

# 情尋·非遺

一些客家村如蓮麻坑村亦有其獨特的客家炆豬肉。

自康熙復界以後，原居於粵北、江西一帶的客家人南遷到香港。由於新界元朗、上水一帶已有「本地人」（即康熙遷界令以前遷居香港的人）居住，所以他們只好到山地或沿海地區定居，而西貢坑口就是其中一個聚居點。隨着客家人南遷，風味悠久的客家菜也傳承到香港。客家菜的特點是油重、味鹹，用料做法樸實無華，帶有濃郁的鄉土風味。其中尤以豬肉類的菜餚最顯特色。

## 家傳成氏古法炆豬肉

在坑口鄉事委員會的安排下，我們深入了解本地客家菜的文化。原來，西貢坑口孟公屋村成氏有一道家傳古菜——成氏古法炆豬肉，從祖宗傳到今天，由幾位成氏長老——成鏡煌（成伯）、成子良保守着。每逢喜慶節日，成伯就會帶領一眾族人，在村中的柴火大灶生起炊煙，花費大半天時間炆製豬肉，讓族人大快朵頤。

這道菜，有純古法版本，也有由古法改良而成的版本。成伯說：「以前的做法是先把生豬肉切成丁方狀，在白鑊上生炒，炒至收乾水為止，然後再加入醬料炆製。但是，這種做法太過費勁了，一來生豬肉難切，二來用鹽炒至收水需要很大力氣。」因此，成伯想出一個方法，改良了這個程序：先不要切割，直接把原塊生豬肉放到開水氽燙。約30分鐘後，才把熟透的豬肉撈起切成丁方，而其後的步驟就跟足古法。成伯的徒弟子良補充道：「這樣說，不單沒有失去古早法，更讓我們省卻不少工夫，是一個好的改良。」

## 豬肉鉢連續蒸一星期

完成了這前置作業，豬肉已經熟透了。然而，真正的工夫現在才是正式顯露。幫廚用蒜蓉起鑊，加入汾酒、薑蓉、南乳、八角等調料，然後加水炆煮50分鐘。這段期間，成伯要一直守在灶旁，眼觀炊煙變化，耳聽鑊中沸騰，不斷加減柴枝。最後，還要他親自以醬油、珠油、老抽等調校味道。上桌前，在「雞公碗」預先放預製的鹹菜、木耳，盛入豬肉，這道自古流傳至今的「成氏古法炆豬肉」方大功告成。

除了這一道充滿陽剛氣息的菜餚外，本地客家人還有另一道「溫柔敦厚」的美食——豬肉鉢。

從萬宜灣嫁到孟公屋村的邦嫂說道：「每年年尾，客家婦女都要預先蒸好5、6鉢『豬肉鉢』，過年回娘家時，送給父母及隔離鄰舍品嚐。」豬肉鉢的製作工序不比「炆豬肉」簡單：客家大娘先要把生豬肉鋪滿陶鉢，在上面鋪滿一層豆豉、一層薑，然後在蒸煮日常食用的米飯時，放進鍋中同炊。接着，每天蒸50分鐘，連續蒸上一星期，讓豬肉充分吸收薑豉的香氣，熟成至「化」的境界。

# 濃稠溫厚客家菜 一饌可識雞籠味

## 盛載味道也盛載濃情

「有一些人更喜歡加入自己醃製的梅菜。梅菜混了豬肉及調料的味，甚至比豬肉更加好吃！」邦嫂補充道。

薑豉，家家戶戶常備的調料；豬肉，也是農村可見的食材。在客家大娘的巧手下，它們有了最完美的結合，幻化成一股濃得化不開的味道。豬肉鉢，既盛載了客家菜的味道，也盛載了客家人的濃情。

註：「客家菜式」屬於《首份香港非物質文化遺產清單》第5.27項，內容是「西貢區客家鄉村的喜慶宴客菜式，食品類別包括九大簋、醃菜和板粿。上水松柏朗也是以客家食物為其傳統食物。」



生豬肉鋪滿陶鉢(下圖)，還要在上面鋪一層豆豉(左圖)、一層薑(右圖)。



美味可口的成氏古法炆豬肉上桌了！



### 作者簡介

葉德平，博士候選人、香港中文大學專業進修學院副講師、香港歷史文化研究會副會長、香港作家聯會會員、「二十世紀香港天主教歷史」研究計劃成員（由香港中文大學天主教研究中心策劃）、坑口區鄉事委員會六十周年特刊主編。著作包括《戰鬥在香港——抗日老兵的口述故事》、《圍城苦戰——保衛香港十八天》、《古樹發奇香——消失中的香港客家非遺》等。



3位客家廚師齊集坑口鄉事委員會會址，左起：邦嫂、成伯、成子良。葉德平提供圖片



一鉢鉢滿載鄉情的豬肉鉢在柴火大灶上蒸煮。

本報資料圖片