

## 萬人冒寒食盆菜行善送暖

2006年01月09日 01:36 香港商報



【商報專訊】記者胡靄玲報道：近14000名港人及遊客，冒著11.5度的嚴寒天氣，在添馬艦參加‘萬人盆菜宴’，打破歷年最多人一起喫盆菜的紀錄。現場1100席座無虛席，熱熱鬧鬧抵抗寒風。盆菜用料主要是本地出產，漁護署希望藉此推廣本地出品；另外，今屆‘萬人盆菜宴’是為香港女童軍總會籌款。有個人遊旅客專程由北京來港參加盛會，開心嘗到北京喫不到的風味。

### 近200旅客慕名樂口福

連續第3年舉行的‘萬人盆菜宴’，是‘優質漁農餐飲美食獻香江’3項大型活動之一。漁護署署理署長廖季堅表示，今年在添馬艦舉行的‘萬人盆菜宴’打破最多人一同品嚐盆菜的世界紀錄，近14000人坐滿1100席，而且亦是最多遊客參與的一年，近200名來自內地、日本和星馬的旅客坐滿16席。另外，亦為香港女童軍總會籌得50萬元善款。

### 用本地材料推廣港產貨

廖季堅又表示，‘萬人盆菜宴’用料絕大部分選用由本地漁農養殖戶生產，質素優良，他希望藉盆菜宴推廣本地漁農產品，由介紹宣傳，以至親身品嚐，增加市民的食用信心。昨日席上嘉賓還有房屋及規劃地政局局長孫明揚、漁護署新任署長孔郭惠清、立法會主席范徐麗泰、立法會議員譚耀宗、黃容根等。

### 1100席耗材料逾2萬斤

1100席的盆菜，動用的材料包括：豬腩肉3850斤、光口2750斤、龍躉2750斤、蘿卜3850斤、芋頭2750斤、生菜3300斤等，所有材料合共2.1175萬斤。其中最受矚目的是首次現身，每條足10斤重由本地養殖的龍躉，全人工養殖，由漁護署監控，確保不含毒素及重金屬等有害物質。

### 加入本地龍躉更顯矜貴

首次在盆菜加入的港產龍躉是由元朗一家優質養魚場提供，該養魚場執行董事楊瑞良表示，養殖龍躉的皮下脂肪豐厚，口感較香滑。他指出，港人每年消耗龍躉以百萬斤計，市場龐大，預計約8萬斤港產龍躉可於下半年推出本地市場，售價較一般龍躉高一成。他又表示，今年3、4月會有首批1000斤龍躉銷往北京、上海，若反應良好，魚場最高年產量可達40萬斤。

昨日不少市民無懼嚴寒天氣，早於4時多已到達添馬艦，參與不同的攤位活動，又欣賞歌舞表演。大部分市民早已在桌前等候品嚐美味的盆菜，在11.5度的寒風中，掀開蓋盆菜的錫紙，濃郁的香味和熱氣一湧而上，美味縈繞整個添馬艦，不少盆菜不消半小時已被喫至‘見底’。昨晚席間，還加插幻彩詠香江激光表演，市民邊驚嘆，邊喫盆菜，度過歡樂的一夜。

### 北京客贊別有一番風味

由北京來港的個人遊旅客喬先生等人，應在港朋友邀請，專程來港參與‘萬人盆菜宴’，首次品嚐盆菜的他表示，萬人一起在添馬艦喫盆菜感覺很特別，在北京風好大又好凍，不能這樣露天喫東西，所以很開心亦很激動，喫得汗也出來了。他們一口人亦舉杯祝福香港繼續繁榮。