

盆菜熱潮，別有風味

想一想

1. 你知道「盆菜」的來源嗎？
2. 香港有不同款式的盆菜，你知道它們的名稱嗎？

招待皇帝的大餐

令人回味無窮的香港地道美食——盆菜，是新界圍村的傳統美食，已有數百年的歷史了。你知道它的來歷嗎？

據說南宋末年，元兵南下，宋帝和臣子倉皇出逃，途經新界。那時候，新界村民驚見皇帝駕臨，各家各戶都忙不迭拿出各式美食，如豬肉、鴨、魚、蘿蔔、冬菇等，慇懃招待。可是因為時間太過倉卒，盛載食物的器皿不足，村民只好把所有菜餚盛載於大木盆中奉客。不料，皇帝和大臣品嚐後，都讚不絕口。村民興奮不已，就將這種大餐命名為「盆菜」。



盆菜

地道的香港美食

近年來，香港掀起了「盆菜熱潮」。每逢節日喜慶，不少酒樓和快餐店都會推出盆菜。為了吸引更多客人，盆菜的款式不斷推陳出新，有客家盆菜、海鮮盆菜、素菜盆菜、潮州盆菜、西式盆菜和一人盆菜等，盆菜的材料變得更加豐富，也更加多元化。

「盆菜熱潮」的興起，令盆菜跳出新界圍村的牆垣，成為香港別有風味的地道菜餚。

和睦平等的含意

盆菜是香港特有的飲食方式，具有獨特的文化意義。它的產生和傳承，體現了人與人之間「和睦」和「平等」的精神。

以前，每逢喜慶日子，圍村的居民都會在門口貼上紅紙，其他村民看見了，便會自動赴宴吃盆菜。在宴會中，沒有任何的儀式，如迎賓、敬酒和送客等，主人和賓客都可以不拘小節，閒話家常，舉杯暢飲，氣氛既熱鬧，又和諧。一場盆菜宴，盡顯村民和睦相處、不分彼此的融洽關係。

此外，盆菜獨特的宴席禮制，也表現出「平等」的精神。傳統的一席盆菜可供八位賓客食用。由於盆菜宴的席數可能會多達幾十至百多席，所以會採用「流水式」的方式上菜，即坐滿八人便開一席，「先到先吃」，不論貧富，不分親疏，大家可以平起平坐，共同進餐。

村民形容盆菜的精髓是「大時大節，一家人，聚首一堂」。遇上喜慶日子和祭祀時節，村民都會大排宴席，設下盆菜款待賓客，共享歡樂，當中所體現出的飲食文化的內涵可不是一個「吃」字能涵蓋得了的。



賓客享用盆菜，氣氛熱烈