



▲元宵節的餐桌上少不了一碗熱氣騰騰的元宵或湯圓。 AI製圖

正月十五的元宵與湯圓

正月十五月兒圓，圓月花燈慶豐年。當夜幕降臨，一輪明月高懸天際，萬家燈火與璀璨花燈交相輝映，元宵節如約而至。在這個象徵團圓與美滿的日子裏，餐桌上自然少不了一碗熱氣騰騰的元宵或湯圓。許多人以為兩者只是南北叫法不同，其實細究起來，做法與口感各有講究。

明代文人劉若愚在筆記中對元宵的製作有過詳細記載：「其製法用糯米細麵，內用核桃仁、白糖、玫瑰為餡，灑水滾成，如核桃大。」可見元宵講究一個「滾」字。先將餡料切成小塊，放入盛有糯米粉的大篩或竹匾中，不斷灑水、晃動，使糯米粉一層層裹在餡料外，慢慢滾成圓球。這樣做出的元宵外層鬆軟略帶粗糙，入口時粉感分明，餡料是甜口的，如黑芝麻、花生、核桃仁等，帶着濃濃的北方風味。

而湯圓則是「包」出來的。選用更細膩潔白的糯米粉，加水揉成光滑的麵糰，再像北方人包餃子一樣，將餡料包裹其中，輕輕搓圓。包好的湯圓外表細膩光滑，煮熟後晶瑩透亮，口感更加軟糯黏滑。湯圓的餡料選擇也更為豐富，既可甜如豆沙、芝麻、水果，也可鹹如鮮肉、菜餡，展現出江南飲食的靈巧與多樣。

「滾」出來的元宵，「包」出來的湯圓，都同樣圓潤可愛。那一顆顆潔白的小圓子，在沸水中翻滾浮沉，宛如夜空中的明月。無論你今夜端起的是元宵還是湯圓，重要的是與家人圍坐一桌的溫暖時光。圓圓的形狀寓意團團圓圓、圓圓滿滿，也寄託着對新一年平安順遂、闔家幸福的美好願望。

花燈映月色，笑語滿人間。在這正月十五的團圓之夜，願每一碗甜香軟糯，都化作心頭的暖意。元宵節快樂！



樂活
潘少
逢周一、二見報

隱秘的松子香

對我們這些習慣了「乾果文化」的人來說，松子無非就是年貨大軍裏的一員，要麼聊天中當個消遣，要麼跟看劇一起打發時間，總之鮮少能像主角一樣，在餐桌上佔據正兒八經的位置。但在韓國，這小小的果仁地位可是突飛猛進，不但甘於當零食，還能一頭扎進鍋碗瓢盆裏，大大方方登堂入室。

這事要從一個叫加平的地方說起，它在韓國美食圈的分量，不亞於寧夏之於枸杞，東北之於榛蘑。加平位於首爾東北部，群山環繞，因為海拔和溫差，注定了要跟松子結下「一世情緣」。這裏松樹生長緩慢，產出的松子個個飽滿，油脂含量高，自帶一股濃郁的香氣，早年間被視為送禮佳品，後來廚師們慧眼識金，讓它成了高級餐廳爭搶的食材，甚至還有了「加平松子」的地理標誌認證。

如今到韓國吃飯，松子無處不在，且很多時候都在韜光養晦、默默發力。比如一盤拌飯，松子不是主角，可只要撒一把下去，整盤就活起來了，溫和的堅果香在米飯的溫度下緩緩釋放，吃起來相當有層次。更不用說韓式小菜裏的松子，用它拌蕨菜、配牛肉，瞬間升級成「C位出道」，添了一份說不出的貴氣。它最風光的時刻，就是經典的松子粥（자작）。這可不是什麼病號飯，而是韓式食療的一大代表，講究一個「細」字。松子要磨成粉，將白粥小火熬到米粒開花，等松子和米粒交融，出鍋前再撒一把松子點綴。一口下去松子的油脂香跟米油結合得天衣無縫，綿密至極，粥體濃而不膩，不加一點糖，也會感覺到清甜和豐腴，果然是「潤物細無聲」。這粒看似平凡的果仁，卻在餐桌上活出了一種細水長流的風度，用「叛逆」演繹成一場溫柔的歸順，順應土地和自然，將自己和盤托出。



食色
判答
逢周二、三、四見報

一味湯圓，一念故鄉

後世南北湯圓的甜鹹之爭埋下溫柔的伏筆。如今，這碗承載着團圓寓意的美食，在大江南北呈現出各具特色的獨特風采，每年元宵，一場關於湯圓甜鹹的趣味爭論總會如期上演，為節日增添不少鮮活的煙火氣息。

北方戰隊的堅守，是刻在骨子裏的「小清新」。北方元宵採用滾製工藝，把甜餡塊蘸上水，再放進糯米粉裏來回滾，口感緊實有嚼勁。餡料以黑芝麻、豆沙為主，偶爾搭配果仁、棗泥，煮好後撒上白糖或桂花，清甜不膩，盡顯北方人的豪爽質樸。南方人的吃法則藏着溫潤的生活

巧思。南方湯圓多用包製手法，水磨糯米粉皮軟糯細膩，更能包容多樣風味。江浙鮮肉湯圓汁水四溢、鹹香交融；潮汕鴨母捻追求流心口感，蟹粉、鹹蛋黃等餡料的加入，讓鹹湯圓的口感層次愈發豐富。

千百年過去，湯圓早已超越了食物本身，成為鄉愁與圓滿的具象化符號。也因此，這場熱鬧的甜鹹之爭，本就無關勝負。大家爭的往往不是哪種口味更好，而是借着一碗湯圓，晒出家鄉風味，惦念媽媽的味道，隱含其中的，是對故土與親情揮之不去的眷戀。

元宵之夜，華燈璀璨，暖意融

融。無論南北，無論甜鹹，無論叫法如何不同，當我們端起那碗熱氣騰騰的湯圓，指尖觸到碗沿的溫熱，舌尖嘗到歲月的回甘，品味的都是千年傳承的文化底蘊，感受的都是闔家團圓的溫情。這碗跨越時空的美食，早已將「團圓」二字，悄悄煮進了每個中國人的心底，歲歲年年，生生不息。



十八彎
關爾
逢周二見報

劉鶚的心理創傷

劉鶚在《老殘遊記》第一回中，寫到老殘在夢中但見「一隻帆船在那洪波巨浪之中，好不危險」「這船雖有二十三丈長，卻是破壞的地方不少」，於是他和好友商量着要給這隻船「送他一個羅盤，他有了方向，便會走了」。等到他們幾人興頭頭地給那船送去「最準的向盤」時，船上水手卻向船主告發「他們用的是外國向盤，一定是洋鬼子差遣來的漢奸」「請船主趕緊將這三人綁去殺了，以除後患。」

老殘做的這場夢着實令人有些費解——好心助人怎麼反倒落了個「漢

奸」的下場？如果我們對照劉鶚和老殘之間的關聯性，並對劉鶚的人生經歷有所了解，就不難理解劉鶚如此表達的用心了——原來劉鶚就被戴過「漢奸」的帽子。身為奇才也是個全才，劉鶚善收藏，能鑒賞，懂數學，會醫術，識音律，擅治水……曾以「奇才異能」被保舉為候補知府，然而身懷這麼多的「絕技」卻都不是他的最愛——劉鶚最熱衷的是辦實業，早年他開過煙葉舖和藥舖，也辦過印書局。在劉鶚的觀念中，要使中國「民富國強」就得興辦實業，而辦實業就要開礦山築鐵路，為

此他參與過蘆漢鐵路的創辦，也介入過山西礦務的中外合作，籌辦過上海的「五層樓商場」，還經營過地產，然而他的這些努力均未成功，相反卻因在這些商業活動中時常關聯着與「洋人」的合作，遭人告發被扣了個「勾結外人，營私罔利」的罪名，「發往新疆，永遠監禁」並最終逝於新疆。

由於劉鶚曾被目為「漢奸」，這令他飽受冤屈。為此他除了撰文自辯，也藉着《老殘遊記》抒發不平之氣。第一回的夢就是在表達老殘等人好心用現代科技產品去幫助船

上眾生卻被當作「漢奸」，到了《老殘遊記續集》，劉鶚更是通過老殘的又一次夢中遊歷，藉閻羅王的判罪之口，將「毀人名譽」「一句話就能把一個人殺了」的「口過」定為是「最重要的罪過」——由此可見遭受過誣陷的劉鶚，其心理創傷有多麼嚴重。



過眼錄
劉俊
逢周二見報

早場、公餘場、午夜場

能與另一齣大製作同獲分配黃金時段。

我猜想電影院自有其編排策略，不同電影亦有其目標對象，若能有更多公映時段，當然有機會吸引更多觀眾；即使公映時段不多，只要口碑載道，延續放映，那麼同樣能夠獲得觀眾支持。

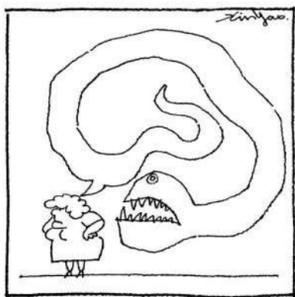
電影院的放映時段，其實與社會環境和現代生活息息相關。在我的年輕時代，電影院針對不同階層的觀眾，設立了各種性質的放映時段。現在回想起來，饒富趣味。

從前的「早場」一般設於上午十點半，主要放映一些舊電影，票價低廉，讓普羅階層觀眾亦可進電影院。近年香港不少電影院的上午時段都提供優惠票予長者，該等場次甚受歡迎，相比其他場次，吸引更多觀眾。當年另有一種名為「公餘場」，即每天下午五點半的場次。其時香港的商業活動仍未頻繁，大部分文職人員仍然是「朝九晚五」的上班時間，下午五時便可離開公司。為了吸引該批文職觀眾，「公餘場」便以較便宜的門票放映一些次輪電影，既不影響其他

場次的收益，亦可增添客源。從前最特別的就是「午夜場」，大多設於周末午夜以至凌晨，主要放映一些剛拍攝完畢，期望測試觀眾反應的新作品。「午夜場」經常會出現觀眾極端反應的情況。據說好些導演在「午夜場」之後會重新修訂作品，頗有實驗意味。



文藝中年
輕羽
逢周一、二、三見報



記住，報復也是受別人控制的一種方式。

漫條思理 鄭辛遙

逢周二、四見報

邊吃邊聊

過來為火爐上的茶壺添水，絲毫沒有趕我們走的意思。從酒樓出來，天已昏暗，友人們意猶未盡，說不如吃過晚飯再回香港，我說不行了，家裏還有人等我吃飯。

親朋戚友間的聚會，通常吃喝是其次，重點在聊，至於聊什麼，因同桌者是誰而定。共同話題，比如時事、生活近況、理財心得等，可以海闊天空地聊，私密話題，比如感情、健康、人際關係等，聊的程度深淺有區別，

若是深聊，可以聊到涕淚流淌，心如刀絞。飲茶盡興與否，感慨與否，總令人有些回味。最近，與表兄弟姊妹在香港某酒樓聚會，餐桌上，表弟為「主聊」，我算是「次聊」，其他人或靜聽或插嘴提問題，各有角色。



紅塵記事
慕秋
逢周二見報

九點夜中環

中環是香港的「心臟」。在中環，一天的各個時段都有自己的魅力，但如果說要找個最倦怠、最詭譎的時間，我自己會認為是晚上九點剛過。特別是在如今回南天的陰雨夜晚，九點的中環顯得格外神秘。

這時間，中環既不像上午八九點與下午五六點，是上班族摩肩接踵的商業中心，又不像是下午「老錢」出沒的購物聖地，也不像是再晚點那些不眠夜貓子的夜生活主場。九點的中環，少了白天的喧囂，多了分在香港難得一見的沉寂。

從花園道的寫字樓走出，平時出入的大門已經封上，只剩下大廈側邊的小門可供出入，走到皇后大道邊，電車徑被回南天的濕氣暈染，將四周數座地標性建築凝成一個個小白色光點。

平時由銀行總行大樓通往太子大廈的行人通道此時已經封上，儘管還沒到商場歇業的時候，可遊客早已稀稀拉拉，奢侈品店的店員們也已經

三三兩兩聚成一團，嘮起家常。穿過「老錢風」的商場來到皇后像廣場與大會堂附近的紀念花園，濕熱的水霧籠罩在空氣之中，能見度格外低，視野中已看不到維港對岸的九龍高樓與尖沙咀景致，只餘下繚繞在濕霧中的國際金融中心大樓。再往中環寫字樓群中鑽，多數的寫字樓已然關燈，餘下一半左右的樓層仍然亮着燈，寫字樓裏的白色燈光，與街邊霓虹燈映射出的五彩光芒疊加着，工作與生活，休閒與娛樂，中環的各個功能，在晚九點這個時間，都顯得不那麼豐盈與滿溢。

九點夜中環，人群稀少了，功能消解了，反而讓人能靜下心來，沉浸式地體驗，這片香港多年來的有如心臟地位的建築之美與個中韻味。



漂遊記
杜若
逢周二見報

年夜飯

今年的除夕夜是在工作日周一，然而這並不影響柏林的華人精心安排一頓除夕大餐。

都是身在異鄉的遊子，親人不在身邊，邀約上朋友，便是團年。兩三家朋友聚在一起，做上幾個菜，也是氛圍感拉滿的除夕夜了。

我們和樓下的鄰居相約，兩家八口，正好一桌。鄰居是北方人，於是包餃子的重任便交給他們了。他們包了餃子做了大餅，再蒸上一條魚，涼菜是麻辣雞絲；我們是南方人，於是我們煲上雞湯，搞一鍋海鮮火鍋，再做個涼菜。樣式可能不多，但分量足夠了，而且北方菜系南方菜系都有了代表。

飯桌上大家歡聲笑語，幾個小朋友也樂融融。我們一邊吃飯聊天一邊看春晚，給小朋友們解釋他們不明白的傳統習俗，給他們講餐桌上的「北方菜系」「南方菜系」。吃完飯後，鄰居

還搬出了麻將，我們將就用一個長方形桌子鋪上毯子，便是麻將桌。真是個歡樂的除夕夜晚。

有的雙職工家庭實在來不及自己做年夜飯，他們也會下班後直接去餐館聚餐。柏林的幾大中餐館都準備了豐富的年夜飯套餐，從烤鴨燒味，到海鮮煲和蒸魚水煮魚，再到牛羊豬肉各式炒菜，應有盡有。當然還少不了餃子和麵食以及傳統甜點。

當我正沉浸在和親友們發信息拜年的時候，收到了來自德國好友的照片和祝福。這土生土長的一家子德國人，個個身穿紅色的中國傳統服飾，家裏餐桌和牆壁都用紅色的剪紙、燈籠和福字裝飾一新。他們的中國年，比我們過得還正式，儀式感滿滿。



柏林漫言
余逾
逢周二見報