

香港小人物



首工場做蒸籠，與其說是工作，不如說是一種修行。



一件簡單的事，日復一日，成為每一天的例行公事，每天都認真去做，而不覺厭煩，這應該就是人生的一種修行。香港明生鋼竹蒸籠廠創辦人呂明，熱衷於製作蒸籠，他從16歲開始接觸竹藝，更曾發明鋼竹蒸籠，且稱霸香港，白手起家到擁有自己的工廠，直至今日仍然親手打磨每一條竹片，一輩子只做一件事，今年92歲的他更笑說「愈做愈精神」。

記者：洪嘉禧 攝影：蔡啓文

# 一門手藝 做竹一世

香港人有飲早茶的習慣，愛到酒樓叫「一盅兩件」，品茶歛點心，過一個悠閒的早上。在品嚐點心時，可有想過點心蒸籠是怎樣製作的？蒸籠由竹製成，因為竹容易吸濕散熱，所以竹蒸籠蒸出來的點心不但沒有異味，更帶着淡淡的竹香。現今酒樓用的竹蒸籠，大多由內地工廠製造，但其實蒸籠在昔日均由人手製作，相關的製作技藝更被列入香港的非物質文化遺產。

記者前往位於屯門亦園村的明生鋼竹蒸籠廠，採訪蒸籠製作師傅呂明。推開廠房的鐵閘，可見中庭有一棵茂盛的荔枝樹，旁邊有一個小工場，呂明師傅就坐在裏面，在木桌前專心地製作竹蒸籠……

## 白手興家創業

今年92歲的呂明師傅仍然中氣十足，臉上架着老花眼鏡，粗糙的雙手握着竹篾靈巧地細紮。他的故事要由1930年代在鶴山農村說起，呂師傅回憶道：「當時未有五金、塑料，所有農村家庭的工具、家具都是用竹、木製造，買菜用的也是竹籃。」呂師傅十多歲在廣州做工人，年少時已懂得製造竹蒸籠、麵粉篩等廚具。後來他隻身來到香港打拼，妻兒都留在廣州：「當時打算去香港拼搏事業，起初投靠親戚，他們給我住的地方，我就幫他們做散工，什麼地方缺人我就去做，曾在麻雀館做過先生（管數的人）、手工製作日曆等。儲了些錢後就在新填地街的舊樓租了一間百多平方呎的板間房，自己買材料生產蒸籠及廚具。那時日間到酒樓宣傳、展示成品，接到二三十張訂單，晚上熬夜生產，慢慢就做起口碑。」後來生意愈做愈好，板間房地方太小，呂師傅於是在屯門

田心村租了一個養豬場，改裝成工廠生產蒸籠，並在油麻地設立門市，兒子也來到香港，幫忙打理店舖。

## 發明鋼竹蒸籠

用竹做蒸籠，使用一段時間後容易裂開，呂師傅多次改良竹籠的做法，其後想到結合鋼材與竹製成蒸籠，呂師傅說：「廚房環境又濕又熱，竹蒸籠的『紙口位』容易破爛，我在竹籠接口加上鋼圈，籠底的位置也以鋼材連接，令竹蒸籠不會有『倒汗水』，更耐用。」呂師傅創作了首個鋼竹混合蒸籠後，成立自家品牌「明生」，鋼竹混合蒸籠成為了招牌貨，呂師傅自豪地說：「當時新填地街的鋼舖，每天一人只能製作一至兩個蒸籠，一個賣七八十元，而我自己改良鋼舖、五金舖的機器，用來做蒸籠，一日能做六七十個，每個成本不用十元，當時香港八成酒樓也向我採購蒸籠，如敦煌、新光等酒樓集團。」呂師傅的手藝不但全港知名，更加蜚聲海外，連外國的酒樓也找他訂貨。後來他在香港買下油麻地門市以及亦園村的廠房，並在人工較便宜的廣州開設工廠，成立更大規模的工場，高峰期有四十個工人，由工匠變身成工廠老闆。

當時想買蒸籠，香港買家都知道要找「明生」，但1990年代開始，同行抄襲並複製呂師傅的設計，生意每況愈下，他慨嘆：「內地改革開放，鼓勵工業發展，人工便宜，很多工廠抄襲了鋼竹混合蒸籠的做法，價錢賣得更便宜，破壞了市場規律，但質素參差不齊，當時很多人貪平找他們買，對香港整個行業造成影響。」為了生計，「明生」只好兼賣其他廚具，如鍋煲、粉篩等，呂師傅表

示：「當時若果只靠賣蒸籠，賺的錢連買水喝也不夠。雖然後來不少客人回頭找我買蒸籠，但生意跟七八十年代相比差遠了，廣州工廠只剩下十多個工人。」

## 竹藝不止於蒸籠

呂師傅有兩個兒子，現時一個掌管門市，一個管理廠房，他留在屯門工場，過着休閒的生活。若是有特別要求的客人來找呂師傅，他仍會親手製作，呂師傅表示：「有些客人想蒸籠做得高些、窄些，如用來放鮑魚燒賣的蒸籠。又有一些客人用蒸籠做裝飾，早兩年我做過一個直徑一米、人可以站進去的蒸籠。另外有一間餐廳想用蒸籠做燈罩，要二十多個，找過很多內地工廠，卻做得又笨又重，重量近40斤，因此來找我。數年前黃大仙祠將求籤電子化，要在竹籤中放入晶片，也是找我幫忙割開竹籤。」有時客人還未付訂金，呂師傅已經急不及待研究一番，那份對竹藝的熱情，數十年絲毫不減。只要是與竹的製品，他都駕輕就熟，說起這些，他一臉興奮自豪。

關於手藝的傳承，呂師傅坦言：「現今這個行業實在沒有前途，沒有年輕人肯做。現時很多人從內地入貨，即使同行也只是做銷售，我兒子也沒有興趣學。」呂師傅憑着竹藝養活全家，辛勞過後，風光過後，他始終離不開竹藝製作，現在他每天在酒樓做過「一盅兩件」後，又會回到工場，開始一天面對竹子、鋼材、機器的生活。他笑說：「每日一有時間就會做竹籠，坐在那裏看電視反而沒有精神！」所謂「一心成就一藝」，說的就是呂師傅一顆製作竹籠的熱忱之心吧！



呂明年輕時初來香港的照片。



黃大仙祠求籤用的竹籤也由呂師傅製作。

## 自創工具製蒸籠

呂師傅製作蒸籠，不論是用竹還是用鋼，廠內的機器大部分都由他親自設計。最近呂師傅參與了「賽馬會『傳·創』非遺教育計劃」，以導師身份向學員示範竹藝的技巧，與呂師傅搭檔教學的當代藝術家丁樂融表示：「師傅的『三星碌』很厲害，一『碌』就可以完成蒸籠外框，我製作時是用煮方法令竹的纖維變軟，再將之屈曲，才可以定型。呂師傅的『三星碌』原本是五金工具，用來滾鐵片，經師傅改造後用來『碌』竹，後來我亦

引入了一部。另一個令我印象深刻的是師傅用的鏢刀，原用於木工量度，而他改造成小鏢刀。呂師傅總是極具創意地自製小工具令整個製作過程更快、更好。」

原本認為沒有年輕人想學這門手藝的呂師傅，從教育活動中也受到感動：「我幫學生訂製了一些開竹刀，並教他們如何製作蒸籠，當中有一個女生很有天分，後來她製作了一個鐘樓，完成後拿來工廠給我，手藝十分出眾。」呂師傅製作竹籠多年，十分鐘就做成一個蒸籠，他笑言學生們三小時也未必能完成，但在過程中傳授的技巧，相信能令學生受用。將傳統工藝與當代藝術結合，也不失為一種傳承的方法。



▲呂師傅與藝術家丁樂融（右）合作，向年輕人傳授竹藝製作技術。

▶「三星碌」能把長而平的竹材壓彎，用作蒸籠的外圍。



刻着「明生蒸籠，與眾不同，質優好用」的鋼片模，由呂師傅獨創。

## 蒸籠製作逐格睇

做蒸籠的竹十分講究，呂師傅指出通常使用沙羅竹做蒸籠，將竹枝削開，外面一層是「竹青」，用來做籠蓋，裏面一層較粗糙的叫「竹肚」，用來做籠身或籠底。呂師傅向記者示範製作鋼竹蒸籠的每個步驟。



▲呂師傅先提着刀「開竹」，他表示竹若開得不好，便難以做出好蒸籠。

▼輕巧一削，變成薄薄一片。若竹片過厚不能彎曲成圓形，太薄太鬆會使籠底鬆脫，這一削甚考功力。

▲將幾塊竹片重疊，並捲成圓形，然後加入鋼片，再放入機器中固定成蒸籠外圍。

▼籠底放入固定器中，在上層內圍再放上兩圈竹片。

◀之後打釘，放入鋼口，放開固定器。

▼一個鋼竹蒸籠便大功告成。