



# 元旦二三事

何志平



▲第二十三屆香港冬日美食節上衆多中外食品吸引市民和遊客選購。中新社

梁曉聲曾寫到，「倘你是少年，你肯定已度過了十幾個春節；倘你是青年，你肯定已度過了二十幾個春節；倘你是中年，你肯定已度過了四五十個春節；倘你是老年，你肯定已度過了六七十個乃至更多次春節」……

其實，我想說的是元旦何嘗不是如此。大家每年也都要過一個世界多數國家通稱的新年，元旦節，見了面還要說一聲新年快樂。但元旦二字究竟是何含義，很多人可能從未深究。元，謂始，凡數之始稱為元；旦，曰天、日。元旦即初始之日，起源於三皇五帝之一顓頊，指正月一日。但古時有以十月為正月，又有以十一月、十二月和一月為正月。後來漢武帝規定春一月為正月，把一月第一天稱為元旦，一直沿用到清末。之後，民國政府將公曆一月一日定為元旦。因而，古人所過的元旦和現今國人所說的元旦，完全不是一個日子。

元旦與春節，雖同為新年，但中國人心中真正的新年是農曆正月初一春節這天，公曆新年第一天反有點「名不正言不順」的感覺。大家無論工作範疇抑或個人領域，在元旦這幾天均會述職總結過去、展望未來，反思和規劃新的一年方向與目標，許下新的美好願望。相較充滿濃烈喜慶味道的春節，元旦顯得清靜、理性了很多。在一定程度上，它更多是農曆春節的一種預熱。但西方人慶祝元旦的方式多樣，不同國家有各自獨特習俗。美國紐約時報廣場的倒計時和球形降落儀式，極具標誌性。歲末年終，既是結束也是開始，既是告別也是迎接。

下周又一個新的元旦來到眼前，這樣的元

旦，我亦度過了許多。小時候感覺元旦，完全就是一種全新、蓬勃的朝氣。不管去年有何歡樂抑或傷感，都翻過篇章，迎來嶄新一年。小孩子不知天高地厚，有無盡勇氣以及無窮幻想力。新一年意味着能有更多時間和空間，嘗試新鮮事物，試未試過的東西，去未去過的地方，做未做過的事，甚至闖未闖過的禍。少年在元旦，總是想着來年如何創造無限可能與更美好一刻。

當人不再少年，恍然發覺元旦的日新又新、朝氣蓬勃，原來不是必然的。眼看去年元旦心願積存至今，要達至它所需付出的力量與區間還不知底幾。新一年，我尚留守着去年甚至前幾年的定向指數，於是元旦便不敢再有新的期許。長大後的元旦，好似再也沒有新簇簇、萬物重生的感觸，一心只想把美好瞬間留下。曾記少年騎竹馬，轉眼便是白頭翁。我們曾心若鴻鵠，以青春為劍，刺破蒼穹斬崑崙，豈知某年某日，驚覺鬢邊星霜暗渡，才懂得天地不仁以萬物為芻狗，每一天的到來都是一場告別。節日亦無非都是陳舊的，只有當人賦予它之新意時，它才是特別的。

祖父在世時，每年元旦前夕，總是叨念子孫永遠牢記香港從一九四一年十二月二十五日「黑色聖誕日」伊始所歷經的「三年零八個月」日佔黑暗時代的苦難。那年十二月最後一周，因日軍空襲全港宵禁，他一夜之間失去了突發高燒無法及時救治、年僅兩歲的幼子。英軍撤退並投降，日軍僅僅十八天就侵佔香港。日軍未進城之前，整個社會處於無政府狀態，

前幾年疫情爆發之時，我在異國度過一個別樣元旦。在困守屋內之時，看到烏干達元首的新年致辭。他說，這世界正值一場空前的世紀大戰，無槍炮、無子彈、無士兵、無疆界、無安全領域、無停火協議可談。對手絕無仁慈寬容，而又格殺勿論。不旨在掠奪贊助財富，也不意推翻政權，更不以礦產石油為重，還不涉及宗教、種族、理想意識，從不是種族優越、自我為尊的信念作祟。它是不把這世界還原至荒蕪而不止的一股黑色力量。只有齊心合力、生死與共、互助互容，才有一線生機來保存個人自由、自主和集體安全、生存空間與生命尊嚴。新年之際，所有人都要放下昨日回憶，焚燒以前的自我，跳出往時慣性理所當然的框框，找出路，覓新生。

暖心之餘，我當時亦深受啟發。這一場疫情，很多人都躲避不了。這不是努力爭取就能獲得想要的一年，是要能欣賞一切已擁有而心存感恩的一年。生命中最殘酷的打擊，往往掩藏着最深刻的覺醒。任何創傷，都會助力成熟。風雨過後總會見到彩虹，人生就是在苦難中醒悟、遇善、自渡及修行。不受磨練，不能超脫。一個人能承受多大的痛苦，就能配得上多大的成就。鳳凰涅槃，浴火重生。

人生稀薄，不求雋永，但求不折，不跪，不低頭，不聽命運話。祝福得到，也祝福失去，祝福在時代的霧霾之外，我們依舊光芒萬丈。莫問前生有愧，但求今天無悔！

二〇二六，且聽且忘且隨風，且行且看且從容，繼續堅定前行！



▲盆菜不僅食材豐富，還具有團圓的美好寓意。

## 家庭版盆菜食材豐富

盆菜的底層可以製作「咖喱豬皮蘿蔔魚蛋」這道經典美食。大火熱鍋下油，將辣椒油爆香，將火調至中大火，放入咖喱粉，炒香後加水。將豬皮、蘿蔔、魚蛋等食材放入咖喱汁中，煮3至4分鐘。最後加蠔油調味。

中層可以製作「枝竹芋頭燶豆卜」來平衡盆菜整體的口感。熱鍋下油，將芋頭炒至半熟備用。將蒜蓉炒出香味，放入豆卜和芋頭，加入適量水翻炒，之後再加入蠔油、老抽、糖和麻油，煮滾後放入枝竹再進行燶煮。

而在最上層可以製作「燶花膠海參冬菇」這樣的重頭菜。冷鍋下油，將香菇和鮑魚汁、蠔油放入鍋中，中火燶煮。再放入花膠、海參，煮滾後轉中火燶10分鐘。

吃盆菜時則要講求「次序」，筷子不能先挖下層，從上至下才能品嚐到盆菜獨特的鮮味。盆菜在品嚐時最好保持60度慢火加熱，可以適量加水防止糊底。

## 傳統馬蹄糕經典懷舊

除了盆菜，粵式賀年美食中少不了傳統糕點。除了蘿蔔糕、年糕，不妨也嘗試製作馬蹄糕。製作這道經典糕點需要準備馬蹄、馬蹄粉、粟粉、白糖等。

首先，把適量的水跟馬蹄粉、粟粉拌勻，過篩，拌入油，備用。再將白糖和片糖粒放入鍋中，加水後用中大火把糖煮溶。邊煮邊攪拌。

當水煮沸後，加入馬蹄粒。轉慢火，倒進馬蹄粉混合物。快速拌勻，以免結塊。攪拌成麵糊狀後，把麵糊倒進糕盤，用勺子掃平表面。放入鍋中，蓋上鋁箔紙，用大火把馬蹄糕隔水蒸至晶瑩透明狀，放涼後切成適當大小。

▼馬蹄糕是賀歲時的傳統粵式糕點。



## 大小廚房

轉眼間又到年尾，聖誕與跨年

正是闔家團圓時，更少不了家人一起

享受美食。假如想回味經典粵菜，可以選擇寓意團圓的盆菜、有「發財好市」好意頭的髮菜蠔豉燜豬手；若是想要品嘗西式味道，可以選擇德式烤鵝、烤火雞、蜜糖火腿、熱紅酒等經典聚餐美食。

大公報記者 顏琨

## 中西風味饗親朋

### 西式熱紅酒酸甜清爽

若是喜歡西式餐點，不妨在家來上一杯熱紅酒，度過一個溫暖假日。熱紅酒起源最早可以追溯到古希臘，相傳古希臘人在飽餐一頓之後發現紅葡萄酒常常會喝剩，所以收集餐桌上喝剩的葡萄酒加點香料拿去煮，就成了現在廣為人知的熱紅酒。古羅馬人承襲了這個文化，並在征服歐洲大陸時，將熱紅酒帶往歐洲各地。

雖然熱紅酒配方不盡相同，但熱紅酒材料主要是由酒、香料、水果、糖四種材料組成。熱紅酒常常選擇紅葡萄酒，具體可以選擇帶有果香的低單寧紅酒。在香料的選擇上，常常使用的有丁香、荳蔻、生薑、肉桂，也有的熱紅酒食譜中會加入月桂葉、八角等，可以依照喜好進行調整。

至於水果的選擇，大多是柑橘類。柑橘



▲製作熱紅酒時可以加入多種香料增添風味。

類水果可以讓紅酒的味道更輕盈，中和苦澀感、增加酸甜清爽的風味。蘋果亦常被加入熱紅酒中，令紅酒中增加清爽的甜味。喜酸味還可以加入檸檬。

熱紅酒做法相當簡單，將水果與糖先用小火熬煮，先把果汁中的水分跟甜味煮出來，大約五分鐘就可以煮出水分。接着，加入半瓶紅酒，與香料一同慢煮十分鐘。最後加入剩下的紅酒，並加熱到合適的溫度，但要注意煮的時間，太久會令酒精全部揮發。

### 水果香烤雞美味開胃

在節日氣氛下，怎麼能少得了烤雞大餐。香橙蔓越莓風味烤雞充滿了水果香氣，酸酸甜甜非常開胃。食材則需要準備整隻雞、橙子若干、蔓越莓、蒜、迷迭香、蜂蜜等。

製作這道菜需先將雞洗淨，用線繩將雞紮好。撒鹽並擦抹雞身，醃上半小時至一小時。此時可以準備配料，將橙子的橙皮刨絲，再將兩個橙子榨汁，蒜頭也磨成蒜蓉。在橙汁中混入橙皮、蒜蓉及1湯匙蜜糖。將一半的蔓越莓及迷迭香填進雞腔內，再將一個橙子切塊放入雞內，並用牙籤封口。

把烤箱預熱並調至200度，將雞置於烤盤，倒入雞湯。

在烤盤撒上餘下的蔓越莓及橙片，並淋上榨好的橙汁。先以220度烤雞20分鐘，再根據雞的大小，轉180度烤40至60分鐘。每15至20分鐘後將汁淋在雞上，保持濕潤。



## D I Y 跨年聚餐美食

►充滿水果香氣的烤雞可以為跨年聚餐增添節日氛圍。