

目錄

代序	002
自序	004

第一章

茶餐廳

茶餐廳	012
細路飲奶茶	016
咖啡趁熱飲	020
飲杯大檸樂	024
西多知你心	028
三文治平反	032
點解羅宋湯	036
戀上蛋撻揀層皮	040

第二章

大牌檔

大牌檔	046
搵搵碎牛粥	052
嚟孖油炸鬼	056
豉椒炒蜆...殼?	060
咕嚕肉與花槽貓	064
脆脆炸大腸	068
牛腩米·乜部位	072
邊度郊外油菜?	075

第三章

街市

街市	080
一袋白米幾隻蛋	084
腸粉灰色地帶	088
煎釀邊三寶?	092
流動車仔麵	096
斬大嚟叉燒	100
豬肉潛規則	104
從田雞到鯪魚肉	108

第四章

零食店

零食店	114
啲啲彩色冰條	118
媽咪麵搖晃	121
雪條揀邊款?	124
醃芒果與冰菠蘿	128
咀嚼軟糖世界	132
朱古力風雲	136
齋燒鵝與鱈魚絲	140

第五章

茶樓

茶樓	146
中西叉燒包	152
即煎蘿蔔糕	155
糯米雞與珍珠雞	158
包啲乜雞紮	162
遮遮啫喱糖	165
煎堆轉轉	169
蒸起千層糕	173

第一章

茶餐廳



「茶記」是臥虎藏龍的地方，奶茶沖拉是手藝，牛河拋炒是功夫，多士烘切是技術，直至現在我仍會偶然遇到，有些出品完全可以媲美酒店或貴價餐廳的水平，甚至更好。





茶餐廳

蛋撻

羅宋湯

公司三文治

西多士

檸樂

咖啡

奶茶

茶餐廳能不能代表香港？「茶記」究竟從何而來？似乎跟我不太相關。第一次有記憶地行入樓下「茶記」，我還只是小學生，穿着短袖的恤衫西褲校服，連「茶餐廳」三個字都未必識寫。拖着家母穿過人群，穿過枱凳，仿似走入森林，舉頭望去，人來人往，感受過才知道，有地方比酒樓更加擠迫、嘈吵。爬上卡位，空間就突然變得個人，現在回想，也難怪舊時電影裏面的男女主角，都要揀卡位來坐，面對面，眼望眼，談談情，飲飲冰。我坐在卡位，咬着手上拿着的腿蛋治，三文治的大小其實沒有甚麼改變，只是當時手太細，要用雙手才能將方包和裏面的餡料通通拿穩。邊吃要邊移動手拿的位置，看到部分麵包和腿蛋被壓實，像擠疊的幾層泥膠，上面還有手指做成的凹痕，長大了才明白，飲食和做人一樣，也要懂得拿捏分寸。

是冰室也是西餐廳

不知去過多少次「茶記」之後，才慢慢發覺奶茶、蛋撻、三文治等滋味的背後，有很多歷史文化和人情故事，值得我們深入了解，一一記錄下來。家母曾當茶餐廳廚師，我很早就知道「絲襪奶茶」用的其實是「茶袋」，這些詞語我肯定比同齡小朋友早認識。





自己因愛好飲食，長大後踏上夢寐以求的廚師生涯；品嚐以外，多了煮食操作和食材摸索，嘗試從廚師的視野，看香港飲食業的發展。大學時閱讀也斯的著作，認識香港飲食文化的多樣性，鴛鴦如何由水鴨變成港人自創的飲品，展現香港獨有文化，最終成為文學創作上的一首新詩。看過煮過讀過，就想重新走入「茶記」，用同樣是本地的混雜身份，嘗試勾勒香港的飲食故事。

「茶記」遍佈大街小巷，不少跟隨新屋邨的落成，紮根不同社區好幾十年，陪伴幾代人成長。小時候速食文化依然盛行，三五同學相約就是吃薯條、漢堡，到「茶記」吃碟頭飯總覺得老土。我中學時開始醒覺，「茶記」是臥虎藏龍的地方，奶茶沖拉是手藝，牛河拋炒是功夫，多士烘切是技術；直至現在我仍會偶然遇到，有些出品完全可以媲美酒店或貴價餐廳的水平，甚至更好。我相信很多人都有相似的經驗，覺得這些才應該上美食書的推介，不過街坊有街坊的考慮，或者可以說是智慧，往往欲言又止，心中有數，因為「茶記」好東西，還是放在口袋比較實際。

「茶記」結合冰室和西餐廳的概念，將冰室標榜飲品的重點收納成「茶」，再將西餐廳的菜式、模式轉合成「餐廳」，變成平民化可「打墩」的地方，同時又有菜式、套餐可以叫，整合成多功能的食肆。「茶記」可以說是香港文化的代表，跟貼各地文化，將不同時期的潮流菜式，看準後吸收為己用，再依循香港「快靚正」的標準，改換成港式的做法、風格和口味。常說香港是文化融合的大都會，跟「茶記」「美食黑洞」的特點完全相同；「茶記」是在

歷史步伐下所衍生，由香港人開設、經營，結合靈活、多變的特色，尋找生存空間和自我定位。近年屋邨商場大肆翻新，不少傳統「茶記」因各自的問題而消失，改換成連鎖食肆；無論招牌掛着的是「茶餐廳」、「冰室」還是「冰廳」，甚麼都好，已經不是以前那種充滿人情、融入街坊、水準浮動的社區空間，換去的不單單是食肆，而是爬上卡位食腿蛋治的回憶。

蕭·博·士·講·多·句

近年新開的「冰室」隨處可見，想要跟茶餐廳做區分。茶餐廳確實有段歷史，定位日常，融入生活，有時會被認為「老餅」。「冰室」主打懷舊和創新，大眾十分受落，很多時潮流勝過一切，連分辨味道的能力都會被蒙蔽。

第二章

大牌檔



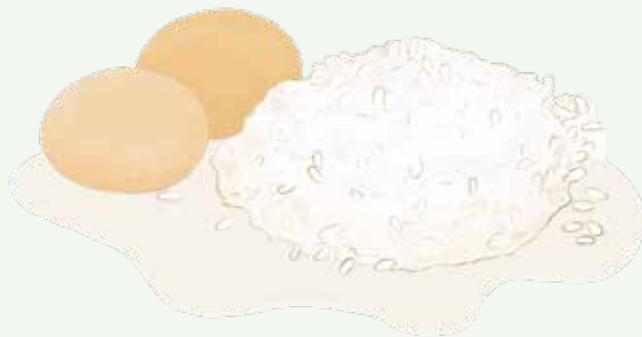
早期的「大牌檔」大致分成四類：粥品、小炒、粉麵、西茶，後來與屋邨相連的「冬菇亭」常見這些食肆，當然也會有飲中茶、食點心的檔口。這些年「冬菇亭」被銳意改造，變成密封的店舖，看不到街坊出入，聽不到風吹樹梢的聲音……





第三章

街市

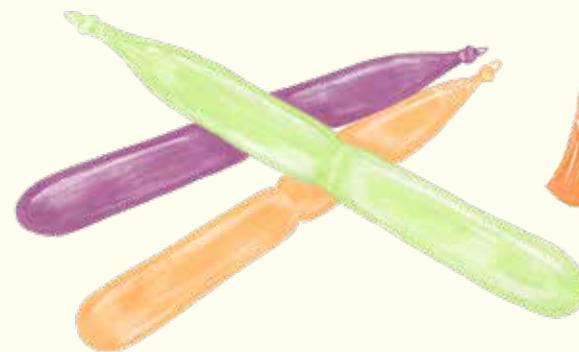


以前的屋邨街市是個冒險的地方，各種舖頭鎮守一方，區區不同特色。肉檔的燈光照到豬、牛肉上面，形成一道紅色的背景；陣陣鮮腥飄湧過來，就會意識到魚檔在前面；食物香味最豐富的是小食攤檔，也是街坊年齡分佈最廣的區域，食客男女老幼，側身擦肩而過。

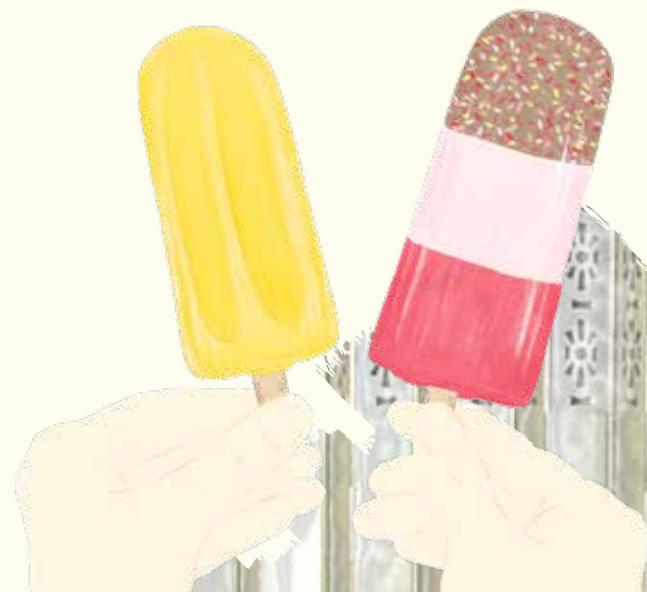


第四章

零食店



商場零食店以前算是小學生的潮流熱點，同區的小朋友無人不曉，哪天看到甚麼新產品，賣多少錢，味道好不好，很快就在小息時傳播開去。同學知道後，要不放學後直奔零食店，要不就跟家長說，其實我們很早以前就已經有「零食店關注組」。



第五章

茶樓



屋邨茶樓，很多時會給人殘舊、「地趺」的感覺，這種看法不完全錯，因為有些屋邨茶樓廿幾三十年無翻新，仍然屹立不倒已經很夠運。以前茶樓設計講求氣派，一樓有不少走動的空間，用來展現茶樓的奢華。在現時地方用盡、錢銀賺盡的概念下，根本沒可能有這種格局。



