

2010 年歷史照片研究比賽

學生組亞軍作品

學校名稱：王肇枝中學

學生姓名：楊振丹、廖遠龍

參賽題目：一個不夜天的誕生-銅鑼灣避風塘美食的起落變遷

一個不夜天的誕生
銅鑼灣避風塘美食的起落變遷



第 1 章：導言



1970 年代銅鑼灣避風塘內的流動食肆。

這是一張攝於一九七零年代銅鑼灣避風塘內的照片，大會提供的文字資料是

「1970 年代銅鑼灣避風塘內的流動食肆」，圖中所見的四隻艇中，右下角是蝦蟹食艇，而另外三隻艇均為遊河艇，客人會乘搭遊河艇乘涼及享受食艇提供的美食。圖中各人穿著短袖上衣，可見正是銅鑼灣避風塘營業的夏季，食艇、遊河艇紛紛會在這季節做生意，遊人可以在夏季一覽銅鑼灣避風塘的風光景色，一嚐銅鑼灣避風塘的特色美食。圖中焦點，是左下角的遊河艇與右下角的食艇之間合作，遊河艇有兩名員工工作，其中一名負責招呼艇上的客人，她正從食艇的工作人員手上接過食物，再傳給遊艇河的客人享用；另一方面，右下角的廚師正跪在艇上

煮食，這張照片正正反映出七十年代鑼灣避風塘內的典型飲食盛事的。

一九五零年代初，香港政府在銅鑼灣進行了填海工程，建成了現今的銅鑼灣避風塘，避風塘的原意是遇有颱風時，讓船隻泊岸避風，以保安全。直至一九五零年代中段，銅鑼灣避風塘漸漸由一個避風港口轉為一個集飲食、娛樂的玩樂景點，吸引了不少本地及外地遊客遊樂進餐，其中以一九七零年代為最為繁榮；銅鑼灣避風塘飲食直至上世紀八、九十年代開始式微，熱鬧不再。然而，銅鑼灣避風塘演變成一個美食遊樂的集中地，帶來了兩個重要的研討課題：首先，在眾多的避風塘中，為何只有銅鑼灣避風塘能發展成為飲食娛樂熱點？究竟銅鑼灣避風塘有甚麼優勢和特點？第二，銅鑼灣避風塘早在十九世紀末建成，有百多年的歷史，為何銅鑼灣避風塘在二十世紀中期，即一九五零年代才發展成為娛樂熱點？這兩個問題是我們這次研究的要點。

我們希望藉著介紹銅鑼灣避風塘美食的起源、發展以及其特色面貌，帶出銅鑼灣避風塘與香港社會民生——飲食娛樂的關係。銅鑼灣避風塘飲食娛樂特色與社會民生之間的關係非常密切，但由於有關社會民生的一手資料缺乏歷史檔案的記載，故於搜集有關銅鑼灣避風塘的資料期間，實在困難。雖然我們在香港歷史檔案館搜集到有關銅鑼灣避風塘的檔案有限，我們特意訪問了兩位見證著銅鑼灣避風塘歷史變遷的人士：第一位是曾於銅鑼灣避風塘經營食艇（興記）的羅鳳蓮女士，興記是銅鑼灣避風塘食艇中現在碩果僅存的食店，而羅女士從小在銅鑼灣避

風塘生活，並與其弟妹幫助爸爸經營興記，故她對銅鑼灣避風塘的口述歷史實為寶貴；第二位是張太太，她早於五十年代初居住在銅鑼灣避風塘內，經營遊河艇的張太太，對於銅鑼灣避風塘的歷史變遷同樣有著深入的認識，資料十分可貴。另外，為了取得更多有關銅鑼灣避風塘的資料，我們到了香港大學圖書館內的香港特藏搜集資料，我們查閱了兩本在上世紀七、八十年代盛極一時的飲食雜誌——《飲食天地》和《飲食世界》，在幾百本雜誌中，找到數篇相關資料，豐富了我們的研究報告。

第 2 章：銅鑼灣避風塘地理緣革

2.1 銅鑼灣避風塘的設立

我們在訪問中，張太和羅鳳蓮女士都指出，銅鑼灣避風塘是在一九五零年代修建而成的；但維基百科指出，銅鑼灣避風塘早於一八八三年，便由政府修建而成¹。對於銅鑼灣避風塘何時設立，其實兩者的說法都是正確的，因為銅鑼灣避風塘有新舊之分。

¹ 見維基百科

<http://zh.wikipedia.org/zh-hk/%E9%8A%85%E9%91%BC%E7%81%A3%E9%81%BF%E9%A2%A8%E5%A1%98>，二零一零年四月一日下午點擊。

現在銅鑼灣是香港最繁盛的地方，但在香港島開埠初期，銅鑼灣只是一片人跡稀少，偏僻荒涼的濱海地帶，只有少數農民和漁民聚居山邊與海邊之間。其後，政府在一八八零年間填海，渣甸馬迪臣公司(即怡和公司)因銅鑼灣海灣形如銅鑼，適宜船隊避風，便將此地發展成碼頭倉庫的基地²。

銅鑼灣在一八八零年代開始發展，而銅鑼灣避風塘的建立，則和現時維多利亞公園前的威士高道有莫大的關係。李廣林先生指出：

早在本港開埠初期，即現時維多利亞公園前的威士高道已經存在，是香港原住民所築成方便當地農民耕種。.....高士威道原是海邊的堤道，以阻擋海灘潮水沖擊內陸村落，早年的銅鑼灣對上山邊有兩條鄉村，其一是掃桿埔，其二是大坑村。村民為了防止潮水自銅鑼灣海邊沖進這片田地，就在現時的高士威道位置上，用石塊築成一條長堤以保護農田耕作。³

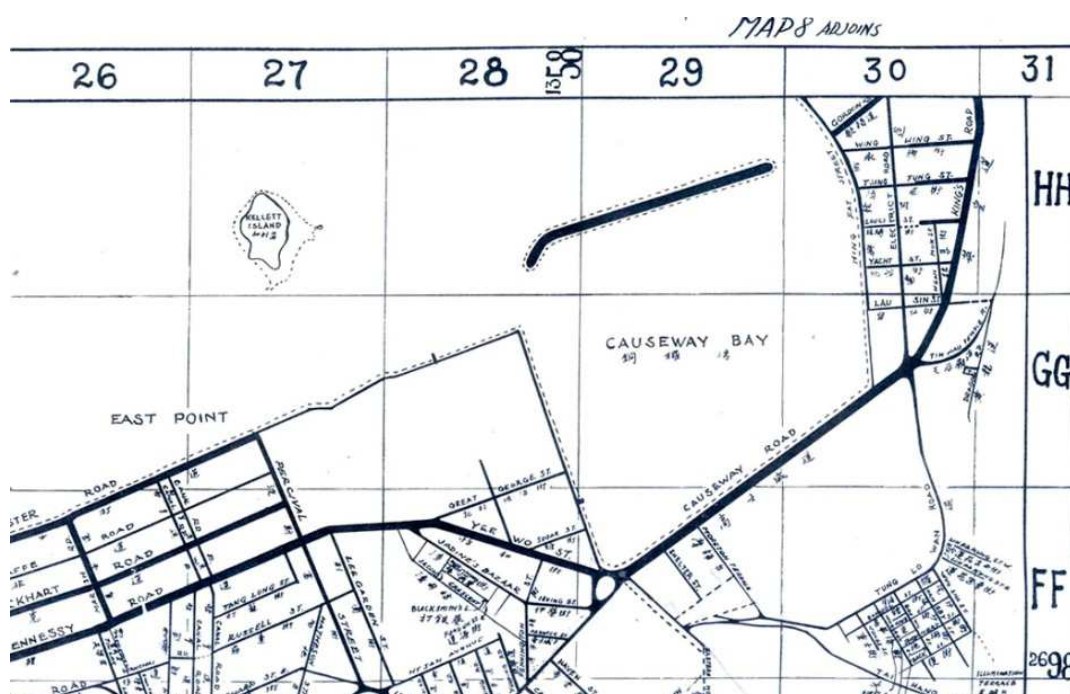
這條原始的石堤不單有防止海水湧入內陸的功能，英國人也看中它的地理優勢加以利用：由於以前來往中上環與筲箕灣間的路線，被銅鑼灣海灘所隔阻，行人要繞道大坑村和掃桿埔前進，英國人便將這條原始石堤發展成為連繫中區和東區的

² 見李廣林(1998)編：《銅鑼灣——百年成長 懷舊迎新》，頁8。

³ 見李廣林(1998)編：《銅鑼灣——百年成長 懷舊迎新》，頁16。

交通幹道⁴。英國人稱這條幹道為 Causeway Road (高士威道)，Causeway 一詞便是堤道的意思。

這條原始石堤除了發展成重要的交通幹道外，亦是舊銅鑼灣避風塘的重要組成部份——岸邊的堤道，香港政府在一八八零年代，在高士威道對開海面建築了海堤⁵，便修建成為香港第一個避風塘——舊銅鑼灣避風塘。我們在香港大學圖書館香港特藏館裡找到由政府出版的《Road Maps of Hong Kong, 1953》，在圖中，可以看到未填海前銅鑼灣避風塘的舊貌（見地圖 1），的確形如銅鑼，由此可見銅鑼灣的地名，中文以地形命名；而英文 Causeway Bay 則以堤道命名，故此中英文地名不盡相同，便是這個緣故。



⁴ 見李廣林（1998）編：《銅鑼灣——百年成長 懷舊迎新》，頁 16。

⁵ 同註 1

地圖 1: 1953 年銅鑼灣的街道圖，地圖上顯示出銅鑼灣避風塘未填海前的舊貌。

2.2 銅鑼灣避風塘新貌

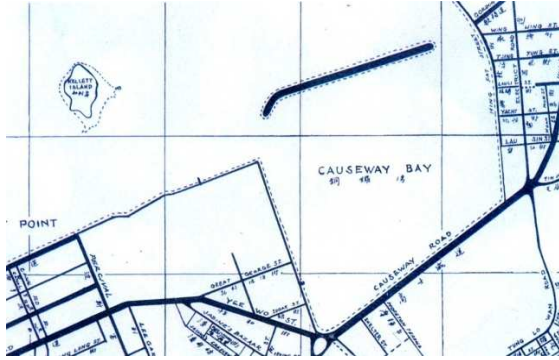
銅鑼灣避風塘經過近七十年的使用，塘水變得污濁，造成淤塞，塘內環境污濁，填海另建新塘，有其必要⁶。在一九五零年代，政府將舊銅鑼灣避風塘填平，再在舊海堤前另建新塘，這便是現在的銅鑼灣避風塘。

其實，舊銅鑼灣避風塘的填海工程，除了因為舊塘淤塞外，更重要的是配合戰後的港島大型填海計劃。一九五一年七月，本港進行戰後第一次填海工程，並成立填海委員會負責策劃，按照當年的計劃，填海範圍包括港島北岸沿線，自西環、上環、灣仔以至銅鑼灣等海岸沿線向北推展⁷。鄭匡成先生亦指出：「五十年代的香港，向東發展，高士威道不足以負荷交通所需，於是計劃將避風塘外堤推出，將原來的避風塘填海要地⁸」。

⁶ 見李廣林（1998）編：《銅鑼灣——百年成長 懷舊迎新》，頁 31。

⁷ 見李廣林（1998）編：《銅鑼灣——百年成長 懷舊迎新》，頁 32。

⁸ 見鄭匡成（1991a）：《銅鑼灣避風塘飲食（一）》，頁 65，載於《飲食天地》第 155 期（1991 年 10 月），pp64-65。



地圖 2: 1953 年的舊銅鑼灣避風塘。

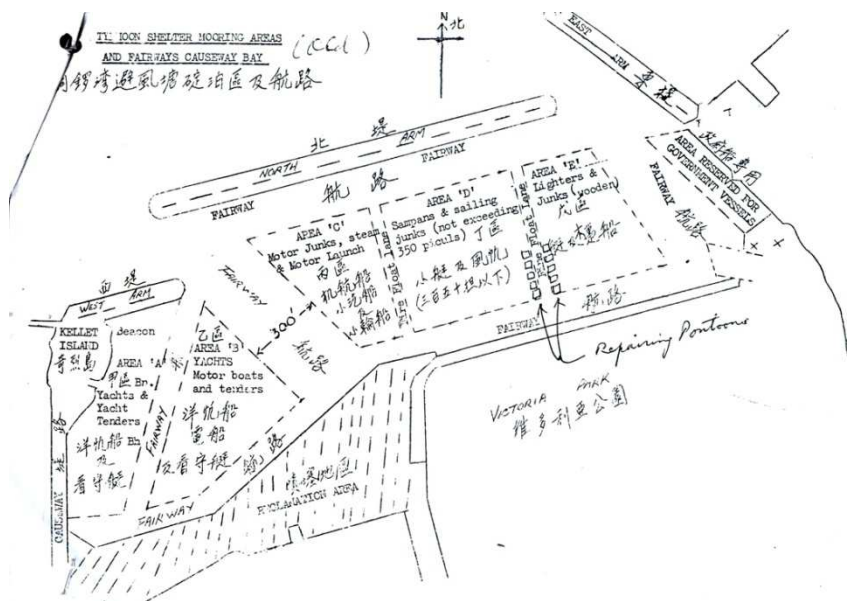


地圖 3: 1966 年新銅鑼灣避風塘。

在這個大型填海計劃中，首先在銅鑼灣進行，原因是銅鑼灣「地點適中，戰後區內大量殘破樓宇紛紛拆舊建新，拆樓所得泥土獲准傾倒塘(舊銅鑼灣避風塘)內，使填海工程進展順利，一九五七年建成，舊日的避風塘面貌更新⁹」。我們在香港特藏找到一幅 1966 年新新版出版的《香港街道圖》，與 1953 年政府出版的 Road Maps of Hong Kong (1953) 對照 (見地圖 2 及 3)，不難發覺現在的銅鑼灣避風塘是將舊塘填平，在新填土地對開海面另築新海堤，再建了兩條長堤：一條連接吉列島，另一條建在電氣道西北海面。我們在香港歷史檔案館找到一張有關銅鑼灣避風塘維修浮筒的地圖¹⁰，圖中所見政府稱新海堤為北堤；而連接吉列島(即奇列島)的長堤稱為西堤；在電氣道西北海面的長堤則是東堤 (見地圖 4)。

⁹ 見李廣林 (1998) 編：《銅鑼灣——百年成長 懷舊迎新》，頁 32。

¹⁰ Director of Marine (1969): Letter from Director of Marine to City District Officer (Eastern). In HKRS 1095-1-5



地圖 4: 銅鑼灣避風塘維修浮筒的地圖。圖中所見，右上方為東堤、正上方為北堤及左方為西堤。In HKRS 1095-1-5

舊銅鑼灣避風塘的填海費用為港幣二百五十萬元，由香港賽馬會捐贈，舊塘填海後所得土地闢作大型公園，並將原本安裝在皇后像廣場的維多利亞女皇銅像移放在新公園大門，故市政局向馬會建議，將新公園命名為「維多利亞公園」¹¹。這便是維多利亞公園的緣起。

第 3 章：銅鑼灣避風塘美食緣起

香港在上世紀五十世代有很多大型避風塘，例如筲箕灣避風塘、香港仔避風塘、油麻地避風塘，但在芸芸避風塘中，只有銅鑼灣避風塘能創造出一種獨特飲食、娛樂文化，當中和銅鑼灣的地理位置和城市發展，有很大關係。

¹¹ Black, R.B. (1954): Letter from Colonial Secretary to Chairman of Hong Kong Jockey Club. In HKRS156-1-2563-2

3.1 避風塘內的商業活動

避風塘是一處供船隻停泊避風的港灣，但它也是水上居民的小社區，居民雖然過著浮家泛宅的生活，但對商品也有需求，故此在避風塘內出現了細小商業活動，但這種小型的商業活動，及後便發展出銅鑼灣避風塘的美食文化。鄭匡成先生指出，日治時期，大量香港漁船破爛，於一九四五年和平後，破壞的漁船未能及時維修。這些不能出海的漁船便停泊在香港仔、油麻地及銅鑼灣避風塘，成為住家艇。住家艇乃大船，不能全部泊岸，因此當時不少艇停泊在避風塘中心位置，購買物品及出入都要依舊自己的小艇，十分不便。於是在油麻地避風塘率先開始有人用一些小艇，載了汽水、香煙、生果等物品，在住家艇附近遊走叫賣。油麻地的住家艇一艘艘排列成行，形成一條條海上街道，有水上上海街之稱，故此有人會夜遊油麻地避風塘，觀光水上生活¹²。

這種風氣漸漸傳至其他避風塘，銅鑼灣避風塘亦沒有例外。羅鳳蓮女士對我們說，他的父親羅興先生在四十年代來港，便在筲箕灣避風塘做伙計，幫人賣粉麵。在五十年代才搬到大坑和銅鑼灣避風塘以興記為招牌賣糖水。而另一名店漢記，最初在銅鑼灣避風塘賣奶茶、咖啡。她指出在五十年代初，他們的顧客，亦只是

¹² 見鄭匡成 (1991a):《銅鑼灣避風塘飲食(一)》，頁64，載於《飲食天地》第155期(1991年10月)，pp64-65。

避風塘的艇家，未有陸上人光顧。後來興記轉型售賣粥粉，漢記則轉賣海鮮，打開了銅鑼灣避風塘美食的首頁。

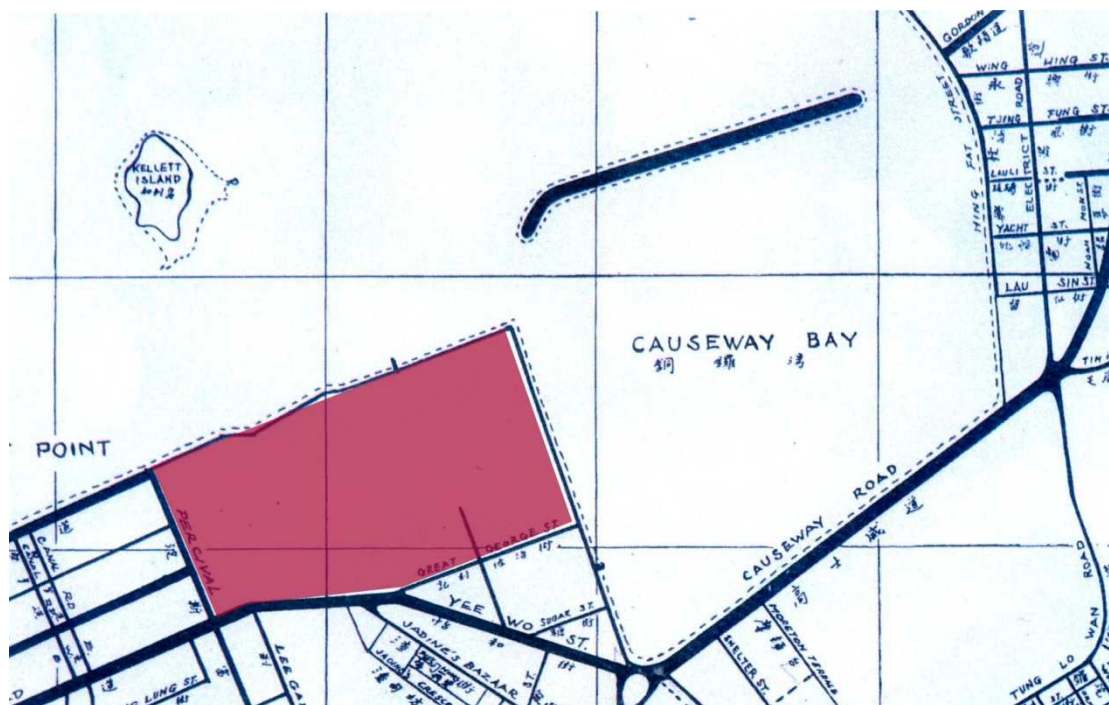
鄭匡成先生指戰後已有人遊覽油麻地避風塘，但最後，只有銅鑼灣避風塘形成獨特的避風塘美食娛樂文化，他認為與兩個避風塘的地理環境有關。他指出，「油麻地避風塘住家艇成行成市，出現了水上市場，.....但由於塘水污濁發臭，漸漸不能吸引陸上人。」相反，「銅鑼灣避風塘則不然，舊避風塘於五十年代初期填海，避風塘堤基向外移，水的流動性更大，加上又是有計劃的建設，陸上污水渠，盡量減少流入避風塘，因此，不受污水困擾，塘水臭味不濃，離岸不遠就空氣清新，於是吸引普羅大眾遊艇河。¹³」因此銅鑼灣避風塘所以有別於其他避風塘，創立一種獨特遊艇及飲食文化。但我們認為，銅鑼灣避風塘可以吸引遊人，除了海水水質較佳外，和銅鑼灣在五、六十年代的地產發展亦有關係。

3.2 銅鑼灣的發展

我們在香港大學圖書館香港特藏中找到的一九五三年銅鑼灣地圖，發現舊銅鑼灣避風塘左面有一幅空地未被發展，位置在現時記利佐治街上方和波斯富街右方（見地圖 5）。我們翻查現今的地圖，發現這片土地便是現在包括百德新街、加

¹³ 見鄭匡成 (1991b):《銅鑼灣避風塘飲食 (二)》，頁 62，載於《飲食天地》第 156 期(1991 年 11 月)，pp62-63。

寧街的銅鑼灣黃金地段，現在的崇光百貨、怡東酒店、柏寧酒店和世界貿易中心等地標也涵蓋其中。



地圖 5: 1953 年銅鑼灣地圖。圖中所見，避風塘左面有一幅未發展的空地(紅色)，便是後來百德新街一帶的銅鑼灣黃金地段。

鍾寶賢教授指出：「戰後的百德新街仍是一處工業和倉棧區」¹⁴，可知這片土地原屬於貨倉用途。上世紀五十年代中期，張玉麟家族購入百德新街的貨倉用地，改變用途，發展為高級商住區域。張氏其後與日本大丸百貨公司合作，大丸百貨於 1960 年在百德新街開設百貨公司。張氏借此推高樓價，建設一個高尚住宅區，令銅鑼灣變得更繁盛，成為香港主要消費區域¹⁵。當時銅鑼灣發展盛極一時，故

¹⁴ 見鍾寶賢 (2009)：《商城故事：銅鑼灣百年變遷》，頁 152。

¹⁵ 見鍾寶賢 (2009)：《商城故事：銅鑼灣百年變遷》，頁 152 至 153。

此流行一句口頭禪：「你估你好有錢咩？你住百德新街咩？」¹⁶」反映當時百德新街的尊貴地位，百德新街等同新興高尚住宅區，由此可見當時區內居民有相當充裕的經濟條件。我們在歷史檔案館中找到一張圖片¹⁷（圖 1），可見這個新發展區在五、六十年代已相繼發展，它比鄰維多利亞公園，和銅鑼灣避風塘更只是一箭之遙。銅鑼灣避風塘飲食文化能夠出現及興起，與這個新發展區的發展有莫大關係，它為銅鑼灣避風塘的艇家，提供了穩定的客源。



圖 1：五、六十年代維多利亞公園旁正在興建中的百德新街，是當時的高尚住宅區。In HKRS365-1-117-1

鄭匡成先生指出，上世紀五十年代空調或電風扇未受普及，市民最多只可到公園或海邊乘涼¹⁸。維多利亞公園座落於避風塘旁邊，繁榮的百德新街盡頭亦是避風

¹⁶ 見鍾寶賢 (2009)：《商城故事：銅鑼灣百年變遷》，頁 151。

¹⁷ 見 GIS (1963)：Hong Kong Building Boom. In HKRS365-1-117-1.

¹⁸ 見鄭匡成 (1991b)：《銅鑼灣避風塘飲食 (二)》，頁 62，載於《飲食天地》第 156 期(1991 年 11 月)，pp62-63。

塘，避風塘因而成為銅鑼灣富裕階層以至普羅市民休憩的好去處。住家艇艇家抓緊機會，接陸上人到海中遊艇河及乘涼，並且收取一元數角作為一小時的費用。最初，「當陸上的普羅大眾為搵海風而遊河，幾個好友閒談聊天，沒有香煙，艇家搖去生果艇，買煙之餘，也光顧汽水及生果。當中有人說肚子餓了，艇娘希望他們不上岸，就搖他們到興記粥粉艇吃粥粉果腹。¹⁹」因為乘涼的人發現海上有艇供應食物，而且價廉質高，別有風味，避風塘飲食文化從此展開。鄭匡成先生指出，「經過漢記首創海上食海鮮受歡迎後，亦有人效尤，(銅鑼灣避風塘)炮製海鮮的艇亦多起來，夏天陸上遊人亦漸多。」而「當陸上人試過興記的燒鴨粉後，歎為觀止，說在陸上從未食過。他們食過，自然翻尋味，透過他們的口碑，銅鑼灣避風塘內興記燒鴨粉，知者甚多，很多人聞風而至。很自然，艇仔粥艇、粉麵艇多了起來。²⁰」從此，銅鑼灣避風塘美食隨之名氣大增，艇量漸多，正式在香港開創避風塘飲食潮流，成為一種獨有的飲食文化。加上銅鑼灣地理上位於香港的中心地帶，相比其他避風塘，銅鑼灣避風塘在地利上自然比油麻地、筲箕灣和香港仔的避風塘優勝，故此客源亦不再局限銅鑼灣的街坊；而且維多利亞公園是當時香港最大的公園，市民遊園後也可再遊避風塘，為銅鑼灣避風塘提供一定客源，使銅鑼灣避風塘成為香港人甚至外國遊客的飲食娛樂場地。

¹⁹ 同註 7

²⁰ 見鄭匡成 (1991b):《銅鑼灣避風塘飲食 (二)》，頁 62，載於《飲食天地》第 156 期(1991 年 11 月)，pp62-63。

3.3 銅鑼灣避風塘食事

鍾寶賢教授在《商城故事：銅鑼灣百年變遷》中引述丁新豹博士提及銅鑼灣避風塘遊船河的往事：「在六十年代，百德新街的盡頭是避風塘，岸邊有個小碼頭，是艇家上落之處，每天華燈初上，總有三兩漁孃，倚著欄杆，向往來的人招徠：『先生、小姐坐艇呀？』²¹」《飲食男女》亦提及，「走行海岸，避風塘的艇女們一哄而上，嚷著『先生、小姐，遊河啦！』客人要是答應了，便可走上小船，艇娘就會站在船頭，拿著槳櫓，扭擰著屁股，一划一划的搖櫓，送大家到避風塘中心。²²」客人就此與遊河艇艇家交易，開展遊河的旅程。在我們的訪問裡，張太提及遊河客在百德新街對出海邊或現在維園道落船，原因是當時的維園道和今天車水馬龍的情境大大不同，既可行人，亦可停車，對遊河食客大開方便之門。我們在歷史檔案館找到一張舊照片²³，拍攝日期正 1964 年或以前，時值中午，圖中正前方的維園道，既有行人漫步，亦有攤販擺賣（圖 2），可見當時的維園道是鬧市中的寧靜小路，在夜幕低垂，攤販散去，便是遊河食客泊車下船的好地方。

²¹ 見鍾寶賢(2009)：《商城故事：銅鑼灣百年變遷》，頁 154。

²² 見《飲食男女》(2005)：《避風塘那年那月那日》，頁 12，載於第 527 期。

²³ GIS (1964): Tourism—Hong Kong Million Dollar industry. In HKRS365-124-1



圖 2: 1964 年或以前維園道行人及攤販的情況，遊河的遊人晚上便在此上船。In HKRS365-124-1

張太解釋遊河艇出海後，遊河艇會帶客人到百德新街對出海域遊划，但不會駛出避風塘範圍。小型的廚房艇會在避風塘徘徊，問遊河客有沒有興趣光顧，如果客人有心儀的廚房艇，艇家便會召來，在遊河艇旁煮食。大的食艇會固定在一處，遊河艇會泊到廚房艇旁，客人便可叫食物。由此可見，遊河艇出海後，客人可以選擇要求光顧某家食艇，或是等待食艇來招客。羅鳳蓮女士說，興記和漢記由於客源充裕，便會連在一起，泊在避風塘中間，等客人自己來光顧。除了食艇外，羅鳳蓮女士亦指出，生果艇亦會到遊河艇旁找生意。鄭匡成先生也提及，「如果客人要啤酒、汽水、香煙，亦是開聲便送到。²⁴」因此，出海的客人到達避風塘

²⁴ 見鄭匡成(1991c)：《銅鑼灣避風塘飲食(三)》，頁 106，載於《飲食天地》第 157 期(1991 年 12 月)，pp106-107。

中央便可選擇合適的食艇和生果艇作交易。

張太指出，食艇煮好食物後，會直接交到停在食艇旁的遊河艇上，遊河艇艇家會開好桌子，客人便可享受美食。此時，遊河艇艇家便將艇駛離食艇。客人若果需要娛樂，便可以找唱歌艇；如果客人想打麻雀，遊河艇亦可供應，只要酌收小費便可。付賬方面，鄭匡成先生指出，「多數是熟客，食後才會賬，雖然食兼三艇，但收費可分可一齊，一任食客歡喜。²⁵」付款可以選擇於上岸時才付，或是買食物時即時付款。最後，艇家將遊河艇駛回岸邊，客人登岸，避風塘遊艇河的旅程便完結。

銅鑼灣避風塘不是全年營業，每年只有一個夏季提供飲食娛樂。羅鳳蓮女士提及，避風塘每年由農曆三月二十三日（天后誕）到重陽節營業，每天下午五時多遊人便開始到來，營業至凌晨三、四時。張太指出，避風塘每年四月至十一月營業，她每天由黃昏工作至凌晨四時。兩位受訪者的說法完全吻合，因為農曆三月二十三日大概是及新曆四月；而重陽節則大約是新曆十月至十一月。羅女士和張太均指出，避風塘一年中以農曆八月十五中秋節為最為繁忙，是全年最多遊人的一天，因為除了可以賞月外，艇家會將艇裝飾得有節日氣氛，特別吸引遊人。

²⁵ 見鄭匡成(1991c)：《銅鑼灣避風塘飲食(三)》，頁 106，載於《飲食天地》第 157 期(1991 年 12 月)，pp106-107。



圖 3: 遊河艇上的客人在享用食艇的美食。相片由羅女士提供。



圖 4:每逢中秋節，艇家便會裝飾遊河艇得充滿氣氛。相片由張太提供。

第 4 章：銅鑼灣避風塘飲食事典

在羅女士和張太兩位的訪問中，我們可得知在銅鑼灣避風塘中有不同種類的艇家做生意：羅女士指出銅鑼灣避風塘裡有蝦蟹艇、粉麵艇、冰艇、生果艇、士多艇和唱歌艇；而張太亦指出當時有廚房艇、遊河艇，水果艇，士多艇和賣唱艇。由此可見，在銅鑼灣避風塘裡營業的大致可分為：遊河艇、飲食艇和唱歌艇三大類別。

4.1 遊河艇

遊河艇是接載客人到避風塘港口乘涼艇家，張太曾在避風塘做遊河艇艇家，她指出，遊河艇可以容納兩人工作，一人負責搖艇及一人負責泊岸時扶客人上落。遊河艇讓客人於艇上享用由食艇及唱歌艇提供的飲食和娛樂外，還提供麻雀耍樂。一般而言，遊河艇沒有招牌的，客人可以憑艇上的擺設來分辨艇隻。在擺設方面，張太說艇內有吊燈，以汽車電池發電。船分為兩部份，以木板分隔，一部份用來招呼客人，另一部分用作私人空間。早期沒藤椅和桌子，客人只坐在艇上，像坐在平地上，要吃東西便開矮桌子。到六十年代後期才有高桌子和藤椅。鄭匡成先生亦指，「送人艇方面，有百多二百艘，這些送人艇，初時十分簡陋，(只是)一艘有篷艇，沒有甚麼設備，客人上艇，屈在艙板，盤膝而坐，或坐矮小凳，由老婆婆搖櫓。及至避風塘大盛了，送人艇也改變了，體積較大，艇艙可臥，艇上有電池供應電燈，其後更有新造大艇，艇艙內放十張八張藤椅²⁶」。圖 5 是張太借給我們的一張珍貴照片，圖中可見，她的艇上有藤椅，椅背有軟墊，讓客人舒服坐下；另外，艇上亦有一張高桌子，桌上還放有花瓶作裝飾；艇上方亦有數盞燈籠，據張太所指，這是節日裝飾品，令客人更能感受節日氣氛；而艇上亦掛起一盞水晶燈，是客人送的；艇後方有一塊木板隔開，張太指木板一邊為招待客人的地方，而另一邊是艇家擺放私人雜物的地方。從圖中可見，遊河艇艇家會盡量將艇裝飾得美輪美奐，以吸引更多客人乘坐。張太亦指，遊河艇間亦會爭妍鬥麗，將艇裝飾得更美麗，清潔得更乾淨。

²⁶ 見鄭匡成(1991b)：《銅鑼灣避風塘飲食(二)》，頁 63，載於飲食天地載於《飲食天地》第 156 期(1991 年 11 月)，pp62-63。



圖 5: 1960 年代，一艘遊河艇的間格和擺設。相片由張太提供。

遊河艇載客人在避風塘遊河，最重要的節目是飲食，原來遊河艇和食艇之間是有「行規」的。鄭匡成先生指出，「除了熟客光顧開自己歡喜的飲食艇外，新客上艇，說想食甚麼，艇娘就將艇駛泊於飲食艇邊」，「同樣，每一隻飲食艇都與送人艇有聯繫，如果生客說食炒蜆，送人艇就將客送到有聯繫的飲食艇。不過，有一項道義上的非明文規定，當客人說往明記時，艇娘不會說服他光顧別一隻艇，也不會將艇泊到和記或興記。²⁷」這種就是遊河艇間的行規，表明艇家不會干預客人決定。但是若客人詢問，亦可將客人帶到和自己有聯繫的食艇上。這種相助互利的方法，便是避風塘的經營方式之一。

在收費方面，鄭匡成先生指出，「送人艇由五十年代開始到七十年代，價格沒有

²⁷ 見鄭匡成(1991c)：《銅鑼灣避風塘飲食(三)》，頁 106，載於《飲食天地》第 157 期(1991 年 12 月)，pp106-107。

提升，每小時一元。²⁸」《飲食世界》在興記 1995 年封艇時訪問興叔，興叔說出租與食客的客艇每小時一元²⁹，由此可見在五十年代艇租的確是每小時一元。可是，我們的受訪者張太於六十年代起在避風塘作遊河艇艇家，張太指出，六十年代收費大約十元一小時，若表明只玩一小時收費會更貴，大約二十元一小時。而且，週末及假日或是客人多時，收費最少亦要二十元一小時，在中秋節甚至要數十元，但客人和艇家可以商議價錢。由此可見六十年代的收費已升至十至二十元一小時而並非一元。

4.2 飲食艇

飲食艇，顧名思義，當然是售賣不同的飲食種類。鄭匡成先生在指出：「(在銅鑼灣避風塘)做生意的艇有三百多艘，包括有生果艇六艘.....粉麵粥艇也有七、八艘，以興記為首.....海鮮艇以漢記為首，又有妹記、蘇記、九仔、林記等等.....飲食艇除了上述三種外，其後又增加了咖啡艇，供應大牌檔式咖啡、奶茶、多士等等。³⁰」由此可見，在飲食艇中，以粥粉艇和海鮮艇兩類為主流。

²⁸ 見鄭匡成(1991b)：《銅鑼灣避風塘飲食(二)》，頁 63，載於飲食天地載於《飲食天地》第 156 期(1991 年 11 月)，pp62-63。

²⁹ 飲食世界 (1995)：《避風塘交食再度揚威》，頁 71，載於第 229 期 (1995 年 12 月)。

³⁰ 見鄭匡成(1991b)：《銅鑼灣避風塘飲食(二)》，頁 63，載於飲食天地載於《飲食天地》第 156 期(1991 年 11 月)，pp62-63。

食艇可分為大艇及細艇，兩者在工作人數上有不同之處。大艇方面，以興記及漢記為首，興記負責人羅鳳蓮女士指，大艇有七至八人工作，當中有五至六人負責煮食，其餘負責傳菜工作；相反，細艇一般而言只能容納一人工作，張太指出，細艇一人獨自負責煮食、叫賣、傳菜，繁忙時就請散工在船頭幫忙傳菜。大會提供的圖片便是一隻細食艇，當中一人在船尾負責煮食，一人在船頭將食物傳到遊河艇。其次，在工作姿態方面，羅鳳蓮女士指，最初興記是細艇，興叔要蹲下煮食，就如大會提供的圖片內的廚師一樣。後期換了大艇，可以站起來煮食。在艇上煮食地方有限，艇家要善用空間，羅女士指興記在細艇時代艇上約有兩個爐，半個爐煮湯，半個爐煮粉，另一個爐煮粥，就算後來換了大艇，也只多添一個爐：一個煮湯，一個煮粉，一個煮粥。在船上位置安排上，張太表示，細艇的艇頭放碟或盤，用作洗東西，中間有爐，調味料則放在爐附近，艇尾有一小位置給艇家扒船，這就是一般細艇的間隔。



圖 6: 小食艇，艇的空間狹窄。相片由羅鳳蓮女士提供。



圖 7: 1995 年，興記屬於大艇，艇的空間寬敞，如一個現代廚房。相片由羅鳳蓮女士提

供。

食艇一般會將招牌掛在艇上(見圖 6、7)，而一些細艇沒有招牌，其他艇家則會以艇主的名字，例如羅女士指出，唐撈記沒有招牌，艇主叫撈叔，其他人便叫他唐記或唐撈記。另外，張太曾提及，大多數艇家會到馬寶山街市準備食材；而羅鳳蓮女士則指，興記每天上午會在銅鑼灣水星街街市訂貨。可見艇家準備食材的地方主要是選擇方便自己的地方。此外，煮食用的火爐方面，按照羅鳳蓮女士描述，初期是用炭爐的，後期則開始轉用火水爐。羅鳳蓮女士指出，食物是在艇上準備的，例如粥是在艇上煲，她提及，在船上開兩個洞，洞底有個爐，將整個煲放到



圖 8:興記食艇的招牌掛在艇的當眼處。相片由羅女士提供。

洞上，煲就不會搖動。這種就是食艇艇家的煮食智慧。

粥粉艇以興記最為聞名，其他還包括廣記、張記、和記。鄭匡成先生提及，「而

興記除了燒鴨粉、麵，和艇仔粥馳名外，還有一樣馳名的是上湯焯韭菜花，.....³¹」

羅女士亦提及，興記的粉麵有燒鴨、叉燒、魚片、豬雜、海蜆等，而粥的類型也是圍繞以上的幾類食材。興記成功的地方是細心二字。興記的粥底以腐竹、瑤柱煮成，並一定選用鴛鴦米，由粥米及食米煮成，這和岸上粥店的材料一樣，但分別是興記以「明火」煲粥，要人長時間看守。興記最馳名的食品，當然是燒鴨粉，就連《飲食男女》亦指，「另一家名艇是興記，就在漢記旁邊，它以粥粉打響名堂，那個燒鴨河，湯底滲著鴨香，香甜得要命。³²」董夢妮小姐亦指，「艇上的河粉和瀨粉也特別香滑³³」，避風塘的河粉特別美味，以興記為例，原因在於所有步驟是親手做。《飲食男女》指，「原來湯底是用大量鴨骨加大地魚、瑤柱來熬，喝一口滿嘴都是香甜濃郁。夾一箸河粉，特別幼細滑嫩，蓮姐奄尖，要粉麵廠原片送來自己切，條條只兩毫米粗，說這樣才能蘸湯，入口才香滑。」³⁴可見每碗粉麵亦是由人手用心製作，不論湯底或河粉亦香濃無比。有別於岸上以機器製粉，以味精煮湯，避風塘粉麵絕對是真材實料，因此令人回味無窮。《飲食男女》亦提到另一款菜式韭菜花，「韭菜花枯黃的、老的、無力的全部大刀闊斧剔去，遇著不當造時，一斤韭菜花分分鐘用不了半斤。³⁵」羅女士補充，韭菜花不是用

³¹ 見鄭匡成(1991b)：《銅鑼灣避風塘飲食(二)》，頁 63，載於《飲食天地》第 156 期(1991 年 11 月)，pp62-63。

³² 見《飲食男女》(2005)：《避風塘那年那月那日》，頁 13，載於《飲食男女》第 527 期，pp12-27。

³³ 見董夢妮 (1970s?)：《避風塘風情繪》，頁 11，載於《飲食世界》第 20 期。

³⁴ 見《飲食男女》(2007)：《情義江湖：避風塘興記》，頁 50，載於《飲食男女》第 607 期，pp 45-51，2007 年 3 月 16 日出版。

³⁵ 見《飲食男女》(2007)：《情義江湖：避風塘興記》，頁 50，載於《飲食男女》第 607 期，pp 45-51，2007 年 3 月 16 日出版。

刀切，而是用人手摘，只有用人手摘才可感受到韭菜花的老嫩程度。因此其韭菜花縱然價錢貴，但食物卻能夠保持高品質。

海鮮艇則以漢記為首，其他還包括九仔、牛仔、根仔、妹記。鄭匡成先生提及，「但仍以漢記最負盛名，他的椒鹽蝦、薑蔥蟹，製法獨特，炒蜆炒螺，保證沒有吃到一口沙。」原來漢記最初沒有蝦蟹供應，「漢記首先供應的是炒田螺、炒蜆及白焯東風螺，再發展而供應白焯蝦。由於食客要求，又發展為開鑊炒蝦炒蟹，全盛時，發展到海上清蒸海鮮。³⁶」此外，細艇九記出品亦佳，董夢妮小姐提及，「.....至於炒蜆炒蟹，九記和漢記的都有水準³⁷」。張太指出，在六十年代炒兩斤蟹、一斤蝦，大約要百多元。羅鳳蓮女士亦提及，在七十年代，去避風塘消費要差不多一千元，當時，三元已經足夠在岸上吃下午茶，可見艇家所收取食物價錢不菲，但仍能吸引大量客人，原因是味道濃，用料足，符合大多數人口味。董夢妮小姐提及，漢記的避風塘炒蟹格外香口，而九記的炒蜆亦是一絕，他的秘方是用料足，下油多，董夢妮小姐亦提及到：「品嚐九記的辣炒蜆時，簡直有此蜆只應天上有，人間那得幾回嘗的感覺。³⁸」「至於炒蟹，妙在爆到恰到好處，蟹殼入口爽脆，香甜無比，和粵式酒樓的炒蟹而打獻，味道簡直有天淵之別。³⁹」由此可見，避風塘海鮮比陸上海鮮更美味可口。張太亦指，避風塘艇家所煮的蟹乾

³⁶ 見鄭匡成(1991b)：《銅鑼灣避風塘飲食(二)》，頁 63，載於飲食天地載於《飲食天地》第 156 期(1991 年 11 月)，pp62-63。

³⁷ 見董夢妮 (1970s?)：《避風塘風情繪》，頁 11，載於《飲食世界》第 20 期。

³⁸ 見董夢妮 (1970s?)：《避風塘風情繪》，頁 11，載於《飲食世界》第 20 期。

³⁹ 見董夢妮 (1970s?)：《避風塘風情繪》，頁 11，載於《飲食世界》第 20 期。

身，口味較濃，和現在酒樓出品的不同。羅女士指避風塘炒蟹用蒜頭，豆豉和辣椒做配料，但蒜頭是將生蒜一直炒到乾身，與市面上使用油炸金蒜，又為美觀而不下豆豉的大大不同，味道特別濃重。可見當時避風塘食物用料足，香味洋溢，並且味道好，因此，避風塘食物貴，但是亦可以吸引大量客人。

由於興記和漢記在銅鑼灣避風塘是名食艇，有穩定客源，故此不像其他艇一樣在避風塘內四處兜售，兩隻大艇停泊於遊艇會以東，位置是固定的。



圖 9: 興記和漢記負責人羅興先生(圖左)以及梁漢先生(圖右)的合照，他們身後的兩艘艇是興記及漢記。相片由羅女士提供。

士多艇和生果艇亦可算作飲食艇，根據張太所言，它售賣貨品主要包括汽水、生

果、零食、香煙、啤酒等。生果包括橙、蘋果、提子、西瓜、荔枝和龍眼。當中利潤最大的是貴價洋酒。按鄭匡成先生所言，「七十年代開始，拔蘭地普遍了，市民不再飲土炮，轉飲拔蘭地，也促成了避風塘消費提高。⁴⁰」由此可見，士多艇和生果艇均為客人提供粥粉和海鮮以外的雜項消費，和食艇相輔相乘。此外，避風塘後期，還有冰艇出現，為食客提供刨冰等飲料。

4.3 唱歌艇

銅鑼灣避風塘除了以飲食馳名外，還有娛樂消遣。食艇以招牌區分，唱歌艇則以燈為號，鄭匡成先生指出當時的唱歌艇有六艘，它們各以不同燈號識別：「所謂燈號，是在艇杆上綴起幾盞電燈，六隻艇分別是四盞紅燈，四盞黃燈，四盞綠燈，三盞紅燈，兩盞綠燈，三盞白色燈及交通燈，所謂交通燈是紅黃綠三色燈號。⁴¹」

鄭匡成先生提及，唱歌艇中早期以「清一色」女子三人組合最著名，她們「三個人穿同一款式衫褲，分別唱平喉、大喉、子喉，當年仍有很多人唱大喉⁴²」。鄭匡成先生亦指出唱歌艇和陸上歌班的分別：「陸上歌唱，女伶只唱，卻由音樂員拍和，艇上演唱，一般是自行拍和，例如清一色，她們就打洋琴、洋琵琶及掌板，

⁴⁰ 見鄭匡成(1991c)：《銅鑼灣避風塘飲食(三)》，頁 107，載於《飲食天地》第 157 期(1991 年 12 月)，pp106-107。

⁴¹ 見鄭匡成(1991b)：《銅鑼灣避風塘飲食(二)》，頁 62，載於《飲食天地》第 156 期(1991 年 11 月)，pp62-63。

⁴² 見鄭匡成(1991b)：《銅鑼灣避風塘飲食(二)》，頁 62，載於《飲食天地》第 156 期(1991 年 11 月)，pp62-63。

另加二胡或簫由男士拍和。⁴³」而每隻唱歌艇中亦會有一個或兩個著名歌手，鄭匡成先生提供，「例如雄仔、飛哥與萍姐、新馬仔、女姐、袁秋萍等等。當中新馬仔不是新馬師曾，但唱新馬腔；女姐不是紅線女，是另有其人，唱紅線女腔。.....除了這些正牌唱家艇外，亦有鹹濕唱家艇，例如唱陳二叔那一類⁴⁴」可見其種類繁多，甚至有鹹濕唱歌艇的出現，供客人選擇。唱歌艇的艇家，按照張太所言，並非住在避風塘的人士，他們每年夏季會長租一艇用以存放樂器和表演用。

在歌曲選擇方面，鄭匡成先生提及，「那時代粵曲流行，時代曲都是國語的，例如夜上海、燈紅酒綠、拷紅、龍華的桃花等等，由於聽懂國語歌的人不多，艇上唱家，亦以粵曲為主，.....當時的流行粵曲，以徐柳仙、小明星、張月兒、新馬、老馬、薛覺先、紅線女、譚蘭卿等名曲為主。⁴⁵」張太提及，一隻唱歌艇一般會有四至五人工作，兼任唱曲、音樂，他們亦會演唱當時的流行曲、粵曲和甚至英文歌。旅遊指南 *Inside Guides Hong Kong* (1981)指，避風塘唱歌艇的歌手竟然會唱 *The Yellow Rose of Texas*，唱價每首十五元⁴⁶。

在收費上，按照鄭匡成先生提供，「當時唱價，是五元三首粵曲，已經是高級消

⁴³ 見鄭匡成(1991b)：《銅鑼灣避風塘飲食(二)》，頁 62，載於《飲食天地》第 156 期(1991 年 11 月)，pp62-63。

⁴⁴ 見鄭匡成(1991b)：《銅鑼灣避風塘飲食(二)》，頁 62，載於《飲食天地》第 156 期(1991 年 11 月)，pp62-63。

⁴⁵ 見鄭匡成(1991c)：《銅鑼灣避風塘飲食(三)》，頁 106，載於《飲食天地》第 157 期(1991 年 12 月)，pp106-107。

⁴⁶ Lockhart, Saul (1981) ed. : p. 167, *Inside Guides Hong Kong*. Hong Kong: Apa Productions.

費。⁴⁷」《飲食男女》訪問了昔日避風塘歌艇的樂師簡師傅，簡師傅指，「五十年代是避風塘剛冒起的時候，那時已有幾艘歌艇。.....點唱收費十元三首，唱的都是粵曲⁴⁸」，無論是五元還是十元，在當時來說都已是高消費。

第 5 章:銅鑼灣避風塘的不同發展階段

鄭匡成先生指出:「銅鑼灣遊艇河飲食遊樂之風，興起於二次世界大戰後，盛於六十年代，七十年代開始高級化，八十年代起盛況不如前；直到九十年代，風味韻存，熱鬧卻大為遜色⁴⁹。」我們的兩位受訪者都提及在五十年代已經開始有遊

⁴⁷ 見鄭匡成(1991c) :《銅鑼灣避風塘飲食(三)》，頁 106，載於《飲食天地》第 157 期(1991 年 12 月)，pp106-107。

⁴⁸ 見飲食男女 (2005):《避風塘那年那月那日》，頁 14，載於《飲食男女》第 527 期，pp12-27。

⁴⁹ 見鄭匡成 (1991a):《銅鑼灣避風塘飲食(一)》，頁 64，載於《飲食天地》第 155 期(1991 年

人到銅鑼灣避風塘遊玩；到了六十年代，遊人及生意艇的數目都大增，非常旺盛；七十年代亦持續發展，本地遊人及外地遊客都會到銅鑼灣避風塘飲食消遣，當中還有不少明星客如羅文、肥姐（沈殿霞）捧場；到八、九十年代已較少人到銅鑼灣避風塘消費，生意開始淡靜。由此可見，兩者對銅鑼灣避風塘的發展階段完全相同。

5.1 五十年代：無心插柳

五十年代中期，已有不少艇家在銅鑼灣避風塘經營業些小生意，據羅女士和張太太所說，艇家都是祖籍東莞的水上人。羅女士和張太太又指出，艇家都是在五十年代新銅鑼灣避風塘完工後便住在避風塘的住家艇；除了住家艇外，還會有些小艇，於黃昏後營業。羅女士提及，她的爸爸於五十年代開始在銅鑼灣避風塘營業，最初只賣糖水，屬小艇而已，除了服務避風塘的住家艇外，還會將艇泊在岸邊向遊人販賣食物，在岸上的人看到有食物賣就去光顧。張太指出，在五十年代有很多美國戰艦來港，她和家人早上在灣仔六國酒店外經營駁艇生意，送水兵和商人（例如替水兵服務的裁縫）出海返回艦上，晚上回到避風塘休息，在五、六十年代，開始接載岸上的遊客在避風塘乘涼。《飲食男女》中亦有提及五、六十年代避風塘的演變流程：「避風塘艇做生意，可追溯至五十年代，市民往避風塘納涼

時，興起遊船河的念頭，無心插柳下，從此展開了避風塘的繁華⁵⁰。」《飲食世界》亦提及五十年代銅鑼灣避風塘的消費，在「五七年燒鵝河粉售一元一碗⁵¹」。至於唱歌艇的收費，在《飲食男女》的訪問中，受訪者簡師傅提及「點唱收費十元三首，唱的都是粵曲，如《風流夢》、《再折長亭柳》，改唱國語歌、英文歌，都是後期的事了⁵²。」可見在五十年代中期時，銅鑼灣避風塘已經開始發展成為一個於水上飲食娛樂地點，而且消費仍算合理。

5.2 六十年代：柳樹成蔭

到了六十年代初，銅鑼灣避風塘漸漸變為一個飲食遊樂的熱點。張太指出，六十年代開始多了遊河艇和提供食物的食艇，亦開始多了本地遊客到來光顧，出海乘涼。而羅女士亦提及到六十年代銅鑼灣避風塘興起的原因，她指，當時假期多人乘遊艇出海游水，他們駛回銅鑼灣避風塘後便找塘內的食艇光顧，漸漸避風塘飲食廣為人知，有人便約定到銅鑼灣避風塘吃東西。而正因「有供有求」，越來越多遊人到避風塘飲食消遣，在避風塘內亦越來越多生意艇加入做生意，故此避風塘便越來越旺。而可見，其實當時艇家沒有刻意地去營造生意，而是社會需求令避風塘發展成為遊玩熱點。

⁵⁰ 見飲食男女 (2005):《避風塘那年那月那日》，頁 14，載於《飲食男女》第 527 期，pp12-27。

⁵¹ 飲食世界 (1995):《避風塘交食再度揚威》，頁 71，載於《飲食世界》第 229 期 (1995 年 12 月)。

⁵² 見飲食男女 (2005):《避風塘那年那月那日》，頁 14，載於《飲食男女》第 527 期，pp12-27。

張太太和羅女士均指出，人們當時稱銅鑼灣避風塘為「銷金窩」，即指它是一門相當高消費的活動。當時經營遊河艇艇家的張太太指出，平日租遊河艇出海乘涼，一小時租大約為十多元；但假日會貴一些，一小時約二十元；到了中秋節這旺季，收費大約是數十元的船租，客人可以「講價」，故差額可以十分大。張太太亦指出，以當時來說，三元已足夠於茶餐廳吃下午茶，由此可見在六十年代，銅鑼灣避風塘的消費已開始提高。除了遊河艇的租金外，一般客人亦會點菜或點曲，經營食艇的羅女士指出，六十年代初，一碗鴨脾粉約「幾個銀錢」(數元一碗)；到了六十年代尾，越來越多有錢客人光顧，他們帶同生意夥伴一同到來應酬，當時一碗鴨脾粉可以賣到數十元。而張太太亦提及，其實避風塘的消費甚至較小型夜總會昂貴，海鮮是最昂貴的消費，兩斤海鮮要差不多六十元。至於唱歌艇的收費，張太太提及到，一首時代曲約五元一支，而粵曲因為時間較長，故收費會稍貴，大約為六、七元一支曲。可見銅鑼灣避風塘的確屬高消費活動，名為「銷金窩」貼切不過。張太太亦指出，整個六十年代，已有一百多隻艇在避風塘做生意，遠較五十年代興盛。從銅鑼灣避風塘在六十年代的消費價格與及生意艇的數目，可見六十年代的確是銅鑼灣避風塘的初盛時期。



圖 10: 五十年代末至六十年代初，圖 11: 六十年代的新加入在銅鑼灣避
上角為遊河艇；圖下角為興記食艇，當 風塘營業的食艇——九仔。照片由羅鳳
時興記還屬小艇。此照片由羅鳳蓮女士 蓮女士提供。
提供。

5.3 七十年代：繁花似錦

直至七十年代，銅鑼灣避風塘除了盛況繼續外，亦進入了高級化的階段。做生意的艇成行成市，除了本地客外，外國旅客亦相繼到銅鑼灣避風塘一嘗風味。羅女士曾在七十年代參與香港旅遊協會拍攝宣傳銅鑼灣避風塘的短片，她指出，七十年代開始，旅遊協會每晚會載外國旅客介紹避風塘，有外國旅客在介紹後便去避風塘吃東西，後來一傳十，十傳百，令愈來愈多旅客到避風塘。我們在香港大學圖書館找到三本一九八一年出版的英文版香港旅遊指南，都有介紹銅鑼灣避風塘飲食，當中China Guides Series (Hong Kong) ⁵³對銅鑼灣避風塘有初步介紹，指出

⁵³ 見 Hunt Jill & Caroline Courtauld (1981): China Guides Series (Hong Kong) ,p. 78. Hong Kong: China Guides Series Limited.

它可提供飲食和歌唱的服務，但飲食的消費並不便宜。而Papineau's Guide to Hong Kong⁵⁴和Inside Guides Hong Kong⁵⁵則對銅鑼灣避風塘有詳細介紹，舉凡上船地點、食物類型、音樂點唱，甚至在船上上廁所都有介紹。由此可見旅遊協會在七十年代對銅鑼灣避風塘的宣傳已具成效，到八十年代初甚至更早已有外國遊客自行到銅鑼灣避風塘消費。羅女士亦提及到，當時客人還包括明星客，如：肥姐、羅文等等；《飲食男女》中亦有提及：「七十年代開始，明星名人都愛來光顧⁵⁶。」從中可見，當時銅鑼灣避風塘已漸漸有更多的豪客到來光顧。故此，誠如鄭匡成先生提及：「遊避風塘，變成了高級消遣」。在七十年代，銅鑼灣避風塘的消費變得高昂，羅女士指出，七十年代到避風塘消費差不多要一千元，故此有「銷金窩」之稱；《飲食男女》提及，「七十年代的避風塘真是一個絢爛的『銷金窩』租船出海\$200一個鐘.....當時去避風塘的都是有錢人，明星如鄧麗君、徐小鳳、沈殿霞.....連小費計，一晚動輒便花上千元了⁵⁷。」在具體價格方面，董夢妮小姐指出在七十年代初，「(在銅鑼灣避風塘)如果要蒸魚，兩張紅底(二百元)是絕對不夠的！.....在艇上吃海鮮，價錢和新同樂差不多，只比福臨門便宜些少。⁵⁸」由此可見，銅鑼灣避風塘的確如鄭匡成先生所指一樣，變得高級化，不再是一般普羅市民所能負擔的消費。

⁵⁴ Barber, Rosemary (1981): Papineau's Guide to Hong Kong. p.143. Singapore: MPH Magazines.

⁵⁵ Lockhart, Saul (1981) ed. : Inside Guides Hong Kong, p. 167. Hong Kong: Apa Productions.

⁵⁶ 見飲食男女 (2005):《避風塘那年那月那日》，頁14，載於《飲食男女》第527期，pp12-27。

⁵⁷ 見飲食男女 (2005):《避風塘那年那月那日》，頁13，載於《飲食男女》第527期，pp12-27。

⁵⁸ 見董夢妮 (1970s?):《避風塘風情繪》，頁11，載於《飲食世界》第20期。

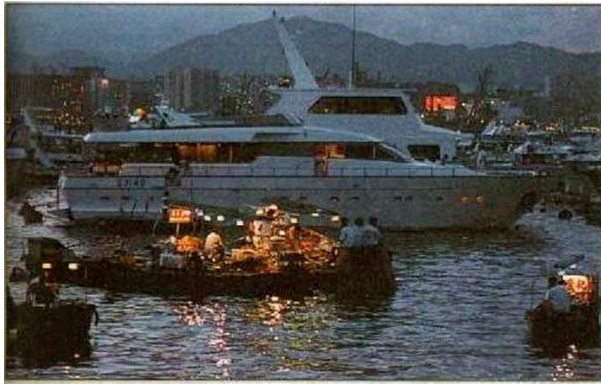


圖 12:圖中的三艘艇為漢記和興記，和圖右的廣記。（摘自 Inside Guides Hong Kong 1994）

5.4 八、九十年代：開到荼蘼



圖 13: 1980 年代初，是興記最高峰時期，亦是避風塘黃金歲月。相片由羅鳳



圖 14: 1995 年 10 月，興記封艇前的情況，銅鑼灣避風塘亦開始步入式微。相

蓮女士提供。

片由羅鳳蓮女士提供。

到了八、九十年代，因為不同的因素，銅鑼灣避風塘變得不再熱鬧，正如羅女士和張太太都指出，到了八、九十年代，客人都變得少了，她稱為「淡出」。羅女士指，淡出的原因有很多：當時，在岸上有地方賣類近的食物，而坐艇價錢貴，租艇的費用已足夠在岸上吃飯；另外，因為銅鑼灣的發展，避風塘附近的高樓大廈越起越多，難以通風，出海再不能乘涼；最嚴重的事件是一九九三年多次發生霍亂，水警經常巡邏以控制衛生，令銅鑼灣避風塘難以營業；加上信用卡付款興起，去避風塘要用現金，而且艇家沒有固定地址，發出的收據難以報銷，又少了一班商家客，這些都是銅鑼灣避風塘式微的原因。張太亦有講述避風塘式微的原因，她指出因為人們知道住家艇艇戶能登記「上樓」，故此避風塘越來越多住家艇，加上遊艇的數目又增加，令環境變得擠逼，造成艇撞艇的情形；而且因為越來越多遊人玩樂，人們不注重衛生，拋垃圾下海，造成環境污染，令景觀不再吸引；加上八十年代末、九十年代有新興的娛樂活動，如卡拉 OK 等，當時的年青人不再認為遊艇等活動有趣。而《飲食世界》，亦有提及到避風塘式微的原因：「自從八十年代初出現九七問題，很多中、上階層的老顧客不斷移民，而年青一代則有如卡拉 OK 等新玩意，加上近期香港經濟不景，租用客艇一晚兩、三小時所費不菲，生意一落千丈⁵⁹。」社會變遷、環境污染，都令銅鑼灣避風塘六、七十年

⁵⁹ 飲食世界 (1995):《避風塘交食再度揚威》，頁 71，載於《飲食世界》第 229 期 (1995 年 12 月)。

代的黃金時期，風光不再。

鄭匡成先生在一九九一年寫了三篇回顧銅鑼灣避風塘的文章，當中他亦慨嘆，「剛結束的九一年夏季，銅鑼灣避風塘仍有生果艇三艘，.....粉麵艇四艘.....；海鮮艇亦有幾艘，.....。至於送人艇，縮減到不及百艘了。」他表示不知來年一九九二年，銅鑼灣避風塘是否還可以繼續維持下去⁶⁰。到了一九九五年，避風塘的生意更加零落，興記和漢記兩隻大艇決定於十月二十二日晚舉行「封艇」儀式。明報指出，「今日只剩下十多隻客艇和五隻售賣小食的食艇，興記和漢記封艇上岸後，銅鑼灣避風塘就只剩下三艘食艇。⁶¹」由此可見，一九九五年，銅鑼灣避風塘已走向式微。羅女士指出，在一九九五年十月廿二日舉行封艇儀式後，興記和漢記與天天漁港合作，轉為岸上營業。《明報》亦有記錄到「封艇」當天的事情：「昨日也許是近年最多人到銅鑼灣避風塘一睹海上食肆的一日。載著二百多人的兩艘遊艇，及其它十多艘客艇，都擠滿了客人，一同見證兩艘食艇最後營業的一刻，十一月一日起，興記和漢記的名字便在避風塘中消失；然後，在一間經營海鮮的酒樓出現⁶²。」《星島日報》亦有報導到當日封艇儀式的詳情，並記下了一句：「隨著漢記、興記兩艘最大的食物艇昨夜結業後，銅鑼灣避風塘過往熱鬧繁華的日子

⁶⁰ 見鄭匡成 (1991a)：《銅鑼灣避風塘飲食 (三)》，頁 107，載於《飲食天地》第 157 期(1991 年 10 月)，pp106-107。

⁶¹ 見明報(1995 年 10 月 23 日)：《從歌樂喧天到偃旗息鼓 銅鑼灣食艇將走進歷史》，頁 A4。

⁶² 見明報(1995 年 10 月 23 日)：《從歌樂喧天到偃旗息鼓 銅鑼灣食艇將走進歷史》，頁 A4。

便成泡影⁶³。」

羅女士指，到了一九九六年新一年的夏季營業時間，由於興記和漢記已經結束，避風塘中心再沒有兩隻大艇的燈光照亮，岸上的人看不到兩記特別明亮的燈光，都以為其他艇也沒有營業，所以其他行家苦撐多一個多月，生意依然都是水靜鵝飛，再無起色，至五、六月他們也都結束生意，避風塘飲食全面消失，銅鑼灣避風塘的飲宴盛會終於落幕。

第 6 章：總結

6.1 上岸容易生意難

⁶³ 見星島日報(1995 年 10 月 23 日)：《老字號封艇上岸 銅灣塘畔黯然失色》，頁 A14。

銅鑼灣避風塘每年只在夏天營業，但在九十年代面對水警不斷巡邏，又常遇風雨，在夏季亦未能經常開業，生意額大不如前，生計受挫，經營者意興闌珊，到一九九六年銅鑼灣避風塘艇家全面結業。轉型到岸上經營，似乎是一個可行的選擇。

羅鳳蓮女士指出，八十年代，竹家莊已經請興記上岸協助經營，但當時興記生意在避風塘如日中天，因此拒絕了。興記雖然拒絕竹家莊，但介紹了避風塘的根仔到竹家莊。根仔可以算是首批由避風塘完全轉型到岸上的廚師。

此外，羅女士亦指，早在一九七八年，興記已在岸上開辦興記菜館，其後又於沙田開辦興記海鮮，八十年代在尖沙咀開辦海中鮮。當中第一間興記菜館並非與漢記合作，但第二、三間的興記海鮮和海中鮮則是與漢記合作。興記開辦的菜館算是避風塘美食轉移岸上經營的先行者，但是亦未算完全將水上飲食轉型到岸上。

羅女士指出，直至九十年代，生意額大減，於是在一九九五年十月廿二日，興記和漢記正式決定封艇，轉到岸上繼續合作，加盟天天漁港。《飲食世界》亦有記載，「漢記及興記當晚『封艇』後，隨即與天天漁港舉行簽約儀式，由十一月一日起，在銅鑼灣天天漁港內成立『漢記』及『興記』食檔，實行把避風塘風味帶到岸上。⁶⁴」這是興記首次正式完全從水上轉型到岸上。避風塘消失後，除了興

⁶⁴ 飲食世界 (1995):《避風塘交食再度揚威》，頁 71，載於《飲食世界》第 229 期 (1995 年 12

記和漢記加盟天天漁港，羅女士指，海鮮艇中妹記亦轉型到岸上，加盟天文台道的品味一族，及後在中國內地工作至今。此外，牛仔亦到竹家莊工作。縱使避風塘食艇轉到岸上工作，但轉型並不太成功。箇中原因羅女士指出，人們來興記，除了吃食物，最重要的是由艇家自己招呼客人。轉型到岸上後，合作模式改為艇家負責廚房，其他則由經營者負責。在這種模式下，失去了避風塘艇家與客人之間親近的關係，亦失去了一種人情味，自然便轉型未如理想。加上岸上食物與水上食物調味不同，避風塘食艇煮食會用較重的調味料，味道濃郁，原因是在水上有海風吹來，天氣較涼，而且食客中多以食物佐酒，故此濃重的口味較適合；相反，在岸上的客源以一家大小為主，口味較為清淡。艇家未能自行調節適應，改變煮食習慣，味道過於濃重，客人自然不甚滿意。



圖 15: 1995 年 10 月 22 日，興記及漢記正式封艇的晚上的熱鬧盛況。相片由羅鳳蓮女士提供。



圖 16: 1995 年 10 月，興記及漢記正式加盟天天漁港，轉型至岸上工作。相片由羅鳳蓮女士提供。

6.2 鳳凰重生

興記加盟天天漁港後，只工作兩年便離開天天漁港，而羅鳳蓮女士和弟弟成哥轉到竹家莊工作。輾轉到了一九九九年，羅鳳蓮女士及其弟妹在尖沙咀彌敦道重開避風塘興記，獨立經營至今。直至現在，昔日銅鑼灣避風塘的食艇中，只有興記一間沿用避風塘的招牌，轉型到岸上獨立經營；另一名艇漢記已經全面結束。興記是在芸芸食艇中，唯一一間成功轉型至岸上經營的菜館，除了一直以來累積的名氣外，亦因為煮食和待客用心。羅女士道出其成功之道，因為她以父親之名去做生意，做事便自然會加倍用心，每樣事情都親力親為，做到最好。她指出，興記最重要是自己兼顧廚房及待應，將自己最有名的食物推銷與客人，客人嘗試後覺得回味，自然會再三光顧。興記所煮的食物全部亦堅持親手做，河粉是由羅女士親手切，每條只有兩毫米粗，湯底則由成哥親手烹調，他煮湯不加蓋，以免溫度太猛令湯變濁。而粥底堅持明火烹煮，由每天下午一時煲至六時，所有食物絕非用機器製成，充滿人情味。而羅女士亦堅持食物用最好品質，例如《飲食男女》提到，「燒鴨是太興燒味交來的，每天入八隻，賣完就算。⁶⁵」可見興記對材料的講究，寧缺勿濫，亦正正是其成功之道。興記主廚成哥，在避風塘年代已經協助其父興叔煮食，因此盡得其真傳，《飲食男女》指，「八十年代開始，興

⁶⁵ 見《飲食男女》(2007):《情義江湖:避風塘興記》，頁50，載於《飲食男女》第607期，pp 45-51，2007年3月16日出版。

記名義上仍是興叔主理，但實際上幾乎所有出品都是出於阿成。⁶⁶」所以，仍然營業的興記，味道是一代傳一代，是僅有仍然能夠保存避風塘原味的食肆，此亦是興記成功原因之一。加上興記自行調節味道，將調味料份量減少，口味更加大眾化，令食物適合岸上客人的口味，自然能成功經營並保持水準。而且羅女士又指出，由自己負責待應工作，每每能夠令食物的味道保持水準，例如興記馳名的燒鴨粉，她便要客人儘快吃，原因不是要客人儘早結賬，而是因為河粉十分幼，容易吸收湯味，但放在湯中過久，河粉便會太糊，口感盡失，可見她對食物的尊重。此外，張太指出，其他在避風塘年代的大廚，大多已經年紀老邁，未能再下廚作廚師。因此，避風塘興記，相信是最後一間保存避風塘原味的食店，亦是避風塘唯一成功從艇上轉型到岸上經營的食艇。歸根究底，興記能夠保留昔日避風塘的食物味道是凡事用心，這亦是它一直經營至今成功的原因。由於避風塘興記的食物充滿特色，而且保持當日銅鑼灣避風塘食艇的水準，世界著名飲食指南《米芝蓮指南香港澳門 2010》在今年選其為精選食肆，令避風塘飲食文化得以肯定。

五十年代香港剛經歷戰亂，被破壞了漁船的艇家聚集於避風塘，同時，銅鑼灣在這時亦開始崛起，成為高尚住宅區，在種種有利條件下，銅鑼灣避風塘艇家抓緊機會，一艘艘食艇和遊河艇出現，成功造就銅鑼灣避風塘獨特飲食娛樂文化的興起。在七、八十年代，更成為香港其中一個消費最高的飲食熱點，甚至連香港旅

⁶⁶ 見飲食男女 (2007):《情義江湖：避風塘興記》，頁 48，載於《飲食男女》第 607 期，pp 45-51，2007 年 3 月 16 日出版。

遊協會亦以此作招徠，吸引不少外地遊客，成為一種本土飲食文化特色。當時避風塘紙醉金迷，絢爛繽紛，甚至連小費亦會百元之多。但經歷四十年時代轉變，銅鑼灣避風塘再次面對社會轉型，可悲的是，這次社會轉型，科技進步令空調更為普及，人們不用出海乘涼；加上霍亂流行，市民關注環境衛生；以及繁多的新興娛樂，在種種不利條件下，銅鑼灣避風塘在社會轉型下，無聲無息地消失於繁華的都市中，一切絢爛亦歸於平淡。

然而，還有一間昔日避風塘裡的艇家轉型到岸上繼續經營，令銅鑼灣避風塘的特色美食得以保存，延續下去，並得到米芝蓮指南推介，為香港這個美食天堂，注入新元素。此外，一種模仿避風塘炒蟹，一系列以炸蒜為主要調味烹調的食物：避風塘茄子、避風塘雞翼及避風塘豬排等菜式被創立，雖然這些所謂「避風塘食制」在避風塘食艇主持人心目中，並非真正的避風塘菜式，但是這些菜式卻以避風塘之名留存下來，這一個異數見證了避風塘飲食特色別具一格，對香港飲食文化大有影響。

參考文獻

甲、 政府檔案

1. Black, R.B. (1954): Letter from Colonial Secretary to Chairman of Hong Kong Jockey Club, dated 29th November 1954. In HKRS156-1-2563-2
2. Director of Marine (1969): Letter from Director of Marine to City District Officer (Eastern) — Plan I : Typhoon Shelter Mooring Areas And Fairways Causeway Bay ,dated 18th August 1969. In HKRS 1095-1-5
3. Government Information Services (1963): Hong Kong's Building Boom. In HKRS 365-1-117-1.
4. Government Information Services (1964): Tourism — Hong Kong's Million Dollar Industry. In HKRS 365-1-124-1.

乙、 報章

1. 明報(23/10/1995):《從歌樂喧天到偃旗息鼓 銅鑼灣食艇將走進歷史》·
A4 頁
2. 星島日報 (23/10/1995):《老字號「封艇」上岸 銅灣塘畔黯然失色》·
A14 頁

丙、 中文文獻

1. 董夢妮 (1970s?):《避風塘風情繪》。載飲食世界第 20 期。
2. 鄭匡成 (1991a):《銅鑼灣避風塘飲食 (一)》。載飲食天地第 155 期，1991 年 10 月。
3. 鄭匡成 (1991b):《銅鑼灣避風塘飲食 (二)》。載飲食天地第 156 期，1991 年 11 月。
4. 鄭匡成 (1991c):《銅鑼灣避風塘飲食 (三)》。載飲食天地第 157 期，1991 年 1 月。

5. 飲食世界 (1995) :《避風塘美食再度揚威》。載飲食世界第 229 期，1995 年 12 月。
6. 李廣林 (1998) :《銅鑼灣：百年成長 懷舊迎新》。香港：銅鑼灣街坊福利促進會
7. 飲食男女 (2005)《避風塘那年那月那日》，載於《飲食男女》第 527 期，2005 年 9 月 2 日
8. 飲食男女 (2007)《情義江湖：避風塘興記》，載於《飲食男女》第 607 期，2007 年 3 月 16 日。
9. 鍾寶賢 (2009) :《商城故事：銅鑼灣百年變遷》。香港：香港中華書局

丁、英文文獻

1. Barber, Rosemary (1981): Papineau's Guide to Hong Kong. Singapore: MPH Magazines
2. Lockhart, Saul (1981) ed. : Inside Guides Hong Kong. Hong Kong: Apa Productions
3. Jill Hunt & Caroline Countauld (1981): China Guides Series (Hong Kong). Hong Kong: China Guides Series Limited.

戊、地圖

1. Government Printer (1953): Road Maps Of Hong Kong (1953). Hong Kong: Government Printer.
2. 新新版 (1966) : 香港街道圖。香港：新新版