



# 是生活的調味鹽

## 工作團聚慶祝 通通離不開吃

古語「民以食為天」出自《漢書·酈食其傳》。前面還有一句「王者以民為天」，意思是皇帝必須解決人民的溫飽（食）問題，才可以長治久安。孟子曰：「民為貴，社稷次之，君為輕。」社稷的「稷」，一說是黍類，另一說是穀類，總之就是食物。可見食在中國文化中的地位。

### 食是最易得到的快樂

辛苦搵來自在食，一直都是平民百姓的生活哲學。對不少人來說，他們生活中最大的樂趣可能是食，而不是工作、談情甚至打機。也許可以這樣說，食是生活的鹽，令一切更有味道。工作上，懂得吃，可以團結同事、拉攏客戶，尤其是上大陸工作，食幾乎是拉關係的不二法門。做生意，必然要上館子一邊飲飲食食一邊談，才容易談得成。在家庭裡，電視劇都有得做：最人齊、家人最多溝通的時候，一定是一家人一起吃飯，



最好還是由媽媽或爸爸下廚。任何喜慶，都離不開吃。中國運動員在外頭拿到金牌、錦標，問他／她們會怎樣慶祝，十之八九會說：跟家人、好友吃一頓飯。

在世俗化的現代社會，正如美國獨立宣言說的：人有追求幸福的權利。這裡說的幸福，通常是指「感官的快樂」，而最容易得到的「感官快樂」莫過於飲食。飲食是任何階級、不論貧富都可以得到的享受。有錢人喝以萬元計的紅酒，草根階層喝啤酒米酒；富豪吃滿漢全席，草根階層吃鹹魚青菜，一樣可以吃得滿足。

在香港，食被諺稱為港人的宗教。教徒每星期到教堂潔淨心靈，食客去吃一頓好的，洗滌生活中的鬱悶、尋找平日缺乏的生趣。每逢假期往外地旅遊，首先查探當地有什麼好東西吃，什麼館子定要光顧。只要打聽到本地哪間食肆有好菜色，花上半天專誠排隊等位也要去吃一頓。港人尋找美食的毅力，恐怕劉翔也要甘拜下風！

### 美食天堂價廉物美

二戰後，香港一直被譽為美食天堂。這句話有兩個意思：一是世界上任何地方的獨特菜色，都幾乎可以在香港找到。其次，相比起紐約、倫敦、東京、巴黎甚至北京、上海等等國際都市，

香港飲食還是最「物有所值」的。中產階級要吃一頓好的法國菜，在香港花的錢肯定比在巴黎的少。

在大陸，香港在許多方面——如管理、經濟、文化等等——都漸漸失去了優勢，但「港式」餐廳酒樓仍是優質品牌。「香港味道」仍然有吸引力，讓不少香港飲食集團在大陸得以大展拳腳。這都是多得港人重視食的學問，貴價食材固然可以變成佳餚，普通食材亦可弄出一頓美食。

任何階層的香港人談政治、民生、時事、文化、娛樂、八卦……都可能話不投機，但談到食，卻可以說個不休，尤其是交換哪裡「又平又好食」的情報，絕不會沒談資。飲食肯定是香港人最跨階級的話題。

報章雜誌天天有講飲講食的文章，電視、電台多的是「名菜」、「美食」的節目，幾乎全都是鼓吹消費。無他，這些都是有商業贊助的節目，難道會告訴觀眾這不該吃、那不好吃嗎？難道會告訴觀眾食客的權益不斷受到漠視、傳統的飲食文化正在被商業化的洪流淹沒嗎？

（飲食系列·一）  
撰文：博文

### 香港味道

#### 茶樓點心與圓枱

若要一家人一起出去吃飯，又或者與親戚吃頓團年飯，很多家庭都會選擇飲茶。很多人以為飲茶是香港人的口語，事實它已經是上茶樓吃點心的國際代名詞——歐美會稱飲茶的茶館叫作（「Dim Sum House（點心屋）」）；如澳洲、新西蘭等地更乾脆把飲茶的地方叫飲茶，日常交談也會說（「let's go to Yum Cha（飲茶）」）。

上茶樓少不了吃點心，傳統點心包括了包點、餃子和腸粉，而點心多是蒸、煎或者炸，一碟（或一籠）有三至四件；傳統點心當中以蝦餃、燒賣和叉燒包最有名和受歡迎。很多點心酒家（或港人口中的茶樓）除了有傳統點心外，還有油茶、燒肉；各款粉、麵、飯、粥品和湯。

飲茶除滿足了吃的基本需求，茶樓的桌子更有另一種「味道」和力量。現在一家幾口上茶樓，多是坐方形的小桌子——一家人自成一角，各人可以看到對方，也能輕易把鉗菜夾到對方的碗子裡。若十多人一起吃團年飯則會坐滿一張大圓桌，這個圓讓親人一同圍枱吃飯，把各人凝聚在一個圓內。雖然為對方夾鉗會受距離所限，但大圓桌上那個能轉動的圓盤子就是為了方便大家而存在——即使不能把鉗菜夾到對方碗裡，至少也能把鉗菜轉到對方面前。



▲飲茶已經成為港人生活的一部分 網絡圖片



## 中西融合出香港風味

匯知中學 4B 梁思敏

鴉片戰爭後，香港雖然成為了英國的殖民地，但是香港的飲食文化並沒有受到西方的完全洗禮。憑着港人的創意和求變精神，將中西文化融合，創造出別有風味的特色飲食文化，可說是「中西薈萃」。

茶餐廳在香港的飲食文化中舉足輕重，亦是「中西薈萃」的典型例子。香港受西方飲食文化影響，冰室相繼興起，以咖啡、奶茶等飲品配以三文治、多士等廉價西式小食為主。後來有人認為冰室不夠大衆化，於是把原本選擇不多的食品來個大集合，演變成現時的茶餐廳。茶餐廳是平民化的飲食場所，食物種類繁多，從蛋撻到饅頭、雲南米線到意大利粉、揚州炒飯到葡國雞飯等；還有一些獨具中西合璧的鴛鴦、菠蘿油、鹹檸七等獨創食品。

鴛鴦就是一種混合咖啡和奶茶的飲品，咖啡、奶茶（淡奶和茶葉）三者混合能讓人同時享受咖啡的香味和奶茶的濃滑。這種具代表性的中西合璧港式茶餐廳飲品，最能體現出香港是一個中西薈萃的飲食都市。早餐或下午茶時段，鴛鴦配菠蘿油是多數港人的選擇。菠蘿油也是港式茶餐廳獨創的食品；它充分展現了港人的求變精神。菠蘿油的前身是菠蘿包，菠蘿包源於香港，是一種普通沒餡料的甜味麵包。港人認為菠蘿包味道不夠，為了令它更惹味，茶餐廳將菠蘿包橫向切開，中間夾着一塊源於西方的食品——牛油。在菠蘿包中間加上牛油後，使菠蘿包充滿濃郁的牛油香，成功將中西文化融合得妙不可言。

這種將各地文化巧妙地融合的飲食特色不單止展現在茶餐廳，還充分地渲染到香港的街頭小食，甚至傳統食物上。就如港人每日能吃55公噸的咖喱魚蛋和近幾年興起並且風靡全香港的冰皮月餅；這些都是具代表性的香港食物。

過去百多年，經濟及社會的急速發展為香港的飲食文化帶來了新面貌，而這些新面貌足以反映出香港人對食物的色香味美的追求和港人不斷創新、不斷求變的精神。

### 思考點

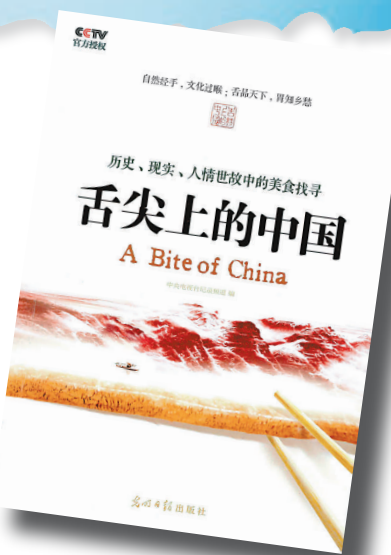
#### 後天文化影響食慾

港人經常說的「口感」，不是指味道，而是說嘴巴的感覺，例如「脆」、「澀」、「霉爛」、「軟滑」、「作嘔」等，都是「口感」。嗅覺亦會影響我們的食慾，如嗅到食物有腐壞的氣味，便不會進食，吃了也要立刻吐出來，這是人類保護身體免致食物中毒的本能。可是，中國人不吃臭藍芝士，卻吃臭豆腐。南洋人把榴槿看作美食，不少中國人卻聞其味便覺噁心。可見什麼食物令我們噁心，全是後天的文化影響。美國有線電視新聞網CNN曾將皮蛋列為「全球最噁心食物」，真是太「自我中心」了！

### 知識點

#### 全球化食物漸取代家鄉菜

食往往是個人身份的界定。很多二戰後出生的港人，從沒回鄉、不懂說家鄉話，年幼時卻吃慣了父母煮的家鄉菜。他們對家鄉的「認同」，正是建築在食物之上。留學生、移民、游子，在異地吃一頓家鄉菜，可以感動得要哭。到了八十年代，香港經濟起飛，大部分中產家庭雙親都忙於工作，不是上館子，就是聘外傭煮食，沒有時間工夫親自下廚，也沒法把家庭、家鄉獨有廚藝傳授給子女。八十後吃「全球化」的食物——如汽水、薯條、漢堡包——長大，家庭飲食文化已漸式微。



從深層次角度認識飲食文化的你，這書及DVD不容錯過。

香港通識教育會 李偉雄  
henrilee@graduate.hku.hk



## 臘味——中國人智慧化身

剛過去的暑假，我在上海購買了一套《舌尖上的中國》的DVD。由於內容實在太精彩，我用了三天的時間追看，並走到書店買回了DVD的文本——《舌尖上的中國》（北京：光明日報出版社，2012年），方便精讀節目中的一字一句。這節目共有7集，以食材、調味料、主食等內容作為每集的主題，其中介紹了香港的代表性食物——臘味，從而探討其背後的文化底蘊。

當今的中國，每座城市看上去都很相似，城市間的區分似乎只有飲食習慣。作者認為，無數食材背後的人的故事，隱喻着一個真正的中國。節目選取了臘味作為代表香港的食物，並分析臘味背後的文化意義。

首先，臘味的出現反映了香港的氣候特色。它是香港人在冬天的傳統美食。早期香港人製造臘味的初衷，是為了能在濕熱的天氣裡，更好地儲存那些容易變質的新鮮肉類。

其次，老字號臘味店的傳承代表了一份中國傳統的精神。香港的和興臘味店有着60年的歷史，用料新鮮、考究，在顧客中建立了良好的信譽。阿添和他的父親（老闆）一起打理業務，他已經有10年經驗。他認為經營臘味店很累，現在很多年輕人不願做這麼辛苦的工作。臘味，是時間、鹽、陽光、調味料和人心創造出來的精華，它是食材在眾多因素下發生複雜變化的結果，也是中國人民聰明才智的完美化身。同時，中國的味覺及家族的傳統工藝，就這樣在臘味中延續着。

除了介紹香港的臘味之外，本書亦介紹了大澳的蝦醬、蝦膏，令讀者從不同種類的食物中認識到中國飲食文化在香港的傳承，亦明白到家庭工藝的代代相傳。我敢說，只要你看了本DVD的首十分鐘，必定會有一窺全豹的衝動；當你看完全套片之後，你又会像我一樣購買它的文本。想