



# 味嘗不可

「剛開始（振興鹽田梓）的四年入不敷出，長期欠別人錢。」午夜的西貢海上，一個荒廢百年的小島，月色冷冷地灑在他年輕的肩膀上。他是鹽田梓村第九代村民、「八十後」陳家傑（傑仔），祖先在250多年前就踏足於此，後來大家搬走，這個島漸漸荒廢。傑仔不顧大家反對毅然「尋根」，一句「這是我的家，我有責任把它弄起來。」一做就是十年，讓原已被人遺忘的客家村落，漸漸多了人認識。傑仔在島上開了一家茶粿店，「我們客家人從中原遷徙過來，務農為生，平日摘路邊攀藤植物，加上糯米粉，成了最原始的茶粿：雞矢藤。」這個客家青年為了把根留住，四處向老一輩請教做失傳已久的古味大茶粿，「希望藉傳統味道，把族人緊緊黏在一起。」

大公報記者 郭艷媚（文／圖）



▲每逢假日，不少市民專程入鹽田梓觀光，見到茶粿忍不住舉手機打卡集郵

▶為活化鹽田梓村，傑仔毅然辭職，在島上開店

島上建築只有一個教堂，幾間平房。傑仔當初回到這裏，放眼望去都是一棵棵參天大樹，一條路都沒有，「我首先做的就是砍樹，電鋸都砍爛了五把，弄出一條窄窄的路後，我做了鹽田梓村第一張地圖，當時用普通A4紙做的，不斷派給人家，希望大家知道有這個地方。」

## 祖父一代舉家搬荖灣

記者跟隨傑仔的步伐，從西貢碼頭乘坐街渡，15分鐘左右就可上岸，小小的岸邊有幾艘白色的獨木舟，供遊客出海遊玩。碼頭不遠處，只有一條小路，首先映入眼簾的是有一家白色土多，賣自家傳統製客家正宗茶粿，部分食材更由山上採摘。一直往前走，是島上地標聖若瑟堂，是一家古色古香的小教堂，經過活泉井和小山丘，就可以看到鹽田遺址，很多遊客來參觀。

這個荒廢的小島能夠活化成功，背後因為一個人……

傑仔祖父那代已舉家搬離鹽田梓到荖灣定居，15歲半就出來工作的傑仔，做過冷氣學徒、咖啡店維修員，在市區有穩定收入。一次隨家人回島，從祖母和父親口中聽到很多故事，激起他尋根之念頭，了



▲傑仔與母親一起整茶粿

解九代前祖先的故事。

## 活化鹽田梓毅然辭職

「老人家說，鹽田梓是小島，出外要搖船出去，所以不會經常外出，通常是茶收成後用船載出去，賣完後買一些糖果和日用品回來。碼頭上有棵樟樹，村裏小朋友會爬到樹上等這船回來，不是為了等媽媽，而是等媽媽回來有東西吃。」為了活化鹽田梓村，他毅然辭職，「這是最深刻的一天，晚上我回到家，突然間下定決心收拾好所有行李，把心一橫，背着袋子就走，也沒跟家人說，直接去了鹽田



梓村長家住，一住就是四年。」  
「剛開始的時候在村長家幫忙做旅遊推廣，但從西貢碼頭坐船去我們小島的人，一天只能賣20張船票。而且當時沒有什麼積蓄，辭職後更沒有固定收入，長期欠人錢，做茶粿的成本錢都不夠，長期跟一家雜貨店拿貨後月結，賣多少都不能回本，生活非常艱難，前五年都是虧本的，只能每天一日三餐吃即食麵充飢。」最近幾年傑仔才渡過難關，他形容：「錢很重要，但是當時覺得根更重要，這是用錢買不到的，如果連自己的根都搞不好，條根都無理，多多錢都無用。」

## 過年蒸「圓籠」 寓意團圓

傑仔視傳統飲食文化為客家人的「根」，四處打聽「圓籠茶粿」蒸煮方法。他在實踐過程屢敗屢試，決不放棄，最終學成（另稿）。他說：「客家的遷徙歷史充滿艱辛，先輩遠離祖居地，思念圍屋，土樓和圍籠，過年蒸圓籠茶粿，寓意團圓及寄託對故土的思念。」現在每年傑仔都會去拜祭爺爺，爺爺叫陳華貴，大家都叫他「茶粿貴」，因為他生前最喜歡吃茶粿，「一啖一個，好快又吃了一個。」

## 茶粿攪搓壓

雞矢藤



糯米粉



黑糖



●準備雞矢藤、糯米粉和黑糖，比例是2：2：1

摺疊搓壓



●雞矢藤與黑糖拌勻，下糯米粉，用手攪拌，反覆摺疊搓壓

▲雞矢藤、糯米粉、黑糖、攪拌先摘路邊攀藤植物，加上糯米粉，放入圍籠蒸茶粿

凹槽放餡



●拿取小塊於掌心搓圓，用拇指尖輕壓成凹槽，放入餡料

蒸粿



●放在挺身的蕉葉類葉子裏，蒸15分鐘即可

話你知

## 島上曾有逾千居民

據鹽田梓村歷史記載，東漢時已有人居住，距今有近2000年歷史，高峰時期島上有超過1200人居住。上世紀60年代，村民開始陸續搬到西貢、新界西及香港島居住，有些更「行船」漂洋到了英國發展。1998年，島上最後一戶居民遷出，全村一度荒廢。今天再現人氣，全靠鹽田梓村第八代後人兼村長陳忠賢和第九代村民陳家傑。



▲村民昔日用的竹器陶器

# 客家尋根 茶粿興故園



▲鹽田茶粿店主人陳家傑，將傳統客家茶粿推陳出新，其中鮮色、綠、紫、紅、黃、白、黑、茶粿



▶小朋友說做茶粿「很好玩」

## 有得玩有得食 小朋友整表情包

周日是一家大小出郊遊的好日子。陳家傑每逢周末，開班教弄茶粿，「我會鼓勵小朋友加點創意，搓成自己喜歡的形狀，增加趣味性，例如他們很喜歡弄烏龜形的、兔子形的，甚至各種表情符號的茶粿，將傳統與創新融合，有得玩有得食！」

廖小姐帶着小兒子，一家人來上茶粿班，她非常懷念童年家境清貧，過年時家人都會合力製作賀年食品，親力親為，非常有意義；反觀今天物質豐富，親子合作做美食已不多見，所以她更珍惜和兒子一起做茶粿的美好時光。

為了逗小朋友的心，傑仔還做出五顏六色的茶粿，有黃色的南瓜和番薯味道，也有白色的杏仁味，非常討喜，「我盡量蒸出來都是一個個鼓鼓的形狀，不會凹下去，像圓碌碌的水晶球一樣！」



▲茶粿表情包盡顯創意



## 百年樟樹

●傳統村民生女會種一棵樟樹，日後製樟櫃，以作嫁妝。傑仔父親（圖）說，昔日孩童爬樟樹望海，盼父母回家



## 鹽田

●昔日村民以曬鹽為生，故島上有鹽田。據推斷在上世紀20年代保留下來，現時曬鹽工作不復見，僅保留引入海水產鹽的模樣，是珍貴的客家遺產



## 聖若瑟小堂

●2006年獲聯合國教科文組織亞太區文物古蹟保護獎優異項目獎。信奉天主教的村民，在每年五月的首主日均回村參加彌撒，順道團聚

## 傳統真味道 關鍵在黑糖

獲得圓籠茶粿「秘方」後，傑仔在2012年首次嘗試，把兩個竹籠重疊，但茶粿分量計算錯誤，以為一斗米等於10斤，結果計算錯誤出來的30斤，在猛烈柴火下，粉漿四溢，整個竹籠都是粉漿，也因太重不堪負荷連籠子都變形了，把粉漿倒掉了一半後，蒸了12小時仍然不熟，但他屢敗屢試，決不放棄。

後來他發現一斗米大約六斤，終於在多次失敗後蒸出大茶粿。傑仔至今難忘，那天他們下午三點抵達小島後，開始做蒸前工夫，包括燒鐵鍋水和燃點爐柴，先將糖煮溶



▲圓籠茶粿是客家美食 資料圖片

成糖水，將粘米粉及糯米粉混合糖水弄成粉漿，並將竹葉放在竹籠

並用針線縫上使之更堅固。然後把粉漿倒入竹籠，通宵守護，每小時都要看火及添柴，第二天傍晚六點終於大功告成，15小時的努力沒有功虧一簣。

為了保留傳統的味道，傑仔用了黑糖，柴火和木蓋。「聽老人家說，黑糖是最不值錢的糖，客家人很節儉，最好東西賣出去，最差的留給自己，所以推斷當時應該是用黑糖，而非紅糖做圓籠茶粿的，因為紅糖在當年屬於上等糖。而我們繼續保留柴火和木蓋，目的是保留這種人味。」