

「生意蝕本，也不能讓傳統文化消失」 鹽田梓客家人絕活 「清明仔」茶粿奉客

新聞故事

清明時節，正是雞屎藤草的盛產期，勤勞的客家人運用智慧，將這些豐茂的植物收割，搗爛後與糯米粉及紅糖粉混合，製成茶粿，成為客家傳統的清明祭品「清明仔」，也讓遊子返鄉團聚。在西貢鹽田梓的客家村，仍有一家店堅持製作傳統茶粿。

為傳承客家傳統食品手藝，偉強叔一家雖早已遷離鹽田梓，但重返村子開山闢地建茶座，開茶粿班教學，「一定是蝕本生意了，但賺錢是次要，不能讓客家文化有一天真的消失。」

大公報記者 王亞毛（文） 黃洋港（圖、攝錄） 融媒組（製作）



掃一掃有片睇

客家傳統的「清明仔」，即雞屎藤茶粿，與青糰的形狀和製法相似，圓底圓面，以糯米粉混合艾草或雞屎藤後，包成圓形易入口的甜點。清明節時村民用來拜祭祖先，掃墓後，就在祖先墳前食用，隨著習俗演變，雞屎藤茶粿也成為農人們在田間勞作時的小食，方便補充體力。

茶粿有團圓的寓意，每年臨近清明時節，大家聚在一起做茶粿，叔伯兄弟間互相見面，聯絡感情。「不過村民現在幾乎遍布整個香港，不少已定居外國，大家都很忙，不像以前那樣刻意在某個時間回鄉」，偉強叔說。

兩代人返鹽田梓建茶座

74歲的陳偉強是鹽田梓原居民，雖然一家人已搬離鹽田梓，但清明製茶粿、返鄉祭祖的習俗不能丟。約20年前，大兒子提出返回鹽田梓修繕老屋，建立起一家茶座，主打客家茶粿和豆腐花，後交由偉強叔與太太經營。小兒子在外打拚數年，累積餐飲業經驗後，幾年前到茶座幫手。

「清明節會有不少人來踏青，我們早些上島，我給你展示真正的客家茶粿是怎麼做的。」偉強叔的茶座，沒有花裏胡哨的裝修，搭起一個棚、擺好蒸爐和雪櫃、支起幾張木枱——這就是鹽田梓唯一一家、也是最後一家堅持每日製作客家傳統茶粿的小店。

「最正宗、最傳統的客家茶粿是沒有餡料的，但為了迎合大眾口味，我們在茶粿包入花生芝麻碎的餡料，很多人試過讚不絕口。」偉強叔熟練地用手掌心一點點揉搓麵糰，為吸引食客品嚐，兒子在雞屎藤和

艾草的基礎上，嘗試南瓜、斑蘭、杏仁等口味的麵糰，製作茶粿的表皮，「鹽田梓產海鹽，兒子結合傳統，做出海鹽味道表皮的茶粿，果然推陳出新還是要看他們年輕人。」

中午時分，遊人漸多，不少人點一份茶粿，配一碗凍豆腐花，青草香味與滑嫩豆花，令大家讚嘆不已。但偉強叔好像並不滿意，「雖然人多時，一天能賣出200多份茶粿，但他們有多少人知道，這是客家的文化，也是香港的非遺文化？沒有幾個知道。」

開班授徒 只求保存手藝

偉強叔說，客家先祖幾百年前一路南下，鹽田梓的客家村屋是其中一處聚集地，最傳統的茶粿製作手藝，由始至終都在鹽田梓。為傳承客家文化，他在茶座內開辦雞屎藤茶粿班，「不用想，這一定是蝕本生意了，但賺不賺錢無所謂，最重要是宣揚客家文化，多一個人認識，這門手藝就有機會傳下去。」



偉強叔堅持以傳統方式製作茶粿。

內地客小長假湧港 遊海島嘆美食

昨日清明節除了是本港的公眾假期，也是內地清明節三日小長假的首日，兩地往返人潮湧現，入境事務處數字顯示，截至昨晚9時，共有48萬人入境香港，當中共錄得17.4萬內地遊客入境香港，有內地旅客專程乘船到西貢鹽田梓，欣賞海島自



位於西貢的鹽田梓，近年吸引不少遊人到來觀光，是別具特色的旅遊好去處。

然風光，又品嚐了本地茶座的豆腐花等小食，稱以前每次來香港都是購物，希望此次看些不一樣的風景。

油麻地警署、尖沙咀星光大道、中環百年茶樓「蓮香樓」，以及西貢萬宜水庫東壩等，均成為熱門打卡地。其中位於中環威靈頓街的「蓮香樓」，有不少旅客在門外輪候，他們都表示希望感受老牌茶樓文化，特別是「推車仔」叫賣點心。昨日中午1時左右，門口約有50多人排隊等候，包括來自內地、日本和台灣的旅客。

東壩大塞車 200人等候小巴

不少市民及遊客在北潭涌小巴站，候車前往萬宜水庫東壩，最高峰時約有200人。有內地遊客在小紅書發布影片指，前往萬宜水庫的路段大塞車，多輛的士無法前進，遊客需下車，步行到目的地。有的士司機疑濫收車資，向乘客開價400元，被警員當場拘捕。

同時本港有61萬人次出境，當中羅湖口岸錄得最高出境數字，達到12.3萬人次。

大公報記者 王亞毛

多區現拜山人潮

【大公報訊】記者戴東報：昨日是清明節，大批市民依循傳統掃墓祭祖，多區出現拜山人潮，當局須封路及實施人流管制，公共交通工具營辦商亦加密班次或加開特別路線，方便孝子賢孫。



不少市民昨日到鑽石山墳場拜祭先人。大公報記者麥潤田攝

在鑽石山墳場，有市民帶同不少祭品前來，包括雞、滷水鵝、燒肉和水果等，大約花費500元，形容價錢較去年稍貴。亦有市民表示，金銀衣紙等比去年有加價，但仍可接受。



楊何蓓茵悼殉職公務員

【大公報訊】公務員事務局局長楊何蓓茵近日代表特區政府到和合石墳場內的浩園，悼念因公殉職的公務員，並向逝者獻上鮮花致意（圖）。

楊何蓓茵在社交平台發文表示，殉職公務員一直克盡己職，竭誠為民，是一眾同事的學習榜樣。楊何蓓茵亦到景仰園，向菲律賓馬尼拉人質事件的死難者獻花致意。



全港昨錄31宗山火



粉嶺河壩村對開山坡一度出現山火，消防員趕至撲救。

【大公報訊】記者盛德文報導：新界多處昨日發生山火，其中元朗雞公嶺及馬鞍山村火勢猛烈，消防忙於撲救，所幸未造成人員傷亡。消防處提醒市民如遇山火，要從速折返離開，切勿冒險前行。

市民昨日四出祭祖，加上黃色火災危險警告生效，全港多處

都出現山火，包括元朗雞公嶺、響山、錦田太陽谷、粉嶺河壩村對開山坡、馬鞍山村對開山頭。消防處表示截至昨日下午5時止，接獲31宗山火報告，未有人傷亡。消防處提醒市民遇到山火，必須從速逃生，即使火警地點在前方遠處，亦應馬上折返離開，不應冒險繼續前行。

堅持人手揉搓 做到煙韌口感

用心製作

新鮮出爐的雞屎藤茶粿，每一粒表皮呈現透亮的黑色，好像難以與碧綠的雞屎藤聯想在一起，但通過熱氣又能聞到陣陣青草香氣，令人胃口大開。偉強叔說，雞屎藤在加熱後會由綠色轉為灰黑色，也並非會有人們懷疑的雞屎味，而是草藥味。

「做麵包要揉到麵糰光滑，但做茶粿不一樣，粗糙一些反而口感更好。」由雞屎藤漿混合糯米粉和紅糖粉後，偉強叔將麵糰不斷揉搓到不黏手的狀態，他說，現時雖然有攪拌機輔助揉搓麵糰，但只有攪拌沒有按壓的步驟，仍是代替不了傳統人手的動作。

偉強叔說，上一代人生活比較困苦，很難有機會吃到糖，所以那時候做任何食物，要麼很鹹、要麼很甜，比如做鹹魚、茶粿之類，放糖都會放很多，但現在人們生活富裕、口味改變，茶粿也變得沒有那麼甜。

現在的茶粿會包入花生芝麻等餡料，不過偉強叔說，只有沒餡料的茶粿，才是最正宗的「清明仔」，「不僅口感更煙韌，雞屎藤的草藥香也更濃郁。」

大公報記者 王亞毛

- 1 準備雞屎藤漿150克、紅糖粉75克、糯米粉150克、剪切好的圓形蕉葉（粳葉）10至15片、花生芝麻碎餡料。



- 2 將雞屎藤漿、紅糖粉、糯米粉混合，用手心揉成粉糰（約15分鐘），直到粉糰不黏手。



- 3 將粉糰捏製成乒乓球大小，每個約70克。

- 4 將粉糰捏成杯狀，中間放入約半匙花生芝麻等餡料，再包成圓形。

- 5 將包好的粉糰放在蕉葉上，最後放入蒸爐內，大火蒸10至15分鐘即可。

註：粉糰可選擇不放餡料，即為最傳統的客家「清明仔」（又名雞屎藤茶粿）

資料來源：大公報記者整理



為迎合大眾口味，近年推出南瓜、斑蘭、杏仁等口味的茶粿。