

客家年糕列非遺 承傳第九代 村民重返鹽田梓 製圓籠茶粿饗客



▲家傑通宵達旦18小時，終於製成直徑達兩呎的巨型圓籠茶粿。



新聞故事

說起農曆新年的賀年食品，年糕必佔一席位。客家人也有自己的年糕，稱為「茶粿」。圓籠茶粿是直徑達兩呎的巨型年糕，是家中有條件的客家村民每逢過年才會製作的美食。隨着城市發展，昔日鄉村的炊煙裊裊，早已因為年輕人遷出而剩下頹垣敗瓦。

為讓這種寶貴中華文化繼續傳承，一位西貢鹽田梓的村民，十多年前決定回到村子，重燃薪火，製作起已屬香港非遺的圓籠茶粿。他數晚通宵達旦「作戰」，只為重新凝聚村子溫情。明天年初四到鹽田梓的市民，將有機會免費品嚐這純手工製作的香港非遺賀年美食。

大公報記者 伍軒沛（文） 張凱文（圖）

圓籠茶粿是客家文化中的賀年食品，在香港有許多客家村落，客家先輩南移來港，遠離祖居地，過年蒸圓籠茶粿，意喻團圓，也寓意豐衣足食。茶粿以米製作，是大地恩物，如果遭遇饑荒亂，吃糠咽菜充飢，哪來米糧做茶粿？要做這個直徑兩呎的大年糕，在以往只有家庭條件好的村民，才能製作。

一般村民會在製作茶粿後拿來過年送禮，尤其是已婚女性，會拿茶粿回娘家。這個文化在西貢的鹽田梓村，已延續超過300年之久。但隨着香港急速發展，五六十年前，不少年輕村民出外發展，村落也逐漸冷清，老一輩已無力完成製作工藝繁複的圓籠茶粿，如今島上常住的，已不足三戶。

蒸一個糕18小時 通宵加柴

上週四（23日），歲晚廿四，天未亮，鹽田梓的第九代村民陳家傑就已出門，為了趕上前往鹽田梓的第一班船。「趕上了，明天凌晨四點左右，應該能完成」，大公報記者聽家傑這麼說，馬上一怔，做一個年糕要18小時？

原來，圓籠茶粿要用柴火燒製，烹調足足15小時才能完成，過程中需不斷添柴。從2012年起，每年春節前，家傑都會返回鹽田梓製作圓籠茶粿，為的是重現這種傳統文化，讓四散謀生的村民回島聚在一起，也希望到訪的遊人能夠一起品嚐這種美食，一起感受香港客家村的新春氣氛。

從西貢碼頭到鹽田梓，船程約半小時。一下船，家傑馬不停蹄地拎着食材，走向村公所的廚房，捲起袖子，洗洗手，開始忙活。

製作茶粿的食材並不複雜，只需要紅糖、

黑糖和米粉，但製作過程不簡單，記者見到，他先將2.5斤的紅糖、10斤的蔗糖放入鍋中，加入熱水煮沸。為了這上好的蔗糖，家傑走遍各區雜貨舖挑選，請求店家打開包裝，自己親自聞過，踏破鐵鞋，才在九龍城找到滿意的蔗糖。鐵鍋才開，整個屋子就瀰漫糖香。

這邊在煮糖，那邊家傑已拎起米粉秤重，按照四份糯米粉、一份粘米粉的比例調合，做一個圓籠茶粿，要用上25斤米粉。為節省時間，開粉工序由機器代替，他只需分批將米粉和熱水放入機器攪合，便能讓粉成團。然後，他往後院的爐灶走去，灶上有一個直徑1.5米的超大鐵鍋。這邊點，那邊吹，半小時下來，灶裏才總算冒起了點火苗。

火起好，家傑走到旁邊的瓦缸，拿出浸泡好的竹葉，往桌上整齊鋪列。然後拿出針線，將竹葉縫上，讓竹葉放在竹籠後，能固定出貼着籠子的圓形，蒸煮過程能防止米漿流出，茶粿也能滲透淡淡清香，「也不一定要用竹葉，以前家中有什麼葉、就用什麼葉，荷葉、蕉葉、冬葉也有，不過冬葉裏出來的有點苦。」這時，屋裏的麵粉已攪開，糖也溶了。家

傑拎起一個鐵桶，將攪好糖漿的粉團放入桶中，用手開始攪拌，攪拌過程要不斷加入熱水，成團的米粉經攪拌後變得黏稠，拎起來能拉絲緩緩向下流的狀態，才算合格。攪拌過程很花力氣，即便是身體壯健的家傑，也要停下來休息幾回。



掃一掃有片睇 攝錄、製作：張凱文

年初四免費招待遊客村民

米漿倒進竹籠，放入蒸氣騰騰的鍋中，蓋上木蓋，接下來就到了漫長的等待。這個茶粿要蒸15小時，中間每隔一小時，就要加柴。柴火控制也有講究，不能燒太大，水能緩緩燒開，又不至沸騰的程度，就算剛好，否則茶粿會因抖動而變得凹凹凸凸，不美觀。

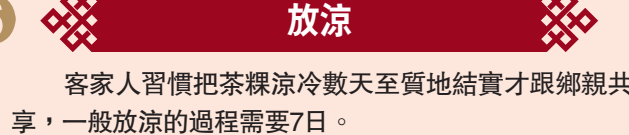
製作這麼辛苦，但這個圓籠茶粿是分文不收，無論是村民還是遊人，只要在年初四上午11時來到鹽田梓，便能免費分享。「我並不是為了賺錢才做，我只希望凝聚大家，希望延續中華傳統」，家傑說。



▲鹽田梓近年重新產鹽，成為香港另一個別具特色的旅遊好去處。

茶粿製作流程

- 煮糖漿**
以熱開水煮熟蔗糖和紅糖，慢慢攪拌以免煮糊。
- 攪拌米粉**
按比例以溫水攪拌糯米粉和粘米粉，把煮好的糖漿分批注入，粉團呈流質拉絲狀即完成。
- 準備竹籠**
蒸茶粿的圓籠是編製而成的竹藝品，鋪上葉子能夠防止米漿滲漏，同時能讓茶粿滲出淡淡清香。用作鋪墊的葉子多是就地取材，例如柵葉、竹葉、蕉葉等。
- 將粉漿倒入鋪好葉的圓籠裏**
米漿倒進竹籠，放入蒸氣騰騰的鍋中，蓋上木蓋，接下來就到了漫長的等待。這個茶粿要蒸15小時，中間每隔一小時，就要加柴。柴火控制也有講究，不能燒太大，水能緩緩燒開，又不至沸騰的程度，就算剛好，否則茶粿會因抖動而變得凹凹凸凸，不美觀。
- 柴火慢煮**
用柴火隔水蒸煮10至15小時，其間每隔一小時就要添柴加水，待茶粿膨脹至高過竹籠籠子的高度，就代表蒸煮完成。
- 放涼**
客家人習慣把茶粿涼冷數天至質地結實才跟鄉親共享，一般放涼的過程需要7日。



走訪不同村落尋原味

今年44歲的家傑，堅持製作圓籠茶粿超過10年，回想當初執手傳統食品的契機，是一位客家文化研究者，帶他去文物館看蒸茶粿的竹籠。從一竅不通到駕輕就熟，當中經過多番研究，也經過數不清的失敗。時代已變，製作圓籠茶粿的傳統工具越來越難找，訂製價錢既高，也未必能配合，家傑不禁感慨，傳承非遺，路阻且難。

家傑與其他年輕村民一樣，自小離開鹽田梓到城市生活，成為一名工程人員，對客家文化並不熟悉。然而，20多年前，一次機緣之下，跟隨已故客家文化研究者徐月清女士參觀一個製作圓籠茶粿的大竹籠，並向他介紹客家文化，家傑開始踏上傳承非遺之路。

客家菜式名列香港非物質文化遺產清單，圓籠茶粿是客家菜式的一種，家傑決定要為恢復逐漸式微香港的客家文化出一分力。他到處尋訪不同的村落，問老人家關於圓籠茶粿的製作方法、印象中的味道，然後自行嘗試製作。每有新作，他便拿到各村，給村民試

食，比較回憶中的味道。得到公認最接近的味道後，他定下食譜及各種食材的分量，嚴格按照食譜製作。

傳統味道 現代工具難炮製

家傑現已有妻兒，但不放棄茶粿，每年歲晚通宵達旦製作，很多人覺得他是「傻佬」，他也自嘲不否認，但當看到村裏昔日小玩伴和親朋好友，因為一個圓籠茶粿而回到鹽田梓過年聚首，那種成功凝聚大家的滿足感，更堅定了他傳承傳統文化的責任心。

不過，製作傳統食品的工具已很難找到，一旦壞了，再找不容易。就像蒸茶粿的竹籠、柴灶上的木鍋蓋，都已更換數次。

「這個木鍋蓋，能減少蒸茶粿時的倒汗水，這是鐵蓋不能取代的。」家傑說，去年，木鍋蓋因使用年久壞了，最終要到內地才找到人製造，但價格高昂，一個木蓋要上千元。今年，製作圓籠茶粿的竹籠也壞了，明年也要花時間尋購了。



▲攪拌糖漿過程極花氣力，強壯的家傑也要停下來休息幾回。

鹽田重新投產 小島不再荒涼

鹽田梓又名「鹽田仔」，顧名思義，過去島上村民設鹽田以曬鹽維生，因而得名。然而時移勢易，製鹽業式微、村民外遷，島上一片荒涼。眼看這裏豐富的歷史就要被世人遺忘，所幸在2000年開始的復興社區計劃，讓小島許多動人的故事與文化得以保留下來。鹽田的修復工作不只獲得聯合國教科文組織的獎項，也讓小島成為香港碩果僅存的產鹽地。近年來，鹽田梓更成了香港其中一個最有趣而另類的一日遊好去處。

現時鹽田梓已重新產鹽，以傳統的人工曬鹽製作。由於耗費時日，過程緩慢，鹽場的產量不多，大概每個月只產出400至500瓶海鹽。

電車法籍高層 學廣東話與市民拜年

【大公報訊】「叮叮」聲中賀新年！香港電車董事總經理Paul與交通部主管Guillaume兩位法國人近日拍攝賀年短片，演繹「法式港情」。據悉兩人專程上粵語課苦練「新年快樂」等拜年吉祥語，並沿叮叮行車路線走入社區辦年貨：到灣仔太原街挑選富貴竹，寓意「豐衣『竹』食」；在北角春秧街買蘿蔔糕和年糕，祝願「步步『糕』升」！最後兩人在車廠與十多位員工代表圍爐吃盆菜，齊聲向全港市民拜年，祝願大家「出入平安、金蛇獻瑞」。



▲香港電車兩名法籍高層入鄉隨俗，與不同部門的員工代表向全港市民拜年。

落車拍卡辨別「長車短搭」



透視鏡

工聯會社會事務委員會以「激活經濟循環，力保民生就業」為主題，向財政司司長陳茂波表達對新一份財政預算案的願景。工聯會反對削減長者乘車優惠，建議當局要求巴士公司實施分段收費，加裝拍卡機，讓長者承擔責任，落車時再次拍卡才可減免費費。

然而，向什麼支出項目開刀「節流」？社會有不同聲音，其中，個別長者「長車短搭」濫用長者乘車優惠，引起坊間討論。甚至有人認為，將享受優惠年齡回復到65歲。不過，福利政策放開後要收回，容易引發社會矛盾。

港鐵的不同站出閘口，可以按入達通持有者入閘站計算收費。同理，巴士只要在落車位置加裝拍卡機，較容易辨別誰在「長車短搭」。例如濫乘過海巴士，在過海前拍卡下車，可視之為「長車短搭」犯規，這程巴士不應再享有2元乘車優惠。