



體驗水上婚禮 保育水鄉大澳

位於大嶼山西部的大澳以漁村起家，到現在雖然漁業式微，但舊時的文化和生活模式仍存在，很多有心人都想保育它，不被現代社會急速發展淹沒。由2000年起，每年以表演形式舉辦水鄉傳統婚禮；另外五年前政府設立「大嶼山保育基金」（基金），一些團體在基金支持下推出研究和保育大澳的項目。以往三年在疫情阻隔下，不少涉及大量群眾的保育活動受影響。幸疫情過後逐漸復常，去年底大澳水鄉傳統婚禮復辦，大澳漁民在廣場攤位熱情地教遊人整鹹鮮魚、鹹蛋黃、蝦醬等，更用傳統舢舨載人遊涌，讓大家體驗大澳人的生活。

香港商報特約記者 張浩林 記者 鄭玉君



撐着兩隻並排小艇，新郎接新娘往主禮台。 特約記者 張浩林攝

大澳在上世紀五六十年代會盛產黃花魚及花膠，主要族群是蟹家漁民，其後捕魚業萎縮生活困難，漁民要上岸或離開大澳另尋生計，故漁民數目日漸減少。一般而言，當時香港的漁民要結婚並非易事，因為結婚排場大花費多，給女家的禮金動輒五六萬元，因此後來出現過「姑換嫂」的情況，其實是交換女兒來抵消禮金，後來大澳的蟹家漁民水上婚俗亦日漸式微。查考舊時婚俗可分前期的合婚及過文定，之後訂了好日子，漁民新郎要三日三夜來進行脫殼，改大字，過大禮及迎親婚宴等儀式，其間還會敲擊噹噹來助興，而漁民新娘在出嫁前及當日與女親友一起嘆唱，道出新婚感受及祈望，嘆唱亦即唱鹹水歌，蟹家鶴佬各有自己的嘆唱傳統。

三日三夜儀式濃縮至一天表演

2000年大澳鄉事委員會及大澳漁民互助社，首次合辦「大澳水鄉傳統婚禮展續紛」，目的是以表演形式來推廣漁民水上婚俗，還可以吸引遊客，經報道後反應良好，此後成為年度項目。但由2020年起的三年時間因疫情停止。去年12月16日，水上婚禮終於復辦。

婚禮一如以往，三日三夜的儀式要濃縮到一天去表演，假戲真做。當天正午時分，地上陳列着大批賀禮，新郎、新娘、姊妹、大妗、老爺、奶奶及親朋戚友全是表演者，與長者及中學生組成的噹噹大樂隊合共六七十人，在關帝廟前廣場集合及拍照留念，之後列隊前往主禮場地，其間吸引不少遊人圍觀及拍照，氣氛熱鬧。婚禮期間的噹噹大樂隊，是指敲細銅鑼的噹噹響，打大銅鑼的噹噹響，協調兩者可打出噹噹響的聲音，就算是表演，這也能夠代表着大澳漁民的水上婚俗。

男家撐兩隻小艇過大禮

當天下午天氣轉壞，溫度下降密雲風大，遊人頓時少了一截，新娘與姊妹、大妗及親友乘小艇返回漁船，拍攝到新娘在船上待嫁出門的一刻，不久男



敲擊噹噹響是大澳水上婚俗獨有。

新郎於新娘額頭用紙扇輕敲三下，寓意聽教聽話。



家親友撐着兩隻並排小艇，載着三十六盒聘禮，金豬椰子及禮餅果品等，還有噹噹響助興，熱熱鬧鬧過大禮。之後新娘穿上紅色大襟衫，頭蓋紅色紗巾，面目若隱若現，與大妗乘坐小艇返回主禮台，這表達新娘第一次的過門。在台上，新郎用紙扇於新娘頭上輕敲三下寓意聽教聽話，再揭開頭上紅色紗巾（鶴佬漁民也有相同婚俗），表演完畢新娘返回漁船。

下一環節，是新郎乘着舢舨到漁船接新娘過門，真實的大澳水上婚俗新娘是有兩次的過門，因主禮嘉賓未到，舢舨須停泊岸邊等候，而新娘則凍得要命，故不久要上岸飲熱薑茶保暖。所有過大禮的東西如禮餅金豬果品等陳列台上，供人參觀拍照，新郎新娘於台上向十多位嘉賓及角色扮演者逐一敬茶，而同時也收到不少紅封包。儀式完結後，所有嫁娶禮餅果品分派給在場人士，可謂皆大歡喜。

12月30日，大澳文化協會舉辦舢舨遊涌，協會獲基金撥款約200萬元，由2023年8月份開始，進行為期20個月的「大澳傳統舢舨教育和參與項目計



遊人坐上新造木舢舨遊涌。 記者 鄭玉君攝

劃」。用人力搖櫓驅動的木舢舨，曾經是大澳漁民的捕魚謀生工具，更是平日穿梭河涌不可或缺的交通工具，前述的婚禮也得用它（白事也用）。但隨着漁業式微，及後河涌兩岸有大橋連接，舢舨的重要性日漸減退，傳統木造舢舨已全消失，木舢舨早已變為纖維舢舨。

重製木舢舨七旬居民親搖櫓

協會早前已找當地的三利船廠製造一隻木舢舨，它並且成為舢舨遊涌的王牌（活動其他舢舨是纖維船）。記者很幸運有機會坐上這艘新造木舢舨，搖櫓者是72歲的叉叔，他小時就已學懂搖櫓，大概玩了幾年，長大後已無搖櫓，這次可說是重出江湖。他記得木舢舨從前是重要的捕魚工具，他父親及大哥就是用它去謀生。坐在木舢舨遊涌，叉叔搖櫓柄來推動船前進，比用槳省力，舢舨很平穩緩進，沒有摩打聲，可用心細賞棚屋、紅樹林的風光。

舢舨遊涌全程大約15分鐘，遊人大多依依不捨，但大澳鄉事委員會廣場有好節目等待他們參與。活



大澳位置示意圖

動名「大澳漁業技術和海產品製作觀摩與特色小食品管」，讓人近距離接觸當地的標誌性海產品及其背後源頭。活動搞手是香港科技大學。科大2022年1月獲基金撥款245萬元，進行為期兩年的「社區主體及跨代合作為本的文物保育：大嶼山散頭農山村落與大澳漁民社區的個案研究」項目，當天的活動是壓軸，亦是接觸最多群眾的公開項目。鄉委會廣場的幾個攤位，主持人都是大澳漁民，教授做鹹蛋黃、織麻繩漁網、醃製「一夜情」即鹹鮮魚、拋漁網，講解蝦醬是怎樣煉成的。這些名產、名物，構成了大澳的過去，期望延續保存下去。



老漁民教醃鹹鮮魚，用粗鹽醃半小時洗淨，跟着曬四五小時，便可放薑蔥蒸來吃。

巨型貔貅展結束 廣結國術界新知舊雨



「世界最大的貔貅製作」申請人香港教育工作者聯會黃楚標中學校長許振隆（中），主要製作人林運義（左），與鷹鶴國術總會主席陳漢傑（右）在作品前留影。

【香港商報訊】記者鄭玉君報道：本月5日至7日在尖沙咀文化中心舉行的「貔貅舞專題研學及龍獅麒麟文化展」雖然已經結束，但是在會場展出的世界紀錄作品巨型貔貅，未來仍有機會跟大家見面，紀錄申請人香港教育工作者聯會黃楚標中學校計劃將作品暫時存放在學校，未來適時或開放參觀，讓大眾認識這項傳統優秀文化。而此次展覽獲得內地文化界青睞，極有可能會在內地再辦。

該展覽由鷹鶴國術總會主辦，目的是讓更多人認識龍獅麒麟貔貅文化，特別是貔貅，更成為專研項目；其實相關的貔貅展，前年已辦了一次，今年是第二次。那麼重視推廣貔貅，原因是舞獅舞龍雖然已經列入非物質文化遺產清單，但它正處式微階段，少人認識亦少人學。而鷹鶴國術總會主動做大型展覽推廣貔貅，與該會是歐紹永門派弟子有關。



展覽設有工作坊，小孩對手繪貔貅興致勃勃。

獲認證為「世界最大的貔貅製作」

總會主席陳漢傑說，師父歐紹永在上世紀六十年代就開始舞獅，十分重視推廣，但年事已高將推廣重任交給他；第一次展覽歐師傅因健康緣故未能出席，今次精神奕奕與家人一同赴會。在6日的典禮上，歐師傅與數十名國術界來賓會面，共同欣賞徒弟、徒孫的傑作，也成為眾人的打卡對象。

展覽中的巨型貔貅已獲世界紀錄協會的世界紀錄證書。高2.54米、寬2.19米的它，認證為「世界最大的貔貅製作」，由香港教育工作者聯會黃楚標中學校聯同協辦單位大嶼山少年警訊合力製作，主要製作人為林運義，林是陳漢傑弟子，即是歐紹永的徒



鷹鶴國術總會永遠監督歐紹永（右四）與來賓大讚展覽精彩。

孫。

暫存學校冀日後再辦展覽推廣

門派弟子推廣舞獅舞龍文化不遺餘力，年屆82歲的歐紹永對記者表示，應該是那麼做的，因為傳承傳統文化就要肩負推廣責任。他說自己上世紀六十年代開始舞獅，當時全香港大概只有他舞，並一路推廣到現在幾乎沒有斷過。他指巨型貔貅一眼望落去很大，感覺很創新。對於見到那麼多新知舊雨，他感到很開心。

香港教育工作者聯會黃楚標中學校長許振隆表示，貔貅是中國五大瑞獸之一（龍、鳳、龜、麒麟、貔貅），不過在香港較少人認識，他希望透過製作巨型貔貅這活動，能夠作出推廣，讓更多人認識，而讓學生直接參與，動手製作，可讓他們從中了解中華傳統優秀文化，包括製作工藝、上色美學、瑞獸在節慶中的作用等。他說，巨型貔貅暫時存放在學校，日後在適當時間考慮開放給社區或社會各界去認識和參與，讓成果同社會大眾分享。陳漢傑則透露，已有本地團體希望再辦展覽，亦有內地文化界人士表達相同興趣，他會審慎考慮，目標是希望多些本地及內地人士認識龍獅麒麟貔貅文化。



鷹鶴國術總會永遠監督歐紹永（右四）與來賓大讚展覽精彩。 記者 鄭玉君攝