

培正同學會第四屆紅藍高爾夫球比賽

2007年12月8-9日 周美亮

12月8日星期六早上，一眾在尖沙嘴中港城出發，八時三十分開船，約十一時已到達中山雅居樂長江高爾夫球會。酒店房間露臺都向著球場，好漂亮！週末晚只收五百元，想是團體價及丘國生大佬介紹之故吧！林惟良和捷社吳淑貞同學盡心盡意的為大隊服務，組織、安排、雜務、突發事件等等忙個不了，衷心感謝！

本屆參賽級社有十社，採用「新新貝利亞」(New New Peoria)賽制，賽果如下：

冠軍 基社 (296.2) (四屆比賽三奪冠軍)

亞軍 捷社 (311.8)

季軍 敏社 (314.4)

總桿獎：基社鄭樹敬 (76 桿)、基社宋健生 (80)、捷社葉聰 (86)

淨桿獎：基社關溢康 (74.6 桿)、敏社吳逸帆 (76)、捷社梁國榮 (76.8)

基社同學成績

鄭樹敬 76 桿

宋健生 80

關溢康 88

忻尙永 92

丘國生 98

周光明 102

林惟良 109

余盛彪 110

陳美琪 112 (忻尙永夫人)

區春生



基社冠軍隊：關溢康、忻尙永、宋健生、鄭樹敬

第一天星期六先讓同學們練習一場，我和兒子則在市區遊覽，並參觀了「孫中山紀念堂」，給他略說近代史一二，但總說不清除了姓名，為何要有字、號等，總不成說孫先生是「壞鬼書生多別字」吧！。

晚上丘國生帶領大隊四十人，到中山市紫馬嶺公園側的何太酒樓晚膳，連酒水每人只花六十五元，認真價廉物美，菜式豐富極了：

龍利葉南北杏湯、籠仔蒸響螺、小欖炸魚球、招牌三杯雞、椒鹽明蝦、百花蟹皇嫩豆腐、桂花炒瑤柱、紅燒驢肉、銅盤蒸野生羅非魚、上湯西洋菜、特色點心、生果盆。

有趣的是，眾人起初高高興興、沒半點懷疑地吃「羊腩煲」，後來侍者說那是「紅燒驢肉」，則沒甚麼人再肯落箸了。特別回味前菜小吃「醃青瓜」，嘩，香、辣、爽、甜！我一人便吃了一大碗方休。



第二天早餐後，約了區春生在泳池邊打太極；春生兄打了十多年太極，頗有心得，在旁點撥，已感乃良師也。小兒在旁也仿效一招半式，說「都幾難喎」，可教也。

我與兒子乘車到小欖看菊花展，花茂色鮮，只是過於堆砌，流於俗氣，半點沾不上隱逸之姿，有些失望而回。

但兒子是首次看這種花展，也算開開眼界，對十二生肖造型頗感興趣，而高塔、圓球等等組合也很新奇。

雖說紅藍精神加體育精神，比賽不重名次，但基社在三項目全勝，能不樂乎！