

除了奶茶，還有蛋撻

香港飲食有文化

香港國際茶展剛圓滿結束，期間舉行了多個不同的活動，當中最為大家熟悉的，應該是「香港金茶王比賽」。根據資料，港式奶茶自四、五十年代開始在街邊咖啡店流行，而且統計顯示，香港人每年飲用的奶茶多達10億杯，其經濟效益更超過100億元，不少旅客亦對這香港地道的飲品趨之若鶩，因為可以感受香港傳統文化和現代流行融合的都市魅力。筆者今年出席了「金茶王」香港區決賽及國際茶王大賽，看到連奪兩個寶座的十八歲青年陳錦匯，雖然學習沖茶才三年時間，但憑着努力，自創「香濃茶」，打敗眾多對手。不過，筆者在想，其實除了奶茶之外，還有另一樣食物同樣充滿本土特色，也能反映香港的飲食文化——蛋撻。

■文：曾家輝 圖：資料圖片

每個地方的飲食都有其獨特之處，這些獨特性正好反映該地的文化背景。要談香港人的文化身份，以飲食文化最直接而有效。文化人劉細良曾說：「要了解香港的飲食文化，只要到港式茶餐廳走一趟便完全明白」，而蛋撻是茶餐廳的其中一種代表食物，可從蛋撻看出當時的社會現象及香港中西文化交融的特色。

吃一個新鮮可口的蛋撻，再喝一口港式奶茶或咖啡，是不少香港的習慣。小小的蛋撻，只是圓形的撻皮，盛載着混合砂糖的蛋漿，沒有漂亮的外表，卻成為老少咸宜的地道小食，甚至和奶茶及「菠蘿油」並稱為香港茶餐廳「地道三寶」。到底蛋撻的魔力何在，竟能在傳入香港至今，多年來成為港人最愛的美食之一？

蛋撻的身世之謎

究竟蛋撻是來自外國，還是由中國人發明？早在十七世紀，英國人已利用奶品、糖、蛋及不同香料，製作類似蛋撻的食品custard tart。香港曾是英國殖民地，香港的飲食文化也受英國影響，所以有人認為蛋撻來自英國。不過，香港的蛋撻與custard tart不同，反而與粵式傳統甜品「燉蛋」頗類似，只是用撻皮替代「燉蛋」的碗盛載蛋漿，然後再放入焗爐烘，custard tart則是以奶、糖、蛋混合成的奶凍。但蛋撻未必只從英國custard tart，或中國燉蛋「發展」出來，可能是是二者之融合。

廣東人在二十年代間，將外國的果撻改良，首創粵式蛋撻。蛋撻皮就是來自牛角酥的皮——麥酥，但因為做麥酥皮要用鮮牛油，價錢很貴，所以當時的麵包師傅以豬油代替，再加上最簡單和很方便的蛋漿，做成一個個熱騰騰的蛋撻，可謂中西文化交流的見證。當時廣州各大百貨公司競爭激烈，為了吸引顧客，百貨公司的廚師每周都會設計一款「星期美點」作招徠。1927年，「真光酒樓」首先推出蛋撻，大受歡迎，其他酒樓茶室爭相學習。到了四、五十年代，不少蛋



撻師傅來到相對穩定的香港發展，把製作技術也帶入香港。蛋撻經香港人再改良，成為香港獨有的「港式蛋撻」。

早期的「港式蛋撻」

早期「港式蛋撻」的撻皮為一層層薄酥皮，近似西點的牛油酥皮。酥皮是蛋撻的靈魂，好的酥皮，包括一層是以豬油為主的「油皮」，及一層是以雞蛋為主的「水皮」。一般的蛋撻有約100層摺皮（將一層油皮夾於兩層水皮的中間，來回輾平，左右對摺再輾，反覆步驟，稱為摺皮），所以撻皮厚而鬆化。最初期的蛋撻以橢圓形為主，圓形為次，與現在圓形為主的情況不同。

四十年代初，香港高級西餐廳雲集於港島中環，因從事高薪行業人士多在該區工作。西餐廳首先引入蛋撻，成為上流社會人士的下午茶美點。但由於第二次世界大戰，香港經歷三年零八個月的淪陷歲月：貿易停頓，貨幣貶值，糧運不繼，故蛋撻未能於四十年代發揚光大。

戰後人口暴增，五十年代是民生艱困的時期。直到第二次世界大戰後，社會較穩定，蛋撻遂能嶄露頭角。不過，西餐食物價格昂貴，對於戰後至五十年代中期普遍物質短缺、香港人大多貧窮的情況來說，當然負擔不起，當時甚至要靠「平民食堂」提供便宜的食物。於是，冰室（茶餐廳的前身）應運而生，為香港人提供便宜的西式食品，蛋撻開始「平民化」，成為冰室其中一項「招牌食品」。五十年代的香港以「蘭香室」的蛋撻而享譽一時：蛋撻一元一盒（12個），是「打工仔」的下午茶佳品。而且，當時的蛋撻比現在的大兩倍以上，一個蛋撻就可成為一個下午茶餐，能迎合香港人喜歡「抵食夾大件」的心態。因此，從蛋撻出現的時代背景，可以了解其流行原因。



■除了奶茶，蛋撻也是很有香港本土特色的食品。



■蛋撻「不死」其中一個原因，是食店推出愈來愈多口味，迎合不同人士的喜好。



■有不少藝術家以蛋撻為創作靈感。

在香港的普及程度

四十年代，香港還是英國的殖民地，其飲食文化受英國影響。蛋撻這種糅合英式意念的美點於此時進駐香港，最初只在高級西餐廳售賣，其普及程度不高。加上日本在第二次世界大戰中佔領香港，使居民生活備受壓迫，文化發展也不發達，遑論一個小小的蛋撻。到了六十年代，香港到處都是「打工仔」。蛋撻也開始在冰室和茶餐廳售賣，為「打工仔」提供便宜又好吃的下午茶餐，蛋撻開始平民化。時至今日，香港大大小小的麵包店、西餅店都有售賣蛋撻，而少見於新式茶餐廳。港人現在可以輕易買到傳統蛋撻，可見其普及程度之高。

隨着本港經濟逐漸起飛，蛋撻的餡料已不是雞蛋般簡單，還有燕窩、鮑魚及金箔等創意蛋撻。似乎，香港人對蛋撻的熱愛程度並未受經濟狀況太大影響。

蛋撻不死的情懷

蛋撻是廣東人受到英式的custard tart啟發而炮製出來的創意食品，經過香港人改良後，成為獨有的「港式蛋撻」。那麼，蛋撻可算是中西合璧的文化產物。為何只有蛋撻能鶴立「撻」群，成為代表香港的美食？

香港人對蛋撻的情懷是上一代延續下來的情懷。早期香港人的食物種類不多，蛋撻可算是最普及的美點。不論茶餐廳、高級食肆或大酒店的高檔西餐廳，都可以找到蛋撻。對勞苦大眾而言，一件新鮮出爐的蛋撻，曾幾何時就是一日辛勞或午間小歇的獎賞。

蛋撻是中西文化交融而產生的美食，由受英式custard tart的意念影響開始，二十年代傳入中國廣東，後來傳入香港，都經過不斷的改良。蛋撻在香港發揚光大，成為代表香港的其中一種美食。它能兼容並蓄不同文化的東西，更是中西文化融合的一個好例子。

萬千面孔繪於商場

用陶瓷 刻劃香港的精神地圖

著名本地插畫師飯尾太郎於八月會親臨藍田啟田商場，以藍田社區及商場作故事背景，用日本風行的「似顏繪」手法，再配以中國及西洋繪畫技術，即場為市民速寫卡通水墨畫。畫家會以市民的真實面貌及造型為創作藍本，在短短數分鐘內便能畫成肖像，千張面孔將會拼貼成巨型卡通水墨畫於商場展出。大家隨時在畫中找到熟悉的名人，甚至自己的親友與「街坊」。透過這次活動，其實是希望將區內千張面孔繫在一起，構成一幅別具地區特色的藝術品供市民欣賞之餘，亦藉此增加藍田居民對該區的歸屬感，促進社區融和。

因為不寫實所以寫實

不過，大家知不知道甚麼是「似顏繪」？「似顏繪」一詞來自於日本，早期在日本東京的街頭有一群當街幫人畫人像的藝術工作者，將人像以漫畫的方式表現在畫圖紙上，其所繪出來的人物畫像，極為誇張，此類的藝術作品在日本，到目前為止都還是屬於炙手可熱的創意商品。不過，「似顏繪」原來最早起源於16世紀的意大利，最初以其誇張而詼諧的創作手法為人們所接受。經過幾百年的發展，「似顏繪」的中心已由歐洲轉至日本、韓國、台灣等地。

「似顏繪」不像肖像畫那麼寫實，它在神似基礎上允許有些卡通的、誇張成分，令畫家更大的想像和創作的空間。藝術家一般會用簡單的線條勾畫出人物



活動日期：

8月13日至14日，20日至21日，27日至28日

（連續三個星期六及日）

時間：下午2時至5時

地點：藍田啟田商場3樓

的輪廓，用色大膽鮮明，再者就是賦予每個角色每個背景不同的主題性質，更能展現出每一張作品的獨特性，因為它夠獨特、夠嗆、更能表現出現代人獨有的個性。現在的似顏繪已經不再停留在僅供觀賞的層面了，在日本、韓國、台灣等地，用似顏繪的製作個性的名片、卡通請帖、個性T恤、個性口杯、手機掛飾、個性寫真集等。

這次邀請的編繪者飯尾太郎原名是黃勵強，從事教育工作多年，是特約插圖及漫畫工作者。70年代在報章及雜誌繪畫漫畫，他從85年至今已參與近20個本地及國際大型展覽及活動，例如今年初也曾為德田廣場以「稻出好生活」為題創作，將商場、街市的新氣象與繁華，透過獨特的圖畫呈現大家眼前；或在上年的「樂富藝遊花燈祭」活動中，他和馬穎章（馬仔）即場示範畫功，繪畫8呎高巨型花燈，又聯同本地新進插畫師Jane Lee帶領小畫家一起「藝聚」中秋彩燈，充滿中秋色彩的作品並在廣場展出，讓市民一同分享他們的創作成果。

■文：阿卡比

是不是香港人才認識香港？在香港生活了7年的英國籍陶藝家Zoe Coughlan住在西貢沙角尾，她最近舉行個人展覽，以陶瓷作為媒介，表達她對沙角尾附近的地理環境的自身經驗和體會。

原來，Zoe受到精神地理學家（psychogeographer）的學說影響，如英國的Iain Sinclair，所以令她對地質考古學有豐富的認識，加上她對攝影有濃厚興趣，所以她的作品散發泥土味及人情味，反映了她對環境及生活獨特的一套看法與領會。

其實，精神地理學家或精神地理學是甚麼？英國平面設計師Jonathan Barnbrook曾在一次的訪談中談到psychogeography對他作品的影響，他對psychogeography的定義是：周圍的地理環境對我們的情感和思想狀態的影響，或者是某個地方的古老標誌，或剛到一個新城市時看到的細微東西，人們對這些事物會有情緒反應，但這都是當初設計者始料未及的，這些感覺很難解釋，可能是無聊、鄉愁，也可能痛苦。

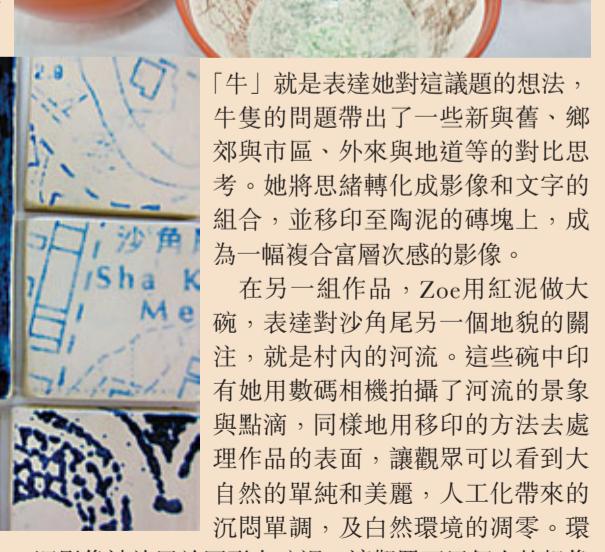
因地而生的感情

大家或許還記得早前的一些報章提到西貢區有牛隻四處流連，對該區的居民引起不便。

Zoe明白西貢在過去的10至20年間，田園耕地幾乎不復見，當時村民所飼養的牛隻逐漸失去作用，甚至被人棄置不顧，讓其自生自滅。動物本身在大自然環境是美麗而自然的，然而這些牛隻在西貢這特定的環境空間卻成為一個衝突，對居民出入造成障礙，甚至破壞環境與衛生。如此看來，這個於動物與城市人之間的衝突，責任應由誰負，應如何解決？Zoe其中的一組作品



■Zoe的作品反映她對香港土地的感情。



「牛」就是表達她對這議題的想法，牛隻的問題帶出了一些新與舊、鄉郊與市區、外來與地道等的對比思考。她將思緒轉化成影像和文字的組合，並移印至陶泥的磚塊上，成為一幅複合富層次感的影像。

在另一組作品，Zoe用紅泥做大碗，表達對沙角尾另一個地貌的關注，就是村內的河流。這些碗中印有她用數碼相機拍攝了河流的景象與點滴，同樣地用移印的方法去處理作品的表面，讓觀眾可以看到大自然的單純和美麗，人工化帶來的沉悶單調，及自然環境的凋零。環迴影像被放置於圓形大碗裡，讓觀眾可用個人的想像力重塑河流的面面觀。

■文：阿卡比

「村鄉」—Zoe Coughlan陶藝作品展覽

日期：8月20，21，27及28日（逢星期六及日）

時間：下午1時至7時

地點：Unit Gallery（石硤尾白田街30號賽馬會創意藝術中心619室）