

● 李永增 / 著

HONG KONG

『挑剔』

香港

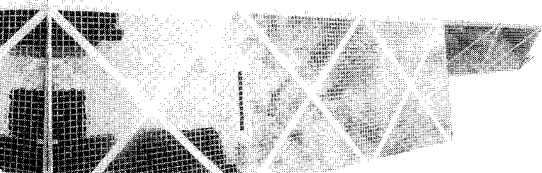


中国发展出版社

● 李永增 / 著

HONG KONG

『挑剔』香港



中国发展出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

“挑剔”香港/李永增著. —北京: 中国发展出版社,
2000.5

ISBN 7-80087-370-6

I. “挑… II. 李… III. 社会生活-概况-香港
IV. D676.58

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 20209 号

中国发展出版社出版发行

(北京市西城区赵登禹路金果胡同 8 号)

邮政编码: 100035 电话: 66180781

北京地质印刷厂印刷 各地新华书店经销

2000 年 5 月第 1 版 2000 年 5 月第 1 次印刷

开本: 1/32 850 × 1168mm 印张: 7.5

字数: 177 千字 印数: 1—12000 册

定价: 15.50 元

本社图书如有印装差错, 可向发行部调换

感受香港 挑剔香港

(代序)

1993年4月初，我由首都机场乘中国民航的班机一路南下，两个多小时后降落在香港启德机场。按一般规律，机场通常都建在离市区有一段距离的地方。但等办完入境手续，由候机厅走出来，我确实大吃一惊：原来启德机场竟在密密麻麻的住宅楼包围之中。走惯了内地的人，确实感到香港实在是太小了。

在香港做记者，最别扭的是语言。香港通行的是英语和广东话，普通话是讲不“通”的。随着两地经济联系的日益广泛，学普通话的人越来越多，但在实际生活中，大部分港人还是听不懂，讲不了普通话，彼此相貌相同，就是无法沟通，甭说采访，连上街问路都困难。所以到了香港先得过语言关，强化培训。不过这一关，电视新闻看不懂，连报纸都看不通，因为香港的中文报纸也是用“粤语”编排的，夹杂了大量的香港“方言”。

香港，英国人称之为“女王皇冠上的一颗明珠”。这个多山多岛的“东方大都会”，地不过1000平方公里，人口600余万，但是在过去的20多年时间里，以华人为主的香港社会，却创造了令世人叹为观止的经济奇迹。站在九龙尖沙咀海滨，俗称“香江”的维多利亚海峡波浪翻涌，面向海峡的港岛北侧，高楼林立，大厦冲天，一幅国际大都会的绚丽图卷，一览无余。改革开放，特别是1997年香港回归祖国之后，越来越多的内地人穿过罗湖桥，到香港考察、旅游、从事商业活动。灯红酒绿，车水马

龙，在这五光十色的另一种社会里，人们到底看到了些什么……

人们最熟悉的，就是港人永远急急忙忙的脚步。快节奏，高效率，只争朝夕，时不我待。那种匆匆行色，那种兢兢业业，那种隐隐的巨大的生活压力。活着，就得适应拼搏。竞争，无处不在。看得惯也罢，看不惯也罢，几分耕耘终归要反馈几分收获。

香港社会富裕了。繁华的商业，完善的交通，无所不在的金融服务……

当然，还有跑马，有六合彩，有黄毒赌，有盗车走私，有暴力凶杀，有坑蒙拐骗……

记者有幸在港常驻三年，耳闻目睹，亲身经历，透过其表面的浮华，对香港社会的方方面面多有感受，也多有挑剔……

作者

目 录

感受香港 挑剔香港 (代序)	1
快餐店里看节奏	1
一日三餐逛街市	10
水果饮料吃全球	23
漫话香港交通	34
香港地铁会赚钱	48
香港居大不易	62
享受私人会所	77
走进香港银行	90
香港股市一百年	99
香港报刊大火并	116
霓虹灯下不夜城	131
香港的“菲佣现象”	143
制造业转移之后	156
“九七”香港马照跑	169
港式赌博“六合彩”	183
恩恩怨怨话宠物	194
“三级”的市场潜力	208
盗车走私搅香港	221

快餐店里看节奏

人无论走到哪里，首先得要解决温饱问题。单身驻港做记者，因为采访耽误食堂开饭的事常有，于是就得上街。我最常去光顾的饭馆是位于鹅颈桥下的美心快餐厅，30多港元一份的中式快餐，包括一碗白米饭、一个牛腩煲或鲜鱼煲、一杯热茶外加一小碗甜品，饭菜俱佳，甜咸兼备。换换口味，偶尔也会到麦当劳吃个汉堡包。香港的快餐厅总是那么忙，一天到晚，人来人往。

在香港住久了就会发现，每天有两个时辰最好不要出门。一是上午9点钟以前，“上班族”正大步流星地拥向写字楼和办公室。要看香港人生活节奏的速度，此时是最形象的时候，最好别上街添乱。二是中午12点吃饭的时间，香港的公私机构多无开设公共食堂的规矩，填肚皮事，全靠自己解决。而且中午只有一个小时，上至老板，下到打工仔，通通要在这60分钟内完成任务。午饭恐怕是“上班族”最感头痛的事。每天中午一小时，一年365天，除了节假日，天天如此。香港的快餐业就在这样的社会背景下迅速成长起来。

快餐店——解决战斗半小时

一日三餐。中国人的习惯，早餐就是凑合，港人也不例外。

传统的早餐属于老人家，清晨起来坐茶楼，一盅两件，慢慢地品尝。沿街的小食店、粥粉面，也算是中式快餐。广东人喜欢喝的鱼片粥、肉片粥，除了略微烫一点儿，倒也营养齐全。上海人偏好的大饼油条，现炸现卖。但这些似乎都在走向式微，新一代人接受的是西式早餐，咖啡牛奶，西饼面包。所有的快餐店几乎都供应早餐，一份汉堡包加红茶，一份三明治加热奶，一份热狗加矿泉水等等。卫生、标准、营养搭配。

早饭属于快餐，午饭那就加个更字。“上班族”吃午饭的紧张劲儿，怎么形容都不为过。一小时，上楼下楼，找饭馆，抢座位，到把这口饭吃下去，全包括在内了。当然，饺子面条，半小时内也能解决战斗，但饺子馅儿还有个好坏咸淡，面条也有煮软煮硬的时候。不标准，也就拿不准。所以即使吃面，消耗最多的是“即时面”，也就是内地所谓方便面。香港人一年得吃掉多少包方便面？早几年统计是1.8亿包。也就是说，每个香港人每年要吃掉30包方便面。得说明白了，并非香港人肚子大，每年到港旅游的客人早已超过了本地的常住人口，游客也是方便面的消耗大户。

逛快餐店的次数多了，渐渐地悟出了一个道理：现代化快餐区别于传统饮食业的最显著特点是标准化。快餐店里供应的每一份食品，都应该是按工厂化流水线的方式生产出来的，甬挑甬捡，也没的挑没的拣。走进快餐店，不用考虑，不必选择，掏钱就得。突出一个字：快。考虑、选择，快餐店都替您办了。方便面的兴旺，无非是说明，营养卫生快速标准化的食品，最适合香

港人快节奏的生活。

快餐业正是看准了港人生活的这个特点，看准了经济发展必然带来的变迁，20年前便悄悄进入香港市场，终于做大，成为今日港人生活中不可或缺的重要组成部分。中午12点，来到中环德辅道、干诺道一带，从中银大厦、汇丰总行、交易广场等高高低矮的写字楼群里，拥出了一批又一批的男女职员，三五成群，都是急急忙忙“打食”的。一瞬间，再有多少快餐厅也告客满。

在干诺道中的钵甸乍街到德己立街之间，记者数了数，几乎是不间断地挨排六家餐厅。由西往东，依次是马里奥意大利餐厅、麦当劳快餐厅、大家乐快餐厅、大快活快餐厅、哈迪斯快餐厅和越南小食店。六份儿吃食，快餐居其四。这就是香港“上班族”午餐的特点。

快餐店内，吃什么呢？记者来到位于太古广场地下的利华超级三文（明）治店。这是一家有10多年历史的快餐连锁店，分店数量已发展到10多家，主要经营三明治和超级三明治。在餐厅的价目表上，列着当天供应的快餐品种，有三明治和超级三明治、沙拉、小食、饮料、汤和鲜榨果汁。三明治又分烧牛肉、烟三文鱼、吞拿鱼、蟹肉、餐肉、火腿和德国腊肠等不同品种。超级三明治就热闹了，一份里面有四五样配料。比如有“烟烧火鸡、牛油果及松子”，“鸡、苹果、西芹、核桃及甘笋”，“烧牛肉、德国嫩葡萄、酸瓜及葡萄仔”等等。而且注明，每份三明治内有生菜、番茄、青瓜及法国芽菜仔。配搭的面包又有全麦面包、白面包、裸麦面包、五谷面包、法国面包、樱子面包和中东面包等等。一份超级三明治要价29港元，加上一例汤8港元，一杯奶茶或咖啡7.5港元，有四五十块钱就够了。

麦当劳——吃出一代年轻人

香港快餐业的兴起，始作俑者据说是内地人十分熟悉的肯德基家乡鸡，不过港人不认账，没几年又悄悄地退了出去。1975年初，麦当劳进军香港市场，第一家店址就选在了铜锣湾百德新街的恒隆大厦，众所周知，这是港岛最有名的热闹繁华地带。从那时候起，20多年的时间过去了，麦当劳和一代年轻的香港人一起成长。那位色彩鲜明、慈眉善目的麦当劳叔叔的形象，几乎是家喻户晓。今天的香港年轻人，不知道贾宝玉、林黛玉，不知道刘备、张飞的大有人在，但却无人不知麦当劳。

区区港九，麦当劳的分店数目已超过60家。全球的麦当劳快餐厅大约13000多家，90年代初评选销售量最高的前10名，香港包揽了5家。当年的冠军被苏联的莫斯科分店夺得，亚军归了香港的尖沙咀星光行分店。另外，香港的沙田新城市广场分店、荃湾街市街分店、九龙湾德福广场分店以及观塘裕民坊分店，也都榜上有名。

港人捧场，麦当劳越办越红火。麦当劳的供应品种以早餐和中餐为主。11点划界，这之前只供应早全餐，美式鲜鸡蛋11港元，普通汉堡包4港元，猪柳蛋7.4港元，烟肉蛋六块九，猪柳6.5港元，饮料另配，一杯4.5港元。11点后供应的品种就比较多，最叫座的是炸薯条、巨无霸和罗宋汤。就这老三样，香港人百吃不厌。

数年前，麦当劳推出了一个电视广告，其中有一首绕口令，叫做“双层牛肉巨无霸，酱汁牛肉加青瓜，芝士生菜加芝麻，人人食过笑哈哈。”虽说没啥文采，但用广东话讲起来顺口易记，电视台还组织了麦当劳的绕口令大赛，人人争相背诵，巨无霸深

入人心。香港麦当劳的成功，受益于麦当劳在全世界的知名度，同时也和它自己的努力分不开。

麦当劳受港人欢迎，还由于它的价廉物美。香港多年来一直受通货膨胀困扰，几乎所有行业每年都要根据上一年的通胀率相应提价，以维持本身的利润收入。饮食业也不例外，同样一个面包，今年两块钱，明年可能就是两块五。市面上也许只有麦当劳的汉堡包是多年一贯制。薄利多销，是香港麦当劳成功的重要秘诀。

在香港，无论你走到哪里，麦当劳那巨大的 M 标志，几乎是无处不在。麦当劳餐厅大量雇佣兼职人员，这样人工成本自然降低，但无论你进入哪一家 M 餐厅，都能享受到同样水平的服务，同等质量的食物。这应该归功于其卓有成效的管理。

香港麦当劳的老板伍日照先生有一句名言：“要做一个好吃的汉堡包很容易。要做出千千万万个每一个品质都这么好吃的汉堡包就很困难了。”

无人怀疑，麦当劳的成功靠的是服务质量。而快餐店里“质量”一词的内涵，仍然脱离不开标准化。标准化的食品、标准化的服务，甚至还包括标准化的店堂门面装潢。当然了，“标准化”也就失去了个性。所以要强调，快餐业的大发展依赖于特定的社会环境。

争市场——洋快餐纷纷登陆

麦当劳的成功说明，千百年来吃惯了米饭的中国人，完全可以适应新的饮食习惯，市场有待开拓。80 年代中期，随着香港经济的起飞，白领阶层的扩大，快餐市场渐渐成熟。

快餐业的“发烧”出现在 90 年代初，洋快餐的纷纷登陆也

是这个时候。1991年7月，号称美国三大快餐店之一的哈迪斯汉堡包连锁店，在香港开设了第一家分店。同一时间，另一家美式汉堡包快餐店 Jack in the Box 亦滩头登陆。转过年的年初，在全球有 4000 多家分店的威登斯汉堡包连锁店，也赶来凑热闹。短短半年时间，3 美式汉堡包先后闯入，再加上原来已有的麦当劳，真是让香港人有点眼花缭乱。3 家大同小异的快餐店，其市场路线几乎都是取中上，以 18 至 35 岁的学生、“白领”职员和一般家庭为主。在美国本土，哈迪斯的价格比较贵，某些汉堡包可卖到 20 港元一个，显然是香港消费者难以接受的。为了适应香港人以及广义上中国人的口味，哈迪斯只引进了一部分美式食品，却另外开发了一批米饭类的快餐食品。到 90 年代中期，哈迪斯在香港有 6 家分店，计划每年增加 5 家左右。威登斯以健康食品为号召，例如使用不含防腐剂的 100% 纯牛肉、新鲜蔬菜和利用植物油烹调食物等。为适应香港人的口味，同样提供了一些美国总公司所没有的食物品种，例如炸鸡和肉酱饭等。威登斯在香港的分店有 4 家，据说已占去快餐市场 5% 的占有率。1993 年底，第一家威登斯快餐店在深圳开业，拉开了这家美式汉堡包进军内地市场的序幕。

利华超级三文（明）治店的老板说，他们引进三明治快餐的初衷，是针对大公司的“白领”职员，主要还是外国雇员。但是随着时间的推移，发现进入快餐厅用餐的顾客，黄皮肤的本地人越来越多。“由以外国人为主，一下子变为以中国人为主，连我们也感到惊讶。”这种快餐厅先是走出商业区，跟着写字楼设点，利华的分店最早选点位置，包括置地广场、太古广场、万国宝通广场、恒生银行等，都是中环一带最有名的高级写字楼。习惯是养成的，习惯成自然，再改也难。“上班族”养成了吃快餐的习惯，并将之带到日常生活中，快餐就不再是专门的午饭了，它被

带回家庭，带到晚上，带到节假日，香港人终于与快餐结下了不解之缘。快餐厅又由写字楼群中走出来，回到商业区，闯进市民的居住区。

又一批洋快餐登陆香港。英国风味的炸鱼薯条店，选址湾仔胡忠大厦开业，供应 60 港元起价的各种套餐，仍然是以外国人为主，慢慢再打开本地人市场。美国风味的亚 B 烧牛肉三明治，选址在每天客流量达五六万人的信德中心商场旺地。正宗德国风味的“大狗大”热狗店则开进了中环兰桂坊，老板说，香港没一家饭馆有靓热狗卖，热狗与汉堡包都是面包加肉，在香港一定有市场。兰桂坊是外国人集中的热闹地点，消费力和口味都对路，只卖热狗都有的赚。

单一的快餐店既使人们享受到快捷和标准化的服务，也夸张了生活的单调与呆板。而多种多样的洋快餐竞相登陆，使得港人在快餐食品中也感受到了多样化的乐趣。

大家乐——每日供餐三十万

聪明的香港商人不会让美式汉堡包一枝独秀，香港本地的快餐企业也在迅速成长。这其中最著名的快餐连锁店集团有“大家乐”、“大快活”和“美心快餐”，三家的总营业额估计占了香港快餐市场的 60%。香港是一个竞争激烈的大市场，就好像超级市场，有惠康就有百佳；个人护理用品店，有屈臣氏就有万宁；快餐业亦如此，有“大家乐”就有“大快活”，而且是并膀儿开店，对脸儿开店，一个追着一个开店。在店铺标志上两家也差不多，黄配红，三个字，一个开口笑，一个笑哈哈。论规模，“大家乐”开业在前，分店数目约 120 家；“大快活”鸣锣随后，属下联姻 110 家左右；所谓半斤八两。“大快活”先开了马里奥意

大利餐厅，并将其连锁店数目由 7 家扩大到 30 多家，另外又还有一个千岛美食广场。“大家乐”则收购了另一份快餐连锁店意粉屋，也是意大利风味，又收购了现成的连锁店阿二靚汤，将其改造成中式小食店。一个不让一个。

“大家乐”在香港快餐市场的占有率约为 25%，每天接待的用餐顾客达 30 万人次，超过麦当劳，稳坐头把交椅。几年前，记者曾专程到该集团设在火炭新市镇的中央总厨参观。据介绍，“大家乐”在香港的 100 多家连锁店，全部由这家食品加工中心统一供应半成品原料，以保证每家分店的食品品种、质量、价格一致。

那是一栋白色的高层建筑，10 层以上为写字楼，8 层以下就是中央总厨的食品加工车间了。记者首先来到洗衣车间，一排一人多高的滚筒式洗衣机和另一排同样高大的干燥机正“嗡嗡”作响，从透明玻璃窗口可以看到里面旋转的衣服。往前走是一组蒸汽熨烫设备，洗好的衣服要经过熨烫处理，发现缺钮扣或破损处，则有专人进行修补，一批工作服大约要三天才能处理完毕。陪同参观的陈先生介绍说，香港“大家乐”共有 4000 多名员工，考虑到每个人的清洁习惯和卫生标准都不同，为了统一管理，所有员工的工作服每天都要送到这里进行消毒、清洗、整理。洗衣房的工作量每天在 5000 件上下。

中央总厨设有蔬菜车间和肉食车间。“大家乐”不仅提供西式快餐，而且供应适合港人口味的多种中式快餐。早午晚加上茶市，品种多达 100 多个。中央总厨负责将原料进行最大限度的加工处理。

蔬菜车间的大型蒸煮柜热气腾腾，工人们正把一架架马铃薯送到柜子里蒸熟。墙上的告示牌写着当天的工作内容，包括打萝卜丝、打沙拉料、蒸糯米鸡、蒸萝卜糕等。做沙拉的马铃薯用机

器切成了匀整的碎丁，而配咖喱鸡的马铃薯则削好皮后整个蒸熟，冷却以后分别包装。这就是半成品。这个车间一天的产量是20吨。

肉食车间主要是将化冻后的肉进行切割。流水线上的工人把肉切成丁、块、片，然后送到调料池里浸泡，待肉里进了滋味，就可以起出淋干，包装后冷冻贮存。这个车间的加工能力是每天12.5吨半成品肉，包括牛扒、猪扒等192个品种。

据介绍，每天早晨9点以前，有专门的保温车将各种半成品送到港九100多家“大家乐”快餐店。在分店里，员工只需将包装打开，一包一份，加热蒸煮后，很快就可以送到顾客面前。

快餐业的中枢在中央总厨，只有亲眼看一看这间大厨房的运作，才能更深切地体会到“标准化”的含义：不标准就谈不上快餐。

快餐业的大发展确实给香港人的生活注入了活力，也实实在在地加快了香港社会的运转速度。

一日三餐逛街市

快餐绝非香港食文化的主要内容。若论吃，此地确实堪称“美食天堂”。区区弹丸之地，荟萃了东西南北世界各民族的饮食特色。香港街头有三多：金铺多，银行多，再一个就是酒楼饭店多。柴米油盐，鱼肉蛋菜，记者在采访和日常观察中发现，这里面也有不少热闹、不少故事。

逛街市——鸡鸭鱼肉蛋和菜

香港人也是一日三餐。吃饭就离不开街市。逛完快餐店之后，再领您到菜市场转转。菜篮子是普通百姓日常生活的晴雨表。

超级市场的鲜活货，都是经过冷冻或人工保鲜包装，价钱相当昂贵。一般工薪阶层的肉蛋菜，还得靠菜市场。香港人称菜市场为街市，很形象。记者驻地湾仔道靠近天乐里的街边，就有一处整天人群熙攘的大市场，叫做鹅颈街市。每天天不亮，鸡鸭鹅开始大合唱，从早到晚乱哄哄。打开窗子，常常飘来的是腥臊恶臭，五味杂陈，“生活气息”浓厚。

街市本身是政府所有的两栋三层建筑物，里面供小贩们摆摊设位。街道两边的铺面房，久而久之，就自然而然地都变成了挤挤挨挨的肉档、鱼档、菜档。每到近午或傍晚，抢生意的小贩们干脆把摊档都搬到了路当中，买菜的，过路的，就在这人与菜、人与肉、人与鱼的缝隙当中钻来钻去。这就是街市的热闹景象。

初冬，是香港一年最好的季节，风不多，雨不多，寒不多，暑不多，但菜多，肉多，鱼多，蛋多。逛街市，首先看肉档。四口之家，每餐至少四菜一汤或三菜两汤，哪一个汤菜也离不开肉。港人食肉以猪肉为主，牛肉次之。活猪进口九成以上来自内地。肉档多不标价，买主也不问价，一般都是看好了部位，按块要，够一餐派用就可以了，至少十几块钱吧。但也并非肉无单价，比如牛肉，这个季节大约每公斤 48 港元。猪肉略便宜一些，也分不同部位。

鱼自然是活的贵，一断气，马上单分开，降价处理。鱼档供货又分塘鱼和海鱼两类。塘鱼主要来自珠江三角洲，鲢、草、鲮、鳙、鲤，五大当家品种。内地人称为花鲢（鳙）或白鲢的淡水鱼，港人叫鲜鱼，三四斤以上的又称作大鱼。草鱼在这里也被称为鲮鱼。普通家庭最常见的菜谱就是姜葱蒸鲮鱼、豉汁蒸大鱼、榨菜蒸鲮鱼等等。同广州一样，香港的塘鱼也是切开来卖。或一劈为二，再分作四段，每块四两半斤。肉嫩白，血鲜红，5 元钱一份，回家略洗洗，上锅蒸 15 分钟便熟。这是最便宜的鱼。当然鲤鱼也不贵，一条八两重的鲤鱼，要价不过 8 元钱。

不过吃海鱼那就另说了。香港四面环海，每天早晨，北角码头、西环码头这些渔船靠汇的批发市场是最热闹的时候。一桶一桶的鲜鱼，带着海水送到小贩们手里，然后分发到各处街市。卖活鱼都是拿面盆盛装，一个盆里一条鱼，不论斤，论个儿卖，一斤大小的至少 20 多港元。至于虾蟹，品种也是多种多样，最好