



70載古洞觀音寶誕 冀能撥地保存

古洞村民慶祝觀音寶誕已有70年歷史，40年前除到蕉徑龍潭觀音古廟進香，還會在村搭建的戲棚看神功戲，後因興建新界環迴公路，在資金不足下，1983年不再演戲，然而復聞鑼鼓聲一直是古洞村民的願望，近年古洞北納入新界東北發展計劃，一些村民家園不保，但也帶來凝聚力，神功戲賀誕終於在今年復辦。兩名村代表都表示，村落未清拆前，會盡力將酬神戲辦下去，同時亦已去信當局，希望在不納入發展的古洞地方留下一些土地，讓村落興建村公所及保存賀誕這傳統文化。

香港商報記者 鄭玉君



各方善信及愛好傳統文化人士圍觀金龍賀誕，場面熱鬧。

舞龍醒獅參神 氣氛熱鬧

古洞村（癸卯年）恭祝觀音寶誕暨酬神演戲委員會成立70周年慶典活動於3月10日至12日舉行，一連三天禮聘金龍鳳劇團上演共六齣粵劇神功戲。10日當天（農曆二月十九日）為觀音正誕日，多項活動在這天舉行，古洞村務委員會先集體拜祭觀音菩薩，跟住各方善信、花炮會、村委會等前往龍潭古廟進香。大會特別聘請與源龍藝會舞龍，大金龙在廟前參神、廟外草地游龍及盤龍，加上多個花炮會帶同花炮來還神時，會舞動醒獅、麒麟、貔貅，大批善信圍觀，氣氛十分熱鬧。到中午，在古洞供奉觀音的神棚上演例戲《八仙賀壽》、《加官》及《仙姬大送子》。之後金龍、醒獅、麒麟、貔貅進行採青表演。典禮5時開始，多名政經界人士擔任主禮嘉賓，包括文化體育及旅遊局局長楊潤雄、立法會議員劉國動、中聯辦新界工作部副處長周文靈等，大會期望藉此引起他們關注古洞的傳統文化。約6時盆菜宴開始，晚上7時15分公演神功戲。

今次賀誕除了復辦神功戲，另一特色是在戲棚入口處設歷史長廊，展出多幀古洞村古建築物（攝於50年代或之前）照片及觀音寶誕舊資料和圖片。不少來賓、村民駐足觀看。古洞村代表鄧連勝說，很多已搬離村落的村民回來參與寶誕，留下不少難忘片段，有村民看圖片時，看到昔日家園，也認出後面的鄰居。

九旬村民感觸不捨

最感人的，是一名年逾90歲、遷離古洞40年的老村民對看戲的投入與不捨，「他回來看戲，年紀

大了，不可以太晚回家，家人載他回家時，在車上悶悶不樂，『眼濕濕』，原來還想看，家人於是載他回戲棚，託一名同樣已搬走多年的70多歲村民照料他。」老人看戲的年代，粵劇仍很輝煌，他看過的老倌有這些：白玉堂、梁醒波、麥炳榮、鳳凰女、新馬師曾、鄧碧雲、任冰兒、關海山、李寶賢、龍劍笙、梅雪詩。如今看梁兆明、鄭詠梅，一樣樂在其中，因為神功戲是在自己昔日居住地區古洞上演。

那麼古洞村恭祝觀音誕緣何誕生？另一名村代表鄧遠強說，歷史要從上世紀四十年代末說起，當時內地政局動蕩，一些人走來香港定居，古洞聚居三大族群，包括客家人、潮州人及東莞人。在艱難年代，大家要生存和發展，就要和諧共存，於是族群間的領導商議齊齊拜觀音，自1953年開始，每年寶誕日大家聚集，到蕉徑龍潭觀音古廟進香，在村裏看戲，彼此聯誼增進感情。當時位處山邊的古廟比現在更加偏僻，距離古洞亦比其他神廟遠（如河上鄉洪聖古廟），但觀音古廟神靈庇整個上水區，古洞位處這區，因此冀得保佑。

鄧遠強來自客家族群，自父親來古洞定居至今已到第四代。他8歲就跟父親到古廟拜神，至今已有五十多年，仍記得小時交通不便，要走路一小時才



大戲棚屹立青山公路旁，村民冀明年再出現。

到達，回來也一樣，計及拜神，一去半天，但不言辛苦，因在郊野間走走邊舞麒麟，覺得很好玩，歷史長廊有一張小孩舞麒麟的照片，那小孩便是他。同是客家人的鄧連勝也是幾代人住在古洞，六七歲開始跟家人到古廟進香，至今已有五十年。

鄧遠強說，今次賀誕支出約120萬元，近七成用於戲班及戲棚，幸得各方捐款支持，明年或之後能否再辦神功戲賀誕，除了捐款人士能繼續支持外，也希望政府能支持，關鍵在於古洞的發展步伐。鄧連勝說，按以往公布資料，2024年第二季開始有村民搬出，「會看環境情況，能辦的一定辦，主要看政府，希望可以成功」。兩名村長都表示，已在古洞南有心儀地方，希望最終獲政府允許，未來可在新地方建村公所，辦賀誕，保存本地傳統文化。



醒獅、麒麟參拜蕉徑龍潭觀音古廟。



上水古洞位置示意圖



神功戲慶達40年，古洞戲棚爆滿。 曾憲雄提供圖片



村民駐足觀看歷史長廊的舊照片。 記者 鄭玉君攝

新·專欄



三代「醬」領

說起調味料，廣東人應該都會馬上想到「豉油」（醬油）。其熱愛的程度，甚至造就了一個梗「在廣東，萬物皆可醬油」，意思大概就是在廣東沒有什麼東西是醬油調不了味的。你看，醬油對廣東人來說，是多麼的奇妙！

佛山人祖傳 三百年前掌握技巧

上世紀30年代尾，悅和醬園共同創辦人龐堯從佛山來到香港，與同鄉合資開設醬園。1942年香港淪陷以前，醬園開始營業。經歷了「三年零八個月」，悅和醬園正式註冊，慢慢更成為了臺灣醬料業的中流砥柱。這一切看似簡單，但並不容易。其中可以依恃的，只有釀醬技藝——事實上，釀醬本就是佛山人的祖傳技藝。

廣東人稱醬油為「豉油」。看字偏旁從「豆」，便可推而想之，這是一種豆製品。三百年前，佛山人掌握了黃豆昇華的技巧，開始了佛山古法醬油技藝的傳承事業——黃豆經過充分浸泡後，便放入鍋中蒸煮。經過「撈墳」的工序後，便可以開始「發酵」。「墳」，是黃豆混和麵粉發酵的半成品，正是豉油昇華的關鍵。最高級的墳是青綠色，其次是紅與白，最下是黑色。在墳的催化作用，加上陽光的「加持」，潛藏在黃豆內的蛋白質及氨基酸開始分解，讓豉油自然釋放出濃郁的黃豆鮮味。

遷古洞廠房 避「城市化」進程

50年代，跟隨著香港工業發展勢頭的荃灣，也開始越來越旺了，食肆相繼湧現。龐氏經營的醬園也漸漸站穩陣腳。據悅和醬園的第三代傳承人龐映雪、龐中衡姐弟說，當年他們在荃灣市中心有多家門市，後來因為荃灣發展成「新市鎮」，現在只剩下街市街的那家。沒有陽光的加持，醬油是不會煉成的。在高樓不斷豎立的荃灣，龐氏找不到立足地。於是，在1972年，悅和醬園搬到今日的上水古洞廠房。

古洞地勢平坦，日照充足，而且地處邊陲，可以暫時逃過「城市化」的進程。然而，除了土地問題，龐氏還得面對「工業化量產」的挑戰。

80、90年代，內地改革開放，大量香港工廠北移，勞動力密集、需要大量空間的醬園也緊隨其後。看着行家的飛黃騰達，第一代的龐老先生決定還是留在香港，因為他只想做好這一瓶醬油。

傳承手藝 堅持「香港製造」

「可能有人會覺得爺爺的決定好笨，但也因為這份堅持，我們才有機會傳承這門手藝、繼承這張『香港製造』品牌。」龐中衡說。

古洞北發展早已是板上釘釘的事，志記鋸木廠的退場，說明了「發展」是沒有「如果」。五十年前，悅和醬園從荃灣走到上水，躲進邊陲郊區；五十年後，滄海成桑田，郊區也成為新發展區，悅和應該走到哪裏？龐氏姐弟告訴筆者：「我也不知道」。因為這個城市有着跨越百年的問題——土地問題。

執筆之時，「豉油釀製技藝（本地醬園）」早在《香港首份非物質文化遺產清單》的「項目5.5」，是香港珍貴非遺的一員。然而，古洞其中兩家老醬園之一，正準備結業，另一家也在苦苦覓地。作為「十四五」規劃下的「中外文化藝術交流中心」，容得下一家醬園嗎？

對，筆者忘記告訴你，「雙蒸酒釀製技藝」正在進行非遺增補研究工作，龐氏另一家老號「和記釀酒廠」是目前碩果僅存的本地雙蒸酒釀造牌照持有人。



作者簡介

葉德平博士，香港教育大學課程與教學學系高級講師，著作包括《戰門在香港：抗日老兵的口述故事》、《圍城苦戰：保衛香港十八天》、《古樹消失中的香港客家非遺》等。



第三代傳承人龐中衡正檢查酒缸。 葉德平提供圖片



悅和醬園搬到上水古洞廠房已有50年。