

第一部分現在開始

旁白： 星期六上午，媽媽、美婷和思俊兩姐弟都在家裏。我們聽聽他們說什麼。

美婷： 媽媽，你在做什麼？我看那個餅的大小，你是在做澳門很有名的杏仁餅嗎？

媽媽： 不是，我正在製作蛋撻。

思俊： 欸，這種蛋撻比我平常看到的來得小啊！

媽媽： 其實這是酒樓才會吃到的小蛋撻，據說由廣州傳入香港。早在上世紀，廣州就有酒樓師傅製作了小蛋撻，他們把源自外國的食物加以改良，大受人們歡迎。去年，深圳和中山的親戚來香港，我便帶他們上酒樓吃小蛋撻。

美婷： 原來是這樣，不過現在說到香港蛋撻，通常是指在餅店可以買到的大蛋撻。

媽媽： 美婷，你知道嗎？你說的大蛋撻，是直接由外國傳入的，據說在香港，早期只有高級西餐廳才會供應。

思俊： 媽媽，為什麼那時候只有高級西餐廳供應大蛋撻呢？

美婷： 對啊。現在蛋撻容易買到，那為什麼當時只有高級西餐廳才能買到呢？

媽媽： 這是因為無論是哪一種蛋撻，以前都可說是製作成本高昂的食物呢！特別是奶油，在當年是相當昂貴的材料。直到五十年代，港式茶餐廳興起，糕點師傅找到了較廉價的食材來製作蛋撻，令蛋撻的售價便宜了。

美婷：原來蛋撻有着這樣的故事。今天蛋撻隨處可見，又大受歡迎，難怪香港旅遊發展局把蛋撻列為香港特色食品之一，加以推廣，與點心、奶茶齊名。

媽媽：是的。現在不論是酒樓、西餐廳、餅店，還是茶餐廳，都能找到蛋撻的蹤影。而且媒體上，也有不少名人和遊客推介蛋撻。蛋撻能夠成為香港的特色食品，我認為最重要的因素是它展現了中西融合。不同的蛋撻由外地傳入，然後在香港加以改良，最終演變成香港其中一種特色美食。

美婷：遠近馳名的蛋撻，最適合熱吃，一想到出爐蛋撻熱烘烘的，我就忍不住多吃一口了。

思俊：蛋撻全天都可以買到，姐姐，你要吃的話，也不用着急呢！

媽媽：是的，有些餅店和茶餐廳全天都供應蛋撻，在那裏工作的師傅真是忙個不停。

美婷：我看過一則新聞報道，有一家老餅店每天可以賣出上千個蛋撻呢！可想而知，香味濃郁的蛋撻有多受人們歡迎了。

思俊：蛋撻看起來平平無奇，為什麼那麼受歡迎呢？

媽媽：思俊，你不要看蛋撻平平無奇，其實也要用專門的技藝來製作。比如說，你姐姐提到的那家老餅店，其實已經在香港開業五十多年，時至今日，老餅店仍然依靠人手製作蛋撻，據說他們可以熟練地製作出一百多層的酥皮蛋撻。

思俊：哇！一百多層的酥皮蛋撻！我從來沒有吃過這種蛋撻，只是在網絡上看過相關的介紹，我還以為只是餅店的宣傳手法呢！

美婷：媽媽，如果這不是宣傳手法，那麼一百多層的酥皮蛋撻到底是怎樣做出來的呢？

媽媽：要做到一百多層的酥皮蛋撻，你們猜猜最重要的條件是什麼？

思俊：我猜是和時間有關。是不是烤的時間越長，層數就越多呢？

美婷：我就覺得和材料比例有關。如果材料比例不準確，酥皮就會黏在一起，沒法做出一百多層酥皮了。

媽媽：我從前跟你們想法一樣。有一次我在老餅店買蛋撻，老師傅跟我分享製作酥皮的心得，原來要反覆摺疊和冷凍，才能做出一百多層的效果。

美婷：如果沒有豐富的製作經驗，真的很難製作出一百多層的酥皮蛋撻呢！

思俊：酥皮蛋撻製作過程複雜，要摺疊多次才能完成，我們將來會不會吃不到這種人手製作的食物呢？也許以後只能吃到用機器來製作的蛋撻了。

媽媽：應該不會吧，我知道現在有一些年輕人投身餅店工作，並跟有經驗的師傅去學習製作蛋撻的技藝。加上，製作蛋撻的技藝已經列為「香港非物質文化遺產」，我相信這種技藝是不會失傳的。

美婷：聽媽媽你這樣說，我才想起上星期跟學校參觀過一個關於香港非物質文化遺產的展覽。

思俊：姐姐，你就好啊，可以去參觀。

媽媽：你也有興趣嗎？不如請爸爸明天帶你去看看那個展覽吧！

第二部分現在開始

旁白： 星期日早上，爸爸帶思俊到博物館參觀「非物質文化遺產」展覽，職員陳女士負責導賞。我們聽聽他們說什麼。

陳女士： 大家好！我姓陳，是今天的導賞員，一會兒我會帶大家參觀兩個展區，分別是「舞獅風采」和「喜慶同歡」。我們先參觀「舞獅風采」展區。（停頓三秒）牆上有幾張圖片，圖片旁邊更掛了三頭舞獅用的獅子。

思俊： 為什麼這三頭獅子，跟那張圖片中的獅子有不同呢？

爸爸： 這個我知道，掛在牆上的是香港常見的「南獅」，圖片展示的是「北獅」，在北方比較流行。

陳女士： 是的。讓我介紹一下南獅和北獅的分別吧。南獅色彩豔麗，身上全是彩繪和斑紋，頭上有一隻角做裝飾，眼睛還可以眨動；而北獅全身都是金黃色的毛，頭上沒有角，眉毛又粗又濃密。

思俊： 那幾頭南獅顏色不同，我覺得黑色那頭特別威武，就像老大哥。

陳女士： 不是的。南獅的顏色有特別的含義，代表着三國時代性格不同的英雄人物。你們知道是哪些人物嗎？

爸爸： 我知道，紅色的獅子代表忠義勇猛的關羽，黑色的獅子代表強悍威武的張飛，而綠色的就代表趙雲……

思俊： 是趙雲吧！我在漫畫書上看過，他高大威猛。那舞獅的人也要高大威猛嗎？

陳女士： 不是的，你們可看看這張圖片。

思俊： 讓我算一算，圖片裏一共有七個人，而且他們的身材也不一樣呢！原來舞獅不止是兩個人。

陳女士： 你的觀察力很好。舞獅表演需要七人同時分工合作，例如，比較瘦小的隊員負責操控獅頭，比較健壯的另一人舞動獅尾，其餘五人負責演奏配樂，敲鑼打鼓，營造氣氛。

思俊：獅頭又大又重，瘦小的人怎麼舞動得起呢？

陳女士：他們都接受過專業訓練，才能把獅子舞得敏捷。一般來講，選拔舞獅頭的人，首要條件是身形瘦小，因為他比較容易和獅頭融為一體；長得高大，反而顯得笨重，表演就不好看了。至於舞獅尾的人，要求體格高大、強壯，因為要長時間彎腰，還要和獅頭那人合力完成高難度的跳躍動作。

思俊：我也算高大，常常打籃球，又喜歡交朋友，應該很適合舞獅尾吧？

爸爸：舞獅考驗體力和耐力，但我覺得不是單靠個人的身體素質就成事；舞獅最重要的是團隊精神，各司其職。

陳女士：我認同，舞獅有文化意義，也是團體運動。看完舞獅，我們換個主題，參觀「喜慶同歡」展區。（停頓三秒）大家看看布景，圍村村民就是這樣一起吃盆菜的。

思俊：為什麼村民會圍坐一起吃盆菜呢？

陳女士：因為傳統盆菜代表團結，一有大事，全村人就會團聚，圍坐吃盆菜來維繫感情。

爸爸：我有個朋友是圍村人，他說每當舉行婚禮、有嬰兒出生、搬進新房子，村民都會在祠堂或村內的空地開盆菜宴。

思俊：這麼多食物，可以隨意擺放嗎？

爸爸：不是的。我聽說傳統盆菜中，選用和擺放食材都有規有矩。

陳女士：是啊。鮮嫩的食材，例如雞肉、魚肉，放到上層，讓人們享受最美味的部分；冬菇、豬肉放到中層，可以增加鮮味；蘿蔔、芋頭味道較淡，放在下層來吸取汁料。

思俊：如果我想吃蘿蔔，怎麼辦？

爸爸：從上層一層一層吃下去，才符合傳統禮儀。思俊，你留意到那展品是一個木盆嗎？

思俊：我還以為是金屬盆子呢！

陳女士：盆菜起初是用木盆盛載，現在大多改用金屬盆子，因為方便即時加熱，所以不少酒樓、火鍋店和快餐店都推出用這種盆子盛載的新式盆菜，更提供外賣服務，讓顧客可安坐家中享用。

爸爸：由此可見，盆菜的食材、用餐地點和食用方式都靈活多了。據我所知，食店還為了迎合人們的飲食喜好，推出有特色的盆菜。比如說，我們家附近最近開了一家食店，供應素雞、素海鮮和蔬菜製作的素食盆菜，由於近年素食者越來越多，素食更成為一種潮流，所以食店這樣做是迎合人們的飲食喜好。

思俊：爸爸，這個新年我想吃盆菜，可以嗎？

爸爸：這個主意不錯，那我們回家和媽媽談談吧。

陳女士：今天的導賞活動到這裏結束了，大家歡迎繼續參觀，認識更多非物質文化遺產。