

大小廚房

老字號酒樓推出的團年飯是不少家庭的新春團聚首選，盆菜、清蒸魚、髮菜蠔豉、白灼蝦等菜式擺滿一桌，食材海陸兼備，甜鹹俱全，豐盛而溫馨。臨近新春，不少老字號酒樓和知名酒店紛紛推出賀年菜單，用美食與活力踏入生機勃勃的馬年。始創於1967年、主打潮州風味的老字號百樂潮州酒樓（大少店）推出「百樂大少賀歲潮宴」。11道佳餚中包括5道全新創作的菜式，以鮮美滋味共慶新年。百樂潮州（大少店）第三代Joey Pui表示，今次賀歲潮宴在主菜順序的安排上特別保留了潮汕賀年菜的傳統意頭。

大公報記者 顏 琨

賀歲潮宴：鮮美滋味迎新春

今次宴席由「鴻運大拼盤」拉開序幕，集結鵝片、蝦蟹棗、海蜇三款經典潮式前菜，色彩繽紛、口感豐富，寓意開年鴻運當頭。緊接着，湯品「海參鮑魚羊肚菌燉湯」端上桌，甄選6頭南非鮮鮑魚、厚實海參、營養豐富的羊肚菌，搭配赤肉、雞件與金華火腿，以慢火細燉4至5小時，令食材精華充分融入湯中，湯頭濃郁醇厚、鮮而不膩。

「鴻運大拼盤」拉開序幕

熱菜環節有多款全新菜式與經典招牌齊登場。全新創作「普寧豆醬焗肉蟹」，選用約一斤半重的新鮮大肉蟹，搭配蒜子、乾蔥頭與特選頂級普寧豆醬，以慢火焗製10分鐘。普寧豆醬的鹹香鮮醇與肉蟹的清甜完美融合，蟹肉飽滿多汁，入口齒頰留香。

另一道新菜式「香煎蝴蝶金蠔」，選用頂級香港本地流浮山巨型金蠔，搭配自家製蝦膠，憑藉師傅精湛刀工切成蝴蝶形狀，慢火香煎至金黃。金蠔豐腴肥美，蝦



▲湯品「海參鮑魚羊肚菌燉湯」。

膠彈牙鮮嫩，外香內嫩的口感層次分明，寓意新歲富貴豪華、展翅高飛。

「哈哈大笑（龍鬚蝦）」以特級大虎蝦為基底，飽滿填入鮮美餡料，再裹上細密幼嫩的麵包絲，先以80攝氏度油溫浸熟8分鐘，再轉大火快速炸香。成品形似龍鬚飄逸，蝦肉鮮甜彈牙，麵包絲酥脆可口。

Joey Pui表示，「普寧豆醬焗肉蟹」「香煎蝴蝶金蠔」及「哈哈大笑（龍鬚蝦）」三道新品菜式，均出自翁師傅之手。翁師傅本身對海鮮情有獨鍾，創作過程中，他保留潮汕菜一向以新鮮海鮮

入饌的傳統特色，同時在做法與呈現上加

以發揮，為經典元素注入新意。當然，潮汕經典菜式亦不容錯過，「清蒸龍躉班翅」選用新鮮龍躉魚翅部位，以清蒸手法鎖住原汁原味，魚肉嫩滑鮮甜，清鮮回甘；「四寶片皮雞」皮脆肉嫩，搭配西杏、花生、提子、藍莓乾、腰果、核桃等配料，比一般脆皮炸子雞更有口感，風味十足；「濃湯浸豆苗」則以鮮美濃湯浸煮新鮮豆苗，豆苗翠綠爽口，解膩又養生，平衡口感。主食「長壽伊麵」則寓意新歲長壽安康，伊麵吸飽酸甜適中的糖醋汁，口感彈牙入味，老少皆宜。

甜品環節以全新創作「雙色椰汁紅豆糕」和經典甜品「清心丸綠豆爽」作結。「雙色椰汁紅豆糕」採用特級中式大粒紅豆，搭配鮮椰漿與藍莓製作而成，紅豆綿密、椰香濃郁，藍莓帶來清新酸甜、口感細膩；搭配經典甜品「清心丸綠豆爽」，清潤爽口，為賀歲盛宴畫上圓滿句號。



▲「雙色椰汁紅豆糕」。



話你知道

▲百樂大少賀歲潮宴中有5道全新創作的菜式。

老字號酒樓藏人生百態

據Joey Pui觀察，每逢新年期間，食客在美食選擇上會比平日更重視「分享感」與節日寓意。正因為講求一家人共同享用，客人往往不會以價格作為首要考量，而是希望挑選用料上乘、製作用心的菜式，將最好的味道與心意和家人分享；口味方面亦會偏向傳統而細緻的做法。

過往的過年時段，在百樂潮州酒樓裏亦常見不少家庭三代甚至四代同堂，提前預訂團圓飯。因此，店家會特意保留具象徵意義的傳統菜式，延續多年來的過年習俗。

Joey Pui分享在酒樓見證過的關於「團圓」的時刻。

多年來，不少老先生、老太太曾牽着年幼的子女前來飲茶。那時孩子尚小，尚未談及婚嫁。隨着歲月流轉，子女漸漸長大，開始戀愛、議親，甚至帶同未來親家一同到酒樓用

膳，作為一段關係的良好開始。其後結婚、生兒育女，家庭成員逐步增加，變成一家人，推着嬰兒車、牽着小朋友，笑着再度回來飲茶。年復一年，團年、生日、節慶相聚，百樂彷彿成為他們家庭成長的一部分——由「一家幾口」，到「三代同堂」。

然而，現實中亦有另一面，那是關於「離別」。最令人心酸的是一對常客父子。過去他們幾乎每日到訪，總是有說有笑。其後一段時間未再見到他們，再次出現時，卻只剩下兒子一人。原來父親已經離世。那天，兒子坐下用餐時不禁落淚，整間店瞬間安靜下來。「我們不知該如何安慰，只能默默走近，奉上一杯熱茶，輕聲問候。時至今日，這位兒子仍然會定期回來飲茶。很多時候，我們所提供的，不只是一頓飯，更像是陪他守住一段回憶，讓他仍然有一個地方，可以與家人短暫「團圓」。

潮汕過年傳統習俗

潮汕的過年氛圍充滿濃厚的傳統氣息。從臘月廿三（或廿四）「送神上天」開始，一直延續到正月十五元宵節甚至更晚，堪稱一場長達二十多天的「民俗馬拉松」。臘月廿四日，家家戶戶祭拜「司命公」（灶神），供奉甜食（如麥芽糖、糯米糍），寓意「甜言蜜語」，讓灶神「上天言好事，下界降吉祥」。除夕當天，家家戶戶淨手焚香，在祠堂或家中供桌擺上三牲、糕品、水果、茶酒等，祭拜祖先，感恩庇佑。洗「花水」、圍爐吃年夜飯等。

潮汕新春美食極其豐富，以海鮮、各式糕品及滷味為核心，寓意吉祥團圓。年夜飯必備清蒸紅魚（年年有餘）、白灼蝦（平安紅火）、滷鵝、血蚶，且少不了紅桃粿、發粿、甜粿等祭祀糕品。

MOLLY20周年特展亮相西九

【大公報訊】為慶祝經典潮流藝術角色MOLLY誕生20周年，由POP MART攜手香港藝術家Kenny Wong（王信明）共同策劃的《一顆不變的星——



▲展區一展示MOLLY初登場時的設定手稿與早期作品。

MOLLY20周年特展》日前於西九文化區藝術公園藝術展亭正式揭幕。是次展覽是MOLLY20年來首個大型回顧展，以香港作為全球巡展的首站。展覽以2006至2026年為時間軸，回顧MOLLY從最初的創作靈感，到逐步發展成為全球潮流文化代表角色的歷程，帶領觀眾展開一段跨越20年的沉浸式時光旅程，同時亦為MOLLY的未來篇章揭開序幕。

展覽由藝術家Kenny Wong親自參與構思，設有五大主題展區，包括「2006-2009Hi, MOLLY」「2010-2015 第二回合」

「2016-2026 綺妙的冒險」「不變的星」及「沿途的風景」。首次全面展出MOLLY的人物設定草圖、創作手稿、原畫作品、經典公仔及創作背後的珍貴故事。

為讓更多人感受到MOLLY的魅力，展覽期間6米高的SPACE MOLLY於西九文化區的東草坪與大眾會面，身後配上香港得天獨厚的天際線，成為不可錯過的打卡景點。

香港站結束後，展覽將巡迴全球多個城市，持續傳遞MOLLY陪伴一代人成長的純真與勇氣。

The Little Galaxy – MOLLY 20周年特展

展期：即日起至2月10日（星期二）
時間：每日早上10時至晚上8時（每日10個入場時段）
地點：西九文化區藝術公園藝術展亭

▲6米高的SPACE MOLLY於西九文化區的東草坪展出。

太古城中心《福運松林》設8打卡位

【大公報訊】常綠松樹在傳統文化中寓意新生命力和長生繁榮，松樹越高，福運越盛。今個新春，太古城中心首與青年藝術家謝凸攜手合作，將其品牌「松與松」筆下形象鮮明的松樹插畫、傳統盆栽文化的元素及時下「新禪生活」的精神帶到商場，由即日起至3月3日呈獻《福運松林》——松與松首個香港商場的聯乘活動，以松樹為設計主題，在8大打卡裝置中巧妙融合吉祥寓意與當代藝術，精心打造一趟從「迎福」「聚財」到「求緣」的馬年開運之旅。

《福運松林》在二樓中庭及中橋設有4大福運區域、合共8大美拍裝置，由品牌的人氣萌趣角色「睡眠青松」引領大家漫步祈福、招

財及接緣的福運之路，當中備受矚目的當屬可走進內部打卡的5米高「常滿聚抱樹」，毛絨絨的松樹仿真手感讓人沾滿好運；加上5米長的「飛龍接福」、7米高的「開運松此喜」、可與愛人攜手走過的松緣橋「一路幸福」、互動遊戲「盤滿「撥」滿」等。



▲《福運松林》即日起在太古城中心展出。

「利園賀歲首映」重溫經典高光時刻

【大公報訊】今個農曆新年，銅鑼灣利園區帶來「利園賀歲首映」主題活動，將多套本地膾炙人口的賀年電影元素呈現大家眼前，配上昔日本地戲院之經典時光，讓觀眾瞬間置身於新年園區的懷舊裝置及一系列互動體驗區中，迎接幸福滿載的好運新年。

希慎廣場即將化身為懷舊電影世界，率先引領觀眾進入港產賀歲片玩味世界，並會與多個人氣單位合作，於4樓Urban Park舉行3大香港電影主題新春派對

——賀歲微電影《利是攻略》、DJ音樂派對及「希慎狂想曲」新春派對。另有全新限定活動——「『茄喱啡』限定店」，以戲會友以不一樣的方式同賀馬年來臨。

限定「利舞臺戲院」重現昔日街頭小食情懷，現場還可拍攝電影風格賀年海報。利園一期新春市集則匯聚新舊滋味與手作情懷，同場電影海報書法家華弋即席提筆。利園二期設有豐富親子活動，包括專為兒童而設的「菲林糖果盒」賀年行大運、馬賽克新式揮春及獅頭彩繪新春工作坊。



▲「利園賀歲首映」——8米高懷舊戲院正門。