

盆菜源遠流長歷時逾七百年

傳說自南宋末年宋帝昺南逃新界開始



盆菜幫工分發盆菜。(香港歷史博物館提供)

260600

盆菜的起源眾說紛紜，傳說其已有七百年的歷史。在物質相對匱乏的年代，本港圍村居民逢新年、節慶、結婚賀壽等喜慶日子，喜歡聚在一起食盆菜，共享豐盛的食物，寓意團圓之意。

研究本港民俗史的香港歷史博物館一級助理館長林國輝指出，盆菜其實是本港圍村過年過節、慶典的飲食方式，其後出現的「客家盆菜」，只是噱頭而已。在新界圍村，每逢村民添丁、元宵舉行開燈儀式、賀壽、結婚、祠堂開光、新屋落成都會食盆菜慶祝。而春秋二祭、重陽拜山，新界亦有於山上煮食的習俗，所謂「食山頭」，其以木盆盛載食物的方法，亦與食盆菜相近。昔日在新界北區一種過年傳統飲食方法「九大簋（鉢）」，它是由當時的社會經濟條件下，視作珍饈、平時少食的豬肉、雞等材料烹煮而成，其與盆菜亦有相似之處，除過年外，食「九大簋」亦見於鄉村賀神誕的儀式上。盆菜、「九大簋」誰先誰後，兩者之間的關係暫難稽考。

盆菜的起源有不少傳說，正式印成文字、最廣為人知的是，相傳南宋末年宋帝昺逃難避敵兵，率部下抵達新界一帶，鄉民獲知皇帝大駕光臨，逐家逐戶收集食物犒勞，由於缺乏器皿，情急下找來洗衣用水盆盛載食物，該方法遂成為盆菜。但另一種說法是，盆菜源自清朝乾隆皇帝下江南所食用的一品窩，輾轉流傳民間，成為盆菜。

盆菜的製作過程相當特別，它一般將較好的食物如蝦、雞、豬肉鋪面，下面的食物「較粗」有蘿蔔、豬皮等，稱為「精面粗底」，各類食物層層分開烹煮。據地方史籍記載，盆菜最初只有六種材料，由下至上依次為蘿蔔、菜頭、豬皮、魷魚、燻豬肉和白切雞，隨著歷史演進，盆菜材料較前豐富，增加了豆腐、門簾乾、蠔豉、荷蘭豆、芹菜、鮮蝦和冬菇，一盆盆菜重量可達十多斤。鄉村所擺的盆菜宴可能多達數百圍，盛載器皿向村民各家各戶借來，所以有木盆、鐵盆和膠盆等。時移世易，膠盆、鋁盆已取代傳統の木盆。食盆菜方式亦由八人一桌，桌椅是一張八仙桌和四張長板凳，演變為圍坐圓枱的十二人一桌。