

歷史會使一個地方更有魅力。身處香港，大家看見的是都市的繁華，因而有時會忘記它曾是富裕的漁港。當漁港被改建，漁民們漸漸適應岸上的生活，曾經發生的漁港故事，也就慢慢被人遺忘了。或許，當大家知道了這些歷史，對香港有更深的了解，因而會發掘到香港更有趣的一面。今次，先跟大家講述屯門三聖的故事。

## 《原來是漁村》系列一

大公報記者 湯艾加 文、圖

# 屯門三聖 漁港故事堪回味

每逢假日，大家若去位於屯門的青山灣泳灘遊玩，玩夠後大多會到不遠的三聖品嘗海鮮。三聖墟，曾是香港一個知名的漁村，位於屯門青山灣東南岸。這裏獨特的地理位置，成為了水上人家的天然避風港。隨著時代變遷，港灣填海造地興建新城，漁民們陸續上岸，但他們對於海鮮的熱愛不減當年。位於海邊的三聖海鮮街，因為美食吸引，三聖也愈發受人關注。

### 媽祖出巡墟市

在三聖墟原居民的記憶裏，麒麟崗有一塊桀驁不馴的大石。在這塊三米多高的大石前，有碑文記述「屯門三聖墟村未填海前，其岸線原以此石為界，謹勸貞珉以追憶舊日漁村，並象徵新市建設」。這正是往日屯門海岸線之標誌。據說填海造地要破山開路，唯獨海岸邊這塊大石，經歷多次爆破依舊巍然不動，而後這塊石頭被保留在原地，並特為其建麒麟崗公園，繼續守護這一代居民的幸福安康。這個故事，三聖居民都熟知，當然，這是個故事，同時也包含了漁民對於水上生活的記憶。

水上的生活並不輕鬆，同時也單調枯燥，然而，這並不阻擋人們對於生活的期盼。漁民出海，祈求風調雨順，人得以平安，同時獲得豐富漁獲。在華人的漁民圈裏，大家信奉媽祖，每個漁村，無論規模大小，岸上都是一座建造別致的媽祖廟（亦稱天后廟）。每逢天后誕，是漁民們最重要的節日之一，大家上岸慶祝，既是對生活安康的祈福，也是親友間一場難得的歡聚。位於麒麟崗的「青山三洲媽廟」，每逢農曆四月十二天后寶誕，誕期前後一連五天，都有一連串的活動，重頭戲當屬請「媽祖」出巡。「媽祖」上船，跟隨賀誕船隊在屯



▲青山三洲媽廟香火旺盛



▲青山三洲媽廟內，掛滿人們點的祈福塔香

門避風塘水域一帶巡遊至中午。其後「媽祖」會留在遊船內直至翌日上岸到戲棚裏坐鎮，接受水陸坊眾參拜，據村民說，當日街坊還可乘大會安排的免費水上的士返回青山碼頭。其他節目還有請神儀式、進香巡遊、搶投花炮、舞龍舞獅、店舖採青、粵劇神功戲，以及戲棚附近的其他節慶活動等，場面十分熱鬧。而三洲媽廟委員會主辦的粵劇酬神重頭戲，也是當地居民每年重要的演出活動之一。

除了祈求風調雨順，三聖墟一帶居民亦十分重視教育，位於麒麟崗上有一座三聖廟（亦稱聖廟）便可證明，它始建於一九一四年，一九二一年建成，由李法文法師成立的普濟會興建，費用由港九船塢業人士籌集。廟內供奉儒釋道三位當家聖人：孔子、釋迦牟尼、老子。相較於其他漁村，這是比較特別的。這座全以花崗石築砌的聖廟，現已被列為二級歷史建築。

### 粉艇將成歷史

靠海吃海，漁村居民以海鮮為重要食材，因而對海鮮的烹調頗有心得。水上人的生活與陸上人無異，有大餐廳「海鮮舫」，還有小食必備「車仔檔」。當漁民還未上岸時，每逢宴席會在「海鮮舫」舉辦。大家熟知的太白海鮮舫，在未遷往香港仔前，就位於青山灣，是這一帶知名的海鮮舫。水上人的「粉艇」，就是陸上人眼中的「車仔檔」，水上人有時一星期也不上岸，「粉艇」船家每天會上岸採購新鮮蔬菜及燒味，乃至零食汽水，還有自家製作的餛飩、魚蛋，穿梭於漁家之間，為他們帶來一碗獨特的餛飩魚蛋粉，又或是一碗美味的燒鵝潮粉。香港現時有牌的「粉艇」僅剩兩隻，黃生、黃太營運的粉艇是其中之一，因政府不再發牌，終有一天，粉艇將會成為歷史。

作為遊客，難得到漁村一遊，大快朵頤吃一餐海鮮必不可少。三聖的海鮮，最出名的「三大極品」是「生猛九節蝦」、「青山方利（蜆）」及「青山灣奄仔蟹」。立魚、黃立倉、泥魷也是青山灣一帶十分常見的海鮮。雖然每年夏季都有三個月休漁期，但漁村又怎可無海鮮。每逢休漁期，每天亦有新鮮海鮮從東南亞一帶的海裏「游」到香港。所以在休漁期，食客也不用擔心品嘗不到新鮮海鮮，畢竟是漁村，總有辦法。

聽說過三聖的故事，下次再



▲花崗石築砌的聖廟，至今已有百年歷史，是二級歷史建築



▲黃生經營粉艇，見證着三聖的變遷  
◀碩果僅存的粉艇



▲一九六六年的青山灣太白海鮮舫

網絡圖片



▲三聖海鮮街在休漁期亦有豐富的海鮮選擇  
▼青山灣風景

到水清且沙幼的青山灣泳灘遊玩，將會有更多的選擇，因為附近有傳奇的麒麟崗大石、三聖廟、青山三洲媽廟、三聖海鮮街，還有風景怡人的嘉道理碼頭及加多利灣。有了歷史的記憶，遊覽三聖也彷彿變得更加有趣了。

下期「城市地圖」將於8月17日刊出

## 小資料

### 聖廟問籤

一般去廟堂求籤，求籤者會同時拋兩塊半月狀的木板或竹板。原來，那是「杯」（音），若投擲時一正一反，便是「勝杯」，即為「肯定」，其餘則為「否定」。問三次，若三次都是「勝杯」，那就是上佳的事情。原來當時水上人若有些心懷疑惑不決，或尋佳日辦喜事，在廟中間問「杯」，便可一解困惑。



▲一正一反是「勝杯」，即為「肯定」

### 交通路線

港島：城巴特快線962或962B直達三聖邨（經銅鑼灣、灣仔、中環、上環）  
九龍／新界：港鐵屯門站（西鐵線）轉輕鐵505

## 食評

### 三聖海鮮街的美食

艾 芮



揚州炒飯——很樸實的一道主食，是代替米飯很好的選擇，一口接一口，根本停不下來啊！



黑醋骨——是很喜歡的一道菜。排骨先用油炸過，還能嚼到肉骨邊際酥脆的感覺。既然叫「黑醋骨」，應該是黑醋佐味，但基本吃不到醋味，口味偏甜，不過細細品嘗還是能感覺到舌根處有一絲絲醋釀的香氣，加上白芝麻點綴，香味更加濃郁，嘴裏充盈着油而不膩的滿足感，是下飯好菜。



黑胡椒蟹——這道黑胡椒蟹，蠻有特色，偏甜口味，胡椒等調料下得很足，稍微有點喧賓奪主，當下酒菜應該還不錯。



東南家菜——這道黑胡椒蟹，蠻有特色，偏甜口味，胡椒等調料下得很足，稍微有點喧賓奪主，當下酒菜應該還不錯。



冰鎮鮑魚——這道冰鎮鮑魚實在是太奪人的心頭好了！我本身平時不愛吃鮑魚，每次吃過都會胃痛。但這次不同，無論是品嘗時的味感和口感，還是吃過之後腸胃的舒適度，都令我非常滿意。每一顆冰鎮鮑魚都很飽滿，酸酸甜甜的蒜蓉撈麵汁澆上去在燈光下「嬌豔欲滴」，還沒開動我就已經迫不及待了。一口咬下去，鮑魚肉質Q彈軟糯，絲毫沒有以往經驗中遇到的乾硬如柴還塞牙的感覺，配上酸酸甜甜的蒜香味，真是讓人捨不得太快吃完啊。我現在打着字，口水都快流下來了。



興記海鮮燒臘飯店——我個人對花甲和烏冬麵都有些偏愛，聽說這道菜將兩者拼在一起，很是讓我期待。第一口花甲就已經能嘗到濃濃的酒味，而浸滿白汁的烏冬更是讓鼻喉充盈着濃郁的酒味，不過烏冬和花甲在味覺上似乎並沒有什麼互動。而且對我來說酒味可能過重，喜歡酒香的食客也許會喜歡。



白酒忌廉花甲烏冬底——我個人對花甲和烏冬麵都有些偏愛，聽說這道菜將兩者拼在一起，很是讓我期待。第一口花甲就已經能嘗到濃濃的酒味，而浸滿白汁的烏冬更是讓鼻喉充盈着濃郁的酒味，不過烏冬和花甲在味覺上似乎並沒有什麼互動。而且對我來說酒味可能過重，喜歡酒香的食客也許會喜歡。

### 泰海鮮

四寶飯——顧名思義，四樣海產「寶貝」拌飯一起吃，澆上豉油、鹹、鮮、香，還能吃飽！果然是味感中的「四寶」！

芝士脆焗龍蝦——是我個人很喜歡的一道菜，店家選取的龍蝦肉質緊實，整個剝出來還感覺有點羞答答地興奮哩。芝士的鹹香稍微有點搶了蝦肉本身的風頭，不過，也必須感謝芝士讓本身味道不突出的龍蝦肉嚼起來更厚實有層次。