

增訂版序

2021年，肺炎疫情肆虐，大家面戴口罩，避免社交活動。各人艱苦「搵食」，無心無暇尋味，擔心屋邨上榜，眨眼封區防疫，《屋邨尋味記》就在這樣的環境下誕生。現況不影響回憶，自己想要記錄的，文字輯錄成證據，讀者計算我的年歲，認識彼此成長的社區，著作面向大眾，大家的反應往往無法預計。

幾年光景，過得比想像中快，可能因為記憶沒有太多座標，《屋邨尋味記》變得更加重要，銘刻活着的痕跡更加明顯。疫情過後，得各方好友邀請，自己更多走進學校，講飲食、談文化。從文字到飲食，從知識到生活，師生共聚禮堂投票，在酥皮蛋撻和牛油皮蛋撻中選擇，誰多誰少，照樣凝聚出一片歡樂。學生如何食媽咪麵？引發一輪起哄，在座不少勇者和地獄廚神，勇於嘗試，笑着回應，發掘各人珍貴、有趣的飲食經歷。

自己帶同《屋邨尋味記》進入校園，希望鼓勵學生多閱讀、多寫作，不少老師朋友說，學生讀後作閱書報告，有些更參賽獲獎，我也替他們高興。更開心的是，學生在講座時積極回應、用心發問，有時三兩同學，「細聲講，大聲笑」，再舉手表態。看在眼裏，確切感受到大家對飲食的喜愛，還有對日常生活的嚮往。

《屋邨尋味記》能出增訂版，是意料之外的事，得再次感謝沿途陪伴的各位，讓我在變遷當中，感受到人與人連繫的溫暖。尤其是學生的主動交流，拍手、握手、簽名、合照，真心推薦餐廳，詢問奇怪問題，都是對我最大的鼓舞。《屋邨尋味記》獲第19屆「十本好讀」的兩個獎項，是對出版團隊的肯定。著作同時得各界的分享和推薦，我也心懷感激，自當繼續努力，感受世界，用文字記錄多彩的飲食與生活。

蝴蝶邨伴隨屯門不斷改變，歲月的輪子在轉，催逼我們成長，經驗累積成新的體會。《屋邨尋味記》引領我到各區學校，深入不同社區，發現屋邨仍有很多故事。街坊點頭微笑，攤販活躍叫賣，新舊店舖不絕，自己仍得四處尋味，為當下的精彩人生，描繪深刻的滋味印記。

蕭欣浩

2024年6月26日

寫於九龍塘

目錄

增訂版序.....	002
代序.....	004
自序.....	006

第一章

茶餐廳

茶餐廳.....	014
細路飲奶茶.....	018
咖啡趁熱飲.....	022
飲杯大檸樂.....	026
西多知你心.....	030
三文治平反.....	034
點解羅宋湯.....	038
戀上蛋撻揀層皮.....	042

第二章

大牌檔

大牌檔.....	048
搵搵碎牛粥.....	054
嚟孖油炸鬼.....	058
豉椒炒蜆...殼?.....	062
咕嚕肉與花槽貓.....	066
脆脆炸太陽.....	070
牛腩米·乜部位.....	074
邊度郊外油菜?.....	077

第三章

街市

街市.....	082
一袋白米幾隻蛋.....	086
腸粉灰色地帶.....	090
煎釀邊三寶?.....	094

流動車仔麵.....	098
斬大嘢叉燒.....	102
豬肉潛規則.....	106
從田雞到鯪魚肉.....	110

第四章

零食店

零食店.....	116
啲啲彩色冰條.....	120
媽咪麵搖晃.....	123
雪條揀邊款?.....	126
醃芒果與冰菠蘿.....	130
咀嚼軟糖世界.....	134
朱古力風雲.....	138
齋燒鵝與鱈魚絲.....	142

第五章

茶樓

茶樓.....	148
中西叉燒包.....	154
即煎蘿蔔糕.....	157
糯米雞與珍珠雞.....	160
包啲乜雞紮.....	164
遮遮啫喱糖.....	167
煎堆轆轆.....	171
蒸起千層糕.....	175

第六章

流動商販

流動商販.....	180
雪糕車交織古典樂.....	186
氣味濃郁臭豆腐.....	189
鉢仔糕有豆定無豆.....	192
蛋花大菜糕.....	195
豬籠餅中秋限定.....	198
麥芽糖餅自製方便.....	201
糖水日新月異.....	204

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。





茶樓

千層糕

煎堆

啫喱糖

雞紮

糯米雞

煎蘿蔔糕

叉燒包

屋邨茶樓，許多時會給人殘舊、「地踏」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，也可能沒有閒錢大裝小補，若然上報商場要做工程，恐怕會觸動管理機構的神經，到時翻新計劃已經不在茶樓的預計之內，如何一發不可收拾，看看新聞不難找到例子。

佈局分明顯氣派

屋邨茶樓剛開業的時候，亦曾經風光華麗，當時茶樓是整個商場最大、最靚的地方，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，根本沒可能有這種佈置，設計師應該會終生不再被錄用。

一樓是燒味部、外賣部和工作間。大門對正上二樓的雲石樓梯，空間極之寬闊，四位成人邊說邊走，可以並排上樓，旁邊是金色反光的扶手，不時有姐姐用拋光的噴劑抹刷，樓梯邊緣也鍍了金邊。天花是一大盞多層水晶吊燈，照得整個大堂金碧輝煌，比現在市中心的茶樓要華麗得多。一進二樓是訂酒席的地方，小時候從未試過入內坐，不知道經理在忙甚麼，只見他執執文件，拿幾張紙，又放低去揭一下訂枱的簿，來來回回，好像從未見過他做實事；有客人坐低詢問，經理永遠指派副經理過去，職場生態、「扮工」技巧我從小已經看在眼裏。

中央廣播成絕響

左邊一排是家用電話，用來免費給茶客聯絡。以前未有手提電話，固網電話已經是最方便、先進的聯絡工具，家長叫小朋友起身落樓食飯，或者小朋友等到位叫家長動身，家家情況各有不同。有時家長三五知己即興嘆茶，小朋友回家不見父母，會懂得打電話到茶樓「搵人」，我也試過不少次。接通後有收銀姐姐或侍應哥哥接聽，然後直接報上對方名稱，在音樂聲中等候。幾分鐘後，要找的人會出來接聽，或者會以一句「無人聽」作結。



飲茶期間不時會聽到中央廣播，「凳凳凳登，陳大文先生請聽一號線，陳大文先生，登凳凳登」，小時候常常模仿，說話咬字就是這樣練習回來。比較正常的稱呼有「李美美小姐」、「黃小明小朋友」，比較奇怪的有「聾耳陳」、「喪彪」，我們一家會留意有沒有人衝出去，最後竟然是有的。有時來電的小朋友太天真，沒有說出家長的名稱，就會聽到「李太二線」，於是幾個李太同時出去，聽完再遞給另一個，直至找到真正的目標人物。

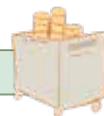
經典標記金龍金鳳

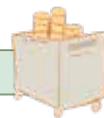
一望到底的大廳十分開揚，的確可以連開幾十席，枱與枱之間茶客往來，停下來跟街坊打招呼「吹水」幾句。小朋友三三兩兩跑來跑去，通常是從家長手中拿到零用錢，奔跑去買玩具、零食、公仔書，或者「扭卡」、「擰玩具」。飛奔的腳步和心情我十分清楚，因為在家長「多方會談」期間，旁聽的小朋友早已「悶到發毛」，有佛心家長掏出一張廿元紙幣，吩咐自家孩子跟一眾同枱小朋友去玩樂分享，心情怎會不興奮。家母常說「行，唔好跑！」，我是比較聽話的，通常其他人「一支箭」跑走，我大概快行十多步，行出家母視線範圍，再極速追上同枱的小朋友。

小朋友在茶樓不免沉悶，有時親戚過來探訪，十多人坐滿一張大枱，就有機會坐到主家席，後面是金龍金鳳，基本上是以前的茶樓必備。龍鳳兩眼是紅色的小燈泡，有時經過會去摸摸龍爪和鳳尾，心中多少有點敬畏與好奇。中學時到茶樓，樓梯扶手的金漆變啞，沒有看到抹刷的姐姐，地氈濛蝕累積的塵灰，整排固網電話已經拆去，聽到的只有「職工頭圍用膳」、「職工尾圍用膳完畢」。我有時還會伸手摸摸龍鬚，後來茶樓易手裝修，龍鳳雙雙回到自己的家鄉。

蕭博士講多句

以前的茶樓比現在的要有生氣得多，雖然危機處處，但街坊照樣流動往來，從長輩到小孩，認識不認識，多多少少有接觸和交流。當然，是好是壞，愉快不愉快，因人而異，或者茶樓的人性化和不穩定，正正是它的可愛之處。





中西叉燒包

千層糕

煎堆

啫喱糖

雞紫

糯米雞

煎蘿蔔糕

叉燒包

叉燒包是以前上茶樓必點的點心，因為有包有肉，很快飽肚，可以少叫兩籠點心；加上可能怕街坊會「跳槽」到另一家茶樓，以前的叉燒包通常不會太難食，大多維持一定水準。我也愛食叉燒包，軟綿的外皮，濕潤甜香的叉燒，如果兩樣都做得出色，確實是包點中的皇牌。後來叉燒包的水準越來越差，可能是因為包點的選擇增加，大眾未必以叉燒包為首選，地位動搖了，水準自然浮動，現時有些酒樓的叉燒包又扁又細，餡料是濃稠的醬料加點叉燒碎。這種質素的叉燒包，食客試過之後未必會再點，形成需求降低、水準下滑的惡性循環。

西式變種無得輸

以前上茶樓食點心是值得期待的節目，記得家母講過，小時候的她跟隨長輩到市區飲茶，幾個月才會有一次機會，大家都珍而重之，食個叉燒包已經足夠開心一整天。1950、1960年代，不少文學和電影都有叉燒包的記錄，出現的頻率相當高，可以反映當時叉燒包的普遍程度。



電影《父母心》（1955年）中的小朋友志威，跟家人到茶樓飲茶，大聲提出要食叉燒包，相同的情境，在以前的小朋友身上不知重複過幾多次。

後來叉燒包出現了西式變種，酒樓大力推介「叉燒餐包」，手推的餐車有賣，侍應也不時用鋁盤載着，走遍茶樓全場叫賣。餐包是西式的做法，後來延伸到茶餐廳，再進一步殺入茶樓，為茶樓帶來包點的創新轉變。餐包用焗爐烤製，表面掃上一層糖水，焦香甜美，小朋友尤為喜歡。小學時放學回家，有時會見到枱上有裝了食物的白色膠袋，是家母於茶樓飲下午茶後帶回來的。膠袋裏面通常是叉燒餐包，因為易夾易攤，不會壓爛出水變形，我從來沒有食厭拒絕，食不完可以留到明天做早餐，可以說是「無得輸」的包點。



即煎蘿蔔糕

千層糕

煎堆

啫喱糖

雞紫

糯米雞

煎蘿蔔糕

叉燒包

叉燒餐包於茶樓闖出名堂，後來麵包舖也逐漸有賣叉燒包，而這種叉燒包其實就是叉燒餐包的放大版；商機令中西飲食文化兜來轉去，融合過後再流傳開去。不過麵包舖的叉燒包一般都不好食，一來叉燒餡做得不好，二來麵包變大的，皮厚減少了焦香的程度。麵包舖的出品反而適合家長，於不上茶樓的日子，都可以買到西式叉燒包，入店順手一夾，早餐或下午茶瞬間準備好。

看着麵包舖的叉燒包，有時不知道該說甚麼，不是好食，也不是不好食，卡在中間反而叫人無所適從。想食茶樓的叉燒餐包，但家母不一定上茶樓，上茶樓也不一定遇到；外賣點心部更是講求運氣的地方，倒霉的時候可以「叫乜無乜」。最後還是沒有刻意說明兩種叉燒包的分別，免得家母說「有得食就唔好咁揀擇！」；所以有次我鼓起勇氣說：「我都係鍾意食雞尾包同腸仔包。」直接將叉燒包一類於包點的清單上剔除。

蕭博士講多句

中式叉燒包依然站得住腳，反而茶樓很少看到叉燒餐包，更多改換成菠蘿叉燒包，後來有雪山叉燒包的出現，都是取材於港式麵包舖。茶樓跟麵包舖互相參考不失為好事，確實創造出一些新款包點，味道也融匯得好。

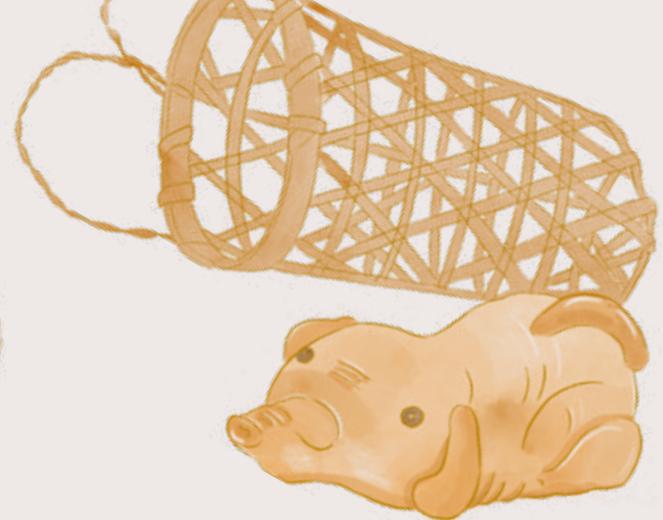
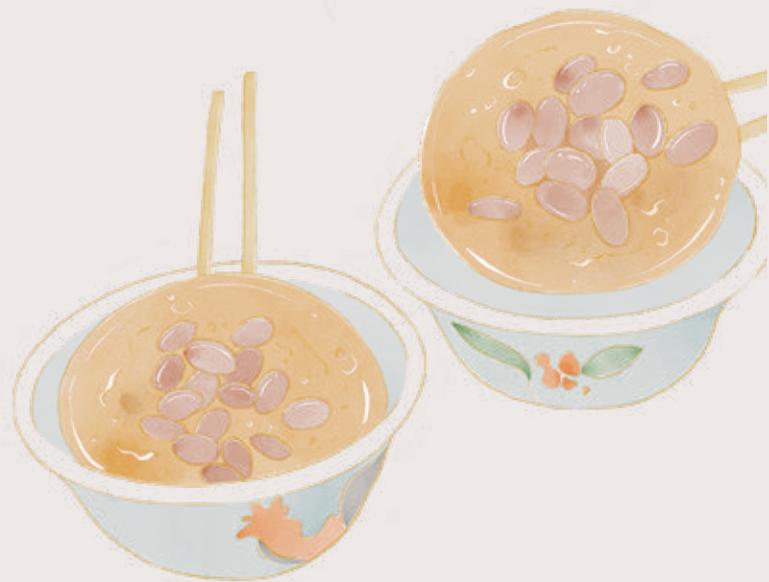
煎蘿蔔糕當然好食，煎得夠香尤其惹味；小時候到茶樓，常常會提議點煎蘿蔔糕。家母自小學識造蘿蔔糕，由揀蘿蔔開始，刨皮、磨絲、炒臘味、開粉、燒柴、蒸糕，一手包辦，所以茶樓出品的，哪裏有欠缺，哪邊出問題，一看一夾一嚐，就能精準分析。在專家面前我只需聆聽學習，沒有開聲辯論的餘地，同時報以懇切的眼光，大概每三次會有一次成功；獲得家母批准後，我拿着點心卡尋找煎蘿蔔糕的點心車，簡稱「煎糕車」。

煎糕車滿載大笪地風味

「煎糕車」已經消失好一段時間，最開始是統整歸入了美食區，家母稱之為「大笪地」，煎糕、煎腸粉、煎釀三寶、油菜、炸雲吞、皮蛋瘦肉粥、炒麵、炒米，通通可以在大笪地找得到，裏頭的姐姐各佔山頭，各展所長，生手熟手，一眼就看得出來。後來大笪地兼賣點心，行駛穿梭的點心車就越來越少了，可能是因為安全問題，始終有不少小朋友亂奔亂撞。另外就跟人手成本有關，以前一人睇一車，客多客少並不平衡，倒不如大家歸入大笪地，有工作一齊分擔，五人做七人的工作，怎樣計也比較划算。

第六章

流動商販



屋邨以前有很多流動商販，販售的東西確實多樣；不少小販從家鄉來到香港，將手藝帶過來，例如自製茶糕等。

現製的食物，也有很多種類，以前較常見的是雞蛋仔檔，主要在週末出沒，賣現烤的雞蛋仔和夾餅。現烤的當然還有串燒檔，雞、牛、豬、內臟或香腸，點好稍等，辣或不辣，加沙嗲醬，配合得宜。



流動商販

糖水

麥芽糖餅

豬籠餅

蛋花大菜糕

钵仔糕

臭豆腐

雪糕車

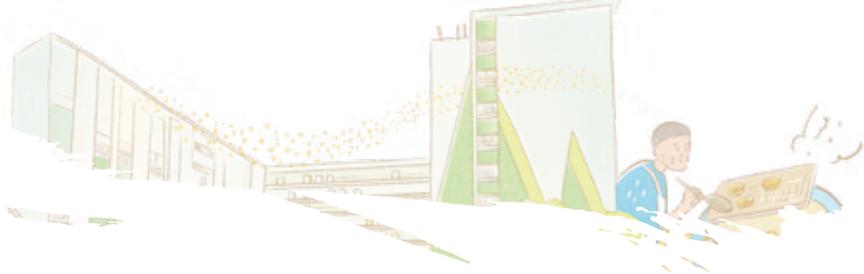
屋邨以前有很多流動商販，販售的東西確實不少，家母晨早飲茶之前，間中會到海邊的「天光墟」閒逛，看看有甚麼「揀手好貨」；天光墟實際上不是一個固定墟市，出現的地點可以是長堤旁邊，可以是天橋下面，也可以是公園中間。天光墟由居民自發擺賣，通常由零星攤檔開始，再慢慢累積成流動的小群體，不同社區或許都有天光墟，只看有沒有緣遇上，或自己有沒有那麼早起床，因為商販經營到天亮，就會陸續散去，不阻礙行人出入。

天光墟出售的東西，種類多樣，近海地方會有漁民擺賣海鮮，盤盤碟碟，裝魚盛蝦，街坊行過望過，自然能揀選心頭好。即使不賣海鮮，漁民也會拿出一包包的蝦米、蝦乾，簡單放在大膠袋裏面，要的話可隨手付款取走。記得有次家母購入蝦米，於是連吃了好幾日蝦米蒸水蛋、蝦米節瓜煮粉絲、蝦米煎薄罈，當然更多是留待農曆新年用來製作蘿蔔糕和芋頭糕。

不少流動商販都有自己的專業，例如：維修電器、鑑別收藏；與飲食相關的，可數捕魚、種植、食材加工、食物製作等等。根據個人經歷，飲食類流動商販最常出現，原因簡單，大家日常接觸飲食，自然有更多機會學習，多番操作，鍛煉技巧，當需要用上的時候，最先想到的，必然是熟悉的手藝。直至現在，仍有小販出售自家種植的蔬菜、生果，唐生菜、紅蘿蔔、木瓜、大蕉，就攤在膠地蓆上，隨行人挑選。

滋味且待有緣人

預製好的食物，不時會出現在攤上，例如自製茶粿，不少小販從家鄉來到香港，將手藝帶過來。茶粿皮薄，包裹白蘿蔔絲、菜脯、眉豆蓉、綠豆蓉、紅豆沙等餡，調味出色，比很多商店出品要好很多，不過姨姨不入商舖，神出鬼沒，只能說「滋味且待有緣人」。清明時節，小販出售「清明仔」，其實就是茶粿，雞屎藤磨汁，加粉搓丸，托葉蒸製。新年臨近，小販會推出自製的蘿蔔糕、芋頭糕，外搭一些來貨的年糕或油具，希望過新年前，能賺些小錢。端午節當然不能缺少粽，鹹肉粽、花生粽、梘水粽，一網焗熟，還未剪水草，客人要多少，就直接剪多少。



現製的食物，也有很多種類，以前較常見的是雞蛋仔檔，在車站、碼頭處常見，主要在週末出沒，賣現烤的雞蛋仔和夾餅。雞蛋仔烤好幾底，放在鐵架攤涼待售，另一邊用鐵板烘夾餅，或是用鐵模來烤。夾餅烘好，掃牛油，塗花生醬，加煉奶，灑砂糖，餅一夾入袋，醬料滿溢，濕香濃厚。現烤的當然還有串燒檔，早期還有小販用炭，現在無論小販或食肆，已極少用木炭燒烤，只能說當時的屋邨流動燒烤，結合「天時地利人和」。雞、牛、豬、內臟或香腸，點好稍等，辣或不辣，加沙嗲醬，配合得宜。有時夾雜秋冬冷風，炭火暖，串燒香，站在街頭張開嘴巴一扯一啖，是現在難再尋的風味。

街頭啖吃魚蛋、牛丸，沒季節的分別，一年四季，想吃的剎那就是最好時刻。以前賣魚蛋的木頭車很常見，一堆魚蛋，裝在兩個框裏，邊煮邊浮沉，辣與不辣，任君選擇。食客點好，小販一手夾魚蛋，取竹籤逐一串起。穿魚蛋講經驗，能夠明顯分辨出新手、老手，新手雞手鴨腳，老手眼明手快，自己在旁邊看着，也覺得樂趣無窮。最開始辣魚蛋是用咖喱細煮，滿滿香料的味，後來小販懶得調咖喱汁，魚蛋只是簡單用水煮，辣味就靠自家調製的醬汁。有時魚蛋的質素連帶味道同樣一般，靠的就是惹味醬汁，不少街坊就是追着醬汁而來，說不吃不舒服，聽下去有點誇張，但其實只是饕客對飲食的簡單追求。

魚蛋以外，還想要點其他食材嗎？小販同樣能幫手。木頭車另一端的盛水膠盤，載着串串水魷、生腸、牛柏葉、香腸、牛丸、墨魚丸，供食客隨意點選。小販取料即煮，

煮好蘸醬，放在不鏽鋼碟上，待食客添加辣椒油、芥末、甜醬、豉油，自行取走，一旁享用。等買等取的時間雖短，也不代表沒有新鮮事，小販找錯錢、食客取錯料，不時發生。記得有次，自己點的牛丸仍在滾煮，一旁小販急步走來，大叫一聲「走鬼！」小販急忙推車，回頭往馬路方向走去，大多小販邊跑邊望，露出嚴肅、緊張的神色。自己初時不了解，後來才明白，張望是為看清撤走路線，希望能安全逃脫。小販的觀察，同時用以確定追捕者的距離，如果太近，開步已無必要，免生枝節意外。牛丸仍在翻滾，零星食客隨小販一同「走鬼」，有的因為錢已付、貨未取，總不能吃虧；有的純粹「為食」，覺得反正已經到來，怎樣也得吃上，以個人力量加持飲食姻緣。

左行右逛，樂在其中

寒冷天氣，屋邨往來，最適合吃炒栗子和煨番薯，因為檔口火熱，冬天貼近，漸覺暖和。遠聽炒栗子聲音，近聞煨番薯氣味，循味來尋，看炒栗子，取煨番薯，滿是生活的日常樂趣。食物放紙袋，手執暖身心，外出工作，疲憊回家，也有滋味貼身陪伴。記憶中的小販，還有夾壽司的、炸油炸鬼的、剪牛雜的、蒸糯米飯的。飲食串連記憶，彷彿還記得他們的模樣，當然自己拿着幾十元紙幣，左行右逛，模擬飲食的配搭，計劃組合的價錢。朋友走近攤檔排隊，自己還在屋邨多樣的飲食攤販中迷失，迷失是因為選擇豐富，迷失是因為我們樂於置身其中。

