客家茶粿、盆菜「情味了」！

計劃編號：P23-050　團號:CHIS-HKT006

香港文化博物館、群雅學校、沙頭角農莊一天遊

※出發日期： 20/5/2023 (星期六)

特惠團費：$148/人；包括:：導遊、旅遊巴、盆菜午餐、茶粿工作坊、平安保險每人$10 萬+5 千元意外醫療費用(包旅程期間感染新冠肺炎病毒

行程：

09:30 九龍塘出發

前往參觀沙頭角群雅學校-懷緬昔日為鄉村教育的貢獻史跡

遊沙頭角農莊

午餐(盆菜)

參與農莊非遺文化-茶粿工作坊(1 小時)，填回工作坊問卷。

參觀香港文化博物館-內容涵蓋歷史、藝術和文化等不同範疇

回程，約 16:30 返回九龍塘　　(行程按實際情況容有變動)

草粿，別名草仔粿，是一種混和了青草汁的米製品，本地客家人在節日慶典時，都愛製作草粿，有時稱之為「粄」，有時名之「茶粿」。客家人保留了它最原始稱呼與製作品，並把它發揚光大，成為本地重要的飲食文化。

粿的歷史非常悠久，東漢時已經看到它的蹤跡。許慎《說文解字》已見「粿」字，可是當時只是解釋為「穀之善者」。而最早把「粿」與「粄」理解成米製食品的，應該是一千五百年前的字書——《玉篇》。根據它的說法，「粄」就是「米餅」。大概服用粿是有去除暑濕的保健作用。

中國人講求「藥食同源」，無論「鼠麴草」還是「雞屎藤」，都具有一定的保健作用，十分切合初到南方的客家先民。只是，沒想到眼前這種材料簡單的小食，原來承載了這般厚重的文化內涵，見證著客家人遷港的歷史。今日的茶粿不一定只加入雞屎藤或鼠麴草，還會加入紫薯、番薯等，不單色彩鮮艷，而且美味可口。

參與農莊非遺文化-茶粿工作坊，加深團員對茶粿及客家文化的認知及興趣。

Hongkong Tours Ltd.
香島旅遊
牌照號碼：351519

電話：23013318　傳真：27226318

地址: 新界沙田石門安平街6號新貿中心B座16樓12D室
網址: www.hktours.com.hk　電郵: info@hktours.com.hk

客家茶粿文化悠長

沙頭角農莊盆菜

團友津津享用農莊盆菜

水田

香港文化博物館-粵劇文化展覽

沙頭角群雅學校