

## 四、盆菜

盆菜又稱「盤菜」，是新界圍村的傳統飲食菜式，過去只是在紅事（結婚、添丁）和白事（祭祖、打醮）時採用的宴會方式，瀰漫着濃郁的鄉土氣息。盆菜是一個大雜燴菜式，數十種用料一層疊一層，分量十足，通常只吃到其中一部分，剩下一大半，取其「有餘有剩」的兆頭。剩下來的稱為「盆腳」，食客可以將它們帶回家與家人分享。近年吃盆菜成為飲食熱潮，無論個人、家庭或公司都舉辦盆菜宴，盆中的材料變得更豐富和多樣化，盛載的盆子亦由傳統的木盆，變成各種各樣的盛器。盆菜由新界民俗轉變為與香港社會息息相關的飲食文化。

### 起源傳說

年近末，盆菜在大小食肆大牌檔便利店入場，飲食版與評食家又告忙碌，試食評食盆菜年例公事。這大盆菜源頭故事再抹塵上場。一致傳說盆菜起源宋朝國亡將至，趙皇室南下避難，鄉野土民為上賓備食張羅可未得盆碗齊數，只好以洗手洗腳大木盆盛菜款客而成傳統。當然筆者從來不相信這里皇室走難古。他們可能亦嘗過盆菜，但單憑走難只可一可二不可再再而成傳統。最近與國內著名飲食雜誌《飯店·美食之旅》主編吳昌壽先生談起，一致共識，盆菜源起自祭祀。他們湘南土家族人逢祭祖喜慶便以大盆置芋頭番薯玉米小米於盆底，再以豬肉放面而蒸之。熟後先祭祖先鬼神，然後鄉里兄弟長幼共坐分吃，形式似我們新界盆菜，名叫「拾格子」。事實盆菜最原始食法亦從祭祖而起，我們家鄉有千年古例。

（鄧達智：〈拾格子盆菜〉，載於《蘋果日報》，2008年1月23日。）



### 祭祖文化

童年只聞祭肉，不聞盆菜之名。祭肉古稱「胙肉」，牲祭神靈之肉也。客家話謂拜山曰「掛山」，掛山分食只有鹹菜煮豬肉一味，五花腩豬肉混合客家鹹菜及油豆腐（「豆腐泡」），以蒜頭、豆豉、糖及油鹽調味，在柴竈鐵鑊內燜熟，清明春祭及重陽秋祭之後在祠堂分派。春秋二祭，粵諺「太公分豬肉」，可分生肉或熟肉，源自遠古遊獵部落分配野豬等獵物之遺風。獵得大獸要先饗祭祖先神靈，方才按照輩分或功勞而分食牲肉之不同部分，是故分食祭肉與祭祀並行。明白中國之巫教祭禮，便知盆菜之風俗極其古樸。客家山村將豬肉混和菜餚煮熟，肥肉瘦肉及內臟平均分佈，各戶依照人丁分配菜肉，更見平等精神<sup>8</sup>，也是國人由遊獵社會演變至農耕社會之文明開化。

至於「食盆」或「食山頭」的風俗，一般只限於講粵語的本地大族，客家山村乃窮鄉僻壤，也無顯赫先祖可祀。大族的祖墳崇尚風水，風水秀美之地，遠離民居，族人登山涉水而往，只能就地炊飯，而祭禮又備有酒肉，因利乘便，乃有席地就餐之舉。村民少有近世歐洲市民階級之野餐全盒，因陋就簡，搭爐架鑊，撿柴為炊之後，肉菜就統統放在杉木盆之內，大家執箸共食。祠堂盛肉用陶盆而野餐用木盆，只因木盆輕便而不怕途中碰撞而已。另說是木盆浮水，乃漁戶食器，而舊式盆菜有門鱔乾、魷魚等材料，故此也可能是鄉民仿效漁民食制。

（陳雲：《難忘香港食與色——城鄉風俗雜憶》，頁162-164。香港：花千樹出版有限公司，2009年。）

### 年節便當

祭肉乃貧民一年兩次之豐足肉食，童年還未有變賣族田圖利之事，來自族田的租佃收入，定下若干為祭祀之用，謂之「蒸嘗」（冬祭曰蒸，秋祭曰

<sup>8</sup> 現任職於哈佛大學的文化人類學家華琛（James L. Watson）在八十年代出版的論文就指出盆菜在氏族社會具有長期強化族內平等主義的功能。見 James L. Watson (1987) *From the Common Pot: Feasting with Equals in Chinese Society*, *Anthropos*, 82: 389-401.

嘗)，又或將某部分族田之租金專供祭祀之用，此等族田謂之「蒸嘗田」，總之是以田產保證族人可以在祠堂或祖墳，與祖先共食祭肉，維繫同族之情，有福同享，有難同當，此謂之「社飯」。

亦因盆菜食制之簡便，節省盤碗，鄉村嫁娶、添丁、打醮、入伙等喜慶，舊時也以盆菜宴客，是為菜式豐富之「大盆菜」，在村中祠堂或禾堂（曬穀場）聚食，猶如今日將野餐之炭火烤肉改在家中庭園或天台而行。往日之宴會盆菜用木盆盛載，分五層，菜式各處不同，一般由下而上依次為蘿蔔、油豆腐、枝腐竹、冬菇、門鱸或鱸乾、炸豬皮、豬紅、魷魚、鯪魚球、南乳燻豬腩，豉油雞鋪面，夾層放置黃芽白隔味。蘿蔔、油豆腐、枝腐竹及冬菇用以「回收」肉汁及油脂，務求點滴歸腹，是往日勞苦農戶之煮食法，並非什麼「蘿蔔吸收肉汁，質感飽滿，更富鮮味與層次」之類。

（陳雲：《難忘香港食與色——城鄉風俗雜憶》，頁 164-165。香港：花千樹出版有限公司，2009 年。）

### 盆菜潮流

至於香港人開始認識，並給它一個新名稱「盆菜」，應該是從上世紀九十年代本地推展「一日遊」的興起所致。本地一日遊的興起，一方面是由大眾傳媒觸發起的懷舊心理；另一方面，可能是因九七年回歸，大眾對未來不可知而產生心理上的不安，以至對地方歷史和文化進行反思所作出的成果。當時比較有名的，可算是元朗屏山的屏山市聚星樓飯店和八鄉觀音古廟前的食檔，都成為本地旅遊團常到的歷史文化景點。當新界和市區的交通網絡漸漸方便，加上面對九七回歸的不明朗以至香港人身份的迷失，本地文化旅遊就成了一個折衷的尋根運動。這種名副其實的文化探索之旅，不但使地方的文物古蹟得到大大的推廣，在年飯安排的大前提下，亦使大部分香港人從未聽過的「食盆」名聲大噪起來。就是這樣，盆菜在過去的十多年間，不單從新界鄉村走到城市，更加成了過年過節的新貴。中秋盆菜、過年盆菜和



盆菜宴

千人盆菜宴，也成了香港人生活的一部分。值得一提的是，今天的過年盆菜，其實只有在城市才能找到，因為新界圍村是沒有這習慣的。正如之前提到，「食盆」是村內舉行紅事白事時沿用的飲食方式，團年和開年之類的家庭團聚時刻根本用不上「食盆」，而年初一因為要齋戒，當然就更不派用場了。

（張展鴻：《公路上的廚師》，頁 131-132。香港：次文化有限公司，2009 年。）

### 傳統菜式

其實傳統的圍村菜式並不是單單吃一個盆而已，當中有很多不同的變化。除了「食盆」之外還有「食鉢」。食鉢，分別有九鉢二「杉」和四鉢二「杉」。鉢和「杉」都是器皿的名稱，鉢，和盆類似，但體積較小，闊口；「杉」和鉢相似，不過體積更大。聯哥說<sup>9</sup>，不管是九鉢二「杉」或是四鉢二「杉」，其實都沒有固定的菜式，主要都是以一些雞鴨豬為主。聯哥的父親平時有空的時候就會把這些菜式的名稱記下來，聯哥隨口就可以唸上一堆：例如有神

9 聯哥是製作屏山盆菜的師傅。

仙鴨（或是雞）、南乳鴨、梅子鴨、炸門鱔乾、燴花菇、溜酸豬手等。再配上白米炒後放入雞（或是鴨）和蝦米一起煮的雞鴨飯，對於以前物質貧乏的圍村來說簡直是天上美味。無緣在圍村生活的筆者聽到聯哥提起這些菜式，不禁問什麼是神仙鴨（或是雞）。原來神仙鴨（或是雞），就是用冰糖加玫瑰露蒸，蒸出來的肉多汁又滑嫩，再以其肉汁來配白飯，也是極品。

根據聯哥的說法，以前雞鴨是不會放在盆菜裏面的。真正傳統圍村的盆菜，從最下面數起分別是蘿蔔、豬皮、枝竹、燻豬肉等。「盆菜最重要的就是吃那個燻豬肉的香味。」聯哥說：「燻豬肉也是（在盆菜中）最難學，比較講究功夫的。」他繼續說：「好像我們吃山頭，都在地下吃，反而是最好吃的。原因就是簡單，沒有放進其他的雞鴨什麼，不會影響『盆』味道。」屏山的鄧氏曾是當地的名門旺族，十分富庶，對飲食頗為講究，懂得將雞鴨等與豬肉分開來，弄出九鉢二「杉」來。曾經有別村的老人看到聯哥做的九鉢二「杉」，說他從來都沒有吃過。其實以前的九鉢二「杉」也只有富裕人家才吃得起，而一般四鉢二「杉」給一圍十二人也夠吃了。除了一般的雞鴨豬肉外，以前連野味也是圍村的菜式之一。

（張展鴻：《公路上的廚師》，頁 136-137。香港：次文化有限公司，2009 年。）

### 新式盆菜

市面的盆菜款式名目繁多，除了傳統圍村風味外，還有西式、素食及魚湯盆菜、滬式盆菜等，古法泡製與西式配製獨領風騷，材料有名貴鮑參翅肚，亦有全素無葷，創意層出不窮，有以極級二十頭吉品鮑作主題，配上花膠、遼參及鮮響螺片等滋補名貴材料的「極品盆菜」；或以原隻龍蝦、肉蟹、螺片、帶子及燒鱔，再以糯米飯作底的「海龍盆中霸」；還有最莫名其妙的「咖喱盆菜」、「麻辣盆菜」、「鹵水盆菜」、「八素蔬盆菜」和「自選盆菜」等，廣州一家飲食集團更有「冬陰功泰式盆菜」，食客大可各適其適；最另創一格的更有「酥餅盆菜」。

（巫美梅：《香港節慶風俗美食：盆菜·九大簋·素菜》，頁 11-12。香港：中華文教交流服務中心，2006 年。）

### 文化保育

七十年代以後，基於新市鎮的迅速發展，新界鄉村地區範圍不斷縮小，現代市鎮的規模迅速擴大，兩者在發展之間正存在着不協調、甚至矛盾的關係。事實上，香港旅遊協會一直積極推廣帶有前殖民特色的香港傳統，和富有鄉土氣息及「未經變遷」的中國傳統特色。這包括傳統的民間宗教如道教，以及由新界單姓村落、祖祠和書室所代表的社會體制。有關地方文物的保育問題，如果我們從飲食文化或這裏的盆菜來作衡量標準的話，無可否認這些都是有其「保存」價值的東西。但，當我們考慮到應該以什麼角度作為保存標準的時候，這個問題又忽然變得複雜起來。例如，若是盆菜應該以「圍村的作法」做為依歸，那麼其他的現代版盆菜及一切隨着香港人的口味而出現的變化，是否成為對過去圍村生活回憶的抹殺呢？我想，這種情況不只發生在香港，甚至是世界各地在文化保育上的共通課題。

（張展鴻：《公路上的廚師》，頁 132-133。香港：次文化有限公司，2009 年。）

### 問題討論

1. 你吃過盆菜嗎？屬於什麼菜式？有何體會？
2. 盆菜代表了什麼民俗精神？
3. 有人認為新式盆菜的變化抹殺了傳統盆菜的精神，你認同嗎？