花齊放，雖然良莠不齊，但撇開少部分邪教，那些信衆遍天下的各大宗教流派均是導人向善，頌揚和平，大家信奉拜膜不同的聖主，但內心都是祈求幸福平安，面對無法開解之困苦逆境，不失爲一種精神良藥。許多人有了信仰後，滿懷熱誠，以悲憫濟世之心，努力服務人群，對社會對國家均有莫大裨益。

可惜世事總是未能盡如人意。當人們對宗教過分迷信，強調自己的信仰是至高無上，脫離現實環境，於是引致思想分歧，爭辯紛起，最終令各宗教觀點各異甚至相左，此時已是事與願違，與信仰之宗旨背道而馳了。

以我們較爲熟悉的基督教、天主教、佛教、道教及儒家思想等爲例，它們各自對世界有不同的描述，崇尚不同的人生觀及道德標準，有的樂觀進取（如興教辦學、贈醫施藥、扶貧濟困等），有的逍遙避世，對功名利祿亦持不同態度，各教派孰勝孰優，難以言盡，如以持衡公平的心態，你會發現既各有所長，亦各有所缺。借喻蘇東坡名詩，眞是「橫看成嶺側成峰，遠近高低各不同，不識廬山眞面目，祇緣身在此山中」。故而諸位有信仰人士應放開胸襟，放遠目光，摒棄執著，不偏不倚，以謙和之心容納異見，博採衆長，此乃最佳之「中庸之道」。

以個人來說，有了宗教信仰不等於喪失獨立思考，一切都依賴聖主的保佑，應保持「自助、人助、天助」精神。人生在世，或富貴或赤貧，或長壽或早夭，或悲或喜互相交集，構成甜酸苦辣的人生歷程，有人說「命運天註定」，其實未必盡然，例如吾之長輩、著名實業家何耀光先生，中年時看相被批命壽元不逾六十歲，但他不認命不氣餒，天天游泳及鍛煉，持之以恆的良好生活習慣，令他得享近百歲高壽，成爲扭轉命運乾坤之佳話，這種面對命運決不放棄的進取心，亦可謂另一種積極應變的「中庸之道」。

中庸絕非是得過且過、無能庸碌之俗意。古語有云：「不偏之謂中，不易之謂庸。中者，天下之正道；庸者，天下之定理」，由此可見，「中庸之道」高如天，厚如地，知易行難，既需要博大心胸與廣闊遠見，亦要有廣博學識與高深智慧，方能明辨是非，分清中間正道還是左右極端，掌握得度，恰到好處。由治理國家平定天下到待人接物立身處世，均少不得一條「中庸之道」。

隨著全球經濟一體化之發展，世界大同的時代已經到來，此時此刻中庸之道更爲可貴。在我們的地球村中，人與人的相處，國與國的交往，不同民族、不同宗教的共存，不同政見者的意見分歧，如都能持中庸之道，互相包容，互相尊重，各取所長，各棄所短，必能多一份祥和，少一份戾氣，和平將眞正降臨世上，幸福會常伴人間！