



## 芝麻卷

### 食得的黑色菲林卷

#### 起源

懷舊風潮：源自廣東，曾是婚宴和茶樓的常見點心，後因手工繁瑣逐漸少見，近年因懷舊風潮復興。

適合節慶：黑色象徵穩重，芝麻寓意「節節高」，適合節慶場合。

#### 文化符號

暱稱流傳：芝麻卷是一種傳統的中式甜點，尤其在廣東地區的茶樓中常見，屬於經典茶點之一。20世紀30年代，「菲林」傳入中國，因其黑色菲林卷與芝麻卷外形相似，茶樓侍應常以「菲林卷」吆喝推銷，食客會心一笑，暱稱遂流傳開來。它通常以黑芝麻為主料，口感細膩香甜，外形呈卷狀，色澤烏黑油亮。

## 糖葱餅

### 潮汕拉糖技藝驚人

#### 起源

明朝潮州技藝：糖葱製作需將麥芽糖反覆拉疊128次形成4,096條細絲，工藝源自潮州府城（今汕頭）。



技藝驚人：1930年代潮汕難民逃港，在深水埗、九龍城擺攤賣糖葱薄餅，以「潮州拉糖」技藝震驚本地人。

#### 文化符號

歷史情懷：糖葱餅大約在30年代傳入香港，50、60年代成為本港代表的街頭小食之一。販賣糖葱餅的小販，會頂着一個大鐵箱，鐵箱有一塊玻璃，讓人看到放在入面的糖葱。當有人買的時候，就會從箱中拿出糖葱，灑上椰絲和芝麻花生粉，再用一塊白麵皮包好。吃起來香、酥、脆兼備。

米芝蓮必比登推薦的「暖心芝作」以石磨黑芝麻卷脫穎而出，為傳統甜點注入了現代質感，展現出港式甜品的新魅力。而深水埗經營超過60年的老店「坤記糕品」，曾因創辦人退休而歇業，近日在尖沙咀星光大道重新開業，其經典招牌糕點再度飄香，引發無數懷舊食客的共鳴。這兩代甜點的傳奇故事，既呈現了港式甜點豐富多樣的面貌，現在就讓我們一同探索這些甜點背後的歷史與人情，細味每一口中蘊藏的甜澀人生。

# 港式甜點背後故事

# 港式甜點

## 龍鬚糖

### 宮廷御膳平民化

#### 起源

雍正帝的貢品：傳說為雍正年間御廚發明，因糖絲細如龍鬚得名，僅供皇室祭祀用。

南下賣藝：清朝滅亡後，御廚後代逃至香港，在油麻地廟街賣藝拉糖，成為「街頭魔術」。

#### 工藝秘密

濕度控制：必須在空調房或乾燥冬日製作，否則糖絲黏連。



## 砵仔糕

### 漁民的隨身乾糧

#### 起源

宋代雛形：最早可追溯至南宋《武林舊事》記載的「乳糖糕」，但現代形態成形於清末廣東沿海。

漁民實用主義：漁民將粘米粉、黃糖與水混合，倒入小陶砵蒸熟，便於出海攜帶。陶砵可重複使用，吃時用竹籤沿邊劃一圈挑出，形成獨特「砵痕」。

香港本土化：1950年代，街頭小販以「叮叮砵仔糕」為賣點，敲擊陶砵發出清脆聲招攬顧客。

#### 文化符號

階級隱喻：舊時紅豆砵仔糕（加豆成本高）被視為「富人版」，原味白糕則是平民選擇。

消失的陶砵：現代多用塑膠模具，僅存長洲「郭錦記」等老店堅持陶砵蒸製，2020年陶砵被列入香港非遺清單。



## 老婆餅

### 亂世夫妻救贖傳說

#### 起源傳說

夫妻情深：據說古時有一對恩愛夫妻，家翁病重無錢醫治，妻子為了籌錢賣身為奴。丈夫為贖回妻子，努力研發出一道美味的餅點，靠賣餅賺錢成功贖回妻子。這款餅因此被稱為「老婆餅」，象徵夫妻之間的深厚感情。

妻子思念：另一個版本提到，老婆餅由廣州蓮香樓的點心師傅首創。這位師傅的妻子製作了一種名為「冬瓜角餅」的糕點，師傅將其改良後帶回廣州，並以「老婆餅」命名，以表達對妻子的思念。

感謝付出：傳說中還有一對窮苦夫婦，妻子每天堅持製作冬瓜蓉餅供丈夫售賣，最終改善了家庭生活。丈夫為感謝妻子的付出，將餅命名為「老婆餅」。



坤記糕品