

人生中的精彩 事業上的創新 幸福人生之旅

浦瑛

祝賀張安麟

又拿到一個法律博士



張安麟和父親

2007年獲得葛萊美獎最佳樂器獨奏獎得主的張安麟，日前在克利夫蘭州立大學的馬歇爾法律學院 (Cleveland-Marshall College of Law)取得法律博士學位，創下音樂與法律雙博士學位的先例。

在克州大伍爾斯坦中心(Wolstein Center)舉行的法學院畢業典禮，當天有209人取得博士及碩士學位，接受由各地趕來參加的父母、子女及親友們上千人的祝賀。

張安麟表示，當初是因為感到許多藝術家在與經紀人簽約時，不知如何保障自身的權益，往往受到中間人的剝削，所以便在校內的法律學院，修讀契約的相關法律課程，結果愈讀愈有興趣，竟修了三年的課程，還是校方提醒她已修滿博士學位的學分，足以取得法學博士學位的資格。

張安麟在印地安納州蒙西市出生，順利完成中、小學學業，並獲得約翰·霍布金斯大學的音樂藝術博士學位。她4歲開始學鋼琴與小提琴，11歲時首次參加音樂比賽後即屢屢獲獎，直到2007年獲得葛萊美大獎。12歲應邀在蒙西市交響樂團擔任鋼琴獨奏開始，至今已在世界五大洲50多個國家演奏鋼琴。她兩度受聯合國邀請演奏鋼琴，在尼泊爾演奏獲得王室的歡迎，在紐約演奏也獲得聯合國秘書長潘基文的面賀及致謝。並被台灣國際青年商會選為2007年的十大傑出青年。她的成就已獲得世界肯定。

張安麟成功之路是由天賦和努力組成，取決於恆心和毅力。她說感謝她的父母對她的支持，但她的父母從未逼迫她彈琴，也從未要求她參加比賽，一切都是她自己的自發自動，所以才能自由發展、表現自己。

張安麟看到許多演奏家患了職業病，所以她便向DOROTHY TAUBMAN療法發明人學習預防和治療演奏者手傷的方法，在她指導下的學生，只需要在彈琴時，手法和姿勢安排得好，便可防患也可治療其職業病，所以她的學生和同事，都因為她的指教而受益。

張安麟目前在俄亥俄州克利夫蘭大學音樂系任教5年，兼任鋼琴系主任，今年並獲得終身職務及升任為副教授。



親朋好友張安麟小姐再獲成功

我的好朋友剛兵要我給他的父母親辦一個生日PARTY。她說她的爸爸媽媽來美國定居二年了，她的姐姐妹妹都在中國，爸爸八十，媽媽七十，她想為他們做一個有意義的生日PARTY。

剛兵的爸爸剛起升先生1928年4月30日出生，他在十八歲的時候就參軍了，開坦克車，就象他說的他一輩子都是黨的人，和孩子們見面的機會特別少。

媽媽李桂琴1938年5月2日出生，一生中勤勤懇懇，任勞任怨，先生不在身邊，一個人帶著四個女兒，曾經在公安部工作過。夫婦倆2006年移民美國和女兒剛兵和外孫女住在一起，過著平靜快樂的生活。剛兵有愛心地說：爸爸媽媽到美國就參加了愛克隆服務中心的老人會，她十分感謝MAY CHEN給老人們提供周一和周四的快樂午餐，讓老人們在一起聊天娛樂。剛兵要把爸爸媽媽的這個生日祝賀放在老人會的午餐會上，因為所有的老人都是爸爸媽媽熟悉的朋友，剛兵邀請他們一起參與她爸爸媽媽的生日活動。老人們可高興了，熱情的老



讓永遠的祝福伴隨您繽紛的人生之旅

人自己做了祝賀橫幅和大壽字，還特別表演在集體舞來祝賀兩位老人的生日。永浴於無止境的歡樂！今天是您們生日，

在這個特別的日子，願祝福縈繞着您們，在您們繽紛的人生之旅里，真心祝福您們生日快樂！



精緻壽司 健康美味

— 愛克隆首家日本壽司自助餐廳開業

五月二十二日晚六點，在愛克隆裝潢一新的Yellow Tail (原Ni's Buffet)餐廳里，來自匹茲堡、克城和愛克隆的各界中外朋友歡聚一堂，慶祝餐廳開業。當晚有四百多位嘉賓前來祝賀。Yellow Tail是一家Japanese Seafood Sushi Buffet Bar & Lounge，由陳飛、周

味道，只有醬油，現在發現日本菜是最健康的食物之一，主要是營養搭配合理，少油少鹽，吃多了也不會長胖，另外你吃日本餐，最少也要化上30美元，而且吃的是有限。現在Yellow Tail是愛克隆的首家日本自助餐，不僅店堂裝潢上檔次，菜肴也新鮮精美，這是愛克隆和



餐廳一角



慶林、林佳杉和歐陽玲玲四位老闆聯手經營。二十二日晚，是餐廳對外開業的前夜，他們邀請嘉賓，請大家免費品嚐豐富精美菜肴。

本報記者採訪了兩位來自匹茲堡的老闆，陳飛和周慶林先生，陳飛首先說：他做中餐館已經有三十多年的歷史，他的好朋友倪舉凌先生(EDDIE)問他願不願意聯手合作做一家有創意的餐館，他們商量說定後，就開始設計和裝修，他們一致決定要做一個上一定規格，並且改變一些中國餐館老的管理方式的高檔次的日本餐館。他們高薪聘請受過專業訓練的外堂經理和廚房經理，老闆只要告訴經理他們的要求，大堂和廚房一切由經理執行和控制，他說我們就不要像以往那樣辛苦了。另外一位也是來自匹茲堡的周慶林先生說：他做中餐館也有二十年了，現在還有幾家在匹茲堡，他說這家餐館與眾不同的是經營日本菜系。他說過去他不喜歡吃日本餐，沒有

臨近華人的口味，就連匹茲堡也還沒有這樣一家日本自助餐館。

當日EDDIE因為有中國的生意要打理，沒有參與這個喜慶的開業典禮。他的太太玲玲表示，這個店也是她嚮往已久的，自己做餐館里外管理十多年，現在有經理代我們管理了。林佳杉先生表示：我們有四位合作人，我們將以和諧為主，大家共同經營這家富有創意、投資一百五十多萬的餐館。

壽司(sushi)是日本人最喜愛的傳統食物之一，日本人常說“有魚的地方就有壽司”，在日本料理中，壽司可謂是獨具特色，它多彩、精緻，所含熱量少、脂肪低，可能是當今最健康、最具營養的食品之一。它是一種非常的美味，重要原因是你吃到的是最新鮮的生魚。另外，壽司有相當廣泛的口感，因為原料中有各種各樣的海魚、河魚和湖魚及貝殼類，你能體驗的美味是無窮無盡的。



我在代替剛兵祝福她的爸爸媽媽同時，講了這麼一段剛兵小時候的故事。那是文化大革命時期，因為剛兵爸爸一年回家也沒有幾天，其他孩子們就對剛兵說你的父親是壞人，一天，剛兵學校要開家長會，巧合爸爸在北京，爸爸穿著軍裝，還帶着手槍，到學校去開家長會，那一天老師講話了，看剛兵爸爸穿軍裝，還有槍，一定不是一般人。剛兵爸爸他不是壞人，小小年紀的剛兵心中無數的委屈一下消失了，她從此揚眉吐氣，再不需要抬不起頭來。剛兵說：爸爸來美國以後，這二年加起的日子比她一生見她爸爸的日子還要多。2006-2008才二年的時間，當我提問兩位老人在美國的感受時，他倆說了幾點：空氣好，人少樹多，講法律，人人平等，老少皆宜，不管你認識不認識都給你問好！兩位老人的感覺是真實的，在您們生日的這一天，祝福您們快樂更健康！祝福您們有幸福美滿的晚年！