

香港美食天堂

香港作為家喻戶曉的美食天堂，當中豐富多樣的美食文化，以及融合中西風味的美食每天吸引了無數遊客來到這裏品嚐美食。但誰又知道這美食天堂的稱號是曾經的香港老字號一筆一劃勾勒出來的，誰又知道它們正在消逝，而現在誰又記得它們曾經的輝煌歲月呢？香港的老字號美食，不僅僅是味道的記憶，更是文化的承載。隨着時間的推移，這些店鋪像是城市的活化石，記錄着香港的飲食歷史和社會變遷。而每一家老字號背後都有一段故事，它們的創始人或許是從小店起家，經歷風雨才會在香港有立足之地。而儘管現在這些老字號已接近被時代淘汰、無人問津、無利可圖，也總有一群人矢志不渝，守在早已陳舊的店鋪裏面，不為名利，只為讓自己的手藝繼續傳承下來，在這個高樓密布的城市中形成一道亮麗的風景線，讓我們得以暫時停下腳步，感受那份來自過去的溫暖。

在車水馬龍、八街九陌的香港，也許在拐角處、也許在一條小巷內，總有一兩家與城市格格不入的老字號。大街上的招牌會改變、路牌會改變，但老字號的招牌則多年來承載着歲月的痕跡，直到結業也不曾改變，依舊是那家小小的老字號、依舊是幾代人默默地在為它奮鬥。它們也許並不顯眼，但對於這座城市而言卻很重要。

在我家附近，便有一家涼茶舖。在我小時候，一旦感染了什麼病，例如感冒，整個人都病怏怏的

時候，爺爺便會帶着我到我家附近的涼茶舖，讓與我家相識多年的店主給我煎煮涼茶。我長大後才知道，原來涼茶是按其藥性、氣味及顧客的體質進行煎煮，可分為「苦寒瀉火除濕」、「甘涼清熱除鬱」及「甘涼清熱潤燥」三類。平日經常喝便可預防疾病，有病時喝便可治病，如廿四味、火麻仁、夏桑菊和五花茶等。

涼茶的成份因人而異，而各店舖「家傳秘方」中的藥材份量也或有差異。每次喝完一碗涼茶後，爺爺就會到一家豆腐花老字號買豆腐花給我吃，而它則每次都很好地沖刷走涼茶的甘苦味道，每次吃完之後我整個人都猶如重獲新生一般。長大後我才知道那原來是有着 63 年歷史的「公和荳品廠」。當我第一次遠遠從對面街看到那家豆品廠的時候，曾問過爺爺為什麼豆品廠上面的招牌是紅色的。爺爺說這裏面可有大學問：用白底紅字一是因為華人對紅色情有獨鍾，有吉利的寓意，期望生意夠「紅」；二是為求顯眼、醒目，從雜亂的招牌群中突圍而出。原來這樣做看似格格不入，卻與環境形成強烈對比，吸引左右行經的路人往內看，這也是一種老一輩對於心理學精妙理解的體現吧。

而正如開篇所說，隨着現代化的推進，這些老字號面臨着被時代淘汰的巨大挑戰。昂貴的租金、人力成本的增加、競爭激烈的市場環境，以及年輕一代對傳統手藝的漠視，讓許多傳承了數十年甚至百年的老店，即使擁有深厚的文化底蘊和忠實的客群，亦無法繼續堅持下去。一家老字號不僅僅是味覺的享受，更是香港人生活的一部分，承載着人們的回憶和情感；每一家老字號的關閉，城市的記憶就少了一部分。這不禁讓人思考，如何在追求現代化的同時，保持對傳統的尊重和珍惜？而我認為對老字號尊重的最好辦法是品嚐它的美食。這不單是支持，更是一種文化的延續和傳承。每一次的光顧，都是對這些

店舖的一次致敬，也是對傳統工藝的一次認可。每一口的品嚐，亦是回味着老字號的手藝和文化歷史。我們在繁忙的生活中，也該不忘回頭看看那些與城市緊密相連的老字號；走入老字號光顧，感受那份經典與堅持並品嚐承載祖輩智慧與感情的美食，讓美食傳遞那份歷史的厚重與文化的深邃。讓它們在我們的記憶中，永遠閃耀着光芒，成為我們共同的文化遺產。時代快速轉變，我們要去連結我們與過去的橋樑，走進歷史的長河，讓每個人都能在舌尖上品味到屬於香港的獨特故事。無論是未來的挑戰還是機遇，老字號的傳承與創新始終是香港美食文化的重要部分，亦會是在香港人心中永遠閃耀着的珍貴回憶。

