

新春吃全盒

往昔過年，全盒最重要。

家家過年，每人家中都定必有一個全盒。以前的全盒可以非常名貴，由酸枝做成，上面一格格是盜器，通常有八格之多，所以又稱「八寶全盒」。中間圓圓的一格是全盒的重心，放瓜子的，瓜子上面要放一封利是，再壓着兩枚大桔。當拜年的時候，人家請你吃全盒，先要抓瓜子，因為廣東人俗稱瓜子為「瓜銀」，抓瓜子就是「抓銀」（搵錢的意思），非常吉利，意味着新的一年頭將會賺大錢。

八寶全盒當然要配八色糖果，舊式的糖果餌，常見的就有糖蓮子、糖馬蹄、糖冬瓜、糖椰角、糖蓮藕、糖柑橘、糖桔餅、糖椰絲。每一樣果餌都象徵着一種吉利，例如糖蓮子就是「年生貴子」，糖馬蹄代表「春風得意，馬蹄的的」（特別香港人愛賭馬）。但以前全盒格上更不能少一種

不過，荷蘭豆青青綠綠的，把全盒點綴得更有生氣，況且荷蘭豆生得飽滿，內裡有子有仁（作「有銀」解），眼卜卜的，就像大家的荷包，倒也相當精彩。

糖的食品在春節是傾巢而出的，尤其嶺南向為產糖之區，名稱和式樣甚多，甚麼「巢絲糖」、「糖通」、「吹糖」、「糖粒」、「牛皮糖」、「秀糖」、「葱糖」、「芝麻糖」、「花生糖」、「烏糖」等。尤其「烏糖」，其製法竟源自唐代，唐太宗時貢使所傳，製法以黑糖烹之成白，又以鴨蛋白攪之，使渣滓上浮，精華下結，入口溶化而味美，可惜近年不見有做呢。

吳 昊

糖荷蘭豆，你一定會感到奇怪，荷蘭豆本是蔬菜一種，平日用來炒作餸菜吃的，又怎會成為糖果呢？

話說香江

