

情牽鄉港系列

九龍城南貨舖 記憶潛藏舌尖

鄉味難捨 物產傳情

上世紀四五十年代，許多江浙滬地區實業家來港投資設廠、經營公司，他們帶來資金與技術，也帶來了家鄉物產與生活方式。於是，南貨舖在香港應運而生，江浙人將家鄉食材以鐵路運抵香港，慰藉在港鄉親對於家鄉風味的眷戀。舊時南貨舖多售賣江南醃臘製品，如火腿、鹹菜、風雞、臘鴨，亦有甜點、菜蔬、紹興酒以及備受歡迎的大閘蟹等名物。江浙風味也迅速捕獲了香港人的味蕾，到八十年代，全港共計開有400餘間大大小小的南貨舖。而今，飽經滄桑的南貨行業已然式微，但仍有幾間老字號店舖屹立不倒，憑藉對傳統與人情的堅守，維繫着每個人與食物相關的感情與記憶。

◆ 採、攝：香港文匯報記者 黃依江



▲ 新三陽堅持零售，重視貨品質量。

▲ 2003年店舖員工合照，為藝人周潤發所攝。



◆ 陳曉明於1996年接手店舖，延續人性化的服務態度。

上海新三陽南貨位於九龍城街市旁，醒目的霓虹招牌，彰顯着過去無法被遺忘的輝煌。走進店內，抬頭可見沿牆高掛着一排金華火腿，色澤鮮艷勾人食慾；門口整齊碼放着新鮮塔菜、茭白、春筍等江浙應季時蔬；貨架上紹興酒、江浙地區出產傳統茶食高低陳列，琳瑯滿目。老闆陳曉明籍籍浙江紹興，他的父親十幾歲來港，與一班同鄉合夥開辦南貨舖，在當時上海人聚居的荃灣、北角、尖沙咀都有分店。後經歷店舖合併、一些同鄉退股或退休，現今獨存九龍城一間舖，主要由陳曉明負責經營。他自幼就與家人在店舖裏生活，一路「瞓舖頭大」耳濡目染，對貨物和生意都十分了解。「1996年，我爸爸說想退休，但不想店舖結業，所以和我商量，於是我就接手了。」

「邵氏很多明星 都是我們的客人」

「九龍城這間店舖是幾間舖中較遲才開的，但機場搬遷前，人流量未受到過太大影響。」因為地理位置比鄰啟德機場，不少遊客都喜愛在離開香港前來新三陽買些手信，其中台灣人尤多。「因為當時不少江蘇人移居台灣，與香港多有往來，所以三成的生意都是台灣遊客帶來的。」

另外的客人便是西貢清水灣邵氏片場

那些電影業、娛樂圈的業界名人：「當時的電影業以江浙滬人為多，邵氏很多明星，都是我們的客人。」其中的常客包括了祖籍寧波的邵逸夫及祖籍上海的沈殿霞。陳曉明說：「基本內地有的我們這裏都有，他們想買的在這裏大多都能找到，如果找不到，我們也會代他們去內地搜羅。」影帝周潤發則被陳曉明親切地稱為「街坊」，店內珍藏的一幅攝於2003年的員工合照，就是周潤發來店裏時所拍。

「我們生存是靠服務的態度」

八十年代南貨舖百花齊放，短暫輝煌後便迎來結業潮，唯有有實力的幾間才捱過風霜。香港現有規模的南貨舖只餘三四間，大多從事批發經營，以低價、量大為主。而新三陽不倚賴香港供應商，由陳曉明親自去內地原產地探訪，貨比三家以求得到最優質的產品。「我們基本不做批發，因為開舖成本已經好重，唯有堅持零售。雖然價格高，但質素可以比批發的高出兩級，所以很多客人都能接受。」

在新三陽，如有客至，幾乎不用開口，要買何物，店員就已心照。「每個客人由熟識的店員招呼，知道他們的

喜好，來到只需講今日想要啲嘢，都不需要親手揀，我們會安排好。」陳曉明說，他和店員有時會教客人如何更好地處理食材和烹飪：「不似超市冷冰冰，拿了貨物然後便結賬走人，我們可以keep住做落去，就是靠這種服務態度。每個客人來到都是像朋友一樣，像家人一樣傾偈。」在他的記憶中，也有很多認識了很多年的客人：「有六十年代開始幫襯的，她剛開始做少奶奶然後出來買下艇，慢慢見到她生BB，BB又識行識走，長大了出去讀書，然後回來了又結婚生子，之後連孫都生理，孫讀了大學，有了工作……她家裏仍然買緊我哋嘅嘢。」陳曉明感嘆，因為和客人之間關係密切，開舖多年他所見證的，有時不止一個人的生，而是一個家庭的歷史。「一代人接一代人……上海嘢也是一代人一代人煮下去，而我們將這種服務傳承下去。」

「上海菜入民生 是主流的選擇」

八十年代經濟起飛之時，南貨舖在香港湧現，上海食物打入香港市場，備受香港人青睞。但在各國美食匯聚的香港，為何江浙菜餚可以立於不敗之地？陳曉明認為，是因為江浙菜成本不高但格調高，注重的是烹飪製作的方式，唯有這種菜餚可以融入人們

的日常生活中。「香港人的接受力其實很強，但上海菜的味道他們不僅接受，而且入晒民生，是主流的選擇。」

不過比起從前，現在店舖所銷售的貨品也有了很大變化，現時所售賣的糕點都是由廠商機械化生產，而不似以前由手工製作。而一些必須由手工製作、現做現賣的手工甜品，如寧波糯米餅、金團，在如今的香港已經杳無影蹤。「這些點心必須新鮮製作才好吃，以前香港有寧波師傅會做，但始終傳統手工甜品在香港沒有很大盈利空間，逐漸被市場淘汰。師傅年紀大了後繼無人，手藝就失傳了。」陳曉明說，直到現在偶爾還有客人因懷念這些食品而到處詢問，但他也沒有辦法：「除非你回去上海、寧波，當地街舖都有人做，但香港就沒得吃了。」

◆ 上海青、塔菜
均是江南獨有的蔬菜品
種，在香港不易栽種。



◆ 舊時南貨多醃
製品，現代人飲食觀念轉
變，店內所售醃製品不如
從前多。



◆ 不少客人幫襯多年，
在此尋找記憶中的傳統
「江南風味」。



◆ 新三陽的招牌金華火腿。

- ### 新三陽南貨大事年表
- 1962 公司成立，名為同順興(合記)。九龍城總店、北角英皇道分店及尖沙咀(新三陽)三間店一起開業。
 - 1966 因北角賽西湖爆堤，北角分店發生水浸而結業，員工合併至九龍兩間店舖。
 - 1975 店名改為同順興(協記)。
 - 1980 尖沙咀租金上漲，分店結束營業，合併為現時的九龍城新三陽南貨。
 - 1988 啟德機場搬遷，人流驟減，營業額下滑五成。
 - 2003 建立以質為本的人性化服務宗旨，但遭遇SARS重創，門庭冷落。
 - 2013 店舖因電線短路燒毀相連舖位中一間，幸得同行店主協助，借出貨物頂上訂單，得以渡過難關。
 - 2016 二噁英風波，造成市民恐慌性停食大閘蟹。事件是由於內地、香港兩地關於大閘蟹檢驗標準不一造成，即使貨品持有內地質檢證明，也會被港府判定為不合規。此後，陳曉明開始拓展大閘蟹養殖業，自己開闢無污染的養殖場，從源頭開始生產大閘蟹。

味覺代表身份 追尋記憶中的「傳統」

消失的食物令人懷念，成為一種永久的記憶，關於這一點，陳曉明自己也深有體會。他講起自己某年去到一個江蘇大閘蟹養殖基地，在附近的一個農莊開會，有個阿嬈拿了一些桑葚給他吃。他第一次吃到如此新鮮的桑葚，味道難以忘懷，回到香港後，他也四處尋桑葚買來吃，但終究都沒有那個記憶中的味道。「原來桑子離開樹之後，六個鐘內你唔食就會變味。所以有些味道你想追求都追求不到，但那個記憶不會磨滅。」陳曉明感嘆。

隨上一輩江浙移民的遠去，他們在香港出生的後輩對自己的身份以及家鄉食物不再有執著，但新三陽近年的客人，也多了在港工作的內地人等更年輕的新來港人

士。儘管年輕，他們對於家鄉味道的高要求超出陳曉明想像：「有些蔬菜是上海運來，他們會問我是否有機種植？他們說不想有有機種植的，而要野生的。不同土壤種出來確實是不同味道，只有在內地長大的人才會懂得和在意兩者之間的差別。」

童年滋味難以復現

作為南貨舖店主，陳曉明自然也是識食識煮之人，食物聯繫着他的回憶與童年。雖然他在香港長大不曾久居紹興，但自幼習慣了吃外婆煮的家鄉菜，他在味覺上是十足的江浙人。「傳統、正宗，是一種對味道的記憶，那種記憶騙不了人，細細個吃過的味道，這一世都會記住。」他講

起外婆的拿手餸「黃魚爇燒肉」，用黃魚或桂花魚的魚乾，加上半肥半瘦的豬肉一起煮，放在雪櫃凍至湯汁變為啫喱狀，是他記憶中最美味的家常菜。「不過噉家無論是我媽煮還是我自己煮，都煮唔返那個味道。因為啲豬都唔同以前啲豬，調味料也不是以前的調味料，煮出來的味道都唔同晒。」

陳曉明很能理解那些仍對已失傳手工甜品念念不忘的客人：「即使有改良版的出現，你不一會會喜歡，你想追求、想搵返的不一定是最好吃、最健康的，而是符合你的記憶的，有種不能遺忘的感情在其



◆ 黃魚爇燒肉

中。除非到你真的搵唔返了，才會接受那些退而求其次的食物。」關於江浙滬人總對「家鄉嘢」有種固執的堅持，他也笑笑說：「其實何嘗又不是對『家庭嘢』的堅持？每個家庭也有每個家庭的味。」