

吳明月第一個月今年來打越順·百萬日幣手幣到來·短兵相擊敗塗阿玉

上居來後·順越打越順·三百萬日幣手幣到來·短兵相擊敗塗阿玉

【本報東京廿八日電】記者張光斗
高球好手吳明月，今在延長賽中敗了另一名將塗阿玉，獲得總獎金兩千萬日幣的日本秩父「史丹列」高球冠軍，獨得獎金三百萬日幣與汽車……等。

首兩日領先吳明月、塗阿玉與日本選手小林法子，今日最後一天的決賽分配在最後一組；吳明月與塗阿玉的短兵相接，本次比賽是今年球季的第三次。

比賽越至後面越精彩。第十六洞之前三，塗阿玉以前低於標準八桿的成績領先群雌；曾經暫告不穩的吳明月又追至低標十五桿佳績的黃玥英並列第二。

十六洞，塗阿玉平標，吳明月並列第一。對於這個遲來的冠軍，

月卻擊出「博帶」，再度追上一桿平手，兩人的肉搏戰進入白熱化的地步；也因為這一洞，吳明月獲勝的機會轉濃。

十七洞，塗阿玉與吳明月都打得極穩，步步為營的將球打上果嶺的洞口附近；頗有默契似的，她倆都得了「博帶」，低標準都得了「博帶」，低標準九桿；黃玥英與吉川已無緣爭奪冠軍。

十八洞的球道有一八〇公尺，現場的一萬多名觀眾都聚於果嶺四周，急於知道冠軍究竟誰。

吳明月先發球，球飛的弧度頗大，落在離球洞的十呎處；塗阿玉跟著也出手桿，但是球兒滾至果嶺外，眼看塗阿玉的形勢危險；

塗阿玉不愧為沙灘老將，她補了一桿，球兒在洞口邊五十吋附近煞車，是個安全球；吳明月在十呎外擊球，球兒劃出一個漂亮弧度後也停在洞口外一呎處；於是，塗阿玉重新回到十八洞的起點，表情都很緊張。此次是塗阿玉先發球，可是球卻直往果嶺前的沙坑鑽進去；吳明月看到塗阿玉發球失常，自己也情緒不穩的將球發至果嶺外。

塗阿玉補桿，難得的將球打上洞口外三吋處；較阿玉稍佔便宜的吳明月也補桿，球兒滾至洞口邊不到一呎處；塗阿玉再三審視球道後，出桿，球兒從洞口邊緣滑了過去，冠軍因此從她的手上跌了出去；吳明月在塗阿玉加一桿進洞後，很穩的將球打進洞裡，這個得之不易的冠軍終於落進她的懷抱。

對於這個遲來的冠軍，

張；她謙虛的又說，自己的運氣好，才能獲勝，前幾個月的比賽，或許是得失心重，吳明月自承沒有打好；不過，她自己有預感，最近越打越順，應該會有更好的成績出現才對。

本週的比賽除了吳明月、塗阿玉分居冠、亞軍之外，黃玥英也力爭上游，以二九桿位居第三，陳麗英居第四。

可惜最後一洞吃了「柏忌」，以二二桿得到第六。

是個轉捩點，她越打越順，還是材料的採購。很幸運地，戰前我們就經營這個生意。因此，現在仍得有業務用的配給。只不過，無法天齊全。往往，在配給魚的那天，九桿位居第三，陳麗英在東京灣捕到的蝦子賣給我們。這些蝦子，即使在冬天，也僅穿著一件棉服，到處奔走，選購後，常拿在東京灣捕到的蝦子賣給我們。這些蝦子，對我們的幫助實在太大了。因為，必備的作料常常不能夠。只好把這些海蝦，用千辛萬苦才得來的菜仔油炸成為「甜不辣」之類的油炸食物。然後，拌加在中華麵裡。中華麵還是用手撕的，但作料粉太差，麵條便不能夠爽口。但「老婆婆」用他長年的經驗，再加上

感恩的歲月

王貞治母親的回憶錄
王登美 原著 林秋山·廖蒼洲 合譯

用心地調味，所以，博得客人的好評。

在這個時期，在黑市店裡能有雜食或麵疙瘩，已屬

不錯。「老婆婆」卻肯下工夫，研究新的菜色。例如，他用小蝦米做成中華片之類的料理。或用魚，做成有中國風味的糖醋魚。因之，聲名遠播，甚得佳譽。遠

從沖田、川越，都有許多的客人，只要在店門口一貼上「今日營業」的招貼，簡陋的店面前，就大排長龍。甚至還有自己帶來鍋子和碗的

客人呢！

在這些客人當中，時時可見著飛行裝、圍白領巾，戰後餘生的特攻隊員，或斷臂折足的殘障軍人，或在戰爭中受傷留下傷疤的人。

我們最感抱歉的是，無法全數供應所有排隊的客人。

一早，開門做生意，到了午間，所有東西全部賣光，亦屬常事。

也有客人提出要求：「孩子們正高興地等待著，好歹做些讓我們帶回去。」遇上這類客人，想拒絕他們，總覺得過意不去。因此，「老婆婆」總會想盡辦法，開始想到，今天應該還有

「十六洞的『博帶』」。