

导游资格考试风物杂谈：香港特色怀旧小食导游资格考试

PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/540/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E8_B5_84_E6_c34_540581.htm

特色怀旧小食

1. 龙须糖 原名银丝糖，外层象一把白色的胡子，因此有个很特别的 名字龙须糖。吃龙须糖的原因除了为吃它的特别，也吃它的 回忆。因在制造的过程中也是一场show，任何年代的人也爱 看。手拉的糖衣薄如一层蚕丝，包着芝麻，椰丝及花生粒， 看上去倒真有点像个蚕茧，但味道出奇的好。童年时代，往 往会被卖龙须糖的人吸引，看见他们能把厚厚的糖衣拉成丝 ，像在变魔术。在推广给外国人的怀旧小食中它必然是正选 。外国人吃的是新奇，我们吃的却是回忆。
2. 糖葱薄饼 糖葱 薄饼在香港至少有八十年历史，糖葱要由经验丰富的师傅才 做得好。因为糖的形状制作成像小时候美术堂的瓦通纸，做 法是将麦芽糖加热融化后以棍棒持续拉扯，直至它由金黄色 转为白色，拉至条状时就剪成一段段，冷却后就会变成脆身 ，里面包着糖及芝麻椰丝。，咬起来脆脆的，很好吃。箱子 的前面是一片玻璃，就像在告诉你这些糖的特色。
3. 仔糕 仔 糕是四邑地道街头小食，酬神祭祖也必备此糕点。最初的仔 糕是用仔载的，后来演变为用碗仔，到现在多以塑料杯盛载 ，感觉大不如前。仔糕有两款味道，分别是用白糖及黄糖造 的。后来因应人的口味还有有红豆及没有红豆之分。
4. 蛋挞 蛋挞为香港受英国殖民地时代洋泾滨饮食文化影响之产物， 现已成为香港面包糕饼店内必备的小吃。六十至八十年代多 数茶餐厅兼营面包西饼，故蛋挞亦为港式茶餐厅内流行小食 。九十年代起，兼营包饼之茶餐厅逐渐减少，故现只在旧式

茶餐厅方有自家烤制的蛋挞，其它茶餐厅则从面包工场订购蛋挞售卖。香港地道的蛋挞以挞皮分类，主要分为油蛋挞和酥皮蛋挞两种。蛋挞陪了我们几十年，相信好多香港人小时候都梳过「蛋挞头」发型，可知几深入民心。

5. 鸡蛋仔 五十年代鸡蛋仔已经出现，当年小贩都用炭炉，手持两块重重的生铁，夹着蛋浆烧。近年的鸡蛋仔已转石油气炉，铁夹也轻了。据闻以前有人开什货店，每天都会有一些鸡蛋破裂或破烂，因不想浪费丢弃，于是尝试加入面粉，糖及油等弄成浆状，然后再倒模及烘，后来将模具设计成小小的鸡蛋形状而吸引人去买，就成了鸡蛋仔。

6. 格仔饼 格仔饼是鸡蛋仔的延续，以格仔型的机器制做。咬下去有点像吃蛋糕的感觉，每一口都充满浓郁的蛋香。由于格仔饼主要的用料是蛋浆，的时间也有规定，约4分钟便要「起」出来，否则会变得硬梆梆。吃时加上油，花生酱，炼奶和砂糖，是传统70年代的食法。

7. 辣鱼旦 街边「吉鱼蛋」是五六十年代产物。据02年8月8日《苹果日报》报道，香港人每日吃掉55公吨，约375万粒鱼蛋，是学生最喜爱零食的第一位，足见鱼蛋的地位。基本上，街边鱼蛋档都是从批发取货，味道大同小异，因此要出奇制胜就要视乎辣汁。

百考试题编辑整理

8. 西多士 时光倒流五十年，吃西多是件高尚的事。这种由法兰西多士传来的小吃，来到香港有两个版本，一个是咖酱做馅，蘸满蛋浆炸香再伴油食。另一个则是无馅多士，蘸蛋炸后跟油炼奶同吃。咖酱特别千挑万选才到现用的「蛋柳酱」，蘸面包的蛋汁也用美国蛋和中国蛋沟成，取前者够色后者够味。实是中西合璧下之完美配搭。

9. 菠萝包 菠萝包是香港最普遍的面包之一，差不多每一间香港的面包店都有售卖。它是源自香港的一种

甜味面包，据说是因为菠萝包经烘焙过后表面金黄色，凹凸的脆皮状似菠萝因而得名。而实际上它并没有菠萝的成份，面包中间亦没有馅料。据传是因为早年香港人对原来的包子不满足，认为味道不足，因此在包子上加上砂糖等甜味馅料而形成菠萝包。

10. 碗仔翅 碗仔翅的起源，是由四五十年代在庙街榕树头一带，街边档用俗称『倒馊水』，即酒家食剩的翅头翘尾，开豆粉水，落味精，豉油等去卖。很多人都爱把碗仔翅和鱼肉两沟，最终成为香港街头小食的经典配搭。

11. 飞机榄 飞机榄本名是甘草榄，是用甘草等药材及盐腌制造而成，放了很久也不变坏，甘草味浓但好吃。老香港人定会知道飞机榄是怎样卖法的，从前的香港是没有现在的高楼大厦，大家住在四、五层高的唐楼，每层都有一个大露台，街上叫卖飞机榄，楼上的人就跑到露台掷钱交易，那卖的就将飞机榄抛上露台。而吸引的除了是飞机榄本身外，还有一边伴奏一边唱歌来卖榄的伯伯。

12. 猪肠粉 猪肠粉又名拉肠，后因形状似猪肠而改成猪肠粉。肠粉是大家由细食到大的小吃，有馅的，没馅的。早于60年前，街边猪肠粉是十分流行的早点。通常早餐吃的肠粉是在表面加入虾米的斋肠；亦有炸两滑肠粉，是在肠粉内包上油条。以往经常由流动小贩在街角出售斋肠，近年已大部份转为铺位经营。

13. 车仔面 车仔面六十年代国内难民来港，为食而推着车仔沿街卖「车仔面」，传香百里。七十年代工业起飞，加班家长留给子女十元八城独自用膳，车仔档成了青少年的流动自助餐车。八、九十年代经济发达，卫生要求高了，再容不下「啫面」，时常上演走鬼遗下食客呆立街头的闹剧。现在，车仔面档通通入铺去，吃「啫面」长大的一群，他们亦已经长大成

人了。14. 酸木瓜 酸木瓜是香港四五十年代非常普通的「口立湿」，在街边的推车仔档可以买到。老香港的酸木瓜全部自家以白醋和白糖腌的，卖过两日的就弃掉。以保留蔬菜的鲜甜味。除酸木瓜外，还有芥头，芥菜，萝卜，青瓜，莲藕，椰菜，梨子和芒果，食芥菜的萝卜或芥菜时，加点芝麻和芥辣零舍香口。"#F8F8F8" 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com