



■舊式茶餐廳門口的玻璃櫃
兼顧中西式風格。 資料圖片

—— 今日香港 ——

相信不少香港人每天上班上學前，都會去茶餐廳食個茶餐，喝口奶茶。茶餐廳是香港的文化標記之一，那麼茶餐廳和全球化有什麼關係？飲食文化如何體現歷史和生活百態？下文將詳述之。

■鍾璧蔚 香港通識教育協會理事、香港教育大學通識教育科在讀

冰室即本土西餐廳

英國統治時期，香港華洋雜處，因此中西合璧、價錢又大眾化的飲食文化應運而生。

現時，香港不少小社區的建設、冰室、路邊攤檔仍保留着懷舊的本土風味。為尋找這些美食背後的故事，一眾小朋友及義工隊於今個暑假在土瓜灣展開了一趟美食導賞旅程，到區內的茶餐廳、小吃店、冰室品嚐本地美食，包括蛋撻、魚蛋、燒賣、菠蘿油等，他們從走訪的過程中尋找到食物背後的故事。

原來「冰室」又叫作冰廳，是一個售賣冷飲、雪糕、沙冰等冷凍食品的

地方，被認為是茶餐廳的前身。

「港式西餐」又稱豉油西餐，是一種價錢大眾化又具有香港特色的料理，以本地常見的食材和調味料，仿效西餐煮食方法，製作具有本土特色的「西餐」。

食物傳承文化

香港青年藝術協會總監曾慧敏(Wendy)解說道：「香港也可以有地道的東西，而且講到傳承本土文化，食物是不可缺少的一環。例如菠蘿包的產生是由華洋雜處開始，這些故事都很有趣。」



■茶餐廳的食物和裝修體現了本土文化和全球化。 資料圖片

市民選為最代表香港設計

早於半個世紀前，茶餐廳就已出現。由於當時正被英國統治，在香港生活的市民受到西方的生活習慣所影響。而英國人喜歡喝咖啡、吃意大利粉等飲食習慣就流入這華人社會，但由於為外國人而設的西餐廳收費昂貴，於是華人開設的茶餐廳便應運而生，以滿足市民「飲西茶」（喝咖啡奶茶）的盼望。

1997年回歸祖國後，茶餐廳仍繼續受到香港市民歡迎。不少政府高官和藝人都曾公開表示愛好茶餐廳食品，作為對香港本土文化、貼近普羅大眾生活的一種支持。

至今，茶餐廳已發展至在社會民生層面經常出現。動畫、書籍、音樂錄影帶、流行曲、電影等都有茶餐廳元素的出現。

香港電台更曾透過互聯網舉辦「十個最代表香港的設計」選舉，調查結果顯示港人把茶餐廳（獲1,930票）評為香港設計的代表之首。

十個最代表香港設計

1	茶餐廳	1,930票
2	舊式電車	1,824票
3	天星小輪	1,603票
4	菠蘿油	1,554票
5	紅白藍袋	1,394票
6	鴛鴦（咖啡溝奶茶）	1,239票
7	青馬大橋	1,204票
8	曾灶財	1,173票
9	老夫子	1,159票
10	尖沙咀鐘樓	1,153票

註：3,403人投票，每人可投多票。

■資料來源：香港電台



■動畫《麥兜》中的茶餐廳。 資料圖片

概念鏈接

邊緣化：在全球化下，生命力較弱的本土文化產業因無力與外來的全球主流文化競爭，因而漸漸被遺忘甚至淘汰。

同質化：各地不同文化的多元性漸漸消失，各地人民的價值觀及品味趨於相同，文化趨向單一。

在地化：在全球化的衝擊下，當地居民對本土文化的意識覺醒，使本土文化的特色和價值得以延續，避免被邊緣化。

6種回應

全球在地化：跨國企業（組織）考

全球化3影響

量世界各地的特殊情況，將公司或旗下的商品或服務作適當調整，以符合當地文化和社會特性及需求。

在地全球化：透過全球化下，把本地的特色帶到其他國家及地區。

全球單一化：指全球各國皆追求同樣的經濟發展模式，強調文化一體。

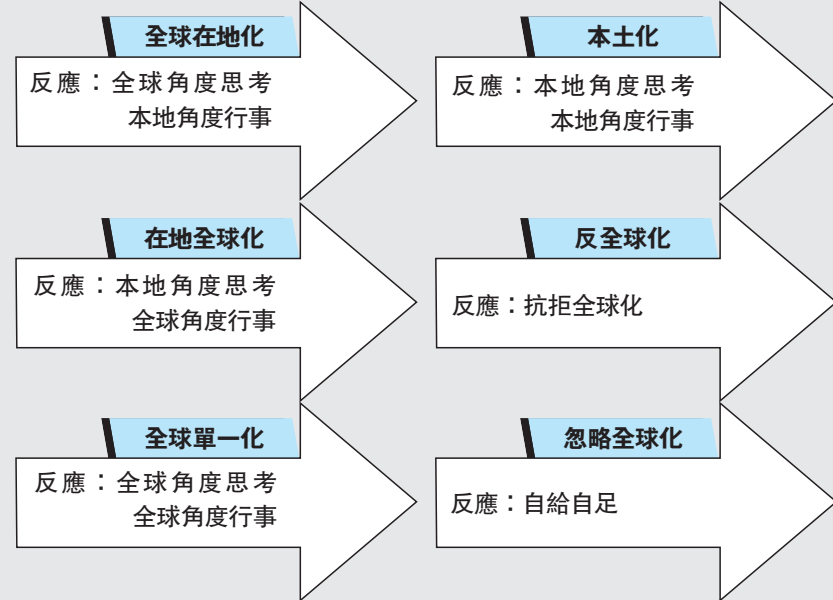
本土化：強調全球化下的本土自身文化。

反全球化：泛指因不滿全球化所帶來負面影響而作出的抗爭運動。

忽略全球化：指國家或社會自給自足，在面對全球化時把其衝擊減至最低。

概念圖

請先閱讀以下資料，然後回答問題：



想一想

a. 根據以上資料，指出並解釋茶餐廳文化如何體現全球化。(4分)

b. 參考資料及就你所知，茶餐廳文化在社會帶來什麼影響？解釋你的答案。(6分)

參考答案

a. 茶餐廳作為一種中西融合的餐館，其供應的食品、煮食的方式、店舖的裝修等方面都可體現全球化：

供應的食品：餐牌中羅列的食物往往加入了中式元素，口味亦本地化。飲品如「鴛鴦」、紅豆冰，食物如蛋撻、乾炒牛肉意粉、叉燒餐包等，都算是中西交融的表達產物。

煮食方式：茶餐廳會以本地常見的食材和調味料，但煮食方式仿效西餐煮食方法，故「港式西餐」又稱豉油西餐，是具有本土特色的「西餐」。

店舖裝修：舊式的茶餐廳在門口設有玻璃櫃，而店內則是沿着牆邊設有卡座或圓桌，這些裝修既具西餐廳元素，但亦兼顧中式風格。

b. 1. 外來文化傳入帶來的新思維能有助本土文化進步創新。如港式茶餐廳的食品及混合多國飲食文化的菜式，反映出各地飲食文化的共融。

2. 茶餐廳文化可增加消費者選擇。為了適應和拓展市場，茶餐廳食品變得十分多元，能滿足消費者的不同口味。

3. 茶餐廳文化可作文化傳承。茶餐廳文化被大多香港市民視為共同回憶，可配合香港特有的歷史作文化傳承。

尖子必殺技

說起茶餐廳，同學定必會聯想到經典的菠蘿油、蛋撻和港式奶茶。它們除了是港人最愛的美食之一，還是香港飲食文化的象徵，其象徵性好比點心和大牌檔。在此，筆者想透過茶餐廳文化，探討與市民的身份認同和歸屬感，以及香港都市文化的關連。

「奶茶」入《牛津字典》

港式茶餐廳使用獨特的術語，對市民而言既親切又有共鳴感。比如在下单時說的「走冰」、「齋啡」、「扣底」和「紅/白湯」，都是廣東話獨有的詞彙，代代傳承，讓市民對廣東話這個本土語言，以及香港產生更大

的認同感和歸屬感。

值得一提的是，在今年3月，《牛津字典》新增了13個源自香港的詞彙，當中有一半與飲食有關，「奶茶」亦已被列入。因此，同學在分析飲食文化時，不妨擴展至語言層面，分析與身份認同和歸屬感的關係。

效率高反映急速節奏

此外，茶餐廳反映港人生活節奏急速，凡事講求效率的都市文化。在茶餐廳用餐的整個流程，包括「落單」、「進食和「埋單」，用時短，使一眾打工仔和學生能在午飯時間內完成。由於港人工作、學習忙碌，茶餐

廳正好配合港人凡事要求效率高的需求。除此之外，相對其他食肆，茶餐廳價格相對親民，在現時通脹高企的生活環境下，是市民一個理想的選擇。

茶餐廳作為珍貴的香港文化，其文化價值不容忽視。在文化全球化的推動下，茶餐廳面對更多競爭對手，五花八門的食肆可能對茶餐廳形成威脅。究竟在文化全球化、租金高企的情況下，我們如何能夠保護、甚至推廣茶餐廳文化？同學可以嘗試從政府、文化保育團體、工商界和市民角度出發，提出建議。

■鄭嘉莉

文憑試通識科5**狀元、港大工商管理（法學）畢業生

延伸閱讀

1. 《食源：食盡茶餐廳，源於香港地》，香港歷史博物館網站，<http://hk.history.museum/docu-ments/54401/54615/comp0703-j2.pdf>

2. 《絲網編織美食 尋味舊港情》，香港《文匯報》，2016年10月12日，<http://paper.wenweipo.com/2016/10/12/OT1610120002.htm>

3. 《除了奶茶，還有蛋撻》，香港《文匯報》，2016年10月12日，<http://paper.wenweipo.com/2011/08/16/FC1108160001.htm>