



元宵節對於新界鄉民有兩重意義，其一是幾近淘汰的青年社交日；其二就是古風尚存的點丁燈、擺丁酒習俗。

點丁燈，擺丁酒屬於禮法性質的習俗。清王崇熙《新安縣志》卷二《輿地略》云：「元宵張燈作樂，凡先生男者，以是晚慶燈。」王崇熙是嘉慶年間人，可見，在二百五十年前，這種習俗已在新界流行。

點丁燈擺丁酒具法律效力

新界無論園

但客家人擺

頭人或客家人都在元宵慶燈，但各村因地制宜，不一定在正日舉行，例如大埔龍尾村及林村鄉較寬下村分別在年初一及年初二舉行，荃灣關門口村十四慶類，大埔頭及水圍村正元宵正日慶燈，而粉嶺圍則擇日在初十前某天舉行。

點丁燈擺丁酒是一套不可分割的傳統習俗，凡於上年添男丁的家庭，於這天自行將紙紮的花燈，用紅頭繩將燈吊起，掛在祠堂之子孫桁上。

花燈越多，就表示該族新添的人丁多。同時，還要在祠堂外筵開酒席，宴請村中父老及叔伯兄弟。

為甚麼點丁燈擺丁酒至今仍受新界人重視呢？

原來，這是一項具有法律效力的習俗，鄉民添男丁者，必須經過這項習俗，始獲該村族長父老承認為該村成員，日後可將其名字收入族譜，參加春秋二祭及繼承太公遺產，以及享受

一切原居民權益。

在點丁燈方面，圍頭人及客家人的方式大致相若，彼此都是用紅頭繩將花燈吊於祠堂的柱子桁上。

但亦有個別鄉村，例如大埔龍尾村是掛丁花而不掛丁燈，丁花是指花球。

至於擺丁酒方面，圍頭人及客家人的丁酒菜式大相徑庭，一望便知該村是圍頭村或客家村。

圍頭人是用傳統的「盆菜」擺丁酒，這種

菜式，亦常用於婚嫁、廟宇及祠堂開光。盆菜的特色是將所有食物共冶於一盆，故鄉民稱為「一吃盆」，用料有雞、鴨、鵝、門膽肉、油豆腐、蘿蔔、豬皮、腐竹、鵝肉、燒肉等，分類煮熟後，一層一層擺於盆中，然後上桌。

客家人是用「九大簋」擺丁酒，即有九味菜，各適其式，大致上不離客家炒豬肉、粉絲、冬菇、魚肚、腐竹、大蝦、鵝、鴨、鵝、炒雞，以上菜

式，亦常見於客家人的婚嫁及祠堂廟宇開光。

丁酒時還講究擺陣，即九味餸分用九個大碗盛載上桌，九個大碗要打斜排列成長形，每行三個，象徵長長久久，鄉人稱為「九子碟」，取其有「九子登科」之意。

由於九大碗餸實在太豐富，圍坐者必定食之不盡，不少鄉民都有感於其浪費，因此有些鄉村改為六個菜或八個菜，但必定避免七個菜，以免犯「食七」之忌。

· 常新 ·