



▲往年有學校在春節組團品嘗盆菜，小朋友吃得津津有味。 資料圖片

原味道 Vs 新煮意 疫市賺到盆 滿鉢滿



◀元朗屏山盆菜，堅持新界圍村傳統味道，不加入名貴食材。

逆市奇葩



疫情下過年，限聚又限客，盆菜頓成團年春茗搶手貨。連鎖快餐店、酒樓、日式食肆，就連茶餐廳也搶攻外賣盆菜市場，還加入龍蝦、帶子、鰻魚等新潮菜式。

已有過百年歷史的元朗屏山盆菜，則堅持新界圍村傳統味道，盡量不加入鮑魚等名貴食材，也不設送貨，客人要自取。屏山盆菜第四代傳人鄧健鵬表示，生意未受疫情影響，農曆新年期間日日賣出超過200盆盆菜。

有餐飲業界表示，今年盆菜款式百花齊放，業界各出奇謀，情況猶如「搶包山」，也在疫情下為市民提供了更多選擇。

大公報記者 馮錫雄

食材層層疊 次序有考究



1. 蘿蔔墊底

● 蘿蔔及豬皮等味道較清淡的食材，可吸收上層濃郁醬汁，達至味味相連



2. 枝竹吸汁

● 枝竹及魷魚等放第二層，吸收上層肉汁後更惹味



3. 炆出精髓

● 中層放盆菜「精髓」南乳醬料炆豬肉，肉汁是整個盆菜的精華



4. 滋味勻括

● 冬菇、鮫魚丸及雞等放近炆豬肉，沾上肉汁後更滋味



5. 畫龍點睛

● 最後再放上煎蝦碌及炸蠔等較貴價食材，不怕被汁料浸透影響口感

位於元朗屏山的鄧氏宗祠，已有逾800年歷史，鄧氏百年前開始炮製屏山盆菜，食材層層疊，次序也有考究，蘿蔔及豬皮等味道較清淡的食材墊底，吸收上層濃郁醬汁；第二層放枝竹和魷魚，吸收上層肉汁；中層放盆菜「精髓」南乳醬料炆豬肉；頂層再畫龍點睛，放上煎蝦碌及炸蠔等較名貴的食材，達至色香味俱全、味味相連。

專攻小家庭「細盆菜」熱賣

屏山盆菜如今已傳至第四代鄧健鵬之手。「由我太爺一代已經做盆菜，最初只供應村內，97年後爸爸開舖，才將盆菜賣到圍村外！」鄧健鵬表示，盆菜分6人、10人及12人分量，「細盆菜」在疫情下，生意增長一成，相信與市民減少聚會有關。

面對坊間食肆相繼推出二至四人的迷你盆菜，鄧健鵬坦言，無意跟風仿效，除非顧客要求，否則也不會加入鮑魚。他們每日清晨七時製作盆菜，保證新鮮，由於人手有限，不提供送貨，食客要自取。農曆新年期間，除了初一及初六休息，每日平均賣出逾200盆盆菜。但他指出，訂單由以往集中在年三十前後幾天，變得較為分散，早於二月初就有人訂盆菜。

傳統新界圍村盆菜以原味道作為賣點，其他食肆則以新口味、新菜式吸引客人。有日式連鎖食肆加入帶子和鰻魚等食材，就連火鍋店也推出盆菜，混入帆立貝、櫻花蝦、芝士豆腐等；位於旺角的金

苑酒家，推出「金苑珍饈海味盆菜」外賣，食材加入以四斤重、原隻清蒸阿拉斯加頂級紅長腳蟹為賣點。酒家發言人稱，長腳蟹由挪威直送，提前兩個月已訂，供應1000盆，反應踴躍，年三十當日為例，已錄得300盆訂單。

連鎖酒樓稻香集團推出「龍皇盆菜」外賣，加入18隻蒜香小龍蝦，還可加配游水波士頓龍蝦，售價由568至1126元不等。茶餐廳也加入戰團，推出二至四人的迷你盆菜，主攻二至四人家庭市場。

各出奇謀 新口味迎年輕客

「現在為求生存，各出奇謀，情況就好像搶包山一樣！」稻苗學會會長、敘福樓主席兼行政總裁黃傑龍表示，飲食業界紛紛搶攻外賣盆菜市場，款式夠多，百花齊放，而且豐儉由人，市民可試不同口味，例如加入原隻大龍蝦等，有龍馬精神的意思，取其好意頭，人人吃得開心。他認為，傳統新界盆菜和老字號具有一定優勢，疫情下網購服務比以往方便，只要懂包裝、有噱頭，也不難獲得較年輕的家庭垂青，各師各法，力求突圍而出。

香港餐飲聯業協會會長黃家和坦言，受防疫措施影響，農曆新年前後，餐飲界生意額大跌約七成，估計損失過百億元，業界為爭奪餘下僅餘的三成生意額，奇招盡出，但包括外賣盆菜在內，只可以掙扎求存，期望政府年初七放寬措施，例如容許晚市營業至九時等。

部分特色盆菜賣點

屏山盆菜

蘿蔔、豬皮、枝竹、魷魚、南乳炆豬肉、煎蝦碌和炸蠔等，堅持原味道

稻香集團「龍皇盆菜」

加入18隻蒜香小龍蝦，更可加配游水波士頓龍蝦

牛湖鋼「幸福滿盆」

原隻鮑魚、芝士豆腐、鳴門卷、竹輪卷、帆立貝、櫻花蝦

金苑酒家「金苑珍饈海味盆菜」

挪威直送，原隻清蒸阿拉斯加長腳蟹，四斤重

資料來源：各食肆餐單

相傳源自圍村 款待逃難宋帝昺

有段古

盆菜又稱「盤菜」，是香港圍村的傳統菜式，已有數百年歷史，但其起源說法不一。根據流傳最廣的說法，盆菜約在800多年前誕生，相傳南宋末年，皇帝趙昺逃難至香港新界圍村。為招待落難皇帝，原居民盛情款待，將僅有的食物加熱，層層疊疊共放在木盆內。皇帝飢寒交迫下，頓時覺得盆菜是天下最美味的佳餚。另一個說法是當時遭元兵追殺的文天祥，逃至廣東寶安縣，當地村民將家中的食物拿給他，宋兵把菜煮熟，卻沒有食具，村民建議用大盆裝着，方便宋兵圍盆而食。

「盆菜」亦有多重寓意，圍坐一起，象徵闔家團圓，滿堂吉慶；而食材豐富，預示來年豐衣足食；當上枱時食物擺得滿滿的，意思是祝福賺到「盆」滿鉢滿，興旺繁榮。至於食材也有吉祥的寓意：蘿蔔菜頭取諧音「彩頭」；枝竹代表知足常樂；魚丸表示年年有餘；蠔豉寓意「好事」；慈姑則有「添丁生子」的意思；蝦與「哈」同音，意指來年「笑哈哈」。

業界盼「人日」復晚市

餐飲寒冬

飲食業界期盼，疫情逐漸緩和，年初七「人日」獲准恢復晚市，否則農曆新年前後將有過千食肆倒閉。

「春節是中式酒樓的黃金檔期，好緊要！」香港餐務管理協會主席楊位醒表示，以往春節前後，飲食業錄得最少168至170億元生意額，當中約100億都是中式酒樓，但受疫情影響，風光不再。

春節後恐逾千食肆倒閉

他舉例說，一間面積一萬平方呎的中式酒樓，月租約三、四萬元，因疫情影響，每月做到100萬元生意，但營運成本超過300萬元，換言之每個月蝕200萬元，形容情況是「做一日，蝕兩日」。

楊位醒估計，今年春節前後，有200多間中式酒樓倒閉，現時22萬至23萬名酒樓從業員，將有兩成人失業。

稻苗學會會長、敘福樓主席兼行政總裁黃傑龍表示，政府日前宣布，將現行防疫及社交距離措施延長至二月十七日（即年初六），由於近日確診數字保持雙位數，源頭不明個案減少，傳出政府可能逐步放寬社交距離措施，業界也希望晚市禁堂食等措施，可以在年初七放寬，「現在在似乎見到曙光，業界是盡最後一口氣，希望等多一星期，如果屆時仍然維持不變，估計農曆新年過後，有過千間食肆倒閉！」 大公報記者馮錫雄



◀日式盆菜加入松葉蟹腳和帶子等食材，吸引客人。



◀鄧健鵬表示，「細盆菜」在疫情下，生意增長一成，相信與市民減少多人聚會有關。

