

主題四：盆菜

現今每逢過時過節，家族聚餐時，總有機會吃到盆菜。而除了傳統的盆菜專門店外，連酒樓、快餐店、茶餐廳等也加入了盆菜市場的爭奪之中，推出不同種類的盆菜。經常有機會吃盆菜的你，可有想過盆菜的來源？

盆菜的來源眾說紛紜，當中最多人認同的說法是在南宋末年時蒙古人南侵，一群大臣便帶着宋帝逃亡。一行人逃亡至香港，剛好經過新界。當地居民為了款待皇帝，便殺雞宰鴨，再用自家儲藏的豬肉、蘿蔔，煮成一鍋鍋菜餚打算獻給皇帝。但農村貧窮，日常吃飯也只用小碗小碟，倉促間要找到能盛載大量食物的器皿也不容易，有人便想到用大木盆來盛載。這就是盆菜的雛型。

製作盆菜的材料頗為豐富，古代有指定必須使用的八種材料，分別為：蘿蔔、枝竹、魷魚、豬皮、冬菇、雞、魚球和豬肉。而近年來，由於社會進步，物質豐富，人們開始把各種矜貴的材料加入，包括有鮑魚、海參、魚翅、蝦、蟹等。而為了迎合消費者的口味和要求，也逐漸出現了海鮮、咖喱、素食、歐陸、日式等盆菜。但卻令傳統的盆菜，開始逐漸式微了。