

七日談

(香港篇)

寫在母親節

何志平

母親今年九十九歲。

她的母親，我的外祖母，出生於晚清時代廣東梅州——富商之家。外曾外祖父隨族崇文重教，奉耕讀傳家為主軸，於是禮聘女詞人在家教導女兒讀書。外祖母十六歲出嫁，外祖父家三代均考取官費留學。外曾祖父滿清時期被派往日本就讀大學，法學博士畢業後被派駐當地領署，曾任總領事。外祖父為家中長子，在北京方言學堂畢業後入海關工作；其弟學問淵博，參加清華庚子賠款獎學金官費留學考試，被取錄赴美國約翰霍金斯大學讀研究生，及至博士。外祖父還有一位被認為是中國現代言情小說鼻祖的堂弟，上世紀二三十年代開拓了海派小說和市民小說的先河。

外祖母是通曉詩書、思想開明的知識分子，性格開朗，樂天知命，偏愛女兒，認為女兒要在娘家享福，兒子只可愛在心中，不可驕縱。她十八歲頭胎生下女兒，生怕婆母不喜，便隨時隨地將女兒帶在身邊。四年後舅舅出生，她才舒口長氣，放心將其交給婆母攜帶。舅舅同樣聰穎好學，考入清華研究院後參加官費獎學金考試，以優異成績前往倫敦大學取得博士學位。

母親生逢南北戰亂，外祖父舉家先由南京遷到上海，後又調職重慶，母親四歲在四川省立女師附屬幼稚園讀至三年級時，再全家隨父調回汕頭安居，就讀廣州旅汕小學。後十一歲考進梅州女師附中，十七歲再考入嶺南大學經濟系，抗戰勝利後輾轉到香港中學任教。這一年，她二十一歲。後來，我與弟弟先後出生。我們所有初步教育，基本得於瘦小、聰慧、富

於膽氣與認知的母親，激勵着我們興趣廣泛，喜歡讀書。母親說，外祖母在那動盪多變的年代，歷盡千辛萬苦，給予她的孩子們最寶貴的東西，就是教育。教育讓他們兄弟姐妹學業有成，任歲月變遷，仍獨創一天片。她只想同外祖母一般，竭盡所能教子成才，希望下一代仁義俱全、健康快樂，而非揚名聲顯父母的工具。

我與弟弟慢慢長大，年少赴美留學鍛煉，人生各有所成。母親予以我們生命，含辛茹苦執鞭任教三十五年，以一份中學老師的薪金養活了一家四口。我們之所以能長大成人，是母親血汗哺育。我們三觀正直，是母親言傳身教與感化。我們的性格、習慣，很多都源自母親。母親歷經亂世，堅韌求學，能與人友好相處。她的開闊和眼界，讓我們受益一生。

時至今天，教育仍是實現向上流動的最佳途徑，香港最具競爭優勢的還是人才。人才的訓練教育，更是香港數十年來最成功的表現之一。香港的人口，不少是像母親那般在戰亂或困難時期由於各種原因背井離鄉，也有新世紀後的南下投資移民、優秀人才輸入。大家都希望子女多讀書有出息，期盼孩子們在時代巨變中，穩定就業生活，擁有美好人生。提供最好的「教育」，是所有父母摯愛子女實在的表現與祝福。



意。母親節到來，不少子女選購鮮花，向媽媽致意。

家庭教育。因此，學校、社會與家庭，環環相關。

很多人感慨，在香港推行國民教育，不單政府要監管學校，淨化社會環境，更重要的是動員背後的老師和家長們。

每個人都是歷史洪流的小人物。經濟與物質的富裕，隨時光荏苒可瞬間消逝無蹤。但精神與文化，卻可一世根深在一個人的內心底處，並像基因一樣相襲傳，詮釋影響世代修身養性、為人處事、治國齊家的傳統美德。今天，香港的母親們，您可有勇氣胸襟，容許子女的

價值觀與己不同？若他背離成長，您會一如既往愛如珍寶？為人子女者，適逢西方母親節，在饋贈禮物感恩愛意、歌頌天下母親的偉大時，會不會反思是否能在母親的身上，看到大地的慈愛，和感觸到蒼穹的包容？能否每一天都對母親關懷備至，對母親的愛又是否堅定不移，經得起時間衍化與任何挫折困難？

此刻記憶中，閃現的盡是那個落日黃昏，母親坐在天台屋前的藤椅上，搖着搖着，我蜷縮在她懷中唧唧呀呀。母親笑盈盈，一邊哼着山歌，一邊手指靈活地織着毛衣，斑駁的光暈在她身邊圍了一圈又一圈……

那年我一歲。
寫在母親節！

大小廚房

母親節到來，自然要為媽媽送上飽含愛意的禮物，再一家人同桌吃飯共度溫馨時刻。近期，不少餐廳推出母親節套餐，亦有茶樓為長者及吞嚥困難人士特別推出軟餐。不妨在這個母親節，一家人一起到茶樓品嚐港式經典味道，再一起散步逛街，談天說地，感受簡單生活裏的溫暖。

大公報記者 顏珉



蝦子柚皮

▲蝦子柚皮入口即融。



松露野菌焗芙蓉蛋

同桌同餐凝聚人情味

在體驗鍾菜館推出的「同桌同餐吞嚥友善餐」中，可以看到戴着「同桌同餐大使」標誌的員工忙前忙後。每當一份熱氣騰騰的美食端上桌，他們總會細心地提醒顧客「小心燙」、「慢慢食」，還會為有需要的顧客提供點餐協助，幫助顧客點選美味且合適長者一起享用的美食。

在試食會上，曾在稻香集團工作

多年的倫綺群亦帶着母親來到現場。她曾經見證不少熟客最初可以悠閒地來到茶樓飲茶，隨着歲月流逝他們因健康原因需要子女攜帶粥品或肉湯來到茶樓餵食。如今「同桌同餐」推出長者與吞嚥困難人士適合食用的餐點，不用看着喜愛飲茶的父母「有得睇無得食」。



►「同桌同餐大使」為有需要的顧客提供協助。

「同桌同餐」推出九道粵菜佳餚

共享美味軟餐 母親節聚天倫

適逢稻香集團邁進成立的第35周年，旗下鍾菜館四間分店推出全新「同桌同餐吞嚥友善餐」餐食，選取鮑魚、豬肉、龍蝦、牛肉、豆腐、冬菇等，製作九道色香味兼具、符合國際吞嚥障礙飲食標準（IDDSI）的經典粵菜佳餚，令長者以及吞嚥困難人士可以一同享受美味。

滋味不減

前菜「蝦子柚皮」屬於IDDSI中EC7容易咀嚼的餐食，以鮫魚、海味、豬肉、大地魚、雞肉等多種食材與柚子皮一起煮4小時，令柚子皮的口感軟綿，入口即融。再在柚子皮的表面灑下濃郁蝦子，口感層次豐富。第二道「松露野菌焗芙蓉蛋」亦屬於容易咀嚼的菜品。這道菜剛端上桌，就可以聞到黑松露的香氣。菜品將滑豆腐釀入鮮冬菇、雞脾菇等野菌，淋上黑松露醬，吃起來口感嫩滑。

母親節聚天倫



古法扣鮑魚

▲精選南非鮑魚。



生拆鮮蝦餃皇

▲生拆鮮蝦餃皇外觀晶瑩剔透。



金沙南瓜

▲金沙南瓜鹹香可口。

燒手法製作。這道菜最特別的是加入陳皮蓉，肉香四溢的同時，更能品味陳皮的芳香。「大良蛋白炒龍蝦」將原隻西澳龍蝦拆殼起肉，清蒸後攪碎，加入牛奶、蛋白輕輕炒熟，肉質鮮嫩，用餐又輕輕施壓即可碾碎。

「古法扣鮑魚」則精選八隻南非鮑魚，以古法扣炆，再按照軟餐要求打成糊狀再固形。上桌前，澆上濃郁鮑汁，令鮑魚更加入味。「黑毛豬叉燒」軟餐版本的做法與「古法扣鮑魚」相似，選取上乘黑毛豬肉，以蜜汁烤製成香口微焦的叉燒，經過打糊和固形後，還原叉燒的滋味。

蝦餃和燒麥是經典的港式包點，今次精心烹製的軟餐版本「鮮蝦燒麥皇」以頂級鮮蝦製成，皮薄餡豐，鮮甜彈牙。這道菜更是將鍾菜館的原粒招牌燒麥皇按照要求打成糊狀，再加入軟餐酵素粉加熱及固形。從外觀來看，與原隻燒麥無異，吃起來亦保留鮮蝦的鮮美。「生拆鮮蝦餃皇」亦是如此，外觀晶瑩剔透的蝦餃，吃起來滑嫩爽口。大廚以巧手重塑飽滿造型，重現經典粵點的賣相。

鮮蝦燒麥皇

▲鮮蝦燒麥皇，皮薄餡豐。



喜愛鹹蛋黃味道的食客則不能錯過「金沙南瓜」這道菜。南瓜選自質感濕軟的泰國南瓜，先蒸熟再切成長寬約1.5厘米的大小，蘸上超薄的炸漿炸香，之後以鹹蛋黃包裹，金黃起沙的鹹蛋黃搭配綿軟南瓜，令人食慾大增。

「鮑汁牛肉獅子頭」賣相與獅子頭別無二致，勾芡的湯汁令獅子頭更加入味。牛肉獅子頭以牛霖肉、滑豆腐、茼蒿蓉、生蔥蓉等打至免治狀，以紅



鮑汁牛肉獅子頭

▲鮑汁牛肉獅子頭能品嚐到陳皮的芳香。



大良蛋白炒龍蝦

▲大良蛋白炒龍蝦將原隻西澳龍蝦拆殼起肉。

母親節好去處

與媽媽嘆西班牙中餐

香港啟德帝盛酒店西班牙中餐餐廳Siete Ocho推出母親節五道菜午餐，以頂級食材融合中式珍饈與西班牙風味。主菜提供兩款選擇，包括「香辣蒜泥牛肋骨配阿根廷青醬」及「麻辣深海八爪魚配炭烤薯仔」，中西結合。

一同喝杯母親節特飲

若想給母親一個驚喜，不妨前往香港麗晶酒店的麗晶軒，享用六道菜午餐或八道菜晚餐。此外，麗晶軒母親節特意炮製的特飲——「A Bloom of Gratitude」，融合苦瓜、茉莉花、菠蘿和柑橘的風味，食客既可選擇雞尾酒版本小酌，也可以品嚐迷人的無酒精版本。

天然鑽石頌讚母愛

母親節期間，置地廣場的指定區域將化身為藝術天地，呈現一系列以天然鑽石為主題的互動裝置。這些由香港藝術家Kitty Wong匠心打造的作品，細膩捕捉日常生活中展現母愛的溫馨瞬間，勾勒出隨時間沉澱而愈見深厚的親情。賓客可依照精心設計的地圖，與母親一同漫步「鑽石之路」，盡情探索置地廣場帶來的驚喜互動體驗。