

一、飲食用語與忌諱

香港飲食行業為了應付營運的需要及提高效率，各自創造了特殊術語、俗語和書寫方式，當中包括英文字母、數字和同音或諧音別字，以便快速記下客人所點的食物、簡化溝通的內容及減省時間。這些行業用語，對外行人來說，有些是很難理解的；但經過歲月的洗禮，便會融入日常生活的詞彙中，廣為使用。此外，飲食行業避忌也多，值得留意。忌諱是人們對於未知或沒有掌握事情的恐懼，怕做了或不做某件事情給自己或親朋帶來無妄之災，因而不能不有所避忌，這是出自人們避凶趨吉的心理。



暗語式叫法

以前香港的普羅市肆，包括大牌檔、地踏茶樓、粥粉麵店等，伙記在傳呼食物時，有一套暗語式叫法，亦成為香港俗話的一部分呢。白粥叫做「米皇」、白飯叫做「靚仔」、雲吞麵叫做「細蓉」、淨雲吞叫做「細食」、叉燒叫做「加碼」、吃鬆糕叫做「的大石」、腸粉包油條叫做「炸兩」、腸粉包半條油條叫做「炸一」、不要葱叫做「走青」、不要湯叫做「乾上」、艇仔粥叫做「擺尾」、要求碟子上加多一點飯或麵，就叫伙記「加底」、要求減飯或麵的分量，就叫伙記「扣底」、吃煲仔飯時還有一個要求——「砂底」（飯焦）、喝大牌檔紅茶或咖啡時要求「飛沙走奶」（沒糖沒奶、齋茶或齋啡）、又可以叫一杯「鴛鴦」（咖啡加奶茶）。發展到後來，更加抵死有趣，又燒飯竟諧其音為「詐嬌」飯、白飯加豉油叫做「靚仔化妝」、吃雲吞麵叫「食白麵」、雲吞粉叫「食白粉」。通常「白麵」和「白粉」乃「海洛英」之俗稱，因雲吞

二字轉過來就是「吞雲」，吸毒就是「吞雲吐霧」，聯想性如此豐富，令食客聽得又好氣又好笑也。

（吳昊：《飲食香江》，頁 191-192。香港：南華早報，2001 年。）

「細蓉」與《長恨歌》

這些術語很多是有合理的出處，例如舊時粉麵店的企堂愛稱牛腩粉做「細腩白底一碗」，初聽頗為莫名其妙，但只要推敲一下便覺得有其理由，所謂「白底」是指沙河粉，乃取其顏色潔白之意思也。

「開來細蓉一碗！」企堂大叫。

把麵叫作「芙蓉」，簡稱曰「蓉」，出自唐詩，白居易《長恨歌》有此一句：「芙蓉如面柳如眉」，「面」與「麵」同音，亦顯出廣東人的幽默：「芙蓉如麵！」

白粥稱為「米皇」，何解？

聞說是經過幾重轉折而演變成的，「米皇」是「輝煌」的轉音，有句俗語是「銀燭輝煌」，「燭」與「粥」同音，「銀粥」則象徵白粥的色素，卻叫了下面的「輝煌」，又可能因為用米煮（或者「輝」字轉音），就索性說成「米皇」。

（吳昊：《飲食香江》，頁 189-190。香港：南華早報，2001 年。）

清湯與「混吉」

「呢條友混吉嘅！」

香港俗語與飲食文化有關頗多，但很多已成陳跡，不過，「混吉」一語卻歷久不衰。

說人「混吉」，即是指他「白撞」、「得個講字」之意，何解與飲食有關？

原來是這樣的，舊時那些下等食肆如二厘館或晏店等，只要顧客入來坐

下，企堂就會奉上一碗清湯，這湯是免費的。其實，飯店每天都售雞鴨鵝豬牛肉等，廚房開一鍋熱水，所有的肉類都會放進去弄熱的，因此湯裏總會留點肉味的，然後落重味精，就是一味「清湯」了，後來還美其名為「上湯」了。

清湯，因為「清」，乜都冇，等如廣東話的「空」，而「空」又與「凶」同音，為了避免就反轉來叫，稱「吉」（如今的「吉樓」、「吉鋪」都來自此道理）。這清湯既然空空如也，企堂就稱做「吉水」了。

唉，那時候，窮到冇飯開之人，進入飯店，一屁股坐下，伙計捧來一碗吉水，他便一口氣喝掉，乘店員不覺急急遁走，因為屬免費之物，伙計是沒他奈何的，只好詛咒一句：「正一混吉嘅！」

「混吉」，混一點吉水喝也。

（吳昊：《飲食香江》，頁 196-198。香港：南華早報，2001 年。）

賣大包



香港俗語「賣大包」，與茶樓有關也。

所謂「賣大包」，即係指「大減價」和「大平賣」等。何解有此出處？乃二十世紀二十年代廣州一間叫「茗心」的茶樓首創的，其時之茶樓競爭激烈，各出奇謀，點心鬥大件鬥抵食……

於是「茗心」開張了，為着招徠茶客，便在鋪面外豎起一塊橫額，上書：「新張伊始，實行賣大包。」

嘩，果然引來不少好奇茶客，爭相飲茶和買大包，睇下乜嘢料先……嘿，分量不算大，包餡也一般，人們正大失所望之際，忽有茶客大叫：「吓，個包度有張五元港幣呀！」跟着，又有幾名茶客有所發現：「我們的包都有呀！」

買大包送銀紙的消息立刻傳開，人人都想碰運氣，於是「茗心」的包點生意愈加興隆，人人都希望從包子裏吃出用蠟紙包着的港幣來。當時茶客之情甚為熱烈，竟守在廚房門前，等候大包出籠，爭先搶購……

相信「茗心」這樣做，曾引起同業的反感：「咁樣賣大包法，有冇賤啲呀！」

於是，賣大包從此就等如「大賤賣」了。

（吳昊：《飲食香江》，頁 199-200。香港：南華早報，2001 年。）

酒樓自創簡體字

酒樓酒家有一套行內的簡體字，從這批簡體字的公開流傳，亦可知酒樓酒家是從小規模開始發展起來的。現時酒樓酒家的菜譜簿，寫的都是繁體字，但在落單的時候，全用行內的簡體字，這些簡體字自賬房到廚房，人人都認識。我們在座上成為食客，不知道內部用簡體字傳遞信息。只有到下級飯店，才會見到簡體字寫在粉板上。

酒樓業通行的簡體字有以下幾種：以「才」作「菜」，以「元」作「遠」，以「更」作「羹」，以「云」作「雲」，以「面」或「丐」作「麪」，以「南」作「腩」，以「求」作「球」，以「旦」作「蛋」，以「九」作「韭」或「枸」，這是以同音或音近的字代替繁體字。

另一種是用符號、別字代字的，例如「○」代「檸檬」，「甲」為「鴨」，「△」為「角」，「×」為「叉燒」，「正」為「蒸」，「米王」為「粥」，「反」為「飯」等等。

據一位酒樓業前輩說：從前教育未普及，酒樓從業員和食客識字有限，飯店只能用最簡單的字體列出菜譜，食客亦了解這些字體，因此形成了一套行內的簡體字。雖然在高級的酒樓已不在食堂上使用這批簡體字，但在樓面與掌櫃，仍用它來書寫，以提高效率。

（魯金：《港人生活望後鏡》，頁 4-5。香港：三聯書店（香港）有限公司，1991 年。）



最忌「起牒腳」

除了俗語多多以外，舊時飲食業企堂避忌也多，尤其是起菜的時候。

例如，有若干客人點了三個菜，起菜的時候，三個菜不能作「一字型」

的排列，因為傳統祭祀，三牲禮品一字排開，如果企堂咁樣起菜法，客人認為大吉利是：「吓，當我死咗！」所以，照例是「品字型」起菜的。

又例如，一個菜吃完了，再起來一個菜，原有的碟子便要拿開，不能把新的一碟菜放在那空碟上的。一隻碟疊在另一隻碟，是叫做「起牒腳」，江湖中人最忌。原來江湖術語，「牒腳」與「跌腳」同音，係指這江湖人物平日一言一行、一舉一動、其出身職業等（源自和尚的度牒¹），如果一名撈家給人起牒腳²，就是被人起清個底，完全屬於大忌也。

還有，起菜吃魚，至今仍有人迷信，而酒樓侍應仍因循舊法不敢妄為，就是避忌翻轉那條魚，翻魚這個「翻」，那些行船騎馬駕車者都怕，一翻就可能冇命。

所以，侍應基本法，就是要學識正確處理這條海鮮：先把魚的正面的魚肉，用刀筴劃開，讓人客吃了正面的肉，然後用刀筴剔開正骨（或稱「起骨」），再露出另一邊的魚肉，讓大家繼續起筴。

（吳昊：《飲食香江》，頁 198-199。香港：南華早報，2001 年。）

問題討論

1. 你在日常生活中曾聽過哪些飲食術語、俗語？
2. 除文中所舉的飲食業避忌例子外，你還知道哪些避忌嗎？
3. 有人認為飲食業自創的簡體字書寫方式會影響語文水平，你同意嗎？

1 度牒：亦稱為「戒牒」。舊時官府發給合法出家人的證明文件。源於唐代，沿用到清代。度牒上記下了僧尼的本籍、俗名、年齡、所屬寺院、師名以及官署關係者的聯署，僧尼以此牒為身份憑證，可免徭役。

2 撈家：江湖人物。