

走入灣仔大街小巷 吃出飲食文化變遷

說到地道食物和小吃，在灣仔可選擇的種類多不勝數，而近十年來該區發展急速，商業大廈、服務式住宅紛紛落成，中高檔食肆相繼湧現。當你考慮吃甚麼的時候，會否發現以往的選擇已經不在？灣仔的社區發展影響食肆的變遷，反映出當地飲食文化的變化。在灣仔逐一細嚐每間食肆的美食，你又會否留意到地區發展，已對當地食肆以至飲食文化有所轉變？傳統涼茶、蛋撻、大牌檔小食等似乎慢慢地消失於繁華鬧市中。

現在不妨走進灣仔，邊走邊嚐美食，重新認識這個轉變中的地方吧。

文、攝：盧寶迪

灣仔有不少地道美食，各式食肆雲集，與鄰近的銅鑼灣相比並不遜色。大家在享受美食的同時，若然有人講解該區的變遷，尤其是飲食文化的轉變，相信在認識歷史時，同時能感到滿足。向來關注灣仔社區發展的聖雅各福群會社會服務組織，與那裡居民成立灣仔民間生活館，並將舉辦以飲食文化為主題的導賞團「惹味掃街Guide——飲食文化遊」，以石水渠街作起點，行經灣仔道、莊士敦道、太原街、春園街，最後以進教園作終點。導賞員阿華已居於灣仔十多年，為團員簡介灣仔飲食點，走遍昔日走鬼檔、酒家、涼茶舖、傳統麵包店、大牌檔以至中高檔食肆。

灣仔民間生活館所處的藍屋建於1922年，已被列為一級歷史建築物。阿華說以往那裡有不少如車仔麵檔等的走鬼檔在街邊做生意，後來已「入舖」——租舖經營飲食生意。

離開石水渠街，沿着灣仔道，途經交加街街口，便可看到熱鬧的交加街及太原街露天市集，那裡可說是灣仔生活的標誌之一。交加街共有72個排檔，太原街則有88個持牌固定小販攤位。在06年私人屋苑尚翹峰落成，政府曾以疏導交通擠塞為由，決定將交加街以西及太原街以北的牌檔搬入新建的室內街市，由於安排嚴重影響檔販的生計，遭街坊反對，政府在2007年決定保留露天市集，作為灣仔區的文化地標。

食肆客源各有不同

沿着灣仔道走出莊士敦街頭，聳立在面前的是大有商場，亦即昔日的英京酒樓。據阿華介紹，那裡曾辦過滿漢全席，頂層更設夜總會，是當時高消費的場所，在50年代還舉辦過「酒國美后選舉」，「跟當時屬平民化的敏如茶室形成一個強烈的對比。」

昔日莊士敦道有大大小小不同的酒樓，其中一間就是已清拆的



■具歷史價值的藍屋可說是灣仔區的地標。



■太原街的攤檔非常熱鬧。



■導賞員阿華介紹灣仔區的飲食文化，講解時圖文並茂。



惹味掃街Guide——飲食文化遊

日期：1月16日（下午3時至5時）

集合地點：灣仔石水渠街74號地下「灣仔民間生活館」

費用：每位58元

查詢或報名：灣仔民間生活館（電話：28313221）

各式美食灣仔尋

灣仔有着不同特色及檔次的食肆，十分多元化，你記起又有多少間？以下10間食肆名稱或許能勾起你在灣仔的美味回憶。

- 潮苑
- The Pawn
- 新景園咖喱小廚
- 國際咖喱館
- 金鳳茶餐廳
- 鴛鴦飯店
- 佳文魚生
- 波士頓餐廳
- 車氏
- 大良八記

循歷史文物徑認識灣仔

灣仔屬香港早期發展地區之一，經歷由小漁村轉變成商業都會的發展，而區內亦保存了不少歷史建築物，大家除了可從飲食的角度來了解灣仔之外，也可以藉着欣賞舊建築來了解灣仔的發展。若然擔心安排路線費勁傷神的話，不妨可按着活化灣仔舊區專責委員會提出的灣仔歷史文物徑來認識灣仔。

文物徑分兩大主題——「建築」和「生活氣息」。前者的景點包括茂蘿街的綠屋、灣仔街市、藍屋、黃屋、和昌大押、船街18號（戰前唐樓）、南台及星街等；後者的景點則包括石水渠街的北帝廟、前灣仔郵政局、太原街露天市集、洪聖廟、觀音廟及機利臣街露天市集等，所經之處都甚具歷史意義，值得大家邊走邊賞。

網址：www.wcheritage.org.hk

走入灣仔認識基層行業

街邊一個小小的檔口，同時擔當着存貨、交易、展示貨品等的重要功能，當中蘊含不少民間智慧，你可有留意嗎？打鐵、摘芽菜、寫信先生，這些「手作仔」工業，亦養活了不少草根家庭，你又可曾聽過？灣仔民間生活館將開辦「智」作「業」——基層行業遊，導賞團請來灣仔導賞員帶領大家行經石水渠街、皇后大道東、麥加利哥街、交加街、修頓球場和駱克道，分享行業智慧及各行業多年的興衰。

日期：2011年2月26日（下午3時至5時）
地點：灣仔民間生活館

在則變成了高級食肆，單是喝飲料最少也要數十元。而徐釐在船街的「合源建築」原址，原是推廣本地地道美食，現時所提供的卻是私房菜，消費約500多元起。」活化變成改頭換面，與原先的社區脫節，令人感到可惜，也激發大家思考活化保育的工作應該如何進行。

在皇后大道東的舊店，當中有保持原本風味的快樂餅店，前舖後廠的格局，令大家在各式小點即時出爐時仍能感受熱烘烘的感覺，奶油卷、蝴蝶酥等，用的都是舊式包裝。

「沒有太多華而不實的包裝和食物。以往不少人會在早上買麵包給家人，一同吃早餐，現在父母大多會把錢給子女，讓他們外出吃早餐，早上買麵包的文化已經轉變。」



■和昌大押經活化後變成高級食肆。

重建貴租兩大障礙

沿着聖佛蘭士街來到進教園，那裡原本有不少大牌檔，不少因工受傷的人因此而得到自力更生的機會，但政府在1954年開始停止發牌。「以前的大牌檔面積雖小，但五臟俱全，不少街坊到那裡光顧，有的甚至穿着睡衣到那裡吃『宵夜』，吃介央包和喝絲襪奶茶。」近年那裡進駐了多間型格潮流用品店，格調愈趨高尚，如Kapak和Monocle這兩間潮店都可在進教園裡找到，吸引不少品味人士閒逛。

「這十多年正是灣仔變化最大的時期。」身為灣仔老街坊，導賞員阿華深深感受到當地的變化，她說收樓重建和租金昂貴，成了區內食肆經營的兩大致命元兇。「因為租金昂貴，不少食肆和麵包店，在包裝上入手，提高價錢來賣，如泰昌餅家就是其中一個例子，這跟傳統的快樂餅店形成強烈對比。」

當然，更多的是捱不住貴租而結業或遷往他處繼續經營。雖然有新的食肆進駐灣仔，但對那裡的街坊而言，似乎是新不如舊。「連鎖式食肆的出現，令



■合源建築公司舊址現成了高檔食肆。



■無冰奶茶是金鳳茶餐廳的標誌之一。



■廿四味是楊春雷涼茶的標誌。

龍門大酒樓，那裡地方偌大，據阿華介紹，每層約3,000呎，可開百圍酒席。那裡顧客眾多，來自不同階層。「是灣仔街坊以至客人互通消息的地方。」阿華補充，那裡的侍應由起初捧着點心盤穿梭於食客之間，到後來推着點心車叫賣，現在則大多是「落單」，推車賣點心的特色亦難再復見。說到馳名菜式，荔枝炭燒鵝是其中一個招牌菜。阿華說報紙檔的多少，間接反映出酒樓的生意。「最鼎盛的時期，酒樓門外有3間報紙檔，時至今日，原址只剩下一檔。這反映傳統酒樓面對同區來自其他食肆如茶餐廳的經營壓力之大。」還有，就是收樓重建對傳統酒樓的客源有一定影響，「舊街坊搬離灣仔，未必會回來光顧。」

除了龍門酒樓之外，昔日的雙喜樓，同樣是灣仔區有名的食肆。「地下大多是基層工人，二樓則是富貴人家喝茶的優雅之地，不少『二世祖』帶同雀籠在那裡品茶。以往在該樓層都可看到雀籠，近窗邊的位置更是要消費得起才能坐享窗外美景。」

以往在太原街的食肆，還有金鳳茶餐廳、新景園咖喱小廚和楊春雷涼茶，後因重建而遷到春園街去。昔日冰室大都有閣樓，「閣樓大多有設定最低消費，比其他客座貴一點。以往冰室都轉變成茶餐廳，畢竟到西餐廳較貴，而茶餐廳則有仿西式食品，以至『食冰』，如紅豆冰等，漸漸多人光顧。」金鳳還自創無冰奶茶，喝到最後時，不會因冰塊融化而令味道變淡。「在下午3時15分必定有新鮮出爐的雞批，甚受居民歡迎。」而新景園咖喱小廚同樣是深受市民歡迎，「因為重建，新景園由原址的太原街搬到現時的春園街，在下午4時還會閉門休息呢。」

社區發展影響經營

而楊春雷涼茶在灣仔則已有90多年的歷史，據悉現時店主的爺爺原是中醫師而非賣涼茶，後來發覺附近的苦力和基層民眾都負擔不起藥方的費用，於是發明了涼茶廿四味，作為調理身體、祛濕的便宜方法。「其實早在70年代，該店曾因收樓重建而搬離這區，在1974年才搬入現時舖址，裝修及用具都依然保留傳統的特色。沒有開着或擺放電視機、收音機作招徠，也沒有賣茶葉蛋等食物，純粹以賣涼茶為主。」

近年活化成為社會關心的議題，在富有歷史建築物的灣仔，可以找到不少活化的例子，包括建於1888年的「和昌大押」，以及「合源建築公司」，但經過活化後，內裡所經營的與原先所含的歷史意義，顯得大相逕庭。「和昌大押在昔日是『大眾銀行』，現



■新春園咖喱小廚的咖喱十分馳名。



■昔日龍門大酒樓的外貌。

資料圖片