

元宵

月上柳梢頭，人約黃昏後

香港事·情 細看元宵習俗

「月上柳梢頭，人約黃昏後……」浪漫不是西方的專利，今日是農曆正月十五元宵節，被譽為中國的情人節，而新年節慶一般到這一天就完結。是夜萬家燈火，大街小巷皆是結伴夜遊的民眾，歡樂的喧鬧聲徹夜迴盪。港人傳承了中華民族的元宵習俗，吃湯圓、賞花燈、猜燈謎……正月十五，祝願市民一團和氣，團團圓圓！

元宵節在中國已經有兩千多年的歷史，也稱「元夕節」。按照中國古代習慣，「元」指月亮正圓，一年之中有所謂「三元」——正月十五稱為「上元」，七月十五稱為「中元」，十月十五稱為「下元」，故元宵節亦稱為「上元節」；「宵」即夜也，所以元宵亦有一年之中第一個月圓之夜的意思。圓月代表圓滿，所以亦有說過了正月十五，才算過完年。

起源一：燈火祭祀通宵達旦

元宵節的來源，有說與祭祀「秦一神」有關。秦一神亦稱「太乙神」，主宰人間的風雨、饑饉和瘟疫。據說，漢武帝曾久病不愈，求助太乙神後竟奇跡治愈，乃於元鼎五年（公元前112年）開始建太乙祠壇祭祀，每逢正月十五通宵達旦以盛大的燈火祭祀，從此便形成元宵節張燈結綵的習俗了。

起源二：明朝元宵連放十日

另一說是東漢明帝篤信佛教，於上元夜在宮廷、寺院，燃燈表佛，命令士族、庶民一律掛燈，遂相沿成俗。隋唐諸朝之後，上元之夜放燈的習俗亦已流傳甚廣，並演變成民間盛大的元宵佳節。張燈時間也從一夜增至三夜。到北宋時，放燈增至五夜，南宋更增至六夜，明朝官府發布節假日十天的規定，為中國歷史上時間最長的燈節。

佳偶良源

天燈（孔明燈），俗稱許願燈、祈天燈，在中國有一千多年的歷史了，是一種古老的手工藝品。民間關於放天燈的習俗有很多，特別是重大節日如春節、元宵節、中秋節等，各地都有自己的特色，都是表達美好的願望。

文昌口音「天燈」與「添丁」發音相近。而客家人會在元宵節前後飄飛天燈祈福，祈求上天保佑來年的日子幸福美滿。

節日「三元」

話你知

有「上元節」之稱的元宵節，與被稱為「中元節」的盂蘭節及農曆十月十五日的「下元節」合稱「三元節」，三個節日的傳統風俗都和道教有關。在上元節人們會以放燈、鬧元宵來慶賀；中元節是祭祖的節日；而「下元節」又名「消災日」，是「水官大帝」下凡為民解厄之日，當日人們會準備香燭祭品，拜祀三界公之一的水官大帝，以求平安。



Janice 2, 2021

尋覓良玄

元宵節的花燈

貼有謎語，猜燈謎又稱打燈謎，據說從南宋開始流行。南宋周密在《武林舊事》中云：

「以綉燈剪寫詩詞，時寓譏笑，及畫人物，藏頭隱語，及舊京諺語，戲弄行人。」這「藏頭隱語」，即謎語。古代男子為給佳人留好印象，證明自己的才學，會透過猜燈謎表現自己。燈謎的內容與生活息息相關，玄妙有趣。元宵佳節，亦是文人鍾情的題材，自古多有文學作品描繪這夜風光。

古時大街小巷火樹銀花，燈光璀璨，遊人如潮。時至今日，香港各區的公園均有舉行元宵綵燈會，規模最大的是尖沙咀文化中心露天廣場。公園內，賞燈賞月嘗猜謎，古時雅趣，傳承至今。

猜燈謎

燈謎一（射成語）
六九

燈謎二（射一字）
三人騎牛，牛無角。

燈謎三（射一字）
安字去了蓋，莫當女字猜。

燈謎四（射一字）
上不在上，下不在下，不可在上，且宜在下。

燈謎五（射一字）
一月復一月，兩月共一邊，上有可耕田，下有長流川，六口共一室，兩口不團圓。

賦詩詞

《青玉案·元夕》南宋 辛棄疾
東風夜放花千樹，更吹落、星如雨。寶馬雕車香滿路。風簫聲動，玉壺光轉，一夜魚龍舞。蛾兒雪柳黃金縷。笑語盈盈暗香去。眾里尋他千百度。暮然回首，那人卻在，燈火闌珊處。

《觀燈》唐 張翥
十萬人家火燭光，門門開處見紅妝。歌鐘喧夜更漏暗，羅綺滿街塵土香。星宿別從天畔出，蓮花不向水中芳。寶釵驛馬多遺落，依舊明朝在路旁。

《正月十五夜》唐 蘇味道
火樹銀花合，星橋鐵鎖開。暗塵隨馬去，明月逐人來。遊妓皆穠李，行歌盡落梅。金吾不禁夜，玉漏莫相催。

《生查子·元夕》北宋 歐陽修
去年元夜時，花市燈如畫。月上柳梢頭，人約黃昏後。今年元夜時，月與燈依舊。不見去年人，淚濕春衫袖。

【燈謎答案】
一（射一字）：好
二（射一字）：用
三（射一字）：奉
四（射一字）：田
五（射一字）：春

傳頌良圓

吃湯圓的習俗可為元宵節添上美好之意，取其團圓、甜蜜之意。大家對湯圓應該不陌生，但大家吃過「元宵」沒有？兩者的外形極度相似，原料相同，卻有五大不同。

南方包「湯圓」Vs 北方滾「元宵」

湯圓做法簡單，將糯米粉加水揉成麵團，再分開成粒狀小麵團，擠壓成圓片形狀後，將芝麻、芋泥等餡料包入再搓圓即可。

煮法比較單一，加水煮熟放湯，簡單方便。煮熟的湯圓，皮面幼滑，多數以薑湯伴食。

糯米粉可加入不同顏色，幻變成五顏六色的七彩小丸子。餡料多變，傳統餡料多為芝麻、花生、芋泥，近年更有商家推出奶黃、朱古力等創新口味。

速凍後，保質期限可長達半年至一年。

湯圓是將濕的糯米糰，裹入鹹或甜的内餡後，搓成球形，以水煮熟。

湯圓膨脹且浮起後即可關火，上蓋悶5分鐘左右，避免久煮導致外皮糊掉，形成軟爛的口感。

製湯圓皮小秘訣

- 用暖水搓粉。
- 用生熟粉糰搓成的湯圓皮拉展力更強更保濕，煮熟後的湯圓口感更煙韌。

元宵的做法較為複雜，首先要將餡料冷凍凝固，再切成方形小塊待用。傳統人手製作會將餡料小塊放入盛滿糯米粉的籬筐內搖來搖去，邊搖邊灑上清水，來回多次，使餡料小塊自然沾滿糯米粉，滾成大圓球。

適合煮、炸、煎、蒸、烤。假如同樣用清水煮開，湯會較煮湯圓的濃稠，元宵外皮粗糙，不似湯圓般滑溜。

講求糯、軟、咬口有韌度，基本上仍秉承選取桂花、黑芝麻、玫瑰等傳統餡料。

元宵外層是乾身的糯米粉，容易吸水，冷藏後味道會變，保質期限通常不超過三天。

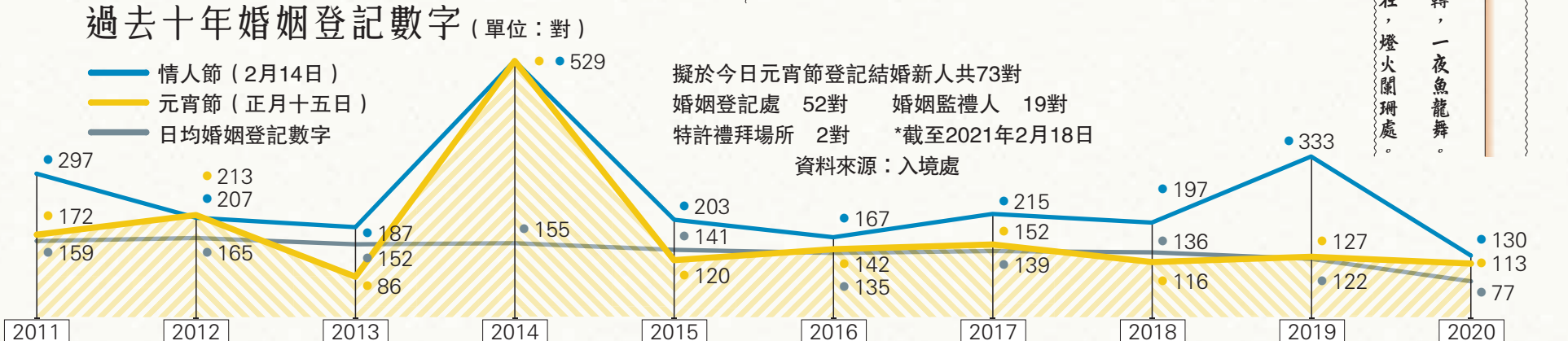
北方。寓意一致：團團圓圓、甜甜蜜蜜。

傳統人手製作的元宵，是把餡料小塊放入盛滿糯米粉的籬筐內搖來搖去，「滾成」元宵。

元宵和情人節一向都是港人結婚的熱門日子，兩個節日每十年會相遇一次。

廣結良緣

2014年，湯圓「邂逅」朱古力，五百多對情侶選擇在這個特別日子共諧連理。



擬於今日元宵節登記結婚新人共73對
婚姻登記處 52對 婚姻監禮人 19對
特許禮拜場所 2對 *截至2021年2月18日
資料來源：入境處