


Chapter 2

戰後移民飲食
的到來





香港是一個移民社會，儘管其人口大部分都說粵語這種在華南地區幾個省份都使用的南方方言。在過去的 80 年裏，由於經濟增長，以及與內地政治關係上的改變，香港經歷了巨大的人口變化。由於 1945-1947 年及 1949-1952 年的兩次大規模的戰後移民浪潮，香港的人口從 1945 年的 600,000 人，增長至 1954 年的 2,340,000 人。這些移民包括此前逃離日佔時期「三年零八個月」的香港居民，以及 1949 年共產主義革命後離開內地的人士。除了勞動力增加外，後者還帶來了資本、技能和城市視野，從而提供了滿足當時香港經濟體系所需的人力資本。然而，寮屋區的外來人口超乎負荷，造成容易受災的環境，導致 1953 年 12 月 25 日聖誕節石硤尾大火，亦加速了香港公營房屋的長期發展。最終，隨着新房屋政策的實施，為大多數勞工階層提供了穩定生活，造就了大量低成本勞動力之餘，更有助香港輕工業的發展。¹ 在外來移民帶來的眾多職業技能當中，應用於餐館工作可能是最常見的選擇之一，因為它提供了穩定的收入，而外來僱員亦逐漸適應了新環境。

要解決過去 70 年以來所有到港的廣東人和非廣東人移民問題是不可能的。縱然如此，觀察他們為了自身利益或消費和商業目的所帶來的多元飲食文化，如何成為本地文化當中的食物景觀，確實是饒有意義。我的研究主要集中在兩個群體——客家人和上海人。兩者在塑造本地飲食習慣的方式迥異。在深入探討這兩個群體的貢獻之前，我想

重點介紹一下山東廚師，他們的確為香港社會帶來了一些特別的東西。

眾所周知，中國飲食文化由地方食材和烹飪技巧組成，當中頗為複雜，包括一個不僅繼承了過去、且由不同時代的社會政治變化所決定的知識體系。儘管南北食材和烹飪技巧存在相當大的差異，但透過內部遷移和食材及烹飪技巧的引入，不同地區的菜系之間也有好些共通點。因此，不同菜系在持續變化的口味和呈現風格方面，各有自己的發展進程。中國菜一般可分為四大菜系：東面的淮揚菜、南面的粵菜、西面的川菜、北面的魯菜；也有八大菜系或十大菜系等分類的說法。以烹飪技巧聞名的北方菜系以早期的山東（魯）菜為代表，其影響及至宮廷菜及後來的京菜。然而，在香港，山東社區當年規模很小，而山東菜在本地廣東居民當中也並不流行。不過，除了本地關注以外，京菜還吸引了在 1950 年代後可能無法前往中國內地的來港海外遊客。

因此，在很多知名的京菜館，如鹿鳴春、美利堅、樂宮樓、仙宮樓、松竹樓、泰豐廬、²北京酒家等，都聘請了山東廚師在遊客面前烹製北京烤鴨和新鮮手工麵條等菜式。有趣的是，除了北京烤鴨和炸魚等典型北京菜外，山東烤雞、山東大包和拔絲香蕉 / 番薯 / 蓮子等品項，仍是本地人對這些餐廳的美好回憶。

根據我與銅鑼灣松竹樓京菜館老闆的訪談，山東廚師

北京烤鴨



起初到港時，是為 1950 年代南來的銀行家烹調西餐，到了 1960 年代才開始自己的京菜生涯。這就解釋了為何那些在京菜館工作的山東廚師，在供應餐點予當時到訪香港的美國或歐洲遊客方面扮演了重要角色。這些餐廳現在大多已經結業，而來自山東的京菜廚師也已經很難找到。如今，有更多受過本地培訓的京菜廚師在非粵菜餐廳工作。與京菜館的變化形成鮮明對比的是客家餐館，從另一角度展現了戰後香港社會變化和經濟發展。

Anderson 和 Simoons 在對中國飲食的研究中指出，與其他地區菜相比，客家食物簡單、直接、準備充分，且沒有具異國情調或昂貴的食材。³客家菜在廣東省東江沿岸發展起來，在第二次世界大戰後不久開始在香港流行起來。

它在 1950-1970 年代發展成為一種具有代表性的菜系，並在過去幾十年歷經艱辛。客家餐館在香港起源於 1940 年代末至 1950 年代初的石硤尾，當時許多客家人移居香港，並居住在當地寮屋區。在此期間，石硤尾寮屋區由四條村所組成：石硤尾村、白田村、窩仔村和大埔道村，最初都是農業社區。隨着 1949 年後中國內地難民的湧入，到 1950 年代初，約有 60,000 人在該地區生活和工作，有家庭式山寨工廠生產橡膠鞋、玩具、電筒、肥皂及其他商品。當地的客家菜館，都是從廣東省興寧移居香港的客家人所開設的。那麼，為什麼他們都來自同一個地區呢？他們是否比其他地區的客家人更會做菜？我認為答案不在於他們的烹飪技能，而是在於他們當時的求職方式。當年求職需要有人推薦。對於沒有正式資格的人士來說，同鄉提供了重要的擔保。因此，那時候某些工種往往具有地域性。客家菜館就是其中之一。

在 1990 年代中期，我訪問了幾位在 1960-1970 年代在不同客家菜館工作的客家廚師。他們告訴我，他們所製作的客家菜大多是小食，包括炸大腸、豆腐和牛肉丸——雖然這些菜式不同於現今的客家菜。客家人在 1940 年代末開設的客家菜館，一直營業到 1953 年石硤尾大火之前。在接着的幾十年間，客家菜館廣開到不同地區，而這發展開啟了香港人飲食文化史的新篇章。重點是要思考大火發生後香港生活方式的相應變化。從歷史的角度看來，石硤尾大

火乃香港公營房屋項目發展的催化劑。1953 年的平安夜，共有 53,000 人在石硤尾大火中失去了家園。其後的安置工作促成了香港永久性多層公營房屋制度的發展。大火發生的 12 個月後，石硤尾公共屋邨落成。這是香港首個公共屋邨，共有八幢七層高的 H 形大廈。住屋和隨之而來的長期房屋政策，對家庭結構、生活環境、就業機會和生活方式產生了直接影響。主要是因為那場大火，客家菜館開設到香港不同地區，其中知名的有醉瓊樓、泉章居、粵都、梅江等。

從烹飪的角度看來，我認為客家菜之所以在香港備受歡迎，原因有二。首先，客家菜式與米飯一起進用，而米飯是華南地區的主糧。因此，客家菜因其與粵菜的相似性，很容易被接受。其次，客家菜在口味、食材和烹飪技巧上，與廣東家庭的家常菜式差異頗大。在從普通食物到高級美食的轉變中，當時客家菜的主要特徵包括鮮味（如沙薑粉、梅菜、紅麴酒糟和鹹魚）的異國情調，以及使用昂貴食材（如雞肉、豬肉、牛骨〔脊〕髓和牛肉丸）。⁴大量肉類的使用，使之成為動物蛋白的上佳來源，有助於為 1950 年代後期蓬勃發展的輕工業工人提供能量。因此，我相信客家菜之所以受歡迎，是因為它濃郁的鹹味和肉類比例，這對於從 1950 年代後期到 1970 年代日趨增長的高能量工作相當重要。這也解釋了為什麼雞肉、豬肉和牛肉丸，在 1950 年代成為客家菜的熱門菜式。