



中華廚藝學院  
香港薄扶林道 145 號職業訓練局薄扶林大樓 7 樓

## 香港人集體回憶 飲食界大師分享《老港滋味》

(2015 年 7 月 2 日) 中華廚藝學院舉辦《老港滋味》感謝宴，邀請多位縱橫香港飲食界多年的老前輩出席，包括伍沾德先生、楊貫一先生、陳榮燦先生、唯靈先生、楊位醒先生、梁文韜先生、劉健威先生、周中先生及梁輝雄先生等。他們席間分享飲食界的一些舊事舊物，勾起種種老香港的回憶及情懷。

香港飲食業蓬勃，美心集團創辦人伍沾德先生功不可沒。創立的飲食王國遍佈港九，伍先生細數難忘點滴：「1956 年美心於中環連卡佛開設首間西餐廳，那時候政府不批准我們聘請意大利駐場樂隊，我們得與政府交涉。第一次中國人搞正宗西餐，我們很緊張啊！還有便是我們提供的香港點心於 1970 年大阪世界博覽會的餐廳排名中，於 103 間餐廳排第三，實在很難忘！」

阿一鮑魚以名貴菜式揚名中外，但楊貫一先生最懷念的是失傳了的「生汁龍鳳卷」。這道包括沙律汁炒蝦卷及雞卷的菜式今天已很難再見了。唯靈先生食盡天下美食，要數最難忘的，便是永吉街時代陸羽做的「奶皮山楂卷」：「那時候用的是水牛奶皮的脂肪包著糖冬瓜山楂，現在已不用水牛奶了，那種一入口便滿口奶香的滋味很令我懷念。」

飲食業職工總會名譽會長陳榮燦先生由點心學徒做起，及後曾出任立法會議員，反映香港上一代堅毅的精神。他慨歎很多食材都跟以往不同了：「昔日的鮫魚腸做出來的蒸焗魚腸，甘香味美。但由於今日的鮫魚不再用草餵飼，致令魚腸太肥，做出來的味道不一樣！」著名食評家劉健威亦表同意：「60 年代裕華的野生大閘蟹、長江的鱒魚及大黃花魚等，今天都不一樣！今天甚至沒有中國出口的鱒魚了！」難怪周中師傅說要多發掘新食材：「更甚的是很多傳統食材現在都變成受保護呢。」

除了食材外，技術及健康的考慮令很多以往的美食越來越少，名廚梁輝雄師傅認為今天很難吃到芝麻認真炒、又香又滑的「菲林芝麻卷」。同樣是「紅褲仔」出身，現公職滿身的楊位醒先生就難忘不健康的「雞子戈渣」。

中華廚藝學院由產生概念到籌劃出版、記錄了近百年來香港地道飲食文化及歷史進程的《老港滋味》，於本年 4 月在 2014 年世界美食家圖書獎中 (The Gourmand World Cookbook Awards 2014) 獲頒「香港最佳廚藝歷史圖書大獎」，並代表香港與超過 200 個國家城市競逐大獎；於 6 月勇奪「最佳廚藝歷史圖書大獎 - 全球冠軍」之殊榮。是次學院舉行感謝宴答謝一直對業界貢獻良多的各位前輩，以及他們支持《老港滋味》，提供寶貴資料，為香港人留下美好回憶。

## 中華廚藝學院

中華廚藝學院 (CCTI) 為 VTC 機構成員。CCTI 於 2000 年成立，旨在提供初級至大師級課程，讓有志投身中菜行業及銳意進修的人士報讀；建立有系統的中菜烹飪學習階梯；提升中菜廚師的專業地位和中菜質素及衛生標準，以鞏固香港「東方美食都會」的美譽；以及制定業內技能測試基準，令香港成為區內首屈一指的培訓及資歷評審中心。網址：[www.ccti.edu.hk](http://www.ccti.edu.hk)

- 完 -

傳媒查詢請聯絡：

關雅珊 / 公共關係經理

電話：(852) 2538 2229

手提電話：(852) 6601 3413

傳真：(852) 2550 0476

電郵：[cindykuan@vtc.edu.hk](mailto:cindykuan@vtc.edu.hk)

圖片說明：

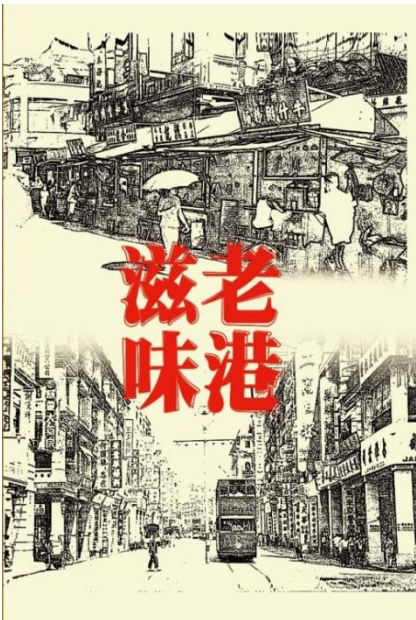


圖 1：《老港滋味》由中華廚藝學院出版、陳植漢先生編輯，涵蓋香港地道飲食文化，記錄了近百多年的飲食歷史及與飲食有關的有趣資料，詳細介紹了香港特有的多元化菜式。



圖 2：多位前輩今天蒞臨感謝午宴。《老港滋味》一書勇奪「最佳廚藝歷史圖書大獎 - 全球冠軍」之殊榮，各位前輩的支持功不可沒。(前排左一起)梁文韜先生、陳榮燦先生、唯靈先生、顏淑賢女士、伍沾德先生、楊貫一先生、楊位醒先生、梁輝雄先生。(後排左三起)蔡錦屏女士、黃隆滔先生、曾國生先生、唯靈夫人、黎惠娥女士、李文基先生、張錦祥先生、馬榮德先生、劉健威先生、黎曆強先生、莫明德先生。



圖 3 及 4：多位老前輩，包括楊貫一先生（左圖左）、唯靈先生（左圖右）、周中師傅（右圖）等，在席間分享關於香港飲食史的點滴，提及各種已經失傳或風味與昔日大相逕庭的菜式。