

大漢小語

英屬北美洲法例

陶杜宣佈他計劃在本年國會休會之前另訂一新的憲法體制以代替舊的來自英國的結構。

加拿大憲法的憲法是以一八六七年時在英國國會通過的「英屬北美法例」(B.N.A.A.)為準。這個法例使上加拿大(安省)、下加拿大(魁北克)以及諾華士高沙、紐布蘭士及兩省結合為一個聯邦，名為「加拿大」，定都渥太華。該法例於一九七一年七月一日生效。即今日加拿大的國慶日。

北美法例前身應該是由一八四〇年的「聯合條例」而來。當時該條例即以聯合各省組成聯邦政府。

這係北美法例規定，加拿大全國性的國務由全國性政府去處理，此即現在之聯邦政府；又規定各省的省務由各該省的省政府去處理，此即各省有若干獨立自主權，加拿大政治是採分權制，而非中央集權制。

北美法例還有若干特別規定，即是(一)英語與法語並為法定語言，此即今日所謂英語法語雙重語言制；(二)各省在國會之代表席。

須依人口為比例，但古壁則規定永遠得佔有六十五席；(三)古壁可用法國的民法，其天主教與新教之獨立性學校，並須予保障等項。

這就是加拿大憲法體制的若干要點。

加拿大自一八六七年立國至今一九七六年共為一百零九年，仍是一個很新興的國家。全加十省及兩行政區於她立國後八十二年(一九四九)才先後加入組成今日之聯邦政府。自第一次大戰後，加拿大已於一九一九年六月開始以獨立主權國家身份參加簽訂凡爾賽和約。一九二一年英國通過威爾遜特許法例正式承認加拿大是獨立國家。

加拿大雖已成為獨立國家，但憲法仍一如其舊，所以首相希格今年將要訂一個新憲法。

編者

春節特輯

新春十五元宵

所謂「上燈」，蓋即沿古俗。如唐詩所謂「火樹銀花合，星橋鐵鎖開」之意。蓋李冰守蜀，作橋，畫斗魁七星，名為星橋，後人元宵綴燈橋上燃點，也稱「星橋」。故蔡雲與徐云：「春殘火燭元宵，刻出早船忙打招；不教月華侵下界，燈竿火塔又星橋」。而范仲淹上元詩也有「橋炬疑龍見，星橋訝鶴成」之句。

至北方「元夜」，甲有所謂「鬧元宵」之俗。蓋在元宵前後，一般兒童們，各執鐵錘，鉗，沿途敲擊，謂之「鬧元宵」。和音聲在巷村，於元宵前後，出街燈會巡遊，同其意而己。

因由燈會，所見繁作之燈，不僅魚燈，即一切動物，鮮果，走馬燈，紗燈等，莫不俱備，各出心裁，其中且多活動的。除外還有紗龍，飄色，醒獅等助興，故極熱鬧。而富有之祠堂，則更有「燒煙花」等，以增熱鬧。蓋新春中，農事較閒，鄉人乃藉機會，以盡情熱鬧也。然而此盛況，今已不易復睹了。

至這些熱鬧，似應源於唐宋時，至宋仍很盛。故當時詩籍，有「這句紀載多，有謂大樹銀花，肇肇燈節，始於西漢」。

(未完)



年終節令與飲食

過了新年又春節，一個月連過兩個年，海外中國人有福了……

冬節剛過，又屆元旦，現在是公曆的新年第一天，舊曆的元日則改稱為春節。

但一般人對於這兩個節日都叫作「過年」，也就是說過兩個新年，但歡樂氣氛之濃，肉酒之豐，在全年的節日中，除夕的晚餐，為最。此日三鳥、肉類、魚蝦、海味和臘製品紛紛上市，好些主婦除選購這些之外，還要買兩三斤，來製作年宵食品——煎堆、油角、糕點。廣東有一年晚煎堆，人有我有的俗話，可見習俗的普遍性。

在兩個新年中間，舊式商店對最後一個節日(舊曆每月十六日都叫「日」，即「舊曆十二月二十四日」)，特備的「日」宋代名為「臘日」(食旁)，傳說借七來黏住「灶君」的牙齒，使他向玉皇大帝一報告人間善惡時含糊其詞，事涉迷信，但反映舊社會官場受賄的醜態之深，即仙家亦未能免俗。

年終節令既多偏重於吃，而大小筵席，幾乎都以雞為主菜，這因為雞肉味最美。但雞的製法南北互異，而食味最佳莫如浸熟白切，但雞身要嫩，配料只有薑、葱、北方人愛煮至極爛，與南方相反。

兩個新年中間的節令，一般商店，家庭除殺雞置酒，還有吃些習俗。冬節開始時，吃「食味」，即會，潮州所產都汁多味甜，但新會所產，皮可作藥用，配味也最芳香，愈是雞，身價愈貴。

據說店員去留，多在此時決定。舊式家庭，還有一個「送灶」或叫「謝灶」(日)宋代名為「臘日」(食旁)，傳說借七來黏住「灶君」的牙齒，使他向玉皇大帝一報告人間善惡時含糊其詞，事涉迷信，但反映舊社會官場受賄的醜態之深，即仙家亦未能免俗。

年終節令既多偏重於吃，而大小筵席，幾乎都以雞為主菜，這因為雞肉味最美。但雞的製法南北互異，而食味最佳莫如浸熟白切，但雞身要嫩，配料只有薑、葱、北方人愛煮至極爛，與南方相反。

鑽石樓

New Diamond Restaurant
555 Gore Avenue
Phone 685-0727

茗茶美點
晚飯酒菜
豐儉隨意
無任歡迎

每日由上午十時至下午五時，更由下午五時至十時，星期六、日及假期，星期一至五，早九時至九時，電話：六八五、〇七二七

樓州廣

Kwangchow Restaurant
251 East Pender Street
Chinatown-Vancouver
Phone 687-8501-687-8502

正宗粵菜 精美點心
宵夜宵夜 晚飯宵夜

營業時間
星期一至星期五
由上午十時至凌晨
下午由五時至十時
星期六至星期日
由上午十時至凌晨
下午由五時至十時
逢星期日休息

Ho Ho Chop Suey

102 E. Pender Street
Vancouver 4, B.C.
681-1030

地址：片打街東一〇二號

大饌小酌
悉從尊便

樓州廣

Kwangchow Restaurant
251 East Pender Street
Chinatown-Vancouver
Phone 687-8501-687-8502

正宗粵菜 精美點心
宵夜宵夜 晚飯宵夜

營業時間
星期一至星期五
由上午十時至凌晨
下午由五時至十時
星期六至星期日
由上午十時至凌晨
下午由五時至十時
逢星期日休息

行發貨雜生萬廣

KWONG MAN SANG & CO.
436 PENDER STREET EAST, VANCOUVER 4, B.C.
683-3033

大批運到

鮮冰黃花魚	鮮冰鯪魚	蝦油辣笋尖	五香豆腐干	甘蔗粉葛湯
鮮冰鯪魚	蝦油辣笋尖	五香豆腐干	甘蔗粉葛湯	梅菜心
鮮冰鯪魚	蝦油辣笋尖	五香豆腐干	甘蔗粉葛湯	梅菜心

特價發售

華益實業公司

WEST-EAST REALTY LTD.
551 WEST BROADWAY
公司電話 873-1881
張豐元 325-8981

觀住宅

▲二十九街東二七五號，十一年新，二睡房，客廳，廚房及浴室，土庫另有一大睡房及大遊樂室，自動煤氣暖爐，取價五萬二千五百元，請約看屋內部。

▲近士嘉堡及馬路，位於幽靜街，十年新三睡房，客廳，廚房，浴室，土庫全部裝妥亦為三睡房，二睡房，浴室，取價七萬四千元。

▲星洲三睡房，二套半浴室，遊戲室有酒吧等，祇取價十一萬九千元。

▲入息屋，二睡房住宅，土庫有二睡房電器，取價四萬九千元。

▲新屋，三睡房，近細街及女皇公園，建築面積一千三百二十呎，取價七萬九千九百元。

司公限有隆華

WAH LOONG LTD.
278 E. PENDER ST., VANCOUVER 4, B.C.
TELEPHONE 684-4428

新運到

聖誕新年 送禮佳品

糯米糍荔枝干
各式糖菓
各種涼菓
珠江牌蔗糖
各牌糯米粉

新鮮大個拼柑

司公僑利

LEKIU IMPORTING CO. LTD.
256-262 E. Pender St., Vancouver 4, B.C.
Phone 683-7451

介紹新貨

杏仁豆腐

保證滿意

司公和明

MING WO COOKWARE CO.
23 PENDER STREET EAST, VANCOUVER 4, B.C.
Phone 683-7268

快捷便利

茶樓家庭皆宜置備

新到特製鋼質
蝦餃皮夾

每個七元五角

華安公司

VAN-CHINA TRADE CENTRE LTD.
550 Main Street Vancouver 4, B.C.
681-8531

開業四週年紀念盛大酬賓

國產傢俱、糧油食品、唱片、唱帶、服裝、茶葉土產，一律九折。

日用品、瓷器、小五金，一律八折。

羽毛、貝雕、蠟燭，一律七折。

白米、冰蝦除外，另有特價商品供應，購者從速，售完即止。

日期：由一月廿一日至二月八日。

翠華園

Pavilion Garden
(RESTAURANT)
509 MAIN STREET
VANCOUVER 4, B.C.
687-2608

食家推薦遠勝自我宣傳

喜筵壽禮 隨意小酌
晚飯宵夜 豐儉由人

這裡有：家鄉風味、雅俗共賞、正宗粵菜、用料有別、正式新穎、與眾不同。

司公利庚

GANGLEY TRADING LTD.
Import - Export Wholesale - Distributors
777 BEATTY ST. VANCOUVER 3, B.C.
PHONES - 687-2651 - 687-2652

專營國產商品

大量進口批發

全加總代理：
中國冰霜大蝦
梅林牌罐頭、醬菜
象山牌罐頭青刀豆

司公隆永

WING LUNG CO.
142 E. PENDER ST., VANCOUVER 4, B.C.
681-1734

專售唐山雜貨、海味、水貨、脆皮火肉、蜜味叉燒、火鴨、美味牛肉干。

大幫臘腸、臘鴨、臘味發行
新鮮石斑魚、蝦、蟹、
柯利近魚每磅五毫