



溫熱年夜飯

春節是一家團圓的日子。小時候，最快樂的事，是吃母親做的年夜飯。換新春聯，拜神祈福敬祖宗，家家都忙忙乎乎，紅紅火火。從小年開始，院子裏會放了台石磨，各家會輪流排隊磨米漿蒸年糕。我們家會蒸紅、白與芋頭三種年糕。以前的年糕用柴灶炊，放上幾個蒸籠，下面架上木條燒火，至少要蒸上三個小時。放上紅棗、花生的年糕，剛蒸好，我經常去偷吃，用鐵匙勺上一片剛出鍋的年糕，熱騰騰、香噴噴的，嚼在嘴裏軟糯香甜，美味極了。

過年前兩天，我會跟着母親去菜市場買年貨。從臘八起，街上就多了許多賣年貨的攤子——賣春聯的、賣鞭炮的、賣年糕的、賣水仙花的、賣土雞鴨的，還有賣年糖年餅的，街上人來人往，熙熙攘攘的。春節母親一定會去買上幾包年糖年餅。裏面有牛奶糖、水果糖、爆米花、芝麻球、桃酥、酸棗糕、金錢餅，還有俗稱「紅紙包」的花生酥糖。我最愛吃「紅紙包」，常常要母親專門挑「紅紙包」買上一斤，讓我們兄弟倆吃個痛快。

每年過年，母親一定會買隻雞回來，年初一剛起床，家裏一人一碗太平麵，那是雞湯線麵，上面放着兩顆煮好的雞蛋，寓意新一年平平安安。院子裏，每家都在忙着殺雞、宰鴨、切豬肉、洗菜。母親請人殺好雞，在熱水裏褪去雞毛後，嵌在雞肉裏的毛根要用夾子拔出



吃年夜飯是團家團聚、辭舊迎新的傳統。

來，我的任務就是拔雞毛。小時候貪玩，經常隨便地拔了一陣就說好了，跑出去與小夥伴放鞭炮。母親就會戴上眼鏡，坐在那裏，把拔不乾淨的雞肉再細細清理一遍。

福州的年夜飯有幾道是傳統菜，例如雞湯、燒黃瓜魚、荔枝肉、太平燕、糟鱈魚，還有一鍋是雜燴湯。雜燴湯就是民間的「佛跳牆」，有排骨、目魚、炸豬皮、扁肉燕、蝦、海蠣、八爪魚、乾貝、香菇、腐竹等，加上粉絲和白菜，美味鮮熱。雜燴湯的用料可貴可

平，可肉可素，豐儉由人，最受大家歡迎，就成了年夜飯的必備菜。

我們家的年夜飯主食有兩道，一道是春卷，另一道是炒米粉。春卷是由一張薄薄的麵皮，用豆芽菜、豆乾絲、香菇絲、白菜絲加上少許熟米粉絲，炒一下，端上來，包成一卷吃。春卷皮是要現做的，年三十的一早，我就到市場上去買春卷皮。那些賣春卷皮的師傅，會在路邊支個煤爐，放上一個平底鍋，鍋內不可放油，燒熱之後，用手提起麵團在平鍋底部



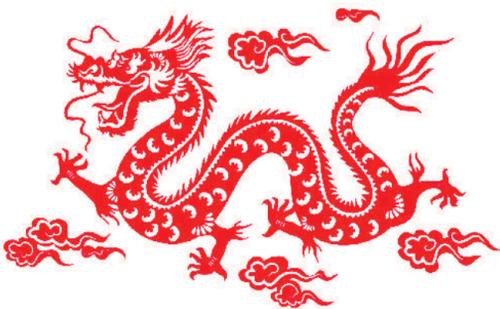
人生在線 魯力

龍年感懷(二首)

吳國欽

巨龍騰起鎮熊羆，
凜冽寒風壯梅枝。
探得春來好訊息，
欲將夙願賦雄詞。

龍騰天地舞動詩，
守正開新逢其時。
駘蕩春風怡人醉，
桃紅柳綠競芳姿。



一夜連雙歲

「欲知垂盡歲，有似赴壘蛇。修鱗半已沒，去意誰能遮。況欲繫其尾，雖勤知奈何。兒童強不睡，相守夜歡嘩。」

將那把胖胖的提壺蓄滿水，於是全家人圍坐在那張大圓桌旁，一邊嗑着瓜子、喝着茶，一邊熱火朝天聊着一年中所經歷的大事小情。快到半夜的時候，爺爺起身去了裏屋，一會回來手裏就多了一個長方形的紙包。放到圓桌上，徐徐打開，原來是我最愛吃的點心。

不過，點心雖好吃，卻還是沒能擋住困意來襲，可一想到為爺爺「添壽」的重任時，又趕緊揉揉眼睛，強打起精神來。那時候，沒有電視、沒有春晚，唯一標誌着跨年刻度的就是那個「長」着兩隻「圓耳朵」的馬蹄錶。說來也真是奇妙，剛才我選上下眼皮直打架，但只要馬蹄錶零點的鈴聲一響，立馬就精神起來，頓時困意全無。難怪就連唐太宗李世民都欣欣然寫了一首《守歲》詩：「暮景斜芳艷，年華麗綺宮。寒辭去冬雪，暖帶入春風。階馥舒梅素，盤花捲燭紅。共歡新故歲，迎送一宵中。」

全家最精神的當屬爺爺，不但臉上神采飛揚，就連平時明顯已經微駝的背，這會兒卻一下子挺得筆直，大聲地吩咐我們趕快打水洗臉，洗去舊年塵垢，以嶄新的面孔迎接新年到來。緊接着是換新衣、穿新鞋、放鞭炮、掃院子，忙得不亦樂乎……

之後，一直到我十七歲那年離開家，每年的除夕我都是這樣「熬」過來的。如今已近知天命的那我，常常就會不知不覺地想起那時的這些情景，就像一縷柔光照亮並溫暖了那些過往歲月，更讓我對這個「一夜連雙歲」的「除夕」心生敬畏。

第一次真正意義上的親歷熬年，是在我十二歲那年。之前也熬過幾次，但終因扛不住瞌睡蟲的誘引，皆半途而廢。這一次之所以能挺住，是因為父親提前賦予了一個很神聖的使命給我。他說：「你現在已經十二歲，是個小男子漢了，所以一定要跟大人們一起熬年，這樣的話咱就能給爺爺奶奶添壽。」

從小我跟爺爺最親，這樣的使命當然責無旁貸。那個年代物資匱乏，年夜飯簡單，所以吃得很快。碗筷也不用動，爺爺說，就這樣擺着好啦，明天再收拾，這叫一餐跨兩年，不愁吃和穿。緊接着，熬年的大幕便正式拉開了。母親早已



維港看雲 郭一鳴

上月某天感覺頭很痛，到樓下商場一家連鎖中醫門診看病，年輕女醫師看我一眼就說可能發燒，一量三十八點七度高燒，說是濕熱疲勞遇上天氣寒冷，配了四天的藥，囑早晚各一劑用開水沖服。翌日燒退，第三天可以正常工作。藥吃完再去看一次，換了另一位同樣年輕的女醫師，再開四天藥，兩次總共收費大約一千元，搞掂。目測兩位女醫師都是學院派，望聞問切之後，沒有像傳統中醫師手寫一張龍飛鳳舞的處方，而是用電腦打印處方交給姑娘配藥，整個流程和西醫診所的做法並無分別。

香港醫療系統一直是西醫佔主導地位，回歸後多年才逐步建立中醫註冊制度，特區政府於二〇一八年施政報告中，宣布將中醫藥納入香港醫療系統，其後成立十八區中醫診所暨中醫教研中心，為市民提供政府資助中醫服務。目前本港有三間大學開設中醫學院，包括浸會大學、香港大學和中文大學，招收全日制中醫全科學士學位學生，以及培養高層次中醫藥研究人才。香港大學中醫藥學院院長馮奕斌教授日前與傳媒聚會時介紹，十八區三方協作（醫管局、NGO和大學）的中醫診所均有本港三間大學的中醫學院參與，既為市民服務，亦為修讀中醫學位的學生提供臨床見習和工作機會。除此之外，港怡醫院中醫診所及香港大學深圳醫院中醫科同為港大中醫藥學院的臨床見習基地。本港首家中醫醫院將於明年落成，屆時將成為三間大學中醫藥學院的教學醫院。可見的未來，中醫將在香港醫療體系扮演愈來愈重要的角色。

馮教授加入香港大學二十多年，二〇二一年出任港大中醫藥學院院長，並擔任中醫全科學士課程主考委員會首席主考，

一堂中醫藥常識課

主要研究興趣是研究中藥在惡性腫瘤、內分泌代謝性疾和自身免疫性疾病中臨床應用。眾所周知，港大的醫科名列全球前茅，是很多DSE考生首選學科，相比之下，港大中醫藥學科的起步比較晚，一九九八年才成立學院，但二十五年間發展迅速，學院擁有一支高水準的師資隊伍，致力培養國際化中醫藥人才，從本科、碩士到博士，在科研方面也碩果累累，院長馮奕斌教授連續七年獲選為科睿唯安（Clarivate）全球百分之一頂尖學者。至於招生情況如何？馮教授答：必須要達到港大收生的門檻，並透露有多名該院培養的中醫博士成為內地中醫藥或中醫藥大學的高層次人才。經過多年努力，香港各類中醫藥人才已經由內地輸入變成輸出內地和海外。

現代科技發展與醫學進步息息相關，進入AI時代，機器人甚至可以代替醫生做

手術。有美國著名心臟科專家認為，隨着幹細胞醫療的發展，人類壽命能延長至一百二十歲，甚至一百五十歲，這種情況或許在數年後發生。我冒昧問馮教授：自古至今中醫師看病都是望聞問切，中醫學的進步體現在哪方面？我以為這個問題很無知很naive，沒想到馮教授卻說這是一個核心問題。

中醫中藥起源歷史悠久，現存最早的中醫典籍《黃帝內經》成書於戰國時代，最早的中藥學典籍《神農本草經》成書於秦漢，但今天中醫師如果一成不變依照這些經典來治病救人，就會出問題。古人有「古方不治今病」之說。馮教授侃侃而談：對中醫藥來說，一是要通過臨床前和臨床研究，為中醫藥在現代醫療中的應用提供科學證據和臨床證據，二是要理解中醫藥涉及中國歷史、文化、哲學、藝術、科學和醫學，是一個複雜的科學體系，其理論和診療體系與現代西醫學有巨大不同。三是要創新中醫藥的評價體系，要參考現代西藥學的研究和評價體系但又不可照搬。馮教授以自己關於提高新冠患者生存質量的最新研究成果為例，這項研究發現一種含有冬蟲夏草的中藥補充替代品，可以顯著降低新冠患者的疲勞和咳嗽症狀。他的另一項研究發現，一款已上市的止咳中藥可以顯著改善COVID-19的上呼吸道併發症及轉陰時間，揭示藥物二次開發的應用價值，也為未來藥物優化提供新思路。

馮教授透露自己每周兩次用黃連飲片泡開水喝，「黃連可以代替熊膽的藥效，其清熱解毒之功，現代研究證明有降糖降脂、防癌治癌、抗病原微生物和消炎的藥理作用」，他一篇研究熊膽替代品論文於《Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine》發表，被列為高度關注的論文，迄今獲下載及瀏覽逾五萬次。一次聚會分享，如同上了一堂中醫藥常識課，收穫滿滿，也對香港的中醫藥發展有進一步了解。



▲中醫中藥歷史悠久。 資料圖片

新開的火鍋店

設計，後來廣受顧客好評，吃完火鍋也沒有一身火鍋味。

下一步裝修，這也是聽起來容易做起來難的步驟。為什麼？要知道在柏林找一個施工隊可不是一件簡單的事情，價格高昂工期還長。這個充滿「川味」的中式裝修店面很大程度上依靠大量從中國運輸過來的軟裝飾品和傢具。從牌匾桌椅，到熊貓燈籠，甚至還有一桌麻將……這一切都是主創團隊絞盡腦汁想方設法才最終滿意「交卷」。

硬件設施大功告成，再一個有難度的事情便是食材。吃火鍋，有幾樣歐洲「非常規」的食物，比如毛肚、黃喉、鴨腸，這些火鍋的經典菜品可謂「火鍋三寶」。朋友又通過各種關係，才託遠在西班牙的供應商拿到這些「罕見」食材。

為什麼要不辭辛勞在柏林開一家火鍋店？或許很難相信，火鍋在柏林有多麼紅火！之前已有一家極受歡迎的火鍋店，在周末和平時晚上幾乎是一座難求。柏林的國際化程度讓柏林人對各種新鮮的飲食方式和口味充滿好奇，而火鍋這樣一個鍋裏三種味道，自己煮自己吃的模式，對於很多人來說

不但是人生第一次，還從此有了上癮的「一次又一次」。

在華人圈裏，不僅川渝老鄉，東西南北各地老鄉們不乏火鍋重度愛好者。再加上柏林的火鍋店有辣鍋、番茄鍋和菌湯鍋三種選擇，冬天還有羊肉湯鍋或者酸菜鍋，愛吃辣的和不太愛吃辣的都能在火鍋店裏找到自己最愛的口味和食材。

籌建的辛苦一點都沒有白費。新火鍋鍋籌備的消息在試營業之前早已在華人之間傳得沸沸揚揚，到處都有人在打聽什麼時候吃得上。從試營業到正式開業期間又恰逢聖誕新年，更是每日爆滿。

新火鍋鍋也一點沒讓大家失望，從裝修氛圍到湯鍋口味，再到食材的質量和賣相，以及精心準備的小碟配料和配菜，都面面俱到。它不僅吸引眾多華人去聚餐，也成功完成「文化輸出」，吸引了德國人和在柏林旅遊居住的其他外國人前去「探店」。

或者，對於華人們來說，這不光是一家火鍋店，更是舌尖上的思鄉寄託；而對於眾多歐洲人，這更是一種對地道中國風情的嶄新體驗。



柏林漫言 余逾

柏林新開了一家火鍋店，這可是柏林華人圈中的大事。

正巧有位朋友從零開始參與籌建工作，從開始策劃、選址、尋找洽談店面，然後裝修，試營業，到最後正式開業，我都聽說了一二。原來在柏林開一家餐館，尤其是火鍋館，並不那麼容易。

首先是選址，雖說新冠疫情對餐飲業影響很大，很多餐館在疫情期間倒閉轉讓，但現在在柏林核心地段想要找個合適的店面仍非易事。經歷無數次考察談判溝通，他們總算幸運拿下一個裝修完整，甚至廚房硬件半賣半送的一家店面。



人與事 劉世河

歡嘩。」少時讀蘇軾這首《守歲》，一知半解，只對最後兩句頗感興趣，因為彼時的自己正是那個強忍着困意卻不想睡覺的頑童。如今人到中年，已然盡識愁滋味的我，儘管已經讀懂「去意誰能遮，雖勤知奈何」的無奈，但每至年關，心心念念的卻依然還是昔日那個「兒童強不睡，相守夜歡嘩」的場景。

在我的魯北老家，除夕守歲也叫熬年。從三十晚上吃罷年夜飯開始，一直到次日清晨太陽出來，通宿不合眼，而且屋裏屋外都得點上燈。爺爺說，這叫亮堂堂地跨過年關。