

幸福满

盆

新年吃盆菜逐渐成为了一种季节性潮流，为了显示盆菜的珍贵，越来越多珍贵的海味和鲍参翅肚等材料，被当作盆菜食材。盆菜的吃法和口味，变化多端，但万变不离其宗。



▲随外卖盆菜附送的温度计，当盆菜加热温度达80°C以上，就可以品尝了。

“笼”的传人”厨师戴志刚认为，盆菜的精粹除了是各式食材，吸收并浓缩了众食材鲜味的汤汁，也不能错过品尝。

为迎合消费者的口味与要求，海鲜盆菜、咖喱盆菜、素食盆菜……层出不穷。然而，戴志刚师傅认为，瑶柱鲍鱼汁、猪骨汤等，较为传统的口味，魅力不逊于新式口味。

“我们的两款盆菜，一是用猪骨汤，一是瑶柱鲍鱼汁。其中，瑶柱鲍鱼汁是用鸡、火腿等煲四个小时，以时间换品质。”

无论是在餐馆里用餐，或是外卖在家与亲友聚餐，任何环境都好，盆菜代表的是一种平等与信任，所有人共同享用同一个盆里或锅里的的美食——这就是为什么盆菜脱离籍贯或族群的饮食习俗，成为大众都爱的美食，特别是在一家团聚的欢庆佳节。

戴志刚师傅认为，盆菜最好是即场享用。如果是外卖或送礼，在食用盆菜前，要彻底翻热至中心温度达80°C以上。“盆菜在彻底翻热后应立即进食，使用公筷和公匙，并一次吃过完，避免将食物重复翻热。”

“重复翻热的汤，必须煮熟后保存在冰箱里；下一餐再用时，必须解冻两三个小时后，煮20分钟，品尝过程中，保持电磁炉一定的温度，不要熄火。”

另外，戴志刚师傅也提到，每个地方的饮食文化不尽相同，虽然根据历史，盆菜要从上层吃到底层，但他认为，最重要是吃得开心。

“也可以将食材反过来覆去，品尝各层美味的食材，因为如果真要逐层品尝的话，食材那么多，吃到中层或底层都已吃饱了，哪能吃到自己想吃的美食？”所以，吃盆菜不要客气，与亲友把盆内食物反过来覆去，一起来运转，掀起热闹气氛！



▲团行政总裁叶仲恒、万方林师傅。
▲左起为戴志刚师傅、兔的传人蔡伙菜



▲八至十人享用的盆菜，共18种用料。

▲六至八人享用的盆菜，共有18种用料。

▲龙的传人：03-77221888

外卖盆菜环保好意头
为了方便繁忙的都市人，有的商家都有外卖盆菜，而且包装极为精致，方便携带。“我们的外卖盆菜是以银色不透钢盆盛装，方便消费者在家里利用电磁炉或明火加热享用。”

“笼的传人”行政总裁叶仲恒表示，无论是在餐馆用餐或外卖，盆菜既有节省餐具的优点，又富有“盆满钵满”的美好寓意，从环保及文化上都别具意义。

自2005年开始推出盆菜直今，每年他都会和厨师傅共同商讨盆菜新菜色，期望在盆菜原本就拥有的优点之上，加强菜色的品质和呈现，以期拓展更大的消费群。



▲盆菜丰富的食材之一。

共治一炉享和味

盆菜，源于香港围村的传统菜色，一盆菜于荟萃百菜百味，共治一炉，基本原则是“和味”。人们喜欢逢年过节时吃盆菜，于是，盆菜有了喜庆团聚的意义，成了乡间喜庆节日必选的传统菜色。

关于盆菜的起源说法不一，大概有两个版本。其中一个版本是：南宋末年，宋帝为逃命金兵追赶，落难到如今的香港元朗。正当随从四处张罗食物之际，村民为表心意，纷纷将家中最珍贵的食物贡献出来，促促之间以木盆权充器皿，盛载佳肴，这也造就了盆菜一向把最珍贵的食材摆在最上层的方式。