

# 港過年習俗各處鄉村各處例 潮汕人英歌舞助興 年尾熱鬧到元宵 祈求「老爺保佑」

「百川匯海」是香港的生動寫照，中西文化交流、人才匯聚，具有海納百川的包容精神，來自五湖四海的居民在這片土地上落地生根，安居樂業，又不忘故鄉的情懷，每逢新春縱然未能回鄉度歲，仍會保留故鄉的習俗。其中，在香港生活的潮汕人，至今仍以敬畏之心看待自然與社會，這一精神已深刻滲透到潮汕的還神、圍爐、請神、派壓歲錢、謝灶、迎老爺、跳英歌舞、共賞潮劇等春節習俗中，十分講究。香港汕頭社團總會榮譽主席陳鑑林表示，「農曆臘月，潮汕人家家戶戶都會提早大掃除。臨近過年，常見於年廿六至廿八左右，長輩帶同子孫準備三牲，即雞、豬、魚等祭品，到廟宇或在家中還神，感謝神明過去一年保佑，而『老爺保佑』亦成為了常見的口頭禪。」

●香港文匯報記者 黃子晉

## 圍爐食團年飯 老闆提早派利是

過年是潮汕人一年之中最重視的節日，往往從年尾熱鬧到元宵。「除夕晚上是潮汕家庭最重視的時刻，大家『圍爐』食團年飯。」陳鑑林說，這頓飯大家都會吃得豐富，必備海鮮、滴水鵝等傳統潮汕美食。小時候，陳鑑林的母親必買蠔蚶，簡單汆水即可食用，開殼時貌似血淋淋卻鮮甜無比。「一些潮商更會在年尾聚餐時提早向夥計派利是。這傳統源自潮汕人早年來港打拚的奮鬥史，不少人從聚居的碼頭工人做起，從艱苦勞動到上環文咸東街一帶開店經營海味等，強調『自己人』互助的義氣與關懷。」

「到大年初一，第一件事就是拜祖先，多用水果、糖果、紅桃粿等齋菜供奉，祭品還會貼上『福』、『壽』等寓意吉祥的剪紙。拜祖先後就是全家互拜，晚輩先向長輩拜年，然後向兄弟姊妹拜年，長輩向晚輩派壓歲錢，寓意平安長大。這順序反映尊卑有序、敬老愛幼的精神。大年初三有『謝灶』，在廚房爐頭立牌位，感謝灶神過去一年保佑豐衣足食、健康，並祭拜五方土地爺等。」陳鑑林說。

## 「迎老爺」請神明出廟巡遊

潮汕人稱神明為「老爺」，潮汕各村都有自己信奉的「老爺」，大家在春節期間更會「迎老爺」，就是從廟內將神明請出來巡遊，抬着不同神像走遍村裏大街小巷，接受老百姓瞻仰敬拜後再供奉回廟，其中「三山國王」是廣受潮汕人供奉的「老爺」。

潮汕各文化藝術團體亦在春節期間出獻藝。如當地的傳統「英歌舞」隊伍會身穿鮮艷舞衣，頭戴五顏頭飾，手持短棍，在鼓聲和喊叫聲中以豪邁的多人舞陣展現潮汕人「敢拚、硬頸、不服輸」的氣魄。

潮劇藝人會以潮州話演唱《陳三五娘》、《白兔記》等當地家喻戶曉潮劇曲目，除了在劇院，亦會落村演出，講忠義、愛情、孝道等。「潮汕人的春節習俗有如拚搏、群體責任的精神教育，正因如此，逾百萬在港潮籍人士多年來既努力生活、賺錢，亦從未忘回饋社會、幫助有需要的人。」陳鑑林說。

# 川人擺花卉點綴家居 輪流做東宴親友

四川人過年的序曲，早從臘月開始已奏響。除了有與香港相似的全家大掃除，亦會特別準備花卉來點綴家居，首選水仙花。「過年時，四川人會與親友輪流做東，正是講究親情團聚熱鬧的體現。大家愛吃麻辣，喜用花椒烹調，而回鍋肉則是四川人的經典家常菜。」香港四川內江同鄉會創會會長李嫻珊向香港文匯報說。

## 年夜飯必有魚 雞牛豬不可缺

在飲食準備上，四川人注重豐盛與寓意。團年飯是重頭戲，桌上必有魚，寓意「年年有餘」，而雞肉、牛肉、豬肉等肉類也不可或缺。李嫻珊指出，「內江菜屬鹽幫菜，近似自貢風味，強調調味精妙，菜式則以河鮮為主，如河魚，配以家常菜如回鍋肉。這些菜大多採用麻辣烹調，而內



▲汕總近年積極安排內地英歌舞藝術家來港獻藝，教授香港中學生。  
香港汕頭社團總會供圖

▲陳鑑林(右四)與親友到坪石邨三山國王廟，為香港祈福。  
香港文匯報記者黃子晉 攝

# 潮式糕點多元化 餅家傳人冀走向國際

「潮汕人過年從來不僅有大魚大肉，更多是簡單卻又充滿寓意的糕點小食。」「貴嶼和記隆」第二代傳人楊子儀(Rocky)說，潮汕人愛喝茶，吃潮式糕點送茶，這是家鄉的日常。「過年時，潮汕人的廚房會飄出糕香、煎粿的聲音，煎好的紅桃粿放在茶几上，全家人坐下來邊喝功夫茶邊吃餅，享受聊天的溫暖時光。所以紅桃粿、草餅等糕點在潮汕幾乎家家戶戶都會做，無論農曆新年、初一、十五拜神、節慶團圓、親戚遠行時都

少不了！」

## 堅持家鄉味 要與時並進

紅桃粿形似壽桃，寓意健康長壽，以齋菜飯糯米飯作餡為主，有些人會加入芹菜、花生，清香樸實；葷版則添冬菇、蝦米、臘腸、春菜、豬油渣等，過年時潮汕人更會以煙鴨絲、滴水鵝、鹹雞等作餡，都是潮汕常見食材，味道層次豐富又飽肚。Rocky說，「最重要是煎的火喉，粿皮要煎至外脆內

軟，不是整塊硬板，而是薄脆中帶彈口，每個潮汕家庭都有自家配方和調味世代相傳，這是家鄉的記憶！」

多年來專注將貴嶼勝餅、普寧淋糖、達濠米潤、海門乾糕等潮汕不同地方鄉鎮的地道糕點引進香港的Rocky說，要堅持家鄉味，就要與時並進。「現代農業改變我們的食材原料，上世紀六十年代的綠豆浸水3小時會變酸，如今有些綠豆浸24小時也不變，卻會起泡，這是因為有防腐劑。因此我們調整工藝去除防腐，還原天然香味，確保健康。」

不得不談他們的芋泥餅「芋中芋」，外皮薄脆香酥，中間甜芋泥餡黏糯，內裏是鬆軟的清蒸芋頭肉。Rocky說，現代氣炸鍋的出現讓「芋中芋」突破技術瓶頸。「30年前，我們一次做20個，只有8個夠暖。如今研製出以現代氣炸鍋加熱的版本，顧客能輕易保持芋頭餅在烹調後處於70度至90度的最佳溫度，粉糯不硬。」

## 「潮汕人遍全球，吃這口就是回鄉了」

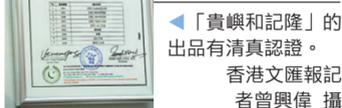
創新不止於此，店舖亦融入中醫文化，以薑、檸檬、玫瑰、菊花、黑芝麻等養生食材製作傳統潮汕糕點；推出可在零下18度無需解凍直接享用的鴨頭糖、零下12度享用的香蕉糕，同樣冰涼透心，以及取得清真認證的糕點系列等。Rocky期望透過這些創新，讓潮汕糕點走向國際。「潮汕人遍布全球，吃到這一口，就是回鄉了。」



●Rocky希望將家鄉手藝發揚光大。  
香港文匯報記者曾興偉 攝



▲壽桃形狀的紅桃粿(右前)、草餅(左前)，以及「芋中芋」(後) 香港文匯報記者曾興偉 攝



▲「貴嶼和記隆」的出品有清真認證。  
香港文匯報記者曾興偉 攝

# 喝碗排骨蓮藕煨湯 鄂人：年到了 根還在

「我小時候，外婆和媽媽會提早一晚準備團年飯，排骨蓮藕湯、炸肉丸、藕夾、蒸魚、炒紅菜苔等都是我們武漢人的必備湖北菜餚。」湖北在港鄉親吳建芳接受香港文匯報訪問時表示，當年還是在用煤球的年代，排骨蓮藕湯在「銚子(砂鍋)」裏慢慢煨着(文火慢燉)，香氣瀰漫家家戶戶，圍家團圓的儀式感遍布大街小巷。「即使我移居香港20多年不常下廚，但每逢秋冬，尤其過年或香港湖北社團總會每年舉辦「蓮藕節」時，鄉親們都會燉鍋排骨蓮藕湯，喝上一碗便覺得『年到了，根還在』，身在何處都想起在江漢水鄉過年的溫暖。」

## 烹調講究耐心細節 追求「本味鮮」

「湖北鄂菜排骨蓮藕湯，講究『煨』而非『煮』，烹調過程需耐心與細節。」吳建芳說，選材要買豬筒骨與肋排剝段，寓意「步步高升」；蓮藕要買洪湖粉藕或蔡甸九孔老藕，選藕孔飽滿、面糯拉絲。

她介紹，做法是先把鍋燒熱加薑片炒香排骨，然後

加入開水，大火煮沸，撇淨浮沫，再將去皮蓮藕以滾刀切塊。關鍵要在砂鍋耐心煨煮，將炒好的排骨加大量開水大火燒開，轉微火慢煨一小時，再加藕塊繼續煨1.5至2小時，至藕塊能被筷子輕鬆戳透、排骨脫骨、藕肉拉絲為止。最後加適量鹽調味，攪拌後再煨10分鐘。這正是武漢人所追求的「本味鮮」，即調味要清淡平和，亦寓意來年順遂。

湖北人喜好煨湯，是因為長江流域地區濕氣重，煨湯能驅寒祛濕，而從中醫角度，蓮藕性寒、排骨性溫，同煨使寒熱調和，特別適合養生。蓮藕在湖北寓意「路路通，節節順」，排骨則寓意「豐衣足食，有頭有尾」，自然是武漢團年飯的湯品首選。

## 「無魚不成席」剩頭尾「年年有餘」

湖北素有千湖之省、魚米之鄉美譽，武漢人的團年飯「無魚不成席」，更一定要將整條魚「頭尾俱全」放上餐桌，吃魚時，魚頭魚尾也要吃剩一些，即「食魚留餘」，寓意「年年有餘」，老武漢叫這習俗「留餘財、存餘福」。此外，「有頭有尾」亦

寓意做事順利、善始善終等。

另一經典是糍粑魚，選材可買兩斤左右的草魚，去鱗去內臟洗淨後切成3厘米左右的魚塊，關鍵是要選乾水分，避免醃製時出水，再將魚塊放入大碗，加薑片、蔥段、乾辣椒、花椒、酒、生抽、鹽、少許白糖，用手抓勻，密封冷藏醃製。挑去蔥薑香料，均勻鋪在通風的盤子上風乾鎖味，待表面微乾，手摸不黏手、肉質緊實即可。

煎煮時，要以慢火煎至皮酥肉軟糯，香味濃郁，口感如糍粑。



●吳建芳稱，湖北鄉親們喝上一碗排骨蓮藕煨湯，便想起在江漢水鄉過年的溫暖。  
受訪者供圖



●李嫻珊指，四川人過年時會與親友輪流做東，正是講究親情團聚熱鬧的體現。

香港文匯報記者曾興偉 攝  
兩百元起，雙數為宜，這也見證了國家的經濟發展，當地人小時候的紅包只有幾毫或幾元，遠沒有如今豐厚。  
整個春節期間，四川的村裏或鄉間亦偶有財神巡遊，尤其在元宵節，但不像廣東的舞龍、舞獅那般隆重，更多的是家庭小聚，吃瓜子、花生，閒聊家常，氛圍愜意。

江風味尤為獨特，會加入少許糖分，帶來一絲甜意，相對成都較清淡，重慶則以火鍋為主。」

四川人做節重視以涼拌菜作為前菜，開胃為先，常見的夫妻肺片不僅口感豐富，還寓意夫妻甜蜜；涼粉和涼麵則象徵長長久久。這些準備通常在除夕當天完成，新鮮即食，避免提前變味。而回鍋肉則是四川人的經典家常菜，用半肥瘦豬肉先煮熟切片，再爆炒蒜苗、青椒、豆瓣醬，加糖調味。李嫻珊說：「關鍵在火喉，要大火爆香調味料，卻要避免焦爛，一定要選用郫縣豆瓣醬作為靈魂，香濃獨特，非一般豆瓣可比。」

## 吃麻辣藏智慧 花椒去濕驅寒提神

李嫻珊形容四川人吃麻辣蘊藏深層智慧，源於四川氣候偏濕寒，於是做菜加多點帶麻辣的花

椒，去濕驅寒，以及加點辣椒提神振精神，如客人進門會獲贈品嘗魚腥草(折耳根)等特色拌菜，或許廣東人會怕腥氣，但對四川人而言，它融合蒜蓉、辣椒、花椒與糖的調味，帶來味覺衝擊，更有去濕解毒的功效。

內江人稱拜年為「轉轉會」，親友在新春時會輪流做東，每家輪值一整天共享美食，讓節日充滿熱鬧氛圍。其他習俗也頗有講究。臘月三十日必須洗澡，稱為「洗神仙」，寓意潔淨迎神，當晚長輩會放壓歲錢於孩子枕頭下，守護平安。

## 未婚有收入要派利是 兩百元起跳

李嫻珊指，內江人過年派紅包有別於香港，當地不以已婚為界，而是基於有否工作。有收入者就會向長輩、孩子或無業者派利是，現在通常從