

港飲港食

1. 導論

香港融匯中西飲食精粹，且創出本地和多樣化的特色，因而有「美食天堂」之譽。

飲食由簡單果腹，到追求美味享受；食肆由樸實簡陋，到裝潢華麗；菜式由本地華人口味，到引進世界各地美食。這個歷程，反映香港過去百年來的經濟、社會和生活的轉變。食肆的去留、菜式的潮流和口味的轉變，標誌著不同時代的飲食訴求，也成為了香港人的集體回憶。本文遂闡述過去一百年來，香港飲食文化的變遷。

2. 從自給到外求

香港自十七世紀已有生產稻米的記錄。至二十世紀中，稻米仍是主要農作物。隨著人口增加，食物需求殷切，政府積極推廣蔬菜種植。同時，禽畜業也因需求而迅速發展。

漁業在香港歷史悠久，漁民主要在香港附近水域及中國東南沿岸作業，亦有以懸浮的網箱養殖海魚，俗稱「魚排」。新界西北部的后海灣，於十九世紀已有養蠔區，1960年代更大規模興建魚塘。

過去數十年發展急速，今天香港已再無以生產為主的稻田，90%的魚產已非在本港水域捕獲，養蠔業亦不復從前，魚塘更已建成高樓。稻米、蔬菜、禽畜及魚產等多為入口，要吃真正「香港製造」的漁農產品已不容易了。

3. 食源新趨勢

香港的主要食糧在本地生產或入口後，先運往批發商，然後分銷到零售商，才賣給消費者。

「蔬菜統營處」轄下的蔬菜批發市場，負責統營及批銷本地及入口的蔬菜。「魚類統營處」轄下的魚類批發市場，負責處理所有鮮海魚的批發。其他鮮活、冷藏、罐裝、包裝食品亦會由生產者或進口商交予批發市場或公司。

香港在 1955 年實施食米管制，目的是保持白米價格穩定及儲存量。2003 年起，政府放寬管制，取消食米進口配額，反映白米不再是主要食糧，飲食習慣和口味不斷改變。

以前市民習慣在街市買蔬菜、肉類及鮮魚等；雜貨舖則提供罐頭、油、米及調味料等乾貨；辦館和士多則售賣零食、煙、酒和汽水等。現在的超級市場為市民提供一站式購物服務，快捷方便。隨著舊區及舊型屋邨重建，雜貨舖和士多已漸漸消失。

4. 食品工業

二十世紀初香港的食品工業，如醬油、涼果、餅食、汽水發展蓬勃。

醬油包括豉油、魚露、蠔油、蝦醬等，早期著名的醬油廠有淘化大同、東方、同珍、李成興等。旺角、香港仔、長洲是主要生產區，1950 年代則集中在荃灣。

涼果在 1950 年代前以本銷為主，其後出口至英國、美國、東南亞等地，著名的生產商有萬隆、濟隆、王榮記和興亞。

餅食製造歷史悠久，茶樓如多男、得雲、雙喜樓等都自製餅食，於店內售賣，其他餅食老字號有大同、榮華、恆香、奇華。香港開埠後，華洋雜處，麵包、西餅、餅乾等亦出現於市場，早期著名的生產商有馬玉山、振興，其後則有紅棉、嘉頓、太平、安樂園等。

香港最早的汽水廠於 1875 年由英國人屈臣氏開設，德建公司差不多同時亦生產汽水，1904 年安樂汽水成立。至 1950 年代，本地主要汽水廠有中華、亞洲、玉泉等。



興亞涼果廠
1958 年
1999.12.2

5. 變革中的食肆

i. 街頭風味

香港開埠後，中、上環的大街小巷都有販賣粥粉麵飯、涼果、糕餅等食檔。

二十世紀初，生活水平不高，街頭食檔非常普遍，由木箱、攤檔和帳篷組成條條「食街」。

戰後，街頭食檔迅速發展，政府把街頭食檔規範化，發牌准許以「大牌檔」形式販賣熟食。中、上環、灣仔、油麻地、深水埗等區，出現了很多大牌檔。

街頭食檔的聚集，不能不提「大笪地」。十九世紀世末，「大笪地」最先在上環水坑口形成，是平民百姓的娛樂活動區，其後搬到上環碼頭，而油麻地的廟街也興起另一個「大笪地」。

1956年，政府停止簽發新的「大牌檔」牌照，並禁止牌照轉讓，直至近年才在部分地區開始解禁。1970年代，政府為求改善市容，興建熟食中心，同時禁止流動熟食小販在街頭擺賣，上環大笪地也因土地發展而終結，「大牌檔」和街頭食檔於是逐漸消失。

小販攤檔

二十世紀上半葉，流動熟食小販早已遍佈大街小巷。1960年代以後，更集中在人多熱鬧的地方如公共屋邨、戲院、泳池、遊樂場和學校門口擺賣。早期販賣的食品有醃製的水果、涼果、花生和「和味龍」；而砵仔糕、魚旦、熱蔗、牛雜、棉花糖亦是常見的販賣食物。

過去流動小販所賣的食物今天已登大雅之堂，成為酒樓美食，部分食物則在店舖售賣，反映街頭小吃在香港有一定的市場需求。

大牌檔

「大牌檔」即街頭熟食攤檔。有說由於牌照較其他小販牌照大，而攤檔於街上一排並列，故稱之為「大牌檔」或「大排檔」。

戰後「大牌檔」盛極一時，為普羅大眾提供廉價食品。由於「大牌檔」是流動的，攤檔都裝上大鐵輪。早期的大牌檔由木造，1960至1970年代，改以鋅鐵搭成。

今天，僅在中環、深水埗、大坑一帶仍有個別的「大牌檔」營業，可讓我們一嚐「大牌檔」風味。



大牌檔
1920至1950年代
1998.106.20



大牌檔
1950至1960年代
2001.21.430

大笪地

「大笪地」意即一大片地。最早期的「大笪地」位於上環水坑口一帶，其後搬遷到上環碼頭附近，可容納數百攤檔。油麻地的廟街，也有類似的流動攤檔，可算是九龍區

的「大笪地」。

每逢日落時候，熟食檔和其他攤檔便到「大笪地」開始營生，直至深宵。熟食檔設備簡單，檔主在地上放上木箱，上放長木板，旁邊有幾張凳子，食客便可飽吃一頓。

「大笪地」販賣的食物種類很多，有炒蜆、東風螺、火鍋、糖水、涼粉、麵等。除了販賣食物外，更有江湖賣藝。「大笪地」成為當時普羅大眾飲食、娛樂和消閒場所，是名符其實的「平民夜總會」和旅遊熱點。

近年雖曾建有新的「大笪地」，但隨著經營模式改變，舊的「大笪地」已成為香港人的回憶。



平民夜總會的小販攤檔
1950 至 1960 年代
2001.21.64

ii. 嘆茶飲酒

茶樓是飲茶和吃點心的地方，酒樓則開筵設席，宴請嘉賓。二十世紀初，著名的茶樓有高陞、陸羽、蓮香、多男等，而酒樓則有大三元、金陵、香江等。

1930 年代至 1940 年代，茶樓和酒樓發展極為蓬勃。當時開業的茶樓有雙喜、得男、龍鳳、品心、有男、得如，而酒樓有金龍、銀龍、建國等。

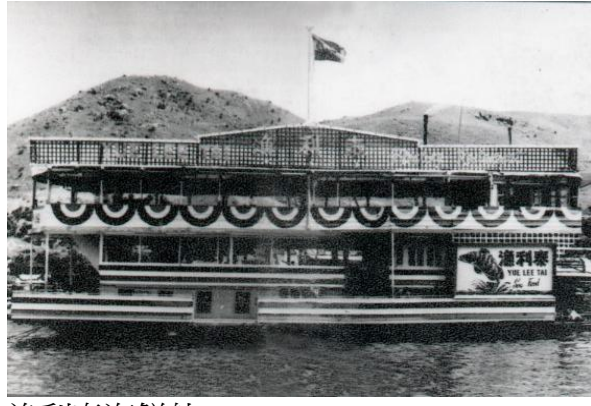
戰後，酒樓兼營中午茶市和飯市，1960 年代起更經營早晨茶市。茶樓和酒樓的界線變得模糊起來。

戰後大量移民湧入，為當時的外江菜館和客家菜館提供發展空間，三六九、老正興、詠藜園、醉瓊樓等分別成為了外江菜和客家菜的代表。戰後香港仔開設海鮮舫。第一代的海鮮舫有漁利泰、太白、福生；1960 年代有海角皇宮加入；1978 年則有珍寶建成，成為香港仔的地標和旅遊熱點。

舊式的茶樓和酒樓因市區發展而日漸清拆。1990 年代，多男和雙喜樓結業更標誌著舊式茶樓時代的終結。



高陞茶樓
1958 年
1993.52.8



漁利泰海鮮舫
1953 年
2003.1.1

茶樓

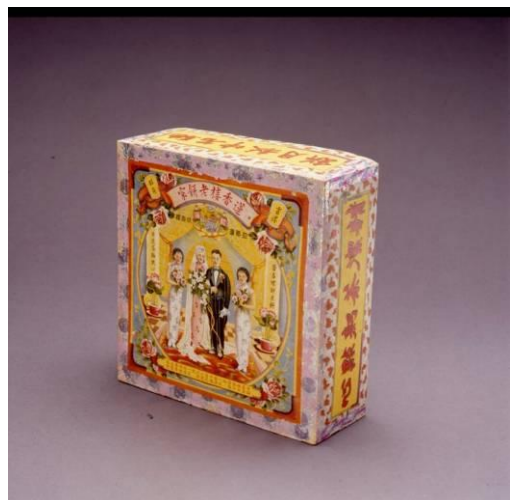
早期樓高兩層以上的茶樓稱為大茶樓，規模簡單和較細小的稱茶居、茶寮或茶室。由於當時無空調也無風扇，樓座較為舒適，稱為雅座，茶價較貴，故有謂「有錢上高樓，無錢地下跔」！

早期上茶樓的顧客全為男性，茶亦以「添男」、「多男」、「得男」等得名，期求更多的茶客。早期茶樓只做早晨和中午飯市，不設夜宴，賣的是一盅兩件。1930 年代以後，點心大放異彩，包、餃、角、酥等琳瑯滿目，推陳出新，稱為「星期美點」。

「港式飲茶」已變成香港文化的一部分，影響遍及中國大陸、台灣、日本、美國、英國和加拿大等地。



多男茶樓茶具及食具
1950 年代



蓮香樓禮餅盒
1930 至 1950 年代
2003.28.6

酒家

香港酒樓的傳統源於廣州，部分亦由廣州南來開業。十九世紀中後期，酒樓主要開

設在上環「水坑口」一帶。1903年後，風月區遷往石塘咀，酒樓也在該區發展起來。

酒樓是官商巨賈在晚間大開筵席之地方，菜式通常包括「頭度」的「四大四小」，屬小吃；然後是「八大八小」，全是山珍海錯。

戰後，酒樓兼營中午茶市和飯市；1960年代起，不少更經營早茶。1990年代以後，很多酒樓為求增加收入，更設下午茶時段。

酒樓由十九世紀末至今天的轉變，見證了香港飲食文化的變遷。

iii. 西餐故事

1842年香港成為英國殖民地，西餐開始出現。西餐廳多設於大酒店內，服務對象以外國人為主。其他著名的西餐廳有杏謙樓西菜館和威士文餐廳等。

二十世紀初，香港已開設不少以高等華人為對象的西餐廳，如華樂園、威靈頓餐室、馬玉山餐室等。同時，中、上環一帶則有很多飲冰室開業，其中安樂園最聞名，售賣的汽水、雪糕、麵包、西餅等廣受歡迎。

1930年代末，著名的太平館由廣州遷至香港開業，而戰後各區大量開設西餐廳，俄羅斯菜也登陸香港，皇后飯店、車厘哥夫、雄雞飯店等為其中的表表者。1950年代以後，亦有專賣東南亞食品的餐廳。

西餐廳衍生出茶餐廳。1949年中環有蘭香閣茶餐廳，茶餐廳和冰室在戰後愈開愈多。

時至今日，餐廳已不局限英式餐廳，法國、意大利、西班牙等餐廳比比皆是，而茶餐廳更大行其道。

由冰室到茶餐廳

平民化和本地化的西餐廳有冰室和茶餐廳，食品價格較高級西餐廳便宜。

二十世紀初香港上環一帶開設不少「飲冰室」，售賣飲品、汽水、麵包和西餅等，顧客對象是中下階層華人。

1950年代以後，這類餐室多名為「冰室」和「冰廳」，廣設港九各區，公共屋邨更是冰室的集中地。

跟冰室不同，茶餐廳的牌照容許售賣奶茶、咖啡、麵包外，更可賣粥、粉、麵、飯等、而「早餐」、「午餐」、「常餐」、「快餐」則是茶餐廳菜牌中必有之食物種類。

「茶餐廳」源於何時，無從稽考。1946年已有以茶餐廳之名經營的食肆。1960年代以後，香港各區開設了很多茶餐廳，部分冰室亦開始轉以茶餐廳形式經營。

今天香港僅存十多間冰室，多在一些舊區中；而茶餐廳則遍布港、九、新界，也成為吸引外地遊客的特點。茶餐廳獨特之處是食物中、西合璧、因應顧客的口味和生活節奏而不斷創新，茶餐廳的受歡迎和成功，正好反映香港人靈活多變。



茶餐廳
1983 年
2003.4.23



茶餐廳紙餅盒
2002 年
2002.28.11

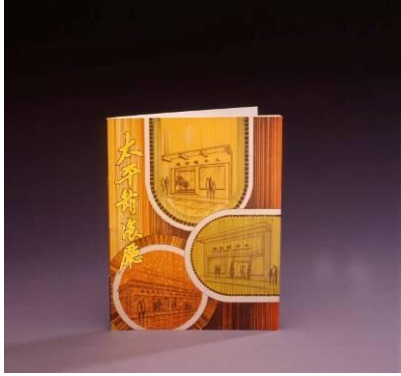
西餐廳

西餐初傳入香港時，顧客多為外國人，價錢和格調較高。二十世紀初，已有為華人而設的西餐廳，價錢雖不及高級酒店的西餐廳貴，仍不是一般大眾所能負擔。

早在十八世紀末，西餐傳入廣東和上海時，有「豉油西餐」和「上海番菜」的稱謂。「豉油西餐」意思即菜式為西菜，但烹料方法和材料帶有廣東及本地特色，調味料主要用豉油、糖、薑等。上海人則稱西餐為「番菜」。香港早期的華人西餐廳有「燴牛肚」、「雞肝飯」供應，都是為適應華人口味而改變的菜式。

1930 年代末，廣州太平館在香港開業；二次世界大戰後，上海皇后飯店等亦遷來香港。「豉油西餐」和「上海番菜」傳入香港。

今天西餐廳仍是香港主要食肆。但真正的西餐廳有多少呢？



太平館餐廳餐牌
1970 年代
1999.8.1



太平館餐廳食具及杯
1960 年代

6. 速食文化

香港曾有公司專包伙食，供應午膳給辦公室和工廠等。其後經濟發展，生活節奏急速，外賣及快餐開始萌芽。1968 年，大家樂開業，是首間本地售賣快餐的公司；1970 年代初，美心和大快活相繼開業，1973 年第一間美式快餐店家香雞曾登陸香港，其後捲土重來；1975 年美式快餐集團麥當奴在香港設舖。此後，美式和本地的快餐店因應急速的生活節奏而蓬勃發展。這種只為果腹的快速飲食模式，成為了香港人生活的一部分。

其它如即食麵、薄餅都是大受歡迎的速食食品。現在即食食品更進軍傳統食品市場，點心、雲吞、甜品、粥、飯都在工廠製造，運往超級市場和便利店發售。

7. 時節美食

每逢農曆新年，年長一代愛在家中炸油角和做糕點等食物，一家人相聚吃團年飯；端午節時必備糉子；中秋節則吃月餅。

新界保存更多習俗，節慶食品別具特色。新年前夕，多自製炒米餅等。每逢正月慶賀添丁，部分鄉村備有「燈粥」、「燈酒」，邀請鄉人慶祝。

此外，新界鄉村每逢節日喜慶、鄉約活動、祭祀祖先，多會共聚「吃盆」。「盆」即盆菜，盆內盛各款食物。村民或聚於祠堂，或在山頭席地而坐，舉筷齊上，飽餐一頓。

長洲每年的太平清醮，必備數十萬個「幽包」，部分在店舖售賣，部分在醮場砌成包山，酬神祭祀，待醮會後派給鄉民。

現在節日氣氛，未及從前熱鬧，但富有特色的食物，仍依舊吸引本地及海外遊客。

8. 時尚風潮

同類型的食肆匯聚於同地區，形成了美食區或食街。中環有蘭桂坊酒吧區和「蘇豪」國際美食區；赤柱大街一帶海旁以露天食肆和酒吧聞名；香港仔、南丫島、長洲、西貢及鯉魚門則以海鮮見稱；九龍城的泰式美食區及潮州舖亦是本港獨有的美食區。

香港飲食潮流轉變很快，「一窩蜂」是其特色，時而興起日式拉麵、台式凍飲，迅間又興起葡式蛋撻、豬扒包等。

近年湧現了很多「私房菜」。「私房菜」多開設在樓上，食客要先預訂菜式。所賣的食品與別不同，以廚師作號召。

9. 茶餘飯後

香港人除正餐外，還喜愛副食。粥、粉、麵、甜品款式品種繁多。鮮蝦雲吞和鳳城水餃是麵舖的招牌食品。從前麵條以「竹昇」打成，雲吞以細小為佳。新的麵舖則以乒乓球般大的雲吞為綽頭，麵條則改為機器生產。近年流行「車仔麵」，原由小販麵檔售賣豬皮、魚旦演變而來。老牌糖水檔舖有玉葉甜品、公和荳品廠、源記等。甜品已成為了日常小食，更有專門甜品店出現。

十九世紀至二十世紀初，醫療不發達，涼茶如廿四味、蔗水、五花茶、火麻仁等成為了日常飲用的成藥，據說可防治或治理疾病。當時著名的涼茶舖有王老吉、回春堂、春和堂等。麗的呼聲和電視啟播後，很多人喜歡坐在涼茶舖，一邊收聽或收看節目，涼茶舖不單是飲用涼茶的地方，更變成娛樂場所了。



曾安堂涼茶壺
1930 至 1960 年代
2007.2.1

10. 飽腹之後

早期大部分人飲食的目的在求溫飽。家廚、食肆所燒製的菜餚，或具特色，但以大家共享，飽腹為尚。

戰前各類食肆皆有固定客源，上層社會人士多在酒樓餐廳用佳餚，而普羅大眾會在平民化的「二厘館」、飲冰室、大牌檔、路邊檔進餐。不同食肆亦有各自的營業時段和方式。

1960年代後期，香港經濟起飛，社會富裕起來，為各類食肆提供了新客源。各類食肆在競爭下，界線亦變得模糊，且不斷變異，衍生本地特色，例如茶餐廳食品，實融匯中、西、日等元素；但本地很多飲食習慣卻又不中不西，如用刀叉吃「碟頭飯」，餐桌上高談闊論。這些都是本地飲食文化一部份，成為了生活習慣。