



臘月的繁忙

張瑞田

進入臘月，就開始張羅「送萬福、進萬家」書法公益活動了。書「福」字，寫春聯，一個有着悠久歷史記憶的傳統民俗活動，在華夏大地有序展開。這是中國人辭舊迎新的儀式，是一個民族生生不息的文化接力，是一代人的美好願望和幸福憧憬。在一個字、一副春聯深摯的文化內涵裏，一同期盼着新的春天。

新的春天，就是新的開始。一代代的中國人，就這樣周而復始地執筆寫字，以獨特的文化樣式，顯現着一個民族縝密、細緻、豐富、浪漫的心思。這樣的動作，在世界上不多見，這樣的祈願，是我們對未來別樣的嚮往。一支毛筆，一副對聯，一個個漢字，以及漢字組合的優美韻語，所蘊含的生命情感，展現的生活沉思，還有對世界的詩意理解，構成了我們的精神旅程。於是，我們拍案擊節，生發出無盡的感悟。

臘月，屬於文學與藝術。

臘月，讓楹聯家和書法家繁忙起來了。

進入臘月，書法家揮毫寫春聯，把一年的人生體驗匯聚在平仄相應的文字裏，體現在起伏跌宕的毛筆書寫之中。一個時代的心聲，就在平平仄仄的敘述裏，在筆墨的俯仰之間，與春天有了新的面對。

「送萬福、進萬家」，就是一次詩意盎然的旅行。

十二年前，時任中國書法家協會主席的蘇士澍先生開始推動旨在增加社會溫暖，促進人與人之間的溝通與理解的「送萬福、進萬家」。通過書法公益活動的大面積展開，讓生活充滿愛，讓每一天都有笑聲，讓每一個人都有信心，讓每一個春天都是明媚的、盎然的、愉快的。

「作為一名文藝工作者，作為『送萬福、進萬家』書法公益活動的組織者，用心傾聽時代發展的鏗鏘足音，用心詠歌新時代廣大人民群眾的勞動熱情，用手中的毛筆，書寫江山之壯麗、人民之豪邁、前程之遠大……每當想到千家萬戶的門上貼着我們贈送的春聯，想到春節前職工群眾收到這份特殊禮物的笑臉，我就由衷地高興。」這是蘇士澍經常講起的一段話，這段話也詮釋了他堅持十二年「送萬福、進萬家」書法公益活動的初心。

為廣大人民群眾寫「福」字、寫春聯，蘇士澍不辭辛苦，他在車站寫，在機場寫，在工廠寫，在學校寫，在社區寫……手中的筆，在十二年間持續着、活躍着，迄今為止，沒有停歇。他所寫並贈給職工群眾的「福」字有萬幅之多。

臘月的繁忙，於此可見一斑。

今年的臘月，依然繁忙。就說臘月廿二這一天，我們一行先後到北京海淀AI原點社區、字節跳動、新華社三個單位進行書「福」慰問。這一天，蘇士澍起得很早，他先到海淀AI原點社區，參加第一場書寫活動。這時候，他書寫的桌案前已經排起長隊，職工群眾希望得到書法家們的「福」字，那一個個飽滿的「福」字，分明就是一種寄託和祝願。桌案前的一摞福卡，一張張地擺在蘇士澍的面前，他執筆書寫，寫好後，助手蓋章，再交給排隊等候的群眾。這一天的三場活動，蘇士澍都是精神飽滿地參加了，他手中的那支自製的毛筆，沉穩、堅實地在福卡上行進，把一個個富有神韻的「福」字定格，然後交給一個個有聰明智慧、淳樸善良的人。

我也參加了許多場的書寫活動，臘月二十

三，我們陪同蘇士澍到北汽集團給職工送「福」，這家單位在北京東北角。活動結束後，我們又去航天科技集團某研究院送「福」，這家單位在北京的西南角，與北汽集團的距離近一百公里，汽車需要行駛一個半小時才能到達。蘇士澍只能在車裏簡單休息，到了航天科技集團某研究院，立刻進入角色。在開幕式上，蘇士澍強調「送萬福、進萬家」書法公益活動的公益性、群眾性、廣泛性，以春聯為載體，以活動為平臺，激活中華優秀傳統文化的生命力，豐富人民群眾的文化生活，推出更多的人民群眾喜聞樂見的文化產品。然後到桌案前書寫，一寫又是幾十幅。蘇士澍是公眾人物，社會影響大，人們對他的「福」字有期待，他就盡量滿足人們的要求，福卡用完了，就在紅紙上寫，直到活動結束。七十多歲的人，從早寫到晚，不知疲倦。我寫春聯，寫到下午，就覺得筋疲力盡，只能坐下來，一筆一劃地寫。一天兩場或者三場，支撐下來真不容易。不過，正如蘇先生所講的那樣，當看到接過「福」字和春聯的朋友們的開心笑臉，我們也倍感榮光。藝術要服務大眾。我們以人們歡迎和期待的方式，踐行新大眾文藝創作的理念。讓當代書法藝術走出象牙塔，走進千家萬戶。

蘇士澍不僅在國內送「福」，還要去國外送「福」。他的目的很明確，到國外送「福」，是要送去祝福，也要傳播漢字文化。書法是代表中華文化的重要載體，逐步向世界傳播書法，也是向世界展示中國形象和中國魅力。今年一月二十六日，他率領中國書法家代表團到維也納聯合國總部舉辦書法展，並現場書「福」、送春聯，傳播中國文化。二〇二四



▲▼著名書法家、中國書法家協會名譽主席蘇士澍(上圖左二)為《大公報》讀者書寫新春祝福。

躍馬迎春福到萬家

一祝大公報讀者丙午新去
幸福愉快吉祥

蘇士澍於北京

年、二〇二五年，「翰墨傳薪：蘇士澍、星弘道中日展」，先後在北京、東京舉辦。他亦赴多國舉辦個人書法展，以《漢字頌》為載體，進行「中華漢字五千年，一脈相承萬代傳」的講座。一月三十一日，又去香港參加「名家藝術周」活動，與香港收藏家許禮平對談，討論中國書畫的收藏、傳承與傳播。他在香港談到，當前藝術品交易市場上受推崇的一些書法作品連基本的筆法都不過關；學習書法有三條標準，筆法、結構、章法；我們要以古為新、以古為榮，一點一點地去繼承，去發展。以筆為橋，以字為媒，蘇士澍將書法藝術與公共外交、文化傳播相結合，用兼具文化底蘊和藝術溫度的創作，搭建起一座中外文化交流的橋樑。

臘月的繁忙即將結束，正月的曙光馬上來臨；與一個嶄新春的擁抱開始了。

1.蘿蔔糕

香煎蘿蔔糕是廣東人過年時不可或缺的新春美食。將白蘿蔔切成筷子粗細的條，把生臘肉和蝦米焯水爆香，然後將粘米粉加入調味料開漿，再將煮熟的白蘿蔔倒入米漿中拌勻，最後加入炒香的臘肉、蝦米等一起大火蒸製而成。

2.馬蹄糕

馬蹄糕寓意着幸福、吉祥，有着上千年歷史的傳承。製作時選用廣州「泮塘五秀」之一的馬蹄特製而成的馬蹄粉，加片糖、水及馬蹄碎，以生熟粉漿拌後蒸煮而成，外表晶瑩剔透，味道甜而不膩。

3.芋蝦

不帶一絲蝦肉的芋蝦，相傳因像蝦鬚一樣細長的芋頭絲而得名。將芋頭去皮洗淨，用廚房紙吸乾水分後，切絲。將鹽和白糖加入芋絲拌勻，醃15分鐘，令芋條變軟身。混入麻油和五香粉調味，將糯米粉和粘米粉均勻混合，灑在芋條上。拌勻後握成小繩球狀。燒熱半鍋油，用筷子插入測試溫度，起泡即可開始炸，以中小火(大約120°C)把芋蝦炸至金黃脆身即可出鍋。

4.油角

油角又稱角仔，酷似金元寶的外形象徵新一年錢包大財，寓意「盤滿鉢滿」。把低筋麵粉、蛋液及清水混和，再加入豬油拌勻。攪拌成糰後，用手搓成球狀，蓋上保鮮紙。靜置1小時，待麵糰鬆弛。將花生烘香、搗碎，椰絲及芝麻分別炒香。攤涼後，與砂糖混合，製成餡料，備用。將鬆弛好的麵糰擀薄至2毫米，用圓形餅模，印出大小適中的油角皮。將1茶匙的餡料置於油角皮上，對摺覆上，從左右兩邊接緊。將邊緣按扁，摺上花紋封口。鍋中加入油，用筷子插入測試溫度，起泡即可開始油炸。轉中小火(大約120°C)，把油角放進油中，炸至金黃色即可。

5.金瓜芋頭糕

金瓜芋頭糕又稱南瓜芋頭糕，這款糕點以粘米粉為基底，搭配炒香的蝦米、臘腸或五香粉，蒸熟後呈現金黃誘人的色澤。首先將南瓜與芋頭切條或切絲。再將粘米粉、木薯粉、胡椒粉、雞精粉與水攪拌均勻成米糊。燒熱油鍋，先爆香蒜米、蝦米及臘腸，隨後加入芋頭絲和南瓜絲翻炒至稍微軟爛。將調好的米糊倒入鍋中，以中火不停攪拌至濃稠微糊狀後熄火。將濃稠的麵漿倒入抹了油的模具中，放入蒸籠大火蒸約40至50分鐘。蒸好後必須完全冷卻數小時方可切塊，否則容易黏刀或散開。

大小廚房

在農曆新年這個闔家團圓的節日

裏，一大桌美食中必不可少的就是寓意

吉祥的賀年糕點。蘿蔔糕、馬蹄糕、油角、蛋黃酥等經典糕點可為新春團圓飯錦上添花。今次大文集團食堂的廚師周旺貴和莫鴻喜分別為馬年新春準備了煎堆和陝西棗泥甑糕，兩款糕點都簡單易學，適合在家中嘗試製作。

大公報記者 颜琨(文、圖)



掃碼睇片

煎堆成品

煎堆的起源可追溯至唐代長安宮廷食品「碌堆」，隨中原人南遷傳入嶺南，成為廣東春節必備「年宵油器」。煎堆的圓碌碌外形和金黃色澤，寓意「煎堆碌碌，金銀滿屋」，象徵着團圓與富有。陝西棗泥甑糕的「甑」與「增」諧音，則寓意「步步高升」。

煎堆碌碌 金銀滿屋

煎堆的製作非常簡單，準備砂糖6兩、泡打粉2份、食粉2份、糯米粉1包和芝麻若干，再備好清水11兩。

把糯米粉倒入一個乾淨的盆中，將砂糖、泡打粉、食粉倒入糯米粉中。再

倒入適量清水，用手攪拌，像和麵一樣將食材揉成團，揉成微微黏手的狀態即可。

接着將事前準備好的芝麻端上

來，把麵團揪成適當大小後放入芝麻碗中，裏滿芝麻後再團成團，做完一盤後靜置一段時間令芝麻團的形狀定形。

將芝麻團製作完成後，便來到最

為重要的環節。起鍋燒油，待油溫升

高後，將芝麻團沿着鍋邊依次放入，

煎堆甑糕簡單易學

新春糕點美味賀年



▶廚師莫鴻喜(左)和周旺貴(右)

步驟1 製作煎堆需準備的材料。

步驟2 將麵粉和至微微發黏。

步驟3 把麵糰裹滿芝麻後再冷卻。

步驟4 炸的過程中不斷擠壓令煎堆炸得均勻。

一鍋可放入適量芝麻團。隨後，以順時針的方向輕輕攪拌鍋中的油，這一動作需持續進行。這一過程中，可以發現芝麻團經充分的油炸後，逐漸浮上表面。

此時，需要用漏勺將芝麻團撥到鍋邊，以令其炸至均勻，此動作重複多次後，看到芝麻團炸至金黃色，即可出鍋。趁熱或冷卻後品嘗均能感受到甜而不膩的味道，非常推薦在家進行製作。

棗泥甑糕 步步高升

喜愛加入紅棗、提子乾一類的糕點，不妨在今個春節嘗試製作陝西棗泥甑糕。

準備紅棗500克、提子乾200克、紅豆200克、糯米1200克、水1100克。首先將糯米和紅豆分別

用清水浸泡過夜，紅棗洗淨後用鍋蒸軟。

接下來，準備好一個大的不鏽鋼

蒸盤，在容器底部和四周刷上一層薄油防止食材黏到盤邊。將泡好的糯米

均勻鋪在蒸盤底部，厚度佔據盤高的

三分之一即可，一邊鋪一邊輕壓。

然後在中層均勻地鋪上一層紅豆

和提子乾，同樣一邊鋪一邊輕壓，並注意整體在蒸盤中的高度。之後，將剩餘的糯米和大棗鋪在最上層，輕輕壓實。之後，沿着容器的邊緣緩緩加水，水量剛好沒過最上層的糯米和紅棗即可。將蒸盤放入蒸箱或蒸籠，大火燒開後轉中火，持續蒸2至3小時。其間注意要檢查水量防止燒乾。蒸好後，不要立刻取出，關火後燜1至2小時，使甑糕更加軟糯。

品嘗時，可直接用鏟子或勺子挖取裝盤，熱氣騰騰的甑糕棗香撲鼻。

廚師莫鴻喜更表示，新年吃甑糕，日子步步高，令整個馬年人氣旺旺。



步驟1 製作甑糕需準備的材料。



步驟2 在容器中鋪上葡萄乾、糯米和紅豆。



步驟3 再鋪上一層紅棗，加水蒸製。



甑糕成品