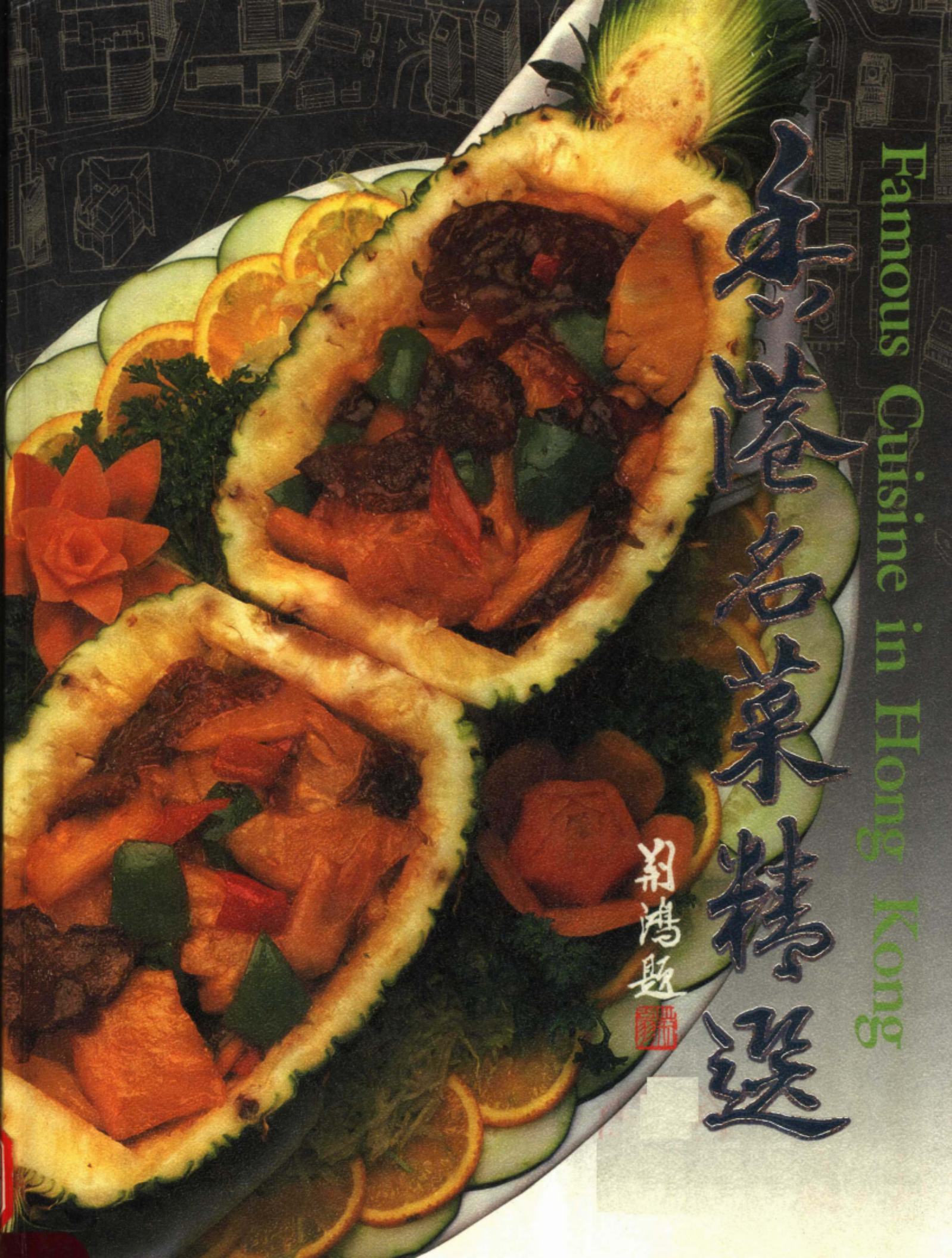


Famous Cuisine in Hong Kong

香港名菜精選

荆鴻題



## 香港名菜精選

策 劃：吳錦銳 黎承顯

主 編：吳錦銳

編 輯：黎承顯

攝 影：廖志添 王妙玲

採 訪：陳家權 辜文芳

製作策劃：劉祿祺

版面設計：王春霖

封面設計：萬里書店製作部

出 版 者：飲食天地出版社

香港北角英皇道 499 號北角工業大廈 18 字樓

發 行 者：萬里書店有限公司

香港北角英皇道 499 號北角工業大廈 18 字樓

製 版 者：冬青美術影版社有限公司

香港鰂魚涌華蘭路 16 號萬邦工業大廈 18 字 B 座

承 印 者：中國宏興印務有限公司

九龍官塘偉業街 138 號三樓

版權所有 不准翻印

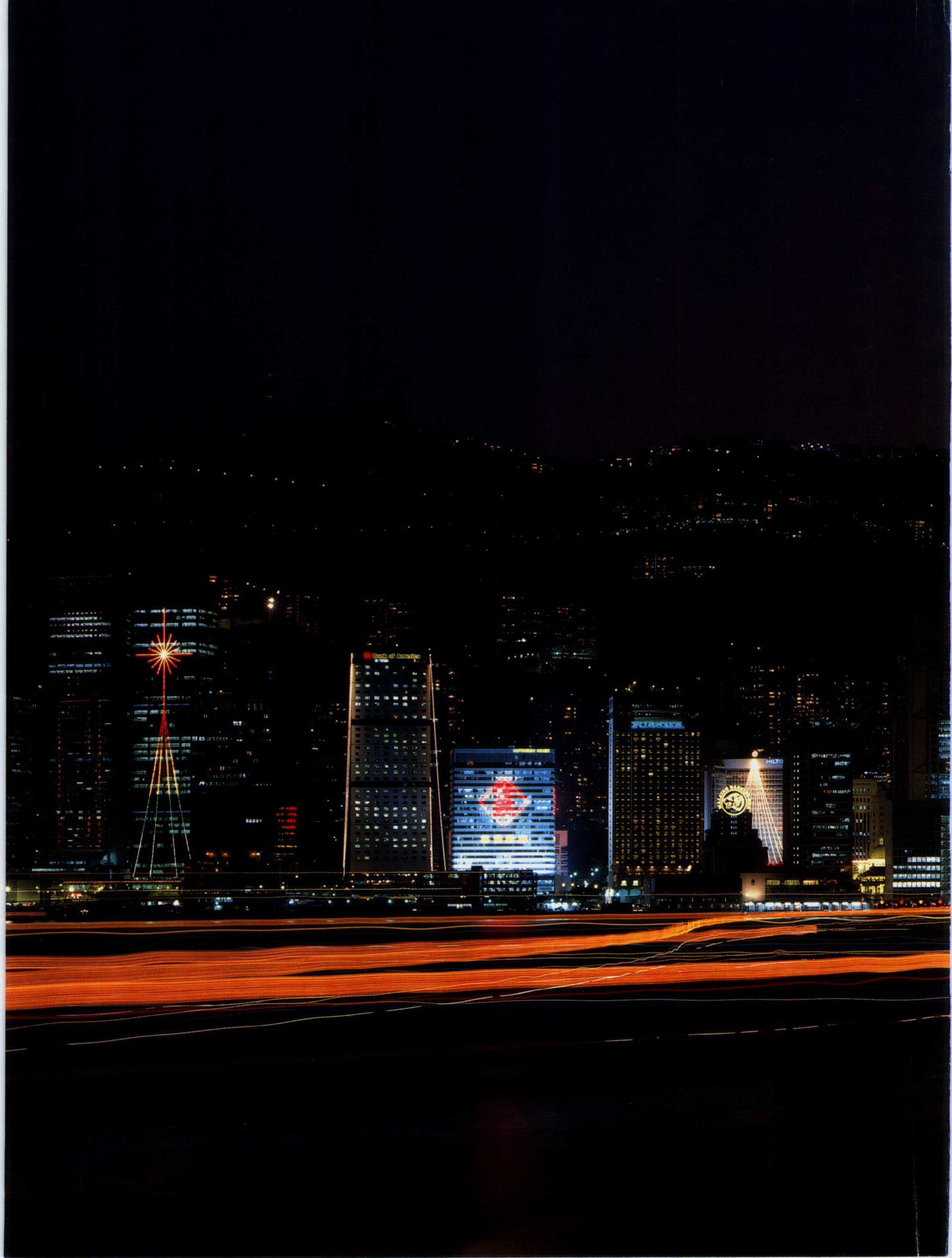
(一九八八年九月第一次版)

# 香港名菜精選

## Famous Cuisine in Hong Kong



飲食天地出版社出版





香港名菜精選  
Famous Cuisine  
in Hong Kong





## 漫話香港名菜



### 年鑑

回顧民初陳濟棠將軍在廣州執政的時代，我還是一個酒樓廚房部的小學徒，眼見有名氣的廚師，當受聘到達官貴人的公館，作到會主理筵席的時候，主人家必會以專轎迎送，還會作鳴鑼歡迎的對待，表示對廚師尊重和崇敬。

當日的廣州，不論任何一位達官顯貴，或是殷商名流，都會擁有家廚的習慣，食物必由專人料理，迎合一己品味，偶爾大排筵席謙請賓客，必隆而重之，講究排場，崇尚奢華，菜式包羅天下美食，不論山珍海錯，飛潛動植，一一俱備，藉以炫耀自己尊貴的地位。

上有好者帶動食風，民間對飲食潮流日益重視，為着迎合社會的需求，酒樓和食肆相應增加，好手藝的廚師成為網羅對象，這種風氣促使他們努力研究和習藝，不斷創新菜式，名菜紛紛面世，帶給人們更佳更美的飲食享受。食風鼎盛的當時，各大酒樓競以名廚作號召，以名菜做招徠，「食在廣州」的美譽由此奠定。

五十年代，廣州政局更變，名廚南移香港者日多，遂使香港的飲食業蓬勃，食在廣州的地位，漸漸由香港取而代之，名廚和名菜，陸續重現，再顯光華。

今日香港，由於各國輸入的名產滙聚，豐富多姿，做菜的材料應有盡有，正好給廚師們研究菜式提供最佳的物質條件，加上粵菜新舊廚藝派系互相爭輝，各展所長，形成百鳥爭鳴，百花齊放的好景象。

另一方面，香港廚藝人材輩出，加上食家對飲食推介不遺餘力，傳播媒介不斷將香港名菜推展到海外去，香港美食遂為世人所認識，中國飲食文化廣泛傳揚，至今地方小小的香港，受世人矚目，榮獲「飲食天堂」的盛譽。

香港美食日日新，需要有年鑑式的專著記其盛。飲食天地出版社以其出版與烹飪兩方面的專業水準担此重任，最為合適不過，五年內出版了五冊「食在香港」的巨構，將烹製技法詳為介紹，彩圖印刷精美，很能表現菜式的色香味，業內人士讚不絕口，日後相信會成為珍貴的飲食文獻。

蔡作輝



## 添花

香港能擁有這塊光亮的「美食天堂」招牌，吸引着無數來自世界各地的知味饕客，究其原因，除有賴各方大力鼓吹和傳揚外，交通方便、物料豐盛亦是主因。而本港居民百分之九十五為炎黃子孫，深受中國傳統飲食文化影響，對飲食之道素有研究，加上各國菜系及中外食製不斷影響，本港中西廚師，對各類菜饌烹製及用料悉心鑽研，把世界各地早享盛名的道地食製加以融滙變通，採長補短，作適當改良，從而烹製出別饒風味且自成一派的香港菜，備受世界各地識飲識食者所讚許！

萬里機構屬下的飲食天地出版社，對推廣香港美食一向視為己任，除了每月邀約著名飲食專家撰寫文章，大力宣揚本港美食，出版圖文並茂的《飲食天地》雜誌之外，每年並定期出版一本以「食在香港」為主題的叢書，反映香港年來飲食的趨勢和潮流，對香港飲食業的推動貢獻良多，深受飲食業及各界人士推崇。1984年首先出版了《香港中菜精華》，哄動了飲食界，翌年又出版《香港素菜精華》，隨後《香港海鮮食譜精華》《香港新派中菜精華》相繼面世，堪稱一時巨構。幾冊圖集由於攝製認真，印刷精美，內容豐富實用，備受各方矚目。今年出版的

《香港名菜精選》，收入了富有東方風味的菜式，除粵菜、京菜、川菜、滬菜之外，還包括越南菜、泰國菜、印尼菜、緬甸菜等，兼收並蓄，洋洋大觀。深信這本巨冊的出現，不僅為「世界美食之都」的香港添磚加瓦，抑且還能踵事增華，錦上添花呢！

魯夫

2003/10



## 食福

大提琴家羅斯卓波維契的音樂會，香港名菜饗席，在同一個晚上邀請閣下出席，你參加何者？我以此問一位外籍朋友。他毫不考慮地答：「我參加香港名菜饗席。」

「理由呢？」我問。

「羅斯卓波維契的大提琴，時刻可在唱片中聽到，香港名菜卻難得吃到。」外籍朋友反問我說：「你會參加音樂會吧？」

「雖然我是香港人，也常吃到香港名菜，但我跟你一樣，赴香港名菜饗席，而捨羅斯卓波維契的演奏會。」我答。

也許有人以為常吃鮑參翅肚的人，會日久生厭。那決不會。年前香港有位商界名人，他每餐必以一尾三斤重的石斑佐膳，簡直是無斑不歡。粗略一算，三十多年來他吃掉七千多條石斑。

有位飲食業中人告訴我，儘管香港有不穿名牌、不住華廈、甚或知慳識儉的人，但吃起來卻十分闊綽，只要是名菜，五、七千元一桌，一訂就是十席八席。而訂席的人衣着普通。

食也反映香港的經濟與歷史文化。

香港居東西交匯要津，近年各業發展蓬勃而達富裕之境。經濟環境好，在食方面便要求精美了。不過，美飲食，要講究文化傳統。香港居珠江三角洲南面，珠江三角洲素以物產富饒見稱，食的文化歷史悠久。香港承受這一份食的傳統，今加以創新發揚，「食在香港」美譽已為世界公認。

具此多種優良條件，香港人的「食福」好得很。

生活在別處地方，閣下富有、尊榮，卻沒有香港那麼多的食的信息。香港的報紙有「食經」專欄，有飲食月刊如《飲食天地》，有大型的彩色飲食畫冊，如《香港海鮮食譜精華》、《香港中菜精華》。港人可在這些飲食文字或圖片中，「按圖索驥」以添口福。

五十年不變，香港人的食福將綿延不絕。

香港的美食已推廣到世界上任何一個大都市。香港人的食福，也是全世界人的食福！

甘豐穗





## 之最

中國有不少事物稱世界之最，是說由中國最先創造。烹飪歷史，在中國肯定是最早的。幸而歷代都有飲食專家，把當時的飲饌紀錄下來，古代的烹飪技術才不至消失。

至於近代的菜餚，值得記載和欣賞的當然更多。尤其是在香港各大酒家所見，由於各大廚師都肯動腦筋，挖空心思把菜餚推陳出新，製作出不少創新的菜譜。實在需要有一本圖冊將每年香港菜式「之最」紀錄下來。

數年前我由亡友章心女士介紹，認識了幾位來自日本一家雜誌社的記者，他們到多間名菜館訪問，搜集了部分食譜並拍了照片，回到日本後印成畫冊。那畫冊我也得到一本，只因全部用日文寫作，運到香港當然不會暢銷（大概他們的目標只在日本推廣）。當時我心裏在想：把菜譜印成畫冊，那用意很好，但日本人做得到的，我們何以不能？

飲食天地出版社老總吳錦銳兄也有同感，於是籌劃出版《食在香港叢書》，第一本《香港中菜精華》便於八四年十月面世了。

那是一本豪華型的圖冊，可喜的是印刷精美，圖文並茂，而每一道菜，都詳列用料和製法，並附有美麗的照片等，而且裝幀華美。出版後大受歡迎，成為暢銷書之一。

出版這樣一本大型圖冊，看似容易，其實要花費工作人員不少的時間和心血，譬如要與各大菜館的主事人聯絡，準備一些拿手菜式，然後約好時間，派出攝影專人到場拍照等工夫，便要付出相當血汗。幸而成績達到理想，給予飲食天地出版社同人極大的鼓舞，而吳兄一年出版一冊的計劃，也持續了五年。

第二年出版的是《香港素菜精華》，相繼而來的則是《香港海鮮食譜精華》和《香港新派中菜精華》，而現在我們見到的《香港名菜精選》，已經是叢書的第五冊了。

過去四冊都局限於中菜，第五冊的範圍較廣，相信更能受到讀者喜愛。因為只要在香港吃得到的名菜，不論是京、川、滬、粵、越南、泰國、印尼等地方風味菜式，都網羅入內。

《食在香港叢書》很值得珍藏，廚師可用來參考，家庭主婦可當作導師，食客們則可按圖索驥的去找尋美食。

學敏



# 目次



- |             |           |    |         |    |        |    |         |
|-------------|-----------|----|---------|----|--------|----|---------|
| 4           | 漫話香港名菜    | 37 | 彩龍吐玉珠   | 59 | 千島蟠龍   | 78 | 龍戲銀湖    |
| 10          | 香港飲食話滄桑   | 38 | 竹笙穿扒羣翅皇 | 60 | 龍皇御宴   | 78 | 翡翠竹笙龍蝦卷 |
| <b>廣東佳餚</b> |           | 39 | 金縷銀針    | 60 | 瑤池賽蟹粉  | 79 | 富貴龍蝦包   |
| 18          | 雪嶺艷紅梅     | 40 | 香煎琵琶翅   | 61 | 如意雪蓋龍袍 | 80 | 金龍天子    |
| 19          | 龍舟競渡      | 41 | 清心竹筒燉包翅 | 61 | 龍鳳百花卷  | 80 | 富貴蝦蟇丸   |
| 20          | 滿載榮歸      | 42 | 牡丹大羣翅   | 62 | 香荔龍鳳球  | 81 | 海鮮牛油果   |
| 21          | 世外桃源      | 42 | 翡翠珊瑚大羣翅 | 63 | 金鯉蟠龍蝦  | 81 | 珊瑚玻璃蝦   |
| 22          | 冰燈漢和拼盤    | 43 | 翠荷大羣翅   | 64 | 龍皇翠玉珠  | 82 | 四色鮮蝦仁   |
| 23          | 木瓜船       | 44 | 荷塘奇燕    | 65 | 紅梅影石榴  | 82 | 百花釀榆耳   |
| 24          | 千島鮮果沙律明蝦盒 | 45 | 珊瑚官燕白鴿蛋 | 65 | 百花釀香荔  | 82 | 火焰鹽插大花蝦 |
| 25          | 齋滷味拼盤     | 45 | 福星高照    | 66 | 靈芝戀玉蟬  | 83 | 荷香滑豆腐   |
| 26          | 沙律香芒蝦車    | 46 | 玉種藍田    | 66 | 燕液滾龍珠  | 84 | 檀香山龍蝦球  |
| 27          | 沙律海鮮盞     | 47 | 官燕竹笙鮮蟹筍 | 67 | 雲龍繞玉帶  | 85 | 香花彩虹龍蝦球 |
| 28          | 金銀原件鮮網鮑   | 48 | 金絲伴綠柳   | 68 | 玉帶龍鳳球  | 86 | 雛鳳還巢    |
| 28          | 籠仔麒麟鮑片    | 48 | 金華石榴官燕  | 68 | 金龍碧玉珠  | 87 | 金銀鳳尾蝦   |
| 29          | 遼參船       | 49 | 錦綉海石斑   | 69 | 鳥語花香   | 87 | 蟹斛蝦仁    |
| 29          | 阿一鮑魚      | 50 | 賽龍奪錦    | 69 | 金環鳳尾蝦  | 88 | 紅梅哈士蟆   |
| 30          | 日式焗湯包     | 51 | 萬寶有餘    | 70 | 玉環水晶蝦  | 88 | 海皇白玉卷   |
| 31          | 高湯鮮參雲吞翅   | 51 | 金針山斑球   | 70 | 豪苑蟠龍蝦  | 89 | 翠袖舞羅衣   |
| 31          | 白玉藏金針     | 52 | 麒麟蘇眉皮   | 71 | 龍皇夜宴   | 89 | 海胆春雪蛤玉帶 |
| 32          | 金針炒生翅     | 52 | 檸香獅子魚   | 71 | 玉簪蝦球   | 90 | 奇花吐艷    |
| 32          | 金魚蝴蝶大羣翅   | 53 | 石上現奇葩   | 72 | 飛躍龍騰   | 91 | 綉球花枝丸   |
| 33          | 龍蝦蟹黃燒包翅   | 54 | 鮮荷百花鱈球  | 73 | 焗釀鴛鴦蟹蓋 | 92 | 翠竹彩雲裳   |
| 34          | 紗窗艷影      | 55 | 家鄉扣釀大鱈  | 74 | 西汁龍蝦球  | 93 | 錦綉帶子盞   |
| 35          | 烏龍吐玉珠     | 56 | 秘製鱈片    | 75 | 聚龍入果園  | 93 | 金銀玉簪帶子  |
| 36          | 金魚冠牡丹羣翅   | 57 | 柴把桂魚卷   | 76 | 現彩蟹筍肉  | 94 | 發財玉荷包   |
| 36          | 銀耳金瓜燉包翅   | 57 | 明爐生魚    | 77 | 翡翠竹笙釀蟹 | 94 | 百鳥歸巢    |
|             |           | 58 | 火焰串燒大會  | 77 | 荷香珠寶蟹  | 95 | 香芒海鮮盞   |



95 發財玉環鴛鴦貝	113 漁港布袋鴿	131 宮保明蝦	159 海皇紅燒包翅
96 金龍玉樹	114 啤梨牛仔粒	132 清炒蝦仁	160 勁蒜大頭蝦
97 東方之珠	114 七彩全瑞絲	133 四味大蝦	161 燒生魚兩味
98 雲腿扇影螺片	115 鮮露笋肚片	134 菊花小卷	162 串燒牛柳濱海
98 金銀玉帶子	115 翡翠羊柳卷	135 琥珀百花卷	163 南乳燒鷄
99 生炒白雲螺片	116 水晶白肉扇	136 葵花乾貝	164 越南特色拼盤
100 玉帶捲龍腰	117 沙爹黃涼卷	137 鍋塌露笋魚	165 越式牛肉粒
101 珊瑚子母百花鷄	117 秘製沙茶排骨煲	138 松子黃魚	166 香茅豬扒
101 鳳嬉玉石珊瑚	118 鮮果富貴火腿	138 淮揚炒子鷄	167 素角
102 瑤柱扒釀百花鷄脯	118 令翠素札	139 麻辣象眼脆鱔	168 印度香鷄
102 翡翠葱油鷄	119 素什錦陶板燒	140 青竹牛柳方	169 肉卷
103 紅梅玉簪鴛鴦鷄	120 四寶金蔬	141 斬魚丸純菜湯	170 酸辣魚頭
103 香酥釀鳳翼	120 紫氣東來	142 夫妻肺片	171 印尼沙爹
104 脆皮鹽香鷄	121 神州榆耳	143 鎮江肴肉	172 馬拉盞炒通心菜
104 金股齊鳴	121 科隆珊瑚上素	144 二崧笋桃仁	173 金帶拼盤
105 牡丹秀鳳	122 鮮果金腐卷	145 乾煸四季豆	174 菲律賓牛肉卷
106 漢宮手烤鷄	123 素影紗窗	146 鴛鴦豆腐	175 菲律賓酥炸魷魚
106 江南百花鷄	123 白雪荷蓮	147 麻婆豆腐	176 咖喱蟹
107 杭州荷香鴨	124 東湖金瓜盅	南洋美食	177 咖喱鷄
107 寶鴨竹笙卷	124 龍皇太子羹	150 咖喱鷄	178 酸辣蝦湯(冬蔭功湯)
108 荷香百子脆皮鵝	125 椰盅鮮百合燉哈士蟆	151 炸蝦米辣	179 泰式鮮魚爐
109 燒鵝	125 四寶萬壽果	152 緬甸鮮蝦酸菜葉	180 燒焗海鮮包
109 家鄉焗乳鴿	126 太極翡翠魚羹	153 緬甸大蝦	181 泰式金邊粉
110 碧綠鴛鴦鴿	126 鼎湖節瓜盅	154 緬甸魚粉湯	附錄
111 銀鈴繞飛鳳	127 鮮人參燉泰和鷄	155 咖喱豬肉酸辣芒果醬	184 飲食物料的認識
111 綠野慶昇平	127 夜香龍魚羹	156 仰光沙爹	193 為本書提供菜式設計的食府
112 竹笙鴿蛋柱脯	京川滬名菜	157 紅椒薄荷葉炒蝦球	
112 武夷茶皇鴿	130 太極翡翠海皇羹	158 香茅烟鱸魚	



# 香港飲食話滄桑



香港，璀璨的東方明珠，遊客心目中的「美食天堂」！

百多年前，這裏只是南中國海沿岸的一個小漁村，窮鄉僻壤，破落荒涼。在港島北岸水坑口豎柵捉龍蝦的漁民，在尖沙坪(今之尖沙咀)沙灘上檢拾貝殼的小孩，要是其中有人忽發奇想，預測這裏日後將是一個繁華的大都會，準會被當作痴人說夢！

時光飛逝，昔日的夢想成了今天的現實。今日香港，車水馬龍，高樓大廈林立，工商業繁盛，是國際三大金融中心之一，亦是世界最大的成衣、鐘表、玩具和收音機出口地，貨櫃業和空運業居全球首三名之列。香港，以其多方面的成就而聞名於世，其中的佳餚美食更為人津津樂道。

「食在香港」今日已成不爭之議。然而美譽得來並非一蹴而就，香港飲食業的發展歷程是怎樣的呢？今天，當我們在品嚐香港名菜的時候，回顧一下飲食業的滄桑史，看來也是挺有意思的事。



從小小漁村(上)發展成舉世聞名的大都會，香港，走過了不尋常的歷程。



## 史無前例的改變

現今港島九龍新界的地區，從考古遺跡發現，在距今6000年前已有人居住。香港的歷史，並非自1840年起。根據考古的發現，最早的人類活動，遠溯至新石器時代。根據歷史記載，香港歸入的新安縣一帶，是秦始皇平定南越，設南海郡時開始入中國版圖。漢時屬番禺，晉改隸寶安，唐又稱東莞。五代、宋、元、明、清歷史一直不斷。就以新界許多古舊村落，即有

充分文獻證據，支持他們在兩宋建村的說法。

當然從總的情況來說，這裏還是遠離政治文化中心，音訊傳遞阻隔，人口流動性不高的地方。自宋明以來，生活方式基本上沒有多大轉變，一帶居民多福老、客家及本地土著，而後者實際上是宋末長江一帶南徙的移民。數千居民，純漁農業社會體制，鷄犬相聞，混淳寧靜的局面，當然也談不上有什麼飲食業。

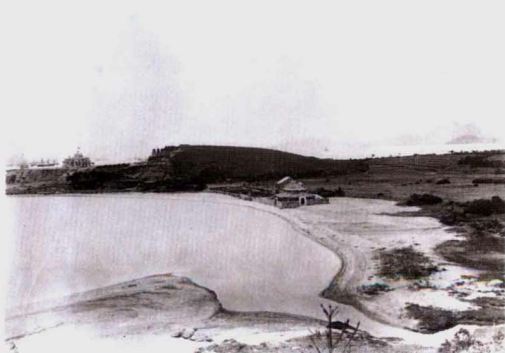
十九世紀四十年代，這種現象終於經歷一個史無前例的改變。1841年，英國迫使當年的滿清政府割讓了香港。1861年又兼併了九龍。港九兩岸的深水良港則命名為維多利亞港。一般稱這就是香港的所謂「開埠」。從1840年至1899年這近六十年，是香港飲食業的萌芽階段。

## 開埠初期的飲食業

開埠初期，在遠東的英國商船隊、傳教士和冒險家都隨着軍隊之後，由馬六甲、加爾各答、澳門和珠江口一帶，興高采烈駛入這個海港，一時間歐洲多桅式的帆船，穿插於傳統的中國帆船之中，使這個無數世紀以來，荒僻蒼涼的小島，登時熱鬧起來。

華南沿岸的中國人，因農村破落，被城市吸引而前來，小商人來港銷售貨物，十九世紀六十年代太平天國的戰爭，使許多華商富人視香港為世外桃源，來港避難。

1845年，香港已成為有兩三萬人的小埠，人口的激增，引發對食肆的需求。



1868年的尖沙咀

在西營盤至威靈頓街一帶，小型的茶寮紛紛設立，供一般下層人士食用點心和飯菜。這類茶寮設備簡陋，只設幾張桌子、條凳，泡茶的茶壺是石灣產的大耳粗嘴圓壺，形狀似鸚鵡，故又名「鸚鵡壺」，去飲茶的每戲稱為「揸鸚鵡」，茶價收二厘銀兩一盅茶，故有「二厘館」之稱。

1846年，有兩間大茶樓先後開設，一是設於皇后大道中的「三元樓」，另一是威靈頓街的「杏花樓」，由於生意不錯，接着「得雲茶樓」、「天香樓」等多間先後開設，形成了一個茶樓區。

在當時的茶樓可以吃到什麼？根據《香港建造業百年史》的記載：「包點、燒賣、粉麵飯樣樣俱全……蝦餃，乾蒸等各類燒賣，像嬰兒的『拳頭仔』一樣大，啖啖肉，售價跟包點一樣。每碟兩件，值八厘銀。客人叫了一碟，只吃了一件嗎？就收四厘，餘下的可以回尾。……普通的人客，多是三分錢左右落樓，上六、七分銀的便是『大客』。」

當時一些高級的茶樓，爲了要做西人生意，便特別聘請會做西餐的廚師供應西餐。這種中西合併的形式，對於後來中國式酒樓的食譜及酒席上的佈局，都有或多或少的影響。

對於外國人來說，這時的香港並不是那麼值得留戀的地方。香港早期財政司之一羅拔·馬田認爲：「香港是一個貧瘠、不衛生、毫無價值的小島……我曾設法尋求其價值所在，但香港其實一無是處。」另外有位冒險家喬治·庫克(George W.Cooke)講述1857年過港感受：「在香港和上海，每屆炎夏，晚餐桌上全都是腐壞食物，使人望之發愁。」言詞中雖不無偏見，但事實上，You go to Hong Kong for me (去香港呀，你去埋我啲份嘞!)也曾一度成爲當時許多不願來港的英國人的口頭禪哩！

開埠後，由於居民漸多，加上駐防英軍和遠涉重洋來港的單身漢不少，他們有着生理上的需求，於是娼妓就應運而生，形成一種新行業。妓寨主要設在上環水坑口一帶。當時，妓院成爲商人應酬及娛樂的場所，而酒樓也是供給商人宴飲的場合，爲了方便商人的交際應酬，因此在水坑口附近，就開設了許多酒樓。

自1860年至1905年，在大道中及圍繞在水坑口妓院一帶所開設的酒樓，包括有杏花樓(約在1860年從威靈頓街遷至水坑口，從茶樓改爲酒樓)、宴瓊樓、叙馨樓、樂安樓、桃李園、留仙館、廣海樓、隨園、觀海樓、瀟湘館、江天樓、壽康樓、金芳樓等共約二十家。清末名人康有爲赴京考試，自港北上，南海同鄉設宴款待便是在當時的宴瓊樓。近代名士黃遵憲，1870年首次過港，也留下「沸地笙歌海，排山酒肉林」的詩句。

在那個時候，酒樓與茶樓是截然不同的。酒樓不經營茶市，着重宴飲，只做酒席，並有飛箋召妓陪酒的習慣，而裝修佈置也更爲講究。當時觀海樓開張啓事中便力誇環境之優美：「門對青山，地臨綠水，廳分左右，菜列中西。亞字欄前，水映長天一色；玻璃窗外，雲借瀑布齊飛，可謂佳景宜人。」更有「聲妓前陳，名花定知有主」之句，可以看出當年酒樓的特色。

從1840年至1899年間這半個多世紀內，香港與當時已開放的上海比較，只能以二三流的海港小鎮出現，治安惡劣，海盜橫行。不過，煤氣、報紙、郵務和電報都於這時期先後設立和出現，香港漸漸具備有現代都市的雛型。自然，與南方名城、商業繁盛的廣州比較，還遠遠有所不及。當時洋商、買辦雲集廣州，各有所圖，飲食成爲官商最重要的「公關」武器。廣州人普遍講究飲食，再加上自古以來天下食貨比任何地方都豐盛，海禁大開以後，中國以外的「天下食貨」也大量輸入中國。廣州有近水樓台之利，如洋貨海味成本，比其他地方爲低，這便造成「食在廣州」的食多姿多采的另一注本錢。其時香港與之相比，飲食業只能唯廣州馬首是瞻罷了。

## 穩步發展的階段

1898年，英國租借新界，香港的邊界從北九龍向北推進到深圳河岸，香港的政區面積擴大了十倍。

當時香港轉口埠的地位，已正式確立起來。1904年，港九由堅尼地城至筲箕灣的電車全綫通車。港九鐵路的興建，彌敦道的落成使沿綫地區日漸繁榮。1907年，香港人口已超過四十萬人。1911年以後的十年內，廣東陷於軍閥割據與混亂的動蕩中，粵人大批來港避難。1921年，香港有六十多萬人，八年後已打破八十萬大關，到了1937年，全港人口已超過一百萬。

十多層高的大廈逐漸出現，香港的面貌與過去大不相同。從1900年至1942年這四十二年間，是香港飲食業穩步發展的階段。

這個時期的飲食業，有以下五點值得注意。

(1)飲食業對娛樂事業的依附性仍然相當大。1903年，政府爲了整飭市容，將水坑口的妓院，盡遷於石塘咀山道，當時這裏便成了聞名中外的香港「紅燈區」，許多酒樓也隨之遷往，更多新的建立起來。當時塘西一帶，便變成富商巨賈、貴介公子及嫖客們徵歌逐色、尋歡作樂的特殊區域，有人描述其盛況爲：「鬢影衣香，笙歌處處，真個是：石塘風月，盛極一時！」當時，塘西一帶大小食肆有頤和園、洞天、西園、統一、金陵、廣州、陶園、和平、珍昌、新中國酒家等共十八家，雇用員工一千多人。其中金陵酒家尤以廳房豪華，出品精良執一時之牛耳，它的天台並設有動物園，搜羅珍禽異獸供食客鑑賞及飽口福。



1900年的港島一景。左爲皇后大道西，右爲水坑口。

在1932年政府明令禁娼的時候，石塘咀各酒樓因生意一落千丈，便於1934年聯名上書港府請願，希望收回成命。文中有云：「其時(按：指未禁娼前)住舍充滿，居民舖戶從無空歇，而稽之現在，則情形何如？真可謂痛乎其難言也……」，酒樓與娛樂業之關係密切由此當可見一斑。

(2)酒席的形式逐漸起了變化。早期酒家的一席正規菜餚往往是二京二生，四冷四熱，八大八小，上席的碟一共二十八款，與今天大不相同，熱鬧得多。所謂二京二生，即兩碟京果(攪仁、杏仁、瓜子或合桃之類)，兩種生果(多用沙田柚、甜橙)。四冷葷是皮蛋酸薑、酸芙翅、酸瓜蝦米和酸甜排骨之類；四熱葷通常是白鴿蛋、金銀腎、鷄鴨片等。吃過四冷四熱之後，是所謂特大菜了。通常是大菜與小菜同起，一齊上席，便是所謂八大八小。例如大菜是鮑魚、婆參、魚翅、魚肚，盛載的器具是大海碗，或長形的大碟子，那麼伴着上席的小碟是金錢雞、芙蓉蝦、滑斑球等便是八小的菜式。八大菜式一般除鮑參翅肚之外，還加上冬菇、全鴨、鴛鴦鷄等。豬肉則是南乳扣肉或玻璃肉(炸至透明的肥豬肉)，牛肉是不上桌的。

八大八小吃完後，上茶，伴有兩式點心：小包和蛋糕。吃飯時上南乳或鹹蛋油菜，除了飯也供白粥。一席這樣的上等菜餚，價約二兩至八兩銀，伸算是當年港幣三四元左右。後來在1927年，廣州「南園」東主遷港，頂受威靈頓街小蓬萊舖位，成立南園酒家，改變筵席方式，首創十大件筵席，即八大菜加飯麵點心單尾，此後各酒樓相繼效尤，成為至今仍相當通行的筵席格式。

(3)廣州不少名店南移或在香港開分店，粵式名菜譜如黃埔炒蛋、大良野鷄卷傳入本港，這對於豐富香港的食譜及推動飲食業的發展起了積極的作用。南園的「紅燒大網鮑片」，以選料上乘和刀章精細見稱，南移來港後的南園酒家，仍以紅燒鮑片作號召，其他食肆仿效者不少。廣州大三元酒家，以六十元大裙翅為首本名菜，弄淨的裙翅四十八兩，以名貴上湯慢火熬成。這家廣州名店亦在香港上環德輔道設分店，亦以六十元一簋的紅燒包翅作號召。1916年廣州西關的茶香室，分設支店於德輔道中，以「阿娥粉果」及「片兒麵」最出色，點心小巧精緻；1923年，廣州的經營茶室者，又在德輔道中昭隆街口一連兩間的舖位，開設陸羽居茶室，星期美點，蒸、煎、燒、炕、炸等式式俱全，後經頂手，1934年改在永吉街營業，茶靚點心佳，嘆茶客都認為是一流的。廣州的飲食在當時名馳遐邇，名廚專家的南下，亦使香港飲食業生色不少。

(4)茶樓酒樓從涇渭分明到逐漸融合。本世紀初，中式食肆約可分成三類：酒樓、茶樓和食物店。它們都界限分明，河水不犯井水。酒樓只經營酒席；茶樓是廣式的品茗，可以吃到叉燒包、蝦餃，一盅兩件；食物館則指晏店、麵食店、粥品店以及甜品店。晏店可說是大眾食堂，由昔日「二厘館」演變而成，供應鷄鴨又燒以及各式小菜，炒兩味，但不賣粥粉麵。營業時間約在十時後開始，午後稍息，傍晚時又熱鬧起來。裝修簡陋，杉木枱椅，筷子一大束放在竹筒中，貴客自助，恕不招



三十年代的茶樓(左)和今天的酒家比較，裝修佈置自是不可同日而語。

待。觀乎今天的大牌檔，仍保留晏店的經營方式。

這種決不「撈過界」的經營方式在二三十年代逐漸改變，特別在禁娼之後，酒樓更加需要兼做茶市生意方能維持，酒樓和茶樓的營業範圍便逐漸混淆不清。

(5)食肆的分佈從中區向各處擴展。開埠時期，中國人在香港經營的商業中心，集中在中上環。三十年代灣仔莊士敦道通行電車，商業發展，英京酒家及鵝頸大三元酒家先後設立，裝修華麗，却也兼營茶市。彌敦道的修築，使九龍半島區逐漸繁榮，食肆漸多，彌敦道的「厚德福」是當時吃京菜的好地方，金唐酒家則是響噓噓的名粵菜館。彌敦道近山東街口的龍鳳茶樓却以燒鵝瀨粉與蛋黃蓮蓉包而馳名。九龍城宋皇台附近亦有華芳園、翠芳園等仿廣州北郊一帶茶寮的作風，架竹寮茅舍接待遊客，以大鷄三味、炒魚片、炒油菜、炒沙河粉等應客，田園風味，別有雅趣。香港仔海面還有海鮮艇，備竹簍貯石斑、青衣、龍蝦等海鮮，放入海內，活躍生猛，任由食客挑取代為烹調，假日港人輒往飽餐。說到食海鮮，三十年代灣仔有一間新亞怪魚酒家，首創用魚池蓄養海鮮，引起一陣熱鬧哩！香港首間齋菜館，是設在堅道的「小祇園」，接着九龍城亦有第二間素菜館「西鄉園」出現，其郊外菜蔬及龍城豆腐，最為食家稱道，馳譽一時。這兩間素菜館也都是在三十年代出現的。



清末民初的五羊城(上)贏得了「食在廣州」的美譽，今天却被香港取而代之，「食在香港」為世人所公認。

綜觀這個階段香港的飲食業，已非昔日之吳下阿蒙，不過如與廣州相比，仍有一段距離。當時的廣州食肆，各有其為食客稱許的特色食品。四大酒家如西園之鼎湖上素，文園之江南百花鷄，南園之紅燒大網鮑，大三元之六十元大裙翅等，均是代表作。此外還有十大茶室，各擅勝場。酒樓茶館食店，滿街林立，均以撚手菜式招徠食客，甚至賣甜點的小攤檔和雲吞麵檔，都莫不各出心裁，精研食品，以其特色獨樹一幟，使「知味」者聞風而來。即如一碗揚州炒飯之微，亦必選料上乘，鮮

蝦仁隻隻透明透亮，飯粒顆顆細珠圓，用油不太多也不少，恰到好处，使炒過之飯，香而不濕不膩，油潤而有光澤，色香味俱全。小市民的飲食，如光記保牛、二嫂粥、池記雲吞麵、滄州臘味等，也都是聞名的食品。星期美點，好評如潮，茶樓茶室，座無虛席。百元一窩的魚翅嘗之者大不乏人，當時的百元足夠一個人一年伙食有餘了，亦可見其奢華！當時「食在廣州」為全國所公認。

反觀香港，其時飲食風氣尚未十分普遍，商業上的應酬多是點到即止，最多在歲首舉行一次過集體式聯歡「春茗」，以酬謝與業務有關的朋友，至於一般婚嫁喜筵，習慣在秋後舉行。因此，食肆除這個旺季外，其他月份的生意都頗為平淡。一般食店面積都不大，可容數十圍的已算是相當具規模的了。

## 戰後到五十年代的飲食業

從1943年到1963年這段時期，是香港社會從飽受憂患戰亂而至逐步恢復，為未來的繁榮局面打下基礎的年代。這個階段的前十年，大抵可以說是香港有史以來最艱苦的時期，香港飽經政治和經濟上的憂患，徘徊於存亡的關頭！

經歷了1942年末至1945年日軍佔領香港的三年零八個月的香港社會，民不聊生，滿目瘡痍，四分一民居已遭戰火或空襲破壞，戰後人口僅及戰前的一半。隨後一年的軍政統制中，香港居民僅能靠配給和黑市買賣來維持生活，工資、物價和房租都受管制。儘管半年後自由貿易恢復，但百業蕭條，人才凋零，前景一片黯淡。

1949年至1950年春，數十萬中國人湧來香港，其中包括腰纏萬貫的大亨，亦有知識分子、技術人員和其他低層勞動者，另外是來自上海及其他地方的資金。

1950年韓戰爆發，美國實施對華全面禁運，以轉口貿易為生命綫的香港首當其衝，一時工商業萎凋，失業人數暴升。當時，香港唯有放棄大陸市場，轉向東南亞和歐美等尋出路，發展本身的製造業。

在五十年代至六十年代初期，整體貿易停滯不前，但背後已醞釀着轉變。香港的經濟本以轉口貿易為主，但在這段時期已逐步轉變為主要依賴出口本產的製成品以帶動經濟增長。在1951年，大部分的出口是轉口貿易，但到了1963年，本港出口貨已佔了總出口的四分之三以上。

在這個約有二十年的階段，飲食業大略有以下的特點。

(1)五十年代初期，香港經濟飽受打擊，居民生活困難。新開的酒樓不多，工人過剩，失業人多，生活是相當艱苦的。這種情況直至五十年代後期才逐漸改變過來。

(2)因政局的動蕩，大批廚師和飲食業人才來到香港，帶來了技術和資金。各種較有水平的外省菜館逐漸出現。以川菜為例，戰前亦有三兩間小型川菜館在市面，但不成氣候。1949年，有大批廚師湧來香港，市面上出現了一批較有影響力的川菜館，如設在新寧招待所的川菜館便是由一批四川人在那裏主理，有曾科澄、陳建民、張志候、婁海雲、黃昌泉、張九齡、

唐世剛等，可說是較有規模而又是由四川人經辦的真正代表川味的川菜館。其他如香港歷史上第一家高級川菜館「燕雲樓」也是在1949年至1950年間開業；滬菜館子「四時新」「德興館」「雪園」亦是那時開始經營；上海著名湘菜館「九如」則在九龍長沙灣開新店，其餘的外省名店還有「厚德福」「五芳齋」「三六九」等。這種情況的出現，不僅豐富了香港人的口味選擇，也替以後粵菜的改良變化提供了參考資料。

(3)茶樓、酒樓及各式食肆分界日益模糊。過去有所謂「茶樓不賣(小)菜，酒家不賣餅」的說法，兩者所提供的飲食服務是不同的。但是隨着時代的轉變，在戰後，皇后大道中的金城酒家，莊士敦道的英京酒樓，鵝頸的大三元酒家等，都紛紛改變作風，除晚間接待宴會外，並注意到早茶、午飯，一日三市；午市並設熱葷，又供應滷味、油雞、碗仔翅等，以廣招徠，生意滔滔。酒家兼做月餅會的從五十年代起也不少。



得雲茶樓是本港最古老的茶樓之一，創業至今已跨越一個多世紀。

五十年代中期，彌敦道有一家新開的食肆，開創了酒樓、茶樓、夜總會、餐廳集於一身的先河。這種創新的做法既可招徠生意，還有個好處是便於全年都能「照常營業」。其實，食物館供應多樣食品，五十年代初期已出現，1950年有間金魚菜館開業，供應的小菜和小食有：燒鵝腳包、燒焗斑鵲、燒焗鵝鶉、會五蛇羹、生炒黃蜆、鹵禾花雀、炆竹絲雞、掛爐鴨件、焗葡國雞、五香雞、烟鯪魚、鷄子哥渣、鷄茸魚翅、荔浦蟹盒、蝦子海參、酸辣魚肚、金必多湯、炒淡水蝦仁、紅燒山水豆腐、山斑魚係西洋菜湯、栗子蛋糕、椰子雪糕、燻魚等，可謂中西合璧，款式多樣了。

綜觀這個階段的飲食業，可說是較為平淡的，出品水準保持平穩，大致仍可做到貨真價實，但也沒有什麼創意。這段時期的廣州，飲食方面已大為褪色，「食在廣州」固然不盡不實，「食在香港」也說不上，總體來說，港穗的飲食都失去了昔日的光彩。

## 飲食業的飛躍發展

六十年代起，隨着工商業的發展，香港本地的消費市場，亦慢慢出現和擴大。高度就業令本港市民消費增加，自置樓宇居住的要求亦增加。地產業市場開始發展，並逐步走向蓬勃。新建樓宇逐漸增多，改變了過去那種處處破樓舊宇的面貌，香港真真正正開始演變為現代化的大城市。

從六十年代初到八十年代這三十多年間，香港雖然幾經波折，諸如1964年至1965年的銀行風潮，1967年的動亂，1973年股票市場崩潰及燃油危機，1974年至1975年世界性經濟衰退，八十年代初期的全球經濟衰退和香港前途不明朗等衝擊。但總的來說，每一次內部或外來的衝擊，都加強了香港經濟體系內所蘊藏的市場競爭力，衝擊過後，出口便會再度激增，經濟亦會全面增長。經濟的增長使一般普羅大眾的生活水平逐漸提高，富裕階層的基礎日益擴大，為精品美食的發展提供了首要條件。這三十年，是香港自開埠以來，第一次出現的這樣長久的「太平盛世」，消費主義和及時行樂是這時期的主導生活方式，香港人每年花費數以億計的金錢在各式消費品和食物上，「食在香港」便在這樣的基礎上逐步形成。

隨着一座又一座的新廈落成，形形色色的飲食店應運而生。大廈內的大單位不容易售出，業主的目標往往放在飲食店身上，通常由有經驗的飲食高手去徵集資金，策劃經營，務求水到渠成。所以每幢商業大廈落成之時，必有一間或以上大型飲食店開業。發展到八十年代後期，全港大小食肆接近八千間。

另外，隨人口的增加，寸金尺土的現象更見普遍，一般人居住單位侷促，每有親友到訪，多在飲食店中解決。生活節奏緊迫，很多時候寧願出外解決食的問題，估計每天在外進食的達一百萬人次。商業活動的增加，商務酬酢自然不離飲食；另一方面，婚宴嫁娶，大排筵席廣宴親朋的現象仍十分普遍。一般人送禮不若戰前送實物，而是普遍採用銀行禮券，這等於是「夾份」食一餐吧了，於是擺喜酒的大可放心，宴開數十席或百席的比比皆是。這種習慣也推動了香港飲食業的繁盛。

從六十年代起，「萬里」等出版社已開始出版多種烹飪技術書籍，備受歡迎。七十年代後期，專門介紹飲食的專業雜誌如《飲食天地》也出版了，每期以大量篇幅報導食肆的最新出品，圖文並茂；報紙上開始有「食經」版的設立。傳播媒介傳揚飲食文化，對推動香港飲食業的發展起了積極作用。

香港作為國際性的大都會，交通運輸方便，而且一向奉行自由港政策，所以全世界最好的材料，只要有市場需求，商人總會設法搜羅運港，況且香港又是中西文化交匯之地，既是「集天下之美貨」「集天下之割烹」於一身，又繼承「食在廣州」的優良廚藝，本港飲食自然更放異采。

旅遊業的興旺亦帶動飲食業的發展，訪港人數增多，消費額亦按年遞增，其中飲食佔去相當大部分。遊客嘗試不同口味菜式，亦帶動不同國家菜式的興起，如日本菜、韓國菜、越南菜都發展很快。這些菜式除吸引外國人外，亦有不少本地人品嚐。故此，另一個趨勢是粵菜以外的其他形式的食肆亦相繼興起。

除客觀因素外，香港飲食業人士的主觀努力亦不容忽略。

香港的高級食府很重視搞各國食品節，此舉對吸收外國菜精華作用甚大。此外，美麗華機構曾先後搞了山東、浙江、雲南、湖北、天津、吉林和廣西各省市的烹飪團來港表演廚藝；

美心機構也搞了四川、黑龍江、仿膳、江蘇等菜式介紹。廚師們通過學習和交流，很自然地吸收了各種名菜做法的第一手資料，不但豐富了本地的外省館子菜式，也為香港新派粵菜提供了「變化」條件。

香港能成為「美食天堂」，大量廚師迅速成長亦為重要因素。香港有專為培訓廚師的烹飪學校。更多廚師是食肆自己培養，在廚房部門見習三數年，只要自己勤奮好學，通常都會很快獨當一面，手藝好的廚師會被挖角而去，或被外地招聘。一般來說，在一家食肆裏，廚師有較高的地位，收入也豐，流動性高，成長也快。現今一流食肆的廚師，不少是二三十歲的年青人，他們有文化，好學而肯鑽研，容易吸收新事物，所以亦多了新創的菜式。

有人認為，香港被譽為「世界美食之都」，可以從以下的幾個現象獲得證明：

(1)食肆數目之多和密度之大，在世界上數一數二。五百多萬人口，一千多平方公里的面積，竟容下七八千家大小食肆，而總趨勢數字還在逐步增加。一天二十四小時內都可以找到理想的飲食場所，並且豐儉由人。

(2)幾乎全中國各派系菜式，全世界主要菜種在香港都可以品嚐，中國菜水平之高自然不在話下，即以外國菜而言，曾有著名外籍食評家留下評語，認為香港的西菜水平是巴黎以東的最佳者。

(3)高水平的廚師、點心師、燒味師大批湧現，創製出多姿多采的精美菜式。

(4)香港的中菜對外地的華人餐館影響極大。各地的中菜館都以香港的中菜馬首是瞻，新開的餐館，從裝修設計、招牌名字都照搬過去，菜單形式、菜譜安排都以香港為參考對象。有些在宣傳語句上更特別強調「香港名菜」「香港點心」或「禮聘香港名廚主理」，這些宣傳字句在報章雜誌上，在餐館的店堂上天天出現。香港中菜尤以粵菜在華人社會中領導潮流，儼然居於泰山北斗地位。

事實上，飲食是文化的組成部分，飲與食離不開社會的文化發展，而後者的發展，又必需有個社會經濟發達的前題。我們在論述各個階段的飲食業發展之時，必略述當時的社會經濟情況，原因也在此。香港近來成為「飲食天堂」，與香港在經濟上的成就是分不開的哩！

## 飲食業的發展趨勢

八十年代以來，香港飲食業的發展趨勢，看來有以下幾點：

(1)集團化的經營日漸普遍。以集團化經營，一則可以大量入貨，減低成本，另外在組織管理、控制成本、來貨與會計方面都更有效率。同時以集團名字掛名經營，消費者信心更足。集團式的酒樓，要求比一般講究得多，產品好，服務好，環境幽雅清潔，菜式注意創新和具有特色。

(2)在傳統式食肆主角即酒樓以外，其他形式的食肆相繼興



起。傳統的粵菜館以外，新派的京滬川菜館漸多，價錢較高，利潤亦較深，要求亦日漸增多，除集中在高消費區外，亦拓展到私人屋邨和新市鎮，爭取中等階層的消費。海鮮酒家的發展如雨後春筍，經營方式往往傾向於不做早市，只做午市及晚飯，既可以減低勞工需求，而且邊際利潤更高。潮菜館、素菜館、越南菜館和泰國菜館適應潮流，發展很快。各式飲食專門店如火鍋店也有增多的趨勢，以迎合港人對飲食的高要求和高消費以及喜歡嘗新口味的特色。

(3)舊式茶樓紛紛結束。傳統舊式茶樓，用銅水煲沖茶，桌面設瓷盅或玻璃盅供茶客洗杯洗筷子；枱底下設痰盂供茶客吐痰、倒水及棄香煙蒂；結帳方式不收加一，由茶客拿到櫃檯去付款。這種舊式茶樓不符合現代潮流，光顧者多為上了年紀低消費人士。茶樓的侍應生無年青人入行。老夥計退休無人接班，加上舖租上升、拆舊樓等種種因素以及茶樓晚飯生意少，晚市淡，無法支付租金，已陷入被淘汰的邊緣。

(4)經營手法方式，企業化管理方式漸見普遍。老一輩的酒樓食肆，比較着重「老字號」，生意以街坊、熟客為主，同時以中秋月餅、婚宴酒席為主要收入。管理方面，採取一級監視一級，令員工與資方關係不協調，門面裝飾也比較傳統，菜式單調無變化。至於新一代的食店，其經營手法顯著不同，例如一些具規模食肆，本身設有衛生組，檢查各方面的衛生標準；有出品組，了解各類出品的情況；有宣傳組，有員工訓練，有出外考察等。為適應潮流，不同節日推出各式各樣應時菜譜以迎合顧客口味及需要，經營手法是頗為靈活的。

(5)以長綫投資自置物業開酒樓的形式漸多，這與過往那種租賃樓宇的方式比較，避免了因租金狂加而被迫歇業的現象出現。自置物業的方式，一般是當收集得鉅資後，便成立一間置業公司，再籌備成立酒樓，各股東名下的股本，則分為置業公司和酒樓兩部分，然後以置業公司的名義，先行購置理想地方，再將之租給酒樓，收取租金。由於酒樓與置業公司的東主均為同一集團，故只要酒樓不虧蝕，能按時付出租金，十年八年後，這集團已藉收租而把購物業的資金賺回，也即賺回這種物業，而物業的升值更未計算在內。算盤打得響，自置物業開酒樓便逐漸成為趨勢。

(6)菜式設計方面，烹飪技法和取材都捨棄甘脆濃肥而轉趨清淡自然，較為注重健康與飲食的關係，變化也多種多樣。例如港人顧忌膽固醇，入饌便少用豬油；白鱈過往多取炆蒸，而且使用網油，現在則有炒球、炒片、川式魚香、日式鐵板、潮式燉湯等百多款變化，這樣食客的選擇就更多了。

## 飲食業的隱憂

深諳飲食業的老行尊指出，在目前飲食業一片好景之下，也存在以下一些隱憂，值得留意。

(1)匯集各家各派之長，雖然發展了烹飪藝術，但過於納雜，也會失却了傳統固有的美味。因此如今要在香港吃道地的地方菜，恐怕便不大容易；而為了適應生意的潮流，部分菜餚

小點用料和烹飪方法都已今非昔比了。最簡單的例子，蝦餃、水餃等味道就不如以前，一般是味精替代了自然的鮮味；另一例子是粥品，可能料子名貴，鮑魚、龍蝦都有，但粥底不如過往，從前都是「明火白粥」，現在為了「慳水慳力」，把米磨碎來煮，無需像過往一樣要花幾個鐘頭的時間，在煮粥的工序來說，是一個進步，在吃的風味而言，則是倒退了。所以有人認為，若要真正樹立食在香港的美譽，必要認真講究「真味」不可。一些老人家往往對過往斗記的潮州魚蛋、鏞記的燒鵝、九記的牛腩、操記的掛爐鴨、合記的蝦皇粥、池記的雲吞麵、昆仔記的牛雜等等印象深刻，推崇備至。這除了是一種「懷舊」的感情外，還與過往食肆比較講究「真味」有關哩！

(2)飲食業人手短缺，無論是那個職級的雇員都不足。時下大都用多管齊下的辦法以謀解決：一是聘請散工和臨時工，但這顯然導致服務質素的下降；二是提高待遇和福利，高級酒樓或海鮮菜館這樣做還可應付，但對一些經營困難的食肆來說無異是百上加斤了；第三是增聘人手，基層的雇員多是從其他行業中吸納過來，以高收入作招徠，可是由於酒樓的工作時間長，假期少，工作單調，吸引力對許多人來說仍有不足，只是對於某些想爭取更理想收入的人才具吸引，而酒樓在聘人時亦不敢要求過高，只要符合最基本的要求即予錄用，故員工質素平均不如理想。至於主任經理級的管理階層，則出現挖角的現象。廚房的點心師傅和廚師，短缺情況更嚴重，解決的辦法是把點心判給人做，由外間點心師傅交行貨以節省勞工。在廚房方面，就提升員工以作充當，但食品質素便可能受影響。昔日飲食業工作雖然時間長，但因入息不錯，其他行業的工人或年青人都想盡辦法，托人介紹，投身於酒樓，向師傅拜師學藝，希望學得一技傍身。初入行的，大都工作勤奮，聽教聽話，對行業有歸屬感。但現今顯然不同。難怪有些人警告說，如果不將目前的情況改變，有朝一日，飲食業可能後繼無人！

(3)菜式的創新和變化是好事，但若烹飪工夫基礎不穩，走火入魔，「亞茂整餅」的話，便可能出現種種弊病，諸如標奇立異，嘩眾取寵，只求外表美觀，是否美味反而不去顧及，引進外來飲食文化不能去蕪存菁，反而取糟粕而視為瑰寶，亂用酒類和濫用鐵板便是一例。如此一來，不但未能從引進外來飲食文化豐富中菜之美，反而弄成文化污染，把中菜搞得烏煙瘴氣，不倫不類。這種崇尚花巧，不務實際的做法，會引起倒退的作用，這當然不是現今的主流，但這種現象是的確存在的哩！

\* \* \*

香港飲食業目前已取得輝煌成就，這與行業中人長期不懈的努力有關，看來只要繼續發揚優點，正視及解決存在的隱憂，香港作為「飲食天堂」將可續放異采！本書收羅在香港可以吃得到的東方名菜二百個，詳列其製法和用料，也旨在為宣揚「食在香港」稍盡綿力而已。

\* 本文黑白圖片由香港政府檔案處提供，謹此致謝！