

爐火

【第八十七期】



什麼餐館有得做?
凱撒的如何歸凱撒
有薪假期
發生交通意外處理部驟
要好好學英文

【老編的話】



唐 餐業沒落了！不是麼？唐人街有幾間大酒樓鋪位，空置了好幾年都無人過問；很多埠仔的唐餐也都‘摺埋’或轉做泰國餐。單看每期【爐火】寄出後，必然有一大疊被郵局蓋上no more at this address而打回頭，就知這行業正在負增長。

唐餐業真走上絕路了嗎？又未必，絕路當中仍是可以找到出路的。今期的主題文章與大家探討：那裡有出路。

今期特別之處，在雜誌的中間兩頁有“汽車發生意外時之處理步驟”，可讓讀者撕下來隨車攜帶，以便必要時可以應付。因為我們餐館人的英文有限；一旦發生交通意外時，都會六神無主‘亂晒坑’。

而事實上，很多人在交通意外之後，追討不到賠償，僭因沒有足夠的資料所致。有感於此，我們特別設計了這款“處理步驟”，希望帶給行家們有關這方面的知識，亦可在需要時按著指示一步一步去做，自然萬無一失。此乃初版，若有需要改善之處，敬請大家多多指教。

目 錄

專題特輯

什麼餐館有得做？	01
凱撒的如何歸凱撒	04

雜 碎

要好好學英文	07
--------	----

飲食業情報

有薪假期	09
壽桃與壽包	10

幫手資料

發生交通意外處理部驟	11
------------	----

有感而發

眼中的樑木	15
-------	----

福音園地

基督徒並不是好人	20
衡量人的價值	22



什麼餐館有得做？

◎ 食癡



華人食肆生意難做，八九十年代，看著悉尼市中心一間一間大酒店開張；二千年開始，又看著一間一間的關門！租金、人工和物料不斷上漲乃三大殺手，加上人流少，不像廣州和香港，從早上七時至深夜，每個時段都有不同的客路。今時今日莫望生意有錢賺，能夠打個和已經心滿意足了。所以唐人街有幾個大鋪位，空置了好幾年都無人問津！

諷刺的是，正當大家大喊“難做、難做！”之際，西報報道，本地某些出名食店（當中最多是西餐，亦有日本人開的‘懷石料理’及華人主理的中菜館），若想訂拜尾座位竟要等足七個月。他們不

單不賣平餐，反而餐價不菲。顧客為何甘心‘引頸受戮’呢？

究竟這些食肆如何吸引人排著隊來送錢呢？他們成功，並非“一命二運三風水”。事實上很多酒樓左拜右拜、東搬西移，也做不出什麼業績來。

要吸引顧客可以從兩方面入手：
 1/ 以平價作餉（如\$9.80/磅肉蟹）；
 2/ 有“奇貨可居”（如有地利或其他條件，令人想幫襯）。

大多數的唐餐館都會取用‘平價作餉’的方式；以一兩個‘成本價’的菜色作招徠。若果用得其法，也無不可。但以欺騙手法或用次等材料；或以減少

人手縮短開支的手法，歷史已證明未有人可以藉此打出一條生路。千萬不要存有僥倖心理！

為什麼沒有多少人採用第二種方法呢？可能我們是在亞州地方成長，思想長期受著政治、教育和傳統約束，走不出一定的框框！有一兩個識得突出奇兵，就一窩蜂去效法。有人想到出平價餐，又做得幾好，大家就只識一面倒的跟著這方向走。

什麼算是奇貨可居呢？最簡單的就是地點。例如人流大、少對手等等。鬼唔知阿媽係女人咩！人流大的地方必然租貴；除非你有本領賣到\$30一客咕嚕肉，否則賺埋都不夠交租。交不起租，或可諗諗少對手的偏遠埠仔。事實上偏遠埠仔的唐餐館現今是負增長。其中一原因是早一輩的埠仔餐館東主已經賺夠兼且“後繼無人”（兒女長大成才卻不願接手餐館生意）。

若真想從這方向發展，還需有兩大考慮：一是自己及家人能否忍受埠仔的枯燥生活；二是解決埠仔請人難問題，你能否聘用及管理當地人（西人或土著）做食肆內外的工作？

那麼，上述那些食肆又有什麼“奇

招”呢？人客進食店當然是為‘食’而來。食物新鮮、烹調得好是基本因素；當中有表表者憑此成為食林領袖，做了眾同行的假想敵。可惜不很多人看到竅門所在！以為有錢請得起大廚、名經理就掂。其實煮得好食，很多人都得；但穩定性，就未必人人做得到。今日叫個‘油泡帶子’是10/20的南澳貨，下次再吃卻是將貨就價的中國入口貨。現今時興吃‘澳洲和牛’，四十多塊一公斤的和牛，放了一天賣不去，你是否捨得給伙記開飯呢？

說到“穩定性”，不單用貨要穩定，烹調技術亦要穩定。技術穩定當然要靠經驗老到的廚師；但卻不單靠大廚一個，而是每一個都有同等功力和火候。要有同等功力火候，工資差別不能太大。顧客出外用膳，重點為求三件事：食物、環境氣氛、招呼。不憂做的食肆通常在這三方面都做得很好。既然樣樣都做到頂瓜瓜，支出一定是大數目。有幾多人有此龐大本錢，又敢如此大刀闊斧呢？

那麼，沒有龐大資金就不能做生意嗎？又未必，小有小做。一個好廚師加一個好樓面；做間三四十人的私房菜，若然成功，發達無人知。雪梨北區就有

CELEBRATION OF FOOD

Turning the tables on ruin merchants



NEIL KEEN

THE views are superb, the service is impeccable and the food is to die for – so why don't we want to be in a hurry?

Recent weekly waiting lists at some of Sydney's top restaurants expose numbers of the high-end foodie crowd that are being greatly exaggerated, with many eating out for a week or two weeks or months in advance.

Couples not lucky enough to snag a table at their first choice are waiting until the end of summer for a Friday night or Saturday night, while tables are full for an astounding seven months in advance for the highest nights of Australia's highest-malarkey restaurant.

Neil Perry's Rockpool and Spice Temple restaurants are boo-

taste food month SYDNEY

ket out on weekends for two weeks and the Golden Century Group's latest addition to its stable, The Century, at the Star Casino – is already enjoying full house.

Opening Add to this an Australian Institute of Health and Welfare

report released in July that found almost 30 per cent of those weekly dining out were eating out at restaurants and fast food and data from the Australian Bureau of Statistics showing a 12 per cent increase in cafe and restaurant turnover.

It's a story of a very different story to the fears of doom and gloom that gripped the industry last year.

Tony Bishop went into liquidation last year, and when Simon Northwood closed his restaurant, he was forced to close it because Group closed its restaur-

aurants who spoke to The Daily Telegraph.

"In the while, cuts to corporate entertainment budgets meant

less demand remained strong

Century manager Billy Wong said winter was typically a

quieter time of year but business was expected to build as the days got longer and the weather improved.

"From now on in we just expect to grow and get better all the way through to the lead up to Christmas," he said.

Restaurant owner John Fink said the huge culinary scene in Sydney made it a buyer's market.

"We're not in a market where you can go and say 'I'm going to charge you \$100 for a meal in my restaurant,'" he said.

"These days are gone and they gone. Now it's a good opportunity. It has to be either so good that people will pay for it, or amazingly that you'd be quite happy to eat there for free, or it has to be bloody good tucker that you want to eat."

那邊杯盤狼籍的一圍還未收拾；菜牌與附近餐館的差不多。美其名為私房菜，其實掛羊頭、賣狗肉。不過是在suburb埠仔的一間餐館而已！

做酒樓，可以每星期二千多塊請個好廚師，可惜很多人都忽略了樓面服務員的重要性。我們多

間地處偏僻；不用賣廣告，又不賣平餐，生意卻不錯的夫妻檔。不過，私房菜不是人人做得好。有很多人都開過，但都折戟沉河！

私房菜的特色是什麼？是小營，是廚子每日選購新鮮的時令配料；菜牌是天天、最起碼每季

節更新。私房菜的位置不會是大街大巷，最好開在小巷或在貴區的小形購物中心，要讓食客有點識途老馬的滿足感。有本事的廚子開私房菜不一定都成功，其中最大原因是環境和氣氛。私房菜的特色是‘骨子’（精緻）；包裝注重有主題，如懷舊上海、清代庭院、老香港或摩登中法混合之類。配上相當的時令菜式。講究的是一份食物與環境調配出來的風味。這樣才配稱私房菜。可惜廚藝了得的師傅，並不一定在室內設計方面都有心得。在澳洲多見的私房菜是餐堂紊亂不堪，這裡一疊舊報紙、

要求人工平，只要有人盡快將菜送到顧客面前就是了。結果，以每小時十塊的工錢僱用只值十塊的服務員！不懂英文，令酒樓局限於只可做中國人生意。不懂儀態，只有做到同等的顧客！十蚊一個鐘，哼！誰會‘仆心仆命’為你效力？

要做一間成功的食肆，不要再抄襲同行怎样經營，不防試試一兩間要等位七個月的食店，觀摩人家成功之道。細心留意人家在那一方面的講究，到時你就知道成功，並非是靠僥倖那麼簡單了。

凱撒的 如何歸凱撒

◎ 大頭高

餐 館仔的運作流程很多是這樣的：侍應接單後，底單入廚房，面單放在「坪地喱」，全部餐出晒便把那張已經弄得鹹鹹濕濕，花喱花碌的面單交到櫃檯打單。很多時侍應就直接用那張又中又英的單去向人客收錢，顧客若非中英都掂便真的給它考起。縱是被考起，顧客亦絕少因此而投訴，給你的餐館扣幾分就是。

鹹鹹濕濕，花喱花碌，又中又英，都不知「失禮人」那幾個字點寫！失禮人也不在講，有時添飯添菜又忘記落單，尤其是酒水就最易忘記，老闆唯有親自及實。

在麥記吃漢堡包，柯打交錢出貨一條龍都是由同一個職員經手，先付錢後取貨。一般餐館的規矩是吃完飯後付錢。飯後客官舉手撩兩撩，侍應若然看見的話便會把單拿來，然後付錢走人。你不給小費，侍應便睥你一睥，問你怕未。

在香港的雲吞面鋪和茶餐廳，落完柯打之後夥計便會畫一道符攝在檯面的玻璃底下，雲吞走蔥咖啡飛沙走奶夥計只須隔空大喝兩聲便搞掂。你吃完便拿那道符咒出櫃面俾錢，掌櫃的若非老闆本人便多是黃馬褂。

日本的快餐店都是差不多這樣做，不過他們的侍應不懂畫符，那張柯打是用電腦印出來的紙仔，又多數都會用一些像戒指一般精緻的東西套著。日本人做什麼事都認真，都講究，確屬可取。不過不知那些斯文的日本妹如何處理雲吞走蔥咖啡飛沙走奶那些刁鑽要求了，或者日本人慣了逆來順受是沒有這些刁鑽要求的。

有些繁忙的快餐店是這樣做的，顧客入門便先在櫃位落柯打然後速磅，職員便給你一個棟在檯上的號碼牌，餐做好了，侍應便對號入座，把你要求的餐送到你的檯上。有時連侍應都惺番，不用

號碼牌而用震蕩器，很好玩的，有得食了，震蕩了，響了，便一面用震蕩器全身按摩一番一面去櫃位取餐。

星港城賭場的自助餐廳是收了錢才讓你入場，入了場便任坐任食。香港大家樂等快餐店又是另外一套做法，收銀處設在門口。在那裡落柯打，職員收了錢便給你一張飯票，自己憑票去廚房櫃檯取貨。在那些地方醫肚必須手快腳快兼臉皮厚，並要有霸位搶餐具等諸般武功，否則便只好站著吃或非時吃了。

在本地還見過一間不倫不類的日式連鎖快餐店，不論你柯打甚麼，侍應都在你的桌面紙墊寫上一個代號，出餐便憑號碼一股腦兒放在紙墊上。你遮住那些號碼便有人向你叫聲：「唔該借歪」，頗有騎呢之感，但生意不錯。看來夠騎呢也是個賣點，倫敦的旺記便把「upstairs, downstairs」叫出個名堂出來。

上次去日本旅遊，光顧一間家庭式的小館子醫肚，我不懂日文，便拿著幾張公仔紙向店員指著門外的標本，但店員撒手兼擰頭指指門外的售票機，原來又是要買飯票的。日本其實很多小店都是以這個形式經營的。

有人認為那些飯票機之所以存在是

因為有最低工資的設立。老闆本來可以請個廉價勞工來賣飯票，但因為有最低工資，不請了，改用機器罷。因此那撮人認為最低工資剝奪了非技術勞工的就業機會。此言非虛，不過我又覺得很奇怪，那些飯票機或售票員根本就沒有存在的必要，不過是小店罷，老闆自己收埋錢不是更妥當嗎？

大家樂一天少算也做幾千個客，流通量極大，設立收銀員有實在必要。也是管理制度的問題，收錢，製作，出貨都是獨立部門，那還有作弊的機會嗎？但日本小店，不過是蚊形夫妻檔，生意量不大，運作簡單，又何須設立飯票機呢？

我的猜想是這樣的：經營小店的夫婦不是小店的老闆，但經營者的入息卻與生意額掛鉤，為防舞弊，幕後老闆便設置飯票機來核實生意額以作分賬。又或者是這樣：商場的租金是以生意額來計算，為求公正及防止舞弊，業主便設置飯票機。套用經濟學的術語來說，便是要減低「交易費」罷。

麥記也是生意量大，業主老闆營運也是三權分立，為什麼又不用這個制度呢？其實麥記是有另外一套手段的，君不見麥記多設天眼嗎？又有留意麥記

的制服是沒有衣袋褲袋的。員工難以穿櫃桶底，極其量就是偷一兩個漢堡包送給來訪的老友罷，那又值多少錢？麥記這樣的大字號租約通常都是由它自己訂的，業主少有改動的餘地，它本身亦有一套完善的核數制度。

若非快餐店，先付錢後出餐的做法是頗不恰當的，不為什麼，習慣而矣。每個行業都有它的傳統；美國和澳洲的白飯錢都是以每位計的，香港就是以每碗計，不能改，不為什麼，傳統而矣。

香港雲吞面檔的收銀制度雖然原始但效率很高，日本小店如果不是租金或股份的問題亦應採用。但問題是老闆便一定要掌住櫃位，而且要眉精眼企。就算黃馬褂亦未必靠得住，其中亦不乏戶位素餐者。

管理制度在於權力與責任的清楚劃分，精確的會計系統，和定期回顧與前瞻的習慣。在一個精確的會計系統之下，出了的餐和收到的錢應該相符。生意額，人工，貨錢等數據其實都有一個相當穩定的比例，甚麼比例才算恰當呢？就要視乎地點，競爭等等，這當然要憑當事人的經驗來判斷了。那處不足？那處有餘？那處有問題？那處出現弱點？應該可以憑帳目分析出來。

現在的生意電腦系統是很好的，會計軟件市面上多得很。侍應篤篤部掌上電腦，廚房和收銀處便同時知道賣了甚麼。廚房只要對著個「芒」出貨即可。問題是飲食從業員的流動性大，慣性強，求知慾低。英文大都唔掂，中文輸入法在本地既不劃一又繁複，顧客看到中文單又有時詐型，用數目代號又需時習慣，電腦難以普及但終會普及。

不過，最要命的是餐館的管理層大都不懂欣賞這些數據，不懂得分析，不知策略為何物，很多餐館根本就沒有甚麼帳目，一切都是靠估。雖然數目字並不能代表生意的全部，但數據的運用也算是生意管理的精髓所在，而電腦化更是大勢所趨，唯我輩餐館人，學識不足，敬業未夠，如何面對挑戰呢？唉，革命尚未成功，國民還須努力！

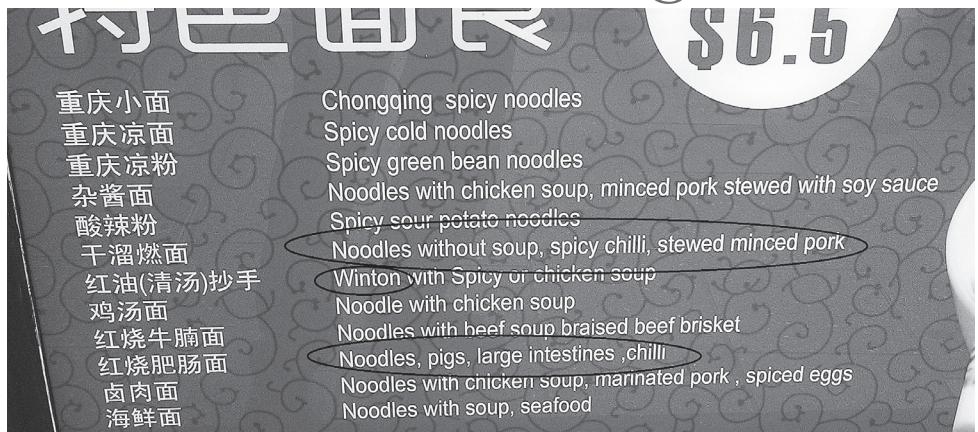


●注：「凱撒的如何歸凱撒」。相信本文作者是引用聖經【馬太福音22章】。作者以此為題，與聖經記載無關。或許是借題發揮，指食肆生意如何有好的作業系統，以致防止舞弊及出錯的情況，賺到的完全歸到老闆。或有其他意思，編者就不詳了。

◎ 食癡

要好好學英文

English



有日行街，見某餐館的廚窗有此餐牌，請大家看看它的錯誤：

干溜燃麵 — Noodles without Soup, spicy chilli, stewed minced pork

英文翻譯 — 麵沒有湯，辣味香料，炆肉碎（什麼都沒有，淨麵乎！）

紅油(清湯) 抄手 — Winton with spicy or chicken soup

Winton 是什麼？是昆士蘭省中部一小鎮。本想話Wonton餛飩？可惜拼寫錯了。

紅燒肥腸麵 — Noodles, pigs, large intestines, chilli

英文翻譯 — 麵，豬，大腸，辣椒

可能想說是豬的大腸 pig's large intestine，可是pigs, 那一撇，撇錯了地方。

還有，菜牌裡面有些是Noodle，另一些又用眾數 Noodles，如此不一致，分別在那裡？是否Noodles就有不同種類的麵而Noodle就只得一種麵？

可想而知，門面見人的東西都如此馬虎，裡面的出品也不用提了！

AC 影藝專業攝影
Professional Photography

Anson Chan

Mobile: 0411 108 008
email: ansonacpro@yahoo.com.au

The flame Magazine is partly sponsored by

周傑輝
國際公證律師行

Keith Chow & Co

Solicitors & Notary Public
Migration Agent (No.0101659)

Eastwood / City
Chatswood / Hurstville

Tel: (02) 9261 3031
0408 261 808

墨爾本飲食業福音團契

**Melbourne Restaurant
Evangelism Fellowship**



我們的成立，服務飲食業朋友，以發揚基督博愛精神。
舉辦有益身心的戶外活動。

- 信仰探討，幫助你認識聖經真理。
- 小組活動，雖然清茶淡飯，不過當中有友情和真誠做饌，令你回味無窮。

團契聚會：逢星期一，二晚，
八點至九點半。

總幹事：彭佑銘傳道

聯絡電話：0403 003 450

聚會地點：維省華人基督教會信望愛堂
67 Springvale Road
Nunawading VIC

郵寄信箱：P.O. Box 1166 Doncaster
East VIC 3109

有薪假期

◎編輯室

The screenshot shows the homepage of the Fair Work Ombudsman website. At the top, there's a search bar and links for "SEARCH fairwork.gov.au", "GO", and "ADVANCED SEARCH". Below the header, there are several menu items: Pay, Awards, Employment, Leave, Termination, Complaints, Resources, Industries, About Us, FAQs, and Contact Us. The main content area features several sections: "Find your rate of pay" with a calculator tool; "Holiday & sick leave calculator"; "Do you work in, manage or own a shop?"; "Language assistance"; and "Get ready for 1 July" which discusses the annual wage review. There are also social media links for Twitter, Facebook, YouTube, and Media, and a "Top 5 Questions" section.

www.fairwork.gov.au

做 酒樓的陳女士剛請了兩天病假，出糧時發覺被扣起兩天工資。老闆說她受聘未足一年，因此沒有病假福利。她想知道，要僱用多久才可有病假？除了「病假」還有什麼假期福利？

跟據【**澳洲勞工法例**】，所有長久長工 permanent full-time employees，都應享有以下基本有薪假期福利。

一年四星期的有薪年假

十天有薪的“私人理由/ 照顧家人假期” personal/carer's leave（包括病假）

兩天有薪的體恤假 compassionate leave（當直係親人嚴重受傷、疾病或死亡時用）

規例沒有明示“長久長工”要多久

才可享有“病假”福利。

陳女士也沒有明說她是“長久長工 permanent full time”、“長久散工 permanent part time”或是“臨工 casual”。

不過，“長久散工”亦享有以上提及的福利，但會按工作時間的比例計算。至於“臨工 casual”，就沒有以上福利，因為“臨工”的薪酬應該比其他雇員高。

詳情請瀏覽 fairwork.gov.au 或電13 13 94查詢



◎ 若蘭

壽桃與壽包

如 今粵菜業普遍犯一個極大的錯誤，將「壽桃」稱為「壽包」，不祥之至。

昔日廣州的業界，壽桃壽包二者分得很清楚。擺生日酒，上的是「壽桃」。擺喪家的「解穢酒」，因為喪事已經辦完，語貴吉祥，因此上「壽包」，此乃為參與喪事的人祈壽，甚符「解穢」之意。

當年有一軍長在北園酒家為母親擺壽酒，臨末，上壽桃，一伙計失口說為「壽包」，立即引起軒然大波，座上有人拔槍向天花板連射，說是當如燒爆仗以化解不祥。酒家主人當晚分文不收，還要翌日擺酒賠禮，兼為太夫人「添壽」。

這是民國初年的事，只是聽家中長輩述說，俾知禁忌。而凡所參加壽筵，皆留意到人人稱壽桃，乃知長輩所言之不虛。

可能因為四五十年代動亂頻仍，飲食業多外行人加入，於是茶樓酒館的老規矩盡廢，將壽桃稱為壽包即是其一。發展下來，香港業者索性廢掉壽桃之名，而解穢酒大概亦不上壽包，變成「壽包」是生日酒的單尾。此改變可謂甚大，完全喪失粵式酒席的風格。

奇怪的是，當此風初起之時，應該尚有人知道規矩，為甚麼無人加以糾正呢？這大概是受「各家自掃門前雪」之所累，乃令生日酒不祥。





發生汽車意外後 處理步驟

請將此兩頁撕下，放在汽車貯物箱以便必時之需

發生汽車意外後 處理步驟

① 保持鎮定，若有人受傷
立刻致電 000；
手機 112

② 切勿急急承認錯誤，由警方、律師
或保險公司作決定。

③ 抓緊附近的見証人，請他們有需要
時作見証。留下他們的姓名、電話
及住址。

④ 用手機的拍攝功能拍照 (小心路過的
交通)

*在移開車子之前，拍下每部汽車的
相撞位置

*自己、對方車子及物業的損毀部位

*現場環境：交通燈、交通指示牌、
路面線、十字路口等等



⑤ 抄下肇事司機的資料(應從對方駕
駛執照中獲取；若對方不能提供駕
駛執照，可能他是無牌駕駛。看注
意 ◆)

*司機姓名

*駕駛執照號碼(注意：不是咁號
card no.) 若可以，給執照拍照

*司機住址，要反轉執照看看背面有
沒有新住址

*汽車車牌

*保險公司

*手電號碼(應即時撥打以證明是真
實的)

⑥ 若有執法人員在場抄下他們的姓名
及編號

⑦ 盡快到任何警察局報案及報上保險
公司

注意

◆若沒有持有有效駕駛執照、或汽車沒有有效註冊(包括過期)，對的一方也可能成了錯方。因為這類人或汽車是不應在路上駕駛及行走。



肇事車輛資料 1

Driver's Name 司機姓名

Driver's Licence No. 車牌號碼

Address 住址

Vehicle Registration No. 汽車車牌

Insurance Company 保險公司

Driver's Phone No. 司機電話號碼



肇事車輛資料 2

Driver's Name 司機姓名

Driver's Licence No. 車牌號碼

Address 住址

Vehicle Registration No. 汽車車牌

Insurance Company 保險公司

Driver's Phone No. 司機電話號碼



肇事車輛資料 3

Driver's Name 司機姓名

Driver's Licence No. 車牌號碼

Address 住址

Vehicle Registration No. 汽車車牌

Insurance Company 保險公司

Driver's Phone No. 司機電話號碼

注意

若錯在對方，而對方沒有買保險；己方只買了第三保 *Third Party Property Insurance* 保險，己方的保險公司可能會作出最高\$3000 的賠償（詳情請諮詢閣下的保險公司）。

廚師常用英語 English For Chinese Chef

「餐館福音團契」特為任職酒樓食肆的廚房員工度身訂造英語光碟

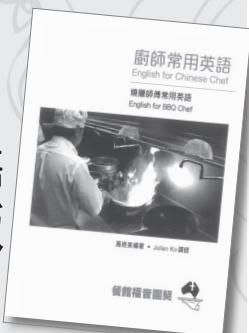
特點：

- 應付送貨司機及維修技工的簡單句子
- 頂替樓面或櫃面的緊急應對
- 燒臘師傅企明檔的常用英語
- 中英對照小冊子
- 廣東話/ 英語教授

歡迎索取

餐館福音團契 出版

廚師常用英語 已經出版



請親臨

餐館福音團契

Restaurant Mission Inc

地址：2/F, 17 Valentine Street,
NSW Sydney 2000

電話：(02) 9211 1666



Insurance

三種保險的分別

全保 Comprehensive Insurance

賠償自己的車子，撞毀了他人的車子或產業。

第三保(產業) Third Party Property Damage

賠償撞毀了他人的車子或產業，不賠償己方車子的損毀。

第三保(人身) Compulsory Third Party (CTP) Insurance (Green Slip)

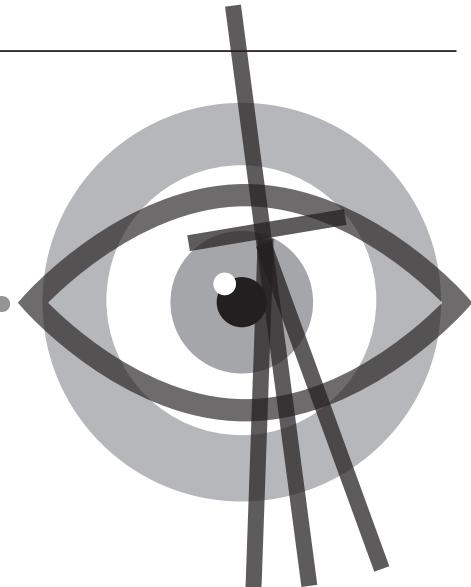
在每年繳交汽車註冊費Registration(行車証) 時強逼性要買的保險；此保險賠償汽車意外中受傷或死亡的人，不包括錯方的司機，除非另有注明。

*以上資料只作參考，作者及出版機構不負任何法律責任。詳細資料請聯絡閣下的保險公司及律師。另有英文版本，請親臨‘餐館福音團契’索取。

hensive Insurance Third
perty Damage Compulsory
ty (CTP) Insurance

眼中的梁木

◎ 唐老鵝



近排酒樓生意淡薄，落場時老闆召大廚明叔和我一齊商討對策。商也鬼野吖！不過係通知我地要削減開支；老闆一早已經認定，要我地所有長工每星期放多半天假當holiday pay(年假)。不過就懶民主話同我哋商量。條友仔真係精過鬼，今晚九點未夠就話有少少頭赤，借頭借路走咗返屋企；留低我同明叔兩個將公司個決定告訴大家。

食宵夜果陣，我哋將呢個消息宣告，都預咗個個嘈喧巴閉。油鑊大頭蝦自然反應最大：“x*y%z！咁都有嘅！生意好果陣又唔見佢出雙工比我哋？明叔，叫個衰人出埋啲糧比我，我唔do勒！”

明叔勸佢：“算啦！生意唔好，個個星期係咁蝕，老闆都好難做嘅！”

炒鑊雄哥比較理智啲，勸大頭蝦：“大頭蝦，唔好咁意氣用事呀，家陣出面間間都淨係請散工，想搵翻份長工唔係咁容易㗎！”

“X！硬唔信會餓死我！最多咪做兩份散工。”大頭仍然好激憤咁講。

樓面傻強笑口同佢講：“咁你咪重唔著數，做散工一樣有holiday pay，重有報稅添！”

大頭蝦只係一時火遮眼先至衝口而出，出面乜嘢環境，佢盲佬食雲吞 - 心裏有數，但呢啖氣始終哽唔落，唯有將啲火發洩去第二處：“x#@y*%！一日

最衰都係個八婆總理，做咁耐啲經濟衰咁耐！搞到民不聊生。”

雄哥捉住大頭蝦呢句說話啞佢：“喂！大頭蝦，當日政府派錢比你果陣，你唔係咁講個噃！你話呢個係立國以來最英明，最有建設嘅政府，你重話下次選舉會放兩日假幫佢哋拉票添！”

“啇！當日比個衰政府啲小恩小惠呃咗，早知佢將個國家搞到個屎坑咁，殺頭都唔選佢呀！家吓樣樣嘢都加晒價，以前派果啲都嘔突晒啦！”大頭蝦好感慨咁講。

樓面傻強懶叻咁加把口：“果陣我都話㗎啦，有出就一定要有入，樣樣都比你，去邊道搵翻啲錢嚟填個氹呀？所謂羊毛出在羊身上，呢個世界邊恕有咁著數吖！個政府亂咁使錢，依家連本帶利闊翻你。大頭蝦，係你先至咁無知，比佢呃到！”

雄哥都附和阿傻強：“睇怕呢個騎呢政府做埋今屆都要執包袱囉！大頭蝦，你開心啦！”跟住又講：“不過咁噃！到個反對黨執政果陣，到時你又好似以前咁，話佢哋成日幫住啲財主佬欺壓你喎。”

大頭蝦都覺得好矛盾，佢諗唔掂就打橫嚟講：“啇！最好就行吓共產，將啲財產國家化，大家有飯食。啲有錢佬都惡得耐，等我哋捉佢地遊吓街都好呀！”

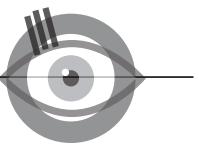
見大頭蝦偏激個衰樣，我都忍唔住要啞吓佢：“如果咁好，你就唔使老遠咁辛苦走嚟外國啦！”

其實佢仲未瞓完減holiday pay件事，我一出声，佢又乘機發洩佢嘅怒氣：“係勒！信耶穌就最好！人人有飯食，我呸！你個神咁叻，個經濟就唔會搞成咁啦！”

真係比呢啲野蠻人吹漲，經濟唔好又賴耶穌！佢諷刺完之後，繼續發表高見：“哈！啲所謂基督教國家，依家啲經濟比我地祖國重差。我國唔信耶穌，依家幾發達？信耶穌啲國家食屎啦！”

講到祖國嘅經濟，大廚明叔都有興趣加入話題：“上年參加旅行團，返到祖國，果啲建設同繁榮，真係一啲都唔輸蝕比啲西方國家。街上男男女女都不知幾‘時默’添！”

雄哥亦加把口：“重有磁浮鐵路，呢啲連美國佬都重未有。”



大頭蝦話：“如果唔係我地祖國人幫襯，歐洲啲名牌時裝、靚車，留翻‘漚蟲’都得勒！”

佢地兩個你一句我一句，又講吓鄉下啲親戚依家點‘巴閉’，飲食幾咁豪；大家都不知幾響往祖國嘅經濟同繁榮。講講吓連holiday pay件事都忘記咗。最後大頭蝦總結：“你地信唔信，不出十年我哋祖國一定做世界霸主？”

正當佢地對祖國充滿狂熱與憧憬之際，我問咗一句：“講得咁好，点解你哋又唔回流返祖國啫？”真係一盆冷水，潑到兩條茂李鴉雀無聲。我一嘒扑正佢哋個‘上下五寸’，正因我好了解佢哋。

大頭蝦住政府屋，每星期除咗自己份人工，福利部重有成三舊幾水塞入佢袋；皆因佢有兩個女在學，又報低收入。蝦嫂每星期起碼幫佢收起五百蚊。兩公婆耐不耐就返吓鄉下‘也文也武’，又吹噓在外國搵錢幾容易，啲鬼佬做啲嘢幾咁蠢。炒鑊雄哥除咗人工高啲及住在自置物業外，其他同佢差唔多。佢哋兩個都好清楚，喺本地出少入多，享受嘅福利、醫療同子女嘅優質教育，喺祖國係有可能得到嘅。

以大頭蝦嘅料在鄉下，每個月頂多都係賺到呢到半星期嘅收入。

襯佢哋有聲出，我繼續講：“生娘唔及養娘大！祖國點樣好，同你哋都無乜大關係。但呢個國家對你哋都算仁至義盡。你哋除咗成日埋怨‘重有乜嘢福利未有得擺’之外，有冇諗過要點樣回報人哋呢？早排中文報紙日日講，啲內地‘雙非’湧入香港；話佢哋係‘蝗蟲’。我哋今日喺外國，係唔係都一樣做‘蝗蟲’呢？”

傻強好認同我所講，所以都加把口：“先頭我都講啦，有出必定要有入。冇錯今日祖國有好多人過著窮奢極侈嘅生活，不過貧富極之懸殊；佢地嘅財富可能靠剝削勞苦大眾。今日你哋在外國，所享受嘅福利，反而係本地納稅人付出比你嘅喎。”

傻強‘有出有入’呢個話題令我靈機一動，乘機講福音：“‘有出有入’呢個道理正如我成日講嘅：「我哋犯罪就係欠債，耶穌釘十字架就係幫我哋還債。聖經都有話『惟有基督在我們還作罪人的時候為我們死，神的愛就在此向我們顯明了。』」所以呢…，”

我都重未講完，儂強怕我又講耶穌，拿拿臨斷我嘅說話：“喂！大頭蝦，先頭你講基督教國家啲經濟唔及祖國，呢啲算唔算風水輪流轉呢？其實，我話佢之所以有今日，都係濫收移民同難民嘅後果！”

大頭蝦難得甩身，唔使再比我篤住鬧佢對本地有貢獻，立刻答儂強：“之唔係！收埋咁多人，金山都比佢哋食窮啦！你睇吓吖，遲啲一定將我哋的福利貼埋比佢哋。”

雄哥有啲心心不憤咁話：“計我話全部遣返，或者喺公海比啲水同糧食就叫佢哋過主啦！使乜咁麻煩啫！啲鬼佬做啲硬係唔得乾淨利落嘅！”

儂強望著我冷笑話：“呢啲咪所謂基督教國家嘅‘婦人之仁’囉。正一自掘墳墓！遲早比呢啲難民拖跨個經濟。”

我沉住氣同佢哋講：“你哋知唔知點解要咁做？係因為呢個國家講憐憫、人權同公義。呢啲係本地基督徒先祖實行佢哋信仰嘅道德標準；一直遺傳到現在。其實你哋一直享受緊嘅和諧同安定都係建基喺呢個標準上。”

我知道呢班渾人一定諗唔到，和諧、安定與國家嘅道德標準有何關係。我順勢出個難題比佢哋：“你哋講得祖國咁好，點解祖國好多有錢人都走到外國生活呢？就算自己要留低搵銀，都會送晒老婆子女出國呢？”

大頭蝦立刻懶叻咁答：“賺到錢，更係要出外國晒吓啦！買晒佢哋啲豪宅威吓比啲鬼佬睇。呢啲就叫做吐氣揚眉囉！”大家都知大頭蝦係搵嘢嚟講。雖然佢哋心知有更深嘅理由，但又講唔出係乜。

我見佢哋一臉惘然，嘗試用佢哋明白嘅比喻嚟解釋：“比如大頭蝦喺呢度，對政府不滿，可以鬧人‘八婆總理’，亦可以揸條橫額上街鬧衰佢；有貪官徇私，又可以投訴。唔會好似某啲國家官宦相護、詐瞓唔到，或者殺人滅口。法律之下人人平等，一視同仁。呢啲咪係人權同公義囉！有咗呢兩樣嘢，人至會覺得安定。”

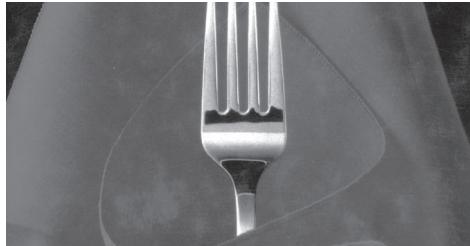
我繼續講：“重有噃！基督徒先祖遺傳聖經嘅教訓係叫人無私同愛人如己；喺呢啲道德標準下，又點可以見到人哋喺大海浮浮吓，叫人哋過主吖！”

我望吓佢哋每一個，語重深長哋講：
“如果單要講條件先至可以留喺到，在
坐當中都有幾多個可以合格。係唔係？
耶穌都話，我哋只係睇到人哋眼中嘅梁
木，而睇唔到自己眼中嘅刺。”

講到呢處，佢哋當然唔會認衰，用
好多說話來自圓其說，又帶出好多自
相矛盾嘅疑問來証明自己有理。我都廢
事再睬佢哋！不過諗起自己最後所提嘅

‘條件’問題，令我諗到耶穌比我哋嘅
救恩；唔係因為我有也可取嘅條件，完
全係神無條件嘅大愛。正如聖經裡面
有幾句咁話：「你們得救是本乎恩，
也因著信；這不是出於自己，乃是神
所賜的；也不是出於行為，免得有人
自誇。」

既然神對我這死不足惜嘅人都如此
眷顧同接納；班渾人繼續嘅恥笑奚落又
算得甚麼呢！



**The Flame magazine
sponsorship list
(April 2012 to April 2013)**

- MREF*
Melba Wu
Joy Wong
C. M. Kwan
Katie Cheng
Tai Huynh P/L
Wesley Mission
Tony & Rosa Tsui
Jennifer & Zachary Au
Wing's Dragon Restaurant
Hurstville Chinese Restaurant
Bethany Management Service P/L
*Galaxy Funeral Consulting
Services*

衡量人的價值

◎ 理目

當看到有關「短樁工程」、「萬年油煮食」、「三聚青安奶粉」等報導時，你有何感想呢？

有些哲學家和科學家對人有以下三種看法：

第一，人不過是一件物件，與石頭、椅子等並無分別；所不同的：人是一個會活動的物件。因此，人的價值是被貶得非常低的。

第二，人似一部機器；特別是現代新發明的電腦人，更酷似人，人會說話，電腦也會說話，且有超人的記憶力。人會精神崩潰，電腦也會出錯；所以說，人只不過是一部機器。

第三，人是動物，自從達爾文提倡“進化論”之後，人類便喜歡以進化論來解釋自己的來源；可惜這些人根本不知道“進化”的過程和方法，便相信人是由猴子變成的。曾經有一位在澳洲的科學家，在其研究結果中發表：人不是從猴子變的，反而猴子是從人變成的；即是說猴子比人更進一步。



在傳統方面，衡量人的方法最少有五種。

第一，按外貌：或身材魁梧，孔武有力。或儀表出眾，風度翩翩。所以外貌儀表為重要，以至有些人因為自己生得醜陋而自卑，或者去整容、改型，想使自己能有好的外貌。

第二，按職業：人慣用職業來衡量人，認為從事某種行業的身份會較高，也被人器重珍惜；因此，有人不惜一切代價爬上高職位，來表示自己重要。

第三，按財富：人以收入多少來衡量其身份地位的高低，低薪的人覺得自己比不上薪水高的人，就以為自己的價值得低。

第四，按出身：在封建時代，“出身”決定人的身價。出自名門望族的人即使生得愚鈍、醜陋，無才無德，身價依然極高。相反，如果出身寒微，就算一表人才，聰明絕頂，也未必受人重視。如今雖然時代進步，但人的看法、想法依然一樣。

第五，以才幹，才幹大便價值高，才幹小的價值自然低，沒有才幹便沒有用。因此一些比較平庸，資質較差的人和那些年紀老邁、不能生產的人，便被人看輕甚至厭棄，非常不公平。

其實，當人遠離創造者（上帝）的時候，就不認識上帝；既不認識上帝，就無法認識自己。人只有認識真正的創造者時，才能知道自己的價值。人如果用世界的價值觀來衡量人，必會將人的價值看得極低。

上帝衡量人的標準，在耶穌身上可作最明顯的例子。根據上面的尺度來看，耶穌可說絕無價值可言。論外表，祂無佳形美容，無美貌使人羨慕。論職業和出身，耶穌是木匠的兒子，自己也是木匠；出身寒微。論財富，祂異常貧苦，經常不名一文，甚至連枕首樓身的地方都沒有。至於才幹，耶穌是創造者——上

帝的兒子，有很大的能力和權力，可以差遣十二營的天使來幫祂脫離被釘在十字架之苦；但祂並沒有使用這些方法來拯救世人。祂選擇用愛來拯救人。

究竟上帝用甚麼尺度來衡量人呢？先從創造的角度來看，上帝造每一個人都是平等的，因祂是照自己的形像來造人。雖然人因犯罪而不能維持有上帝“愛”的心腸和性格，甚至損毀了上帝的形像，但人在上帝面前仍有價值。因為人是祂親手所造。

另外，上帝以人的生命成熟程度來衡量人。祂的心意是要人追求認識祂；而人與上帝的關係就像樹枝和樹幹一樣，是非常緊密的。祂賜人有祂自己的生命，這生命是能與祂交往、與祂合一，是豐盛的生命。像祂的生命一樣，就是充滿愛，“愛”比其它一切更重要，因為愛是聯絡全德的；一個有愛心的人願意捨己，像耶穌一樣甚至為人死在十字架上。

不要輕看人的價值，更不要看人過於當看的。若要知道人真正的價值，必要從先認識那位宇宙萬物的創造者——上帝而來。藉著認識耶穌和祂的話語——【聖經】，你也可以知道祂，明白祂。

轉錄自碧珊的博客

基督徒並不是好人



基督徒並不是好人，真正的基督徒從來不敢自認是好人。因為他們知道再怎樣的好，也還未完全。基督徒只是知罪也知憑已力無法擺脫罪，而願意信靠耶穌基督的一群人。

基督徒不是好人，他們只是明白要為自己的選擇、自己的行為負責任的人。他們之所以心靈自由，是因為他們知道人類並沒有欠魔鬼的債，所以不必受他的矇騙與控制。他們之所以快樂，是因為他們清楚人類只欠神的債，而神卻在基督裏免了他們的債。

基督徒不是好人，他們做好事只是因為這是他們的本分，因為明白知善不行就是惡。他們做好事，也想得到獎賞，而且居然不是在乎人對他們的稱讚，卻在乎神對他們的獎賞。

基督徒不是好人，他們不做惡只是因為不敢做惡，是因為他們清楚神的怒氣是可怕的，管教是嚴厲的。

基督徒不是好人，他們有時不做好事又是因為他們明白，有些事情在別人的標準裏是好事，但在神的眼中是愚蠢的多管閒事。如同幫蟲蛹剪掉繭，是扼殺而不是拯救。

基督徒不是好人，所以也不是好員工，他們努力工作是因為他們清楚能夠在工作中發揮神所賜給他們的才幹，工作讓他們在人群中分享關懷與合作。他們不是好員工是因為他們知道人生真正老闆是他們的天父，而不是某個公司的出資人。所以他們並不會為了金錢而當不知疲倦的工作狂，他們經常再忙也會抽時間出來盡情地享受生活和敬拜神。

基督徒不是好人，他們即便什麼都不做，也能怡然自得。是因為他們知道神永遠地接納他們，按著他們原本的樣子愛他們。所以他們不必要跑得太急太快，也不願意偷懶被落下。他們深知父有耐心地帶領他們用合宜的速度來到祂的面前，一起享受一切的永恆的美好。

親愛的朋友：

我們願意幫助您了解人生的真諦，更願意幫助您明白靈性的問題。
若您閱讀【爐火】後心有感動，請按著您現在的情形，填妥下列
表格並寄回本刊。

請在適合的方格上填上✓號：

- 我願意相信宇宙間有一位全能公義、慈實的神（上帝）。
- 我相信耶穌基督是神的獨生子，為我的罪被釘十字架流血受死，替我付上了代價，我現在要悔改歸向神，接受耶穌為我的救主。
- 我願意更加明白聖經真理，請寄贈有關信仰的小冊子。
- 我願意參加教會聚會，請與我聯絡。
- 我有興趣查考聖經，請與我聯絡。
- 我對聖經認識很少，希望參加聖經函授課程，請寄來資料。
- 請按期寄贈【爐火】_____本。
- 我不想再收【爐火】

請用正楷詳細填寫，請勿簡省或潦草。

姓名：(中文) _____ (英文) _____

性別：_____ 年齡：_____ 電話：_____

通訊地址：_____

請把（回應表）寄回：Restaurant Mission Inc. 餐館福音團契
P.O. Box K-338 Haymarket NSW 1240 或傳真 02 - 9211 1666

付款方式

閱讀【爐火】，有感動支持此刊物之製作，現付上 \$

支票 (抬頭請寫Restaurant Mission Inc.)

現款 (請存入聯邦銀行 Commonwealth Bank A/C 2006-0090-1888
餐館福音團契 Restaurant Mission Inc. 的戶口)

信用咁 Please charge my Credit Card Account.
請從本人的信用咁戶口支取款項

MasterCard VISA

Account No.

信用咁號碼:

Cardholder's Name 持咭人姓名

Surname (姓)

First and other name (名)

請用英文填寫

Amount 金額

Signature 簽名

請閣下將姓名，聯絡電話及地址，連同支票，銀行存根或表格，一併寄回
餐館福音團契，以便記錄後寄上收據，並於日後寄上通訊以保持聯絡。

郵寄地址 : Restaurant Mission Inc.
 P.O. Box K338
 Haymarket NSW 1240

聖經函授課程

你是否有興趣認識更多有關耶穌的生平和祂的教訓，但卻苦於閱讀能力有限，對看聖經頗感困難？有一個好消息告訴你，就是「餐館福音團契」推出的一個「聖經函授課程」，是專為慕道者及信徒而設的。

耶穌的肖像

目標：1. 幫助人認識耶穌是創造萬有的主，是世界的光，是復活的救主。

內容：介紹主耶穌的身份與權能。

你的福音

目標：1. 幫助初信者以行動顯明“接受基督為救主和生命的主宰”這項決定。
2. 幫助初信者發揮基督徒的能力，在靈性上追求成長，過得勝的生活。

內容：為初信者指示成長的途徑，並按部就班地明瞭事奉、救恩、權威來源，與基督徒生活原則等道理及如何付諸實行。

如何研讀聖經

目標：1. 與你一同認識聖經的基本信仰。

2. 幫助你接受耶穌為你的救主。
內容：介紹聖經的來源，神對人的啟示和目的。

基督教的基本認識

目標：幫助信徒明白信仰基礎。
內容：介紹基督教的基本綱要。

馬可福音研讀

目標：幫助信徒有系統地研讀福音書卷。
內容：幫助信徒認識耶穌是基督、是降卑的僕人，是大有權能的神。

約翰福音研讀

目標：幫助信徒多了解和認識耶穌。
內容：耶穌與天父、聖靈、世人、信徒各方面的關係，證明祂不單是神的兒子，更是神！祂與聖父、聖靈同等、同位格、同權、同榮。信祂的人不但得救，成為神的兒女，並有豐盛的生命。

報名辦法： 詳情請致函「餐福」Restaurant Mission Inc.

查詢地址： 2nd Floor, 17 Valentine Street, Sydney NSW 2000

郵寄地址： P.O. Box K338 Haymarket NSW 1240

各項課程費用全免，但歡迎自由奉獻。



【第八十七期】 ⊙ 二〇一三年 六月

出版者：餐館福音團契

Restaurant Mission Inc

2nd Floor, 17 Valentine Street,
Sydney NSW 2000 Australia

Tel: (02) 9211 1666

Fax: (02) 9281 9191

E-mail: restaurantmission@gmail.com

郵寄地址：

P.O. Box K-338 Haymarket
Sydney NSW 1240 Australia

創刊： 1989年

主編： 高維美

編輯組：李國輝、黃麗娟

美術設計：John Chan

承印： **Fortune Press**

Shop 98, 460 Jones Street,
Ultimo NSW 2007 Australia

◎ 【爐火】乃免費贈閱刊物，
本期出版四千本。

◎ 函索即寄，歡迎奉獻支持印刷及
郵費。

◎ 歡迎轉載，但請先與本團契聯絡
及註明出處。

◎ 本刊文章由作者自負文責，其立
場未必與本團契及本刊一致。

◎ 歡迎轉介或協助派發。

歡迎您來認識主耶穌 餐館福音團契



逢星期二下午

3:45pm及7:30pm

查經班 – 幫助您認識聖經。

5:30pm

粵語敬拜 – 唱詩、聽道理、令您
身心愉快。

7:00pm

晚飯 – 雖然清茶淡飯，不過當中有
友情和真誠做饅，令您回味無窮。

- ◎ 服務餐館行業，以發揚基督博愛
精神。
- ◎ 舉辦有益身心的戶外活動、講座
和課程。
- ◎ 開辦餐館就業人士實用英文班。
- ◎ 書報影音閱覽室。

開放時間 星期一至星期五

上午十時至中午十二時

下午一時至下午五時

(公眾假期休息)

