

文化 Culture



馮錕介紹由全手工金線及銀線刺繡的裙褂
大公報記者湯艾加攝



▲活動現場的「紮作技藝」工作坊
大公報記者湯艾加攝



▲非遺諮詢委員會主席鄭培凱（左）與非遺辦事處總監何詠思介紹非遺名單及入選準則
大公報記者湯艾加攝



▲口述歷史介紹「春秋二祭」的三棟屋村長陳桂芳
大公報記者湯艾加攝

十項目獲薦「建議非遺名錄」

南音天后誕食盆港式奶茶戲棚搭建等入圍

【大公報訊】記者湯艾加報導：十項「香港非物質文化遺產代表作名錄建議項目（香港建議非遺名錄）」昨日下午在三棟屋博物館公布並舉行亮燈儀式，包含三大類別：表演藝術，社會實踐、儀式、節慶活動，傳統手工藝。這十個建議項目由即日起至五月十一日介紹予公眾諮詢。

香港建議非遺名錄中的項目日後如被正式選入香港非遺名錄，或將有機會被推薦及列入國家級非遺名錄。

是次推薦的十個項目包括：「表演藝術界別」的南音；「社會實踐、儀式、節慶活動界別」的宗族春秋二祭、香港天后誕、中秋節一薄扶林舞火龍、正一道士傳統、食盆；「傳統手工藝界別」的港式奶茶製作技藝、紮作技藝、香港中式長衫和裙褂製作技藝、戲棚搭建技藝。

在昨日活動現場，主辦方請得相關非遺項目的傳承人到場演示，分別是「中式長衫和裙褂製作技藝」的馮錕；「春秋二祭」的三棟屋村村長陳桂芳、「南音」演出的梁凱莉（演唱）、余少華（椰琴）、何耿明（箏）、陳子晉（洞簫）；「紮作技藝」的冒卓祺；「港式奶茶製作技藝」的莫佩玲以及「戲棚搭建技藝」的嚴順利。



香港非物質文化遺產代表作建議項目亮燈儀式
大公報記者湯艾加攝



▲冒卓祺介紹用於點燈儀式的燈的紮作
大公報記者湯艾加攝



▲傳統中式服飾使用的手工鈕扣
大公報記者湯艾加攝

世代相傳 活態存在

發布會上，非遺諮詢委員會主席鄭培凱說：「早於二〇〇六年聯合國簽署非遺項目時，香港就已着手收集及研究香港的非遺資料，其後列出的非遺清單已有四百八十項。」入選非遺名錄的項目的甄選準則，首要條件是已被列入非遺清單；這些項目亦須體現香港的傳統文化且具有重要的歷史、文學、藝術、科學、技術活工藝等價值；且這些項目具有世代傳承、活態存在的特點等。

有關於非遺研究，鄭培凱表示，在過

去的文獻當中，大多只記錄了精英階層的生活及文化，而純本土文化的非遺內容則很少被記錄，但這些項目一直活態存在於本土生活的周圍，就如我們熟悉的粵劇、涼茶等，積極整理非遺清單，為了可以更好地保留這些傳統。而且非遺清單裏的不同項目多姿多彩、亦環環相扣。與粵劇有關聯的「南音」，它的唱腔曲調大多已融入粵劇，粵劇演出離不開戲棚，而「戲棚搭建技藝」亦是非遺清單內重要的一員，它包含深厚的建築技藝以及高難的搭作手藝。而在某些地區的重要節慶中，除了看大戲之外還有族群添丁的「點燈」儀式，都離不開傳統的「紮作技藝」，亦離不開

象徵族人團結的「食盆」活動。「正一道士傳統」離不開人的生與死。還有港人一日三餐都可能有接觸到的「港式奶茶製作技藝」等。

諮詢市民 提供意見

非遺辦事處總監何詠思說非遺項目的入選及命名原因，如非遺諮詢委員會經過討論後認為「食盆」比「盆菜」更適合體現這項活動；而宗族春秋二祭則能展示客家族群在「移民城市」香港依然保留的儀式傳統。為更好地推廣保留非遺，會通過教育的形式深入學校，也會通過開展工作坊增加傳承人，還須對非遺進行深入研

究以確保得到更好的保護。為此，康樂及文化事務署會舉辦多個同樂日、工作坊、讓市民體驗參與其中，了解非遺的文化內涵。

有關非遺建議項目的查詢可電三六九一八六四八，或瀏覽非物質文化遺產辦事處網頁www.lcsd.gov.hk/ICHO/。

若讀者對上述十個建議項目有任何意見，或希望提供有關資料，可在二〇一七年五月十一日或之前填妥夾附的意見表，寄交新界荃灣古屋里二號非物質文化遺產辦事處，或以傳真（傳真號碼：（八五二）二一八〇八二二二）或電郵（電郵地址：icho@lcsd.gov.hk）方式提交。



▲大埔頭村居民正在「打盆」分派盆菜
大公報記者劉榕欣攝

大埔頭村盆菜宴凝聚族人情誼



▲鄧文龍正在炒是日盆菜的其中一項食材：豬皮
大公報記者劉榕欣攝



▲大埔頭村盆菜用料豐富
大公報記者劉榕欣攝

【大公報訊】記者劉榕欣報導：圍食盆菜，添丁點燈乃是香港新界圍村一帶保留至今的傳統習俗。新界五大族之一的大埔頭村鄧族每年都依照族例，於正月十六舉行慶燈盆菜宴，今年亦不例外。

大埔頭村鄧族源於中國河南南陽，自宋朝時已入粵地，可謂歷史悠久。每年正月，該村會擇日搭建燈棚，並由正月初九至十二之間擇吉日開燈，以求各路天神到燈棚慶賀。正月十六日晚則會依例於燈棚前舉行慶燈盆菜宴，遍邀鄧姓族人歡聚一堂。

盆菜是圍村用於祭祀、嫁娶、壽宴等節慶時節的常用的傳統菜餚。追根溯源，史實已不可考，如今多數以宋帝昺南下時新界圍村村民「煮盆菜，犒皇師」這一說法作為盆菜的起源而廣泛流傳。

食個好意頭

記者昨日實地採訪大埔頭村原居民，以了解傳統圍村盆菜宴的製作流程。鄧族第二十四傳人、人稱「興華叔」的鄧興華，以及掌勺主廚的第二十六傳人鄧文龍接受記者訪問，並就大埔頭村的歷史習俗侃侃而談。

興華叔表示慶燈盆菜所用的食材未必名貴，但一定要有好意頭，如芽菇（又稱慈姑）寓意添丁生子，蘿蔔（又稱菜頭）寓意有好彩頭，蠔豉寓意有好事等。此外，炆五花腩、冬菇、魷魚、豬皮、豆腐卜、雞肉亦都是該村盆菜的製作材料。

食物層層疊

鄧文龍於圍村中有「小廚神」之稱，年僅四十已經接過盆菜掌勺的交接棒。盆菜宴當日，他於清晨六時已開始起爐炒茶，直至下午五時仍未收爐的他稱：「不覺得（煮盆菜）辛苦，只要大家食得開心我就覺得值得了。」談及製作盆菜的心得，鄧文龍表示，盆菜中的食物種類眾多，因



▲左起：大埔頭村居民代表鄧振強、興華叔、新界區區議員鄧銘泰、原居民代表鄧華於燈棚前合影
大公報記者劉榕欣攝

此食物要按照一定的次序，一層疊一層地由下至上鋪排：上層會擺放較為名貴需要先吃的食材，如蠔豉、雞肉等，下層則擺放較為容易吸收湯汁的食材，如蘿蔔、豆腐卜等。

雖然傳統的盆菜是以木盆盛載，但今

時今日均已改用錫製器皿分裝，以便上桌食用前加熱消毒，亦更加符合衛生標準。盆菜宴作為新界圍村村民承傳的傳統習俗之一，凝聚了族人之間的家族關係之餘，亦為新年正月增添了不少熱鬧的氣氛。