

一一三年台北粵屬社團新春團拜消息

台北市廣東同鄉會

時間：正月初九（國曆2月18日星期日）上午9時

地點：台北市中正區寧波東街1號二樓（真北平餐廳）

形式：團拜、致贈紅包。

台灣海南海口同鄉交流協會

時間：正月初三（國曆2月12日星期一）中午11時30分

地點：台北市中正區寧波東街1號（真北平餐廳）

形式：團拜。

台北市潮州同鄉會

時間：正月初三（國曆2月12日星期一）上午10時至12時

地點：台北市大安區潮州街22號三樓（潮州同鄉會會館國長堂）

形式：團拜、潮樂表演、頒發獎學金及獎狀、摸彩。

台北市高雷同鄉會

時間：正月初九（國曆2月18日星期日）上午10時30分

地點：台北市長沙街一段20號二樓（台北國軍英雄館如意廳）

形式：團拜、會員大會、致贈獎學金、摸彩、餐敘。

台北市興寧同鄉會

時間：正月初九（國曆2月18日星期日）上午10時30分

地點：台北市中正區寧波東街1號二樓（真北平餐廳）

形式：祭祖團拜、摸彩聯歡餐會。

台北市博羅縣同鄉會

時間：正月初九（國曆2月18日星期日）上午11時

地點：台北市南京東路一段92號（吉星茶樓三樓）

形式：新春團拜、摸彩、聯誼餐會。

台北市中山同鄉會

時間：正月十四（國曆2月23日星期五）中午12時

地點：台北市中正區忠孝西路一段43號（天成飯店）

形式：春節團拜聯誼會。

中華民國印尼歸僑協會

時間：正月十五（國曆2月24日星期六）上午10時

地點：新北市永和區安樂路431號（永和區民眾活動中心）

形式：新春團拜、印尼竹琴演奏舞蹈聯歡、頒發國中高中大學獎學金及摸彩。

台北市東莞同鄉會

時間：正月十六（國曆2月25日星期日）上午10時

地點：台北市文山區景後街81號（星靚點花園飯店）

形式：新春團拜暨會員大會活動。

台北市惠州同鄉會

時間：正月十九（國曆2月28日星期三）上午10時30分

地點：台北市南京東路二段63號三樓（敘香園餐廳）

形式：會員大會、新春團拜、獎學金頒發、表演、摸彩。

台北市龍川同鄉會（臺灣河源客家文化經貿交流協會協辦）

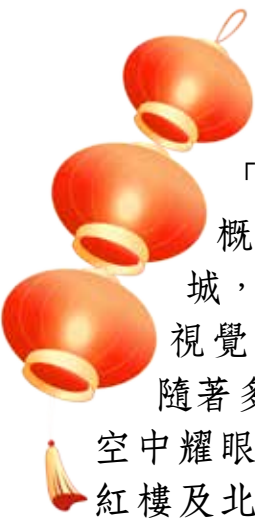
時間：正月二十二（國曆3月2日星期六）晚上18時

地點：台北市中正區忠孝西路一段43號（天成飯店）

形式：會員大會、團拜聯誼餐會、摸彩、致贈紅包。



台北燈節開鑼



2024 台北燈節「龍躍光城」，策展概念為祥龍飛躍台北城，捎來光彩之意。主視覺以祥龍為要角，伴隨著多彩雲霧現身，在夜空中耀眼奪目，搭配著西門紅樓及北門輪廓剪影，預告著主燈祥龍將為台北西區帶來難忘的視覺盛宴；「躍」同「悅」音（ㄩㄝˋ），也象徵著祥龍將為城市點亮希望之光，引領臺北大步向前，讓每顆喜悅的心緊緊相連，共同迎接新的來年。

2024 台北燈節活動的時間為2024年2月2日~2024年3月3日，地點在台北市西門、中華路一段、北門。展區共有西門、中華路一段、北門三大展區，主燈在西門站。將有精采的開幕活動與表演活動。

為串連冬季節慶氛圍，規畫2階段亮燈，第1階段2月2日至16日將率先點亮街道妝點燈飾及西門站周邊部分燈組，帶動周邊商圈人潮及買氣；第2階段2月17日至3月3日則啟動全區亮燈及多元展演，精彩活動包含開幕點燈、主燈秀、舞台表演、街頭藝人表演等。

觀傳局表示，除西門町主場域外，還有15個台北市各宮廟的燈區，包括台北天后宮、松山奉天宮、松山慈惠堂、霞海城隍廟、梘頭福德祠、臺灣省城隍廟、艋舺青山宮、佛光山台北道場、松山慈祐宮、台北艋舺龍山寺、台北保安宮、台北關渡宮慈誠宮、芝山巖惠濟宮、士林神農宮等等，各地的燈區時間不同，也有相應的燈飾、發財金、小提燈贈送的活動。

關於小提燈的部分，台北燈節



一如既往活動無提供小提燈，但是周邊宮廟會於相應的時間贈送特色小提燈或紀念品等，包括：霞海城隍廟於2月24日發放龍年小提燈、台北保安宮於2月15日與2月24日發放特色小提燈、芝山巖惠濟宮於2月10日送發財金、於2月10日~2月14日送開運小紅包，於2月23日與2月24日送龍年小提燈。

- ・ 第一階段亮燈時段：02.02（五）— 02.16（五）
 - 光環境及西門展區部分燈組
- ・ 第二階段亮燈時段：02.17（六）— 03.03（日）
 - 全區燈組及展演活動
- ・ 台北燈節地點：西門、中華路一段、北門

113年1月18日本會參加華僑協會總會 歲末年終尾牙餐敘



本會理事長韓介光（右）與華僑協會總會理事長林齊國（左）合影

國內郵資已付
台北郵局
第五支局
許可證第774號

行政院新聞局登記證局版北市誌字第五八三號
中華郵政台北台字第〇一八一號執照登記為新聞紙類
發行所：台北市廣東同鄉會
地址：台北市寧波東街一號三樓
電話：二二一—七五四—傳真：二二五一—三二六六
E-mail：tpe.ktca@msa.hinet.net
網址：http://www.tpektca.org.tw/
印刷：金樽企業有限公司

嶺南特訊

月刊

第482期

發行人：	韓介光
社長：	廖千皓
主編：	林少雯

台北市廣東同鄉會勵學愛心捐款徵信錄

一、本會歷年頒發本會會員就學子弟獎助學金之來源，皆蒙鄉親前輩、善心人士捐助款項，及本會撥設獎學專款，合以獎助學基金名義存放銀行逐年取息支應，惟近年公定銀行孳息低微，年入不敷獎學所需，而另由義者樂捐彌補，今本會為廣續獎學宗旨力圖以涓滴成河之誠，歡迎鄉親您力所能及不限金額隨時踴躍樂捐，以勵後進奮學，感謝您之德意！

二、郵政劃撥帳號：01022155，戶名：台北市廣東同鄉會

（捐款劃撥時請於劃撥單之通信欄註明「此款為獎助學金愛心捐款」，謝謝！！）

三、如您有任何疑問請洽本會，電話：（02）2321-7541

113年1月愛心捐款者芳名

林煜名譽理事	11,800元	東莞蘇式嚴	1,000元
魏宜豪理事	500元	許宇瓊	500元
善心人士	200元	善心人士	100元
善心人士	500元		

合計 14,600元

（本刊訊）本會為關懷粵籍年長鄉親，特於年節，由本會韓介光理事長、黃治雄常務理事、廖千皓代理總幹事、何凱文組長，於元月十日（星期三）上午前往台北市浩然敬老院暨榮民之家大我新社，慰問無依老弱同鄉並致贈慰問金壹仟元。浩然敬老院及榮民之家均對本會之愛心善舉表達衷心感謝之意。

元月十八日（星期四）上午，韓介光理事長、蕭世雄常務理事、廖千皓代理總幹事、何凱文組長，前

台北市廣東同鄉會 113年春節送暖 關懷粵籍長者活動

往新店屈尺老人之家探訪鄉長鄉親並致贈慰問金。本會同時也向照顧長者的院方幹部們表示謝意。

元月八日（星期一），廖千皓代理總幹事、何凱文組長，前往萬華私立愛愛院探訪粵籍鄉長並致贈慰問金。



浩然敬老院與粵籍鄉長合影



榮民之家大我新社與粵籍鄉長合影



北市榮民之家致贈感謝狀



新店屈尺老人之家與粵籍鄉長合影



《年味》年糕

作者：長林

每逢年節前，總是在盼望中數著日子。

尤其是過春節，那份盼望的心情，真不知該怎麼去形容。從還沒有放寒假，就天天盼著媽媽去買糯米，準備做年糕。

好不容易，終於糯米買回來了，看著媽媽一遍遍地清洗，洗淨了糯米之後，還得在清水中浸泡。

等待是最讓人心急的，在媽媽忙完了家事，把弟妹們料理停當之後，她才慢條斯理地開了金口：「小雯，陪媽去磨米漿。」

一聲令下，解除了我焦急等待的心情。我們提著水桶和布袋，到隔鄰的王媽媽家去借用石磨磨糯米。

到了王家，那兒可熱鬧了，早已有好幾位鄰家的伯母、嬸嬸、婆婆們排隊等在那裏，都是來借用石磨的。三姑六婆們一見了面，當然免不了天南地北地扯個沒完。

小時候的我，長得很可愛，留著一頭整整齊齊的清湯掛麵頭，圓鼓鼓的腮幫子和圓圓的大眼睛，很討人喜歡，那些婆婆媽媽們都喜歡逗我開心，也有人捉狹似的用手指捏我的臉頰；在等得不耐煩的時候，就輪到我們磨米了。

只見媽媽快手快腳的將布袋口對準石磨的出口，然後用繩子綁緊；就緒之後，媽媽就搖起石磨，我則既緊張又興奮地用一個長柄勺子，一勺一勺的將糯米往那小小的入米口裏倒。

真有趣！石磨上那個小小的圓洞，倒像個無底洞似的，不管你填進多少米，它都能把它消化掉，變成白色的米漿流入布袋裏。

常常一個失神，勺子被搖桿撞了一下，勺子裏的糯米，就飛濺而

出，灑得一地。

「留神點！」媽媽總會這麼叫一聲。我立刻收回神馳的思緒，聚精會神地舀米。

糯米變成了一大袋和著水的稀米漿，收緊袋口綁牢之後，放進水桶裏，母女兩人合力抬回家。

媽媽把那一袋米漿，抬上一張板凳放著，然後在上面壓一塊大石頭，袋中的水，受到重壓而慢慢滲出。等到袋中的水濾乾，那已是第二天的事了。

接著媽媽就要開始做年糕了，我到現在還不知道媽媽是怎麼做年糕的，因為她總是把我們小孩子趕得遠遠的，不讓我們靠近廚房，因為小孩子口沒遮攔，總是會忍不住問：「怎麼這麼久？」或「好了沒有？」

媽媽說蒸年糕的時候亂講話，年糕就蒸不成，我們也不懂為什麼？不過這種神秘兮兮的氣氛，更吸引我們想一窺究竟，於是小小蘿蔔頭，一會兒這裏冒出一個，一會兒那裏冒出一個，招惹得媽媽氣急敗壞地趕我們走。

我小小的心靈裏，認為蒸年糕是件非常神聖的事，尤其看媽媽一個人在灶前添柴加水，忙得滿頭大汗，最後還要請爸爸來幫忙，兩個人用大木棍拼命攪動年糕，那手忙腳亂的勁兒，我至今記憶猶新呢！

終於，年糕在我們幾個小孩的緊張等待下蒸好了，不過，剛起爐的年糕是只能看不能吃的。

幸好，還不能吃的年糕，媽媽是准許聞香的。

只見那一大蒸籠的年糕，底部和四周都墊著玻璃紙，糕面上還灑著白芝麻，還有濃濃的香蕉油的味道，真是香極了！

我們小孩子聞香的方法，不只是用鼻子，還要加上手指頭和嘴；我們用手指在軟軟的年糕上搓一搓、摸一摸，然後把手指頭放在嘴裏舔一舔；這種聞香法，實在無法滿足我們心中的那份饞念。

盼呀盼！除夕畢竟被我們盼到了。除夕那天祭拜神明和祖先都要用年糕；這時候年糕已經硬得可以切了，媽媽將年糕切成了一條條的長方塊，有的拜神明、有的拜祖先；等該拜的都拜過了，就將祭祀過的年糕再切成一塊塊薄片，裹上雞蛋麵粉，油炸了祭我們的五臟廟。

常常，性急的我，等不及媽媽把年糕炸好，就在砧板上先拿那一片片的年糕吃了起來。香香甜甜的年糕，實在美味，嚼起來QQ的，真來勁兒，尤其那小小的芝麻粒子被牙齒咬碎的剎那，真是香透了！那氣味，足以貫穿舌尖呢！所以媽媽沒空煎年糕給我們吃時，她也不愁，她知道我們愛吃硬片年糕，常常等她想到要炸年糕時，蒸籠裏已少了一大塊，全被我們切片吞進肚子裏了。

小時候，我像匹拴不住的馬，不上學的日子，總在外頭玩，很少在家，所以過年期間，我幾乎吃遍了附近鄰居家做的年糕。沒有一家的年糕像我們家的那麼好吃，這可不是老王賣瓜，是因為媽媽做年糕時，用木棍徹底攪動過半成品，所以我們家的年糕吃起來特別的Q。

那種好吃的年糕，陪我們走過了成長的歲月，幾十年之後的現在，家中孩子都長大了，嫁的嫁，娶的娶，都有了自己的家，媽媽的年糕愈做愈小，近幾年嫌麻煩，乾脆不做，直接到市場買現成的回來拜拜了。