

潮汕之家

尚興潮州飯店、
樂口福酒家、
創發潮州飯店、
金燕島潮州酒樓、
好酒好蔡
好蔡館

潮汕文化是香港文化中不可分割的一部分。而潮汕味覺自然是香港味蕾上那一份不可或缺的記憶。



我們所說的粵菜包括廣府菜、鳳城菜、潮汕菜和客家菜；有些人將鳳城菜歸在廣義的廣府菜裡，不過順德人可能會不同意。在具體聊餐廳時，會發現這四大塊很少統一在一家餐廳中，有些餐廳標榜自己做的是順德菜，有些餐廳則說擅長東江菜式；若是做廣府菜的，籠統一個「粵菜」就足夠了；而潮汕菜最是獨樹一幟，稱自己為潮州菜館。

潮汕是指粵東一帶沿海之所，包括潮州、揭陽和汕頭等地級市，現屬梅州的大埔和豐順兩地，亦屬於潮汕文化圈。潮汕

人與廣府人並非同源，潮汕民系起源中原，後逐漸移民入閩，於唐代開始由福建入粵，從起源和語言文化上來說屬閩南文化圈。外人統稱的潮汕，內部亦有不小的文化差異，海澄饒、潮普惠和潮揭豐三個區域語言和傳統都有不同。

潮汕移民在香港的廣東移民中比例較高，且潮汕人勤勞又團結，香港的名人富豪中，潮汕祖籍的不在少數，比如國學大師饒宗頤；富商李嘉誠、林百欣；著名藝人周華健、鄭秀文和楊千嬅；美食家蔡瀾等都是潮汕人。

所謂菜系概念，至早在晚清才普及開來，彼時多以「幫口」稱之，比如現在偶爾還使用的杭幫菜、魯幫菜、上河幫、下河幫和小河幫²等名稱乃舊時遺留。而「菜系」一詞則要晚至六七十年代才開始使用，「八大菜系」這個說法最早出現在一九八〇年六月二十日的《人民日報》³上。人為歸納和歷史自發形成總有不匹配處，粵菜內部的分門別類就屬於這種情況。

這一現象在香港尤為明顯，廣東各地移民自開埠以來因不同的歷史機緣湧入香港，隨人而來的自然是一方水土養就的一方習俗。雖是一省之內，風土亦有不同，飲食上的差異說大不大，粵菜整體都追求食物的原味；說小不小，常用食材、首選香料、烹飪手法和飲饌偏好都有所不同。經年累月形成了香港豐富多彩的粵菜圖景。

早在唐代，潮汕烹飪的一些特點就已開始形成，所謂靠山吃山靠水吃水，海鮮一直以來是潮汕地區的重要食材。當年韓愈（768-824）因《諫迎佛骨表》⁴觸怒唐憲宗（778-820），被貶為潮州刺史。初到潮州的韓愈在生活上極不適應當地環境，

飲食上更是叫苦連篇。這個河南人從未見過這些奇形怪狀的食材，於是寫了首《初南食貽元十八協律》向其好友元十八抱怨潮州的痛苦生活。此詩流傳至今成為我們窺見一千多年前潮汕飲食面貌的歷史視窗。詩中提到了鱉、生蠔、蛤、蒲魚、章舉、馬甲柱⁵及蛇等食材，亦提到了用鹽、醋、花椒及酸橙調味佐餐的習俗。如今的潮州菜依舊保留了這些特點，潮汕菜滷水見長，重海鮮；一菜一碟，善調味；粗菜細作，重食材。這些特點是千百年來逐漸形成的，這其中自然有名廚的功勞，但基礎則是這方水土養育的潮汕人民的生活智慧。

香港的潮汕菜由二戰前後的潮汕移民帶來，保留了许多傳統特色。不同時期移居香港的潮汕人給香港的潮汕菜帶來了新的特點，比如近幾年興起的現代派潮州菜便是一例。潮汕菜是高低皆可的地方菜系，除了各式粥糜雜鹹、蠔烙、護國菜、粿品、魚飯和滷水，還有白灼大螺片、潮式紅嫩魚翅、紅炆鮑魚、紅炆海參等大菜。在六七十年代香港經濟騰飛的時候，許多潮汕菜館紛紛推出高級菜式，所謂高級潮汕菜即在此時風行，逐漸形成了香港潮汕菜館高低兼顧、擅長做高級食材的特點。

還有潮州打冷這一說法，亦頗有香港特色。五六十年代開始，一些潮汕大牌檔經營至深夜，預備了大量半加工的菜式，擺放在檔口或顯眼位置供食客挑選。其中各式魚飯、凍蟹、糜、粿品、滷味和生醃等等品類豐富，多數為可冷食的菜式。有人說「打冷」二字源於潮州話「打人」，因彼時地痞流氓吃霸王餐，店家常與之發生肢體衝突，久而久之吃潮汕菜就以「打冷」稱呼。這個說法可信度較低，因潮州話打人為「拍

人」，不可能有此音變。還有說法認為是菜品擺放在店前，客人要「打 round」挑選，是種洋涇浜⁶說法；也有人認為打冷是潮州話「擔子籠」（dan-nga-lang）音變而來，因潮汕小販多挑竹籮叫賣小菜滷水。究竟「打冷」二字如何而來，至今仍無定論。

傳統上，上環和九龍城一帶是潮汕人聚居的地方。如今社會變遷，移民後代散居港九各地，依籍貫和種族聚居的特點已不明顯，但上環和九龍城潮州菜館密佈，為當年的移民生活圖景留下了一些歷史的見證。比如名氣最大的尚興潮州海鮮飯店和創發潮州飯店就分別位於上環及九龍城。

尚興潮州飯店

若說尚興是全港最有名的潮州菜館想必沒有太多人反對。第一次去東京刺烹名店京味時，主廚西健一郎（1937-2019）師傅說他以前每年都要飛去香港吃中餐，而尚興是他十分喜歡的餐廳之一。可見尚興的名氣早已遠揚海外，不局限於港島。

尚興發家於五十年代，當時大批潮汕人來港，尚興的創始人孫振光就是其中一員。孫振光的哥哥孫振恭彼時已在上環開設潮州小菜館，孫振光起先是在哥哥店中幫工。上環香馨里一帶聚居了許多潮汕人，陸續開出些潮州食肆來，比如當年名氣很大的斗記等等，時間一久人們就稱此處為「潮州巷」。九十年代末潮州巷逐漸被清拆，如今已不復見當年情景。

孫振光的妻子後來也南下來港，於是兩人頂下一間檔口賣

杏仁茶，繼而開始賣炒盆粉⁷，生意逐漸興隆之後儲錢開了一間小食肆，此乃尚興之蓋艸。孫振光的尚興旁邊就是他哥哥孫振恭的兩興潮州飯店，兩兄弟各自經營，倒也相安無事。不過如今兩興已經從西環舊址搬到上環市政大廈的熟食中心裡，改名為「聯興潮州飯店」。而尚興則從九十年代中起搬入西環現址，一直經營至今。西環有一間一九九〇年開業的德記潮州菜館也有些名氣，是從大牌檔發展而來的，不過與尚興相比則歷史較短。

幾年前第一次去尚興屬於歪打正著，因在附近辦事，到了晚餐時間便進去吃了點。我與 W 小姐兩人點了些簡單菜式，一隻個頭較小的凍花蟹、小份滷水拼盤、豉椒炒蜆和鹹魚芥菜，沒想到每道菜都十分美味。凍蟹看似弱小，卻肉質飽滿，最後核算價格十分合理；滷水鵝肉鮮嫩多汁，不過鵝肝略微發硬；豉椒炒蜆肉質飽滿，炒製得入味；鹹魚芥菜則簡單鮮美。幾道菜兩人吃完正好，店家送上綠豆爽，粒粒圓滿，清香爽口，配上橙膏更添風味。餐前餐後照例奉上功夫茶，開胃解膩，沒想到隨意入來卻吃得滿意，於是隔段時間便要拜訪一次。

尚興的滷水據說只添不換，如今所用的滷水是三十年的老滷水，味道十足，做出來的滷味風味十足。魚飯和凍蟹亦是招牌。凍馬友魚油脂豐富，肉質軟嫩，透著濃重的魚味，尾韻鮮甜，配上普寧豆醬更為鮮美；凍花蟹無論個頭大小都肉質飽滿，鮮美多汁。海鮮在濃鹽水中煮熟後經過時間的沉澱，多餘水分揮發，皮脂凝結，肉質軟化，鮮味更加集中。原本是窮苦漁民用來保存賣不出去的漁獲的方法，如今卻成了一種美味菜式。



上 | 滷鵝拼盤 (攝於尚興潮州飯店)

下 | 凍花蟹 (攝於尚興潮州飯店)

這裡的各式小菜都做得不錯，且品質穩定。韭菜鵝紅簡簡單單卻鮮美異常，鵝血軟嫩，韭菜鮮香，令人一塊接一塊地吃。椒鹽九肚魚是很多餐廳都提供的小菜，尚興選用較為肥大的九肚魚切大塊油炸，入口更為飽滿軟嫩。還有十分市井的炸肥腸，選用的腸段肥糯，油炸後外層酥脆內層柔化軟嫩，一邊擔心不健康一邊卻停不下口。

至於白灼響螺⁸片、紅燒鮑翅等大菜尚興自然也做得毫不馬虎。他們的響螺片改刀寬闊平整，入熱湯秒速白灼，鋪在番茄片墊底的大圓盤上，底下放的是煮熟的螺肝，四周則以火腿片、黃瓜、番茄和橙片做裝飾。吃時配上鹹蝦醬，還未入口已聞到螺肉香氣，一口咬下鮮嫩爽脆，令人上癮。螺肝，即所謂螺尾者是也，較螺肉味道更為濃郁，鮮味更足，但未吃慣的人可能不好接受。大響螺生長緩慢，經過十年才能長到一斤半以上，而如此個頭的響螺只能片出兩大片肉而已，因此價格高昂。尚興的螺片定價較城中其他一些名店已屬合理，並不漫天要價。

甜品除了贈送的綠豆爽還有大量的其他選擇。比如經典的反沙芋，炒的如裹雪般漂亮，是教科書似的反沙炒法。酥脆酸甜的黃金伊麵亦是點單率很高的甜品。還有白果芋泥，香濃滑嫩，甜度適中。尚興的菜單選擇頗多，非一時間可以道全，只能就此打住。

如今的九龍城已逐漸變為泰國人聚居地，但在戰後約三十年的時間裡此地是名副其實的潮州村。大批戰後來港的潮汕人聚居在此處，帶來了完整的潮汕文化。各式潮州菜館自不用說，還有潮汕餅店、傢俬店、生活用品店等等。當年街坊鄰里



上 | 白灼響螺片（攝於尚興潮州飯店）

下 | 反沙芋（攝於尚興潮州飯店）

多是同鄉，恍如未曾離開過潮汕。如今許多食肆結業，但還有幾家著名老字號留存至今，比如樂口福酒家、南記飯店及創發潮州飯店等等。

樂口福酒家

樂口福創立於一九五四年，大概是現存歷史最悠久的潮汕菜館了。自開業至今，樂口福一直屹立在九龍城侯王道，未曾搬遷過位置。其所在的舊式唐樓建於戰前，目前已屬於古建築範疇。現在的老闆李忠文八十年代從潮汕來港，從大伯處接手了樂口福的生意。現在的樂口福佔據了一至三號共兩個單位，三號樓開業時已屬自有物業，一號則是二〇〇三年李忠文趁業主破產時買入的。正因為不需要經租金的折磨，樂口福才可以經歷風雨考驗，延續至今。當年同樣聲名遠揚的金龍、昇平等酒家均被香港高企的租金殺死。

由於我住附近，閒來無事便常去九龍城轉悠，有次正好午飯時間路過樂口福，於是就去吃了個便飯。樂口福的內裝大概幾十年都未曾有大變化，龍鳳禮堂金碧輝煌，中間的雙喜字據說可以翻轉成壽字，即可承接喜宴又可辦壽宴。雕欄玉砌，紅黑相稱，裝修頗有潮汕的富貴風格，可以讓人窺見當年生意興隆時的人來人往之景。包括杜琪峯的《槍火》在內的多部電影均在此處取景，自然是因為這裡完美保留了舊時光的印記。當天我們只點了雞腳螺頭湯、椒鹽九肚魚、滷水拼盤、普寧豆腐和一盤芥菜，簡簡單單，倒也吃得舒服。



創發潮州飯店內的打冷櫃

創發潮州飯店

離樂口福不遠還有一家創業六十多年的創發潮州飯店，據說解放前創發就已經在潮州開舖，後來搬到香港，在現址也已有三十多年。志魂的主廚柿沼利治師傅常向我提起創發，說他每月都要拜訪。潮汕菜雖然在呈現上與日本料理大相徑庭，但在調味和烹飪目標上則多有相通之處。相較廣府菜，高級潮汕菜輕油少醬，整體清淡雅致，食物原味更為突出，對鮮味有執著的追求；而且海鮮佔比大，魚飯凍蟹白灼響螺之類菜式更是只吃魚材原味。難怪不少日本朋友都對潮汕菜情有獨鍾。

創發相較其他幾家潮汕菜名店更為質樸，外觀看似大牌



上 | 炸普寧豆腐 (攝於創發潮州飯店)

下 | 鯛魚凍魚 (攝於創發潮州飯店)

櫥，門口佈滿水箱，各式海鮮和大響螺供食客挑選。入得餐廳，人聲鼎沸，飯點時生意興隆。一進門是一個開放的冷櫥，各色菜式和食材擺得滿滿當當；餐廳牆上貼滿了菜式和價格，食客可以看櫥口點菜亦可看牆上菜單下單，因店家並不提供菜譜。

當晚與 W 小姐兩人吃飯，點了半條鯛魚魚飯、一隻個頭較小的響螺、椒鹽蝦姑、普寧豆腐、觀遠菜煲及白果芋泥。鯛魚肉質一般較為乾身，沒想到做成魚飯竟然綿軟適口，較蒸煮乾燒都更有魚味；相較烏頭，鯛魚油脂偏少，因此吃到最後也不至膩口。創發的白灼螺片擺盤自然沒有尚興華美，但螺的品質依舊實打實，螺片脆嫩美味，螺肝肥碩濃香。但我最喜歡的是這裡的普寧豆腐，外皮極酥而裡面滑嫩如半固體，配上韭菜鹽水更添美味。

在香港的持牌食肆中搜索潮汕菜香港食肆，多達近二百家，其中名店頗多，除了上文講的幾家老字號，還有些走高級商務食肆路線或較為新派的潮汕菜館，前者我想到的是金燕島潮州酒樓，後者則自然非好酒好菜莫屬了。

金燕島潮州酒樓

尖沙咀寶勒巷粵海酒店中的金燕島雖也是老字號，但整體裝修、服務走得更為高檔的路線，較上述幾家老店更有正式感，其各類菜式的價格自然也偏貴些。金燕島原名金島燕窩海鮮酒家，開在尖沙咀星光行二樓，主廚是經驗豐富的吳木興師傅，星光行的店舖在老闆過世後轉手給另一名投資

者，沒想到兩年後該投資者竟將店舖出售予美心集團，改成美心旗下的連鎖潮州菜館潮庭。金島酒家將成絕響之際有熟客王先生出手，邀請主廚和夥計在內的全班人馬去寶勒巷華寶大廈繼續經營，酒家改名為「金燕島」；二〇一三年因華寶大廈舖頭再次轉售，金燕島於次年搬到粵海酒店中繼續經營。金燕島的輾轉經歷一時間成為城中談資，熟客為了讓餐廳繼續經營，出資力挽狂瀾，使得我們可以品嚐到一家老字號。

金燕島的菜式烹飪上更為精細，比如白灼響螺片是桌邊汆燙，令食客可以近距離觀賞響螺的烹製過程，亦可第一時間品嚐到白灼好的響螺。這裡的響螺白灼時間極短，因此更為軟嫩多汁。而凍花蟹亦是此處的強項，每次去都是十分優質的大花蟹，蟹肉飽滿鮮嫩，蟹膏豐富，但價格亦要更上一層樓。這裡的滷水汁據說有四十年歷史，汁膽歷史悠久，味道濃郁，不過這些年份說出來主要是為了宣傳效果。家常菜此處也有，但選擇相對尚興和創發則要偏少些。

好酒好蔡

名揚廣府的新生代潮州私房菜好酒好蔡在林建岳的邀請下，於二〇一五年底在港開設分店，選址位於中環中國建設銀行大廈五樓，內裝由已故鄧永鏞爵士設計。好酒好蔡的幕後主理人是蔡吳先生，他非專業廚師出身，故更能跳出框架去思考潮州菜。他用工科的精確分析和解構令傳統潮州菜獲得了新的生命，無論是從食材的選擇還是烹飪的步驟、溫度和所需時間



上 | 脆皮雞參 (攝於好酒好蔡)

下 | 酸辣麵 (攝於好酒好蔡)

的設計上，都走了一條現代派的精確路線。最後呈現給食客的是精準乾淨，而富有高級感的現代潮州菜。從二〇〇六年在番禺市橋開設的大有軒，到後來廣州的好酒好蔡工作室，再到香港店和北京店⁹，蔡昊花了十多年時間逐漸樹立起自己的品牌聲譽。

好酒好蔡走的是主廚發辦風格，食客在入座前全然不知當天會有什麼菜式，當年如此行事的中餐廳恐不多見，可算是先鋒派了。這裡的脆皮婆參、酸辣魚翅、滷心甘筍、西班牙脆皮豬手、田雞焗飯、酸辣麵、開心果桃膠等等都讓人一試難忘，菜式烹飪精準，食材運用得當，調味極其平衡，酸辣麵的湯底可以暢快喝完，而不覺得過酸過辣。某程度上來說，蔡昊為現代潮州菜摸索出一條新路。

好蔡館

蔡昊的哥哥蔡昱在太子開了一家好蔡館，平時做家常小菜和各類潮汕麵食，晚上則在二樓開私房菜。兩者的風格並不相似，相較而言好蔡館更顯得傳統和家常，菜品沒有好酒好蔡般凌厲精準，但給人溫潤放鬆之感，因此也在一些食客中建立起了口碑。

高級餐廳畢竟不是普通人可日日光顧的，香港街頭巷尾亦有很多平民潮州菜館。當年北角的阿鴻小吃獲得米其林一星，一時間傳為佳話，可惜後來被房東加租，只好結業，一度只剩下機場店一絲餘音；聽聞近來在觀塘重新開張了，尚未有機會拜訪。

北角的潮樂園是個家常式的潮州菜館，他們的凍烏頭頗好，用的是元朗楊氏烏頭，黃油十足而無泥土味。其他小菜雖不算精妙，但也在水準之上。從元朗搬到太子的潮式腸粉家菜館則提供地道的潮州腸粉，粉薄料足，醬汁以醬油、豬骨湯、五香粉及蒜蓉調和而成，吃起來與廣式腸粉全然不同。除此之外也有不少家常小菜可選，對「家己饌」（自己人）而言更可解思鄉之愁。

開埠以來，各地移民為香港帶來了多姿多彩的文化和生活習俗，也帶來了客居異地的鄉愁，經過世代的傳承，這些鄉愁鄉情全融入了香港文化之中。佔據總人口約百分之十五的潮汕籍移民及後代無疑使得香港成了潮汕之家，潮汕文化是香港文化中不可分割的一部分。而潮汕味覺自然是香港味蕾上那一份不可或缺的記憶。

香港本是一個異鄉人的城市，每一個人來到這裡都可找到屬於自己的一份歸屬感，香港過去一百年的發展史亦是一段移民史。如若有一天香港成了封閉之所，那麼屬於她的那份活力和魅力也終將衰退。

註

1. 寫於二〇一九年五月末至六月初；文章提及的餐廳均拜訪多次。
2. 上河幫、下河幫和小河幫是川幫分類，分別指成都幫、重慶幫和自貢幫。
3. 當日刊登了一篇題為「我國的八大菜系」，作者署名汪紹鈺。
4. 唐憲宗元和十四年（819年）的事。
5. 此三種分別為魷科魚、章魚及乾貝。
6. 上海方言「洋滋滋」指的是「不倫不類」的意思。
7. 盆粉以米製成，磨碎過濾後，加適量豬油隔水加熱攪拌成黏稠狀後，蒸製而成。可切片炒，亦可湯煮食用。
8. 學名為 *Hemifusus colosseus*，中文名為長香螺，是新腹足目香螺科的一種。
9. 於二〇二〇年結業。