

六、香港地道小食

香港的地道特色小食為人所津津樂道，種類非常多，據2003年《飲食男女》雜誌的介紹，就列舉了五十種經典小食，有燒賣、臭豆腐、煎釀三寶、咖喱魷魚、砵仔糕、魚蛋、焗蕃薯等，不論是穿西裝打領帶的上班族，或是穿着校服的學生，都可見到他們站在一檔檔小販檔攤前品嚐這些小食。這些小食伴隨着香港人的成長，甜的、鹹的、酸的、辣的，滋味無窮。這不止於個人的懷舊情意，更是香港人的一份集體回憶，也是突顯港人文化身份價值的一個媒介。隨着全球化的潮流，香港的「街頭小食」亦被帶到了其他地方，並冠以「港式」的名銜。



小學生最愛

第2屆全港小學生齊投票：投票結果（總票數：137,464）

	「候選地道食品」名單	所得票數
1	雞蛋仔 *	31,413
2	港式奶茶	21,434
3	龜苓膏	13,732
4	雲吞麵	13,702
5	魚蛋	11,047
6	點心	10,934
7	蛋撻	9,118
8	魚肉燒賣	9,055
9	砵仔糕	8,846
10	菠蘿油	8,183

* 獲得最高票數的地道食品

（2011 全港學生動起來「第2屆全港小學生齊投票」，見 <http://www.studentmoveup.com.hk/highlightdetails.php?id=20>）

在小孩子心中，什麼才算是香港這美食天堂的真正地道小食呢？一項有 13.7 萬名小學生參與的選舉顯示，香脆可口的雞蛋仔，原來最獲小學生垂青，以逾 3 萬票成為票王，壓倒港式奶茶和魚蛋等小食，榮登「小學生眼中最具香港飲食文化的地道食品」榜首！

「第 2 屆全港小學生齊投票」今年以「最具香港飲食文化的地道食品」為主題，於本月 23 至 26 日，在 170 多間小學校舍，由 13.1 萬名小學生以一人一票的方式，從 10 款候選地道食品中，選出香港最地道食品。投票結果發現，雞蛋仔以壓倒性姿態，獲得 3.1 萬票成為票王，拋離第 2 位的港式奶茶近 1 萬票，第 3 至 5 位依次為龜苓膏、雲吞麵、魚蛋。

（屈俊傑：〈小學生最愛地道食物 雞蛋仔擊敗港式奶茶 得票逾 3 萬〉，載於《明報》，2009 年 11 月 30 日。）



街頭小食

最喜愛懷舊小食

「我最喜愛懷舊小食選舉」投票結果：

	候選名單	所得票數
1	臭豆腐 *	1234
2	花占餅 / 肚臍餅	1203
3	老婆餅	1129
4	雞蛋仔	1127
5	碗仔翅	1111
6	辣魚蛋	1099
7	鉢仔糕	1096
8	麥芽糖	1091
9	菠蘿油 / 菠蘿包	1066
10	龍鬚糖	1066
11	豆腐花	1064
12	蛋撻	1040
13	魚肉燒賣	1039
14	炒栗子	1021
15	煨番薯	1002
16	咖喱魷魚	1000
17	糖不甩	991
18	沙翁	990
19	花生糖	972
20	香蕉糕	848

* 獲得最高票數的懷舊小食

（香港樹仁大學「我最喜愛懷舊小食」選舉，見 <http://hknews.hksyu.edu/index.php>）

街頭小食

臭豆腐

臭豆腐的來源，相傳是跟清朝一個名叫王致和的失意舉人有關。話說康熙年間，王致和一心上京考狀元，希望成為康熙皇帝的天子門生。可惜事與願違，他連探花也考不上。王致和只好幹回老本行：賣豆腐。也許文人數口稍差，又不擅長搞生意，有一天，他糊里糊塗的製造了大量豆腐，但是全都賣不出去。一天又一天，他眼見這麼大量的豆腐開始變壞，甚至在表面上長了霉，他都捨不得丟掉。他想了想，便在豆腐上撒鹽，然後再拿到天井曬太陽。這樣又過了好幾天，忽然，王致和發現豆腐上的霉菌消失了，他大喜，拿起豆腐往手上一聞——呷！很臭！不過臭得來又很獨特。他好奇之下伸出舌頭舔一舔，味道挺好的嘛！於是他把這些豆腐再加工，然後拿回店子賣。那種臭味竟然吸引了不少人前來看個究竟，他的豆腐因而「臭名遠播」，生意愈來愈好，人們也就把他的豆腐稱為臭豆腐。後來王致和臭豆腐成為京城名牌，臭豆腐一代傳一代，還成為宮廷小食，連慈禧太后也愛上了這臭東西，還賜名為「御青方」（或名「青方」）。

（陳頌紅：〈愈臭愈好〉，載於《信報財經新聞》，2008年9月12日。）

雞蛋仔

雞蛋仔跟鍋貼和薄餅等北方人帶來的小食不同，據說是香港人原創的，體現了港人「食得唔好睇」的獅子山下精神。

話說在上世紀五十年代，有個雜貨鋪老闆見每次來幾箱雞蛋，總有些裂了，不能賣出。當年民風淳樸，他們不會想到將裂蛋混入好蛋一包賣掉的。

雜貨鋪老闆不願浪費，但賣又賣不出去，食又食不完，最終想到將雞蛋加點麪粉，用夾板夾好，放在炭爐燒成一個個乒乓球似的，稱為雞蛋仔。

這個故事活現香港人「窮則變、變則通」的執生本領，增加收入之餘，也不浪費食物，懂得物盡其用，人盡其才。

（關麗珊：〈一底雞蛋仔〉，載於《太陽報》，2012年6月1日。）

魚蛋

以肉漿為丸狀之食，大多叫丸，如魚丸、蝦丸、牛丸、墨魚丸、豬肉丸和牛肉丸，都用丸字，唯獨魚蛋用蛋字。我自小就喜歡解釋事物，一次小兒問魚蛋之名，倒令我要解釋起來。以蛋為名，應是慰藉往日營養匱乏時代對蛋的沉溺，那是一隻鹹蛋分開兩餐食的年代，也是冰室餐單上有「滾水蛋」的年代¹⁰。魚蛋炸至褐黃色，狀如小小的土雞蛋，以蛋為名，仍有道理，連帶其他條狀的、切片的都叫魚蛋了。港式的魚蛋可追溯至上世紀五十年代，當年街邊擺賣的流動小販檔，將不太新鮮的廉價魚肉混和麪粉為丸，油炸成形，名為魚蛋，成為街頭零食或家常佐膳之物。零食的魚蛋用竹籤串起，側放口邊而食，以免竹籤不慎刺入喉嚨；食時頭向前俯，嘴向前撇¹¹，以免醬汁沾污衣裳。食魚蛋的姿勢，是香港庶民的族群象徵。往日的魚蛋細而味濃，今日的魚蛋大而味淡，便利店的魚蛋則放在發泡膠碗內售賣。

（陳雲：《難忘香港食與色——城鄉風情雜憶》，頁156-157。香港：花千樹出版有限公司，2009年。）

碗仔翅

唔講你唔知，時下街邊檔流行十多元一碗的人造魚翅，圍滿大量食客享用，吃到「嗒嗒」聲，竟然已有十多年歷史，眾打工仔女，乾一碗以示慶祝吧。

人造魚翅的出現，大概要追溯至一九八四年左右，那時期的日本食物製造廠有新突破，相繼生產人造帶子、人造蟹柳，向港澳傾銷，就在此際，人造魚翅亦大量輸港了。

但人造魚翅不用蟹柳和帶子的銷售渠道——供應超級市場，代理商另有絕招，直接交往酒家飯店，而且秘密登場，一點都不張揚，於是便不大為外人所知了，就這樣魚目混珠，以假亂真，瞞騙了很多人……

「你估係魚翅呀？其實係粉絲呀！」

¹⁰ 滾水蛋：打蛋在玻璃水杯內，注入沸水攪勻，蛋半熟而食，是當年勞工階級的食物。

¹¹ 撇：翹起，讀音「決」。

人造魚翅據說是以魚膠混以其他可食用之物品製成，頭尾部分尖細，身形肥大，外表晶亮，呈現水晶狀，一條條的，甚有睇頭。

人造魚翅最忌過熱，若放在火中煮，翅身便會收縮，因此把湯羹煮好，才放入人造魚翅，與雞絲、瘦肉、瑤柱等，混和上菜，那就神不知鬼不覺了。

初時真可以連食家都騙到了，不過，這些作偽魚翅做得太工整，條條漂亮，靚到極端，使人懷疑。

於是便出現鑑別真假的局面，如何分別，不困難的，把假翅一條掬了出來，放在檯上，用指頭使勁一按，假翅立刻斷為幾截，但如果是真翅的話，它是紋風不動，還是老樣子，以顯示其韌力，此乃魚翅與粉絲之分別也。

（吳昊：《飲食香江》，頁 150-152。香港：南華早報，2001 年。）

香港本土文化



食物的敘述（food narrative）、介紹及食譜在香港的傳媒甚為普遍，關於「街頭小食」的也不少，而且有些更已結集成書。雜誌報紙曾有過專欄，每期介紹不同的店舖及其特色小吃，也有不少專題的報道關於不同的「街頭小食」，舊的有以上曾提及的經典小吃，也有炸雪糕、八爪魚丸等這類新式潮流小吃；電視也有過類似的小環節，混入在八卦娛樂及時事節目中，介紹新到香港的小吃，例如比利時窩夫、德國肉腸等；電台也曾有過要聽眾參與，將好吃的店舖及招牌食物告知的環節，當中當然不少得「街頭小食」，也好讓聽眾及主持人分享、交流及懷緬小時吃過但現在比較難找得到的小吃，例如一度消失的鉢仔糕、芝麻卷等。現在也有有關吃喝玩樂的電台節目，有時也會有類似的詢問及介紹。

這些看似是個人懷緬的情懷，經過傳媒的介紹及報道後，卻發現是一種集體回憶。在電台的節目內，尋求經典小吃的時候，更突顯這一點。若要再明顯一些的例子，應該會是移民或留學到外地回港的人了。由於飲食文化與一個地方或者時代有不可分割的關係，所以當離開香港到外地生活或

移民外地的時候，就會更突顯這一種飲食文化上的差異。所以他們總會常常想念香港的食物，當中少不了「街頭小食」，「咖喱魚蛋」、「雞蛋仔」，甚至是「鉢仔糕」都是其中的代表。由食物作為媒介，從而回顧一份從前的情懷及回憶；不少的經歷與這些小吃都已是分不開的。然而這些小吃，借用荷爾（Hall）的說法，就造就了一個同一性（oneness），一個共同分享的文化（shared culture）。另外，小吃進入了文藝創作之中，更加深化了這份共同感。電影《新不了情》就運用了鉢仔糕，廣播劇《芝 see 菇 bi Family》中的苦榮就是個「勁辣魚蛋」的支持者，其中兩個特輯的愛情故事就分別與「嗱渣麵」及「勁辣魚蛋」扣連上；麥嘜的兩部電影就分別將蛋撻、大包和菠蘿油寫入了故事。這些小吃成了故事發展的中介或在背景上反映了本土感覺。這都足以證明「街頭小食」代表了香港文化及香港身份。近年麥嘜與「魚蛋」、鉢仔糕及雞脾「合作」發行的地鐵車票，也就是挪用了這份本土意識的其中一個商業例子。

（白頌麒：〈香港「街頭小食」與香港文化認同〉，頁 12-14，見 http://www.ln.edu.hk/mcsln/7th_issue/feature_04.shtml。）

香港的創新精神

香港的創意和創新也在這裏呈現了。不單商戶勇於引入各地小吃，顧客也勇於嘗試。當然香港本土也有新口味新類型的小吃。有如「雞蛋仔」已不單是從前般只有一種味道，現在更可選擇芝麻、椰絲、朱古力等新口味。鉢仔糕也不單是黃糖及白糖，還有冰糖、蔗糖，更有南瓜及綠茶味。蛋撻也曾有過不少新改良，燕窩蛋撻、金箔蛋撻等，都有過光輝的日子。上海生煎包也有改良了的煮法，並成了獨一無二的港式水煎包。在穩定的環境下，小吃店舖都求變來賺取更多營業額，炸雪糕、即炸糯米釀雞翼、脆芋條、一袋袋的「撈撈」涼拌小食等都是港人新創的小食。這些不但揭示了香港人大膽創新，也可算是香港人包容及開放的表現。

全球化的另外一面，就是香港的「街頭小食」外流到其他地方。雖不像「茶餐廳」和酒樓茶樓般在內地及海外盛行，但也有着一些例子，把香港的小吃帶到了外地；馬來西亞是其中一個例子。大馬路開設了一間名叫港飲港食的食肆，並將一間店鋪分為三區，其中就有一個「街頭小食」的區域，售賣港式小吃。另外，「雞蛋仔」也到了台灣，並被標明「港式雞蛋仔」及「港式小食」。當提及香港美食的時候，不少報道也會說明香港「街頭小食」不可錯過。

（白頌麒：〈香港「街頭小食」與香港文化認同〉，頁 14-15，見 http://www.ln.edu.hk/mcsln/7th_issue/feature_04.shtml。）

問題討論

1. 你最喜愛什麼街頭小食？
2. 有人認為街頭小食是香港的通俗文化代表之一，你認同嗎？
3. 自從香港政府停止發放流動小販牌照後，街頭小食便由街頭小販處承接至小店鋪、酒樓，有人認為這失去了香港的城市特色，你同意嗎？