

邝裕棠 编著

海味采购 食用图鉴



走访现场揭示 制作过程

解说海味 品质与味道



中国轻工业出版社 全国百佳图书出版单位

海味采购 食用图鉴



邝裕棠 编著

图书在版编目 (CIP) 数据

海味采购食用图鉴 / 邝裕棠编著. —北京: 中国轻工业出版社, 2015.9
ISBN 978-7-5184-0434-6

I. ①海… II. ①邝… III. ①海产品-菜谱-图集
IV. ①TS972.126-64

中国版本图书馆CIP数据核字 (2015) 第046890号

本书中文简体版由香港万里机构出版有限公司授权中国轻工业出版社在中国内地出版发行。

责任编辑: 史祖福 责任终审: 劳国强 整体设计: 锋尚设计
策划编辑: 史祖福 责任校对: 吴大鹏 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京顺诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2015年9月第1版第1次印刷

开 本: 889×1194 1/16 印张: 11

字 数: 225千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0434-6 定价: 60.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

141468S1X101ZYW

前言

香港的四大渔港随都市化而消失，现仅剩大澳还有少量自制咸鱼、制造虾酱和咸蛋黄等传统手艺，至于当时的两个盐田已变作公屋。2013年1月1日开始，香港特别行政区政府禁止渔民用拖网捕鱼，渔民弃船上岸，本土海味或虾酱变得更加珍贵，至于昔日渔港的传统风貌，不复可见，只能从书本或电子档案中缅怀一番。

从小跟着兄长们在海味街奔波生计，眼见一幢幢古老建筑物随洪流淹没，换上新潮而参天的建筑物，这是“物竞天择，适者生存”的定律吗？不久将来，这条充满人情味和旧日情怀的海味街，会不会变为明日黄花呢！我想只有不断求“变”，才能创造出新天地，所以我们的铺子也在2011年改变了名字，表示决心把业务多元化，继而与食家们接轨。随着业务多元化，我们不仅仅是买卖鱼翅，还更加努力寻找优质食材，满足客户需要。

以鱼翅海味起家，所以深知优质海味少不了海产、海盐、风和阳光等元素互相配合得宜。许多老行家强调鲜鱼海产味道鲜美来自品质，挑选十分细致。至于海盐就要拣取纯正、天然无添加的优质海盐，这才是腌制海味的基础。说到海味的用盐，必须无杂质、粒粗、有丰富盐香味，不能挑选太精炼的，否则会丧失盐香。只有咸味，味道不够天然，用这种盐腌制海产后带不出鱼身的鲜味，还令制品变得太咸，浪费工夫。望天打卦，看云知雨是老渔民或腌制业的专业经验，哪段时间适合捕鱼网贝，知晓海产特质，拣优而选，说来容易做时难。我们很早便游走四方为客人采购原料，部分成品还设厂加工，保证品质。这次执笔编书，承蒙各方好友倾力相助，很是感激。

邝裕棠

目录

西环岁月 从三角码头开始……	1
穿梭海味街，寻访老字号，细说当年情	8

餐桌上的滋味

滋补之王

鲍鱼 Abalone	29
日本吉品鲍 35 日本禾麻鲍 35 南非网鲍 36 中东鲍鱼 36 澳洲干黑鲍 37 大连鲍鱼 38 印尼鲍鱼仔 38 菲律宾鲍鱼仔 39 非洲鲍鱼仔 39 菲律宾苏洛鲍鱼仔 40 鲍片 40 溏心网鲍片 41 澳洲罐装鲍鱼 41	

海参 Sea Cucumber	43
日本关东辽参 45 日本关西辽参 45 南太平洋猪婆参 46 澳洲正猪婆参 46 新几内亚猪婆参 47 印尼猪婆参 47 印尼石参 48 印尼刺参 48 非洲刺参 (又称沙刺) 49 西非坦桑尼亚纹刺参 49 南太平洋纹参 50 中东纹刺参 50 南美珍珠参 (俗称日本富士参) 51 南美螺丝参 51 美国参 52 西太平洋秃参 52 斯里兰卡秃参 53 南美洲东湾参 53 杂海参 54	

鱼翅 Shark Fin	55
金山勾翅 59 小金山勾翅 59 牙拣 60 小排翅 60 翅裙 61 鲨鱼骨 61 鱼唇 62 鲨鱼皮 62	

花胶 Fish Maw	63
鳘鱼胶 65 印度鳘鱼公胶 65 非洲筒胶 66 巴西扎胶 66 巴西扎胶筒 67 香港白花胶 67 印尼淡水白花胶 68 鸭泡肚 68 杂鱼胶 69 淡水鱼胶/鱼胶粒 69 黄门鳝肚 70 各式爆鱼肚 70	

提味之宝

江瑶柱 Dried Japanese Scallop	72
日本宗谷元贝 79 日本宗谷元贝碎 80 青岛赤贝 81 青岛元贝 81 越南元贝 82 珍珠肉 / 杂瑶柱 82	

蚝豉 Dried Oyster	84
金蚝 90 生晒蚝豉 90 日本蚝豉 91 赤肉蚝豉 91 韩国中蚝 92 香港珠蚝/珍珠蚝 92 中国珠蚝 93	

虾干 Dried Shrimp	94
大澳虾干 96 虾头 (香港) 97 红虾 (长洲) 97 赤米 (香港) 98 泰国虾米 (熟晒) 98 中国北海虾 99 虾皮 (熟晒) 99 原只熟晒虾干 100 濑尿虾 / 虾蛄干 100	

鱿鱼 Dried Squid	102
东南亚生晒鱿鱼片 104 香港生晒吊片 105 香港鱿鱼筒 105	
淡菜 Dried Mussel	106
泰国暹罗淡菜 108 韩国淡菜 108	
蚬 Dried Calm.....	109
蚬 111	
海蜇 Jelly Fish.....	112
蜇皮 114 蜇头 114	
海藻 Seaweed	115
紫菜 115 沙菜 115 白大苔 115	

汤品至尊

响螺 Giant Conch, Conch.....	116
美国红螺 118 澳洲响螺肉 119 墨西哥白螺 119 青岛白螺 120 大连响螺 120 其他品种 121	
日月鱼 Asia Moon Scallop.....	122
红肉带肝的日月鱼 124 白肉带肝的日月鱼 125 红肉日月鱼 125	
海龙 Syngnathus	126
鳄鱼肉 Crocodile Meat	128
海马 Dried Seahorse	130
海雀 Pegasid Fish / Seamoths	132
海星 Star Fish / Sea Star.....	134
鲎蛇 Sea Snake	136
章鱼 Dried Octopus	138
生晒章鱼/真蛸 140 生晒串竹章鱼 141 生晒小章鱼 141	
墨鱼 Dried Cuttle Fish	142
生晒墨鱼 144	
沙虫干 Clamworm	145
山瑞裙 Wattle-necked Softshell Turtle.....	147

咸鱼与鱼干 Salty and Dried Fish.....	149
马友 153 泰国马鲛 154 鱧白 154 白花 155 牙鲮 155 红鱼 156 稳公(鱼干) 156	
银鱼 157 大地鱼 157 红衫鱼 158 黄鱼 158 大口鱼(有牙/无牙) 159 池鱼(蓝圆鲹) 159	
干鱼子 160 皮菜(鲱鱼科)(香港) 160 蒯筒(挞沙鱼)(香港) 161 柴鱼 161	

食谱参考	162
------------	-----

西环岁月

从三角码头开始……

慢慢行

闲逛游走见四环

港岛是香港最早发展的环海地区，它分为上、中、下和西，称为“四环”。从湾仔道至军器厂街是下环，中环由美利操场起至威灵顿街与皇后大道中交会处，上环则指威灵顿街与皇后大道中交会处之间，至于西环，乃是干诺道西至坚尼地城。“四环”称谓由1857年开始出现，到第二次世界大战后就停用了。

19世纪末，上环发展为华人商贸区，邻近的苏杭街和文咸西街则由于接近海边三角码头，成为香港早期的转口贸易集中地。永乐西街及文咸西街因势利导，成为著名“南北货”行商的集中地，故文咸西街又被称为“南北行街”。当时干诺道西为食米批发中心；德辅道西一带则是海味杂货集散之地。发展至今，介于皇后街与正街之间的德辅道西和永乐街，已发展为享誉盛名的“海味街”。



1950年的干诺道中三角码头

早期的“香港华尔街”

和水上社区

20世纪30年代，上环和西环更有“香港华尔街”美誉，皆因三角码头是最大规模省港澳渡轮码头。不过这个码头也是“香港三年零八个月”日军侵港后，把港人遣返回中国内地的登船处。随着海上贸易发展渐趋蓬勃，商贾陆续设行开店进行贸易活动。到1960年，码头两旁除货轮外，还引来渔民聚居，有的协助驳艇运货，有的捕鱼谋生。在最鼎盛的时期，沿码头两岸停泊许多大小不一的大眼鸡式木货艇及住家艇，俨然变成别具特色的水上社区，充满浓郁的渔港风情，也由此创造了咸鱼栏商机，发展成“咸鱼街”。每天晚上，码头沿岸更衍生了地摊式的平民夜总会，吸引许多游客和本地市民到访消遣。

得天独厚

三角码头占尽商机

三角码头担当贯通上环和西环的重要角色。由于位置介于永乐西街、干诺道西与德辅道西之间，故又称“永乐街码头”。它矗立于维多利亚港的一块三角地皮，连接珠三角、福建、东南亚等港口，创造许多就业机会。多个家庭赖以维生，商机处处。由于沿岸设有多个散货码头及货仓，需要大量码头工人协助搬运，可以说是早期水运物流业的重要转口贸易码头，许多鱼产、海味、南北干货贸易商和批发零售商聚集于此设店营运，并见证了香港18世纪末至19世纪中期商贸鼎盛的风光岁月，也记录了德辅道西的咸鱼栏（现改为“海味街”）、永乐西街、文咸西街交织为南北行街的辉煌历史。它隐藏着许多传统老行业的足迹，时代虽变，人情不变，仍保留着许多古老的岁月行踪。



20世纪60年代的坚尼地城海旁

三角码头与 咸鱼栏的往事

从一些斑驳的旧相片可见，一幢幢四层高的特色建筑物，矗立于三角码头，并排而立，颇为宏伟。建筑物楼底高而通风，一般来说商家会把低层用作店铺营生，二三层则分别用作办公室、货仓、员工宿舍和居室。至于顶层天台，多用作天然大晒场，是许多海味干货晒制或回潮时的运作工地，特别对经营咸鱼生意的店铺来说必不可少。因利乘便，在三角码头收到的海产杂货便在南北行街和咸鱼栏交易，在西环最闻名之地，要算“南北行”和“咸鱼栏”了。

据老行家说，约一百年前，即19世纪末，咸鱼栏原坐落于西营盘与半山区一条横街，在东边街和威利麻街之间，及后因为卫生问题且楼房太旧而重建，便把版图拓展到皇后大道西与“海旁西”（即后来建成的德辅道西）之间，两边以西边街与正街为界的三条窄巷梅芳街、桂香街和咸鱼街构成的长方形地段，就是咸鱼栏所在地。当年的店铺喜以“栈”“号”“隆”为名。说起咸鱼栏就不能不提当年俗称“十二栏”的十二间咸鱼批发商，当中包括“兴隆号”“惠隆”“义昌隆”“运隆”和“生隆”。它们的主要业务，是把三角码头收回来的渔获批发或零售。那些渔获包括鲜鱼、半咸制品或咸鱼，多来自新加坡、泰



昔日的特色建筑物，以四层楼为主



搬运工人在卸货

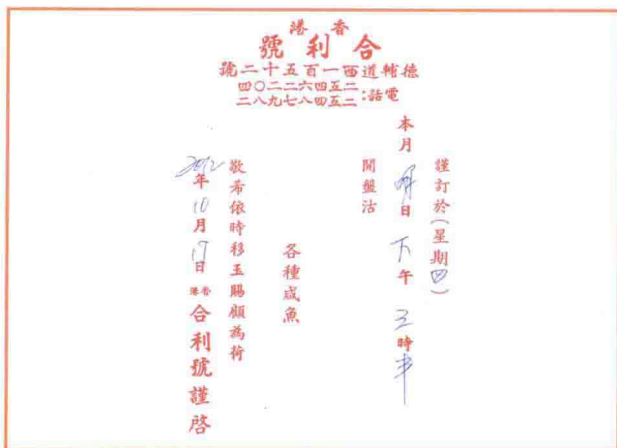
国和印度尼西亚；品种有白花鱼、红鱼、鲳鱼、马友、鳊白等。除了批发鲜鱼和咸鱼外，十二栏店铺有时也会把鲜鱼加工腌制，经过洗鱼、下盐花、藏盐、包鱼和晾晒，并需要按照鱼质、新鲜程度、鱼油比重、温度和晾晒日子等条件，将成品分为“霉香”或“实肉”。全盛时，咸鱼栏和咸鱼街还延伸到皇后大道西与德辅道西与干诺道西之间，街头巷尾飘满阵阵咸鱼香。当时经济不景气，加上冷藏技术不佳，只有咸鱼耐放，故许多市民会以咸鱼做菜。又因位于三角码头附近，许多广州和澳门同胞都会购买咸鱼带回家乡作礼物，故咸鱼栏可谓风光一时。



宣传单张：按时出版的宣传单张，让商铺行家寻货源

咸鱼栏不是咸鱼街， 最终蜕变为海味街

1949年，港英政府在西环渔市场成立鱼类统营处，方便统筹货船进出、码头运作和船家渔获等操作。第二年，贩卖鲜鱼和咸鱼的商号基本上都位于东边街、梅芳街到德辅道西和西湖街等处，因为全区以咸鱼买卖为主，所以称为“咸鱼栏”。当年吸引了大量人流涌现买货和卖货、食肆进驻兼商贸频繁，市道十分畅旺。随着都市化、经济活动转变及环境卫生问题等接踵出现，盛极一时的咸鱼栏也变得黯然失色，在汰弱留强的形势下，由十数间大行批发缩减至不足十间，当中有南盛、南昌、永泰、茂利、荣昌、仁昌等，以兴隆号、惠隆为主要操控咸鱼栏业务运作的大型批发商。渔民的渔获收发表面上是由政府鱼统处统筹，但实际上则由这两家“隆”字号商铺主导管理。



请到纸（请盘纸）：每遇大行收到货物，广发请到纸给同行出席和竞投货品



扎根于咸鱼栏的老行家对笔者表示：“咸鱼栏和咸鱼街两者截然不同，不可混为一谈。”所谓咸鱼栏是以批发零售为主，属于整个地区的鱼类和咸鱼制品的集中地，每当货船泊码头，南北行和咸鱼栏货主会接收货物，大手的货物可能先交到南北行，部分会流入咸鱼栏店主手上，再进行点算入货，准备“开大盘”，然后编印在商会的刊物单上，再安排“请到纸”邀请相关店东开盘投标，然后按“密底算盘”来议价，确定那批货卖给哪家。这个传统沿用至今仍在进行。

1969年鱼类统营处搬迁到香港仔，渔船转移停泊于香港仔，渔获也转到此地交收，据说那时香港仔的渔产很丰富，虽然咸鱼栏的生意因而受到影响，但有危便有机，激发咸鱼栏的店主开始尝试把香港渔获自行加工，创出七日鲜、鱼干和咸鱼，甚至不同品种的海味等变通货源。

咸鱼栏 变海味街

20世纪60年代以后，香港逐步迈向工业化，渔民渔船渐少，再加上鱼干制作是厌恶性行业，卫生

问题又多，故此日晒鱼干这一行就开始逐渐减少。再者，那时许多上海和广州的商贾避难来港设店经营，连带声色犬马的生意如酒楼食肆和风月场所等均设立于此，特别是西环妓寨、著名食肆如金陵酒家、大同酒家、得云茶楼等，都是许多大商家喜欢光顾、交际和倾谈生意的地方，这些商务应酬活动促使本区成为饮食业和干货海味食材的集中地。

20世纪70年代初期，香港经济渐渐起飞，基层行业开始转型至高阶行业，出现金融贸易等活动，故此中环、上环成为许多贸易行的集中地。由于上环和西环的特殊地理



位置，邻近居住于半山区的商贾富豪，加上股票市场盛行，所以南北行街和咸鱼栏的生意拥有庞大商机。经济繁荣期间，“鱼翅捞饭”“鲍鱼煲粥”“老鼠斑制鱼蛋”等骄奢美食经常挂在嘴边。但好景不长，1973年恒生指数从1700点高位大跌至第二年12月只剩150点，跌幅达90%，大股灾令许多香港人一夜之间财产尽失，寻死者众，每日报纸文章都报道出又添亡魂的消息。所幸香港人凭着坚毅精神，逆境求生，终能摆脱困境，经济再度起飞。

20世纪80年代后，因咸鱼致癌之说改变香港人饮食习惯，对货源需求减少，加上咸鱼栏的店铺因各种原因数目锐减。中英联合声明影响地产业日益兴旺，市区重建令生意转型，昔日的咸鱼栏区域逐渐变小了，由数条街缩为只剩桂香街。一些咸鱼店迁往电车路旁的德辅道西继续营业，有些店铺则转卖海味或其他杂货以平衡营运寻找商机，海味经营从此崭露头角，昔日的咸鱼店也转做高级海味生意。当中著名店铺有：成德号、大生海味、同昌号等。随着转口贸易蓬勃发展，人们生活质量提高，商店开始大量引入日本元贝、墨西哥和日本鲍鱼，而本港自制的虾干、花胶、鱼胶（即白花胶）等海制品，也纷纷出笼进驻咸鱼栏。至于鱼翅加工更是当时佼佼者，咸鱼栏继而成为20世纪80年代批发、出口和技术加工等的东南亚同类商品主要集散地。这年代的海味店主要售卖鱼翅，尤以金山勾翅、大鲍翅、天九翅等为主，鲍鱼为副。其货品来源也以日本和墨西哥为主，广为人知的有吉品鲍、禾麻鲍和网鲍。至于海参和花胶虽属高级海味，但未获青睐，受食客欢迎的程度不及鱼翅。

随着咸鱼产品的衰落、湮没，咸鱼栏之名已不合时宜。2000年，香港中药联商会向特区政府倡议将上环一些传统行业集中的街道冠上特别名字。后来，由于正街、皇后街、德辅道西等交织而成的咸鱼街已改以经营海味为主，故香港海味杂货商会的时任会长李澄波建议香港旅游发展局（旅发局），把“咸鱼栏”改名为“海味街”，并借助香港旅游发展局向外推广。如今经过一番努力，海味街已成为游客常到的景点。

20世纪70年代后期至90年代初，海外移民陆续回流，香港经济成为内地开放政策的得益者，再



鱼翅捞饭的年代，香港经济蓬勃



每逢年节，鲍参翅肚少不了

加上基础建设的带动，餐饮业对海味的需求日增，令海味街得以继续蓬勃发展。

好景不长，1997年亚洲金融风暴席卷全球，香港地产价位狂跌，经济泡沫爆破，令商贸备受打击，酒楼食肆面对风雪期纷纷倒闭。直至千禧年开始，香港经济才稍有回转。然而2003年年初又爆发非典（SARS）事件，饮食业再受打击，结业者又数以千计。直至中央政府实施自由行政策，促使内地同胞大量来港旅游，经济才得以复苏，海味街方始因而得益。2008年全球金融海啸，香港经济再受打击，幸而海味生意因有内地游客的消费而尚能保持平稳。不过，经营方针已趋向薄利多销策略，但求直接吸引个别消费者。

近年饮食潮流转变，市民环保意识提高，昔日风光一时的鱼翅地位和销量已一落千丈，取而代之的是“海中人参”（海参）和享有“滋补王兼养颜妙品”美誉的鱼肚花胶。至于鲍鱼，则因技术改良，从野生品种变作人工养殖，生产量比较稳定，货源充足，以上三种拳头海味，已变得更为普及。

现时海味市场的趋势是：产品渐趋多元化，而且品种繁多，产地来源更丰富。许多从前没有海味出口的国家现今也来争取一席之地。传统上，澳洲、中东、新西兰、南非等国家和地区出产海参和鲍鱼，如今韩国也制造海参、蚝豉和鲍鱼，甚至山东大连也大量出口鲍鱼、海参、干贝，货色水准和加工技术都不错，故成为另一股海味出产地的新势力。随着香港交通网络高速发展，货品来自四面八方，现在已不再是独卖干海味、急冻海产和水盘海味，有些行家甚至有代客浸发和处理货品的服务，还提供即食海味。香港老饕一族可谓大饱口福了！



海味街的海味商铺沿大街而设

逸事杂谈

- **梅芳街**：原名为霉芳街，后因词义不好，遂改为“梅芳街”，是昔日咸鱼栏的旧址。
- **水货客**：水货客由来已久；据老行家说，雇人私自走货者都称为“水货客”。原来在20世纪30年代以前，三角码头就是澳门和中国内地的水货重点，许多港人把海味干货从这里带货回乡，换点物资和金钱，间接改善了香港的经济。直至20世纪50年代，新中国成立以后物资贫乏，才将香港物资转馈广州。
- **咕哩**：搬运工人，俗称“咕哩”或“苦力”，以体力谋生，负责装货或卸货的工作。当时的苦力来自五湖四海，以南番顺和潮汕人为多，尤以潮州人占大多数。他们的团结精神表现在“兄弟帮”中，能够落地生根后同乡彼此扶助开展事业，涉足昔日许多老行业如咸鱼业、海味贸易、茶楼小馆等。故此海味街上经常看到许多潮汕文化，例如地道打冷大排档、聚集成巷名为“潮州巷”、七月盂兰打醮活动等。

苦力以体力和劳力换取生计，体力容易消耗，食量惊人。但他们花不起大钱，于是聚集了零食小吃店、面档、茶水档或小铺。这些行业早起早收，集中了许多草根庶民，无形中建立了路边摊档文化如平民夜总会、风味十足的小炒大排档、担仔云吞面、烧味排档、三点三的下午茶等，形成本土饮食文化的雏形。

- **童工**：咸鱼栏的营运模式主要是前铺后居，因为渔船泊岸，装卸货品往往在凌晨时分，所以需要部分员工留宿看夜，那时的人文盲者多，或是家境清贫，子女多而没有能力负担教养，导致年长孩童会投身打杂、帮工、苦力等行业帮补家计。遇此情形，店主会提供包食包住的工作机会，方便孩童工作互惠互利，这些学徒往往成为日后店里的掌舵或买手。
- **做祆与开年饭**：因为员工福利有包食一项，为了方便运作，节省成本，店主会雇用煮饭阿姨协助料理两餐，依照行规，每逢农历初二和十六都会宰鸡杀鸭，拜神烧冥纸，饭菜丰富如过节，这两个日子称为“做祆”日。直至今日，仍沿用这旧俗。一家古旧海味店，每年的大年初二，仍会按习俗，老板和员工聚首一堂，享用美食兼联络感情，表现十足的人情味。

每当初二、十六和中国传统节日，店主会在当天拜神，饭菜丰富款待员工，特别是农历新年（即春节）开市时，敲锣打鼓、采青，舞龙醒狮迎接新市，在还没有放爆竹时，在铺前挂上红而大的爆竹，充满喜庆气氛。此外，每当有新铺开张，总少不了簪花挂红，有机会到这里闲逛，就会看到历史悠久的老字号，其招牌仍保留了开店时古色古香的挂红。大部分昔日旧传统和习俗，在这个老行业仍保留和沿用。

- **炮金**：这个词原意是给小朋友在过年时购买爆竹玩的赠款。而实际上，是当年供应商或批发商假借此名堂以现金或实物回赠客户的笼络手法；随着廉政公署的成立，这种回赠方法已不合时宜，无人再公然这样做。

穿梭海味街， 寻访老字号，细说当年情

踏入横跨上环和西环之间的海味街，看似破落陈旧，却有一番古朴味道，特别是搭乘俗称“叮叮”的无空调电车闲游时，阵阵咸味、鱼腥和海产混杂的味道随着秋风从窗外传来，看着周围的古旧招牌和新建筑物，错综交织，与有点模糊的童年回忆相比，不由有点唏嘘，又有点无奈。我们究竟要生活富庶，还是宁愿一成不变，抱残守缺呢？老味道、当年情，随着更新改革，仿佛昨日的光景，已成明日黄花，风光不再。从老行家们口里吐出隐藏在这条老街的小故事，令人回味无穷。





屹立近百年的老字号

同兴泰记

20世纪20年代（1919年）就是同兴泰记（简称“同兴”）诞生的年份，由数位志趣相投的友人合资经营，就以“志同道合，创业兴家，身心康泰”为目标，立志创建事业，期望生意兴隆，旗开得胜，斑驳褪色的招牌，从开业至今沿用没变，代表着老字号的传承，与香港人风雨同路，并肩走过近百年的岁月。同兴泰现仍由梁、邹两姓合作继续经营，于店铺坐镇者是梁家第三代传人（掌舵人）——梁泳潮先生，他坚守老店，秉持“货真价实、童叟无欺”的经营信念，数十年不变。



用毛笔誊写账目

古朴装潢 传承老行业

踏入同兴泰，令笔者有时光倒流的强烈感觉，老练的伙计、昏黄的灯光、典型20世纪六七十年代的海味店设计……尤其当看到一张墨黑色柜台时。十分古旧的柜台虽然被岁月磨损，但仍坚硬地泛着油光。细问之下，原来已

有一百年历史，它的存在象征了店铺历史悠久。掌柜背后有一柜排列整齐的玉扣纸账簿，台上摆放了笔墨、账簿、算盘等各式各样的用具。柜台除了供人写字记账外，还有个实际用途，就是可借以测试银币真伪。因为20世纪初，俗称“大洋”的一圆大硬币乃纯银所造，坠地时发出的声音与混有杂质的伪币差别很大，精明的掌柜凭着银币掙在台上声音的清脆程度，便能分辨真伪。

进入店内，见掌柜梁先生挺腰调墨、开笔记下客户的账目，运腕从容，龙飞凤舞，力透纸背，大将之风可见一斑。接受访问期间，他笑说：“有朝我死了，相信再没有人会用毛笔记账。”

柜台四周摆满了一行行秩序整齐的大玻璃樽，装满鲍参翅肚、瑶柱燕窝，地上就放置一盒盒干豆或杂货，门前隅角挂满腊味，特别是样子有点像蝙蝠的腊乳猪，更是这数年店内的人气拍摄王，十分逗趣。门前就有不同品种的海味杂货，包括吊片、蚝豉、咸杂等；大如镇店之宝天九翅、小如芝麻绿豆，样样俱全，所以熟客们除了零售小贩，还有家庭主妇、女佣、海外侨胞，有些老主顾已有四代之多，老香港、人情味，尽留店中。



与日俱增的账册



清朝用的银币

经历大时代

风雨同路相依近百年

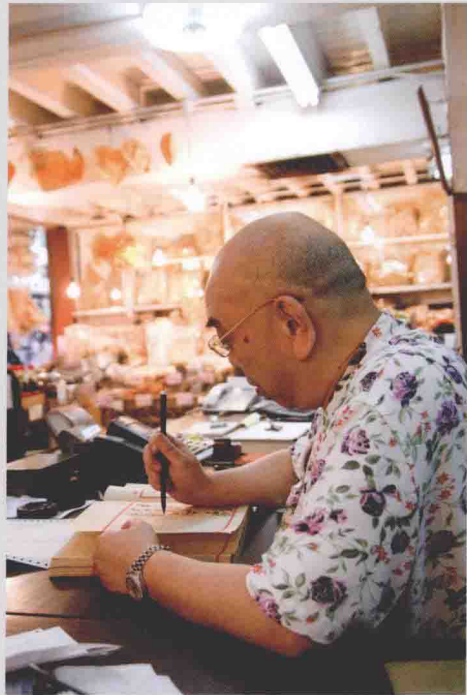
梁先生述说于20世纪60年代已迁至现址，其店铺早期不但售卖咸鱼，也贩卖海味杂货，随时代巨轮更迭，驻足上环，改变策略，海味杂货多元化，生意日益扩大，眨眼间，店铺已过了90多年。同兴的梁先生自十多岁开始在铺面帮手，由一名小厮成长至大掌柜，除了与其店共度一甲子时光外，还与许多香港人见证大时代，学会与时俱进，方能屹立不倒。

早在他父亲开业初期，生活环境不十分好，能吃饱已算不错，售卖咸鱼、海味杂货为主，货物依赖南北行人货，而客源就因与中国内地和澳门相近，利用水路带货到这两地换取物资，直至1949年中华人民共和国成立前为止。

20世纪四五十年代，同兴已开始拓宽客源，进行出口贸易，不再单纯依靠走水货维生，会按照不同进口的国家如美国、菲律宾及马来西亚等地设定不同的包装。1943—1945年期间，梁先生经历香港沦陷至光复，维时三年零八个月之久，那时因战乱，货源短缺，唯有利用三角码头水运，及从元朗攀山涉水运送货品补充货源，以便继续营运。苦日子过了后，以为雨过天晴，岂料随之而来却是韩战和越战爆发，1950—1953年的韩战和1959—1975年的越战期间，美国对中国实施海上封锁，

甚至货运和贸易皆有困难，香港也因此受到牵连。当时店铺的货品依靠中国内地，或间中从元朗偷运，交通不便又没有货车，单靠苦力运送，生意大受影响，唯有苦忍。然而有危就有机，美国实施禁运而影响到同兴的出口贸易，就改变经营策略，从出口转为零售，拥有不少熟客和酒楼定单。由于客源属多元化发展，致令店铺业务不跌反升。

印象最深刻的记忆，要算是1967年因劳资纠纷演变而成的暴动工潮；1983年因为香港回归问题而引发港元大幅波动，港英政府决定港元与美元挂勾以稳定港元；1997年金融风暴；2003年香港SARS（即非典型肺炎）。这些年，这些事，无论对香港或同兴均构成深远影响。因为1967年暴动前夕，不少人担心没有粮食，大量抢购物资，生意特别好。另一转危为机的事件正是港元未实施与美元挂勾，财政司郭伯伟搞错了令港元即时贬值百分之十，人们害怕货币贬值于是疯狂入货。这两事件都令同兴泰记进账不少。



梁泳潮先生在记账

灵活变动货源 适者生存

同兴开业至今，产品和货源也转变不少。它位于三角码头附近，因利乘便，其海产杂货来源以南洋和中国内地为主，也有来自太平洋和南美洲，产品就以鱼干海味为多。20世纪七八十年代，香港渔获颇丰，有自制咸鱼和鱼干，而高级海味如鲍鱼来自日本和墨西哥，咸鱼、花胶、鱼翅就来自非洲、巴基斯坦、孟加拉、乌干达、坦桑尼亚，及后又有新西兰花胶，其货比较薄身但白净。非洲也算是近几年新崛起的货源，产量多，鱼肚较大而且洁白，年产量又多，货源稳定。当地土著起初不知鱼肚可卖钱，但自从香港人到非洲购货，教晓如何取鱼肚之后，就开始懂得叫价了。至于海参，20世纪90年代以日本、澳洲、印度尼西亚为主，到了千禧年后趋向多元化，货源来自印度、所罗门群岛、中国内地、韩国和中东等国家和地区。随着货源越来越少，捕鱼区域越来越远，各来源地开始以人工饲养补充货源。

与时俱进 管理趋于现代化

经营模式改变，同兴泰增添装备适应时代变化，既成为首家海味杂货店使用环保购物布袋，也率先不用算盘改用计算机。为避免货物受潮，就使用冷库贮藏海味杂货，并且突破传统，接受顾客