大牌檔 香港滋味

本港風物記

編者按

香港匯聚中西文化及傳統，衍生獨特的城市面貌。大牌檔、茶記、冰室、米舖、士多、當舖、電車、小輪、霓虹燈……這些都是經典的香港特色。新舊交融中西並蓄的文化味道，早已融入隨處可見的普羅大眾日常生活之中。這些香港地道文化，你體驗過沒有？

《大公報》推出《本港風物記》系列，以真實的筆觸，獨特的視角，與讀者漫遊這座城市，說故事講歷史，感受香江情懷。

大公報記者 陳樂
美術插畫 邱斌玲

西式餐飲（茶檔）大牌檔

牛奶茶：「牛奶茶」是港式奶茶的前身，出現在一九五〇年代大牌檔的餐牌。港式奶茶俗稱「絲襪奶茶」，因用來隔走茶渣的白布袋染上茶漬後變黃，仿如絲襪，故俗稱「絲襪奶茶」。

西多士：西多士全稱法蘭西多士，源自法國，傳入香港時間已不可考。五十年代流傳兩種做法，一是將塗上蛋漿的方包放在平底鑊上用慢火煎，二是在兩塊方包中加入咖央醬做餡，蘸蛋漿再用油炸。至七、八十年代，西多士才開始配糖漿、煉奶。

「踏大牌檔」：市民坐在小櫈上進食，故有「踏大牌檔」之說。

大牌檔由來

戰後經濟困難，大牌檔為市民提供了廉價膳食，同時亦可增加就業機會。據說，當時有部分牌照是發予在淪陷期間犧牲的紀律部隊人員的遺屬，以作恩恤。

五〇年至六〇年代，大牌檔遍布街頭，成為工人、基層市民主要食肆。

晚飯小菜大牌檔

昔日經營晚飯小菜的大牌檔，通常會有數檔聚集在同一條街，而每檔大牌檔都有自家拿手菜式。以廣東菜為主，亦有潮州菜、上海菜等。客人可在不同的大牌檔點餐，再聚在同一張餐桌上進食。

「街邊有檔大牌檔」，曾經，香港每區的街頭巷尾都有充滿個性的大牌檔。坐在路邊臨時擺設的桌子旁、蹲在檔前長櫈，品嘗綿綿肉粥、地道「細蓉」、「鑊氣」小菜……。大牌檔都有自己秘製、家傳的食品作招徠，豐富了香港的飲食文化。

四十至六十年代可算是大牌檔的黃金時期，檔口遍及港九。隨着社會發展，全港的大牌檔不足20家，有的搬進熟食中心，有的改做餐廳，有的致力研發新菜，與時代一起進步。

牌檔？排檔？

據說，一九二一年首批持牌大牌檔在街頭營運，由於當年政府將小販牌照分為攤販和流動小販，便出現「大牌」和「小牌」。另外，亦有傳言說，一九五〇年代開始出現「大牌檔」之名，是因其牌照較一般小販的大，並需要掛在檔口的當眼位置。

牌照規定

根據現行政策，包括大牌檔牌照的固定攤位小販牌照若於二〇一〇年五月二十一日以前簽發，最多只可繼承或轉讓一次，此後新簽發的牌照則沒有轉手安排。若大牌檔獲當區區議會支持在原址經營，食環署可考慮放寬規定，容許持牌人的直系親屬繼承或承讓牌照。

鑊氣之謎：

以往石油氣並未普及，有大牌檔會使用混凝土及磚自製火水爐。據說因火水爐溫度高，可快速炒熟食材，鎖住鮮味與肉汁，因此大牌檔的小菜特別有「鑊氣」。

另外，大牌檔的廚房是開放式的，食客可看着老闆炒菜，聽着火水爐「烘烘」的聲音，感受那股「熱氣」，這也是大牌檔引人入勝之處。

傳說1：

廣州最早的雲吞麵店是湖南人於同治年間在雙門底（今廣州北京路南段）開的湘楚麵館，當年堂倌把一碗熱氣騰騰的雲吞麵端上來時，常操着不鹹不淡的粵語吆喝：「細雲來了！」「雲」音近「容」，坊間遂傳寫作「細蓉」。

傳說2：

有說雲吞麵叫「蓉」，出自白居易《長恨歌》詠楊貴妃的詩句「芙蓉如面柳如眉」，因此廣府人用「蓉」作麵的美稱。

粉麵大牌檔

腩河或麵　5毫

粥品、油炸食物大牌檔

五〇、六〇年代到大牌檔，5、6毫子便可「解決」早午餐。白粥、油條、鬆糕、四條腸粉皆售5仙（俗稱「斗令」）、豬紅或艇仔粥售1毫、燒味飯4至5毫。

細蓉：

1個麵餅配4顆雲吞。

中蓉：

1.5個麵餅配6顆雲吞。

大蓉：

2個麵餅配8顆雲吞。

湯底：

雲吞麵的湯底稱為「吊湯」，湯料有蝦殼、大地魚等。以小火煮熱但不沸騰，「吊」出食材的鮮味。煮好湯底後，只留下金黃清澈的湯，隔去所有湯料。

藏於麵下的雲吞：

正宗雲吞麵的盛裝順序：先在碗底放韭黃與匙羹，接着放煮好的雲吞，再加入大地魚湯底，最後在雲吞上「鋪上」麵。把麵條「托高」，可保留廣東鹼水麵獨特的「爽」口感。

標準格式

大牌檔依照一九三五年「用木架車擺賣」的規定，故大牌檔四周裝有鐵輪，檔前設有一長條櫈，上附三張小櫈。檔旁另設兩張摺枱及八張摺櫈，是大牌檔的標準格式。

從小到大

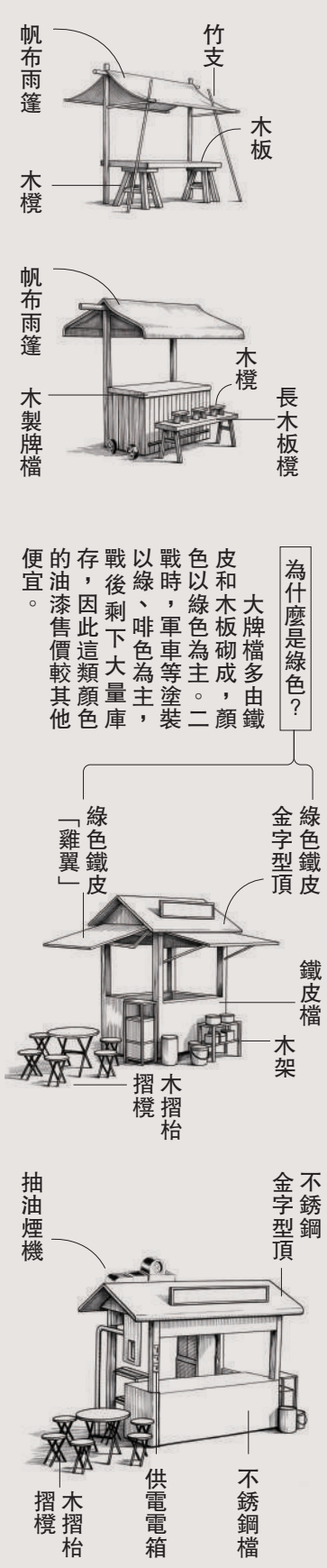
從原以擺賣食品的流動式小販檔演變至固定的大牌檔。

為什麼是綠色？

大牌檔多由鐵皮和木板砌成，顏色以綠色為主。二戰時，軍車等塗裝以綠、啡色為主，戰後剩下大量庫存，因此這類顏色的油漆售價較其他便宜。

借助炭爐熱力煲水

熱水通過管道由炭爐流向水煲，冷水則由水煲流向夾縫，循環不息，直至把水煮滾。煲水之餘，炭爐可同時煲茶。

消毒箱

消毒箱緊貼火爐外壁，借其熱力把水煲熱至約攝氏40度，作消毒碗具之用。