

香港書展

2025

傳承從不是表面功夫，它包裹着許多
家族有根源、有血肉、有情懷的故事及
經歷。文化研究學者蕭欣浩的新書
《尋味非遺》就傳達了這一點。

此書將香港不同店舖傳承人的家
族故事以帶有煙火氣的形式展
現，並見縫插針地融入了專
業知識，希望讓讀者循着生
活軌跡觸摸到中華飲食文
化之根。

●文、攝：
香港文匯報
記者 雨竹



●蕭欣浩希望
填補一些香港
飲食文化紀錄
方面的空缺。
記者雨竹 攝

尋味非遺

今年香港書展，蕭欣浩與萬里
機構出版社合作推出《尋味
非遺》。蕭欣浩接受香港文匯報記
者採訪時表示，內地近年將非遺文
化運用得很好，而香港還未將飲食
文化發揮到一定程度，因此他這次
選擇以非遺串聯整個香港，並在此
框架中講述中國非遺飲食文化的故
事。

《尋味非遺》的創作初衷是面向大
眾，因此整本書的學術元素不多，更
多的是蕭欣浩對非遺飲食傳承人們
的訪問，而這些交流都能夠引申至飲食
背後的多元故事，甚至追溯到某種美
食，如雲吞、豆製品等，在中華文化
背景下的根源。蕭欣浩表示，人們或
許會發現，當根源散落在中國的不同
地域，就會變成各個地方的非遺，有
時會在食材、烹調方法、銷售形式上
有所變化，在印證「一脈相承」的同
時百花齊放。「希望讀者在看到香港
的非遺內容後，能更了解國家的文化
歷史，這也有利於內地與香港的融
合。」

飲食將人聯繫在一起

新書自去年書展開始籌備，訪問
工作與書寫部分共用時兩個月左
右。整理受訪者家族的資料是一個
關鍵程序，亦有不小難度，但這些
歷史也是蕭欣浩一直想要呈現的部
分。「有些年代是重疊的，但每個家
族的故事都不一樣，這是有意思又
複雜的一方面。」

在走訪初期，蕭欣浩與團隊並未預
想到傳承者們的故事會是那麼有深
度。後來通過深入了解及採訪，團
隊認識了許多家族第二代、第三代
的傳人。「比如有位做蝦膏、蝦醬
的第三代傳人，他就是放棄自己原
本的工作，接替他爸爸的手藝。還
有一些粵菜傳人，也是傳承了父母
的製作技藝。」他指出，這種傳承
往往是持續性的。在平時，人們或
許會看到一位兒子在學習接手父親
的工作，但並不了解他為何接手、
如何接手、面臨什麼困難，亦不清
楚這位父親如何評價兒子的學習過
程。但通過訪問，蕭欣浩見到了許
多血肉有根的故事，這對他說來講
很有意義。

蕭欣浩走訪了九間店舖，它們的運
營情況都還不錯，因為傳承過程都
比較順利，且都不是連鎖店。「現
在經濟環境不佳，連鎖店運營成本
太高，反而是某些傳統小店在不同
區域緊守着它們的精神和技藝。」
由此，蕭欣浩強調了在港緊守並傳
承本源的重要性。「其實很多人都
在堅持、努力，他們是在做傳承，
也是在為香港出力，只是我們沒有
了解到他們背後的故事。」

漁港是香港的初始形象，書中的受
訪者也有提及香港是如何從一個漁
港變成轉



●蕭欣浩（右）向十大碗粥舖專家傳人劉家樂學包雲吞。 作者供图



●大澳勝利香蝦廠第三代傳人李學斌在以傳統方式製作蝦膏。 作者供图



●合利（洪記）茶餐廳主理人朱煥洪在製作絲襪奶茶。 作者供图

口港，再發展為國際金融中心。提及
書中養蠔後人的故事，蕭欣浩說：「
那位傳承人的爸爸原來是在深圳養
蠔的，然後來到香港繼續這份工作，
但其實深圳和香港在古代就有聯合
養蠔的歷史，只是人們沒有通過故
事了解飲食究竟如何將人們聯繫在
一起。」

非遺傳承不可只是一個口號

除作家外，蕭欣浩也是香港浸會大
學文學及社會科學學院的一級講師
，還曾任法國餐廳廚師。不同身份
都令他在創作《尋味非遺》期間從
多方面進行提問與觀察。如從廚師
角度詢問烹調方法、食材使用等，
「這樣問到的步驟或訪問的部分會
比較傾向於飲食界的角度。」學者
的身份則幫助蕭欣浩查找資料，並
以易於理解的形式向讀者說明。而
香港居民的身份則讓蕭欣浩從本地
人的角度發掘香港飲食的特色與屬
性。

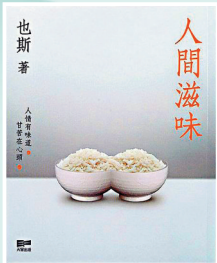
為何從法餐轉為關注中國飲食？蕭
欣浩表示，他在讀大學前就已開始
烹飪法餐，後來暫別工作，回校就
讀中文系。在整理與香港飲食文化
有關的資料時，他發現了很多空缺
的部分，因此他想嘗試填補一些記
載上的空洞，讓後人在有興趣研究
相關領域時能找到這些信息。他也
同時在研究古代與現當代的美食食
譜，並在報刊專欄上與大眾分享。

他強調，香港非遺美食及其文化的
傳承不可只是一個口號。「香港非
遺的發展其實比祖國內地落後很多
。我們起步比較慢，但總比不做好
。我們也要做得跟內地一樣深入才
行。」他表示，內地有很多非遺承
人，亦有不少聯名銷售模式，而文
創與商業的結合是個不錯的選擇。
「因為文化傳承需要資金、話題、
氣氛，但如果單靠書、出版社、某
一政府機構，或許創造不出那麼大
的氛圍。內地做得好也是因為有很
多媒體方面的加持，比如紀錄片《
舌尖上的中國》，既深入又有煙火
氣。大眾看到，就有可能去吃、去
了解，這是一種良性循環。但香港
目前沒有這種循環和氛圍。」他希
望香港政府能夠在「香港非遺月」
的基礎上做一些更加深入的工作；
本港的文字媒體或視頻媒體也可以
參考內地的推廣方式去宣傳飲食文
化。「我們做飲食，最開心的是看
到大眾去吃那個食物。他們去吃，
就代表他們有機會去接觸飲食跟飲
食文化。」蕭欣浩說。

蕭欣浩推薦「尋味書單」

也斯《人間滋味》

作家寫飲食，筆下色香味，道是
人生。也斯好吃，更好餐桌菜餚
與人情交會的滋味，他會寫留學
時想念的一鍋明爐白粥、令自己
健康起來的新鮮蔬菜與貼心字條
、有歷史重量的柏林蕪麻菜湯、
代表和平舒暢生活的山區手信、
還有恍如宗教行列的法國電影的
盛宴……



黃家樑、區志堅、曾漢棠、黃朗懷 《香港飲食遊蹤》

本書作者各有專長，經驗不一，
從食肆、美食、粵語三方面，以
原始史料為本，校勘比對，帶領
讀者遊歷過去與現在，述說香港
各種有趣、令人驚喜的飲食史軼
聞。



王仁湘《飲食與中國文化》

「吃」是中國文化最具生命力的
主題之一，作者以考古學家的身
份介入到飲食的發展流變之中，
將「吃」納入社會專題史的範疇
，以圖文並茂的方式，舉凡飲食
器具、烹飪方式、飲食掌故，詳
述其流變，一一考訂源流，從「
飲食」一事再現中國文化的廣博
與厚重。本書行文流暢，語言通
俗幽默，寓學術研討於吃這一「
俗事」上，將食物之美、飲食之
雅寫得有滋有味，令人垂涎。



●港式蛋撻



蕭欣浩最喜歡的食物是「好吃的食
物」，因為他長期研究飲食文化及
文學，所以希望接觸很多不同類
型的食物，「只要是好吃的，我都
喜歡吃。」他分享，自己在用餐時
，會嘗試了解食物背後的歷史文
化和烹調方法，研究它們的來源
，並根據食材和烹調手法思考菜
式好吃或不好吃的原因。「在香
港，當然會多吃本地的食物，奶茶
、雲吞、菠蘿包等，我都會隨心
進店品嚐。」

張展鴻×劉晉：解碼港味七〇年代

香港文匯報訊（記者 張岳悅）上
世紀七十年代香港經濟起飛，不
僅重塑城市面貌，更開始改變本地
飲食業的生態格局。這段黃金時
期催生的變革，至今仍滲透在香
港的飲食基因之中。今屆香港書
展以「飲食文化·未來生活」作為
年度主題，香港中文大學人類學
系教授張展鴻及名廚劉晉受邀以
「一九七〇年代香港飲食變遷」
為題展開對話，話題涵蓋消費升
級引發滿漢筵的歷史資料，皆因
其不僅匯聚了香港傳統美食的精
髓，亦見證着1970年代香港的經
濟騰飛。

滿漢華筵與市井煙火共生

國賓大酒樓、泉章居、醉瓊樓、
鹿鳴春、美利堅……這些深植老
饕記憶的在地名店，有的已在時
代變遷中悄然隱沒，有的則歷經
易主和轉型，仍堅守着那抹熟悉
的老味道。1976年開業的國賓大
酒樓正是油麻地聯邦皇宮的前身
，曾是九龍區數一數二的大酒樓
，1977年曾舉行價值10萬港元一
圍的滿漢華筵，轟動一時。張展
鴻介紹道：「滿漢全席在1970年
代的香港非常流行，吸引了很多
經濟富裕、專做中華料理的日本
廚師來港取經。」細觀當年滿漢
華筵的菜單，可見菜式豐富多元
之餘，亦包含精

緻雕塑及擺設，可謂極盡奢華。
「有些菜式如今在傳統餐廳也可
以找到，例如在劉晉的餐廳還能
吃到片兒麵。」而他如今費盡心
機留存滿漢華筵的歷史資料，皆
因其不僅匯聚了香港傳統美食的
精髓，亦見證着1970年代香港
的經濟騰飛。

滿漢華筵的受眾自然不是升斗小
民，而1970年代其實也是市井食
肆蓬勃發展的黃金時代，當消費
升級引爆行業擴張，人們選擇餐
廳和菜式的傾向，甚至享用美食
的方式都開始改變。張展鴻以已
結業的鹿鳴春和美利堅兩間京菜
館為例說道：「鹿鳴春是最早接
受JCB信用卡簽賬以招徠日本客
的商家，它主打京菜，亦有川滬
蘇杭菜式，片皮鴨算是店內招牌
菜。」而美利堅的故事則頗為有
趣，原來菜館1939年於灣仔道開
業時名為「American Restaurant」
，只售賣西餐，1948年由來自山
東的叢樹倫接手經營後逐漸改為
主打京菜和山東菜，1974年遷址
到駱克道並更名為「美利堅京菜
」。「山東人經營京菜館其實是
香港一個有趣的現象，早年山東
大廚來港多是做西餐，1970年
代西餐不再盛行，他們便開始獨
立經營。但因山東菜在香港受眾
偏少，反而北京填鴨有歐美遊客
這一獨特消費群，故他們多順應
時勢選擇經營京菜館。」

兼收並蓄 新派中菜蓬勃發展

1970年代的粵菜同樣處於轉型之
中。劉晉表示，傳承至今的高級
中菜菜式大多源於那個年代，例
如有「富家飯堂」之稱的福臨門
酒家1972年在灣仔創立，如今難
尋的鳳吞翅便是其招牌菜之一；
新同樂魚翅酒家1969年在銅鑼灣
開舖，1970年代更推出魚翅撈飯
，而魚翅撈飯今日已成為奢侈浪
費的代名詞。「1960年代開始，
很多大型茶樓開始式微，經濟繁
榮使大家對環境和服務有了更高
要求，由此催生一批追求精緻擺
盤的新派中菜。另一方面，因商
家逐利，燉湯、釀蟹蓋等菜式開
始流行位上（一人一份），宴席
的價格也隨之增高。其中釀蟹蓋
可以說是最新派中菜之一，食材
與烹調方法中西合璧，亦追求造
型的立體美感。」

劉晉談及，1970年代發生的大
事數不勝數，其中不少都對香港
飲食文化產生了深遠影響。如
1972年紅磡海底隧道通車，市



●張展鴻（左）與劉晉在書展共談「一九七〇年代香港飲食變遷」。 記者張岳悅 攝

民品嚐美食不再受地域限制；1975
年首間麥當勞進駐香港，快餐文
化從此走入大眾視野；1976年珍
寶海鮮舫開業，舫中龍椅可謂初
代打卡點……另一方面，煤氣和
石油氣的普及亦使廚房技術產生
質的飛躍，「更多廚師開始追求
鑊氣，也開始有食肆購置魚缸，
養殖活海鮮去售賣，整體都向着
高質化去發展。」

張展鴻與劉晉皆認為，香港得天
獨厚的自由貿易環境，讓全球優
質食材得以在此匯聚。這座 cities
的飲食文化始終保持着海納百川
的特質——來自五湖四海的人們
紛紛帶來家鄉風味，經過歲月淬
煉與創意碰撞，最終蛻變為獨具
特色的港式美味。從街頭巷尾的
平民小吃到米芝蓮殿堂的精緻理
理，這些不斷推陳出新的融合佳
餚，正以令人驚艷的多樣性與高
品質，充實着香港人的日常餐桌
，更鑄就了這座城市不可複製的
味覺基因。



●張展鴻作品《飲食香港》《涼茶在民間》。 記者張岳悅 攝