

# 香港「街頭小食」與香港文化認同

白頌麒

飲食從來不只有其實用裹腹充餓的一面，由於宗教、地理、經濟等差異，每個地方、族群或部落的飲食都會有其獨特的地方；而這些獨特性正好反映出他們獨特的背景。《蘋果日報》於2002年8月8日的報道中指出，港人每日吃掉55頓「魚蛋」，大概375萬粒。<sup>1</sup> 香港人對「街頭小食」的熱愛，可從請假去嘗一嘗好味的餸仔糕<sup>2</sup>，和販賣「雞蛋仔」的店鋪竟是六十呎面積九萬元月租的最貴租金店鋪<sup>3</sup>，這些極端的例子中看得到。究竟「街頭小食」為甚麼有這樣大的吸引力？正當涼茶成功申請成為首批國家級「非物質文化遺產」的時候，立法局議員周梁淑怡撰文提醒香港人要重視自己的飲食傳統，並珍惜和發揚傳統食品。<sup>4</sup> 吳昊教授則認為，「街邊小食」是香港的通俗文化<sup>5</sup>。那麼這個文化又是如何的與香港社會互相結連？英語有一句俚語是「You are what you eat」，進食「街頭小食」的香港人，又是甚麼呢？本文嘗試以香港「街頭小食」及其飲食文化，去分析當中「街頭小食」所反映出的香港文化及身分認同。

---

<sup>1</sup> <港人日吃魚蛋 375 萬粒 屬全球華人至愛 本地口味要彈牙>刊於 2002/08/08 《蘋果日報》A12 版

<sup>2</sup> <旺角「迷你鋪」呎租 1200 元稱冠九龍 全港鋪王租金大比併> 刊於 2005/11/08 《星島日報》C19 版

<sup>3</sup> <有情有食> 刊於 2001/10/24 《飲食男女》

<sup>4</sup> 周梁淑怡，<珍惜傳統飲食文化> 刊於 2006/07/23 《東方日報》A32 版

<sup>5</sup> <香港地道街邊小食>轉引，刊於 2001/12/26 《飲食男女》

## 從「街頭小食」歷史窺探香港

談起「街頭小食」，可以說是人民求生與民間智慧而衍生的。起初的「街頭小食」都是由街上的小販販賣的。小販是五十年代至六十年代的一個普遍職業，一般是爲了生計而開始。隨著香港社會的變遷，「街頭小食」仍然與港人生活和香港社會有著密切的關係。它們的出現，轉變；有如販賣及銷售方法、製作和類別等，也正是跟隨著香港的變遷和發展而改變。

以下先談幾個比較傳統「街頭小食」的例子，看看它們的歷史，和當中一些轉變。

### 雞蛋仔

根據流傳的資料顯示，雞蛋仔在五十年代時已經出現，是以雞蛋、砂糖、麪粉、淡奶等造成蛋漿，然後夾在鐵製模板中在炭爐上烤烘而成，是香港地道街頭小食，傳統由街邊小販販賣。<sup>6</sup> 對於來源其實沒有清楚記載，其中一個較可靠的說法是從前在雜貨店，每天都有爲數不少的雞蛋破裂、破爛，爲了不浪費棄掉，於是就嘗試加入麵粉牛油等物料弄成漿狀，然後倒模烘焗，後來爲了美觀遂將模具設計成小小的雞蛋形狀，也因此有了「雞蛋仔」這個名稱。<sup>7</sup> 另外，曾有報道指出，幾十年前的雞蛋仔是用鴨蛋製而成，因爲鴨蛋的價錢較便宜，而且味道較濃，但由於現時的鴨蛋大都用來製造鹹蛋，新鮮鴨蛋價錢較貴，貨量少，故現在的「雞蛋仔」都以雞蛋製造。<sup>8</sup> 隨著時代的改變，現在的「雞蛋仔」都很少以炭爐燒烘而成，取以代之的，是以石油氣爐或電模所烘製而成。

### 蛋撻

---

<sup>6</sup> Wikipedia, <http://zh.wikipedia.org/w/index.php?title=%E9%9B%9E%E8%9B%8B%E4%BB%94&variant=zh-tw> 及 Yahoo! Hong Kong 冷知識, <http://hk.knowledge.yahoo.com/question/?qid=7006051401375>

<sup>7</sup> Yahoo! Hong Kong 冷知識, <http://hk.knowledge.yahoo.com/question/?qid=7006081701989>

<sup>8</sup> <香港地圖> 刊於 2005/11/07 《蘋果日報》E02 版

蛋撻在中國的出現，最早可以追溯至 1920 年的廣州。當時百貨公司為吸引顧客，在每周的「星期美點」中出現了蛋撻。而早在中世紀英國，已有用奶品、糖蛋等製作類似蛋撻的食品。流傳至香港的餅店，有說是 1940 年代開始。之後打入了茶餐廳，成為下午茶餐的其中一個款式。而現時香港的蛋撻，就有分為曲奇餅底及酥皮底，都是隨後改良的。<sup>9</sup>

### 碗仔翅

「碗仔翅」雖不是真魚翅，但起源卻來自酒樓的真魚翅。始自四五十年代，當時廟街榕樹頭一帶的街邊小販，用上俗稱「倒餵水」的「翅頭翅尾」即，酒樓吃剩的魚翅，加入豆粉水、味精、豉油等烹煮售賣。現在的碗仔翅已由商販自己烹調，加入了冬菇、木耳、豬肉絲等，沒有了魚翅，卻用上有粉絲代替。<sup>10</sup>

### 魚蛋

「魚蛋」即是魚丸，是香港最受歡迎及最常見的小吃。「魚蛋」是五、六十年代開始的小吃，當時所運用的材料，是製作潮州白魚丸所剩餘材料，或不太新鮮的魚肉以減低成本，混合再經油炸而成。現在市面大多的「魚蛋」都是由批發而來，所以味道沒有太大的差別。<sup>11</sup> 有商販為製造更豐富的味覺刺激，遂製作出辣咖喱味的「魚蛋」。近年市面的「魚蛋」，都以自家出色的辣味或咖喱味道作招徠。

### 鉢仔糕

鉢仔糕是廣東的傳統小吃糕點，源自台山四邑；傳統以粘米粉、紅豆及黃糖等材

---

<sup>9</sup> Wikipedia, <http://zh.wikipedia.org/w/index.php?title=%E8%9B%8B%E6%92%BB&variant=zh-tw>

<sup>10</sup> Wikipedia 及〈50 經典小吃〉刊於 2003/01/10 《飲食男女》

<sup>11</sup> 〈50 經典小吃〉刊於 2003/01/10 《飲食男女》

料放於台山的小瓦鉢中蒸熟製作而成。現在的製法則改以小瓷碗或小膠碗作盛器，用糖方面也不單以黃糖製作，也有以白砂糖，冰糖或蔗糖的製作。吃時以竹籤穿起來吃。<sup>12</sup>

由此可見，「雞蛋仔」、「碗仔翅」、「魚蛋」等小吃的出現本來就承傳著強烈的民間智慧，除了「廢物」再利用外，也有著減低成本或以吸引客源等道理潛藏其中。鉢仔糕就是承傳中國傳統的糕點小吃中一個代表。承傳中國傳統的小吃其實在港也不難發現，有如不同種類的唐餅、茶果、水晶飽等，都是仍然流傳著的小吃。蛋撻就是承傳了廣州的飲食潮流，也因為英國的下午茶習慣使蛋撻發揚光大。近年的小吃也變得仔細和精緻。例如碗仔翅內的材料，不單像四五十年代只加入豆粉水、醬油和以上提及的冬菇、木耳及豬肉絲等，近年有店鋪更加加入人造翅、竹筍等，另外加入的材料的粗幼大小份量也開始有著仔細考慮，要大小粗幼 剛好，為求達至最好的效果。<sup>13</sup> 另外，也有商販引用台山來的瓦鉢，希望使鉢仔糕的口感均勻，不會因用上比較大的碗而造成火力不均，出現鉢仔糕邊硬中間軟的現象。<sup>14</sup> 城市生活的改變也連繫著這些小吃，現在的便利店已經有供應冷藏的「咖喱魚蛋」和「碗仔翅」，讓人可以隨時隨地的在家裡以微波爐翻熱享用。但在街頭進食的風味，就未必能夠保留。

---

<sup>12</sup> Wikipedia 及<50 經典小吃> 刊於 2003/01/10 《飲食男女》

<sup>13</sup> <真材實料碗仔翅> 刊於 2005/03/18 《飲食男女》

<sup>14</sup> <50 經典小吃> 刊於 2003/01/10 《飲食男女》

當然，民間的「街頭小食」又豈止以上的幾款，據 2003 年《飲食男女》雜誌的介紹，就列舉了五十種經典小吃，除了以上所介紹的例子外，也包括燒賣、臭豆腐、糖蔥餅、菠蘿飽、芝麻卷、龍鬚糖、煎釀三寶、齋滷味、咖喱魷魚等<sup>15</sup>；還沒有計入新款的，可見香港小吃的種類非常多，販賣小吃的店鋪或小販也可算是隨處可見；而且不再是甚麼不可見人的小吃<sup>1</sup>，卻是有著一份執著與仔細在當中。然而這些經典小吃的來源及製作方法，正好或多或少地說明了香港從前人民的口味的成份，以及受著甚麼文化及環境所影響——移居香港的內地人、西方及英國殖民地文化、自力更生的社會環境、電力的供應和微波爐的煮食方法等。

### **從銷售「街頭小食」窺探香港社會發展**

現在比較普遍的銷售方式已不是從街上的小販處而來，而是轉換成於街頭的小吃店鋪處購買而來，這種轉變和當中的曲折，正好訴說出香港社會的發展。

如之前所說，「街頭小食」本身是由街上的小販所販賣。對於小販的出現，主要是爲了生計。

一九四六年...其中一名賣花生的小販，叫王水祥，才二十六歲...本來在鄉間以務農爲生，因爲知道在香港的姊姊王義及舅父生活得不錯，於是留下母親妻兒，隻身來港投靠。可以王水祥的農耕經驗在香港沒有武之地，又沒有其他技能，加上人地生疏，久久找不到工作。於是他只好幹起當時香港最普遍的職業小販。他先問姊姊借了五十元當本錢，以流動方式，

---

<sup>15</sup> <50 經典小吃> 刊於 2003/01/10 《飲食男女》

做其「無牌小販」，兜售花生。<sup>16</sup>

一九五零年代，洪太於油麻地出生，由於當時香港經濟不景，父親失業，母親便開始嘗試做小買賣來幫補家計，漸漸地便當起小販來。...1982年，香港經濟蕭條，後來中國開放，廠商紛紛搬上大陸設廠，結果她（洪太）失業了。當時又要供樓，其中兩個小孩又唸幼稚園，丈夫的薪金完全不能應付供樓、交學費和基本生活費，她自己因為要照顧三名子女，所以不想外出打工，結果她還是選擇了當小販，趁著子女上學的一、兩個小時在街上擺賣，假期時便湊著三個孩子「開檔」去了。<sup>17</sup>

六十年代，國內難民湧來香港，謀生困難，香港街頭湧現了流動攤販，最多便是搭起車仔檔擺賣咖喱魚蛋和車仔麵一類熟食。<sup>18</sup>

從以上的說法，可以看到不同年代，人們都大多是因為面對經濟和勞工困難時而走出來當起小販的。然而，自1972年起，香港實施「清潔香港」運動，在建立港人本土歸屬感之餘，也建立了政府要市民注意清潔、衛生及健康的論述。在香港的公德心和城市清潔有些改善後，流動小販所造成的衛生和清潔問題，便成爲了一個焦點。1979年起，以阻街爲由，政府停止發放流動小販牌照，並利誘小販交出已有的小販牌照，藉以遏止流動小販的合法性和數目；同時以香港清潔及防止黑社會運作等爲目標。1995年兩個市政局通過消滅小販大排檔政策，正式全面消滅流動小販出現。沒有領牌的小販理所當然地被告爲無牌小販，有牌的也

---

<sup>16</sup> <小販慘死 引發群眾發火>刊於 2005/06/08 《東周刊》

<sup>17</sup> Hung Wai Sum, 2001, <大城市小人物——小販>

[http://www.hku.hk/hkcsp/ccex/text/e\\_project/issue3/yuenlong/yuen.htm](http://www.hku.hk/hkcsp/ccex/text/e_project/issue3/yuenlong/yuen.htm)，括號爲筆者補充，Cyber Culture Express

<sup>18</sup> <香江情話車仔麵 [一鍋滷水定江山]> 刊於 2005/01/07 《飲食男女》

會被控阻街。縱然 2000 年新界地方的小販監管有所放寬，准許有牌小販在沒有小販管理隊當值的地方擺賣<sup>19</sup>，卻不見得是容納流動小販的長遠做法。近年因拘捕小販而引致的事件，也可看到政府容不下流動小販的心態。<sup>ii</sup>

多年來政府的宣傳片更叫市民對「街頭小食」聞風喪膽。其中一段短片中，一個身型肥胖穿白色背心的小販，含著香煙出售牛雜，整個過程描繪出流動熟食小販的攤檔是如何的不衛生。另一段短片也揭示了小販對環境所帶來的不便，如阻塞通道，老人因小販濺出的水而滑倒，小孩給濺出的滾油燙傷等；矛頭直指向街邊流動小販，更深刻地指出了熟食小販所帶來的問題和禍害。<sup>20</sup> 而市民也認識到潛在問題，腦海對街頭切開擺賣的西瓜、豬雜小販販賣的豬頭及可能染有霍亂孤菌的膠碟等畫面記憶猶新。

縱然政府對小販趕絕，不斷消滅控告，卻沒有令街邊小販和「街頭小食」完消失香港。其中一個訪問就曾透露：

現時全港有近二萬小販，但只得三百多人持流動小販牌照，全是一九七九年前領取。...如今時移世易，特區政府仍不肯重新發牌，寧願每年花大量公帑去聘用小販管理隊，但他們根本管不了，自欺欺人。

---

<sup>19</sup> Hung Wai Sum, 2001, <大城市小人物——小販>

[http://www.hku.hk/hkcsp/ccex/text/e\\_project/issue3/yuenlong/yuen.htm](http://www.hku.hk/hkcsp/ccex/text/e_project/issue3/yuenlong/yuen.htm), Cyber Culture Express

<sup>20</sup> 張少強，周燕如，1997，<另翼生計空間的開創：一組街頭小販營生踐行的案例研究>，載羅永生編《誰的城市——戰後香港的公民文化與政治論述》。香港：牛津大學出版社

街上小販趕絕...流動小販不是轉行，就是租用街邊商舖繼續經營。你看現在旺角、銅鑼灣隨街可見的五元一串魚蛋、六元一串燒賣小食店，每日賺個盤滿鉢滿，試問哪個當年不是街上的走鬼無牌小販？<sup>21</sup>

另外，學者吳昊也有這樣的觀察：

九十年代香港政府把街頭熟食小販趕盡殺絕，街頭小食被迫搬上酒樓，更出現畸型現象，一些租金昂貴的小店舖開設售賣豬皮、魚旦、魷魚鬚，簡直大「財」小用。<sup>22</sup>

於是，「街頭小食」便由街頭小販處承接至街頭的店舖。市民也非常擁戴店舖所販賣的「街頭小食」；在這幾年間，曾膺香港的最貴租金的「鋪王」也可見到小吃店的蹤影。<sup>23</sup> 這不單反映了香港人對「街頭小食」的熱愛，也反映了對衛生的意識薄弱，以致墮入「不是隨街買的就是衛生」<sup>24</sup>的迷思。縱然店舖有著監管，卻未見得一定比街邊的小販衛生清潔。我曾經也有試過在走過這些店舖時，踢到了老鼠，嚇得只好慌忙逃跑；其他小昆蟲在店舖外的街道上四處亂竄，也是司空見慣的情況。另外，不少人也應有過進食這些店舖後腹瀉不適的經歷。但是，病癒過後大家仍會繼續享用這些「街頭小食」，只會稍稍多加留意環境，或不再光顧那間吃壞自己的店。由這個角度去看，自清潔香港運動以來，香港人縱然對衛生有著認知，卻不是一成不變的死守單一標準，而是幾重準則。購買及食用「街頭小食」小販所售的食物是否衛生清潔，不是最關鍵的問題；吃的時候會不會影

---

<sup>21</sup> <我問你答:小販文化是城市特色>刊於 2006/11/28《蘋果日報》A24 版

<sup>22</sup> 吳昊，2001，《飲食香江》，SCMP Book Publishing Limited (於<飲食前言>中)

<sup>23</sup> <蚊型食店膺九龍鋪王>刊於 2005/06/08《星島日報》C03 版 及 <旺角「迷你鋪」呎租 1200 元稱冠九龍 全港鋪王租金大比拼> 刊於 2005/11/08《星島日報》C19 版

<sup>24</sup> 思文，<八字頭點評一走鬼>刊於 2006/07/02《明報》D15 版

響環境和市容，也不見得是太大的考慮；反而那份只以竹籤和紙袋而進食的方便、快捷和風味，更叫食客回味。

關於「街頭小食」進入茶樓，其實是另一個香港社會發展所引伸出來的現象。「街頭小食」在茶樓出現，不單是因為街上小販被掃蕩，茶樓因應茶客要求及需要而推出這些食物。從茶客的角度分析，張氏就曾指出，這是社會向上流動(upward mobility)的反射。<sup>25</sup>香港社會在這幾十年的奮鬥後，結構上改變了。不少原先為低下階層的進身中產階級；但縱然這些「新」中產階級改變了飲食的地點——由街邊進入了茶樓——食物的選擇卻沒有多大的轉變，依然是煎釀三寶、魚蛋豬皮蘿蔔、豆腐花等傳統「街頭小食」。

然而這個「升格」，卻是推動「街頭小食」予更多不同階層人士品嚐的其中一個重要環節，對「街頭小食」所帶來的認同，意義重大。

### **「街頭小食」的認同、敘述、論述及香港身分**

這份認同，不僅在茶樓，也牽連至不同地方的小食部、大型連鎖便利店以及酒店。曾有一段長的時間，「咖喱魚蛋」在不少的小食部有售，這個情況，滲入至學校小食部之內。學生小息、午飯及放學時間，便會光顧一番，或許裹腹，或許淺嘗。

---

<sup>25</sup> Cheung C H Sidney, 2002, 'Food and Cuisine in a Changing Society: Hong Kong' in David Y.H. Wu and Sidney C. H. Cheung ed., *The Globalization of Chinese Food*. Honolulu: University of Hawai'i Press p.100-112

近年學校提倡健康飲食，這個情況相對減少，學校小食部被勸籲要售賣有益的食品。但其他地方的小食部，例如運動場，仍然有不少這些「垃圾食物」出售。這種自少就進食「咖喱魚蛋」的習慣，或多或少地促使「魚蛋」成為了香港「街頭小食」之中的代表作。

大型連鎖便利店售賣本地「街頭小食」是這幾年間的事。從前便利店可以買到的，最多只是茶葉蛋和冷藏點心，到最後茶葉蛋更銷聲匿跡。近年便利店售賣熟食，最初開設售賣日式小食的櫃位，如日式魚蛋，日式蝦丸、薯餅等；隨後跟隨潮流售賣德國香腸，這都顯示了本地「街頭小食」被忽略。原因不難理解，大概是因為這些小吃從來都給人低下的感覺，不如日式小食、德國香腸，甚至冷藏點心般有氣派。是街頭店鋪讓一些「街頭小食」得以進入便利店，街頭店鋪如前所說以小吃賺錢不少，便利店遂售賣「魚肉燒賣」作試驗，並平價銷售以作宣傳推廣。今天兩家大型連鎖便利店都已經售賣「魚肉燒賣」、「咖喱魚蛋」等小吃；而且在原本只有冷藏點心的位置也可找得到它們的冷藏版，好讓便利店沽清小吃時顧客仍有選擇。另外便利店更引入冷藏裝的「碗仔翅」、「咖喱魷魚」、「齋滷味」等經典小吃，擴充了原有點心的類別。

酒店接納這些「街頭小食」也是近年的事。有酒店的宵夜自助餐，以本土的「街頭小食」作招徠，甜品加入雞蛋仔、鉢仔糕、糯米糍、豆腐花等。另外，也曾有報道指，有酒店露天茶座新設「街頭小食」的「車仔檔」，販賣牛油粟米及栗子。

iii 或者這些「街頭小食」不能持續地在酒店的餐廳及茶座裡出現，但這都顯示了它們的文化價值被接納和被認同。

另外，「街頭小食」的店鋪也不只限於地鋪，它們開始進駐了商場的店鋪。使越來越多地方可買得到這些小吃，深化港人與小吃間的接觸。

「街頭小食」被認同當然不是一夜間發生的事，是一個長久的過程。不單如之前所說，是有關社會結構改變、對社會價值衝擊及一步一步被接納的結果。傳媒和其他論述同樣使「街頭小食」得以受認同。

從來學校教喻學生不要向街邊小販購買「街頭小食」，因為它們的食物不合衛生，購買這個行爲也有損學校形象；穿著制服的紀律性團體課外活動也有規範，不可穿制服在街上進食。在這個論述下，邊走邊吃、站在街頭進食或購買「街頭小食」，都是個會羞辱學校或團體聲譽，是一個低下層次的行爲。教師每每購買「街頭小食」時，都要留意身邊有沒有相熟學生，以免成爲他們的壞榜樣及使自己聲譽受損。但環顧都市街頭，現在很多人都已經不顧「聲譽」和儀容，只要稍稍向巴士站觀察等車的人龍，不難發現有人拿著「雞蛋仔」、「魚蛋」或燒賣串正在進食，邊走邊吃的例子也不少。甚至剛剛下班，穿著西裝或套裝的男女，都不難發現他們購買和進食「街頭小食」；早就把學校的教誨拋諸腦後。其中就有過報道指有

不少辦公室女士冒著被咖喱汁濺污衣服，也要品嚐灣仔某店的「咖喱魷魚」。<sup>26</sup> 同樣常見的就是她們會組成「掃街」團，以進食「街頭小食」作為正餐。身分、階級及小吃和正餐之間的界限都完全被打破。

「街頭小食」也可以是人與人之間的橋樑，不論是一班朋友或是伴侶都會購買並一起分享。我更曾看見一對母女正在購買「撈撈」涼拌小食，成人不單不阻止，更與女兒一人一份；足見箇中的溫情。而這份情也可以是套用於食品製作及販賣者與顧客之間。食品的仔細製作是其中一個例子，製作者不會吝嗇，多花工夫製作，為求使客人吃得開心。所以坊間仍會有著一些「真材實料」的「街頭小食」，例如「碗仔翅」會加入竹筍和人造翅<sup>27</sup>，「雞蛋仔」要選用蛋味較濃的北京蛋<sup>28</sup>，都是希望好好調教味道及質感。這份會心的製作及服務，不是一般密集機械化生產下所能提供。

傳媒也有著其參與性。食物的敘述(food narrative)、介紹及食譜在香港的傳媒甚為普遍，關於「街頭小食」的也不少，而且有些更已結集成書。雜誌報紙曾有過專欄，每期介紹不同的店鋪及其特色小吃，也有不少專題的報道關於不同的「街頭小食」，舊的有以上曾提及的經典小吃，也有炸雪糕、八爪魚丸等這類新式潮流小吃；電視也有過類似的小環節，混入在八卦娛樂及時事節目中，介紹新到香

---

<sup>26</sup> <正斗街坊小食店[灣仔誘惑咖喱魷魚]>刊於《飲食男女》2005/02/25

<sup>27</sup> <真材實料碗仔翅>刊於《飲食男女》2005/03/18

<sup>28</sup> <秋冬熱辣辣街頭小吃>刊於《飲食男女》2003/11/07

港的小吃，例如比利時窩夫、德國肉腸等；電台也曾有過要聽眾參與，將好吃的店鋪及招牌食物告知的環節，當中當然不少得「街頭小食」，也好讓聽眾及主持人分享、交流及懷緬小時吃過但現在比較難找得到的小吃，例如一度消失的餛仔糕、芝麻卷等。現在也有有關吃喝玩樂的電台節目，有時也會有類似的詢問及介紹。

這些看似是個人懷緬的情懷，經過傳媒的介紹及報道後，卻發現是一種集體回憶。在電台的節目內，尋求經典小吃的時候，更突顯這一點。若要再明顯一些的例子，應該會是移民或留學到外地回港的人了。由於飲食文化與一個地方或者時代有不可分割的關係，所以當離開香港到外地生活或移民外地的時候，就會更突顯這一種飲食文化上的差異。所以他們總會常常想念香港的食物，當中少不了「街頭小食」，「咖喱魚蛋」、「雞蛋仔」，甚至是「餛仔糕」都是其中的代表。由食物作為媒介，從而回顧一份從前的情懷及回憶；不少的經歷與這些小吃都已是分不開的。然而這些小吃，借用荷爾(Hall)的說法，就造就了一個同一性(eness)，一個共同分享的文化(shared culture)。<sup>29</sup> 另外，小吃進入了文藝創作之中，更加深化了這份共同感。電影《新不了情》就運用了餛仔糕，廣播劇《芝 see 菇 bi Family》中的苦榮就是個「勁辣魚蛋」的支持者，其中兩個特輯的愛情故事就分別與「嗶渣麵」及「勁辣魚蛋」扣連上；麥嘜的兩部電影就分別將蛋撻、大包和菠蘿油寫入了故事。這些小吃成了故事發展的中介或在背景上反映了本土感覺。這都足以

---

<sup>29</sup> Stuart Hall, 1990, 'Cultural Identity and Diaspora' in Jonathan Rutherford ed., *Identity: Community, Culture, Difference*. London, Lawrence & Wishart, pp.222-239.

證明「街頭小食」代表了香港文化及香港身分。近年麥嘜與「魚蛋」、钵仔糕及雞髀「合作」發行的地鐵車票，也就是挪用了這份本土意識的其中一個商業例子。

## 全球化的影響

但是「街頭小食」的故事還沒有完，香港的全球化也使這些「街頭小食」不斷改變。其中一個最大的改變就是種類。現時的「街頭小食」已不再是經典的五十款，有很多新的小吃，都是從外地引入的。北京冰糖葫蘆，日本八爪魚丸、燒餅、串燒，台灣「大雞大」（即很大塊的炸雞）、「Q餅」（在台灣稱為「可麗餅」，是脆皮的班戟）、砂冰、鹽酥雞，泰式蝦餅，印尼串燒，印度薄餅等，都可以在香港的街頭找到。

香港的創意和創新也在這裡呈現了。不單商戶勇於引入各地小吃，顧客也勇於嘗試。當然香港本土也有新口味新類型的小吃。有如「雞蛋仔」已不單是從前般只有一種味道，現在更可選擇芝麻、椰絲、朱古力等新口味。钵仔糕也不單是黃糖及白糖，還有冰糖、蔗糖，更有南瓜及綠茶味。<sup>30</sup> 蛋撻也曾有過不少新改良，燕窩蛋撻、金箔蛋撻等，都有過光輝的日子。上海生煎包也有改良了的煮法，並成了獨一無二的港式水煎包。<sup>31</sup> 在穩定的環境下，小吃店鋪都求變來賺取更多營業額，炸雪糕、即炸糯米釀雞翼、脆芋條、一袋袋的「撈撈」涼拌小食等都是港人新創的小食。這些不但揭示了香港人大膽創新，也可算是香港人包容及開放

<sup>30</sup> Yahoo! Hong Kong 冷知識，<http://hk.knowledge.yahoo.com/question/?qid=7006071003056>

<sup>31</sup> <香港第一包>，刊於 2004/04/23 《飲食男女》

的表現。

全球化的另外一面，就是香港的「街頭小食」外流到其他地方。雖不像「茶餐廳」和酒樓茶樓般在內地及海外盛行，但也有著一些例子，把香港的小吃帶到了外地；馬來西亞是其中一個例子。大馬路開設了一間名叫港飲港食的食肆，並將一間店鋪分為三區，其中就有一個「街頭小食」的區域，售賣港式小吃。<sup>32</sup> 另外，「雞蛋仔」也到了台灣，並被標明「港式雞蛋仔」及「港式小食」。當提及香港美食的時候，不少報道也會說明香港「街頭小食」不可錯過。<sup>iv</sup>

## 總結

「街頭小食」不單顯露了香港過去的歷史及成份，隨著社會發展，「街頭小食」也見證及跟隨了它的改變。「街頭小食」最初被認定為不合衛生、低俗和不能登大雅之堂，隨著香港社會的發展，市民經歷向上流動，「街頭小食」進入了原本不屬於它們的地方，也得到了從前沒有的認同。因為港人價值的改變，「街頭小食」因應衛生和健康的關注而進入了店鋪，亦使港人進入了衛生的迷思。現在，「街頭小食」已可以在茶樓、便利店及酒店內品嚐到；縱然街頭風味是否存在有待商榷。香港人對「街頭小食」念念不忘，在不同的情況下也可觀察得到，這不是止於個人的懷舊情意，更是香港人的一份集體回憶，也是突顯港人文化身分價值的一個媒介。在全球化的影響下、店鋪的穩定性及港人的大膽創新和包容，使

---

<sup>32</sup> 南洋商報(馬來西亞) 美食追蹤—港飲港食 2006/06/17 D04 版

「街頭小食」更趨多元，種類和口味更多。不單外來的小吃進駐了本港，也有改良了本土、傳統及外來小吃的例子。另外，也有新出現的港式「街頭小食」。而隨著全球化，香港的「街頭小食」也被帶到了其他地方，並冠以「港式」的名銜。

---

#### 註

- <sup>i</sup> 對於批評這些經典小吃低層次、不登大雅之堂、不值一吃等，可見於周紹興的《文化遺產臭豆腐乾》，刊於 2006 年 10 月 19 日太陽報 A44、《小吃 香港》刊於 2005 年 1 月 27 日的台灣壹周刊等評論及報道。
- <sup>ii</sup> 2006 年 3 月 29 日，長沙灣一個流動小販為逃避以便服遮掩制服的食環署人員檢控，亡命衝出馬路被車撞至重傷。2006 年 6 月 26 日，天水圍天恩邨一名小販因逃避食環署職員追捕投河遇溺死亡。
- <sup>iii</sup> 2004 年九龍某酒店閒敘廊推出香港風味宵夜的自助餐，不單包括多國特色食物，更以香港地道風味美食為主。網址可參考 [http://www.foodeasy.com/hk/dining\\_news\\_detail.php?id\\_news=5108](http://www.foodeasy.com/hk/dining_news_detail.php?id_news=5108)。另外，飲食男女於 2004 年 12 月 3 日報道有一尖沙咀酒店露天茶座賣街頭小食。
- <sup>iv</sup> 有關的報道，可見〈香港美食地圖〉刊於 2005/04/01《海峽都市報》、香港風味食品(五)，2006/03/01，<http://info.lbx18.com/39/02/43/index.html> 等