

民以食為天之二

茶瓜餸飯

茶瓜，是將白瓜用醋、糖等調味料醃制而成，味道甜而帶酸，可佐膳放湯。俗語說：“茶瓜餸飯，好人有限”，原意是指茶瓜性質平和，甜酸可口，即使虛弱病人胃口不好，也可用來佐膳。好人是指健康的人，好人有限，則指病人。以茶瓜來餸飯的人，十有八九都不會是一個健康人。而“好人有限”則指不是好人，而是壞人。好人是指健康的人，好人有限，則指病人。以茶瓜來餸飯的人，十有八九都不會是一個健康人。而“好人有限”則指不是好人，而是壞人。

回糖

「佢以前好好記性，而家樣樣都唔記得，回晒糖。」回糖，原指甘蔗等含糖植物過了成熟期不及早收割，會導致糖分逐漸消失。如今借指人的能力、技藝達到一定的水準之後，因為年紀等原因，出現倒退現象，大不如前。

賣剩蔗：昔日港人喜歡食蔗，因為蔗平，一年到晚都有售，特別睇電影時，更會人手一條，邊睇邊咬蔗。生果檔主會先將甘蔗斬去蔗尾，然後將甘蔗分為約一呎長一條，排放在木頭車上，供顧客選購。選好後生果檔主會用蔗鉋將蔗鉋去硬皮，客人就會用口嚼咬甘蔗，吸取蔗汁，然後吐出蔗渣。

揀蔗要識揀，一要擇蔗頭，因為够甜，二要蔗身够重，汁多，三要蔗節要少，因為蔗節很硬，不易咬開。那些接近蔗尾或者蔗節較多的甘蔗就沒有人買。此為賣剩蔗，冇人肯要。

油炸蟹

蟹，有爪有螯，橫行，爬動的時候，爪螯同時伸出，以便覓食，如果不慎被它的螯鉗到，痛楚非常，但當蟹碰一些硬物，卻會把爪螯縮回。以前本地有一種街頭小食，就是將整隻蟹沾上炸漿，再放入滾油鑊中炸熟，然後進食，此種食品，名為油炸蟹。蟹炸熟後，爪螯均伸直，不會縮回，後來以油炸蟹形容一些人行走時，橫沖直撞，碰到人也不會退讓。另外有句俗語形容有人做事無心無力，稱之為“軟腳蟹”。

扮蟹

蟹是橫行之物，有爪有螯，被捉到之時，蟹販會用水草將其綑綁，一來免走失，

二來保留其體力，免肉質受損，三來免傷人。昔日有人犯法而被捉到，亦會五花大綁，送到衙門，有如綁蟹，扮蟹來源於此。

壽頭

愚蠢，「壽頭」一詞與祭祀有關，也源於豬頭。清吳谷人《新年雜詠》中記：「杭俗，歲終禮神尚豬首，至年外猶足充饌。定買豬頭在冬至前，選皺紋如『壽』字者，謂之『壽字豬頭』。」豬被認為蠢，豬頭更被視為極蠢之意。所以「壽頭」一詞，即隱指「豬頭」。

豬頭骨

「豬頭骨」，顧名思義就豬頭的骨。豬頭除了層皮之外，便很少肉。肉已經少，要削下來並非易事。非得要用鋒利的尖刀，加上細心和耐性才可把肉一點點刮下來食用。所以豬頭骨就是冇肉食兼難啃。很多人都把難度大而又人工低的工作稱為豬頭骨，但為了生活，唔食又唔得。

砌生豬肉

昔日鄉中春、秋二祭都有分豬肉的習俗。拜太公當日，鮮豬肉會分割成一份份，重量均等，放在桌上，然後唱名，分配給合資格的鄉民，但不得選擇，此為太公分豬肉，人人有份。有說昔日警局有疑犯被落案時，有些執法者會將一些未能偵破的案件，一份份的放在桌上鋪砌好，然後要疑犯承認是他們所犯下，不得選擇，不能推卸，有如太公分豬肉，此為「砌生豬肉」。

紮炮

香港人早期穿唐裝，褲子要用褲頭帶綁紮。褲頭帶通常用布或綢紗製成，窮等人家亦有用繩或水草替代。當時香港開設許多炮仗廠，炮仗的製作過程是先用土紙捲成一個炮仗空殼，然後將這些空殼逐個豎起，排成六角形，再用繩圍著六邊形的炮仗殼，紮成一「餅」，稱為「紮炮」。

紮好炮後，用一條長針形的工具，逐一將炮仗殼內邊的底部封密，稱為「鑿炮」。最後在炮仗廠灌入火藥和插引，再將炮仗口封密，便成為炮仗。炮仗空殼需要紮成六角形為一餅，但內部沒有火藥，空空如也。人若沒錢開飯，亦要將褲頭帶紮緊，肚子卻如炮仗殼空空如也，故名為「紮炮」。

跔墩

上世紀初，香港有大量從事苦力的勞工，每日清晨到中上環一帶海旁碼頭等候僱主招聘開工。那些苦力等得久了，便會蹲下來休息，俗稱「跔」。墩頭是在碼頭邊用來縛船纜的矮柱，他們會「跔」在墩頭上，位置較高，容易讓工頭看見。這樣蹲在墩頭上待聘，即謂「跔墩」。

燉冬菇

早年香港華籍警員的警帽像一隻冬菇，是沿用清朝軍帽的款式。帽用竹片編織而成，俗稱竹節帽。警員分「軍裝」及「便衣」兩種，軍裝須穿制服，便衣不用。由軍裝調至便衣被視為一種「升調」，意味著做得出色，得到上司賞識。但當便衣警察犯錯，便被「下調」再任軍裝，又要戴上那頂形似冬菇的警帽，俗稱「燉冬菇」。這裡的「燉」不能解作「煮」，而是「燉」與「褪」音近，暗含倒退之意。此俗語先在警界流行，後變成社會上俗語用詞。

細蓉

雲吞麵最早於清末民初在廣州西關一帶出現，相傳是同治年間從湖南傳入。廣東地區的雲吞麵在行內稱為「蓉」，有「大」、「細」蓉之分。據說以前的西關大少喜食雲吞麵，但又食得挑剔，每每嫌大碗，食相有失斯文。為了做生意，雲吞麵舖遷就他們，將麵的分量減半，雲吞則不減，稱之為「細用」，與「粗用」對比而言，粗用是給粗人食的。細用後來就說成「細蓉」，粗用就變成「大蓉」。廿多年前去食雲吞麵，還有「大」、「細」蓉之分，到如今已無分大細了。

食穀種

農民在收割稻米時，都會留下一批穀，作為下一次播種的種子，此為穀種。正常情況下，穀種是不會用作糧食，因為把穀種吃掉，下一造就沒有種子，就會沒有禾稻，就沒有收成。但是如果該年失收，缺乏糧食，農民就要被迫將穀種拿來食用。“食穀種”就相當於“殺雞取卵”，形容生活窮困，迫不得已要“食老本”。

割禾青

禾，即禾稻，在禾稻成熟時，禾穗呈金黃色，可以收割，但禾稻還沒有成熟的時候，未有禾穗，呈青色。割禾青，意即在禾未熟的時候就收割。用於賭博，指贏了錢就走了的意思。

食得禾米多

禾米，即稻米，去殼稻穀。宋·徐照《廢居行》：“黃金埋藏禾米棄，路上逐日長饑行。”清·屈大均《廣東新語·雨》：“諺曰：冬乾年濕，禾米莫粒。”南方種植稻米的農民在禾稻成熟收割後，會將稻穀鋪在曬場曬乾，此時會有雀鳥到來啄食。農民會在稻田、穀倉、曬穀場附近設下羅網捕捉麻雀等喜歡啄食穀物的鳥類。每當捕捉到這些雀鳥時，農民就不期然對被捕捉的雀鳥說出：“你都食得禾米多咯。”

大茶飯

“大茶飯”，是指酒席飲宴的食物，比普通日常飲食好，所以被用來形容豐富。舊時家貧者難以買得起“整片好葉”的好茶，只能花小錢買碎葉末的次茶，偶然喝到“大葉好茶”就是在酒席上。因此酒席的“飯”被俗稱為“大茶飯”。後來引申為“做大買賣或者做大事”的意思，大茶飯”就演變成做黑社會、做賊等犯罪勾當。

撐枱腳

兩個人坐在一起吃飯，說起密話時，上身少不免向前傾，那下身雙腳自然很貼近，就像各自「撐」住對面的「枱腳」一樣。人們就用「撐枱腳」來戲稱夫婦或情侶一齊吃晚餐這回事了。

埋街食井水

清朝至民國，省城廣州妓寨盛行，且因河道縱橫，妓院多以花艇方式經營，艇上妓女，終年漂泊，居無定所，平時只能飲用河水。「埋街」都有船艇靠岸之意，青樓女子搵到一戶正當人家為其贖身，得以從良為人妻妾，脫離風塵，不再飲河水，能隨時飲用乾淨清甜嘅井水，暗喻「成家為人婦」。

夠薑

薑有代表添丁之意。廣府人家的風俗，男家往女方家提親，過了大禮之後，女家要回禮給男家。回禮的禮物，除了大桔、蓮藕、禮餅、海味外，還必然帶有一對生薑，以表達“多子多孫、兒孫滿堂”的美好祝願。而每當婦女生完寶寶之後，都會食用薑醋，以祛風散寒、活血去瘀、幫助子宮收縮的作用，因而薑醋又叫“添丁薑醋”。所以薑有添丁的象徵。

香港地區眾多神誕，每個誕期都有慶祝活動，花炮必不可少。花炮是一座供奉神靈的紙紮裝飾物，大小不一，其頂部會寫上花炮會所屬的鄉、村、或堂口名稱。

正中高處必然有有一個裝扮威猛的神像，代表紫微正照，其側有不少龍、鳳、麒麟、八仙、三星、天兵、神將、燈籠、蝙蝠等等，除此之外，還掛有生菜、生薑，寓意生財及子嗣。如果過去的一年，花炮所屬的鄉、村、堂口增加了一個男丁，花炮上會掛一串薑頭，兩個男丁，就會掛兩串薑頭，如此類推。一看花炮上所掛的薑頭有多少串，就知道該年增加了多少男丁。薑越多，表示男性人口增加，人多勢眾，够實力，反之則勢單力弱。

種薑

種薑，即是希望生兒育女。上世紀六、七十年代，很多單身男子來港謀生，及後回鄉結婚，兩夫婦聚少離多，所以一到農曆年尾，就會趁春節假期回鄉與妻團聚。隔了不久，就會傳來喜訊，鄉中嬌妻夢熊有兆，將會增添人丁。到了秋天就要煲定薑醋，以備產婦食用。因此，春節回鄉與妻團聚，就戲稱“種薑”，到了秋天，天賜麟兒，就有薑可用。

食過夜粥

話說當年武館常在晚上練功，一眾徒弟在練完功夫都會肚餓，師母於是趁師傅教功時，煲定一鍋粥及準備好炒粉麵，給各徒弟在練功完畢後食用。「食夜粥」一詞就此衍生出來。

一鑊粥

「一鑊粥」此句源於中原方言，原為「一鍋粥」。粥是稠結而帶黏性的漿狀，有如漿糊，並未煮成米飯。這就以粥的形態來喻意做事並未完成，半途而廢，一塌糊塗。煲粥除了水外還有點米，煮成糊狀，但總算是有些結果，但只是水，沒有米，最多只能煮出一鑊泡，即是無結果，徒勞無功，成為「一鑊泡」。有水冇米，即是「煲冇米粥」。煲冇米粥，即只是「煲水」，得個講字。個個都得個講字，吹牛、噴口水，唔去行動，就變成「吹水」。

及第

豬的內臟，稱為豬下水，即豬雜，以前無人食用，但為何名為及第？則有多個說法。其中一個和倫文叙有關。倫文叙是明朝廣東人，幼時家中甚貧，以賣菜為生。其菜檔隔壁有豬肉檔，倫文叙有空時會幫肉檔老闆做些雜務，老闆不時將一些沒有人買的豬下水送與倫文叙，着他帶回家中作為食用。後來倫文叙高中狀元，皇帝賜封為「狀元及第」，回鄉祭祖，心念肉檔老闆贈食之恩，重回故地感謝老闆當年贈予豬雜佐膳，方能高中狀元及第。後來豬雜被稱為「及第」，成為豬下

水的雅稱。

殿試一甲分別為狀元及第、榜眼及第、探花及第，稱為三及第。日後，當不同的物體混和在一起，亦稱為三及第，例如煮飯，上面生，中間熟，下面燉，稱之為三及第；一篇文章，分別以文言文、白話、方言寫作的一種文體，亦稱為三及第文章。

炸兩

炸兩是用沒有蔥花和蝦米的齋腸包裹油條，然後切成小段，淋上豉油，食的時候再加上芝麻醬、甜醬。一次過可讓食客花最少錢，但同時可吃到腸粉及油條兩款美食。香港人通常在吃粥時吃炸兩，所以炸兩主要在粥店或大排檔售賣，現在擴展到也有酒樓當作點心售賣。炸兩是用整條油條，價錢會貴一些，如果為了省錢，或者覺得炸兩份量太多，就可選擇炸一。所謂炸一就是將油條撕開兩半，取其一半以齋腸包裹，份量小些，價錢又平些。但現時除了個別粥檔還有炸兩供應，一般都是將炸一稱為炸兩了。

艇仔粥

最先來自廣州荔灣西關一帶，原為一些水上人家用小艇在荔枝灣河面經營販售，故名「荔灣艇仔粥」，艇仔粥的主要配料為魚肉、蝦仁、瘦肉、油條、花生、蔥花，亦有加入浮皮、海蜇、牛肉、魷魚等。艇仔粥在行內術語為「荔灣」。而一種加入魚片的粥，名為魚生粥，魚片放入滾粥，略為煮熟，入口鮮甜嫩滑。所謂魚生粥，就是僅僅熟。

水牌

水牌，舊時中國民間留言、記事用的粉漆木牌。元、明時已有。是告示牌的一種，俗稱“水牌”。明·郎瑛《七修類稿·辯證八·簡板水牌》：“俗以長形薄板，塗布油粉，謂之簡板，以其易去錯字而省紙。官府用之，名曰水牌，蓋取水能去汙而復清，借義事畢去字而復用耳。”

冬瓜豆腐

遭遇不測，昔日有人不幸去世，當出殯儀式完成後，主家便會設解穢酒答謝到場致祭的親友。解穢酒中會有兩道菜，一是用冬瓜做，一是用豆腐做，這兩道菜都是素菜，冬瓜是青色，青者「清」也，豆腐白色，白者「白」也，表示死者在生前一清二白。

食七咁食

大吃大喝，「食七咁食」是指人吃東西像狼吞虎嚥般，又或譏諷別人為食。這句話原來是由「做七」而來的《廣東新語》中記載：「吾粵喪禮，亡之七日一祭，至七七而終，或謂七者火之數。」清王應奎《柳南隨筆》：「人生四十九日而魄生，四十九日而魄散。」即是說，人死後最初的四十九日，其魄是逐漸消失。昔日舊俗，家中有人去世後，每七天舉行一次祭悼，至七七四十九天為限。由頭七開始，除了要延請僧尼道士等設壇做法事，還會款待來弔唁的親友，提供酒飯，甚或住宿，有些親友便趁機大吃大喝，喪家家境不甚富裕者，為了面子，往往多方舉債，以應開支。此種大吃大喝的場面，便叫「食七咁食」。

擺路祭

「擺路祭」一詞源於古老的喪禮儀式。宋司馬光《書儀》有記載此儀式：「奠於輿所經過者，設酒饌於道左右，望柩將至，賓燒香酹茶酒，祝拜哭 ----。」「路祭」自唐已盛行，出殯時親友在靈柩經過處設席張筵名為「路祭」。「路祭」自唐已盛行，出殯時親友在靈柩經過處設席張筵，名為「路祭」。現時隨便在街上吃喝，被戲稱為擺路祭。

豆腐𦛗咁大

「豆腐𦛗」，有稱「豆𦛗」。豆𦛗是豆製品，和豆腐一樣，用黃豆製成。做豆腐時先將黃豆浸水去皮，磨成豆漿，經過濾後，在鍋中煮沸，再引入容器中與石膏水充分混合，等待其凝固成豆花。再將打碎豆花引入鋪好細布木製底座與邊框之正方體模型中。木底座有正方格紋，豆腐成型反轉後，表面有正方形格線，增強美感，並方便小販沿格線切開。每件豆腐有四格，成正方形，每板豆腐可以分成36件，按件售與顧客。豆𦛗的製法與豆腐差不多，但每塊獨立用布包包著，在其上加壓，使其結實，現亦有稱布包豆腐，口感較嫩。豆腐是一大板，出售時用豆腐刀切開，豆腐𦛗也是正方形，獨立一小塊，大小只及一件豆腐，厚度只及豆腐三份一，體積比豆腐小。用「豆𦛗咁大」來形容細小，就源於此。

芡實多過薏米

芡實益腎澀精、補脾止瀉、安神等功效，主治糖尿病、脾虛水腫等症。薏米性涼，味甘、淡，入脾、肺、腎經，具有利水、健脾、除痺、清熱排膿的功效。將芡實、薏米，再加上扁豆、蓮子等物煲湯，有保健及食療作用。以芡實和薏米煲湯，芡實和薏米通常是等份，或者一份芡實，生熟薏米各一份。芡實價格比薏米

貴，如果茭實份量多過薏米，花錢多，功效不會增加，因此沒有人煲湯會用茭實多過薏米。「茭實多過薏米」是形容得個講字，而不會去做。

誓願當食生菜

「生菜」這種菜蔬因質地脆嫩，適宜生食，且易吃。食落口時很爽脆，口感被形容為「口爽」。「誓願」指立誓發願，以示決心，遵循誓詞。「吃生菜」比喻易容易。誓願當食生菜，就是將發誓看成隨便事，承諾隨便開出，到最後承諾是不會兌現的。

炮製

炮製，古稱炮炙，最早的起源是以前的人用火來烤炙食物，並逐漸把熟食概念用於處理藥物，從而形成了中藥炮製的雛型。而「炮」字代表各種與火有關的加工處理技術，而「製」字則更廣泛地代表了各種加工製作技術。簡而言之，炮製就是生藥材的再加工，炮製的過程當中還要注意火候控制和操作技巧。當小朋友不犯錯，大人就會話：“我今晚先慢慢炮製你”

開火爨

“爨”，廣府話讀“串”，即煮食。三國魏時張揖撰的《廣雅》有註：爨，炊也。南唐徐鉉《說文系傳》：“取其進火謂之爨，取其氣上謂之炊。”昔日的商戶多有供膳食，僱請伙頭煮飯，稱為開火爨。伙頭即廚師。但時至今日許多古老行業如南北行、海味舖也愈來愈少自開火爨，漸為包伙食所取代。但仍有些店鋪還保留伙頭一職，為店中伙伴提供膳食。

攝灶罈

昔日家中廚房都有灶頭，上面放炊具，下面有灶口，以便將柴草等燃料放入；但一些大戶人家的灶頭較大，放柴草的灶口設於灶頭後面，灶口和廚房牆壁之間留有一條狹窄的通道，稱為灶罈。通常廚子是男性，站在灶頭前面煮餸菜，而俗稱妹仔的年輕的婢女，則在灶頭的後面按廚子的指示，將柴草放入灶口。妹仔要放柴草，就要攝身走進那條灶罈。妹仔通常都是雲英未嫁，因此攝灶罈就成為未嫁的代名詞。

扭紋

，頑劣，不聽教，「扭紋」出自「扭紋柴」一詞。昔日煮飯是燒柴薪的，一般家庭用來燒火的柴大致分兩種，一種簡稱「坡柴」，來自新加坡，一種稱「雜柴」，

來自南洋山打根一帶。前者都是屬於一種樹木的樹身，較為粗大，木紋直，後者則是多種樹木的枝幹，較為幼身，因為有支節，所以木紋扭曲。坡柴紋直，容易破，雜柴多扭紋，難破，「扭紋柴」就是指此，對那些難相處愛找麻煩的人，稱為「扭紋柴」。小孩頑劣，就以「扭紋」來比喻。

標松柴

貪污，據為己有。「標松柴」，應為「剽松柴」，是舊日飲食行業中的一句術語。「剽」，有搶劫，掠奪、剽竊之意。昔日一般人家煮食所用的燃料都是木柴。一般家庭用坡柴、雜柴。本地松柴含有大量油脂，火力猛，茶樓酒家大量採用，因而價錢最貴。松柴以竹箍作束狀捆紮以便搬運，交到店鋪中，但有時因為捆紮不夠緊，有人就在中間抽出柴枝，此種動作被稱為「標」，即據為己有。此種竊取財物的行為被稱為「標松柴」。

揪秤

秤是一種傳統的稱重工具，當使用時，一端有個鈎或者盤，另一端有秤砣。將要秤的貨物吊於鈎上或者放在盤上，移動秤砣令貨物與秤桿兩邊平衡，就可知道貨物的重量。但如果有人質疑負責秤貨物的人不公正，秤桿不平衡，就會上前用手執著秤桿，要求重秤，此為「揪秤」。

秤先啲

用秤或天平去衡量物的重量，當物比權(砝碼或秤砣)稍重時，權方必然上升、高舉，廣州話謂之「先」，秤先啲即是物件的重量比原先所定的為多，所以有照顧之意。「先」的本字原是「軒」，是個上古語詞，原義是春秋時，周王朝及諸侯國的卿大夫以上的貴族才能乘坐的小馬車，後來引伸為車的通稱。

此外亦引伸出其他意思，如「車前高者曰『軒』」，有高舉之意。朱熹注曰：「凡車從後視之如輕，從前視之如軒，然後適調也。」「軒」即高，「輕」即低，成語「不分軒輊」、「軒昂」等，「軒」即是高也。後來又派生出「輕、重」之義。《後漢書·馬援傳》：「援乃上書曰：『……夫居前不能令人輕，居後不能令人軒，與人怨不能為人患，臣所恥也。』」李賢注曰：「言為人無所輕重也。」由此可見，秤物時，物一方重則低，而秤砣方面則輕而高舉，叫做「軒」。現代訓詁家蔣禮鴻先生在他的《義府續貂》中「軒」字條說：「以衡稱物，物重則衡高舉，嘉慶名之曰軒如雲：稱得軒一點。」廣州話唸成「先」，是沿讀中原語音的。

秤砣稱為「權」，秤桿稱為「衡」，所謂「權衡」即出自於此。

起碼

每一個天平或磅都有一個最小最輕的砝碼，這就是「起碼」。五十斤柴一樂也。昔日香港人所用之燃料通常是木柴，這些木柴出售時以斤為單位，一百斤為一擔，把木柴放進一個以竹造成的 U 形柴絡，每個柴絡可放五十斤，一頭一絡，中間用扁擔挑起來，就合共一百斤了。五十斤柴，就是一「樂（絡）」也。

一担擔

大家一樣樣，並無分別。昔日以肩膊挑重物，用一條扁擔將貨物分在兩端挑起，因此兩頭的貨物要一樣重。後來引伸到兩個人都是一樣表現，為之「一担擔」。

你有牛白腩，我有荔枝柴

牛白腩亦稱牛腩，即牛腹部及靠近牛肋處的鬆軟肌肉，是指帶有筋、肉、油花的肉塊，分有坑腩、爽腩、腩底、腩角、挽手腩等。由於牛腩肉質較粗及帶有筋，所以需用較長時間烹調，才可入味及够軟身。以前未有石油氣或煤氣的年代，煮食都是用柴。用荔枝樹的樹枝做的荔枝柴，因為火力較強勁及耐燒，用來燜牛腩就適合，所以就有「你有牛白腩，我有荔枝柴」的一句俗語。

正釘

「釘」本音「釘」，廣府話將之轉讀為陰去聲，即如「落定」之「定」音。原指盤中陳設的食物。豆豉雞，雞是盤中的主食，即是「正釘」，豆豉是配菜。亦有人將配菜稱為「下欄」，如該碟豆豉雞的豆豉多過雞，就有所謂「下欄多過正釘」之語。此外還有「餛釘」一詞，讀為「豆釘」。唐代《食經》說，將五色小餅堆砌在盒中，即名「餛釘」。五色小餅形小如小指甲，砌成壽桃、桃葉、猴子、山石，為祝壽的禮物。由於餅食形態細小，廣府人將「餛釘」一詞用來稱小孩。

打書釘

「釘」應為「釘」。釘指只供陳設的食品，席上客只看陳列出來的花樣，只能看，不能食，是故稱為「看席釘坐」。釘坐者，謂坐而不動。所以站在書局中一味看書而不買，便叫做「打書釘」。

食大圍

食大圍即食公家。源於舊日香港戲班。「圍」指席或桌，開枱圍埋食飯。戲班開伙食，老倌的一圍叫「大圍」，樂師打雜的一圍，就叫細圍。以前傳統戲班開

飯，班主只供應大鑊飯，餸菜各人自備。五十年代初香港粵劇非常蓬勃，班主搵到錢，除供應大鑊飯外，亦供應餸菜。「大圍」三餸一湯，「細圍」兩餸一湯。」食大圍」等如食公家。

郇

「郇」出自唐人韋陟。韋陟字股卿，京兆萬年（今西安）人，唐中宗宰相韋安石之子，十歲時授職溫王府東閣祭酒、朝散大夫。開元年間襲郇國公，官至吏部尚書。韋陟窮奢極欲，喜歡吃，其家廚有「郇公廚」的美號。人稱「人慾不飯筋骨舒，糞緣須入郇公廚。」相傳葫蘆雞與獅子頭此兩道名菜皆出自韋家的郇公廚。「郇公廚」成為美味食物的形容詞，故此有「郇嘢」之說；但郇字比較僻，一般人不懂此字，於是寫了別字「筍」，取其同音，郇國之公便被遺忘了。

打斧頭

伙頭即廚師，廚師剋扣菜錢，被稱打斧頭，源出《說唐全傳》的程咬金。程咬金武功出眾，專使三十六度板斧，廣州話說「打」，即是使用之意，程咬金便是打斧頭之人；而「咬金」有吞咬金錢之意，故以「打斧頭」比作將買菜的金錢吞去。

忽必烈

吞金滅餸。忽必烈，蒙古人，1260 年為大蒙古國皇帝（蒙古帝國大汗），消滅金朝。1271 年將國號由「大蒙古國」改為「大元」，忽必烈成為元朝首任皇帝，稱元世祖。1276 年，元軍攻入臨安，南宋滅亡，元朝成為全國政權。

新澤西

食水深唔入得口。1953 年 8 月 20 日，美國第七艦隊一艘主力艦新澤西號到港，該艦司令卡拉克中將宣布，由於該艦排水量達四萬五千噸，食水太深，未能進入鯉魚門，只能停泊於將軍澳海面，但歡迎市民前往參觀。8 月 24 日起一連三天，油麻地小輪公司派出小輪載客前往參觀，但不能登艦，每日三班，收費一元。一時間碼頭大排長龍，等候接駁小輪。由於太多人，有關方面公布，市民可以自備交通工具來往該艦。結果私家遊艇、電船仔、木船甚至舢舨等傾巢而出，爭相觀艦，甚至有人打架，有人跌落水，混亂非常。直至新澤西號開走，才回復一片平靜，但留下了一句口頭禪，泛稱廚師剋扣買菜錢者為「新澤西」，即食水深，入不得口；現也引伸為謀取暴利。

地哩

「地哩」，指酒樓內的傳菜員，此詞源自英文的 Pantry。Pantry 的意思是指廚房到樓面的一段區域，廣府人譯為「班地哩」。後來因為讀音太長，就簡化為「地哩」，並將負責將菜餚由廚房送上客人桌上的傳菜員稱為地哩。

蛇果

很多廣府話都有這樣的例子，把英文名詞直譯過來，然後又省去一些讀音，例如有種蘋果，底部有幾個腳突出，名為蛇果。何解？因為這些蘋果最初從美國運來時，果盒上沒有中文字，只印有「Delicious Apple」，即美味的蘋果；果販將 Delicious Apple 音釋為「地哩蛇果」，後來又嫌四個字太長，又簡稱為「蛇果」。

冰室與茶餐廳

冰室的定義是指在 40 年代出現，提供西式冷熱飲品，如奶茶、咖啡、西式食品，如三文治、奶油多士等的小食店。冰室由於只持小食食肆牌照，故一般只能賣三文治、糕餅等，所以不能提供飯食。茶餐廳所持有的是普通食肆牌照，比冰室所能提供的食品品種更多，包括粉麵飯等熟食。時至今天，不少已持有普通食肆牌照的餐廳以冰室的名義營業，只因為冰室的名稱好像歷史較為悠久，但在一些老區，仍有真正的冰室存在，並繼續營業。

西多士

西多士的出現相信和早年人們不想浪費食物有關，於是把吃剩而變得不新鮮的麵包，加入雞蛋煎至金黃色後又變得美味。法國多士在歐洲普及。香港成為英國殖民地後，採納了西方的飲食文化，法國多士經轉變後成為香港一種特色茶點。

撻與批

撻起源於上世紀二十年代，廣州的「真光酒樓」，將外國的 Custard tart 改良，用撻皮替代「燉蛋」的碗盛載蛋漿，然後再放入焗爐烘焗，首創出粵式蛋撻，結果大受歡迎，其他酒樓茶室爭相學習。五十年代，不少蛋撻師傅來到相對穩定的香港發展，把製作技術也帶入香港。蛋撻經香港人再改良，成為香港獨有的「港式蛋撻」。最初期的蛋撻以橢圓形為主，圓形為次，與現在圓形為主的情況不同。

雞尾飽

1950 年代的香港。有麵包店東主不想將賣剩的麵包扔掉這樣浪費。因此，有人便發明將賣剩的麵包搓碎，再混合砂糖作為麵包的餡料，便可以將這些麵包重新再用。由於以不同麵包混合成餡料就好像雞尾酒一樣，雞尾包因而得名。後來餡料加入椰絲，使雞尾包更為香口。

瑞士雞翼

瑞士雞翼是太平館最具代表性之名菜，將雞翼生浸在由頭抽、冰糖、紹酒、香料和上湯調製而成的瑞士汁內，以大火浸熟而成，即叫即浸，雞翼嫩滑多汁，香氣襲人。話說清末民初有外國人來到廣州的太平館，嚐過味道帶甜之豉油雞翼後讚不絕口，對侍應說：「Sweet! Sweet!」。有人誤將「Sweet」(甜)當作「Swiss」(瑞士)，推斷那位外國人說雞翼味道近似瑞士風味，餐廳因此將帶有甜味醬油雞翼改稱為瑞士雞翼，一代經典名菜因而得名。

荷蘭水蓋

勳章。「荷蘭水蓋」即汽水蓋汽水其實是一瓶二氧化碳的水溶液，把大約 2~3 大氣壓的二氧化碳密封在糖水里，就會有部份的二氧化碳氣體溶解在水中，二氧化碳在水中就形成碳酸，汽水給人的那種刺激味道就是因为碳酸的緣故。汽水首次進入中國人的世界是在十九世紀五十年代，由一艘荷蘭貨船運來。汽水由是被稱為「荷蘭水」，因此汽水蓋便被稱為「荷蘭水蓋」。

汽水蓋是玩具，汽水蓋的底部是水松，小心把水松完整起出，把汽水蓋放於衫面上，再於衫的反面將水松壓入汽水蓋的位置，那便可以將汽水蓋佩帶在衫上，一連幾個，有如勳章，當裝飾用。今天以「荷蘭水蓋」形容勳章，源出於此。另一種玩法多為男童喜愛，首先將已取出水松的汽水蓋灌以蠟，使其增加重量，稱為「蠟雞」，玩的時候，先在地上劃一個圈，每人把若干個汽水蓋放在圈內，然後輪流用中指及拇指將「蠟雞」彈出，把圈內的汽水蓋撞出界外，並取去，獲得最多者為勝。現在的汽水蓋已沒有使用水松，此種玩意又失落了。

啞仔飲沙示

沙示汽水是一種碳酸飲料，以植物墨西哥菝葜為主要調味的原料，取名由來自 root beer。為深褐色、甜味、不含咖啡因。 早在上世紀 30 年代左右，沙示已經在中國廣州、上海等地生產沙示汽水了。由於沙示汽水是一種氣泡飲料，沙示汽水的廣告語中有：「有我咁好氣，冇我咁長氣。」入口後會感覺到有一股氣藏於胃內，這股氣經由口中噴出來後，令人有一種舒服的感覺，這種感覺，廣府話

稱為「嚟」。但如果是啞仔，不能說出這種感覺，就是「講語出咁嚟」。