

民以食為天

食色性也，食在廣府人眼中最重要。所以早晨見面就會問：飲咗茶未？中午見面就會問：食咗晏未？

香港最早的酒樓是開業於 1845 年的「杏花樓」，初期為茶樓，位於威靈頓街與鴨巴甸街交界，後來則遷往皇后大道中近水坑口街，改作酒樓。

有錢樓上樓，冇錢地下踎。以前去茶樓飲茶的顧客都是一般市民，但當中亦有分別。當時沒有冷氣，有些茶樓樓高兩三層，窗戶多，空氣流通，夏天都很涼快，茶錢稍貴，收三分六厘；而樓下方窗，較為侷促，茶錢相對較平，收二分四厘。所以當時流行一句俗語：「有錢樓上樓，冇錢地下踎。」另一種最平民化的茶館只收二厘，就稱為二厘館。

摸莫茶杯底。上茶樓飲茶，茶樓伙計會按茶客要求將沖好的茗茶送上，茶客會將茶杯放入洗水盅內，然後將滾茶沖入水盅，將茶杯再沖洗一次。洗杯的動作就是所謂摸茶杯底。

斟。往杯盞裡倒飲料，例如：斟茶、斟酒。廣府人喜歡飲茶，飲茶時各人會不斷互相向對方的茶杯斟茶，這被視為禮貌傳說當年乾隆與其契仔周日清來到廣州，上茶樓飲茶，乾隆見到鄰桌的茶客互相為對方斟茶，於是有樣學樣，拿起茶壺為周日清斟茶。周日清大吃一驚，馬上下跪謝恩，乾隆一手將他托住，不必行禮，周日清改為將右手五指緊合，在茶桌上叩拜，代表五體投地。後來有演變為有人斟茶與你，你就以手指敲桌，以示謝意。

斟世界。當眾人有事商量，通常都會約在茶樓飲茶，邊飲邊談，一方面談論，一方面互向對方的茶杯斟茶，於是「斟」成為商量、討論的代名詞。「斟世界」亦由此而來。

單料銅煲。廣府人飲茶喜歡水滾茶靚，茶樓亦以銅水煲煲水來沖茶。銅煲易傳熱，較快煲滾。一般銅煲厚度較厚，而茶樓的銅煲較薄，稱為單料銅煲，傳熱更快，容易滾。所以形容一些女性，容易與人熟絡，就被稱為單料銅煲，易滾。

一盅兩件。源出於昔日的茶樓。盅指焗盅，件指餅食。以前上茶樓飲茶，主要是嘆茶，與友人談天說地，非為飽肚。而當時的茶樓亦不如現今，有各式鹹甜點心供應，主要以餅食為主。糕餅放在枱面，有老婆餅、合桃酥、蓮蓉酥等等，都是硬身，稱為硬嘢，一碟放兩件，任客挑選，可以食兩件，或者食一件都得。飲

完茶起身找數，伙計會看看餅碟，就會叫出銀碼，茶客到櫃面結賬。此為一盅兩件，成為飲茶的代名詞。

因為將餅食放在枱面，不甚衛生。於是有茶樓就特別訂造一些圓枱，枱面是玻璃，下面一層是木板，將餅食放在下層木板上，有玻璃分隔，較為衛生。茶客離座時，伙計可以透過玻璃看到食了多少件餅食，叫出銀碼。此種枱面現時在一些古老的茶樓還在使用，但大多數人不知道原來的用途，卻用來放手袋或者放報紙雜物。

沙翁即炸蛋球，明朝末年已經在廣東出現，據屈大均《廣東新語》載，當時廣東人以糯米粉加上白砂糖、豬油同煮，稱為「沙壅」，當時沙壅也是一種賀年食品，因「壅」字生僻，加上炸熟後滾粘上一層白糖，猶如滿頭白髮的老翁，故又作沙翁。

阿茂整餅-無個樣整個樣。阿茂真名為區茂，是昔日廣州市蓮香茶樓之做餅師傅。蓮香樓賣老婆餅、棗蓉酥、皮蛋酥等餅食，區茂經常落鋪巡視，發現那一種餅食賣光就加做那種，即「無個樣整個樣」，本是褒義讚許阿茂親力親為，現在卻形容畫蛇添足，變成貶義。

雞仔餅原出自原日廣州河南一間著名茶樓「成珠樓」。成珠樓創於清咸豐年間。相傳咸豐五年，成珠樓的老闆伍紫垣接待一位外地客人，碰巧點心師傅不在，而客人欲嘗廣東點心。伍紫垣無計可施，暗暗叫苦其婢女小鳳情急智生，把平時私下儲藏以備充饑的乾餅拿出來招待客人，不料客人吃後大加讚賞，以後還來信稱道，念念不忘。其實只不過是小鳳把宴客剩下的菜肴收起來，加些惠州梅菜壓成餅塊，再請點心師傅代為烘乾而已。想不到這種餅居然甘香酥脆、十分可口。伍紫垣於是命師傅如法炮製，並把這餅取名“小鳳餅”。

多年之後，成珠樓因中秋月餅滯銷，制餅師傅突然想到把制月餅的原料按小鳳餅的方法製作。雞仔餅用料不下十種，糖的重量佔了三成，加上少量精鹽、胡椒粉和五香粉，又摻和肥豬肉和欖仁，使餅身脆化，鹹中帶甜，可茶可酒，受到顧客歡迎，就成今天的成珠小鳳餅。廣府人將鳳俗稱為雞，小鳳餅於是又變成「雞仔餅」了。

白糖糕的前身是鬆糕。相傳源於明朝廣東順德縣倫教鄉。鬆糕的主要原材料是米粉加黃糖，蒸好時軟潤滑膩，發漲起軟綿綿。入口鬆化，世人稱為「鬆糕」。鬆糕大件夾抵食，如果冇錢開飯，食一件也可勉強頂肚，所以鬆糕也叫「豆泥糕」。話說很久之前，順德大良倫教有位梁某，專製鬆糕出售。一日蒸糕失手，那盆糕

發不起來，但為免浪費，減價求售。豈料此糕一出，食家認為雖然不够鬆軟，但清爽膩滑，前所未有，覺得換換口味也不錯，結果很快售罄。梁某於是改用白糖為材料，結果蒸出來更加晶瑩潔白，放冷而食，風味更佳，而且特別改了一個名字為「白糖倫敦糕」，後來簡稱「白糖糕」，梁某亦靠此而致富。

豆泥，即是低級之謂。其來源由餅食而來。南北朝以後，「胡餅」傳入中原，由是漸漸發展成有餅餡餅餡分南北，南方以「蓮蓉」為貴，北方則重「棗泥」。廣府人除以蓮蓉做餡之外，還重「豆沙」，那是以紅豆搓餡，去皮存沙而成，若加入白礬，就變成黑色。若用黃豆來做餡，就不叫豆沙，叫做「豆泥」。但因為三種餅餡以蓮蓉最貴，豆沙次之，豆泥則價最賤，因此凡是上不得大枱的東西，便都給人說為「豆泥」。由此引申出「豆泥嘢」、「豆泥友」等，指物之低鄙，人之不勝任。此語流行後，「豆泥」便改稱豆蓉或豆沙。

馬拉糕原是新加坡的馬來亞人愛吃的一種食品，原名叫“馬來糕”。馬拉糕是廣東茶樓裡常見的點心之一。正宗馬來糕由麵粉、雞蛋、豬油、牛油混合發酵三日，最後放在蒸籠蒸製而成。特色之一是氣孔有三層，頂層是直的，而低層是橫的，算是蛋糕的一種。

賣大飽，即大減價，大特價。此語與茶樓點心有關上世紀二十年代，廣州有間茶樓，為了招徠顧客，推出一種大件夾抵食的大飽益街坊，此大飽有成隻碗咁大，肉餡豐富，有雞肉、叉燒、鴨蛋、燒肉、燒鴨、筍片等。大飽價廉物美，每個只售「二分四銀」，平過叉燒飽，一個就够飽，可以慳番餐飯。當時吸引了不少茶客，「賣大飽」成為流行俗語。因為「賣大飽」可以吸引顧客，不少茶樓爭相效尤。

其中有間「茗心」茶樓新開張，就在門外豎起橫額：「新開張，賣大飽」作招徠，果然吸引不少茶客爭住幫趁買大飽。但發覺大飽並無特別，餡料也是一般。正大失所望之時，有人發現大飽內有張用紙包着的五元港幣，跟着又有幾名茶客食到港幣。買大飽有港紙送的消息傳出，茶樓門口大排長龍，等候大飽出籠。影響之下，連香港的茶樓都賣大飽，成為必備點心

鹹龍。港幣昔日被稱為「鹹龍」。「龍」是稱當時政府所鑄的銀元。由於鷹洋、佛銀等外國銀幣流入，嚴重影響中國的幣制和金融，朝廷眼見外國銀元佔據中國市場，造成中國的貿易損失，故設局製幣，其銀幣以蟠龍為圖形，光緒十六年（一八九〇年）鑄出，人稱龍洋。不久各地各自鑄造，皆以龍為記，故稱龍銀、龍洋。因為龍銀即金錢，刮，即剝奪，刮龍即有暴利之意。

擇使。清末民初，中國各地方政府和銀號均自鑄銀幣，按規定七錢二兌足，但各地所做銀幣重量不一，銀質不一，滲和銅質或鉛質者大行其道，偷工減料，質量並無保證。交易者會用肉眼把銀元揀擇，揀出來的假銀元叫擇使銀。這個工序要由有經驗的人來進行，如果揀選出錯，就會有損失，十分麻煩。

使銅銀夾大聲。用肉銀揀擇銀元可能會出錯，於是又有一種吹銀元的檢查方法，以拇指和食指兩指甲尖掐住銀圓中心，用力猛吹，能聽到輕微韻音的是真銀圓，反之即含銅量高，其聲音或尖高，或尖銳短促，或鈍音或低啞。此所謂「使銅銀夾大聲」。

「丁文食件」，發音為「丁蚊食件」。清代實行銀錢平行本位制度，規定制錢一千文準銀一兩。銀兩是法定通貨，不僅民間交易收藏使用，官府收納地丁捐稅也使用。由此形成銀兩制度，但同時仍然保持着銀銅共存的貨幣體系。銅質貨幣系統以「文」為基礎，「丁文」是清末民初以來所鑄各種新式銅幣的通稱，俗稱銅板。

銅元誕生於清朝光緒二十六年（1900年）。銅元與歷代的方孔銅錢不同，中間無孔，是仿照香港銅輔幣鑄造而成的。分有紅、黃、白銅。正面上緣鑄省名，中間珠圈內鑄幣名「光緒元寶」，上下右左讀，下緣鑄面值。幣值有半分、一文、二文、五文、十文。這些銅錢按其面值，分稱為丁文一文、二文不等，為最小面額的貨幣。丁文食件，即是自己搵到一文錢，就食返一件，量入而出。搵幾多食幾多，無隔宿之糧，逐件計算。

受人二分四，此句話要從晚清說起，當時從西方流入白銀，鑄造成銀圓硬幣。銀圓攜帶便利，每枚成色、重量穩定，不似銀兩需要鎔鑄裁割，較為方便。當時一元銀圓重七錢二，即民間以七錢二白銀兌換一個銀圓。一毫則是其十分一，即重七分二厘，因此五仙就是三分六。二分四就是三仙三，是當時打工仔一天的工資，這話比喻「受僱於人」。

濕柴。香港以前叫鈔票為「濕柴」，源於銀紙不值錢的通脹年代。早於一九四八年，內戰形勢一面倒，國幣每天都貶值，當年二月十九日，上海黑市價：一美元兌國幣二十一萬五千元，二十二日，十五萬元才買到一擔米，二十三日漲至三十萬元一擔，但到二十四日暴漲至每擔一百萬元。在米價不斷高漲下，那些五百元、一千元，甚至二千元面額的紙幣，連一點東西都買不到。於是廣府人說這些鈔票為「濕柴」，意思是濕了的柴燒唔着。「燒」與「銷」同音，無買賣能力，到了二月廿五日，國幣大崩潰，就連一萬元面值的大鈔，也淪為濕柴。

濕柴煮爛鑊，以前煮食用的是柴枝，如果濕了，很難燒得著，而且燒起來很大煙，火力又不夠。煮食要用鐵鑊，如果用的鐵鑊又爛，就很難用來煮食。濕柴加上爛鑊，可謂難上加難，十分麻煩。

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，下面爛，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。

食晏。《淮南子》有謂「日至於桑野是謂晏食」，因此午飯稱為「食晏」。由「食晏」引伸出來，將白飯稱為「晏」，亦可能與此有關，大碗叫「大晏」，細碗叫「細晏」。

混吉，得個講字，全無誠意舊日小型飯店每天出售的雞鴨肉類，會先用一鍋沸水弄熟，這鍋沸水有點肉味，加上一點味精，就是一味清湯，凡顧客光臨，即免費奉送一碗清湯，但因為只有清水，沒有肉，空空如也。空不好聽，改叫吉，這碗清湯就叫吉水。

一些窮得沒飯吃之人，走進飯店坐下，伙記奉上吉水一碗，他立即一飲而盡，跟著離去。對這些目的在於混一碗吉水填肚之行為，伙記稱之為「混吉」——無幫襯。

沙河粉原先出現在廣州白雲山沙河區，自因白雲山的泉水而出名。沙河粉原料是大米，將米洗淨後磨成粉加水製成米漿，用米漿蒸成薄粉皮，再切成帶狀而成。因它是用白雲山上的九龍泉水泡製的，所產的粉薄白透明，爽軟韌兼備，炒、泡、拌食皆宜。

乾炒牛河。廣府人喜歡食牛肉炒河粉，簡稱牛河，傳統的牛河是「濕炒」，就是將河粉炒好後，用豆粉打芡汁，放在河粉上面，食起來的口感會較滑。但戰後

卻出現乾炒牛河這種吃法。

粿條和河粉都被視為同一種食物，例如在馬、新一帶，在福建人、廣府人、潮州人和客家人生活交融的環境，河粉和粿條可說是同義詞。在新加坡和香港，有些人依照閩南語的讀音，將「粿條」音譯成「貴刁」。

扣底。二戰結束，香港和平，百業蕭條，政府收入大減，戰後第一份是赤字預算案，赤字高達預算開支的 69.4%。因此港府於 1946 年 12 月 2 日開徵飲食稅。除了一般碟頭飯外，所有茶樓酒館的各式小菜均要徵收特收別稅項。如此一來，茶樓酒家的生意大減。為了避稅，有人想出一個方法，例如想食雞，就叫一碟切雞飯，但聲明扣底，即只要雞，不要白飯，這樣既可避稅，又可食到大碟白切雞。

後來港府收入好轉，飲食稅取消。到了上世紀六十年代，一般打工仔食飯不但不扣底，反而要加底，即要加多啲白飯至够飽。

八珍。酒樓的菜譜通常會出現很多冠以「八珍」二字的菜譜，其中具代表性的是「八珍扒鴨」、「腰果炒八珍」、「八珍豆腐煲」、「八珍炒麵」等。「八珍」是一種配菜的配料，可從菜名上看得出來。

現在的「八珍」其實即是雜會，是將各種配料集合起來的總稱，冠以「八珍」二字，其中「八」字形容多的意思，「八珍」通常一定有「雞腎」和雞肝，也有鮮魷魚、菜、蝦仁，但並不一定有八種不同的材料，才叫「八珍」的。

現時酒樓稱的「珍肝」，即是「雞腎」和雞肝的混合體，所謂雞腎，其實是雞的胃。雞腎的「腎」字，讀「申」字第三聲，是低沉的聲調，在滷味檔上，有滷水雞腎和滷水雞肝，通常兩種滷水材料配為一碟，即滷水腎膾，由於「腎」字聲調太沉，叫起來不響亮，在早期的飯店甚至茶樓，都是用高聲叫喊，叫掌櫃落單的，在叫喊的時候叫不響亮的字，都要改為響亮的字音，方便聽清楚，因此叫「滷水腎膾」時，將「腎」字叫作「珍」字，變成「滷水珍肝」。

蒸生瓜。未蒸熟的瓜咬下，不軟不硬，廣府人稱之為「腎」，蒸生瓜就如此來由，但通常指女子而言。江南地區方言稱之為「十三點」。還有一句，少塊膾 - 佻佻地，形容行為怪異。佻粵音讀「腎」，出自《後漢書·禮儀志》卷五：「選中黃門子弟年十歲以上，十二以下，百二十人為佻子。皆赤幘皁制，執大鞞。」意即選中兒童裝扮成神靈，以驅疫逐鬼。這些「佻子」有如神靈上身，表現出半瘋半顛。後來以佻佻地來形容這種狀況

關照。關指關牒，《舊唐書·職官志二》：「凡京師諸司，有符、移、關、牒下諸州者，必由於都省以遣之。」關與牒皆舊時公文書名，後以「關牒」指行文通知。昔日要離開原居的關城，進入另一個關城，必須持有官府所發的關牒，類似今天的護照。此種關牒亦有稱之為關照，如有關照，就可獲准進城。

一般所謂的檳榔，俗稱菁仔。昔日廣府人喜歡嚼檳榔，粵音稱嚼咀為“噍”以檳榔果為主要成分，並以荖葉、荖花荖藤和石灰作為配料，放入口中咀嚼。檳榔果含有多種成分，其中“檳榔素”能促進消化道的蠕動、使瞳孔收縮、心跳降低，正常量時可增加唾液分泌及引起發汗現象，

伊麵亦稱伊府麵，據傳，福建寧化有名為伊秉綬者在任揚州知府期間，為其母親慶壽，而命師傅專門創制的一種油炸雞蛋壽麵，倍受賓客交口稱讚；後來常以此麵待客，故而得名。後人又簡稱為“伊麵”。

一賣開二源出於酒樓術語。酒席的「單尾」(最後一道菜)，炒飯或伊麵，通常稱為「一賣」，供一桌十二人享用。午市的炒飯伊麵，則份量與價錢減半，稱為「半賣」。移用到日常生活，如將一間舖位分租一半與人，就以「一賣開二」形容，相當於一分為二，或一物二用之意。

認頭，頭指花鱸頭，當時南園酒家經常會宰大鱸。花鱸頭有療效，以藥材燉鱸頭能去頭風，功效甚佳，所以有人爭購。鱸頭價高，要宰鱸，必須先有人認購鱸頭，方有利可圖，「認頭」一詞亦由此而來

鱸稿。報章所刊登的宣傳稿或賣人情的捧場文章，通稱「鱸稿」。「鱸稿」起源於上世紀三十年代香港。當時有家南園酒家，酒家的陳司理與新聞界稔熟，報人到酒家進膳，不論人數，一律免茶。一位報界前輩俞先生是南園常客，陳司理凡有宣傳文章，都請俞先生一手代辦。三十年代的酒家菜式並不多，沒有海鮮供應，南園酒家卻有一道名菜炆大鱸，由專人往大良採購，每條二三十斤。當時未有冰箱，宰了大鱸，必須在兩三天內售出。大鱸賣不出，便血本無歸。於是陳司理在門外用紅紙大書「本酒家將於某月某日生割大鱸」，俞先生亦擬就宣傳稿送各報館，請各報館免費刊登，宣傳稿標題通常是「南園酒家又割大鱸」。久而久之，這些宣傳稿被稱為「鱸稿」。

大馬站。有道廣州名菜「大馬站」傳說與乾隆皇有關。傳說乾隆皇當年下江南巡視，隨同皇帝同來還有他的一個契仔，名為周日清。一晚，乾隆與周日清來到廣州一條橫街，名為大馬站，聞到香味撲鼻，於是走進巷內，見到一班車夫圍爐煮食。於是令周日清詢問車夫是何菜式。車夫隨口回答是大馬站。

大馬站乃價廉物美之煲仔菜，材料只有數種，包括韮菜、燒腩、蝦醬及豆腐。製法亦簡單，先將瓦煲燒熱，加油爆香蝦醬後，先加豆腐，再加燒腩，後加少許清水，蓋上煲蓋，煮滾至香味溢出，然後把韮菜加入，片刻即可熄火進食。此菜簡單易做，有汁有餸，很受歡迎。

淨飲雙計。二戰後，不少人從事經紀行業，以賺取佣金為生。但當時電話並不普及，亦無傳呼機，為求聯絡方便，就最好就是用上茶樓作聯絡站，約定些「行家」每某時在某茶樓聚頭飲茶，交換訊息。但是他們在茶樓一坐就三、四小時，連點心也不吃。茶樓方面亦不能拒絕他們，於是想出一個方法，就是淨飲雙計，即是只開茶，不光顧點心者，茶價雙計，以杜絕此種行為。

時到今天，甚少茶樓還有這些規定，但又出現了坐在茶餐廳上網、打機，結果茶餐廳貼出告示，禁止此種行為。每人入座有最低消費，大約為一杯咖啡的價錢。

埋單。在二戰前，食客離枱，伙計會以「叫數」方式收款。1941年太平洋戰爭爆發，香港政府為了增加收入備戰，向食肆加收百分之五的「飲食稅」。一旦徵稅，食肆便要採取記賬制度，顧客拿了單據到櫃面結賬，並納稅款，稱為「埋單」。食肆集中單據，以待稅務人員查核。日治時期和戰後初期，仍須納飲食稅，後期取消了飲食稅，但「埋單」之語保留下來。

手震泛指小費，指打賞給服務者的金錢是從客人手中震出來。1938年陳公哲所著之《香港指南》中“飲食”篇中有說：“酒館兼茶室……，四時以後則營酒菜至半夜二時止，招待周到，小賬照例給與，手震給與無定。

鴨腳包。由鵝腸包裹切細了的叉燒、雞肝和鴨腳，以叉燒汁醃後放入燒爐以文火燒，最後上面一層掃上麥牙糖漿，蜜味十足。但這種燒味現今已幾乎絕跡。

金錢雞並沒有雞，為何稱為金錢雞？就要回到上世紀二、三十年代的廣州。當時不少廣州的燒味師傅為逃避戰亂而南下，同時亦將製作燒味的獨門秘技帶來香港。當時生活困苦，對於戰後貧困的香港人來說，叉燒、燒雞、燒鴨可說是奢侈品。燒臘師傅有見及此，於是以平日用剩的下欄食材炮製美食，用瘦豬肉、肥豬肉和豬肝切成圓形，像古銅錢般串起來燒製，肥肉的油分彌補瘦肉的乾身，吃上去一樣多汁油潤而富肉香，加上豬肝獨有的香味，入口軟滑且甘香豐腴，成為窮人美味。上桌時形狀好似銅錢。為增加銷路，改了一個很貴氣名字--金錢雞。

無雞斬四兩，來自昔日廣州西關。西關曾是旗人聚居之地，但民國建立以後，旗人失去靠山，家道中落，但他們還是積習難改，時常炫耀。有一位旗人，冇錢

開飯，經常以蕃薯充飢。每當聽得街上叫賣煨番薯，就會落樓買嚟當飯食，但又怕鄰居譏笑他寒酸，所以他落樓之時總會大聲叫：「本少爺出街加料，斬番四兩先！」不知道他的底細，以為他斬四兩油雞、叉燒或燒鴨，誰知跟住尾，見到他鬼鬼祟祟地轉到街角，向小販買四兩煨番薯。於是「無雞（都可以）斬四兩」這句俗話也就傳了開去，指人無中生有，整色整水，充闊佬。

菠蘿雞。廣州有一廟名菠蘿廟，廟前就是廟會的地方，各處村民乘人流多來此販貨。這廟前有「紙雞」賣，以作吉祥物。紙雞用漿糊黏貼竹枝、草紙、雞毛而成，手工甚好，但一眼看出是黏貼手工。人們無以名之，謂「菠蘿雞」。由於菠蘿雞的制作是一味靠騙，久而久之成歇後語，諷刺靠佔便宜的人。

菠蘿廟正名應叫南海神廟。傳說蕭梁普通年間（520 - 527），有一個叫達奚的人，是天竺（今印度）高僧達摩的三弟。他是跟隨達摩由天竺經海上絲綢之路來中國的。達奚來到廣州南海神廟，遂進廟拜謁南海神。南海神祝融見達奚是天竺高僧之弟，本人又有神通，就極力挽留他留在廟中協助管理南海。達奚深悉南海神的誠意，就留在廟中。被封為助利侯。他盡職盡忠，天天到海邊望船隻，管理海上風雲，後立化於海邊。人們為紀念他，塑像立於廟左東側。這廟就叫菠蘿廟。

另一種傳說，唐朝時，古菠蘿國（一說摩揭陀國）有來華朝貢的海員，回程時經廣州到南海神廟謁神，並將從國內帶來的兩菠蘿種子植於廟中。他因迷戀廟中秀麗的景色，流連忘返，因而誤了返程的海船，於是望江悲泣，並舉左手於額前作望海狀，希望海船回來載他，後立化於海邊。人們認為這位海員是來自海上絲綢之路的友好使者，即將其厚葬，按他生前舉左手於額前望海船歸狀塑像，祀於南海神廟中，並給他穿上中國的衣冠，封為達奚司空，又封他為助利侯。

由於他是菠蘿國來的人，又在廟中植菠蘿樹，還天天盼菠蘿國船回來載他返國，所以村民俗稱此塑像為「番鬼望菠蘿」，神廟也因此被稱為「菠蘿廟」。

雞碎咁多，雞碎應為雞嗉，音歲或素，是雞隻、鳥類食管後段暫存食物的囊，形如袋，容積極少。潘嶽《射雉賦》：「裂嗉破嘴」；《爾雅·釋獸》：「鳥曰嗉」注：「咽中裹食處」。《爾雅義疏》：「嗉者，素也。素，空也。空其中以受實。」都是形容其量極少。

捉黃腳雞，昔日農村多養母雞生雞蛋，生雞（雞公）只用來交配，故少養生雞。遇上慶典要用生雞拜神，但一大群雞如何分辨？雞農於是用「引誘法」，在一群雞中撒米，生雞多不去搶米，而選母雞交配；另一方面，生雞的足深黃色，有別於母雞及闖雞，故農夫留意黃腳的下手，可以手到擒拿，萬無一失。後來，捉黃

腳雞的辦法轉化成暗喻桃色陷阱。

走雞。「雞」就是賭博用具中的骰子。有種賭法是把一粒骰子擲放碗中，直至骰子自行轉動至停止，再看其頂的點數多少而決定勝負。如果太大力擲骰，骰子跳出碗外，這叫「走雞」，擲出的數字不算，要重新再擲。久而久之，「走雞」就變成錯過的意思。

銀雞。廣東在南漢時為劉鋹所統治，南漢為五代時十國之一，曾稱大越國，建都廣州番禺(今廣州)，稱興王府；盛時疆域有六十州，約為今廣東、廣西兩省及雲南一部分。劉鋹原名劉繼興，他霸道非常，喜歡鬥雞，所蓄養之雞甚至封以官位，每當雞奴捧著鬥雞在街上走過，路人都要走避，否則要下跪以迎，所以人稱劉之雞為銀雞。本來劉鋹之鬥雞為公雞，但不知如何，現時銀雞卻用以形容不講理之女人。

田雞東。田雞的叫聲有如「各」，「東」是指東道主，亦簡稱為東道，即請客之人。田雞東即各自出錢，無人做東道主之意。東道主一詞源於《左傳·僖公三十年》，記載了春秋時期秦晉圍鄭，鄭派燭之武說秦退軍的故事。燭之武對秦穆公道：「若舍鄭以為東道主，行李之往來，共其乏困，君亦無所害」。鄭在秦以東，故稱東方道上的主人。後來，「東道主」便成了一個名詞，泛指居停之所的主人或以酒食請客的人。

大雞三味是普遍烹法，雞肉開兩邊半隻「白斬」，半隻切件蒸「金針、雲耳、冬菇」，雞腸肝腎洗淨用紹酒撈過炒青菜蕓，一雞烹出三味菜，合稱「大雞三味」了。這「三味」沒有定準，有時雞內臟「雞雜」用來滾湯，也算一味，這便有湯有菜，可以「送飯」了。

騙雞即是摘除公雞的雞子，目的是讓公雞長得快、肉質嫩一些。闖後的公雞俗稱騙雞。牛白腩是牛肉起出來的一塊筋膜，本是丟棄之物，但好食的廣東人卻能將它化腐朽為神奇。因為白腩含筋多，吃起來口感比其它腩更豐富，最適合用來做牛腩煲了。

永利威於清末已在永樂街創立，至今百多年仍然堅持用玫瑰花來製造玫瑰露，絕非一般香精玫瑰露可比，用來做滷味、醉物、臘味，甚至豉油雞，入口便知分別。在五、六十年代，雞是美食，永利威的廣告，由梁醒波讀出：半邊雞，一壺永利威。那時很多勞動階層，口袋稍為寬裕的時候，都流行開瓶酒、斬料，與朋友談天說地，能斬半邊雞，就更加闊佬了！

番閹一詞原來源自「閹雞」。據從事「閹雞」行業的人士稱，平均閹雞 100 隻，會約有兩三隻騙雞被發現有「雞子」重生的能力，需再度閹割，稱為番閹。對某人提供再聘的機會，就是認為他仍有生產力。所以用「番閹」作為「重聘」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。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。松柴以竹籐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”，據為己有。

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，最低限度碼是指「砝碼」，是一種秤算重量的用具。昔日用以量重的是天平或磅，一個天平或磅有多個不同重量的砝碼，首先將貨物放上天平或磅的一端，然後在另一端放上相等重量的砝碼，就可秤算出貨物的重量。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。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。「釘」應為「釘」。

打書釘。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」。

茶瓜饊飯。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：“茶瓜饊飯，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。以茶瓜來餵飯的人，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，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。

沙甸魚、Sardine，又稱沙丁魚、薩丁魚。小者長二寸，大者尺許，背蒼腹白，肉美，最初在意大利薩丁尼亞捕獲而稱為沙丁魚或沙甸魚。沙甸魚多用來製成罐頭食品，將沙甸魚混合蕃茄醬泡製好後，一層層的疊放在罐頭內出售。由於排放沙甸魚時非常擠迫，所將一些擠迫現象稱為沙甸魚。例如上下班時的地鐵、巴士，車內擠滿乘客，有如罐頭沙甸魚。

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，蟹販會用水草將其網綁，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。

炒魷魚。昔日打工，僱主會包食包住，打工仔要自備被鋪。在老板店中住宿，晚間睡覺時要展開被鋪，起床就要將被鋪捲起收好。魷魚在鑊中受熱便會捲起來，好像捲起的鋪蓋。故此，炒魷魚是含蓄一點的暗喻，表示打工仔被辭退了，要「執包袱」和「捲鋪蓋」離開。

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，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”。

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」。

紮炮。香港人早期穿唐裝，褲子要用褲頭帶綁紮。褲頭帶通常用布或縐紗製成，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地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。

「豆腐潤」，有稱「豆潤」。豆潤是豆製品，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。豆腩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，豆腐腩也是正方形，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「豆腩咁大」來形容細小，就源於此。

石狗公。石狗公魚學名為白斑莖鮠，外形與石斑相似，是石斑近親，體形短小，難登大雅之堂，故一直屈居廉價雜魚之列。石斑魚泛指鱸形目鮨科石斑魚亞寇裡的各屬魚類。為暖水性的大中型海產魚類。其營養豐富，肉質細嫩潔白，是一種低脂肪、高蛋白的上等食用魚。石狗公魚一般小飯店只用以滾湯。因為石斑的售價比石狗公貴，所以有人以石狗公冒充石斑出售。

「斑」實為「班」，指「大班」。大班一詞相信來自民間口語，這種稱呼在鴉片戰爭前就有了。「大班」這個詞，泛指當時在粵的外資洋行經理的稱謂。後來亦泛指外商銀行的董事會主席，經理、司理，以至作為銀行與華商之間的橋樑——華人買辦。

水魚。水魚即鱉魚，俗稱甲魚，肉味鮮美、營養豐富，不僅是餐桌上的美味佳餚，而且是一種用途很廣的滋補藥品。水魚樣子兇惡，如果在水中捉它，會咬人，但只要將水魚撈起放在桌上，一隻手按著它的背部，另一隻手捉著其尾巴，然後提起，水魚便無法反抗，任人屠宰。

失魂魚。魚類在魚排，或魚塘中生活，水較平靜，一旦被人撈起，就會放進一個較小的魚缸，用車或小船運到市場出售。這些魚習慣在魚塘或魚排中生活，一旦轉到較小的魚缸，就不適應。而且在運送的過程中，車船不斷搖晃，魚缸內的水亦跟隨波動，有如大風大浪。魚亦在水中晃來晃去，往往運到目的地時，魚會就會反應遲鈍，不肯游動，被稱之為失魂而且在運送的過程中，車船不斷搖晃，魚缸內的水亦跟隨波動，有如大風大浪，魚亦在水中晃來晃去，往往運到目的地時，魚會就會反應遲鈍，不肯游動，被稱之為失魂。據說失魂魚的魚味亦會因此而變差。

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。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。

冬前臘鴨。廣府人認為冬大過年，每到冬至，必定購買臘鴨以應節。每年冬至前後是臘鴨上市之時，由於材料、時間、製作手工的差別，這些臘鴨有好有次，有肥有瘦，油潤香氣也不一，立冬以後北風增強，那時後醃製的為好，而立冬前醃制的就稍差些。但有些店鋪為了趕在立冬後有較多的貨源上市，於是在立冬前就醃製。

廣府人喜歡食臘鴨，一到年底冬至後就會到市場買臘鴨享用，而且會一對一對的買。為了能增加銷路，把冬前的臘鴨賣出去，店鋪就把一隻立冬後的臘鴨和一隻立冬前的臘鴨搭配一起銷售，一隻肥的搭一隻瘦，一隻大搭一隻小的，這就是「冬前臘鴨只癩只」的由來。一般是指兩個性格或者外型有差異的人走在一起，尤其是指夫妻，還暗喻有互補的意思。

水過鴨背。鴨毛是不沾水的，水過鴨背時就不會留下一點痕跡。對於所見所聞所讀，過後卻全無印象，沒記性如此，猶如水過鴨背。

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」。

攝灶罇。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，稱為灶罇。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罇。妹仔通常都是雲英未嫁，因此攝灶罇就成為未嫁的代名詞。

够薑。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，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。「」一詞就此衍生出來。

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」。

冬瓜豆腐，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。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」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，賓燒香酌茶酒，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」。《論語·鄉黨》：「沽酒市脯不食」，意即在街市上買來的酒和熟肉不能吃。後來將在街上沿途進食看作有失斯文，嘲為擺路祭。

割白鶴。飲酒過多，腸胃吃不消，就會嘔吐大作，廣府話稱之為「割白鶴」。割者，宰殺也。但「割白鶴」跟宰殺完全無關。北方稱酒為黃湯，酒飲多了，嘔了出來，便是「湯白喝」。粵人模仿官腔，於是便讀成「割白鶴」。現時有人簡稱為「割咗」、「飲大咗」。

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。

茨實多過薏米。茨實益腎澀精、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。將茨實、薏米，再加上扁豆、蓮子等物煲湯，有保健及食療作用。以茨實和薏米煲湯，茨實和薏米通常是等份，或者一份茨實，生熟薏米各一份。茨實價格比薏米貴，如果茨實份量多過薏米，花錢多，功效不會增加，因此沒有人煲湯會用茨實多過薏米。「茨實多過薏米」是形容得個講字，而不會去做。

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，中藥製法之一，用中草藥原料製成藥物的過程。有火製，水製或水火共製等加工方法。目的主要是加強藥物效用，減除毒性或副作用，便於貯藏和便於服用等。例如炮薑。陸游《離家示妻子詩》：“兒為檢藥籠，桂薑手炮煎。”“炮”亦通“庖”，即廚師。韓子·難二》：“凡為人臣者，猶炮宰和五味而進之君。君弗食，孰敢強之也。”炮製，本來指按照一定的方法製作中藥。現時亦

比喻有樣學樣，照著現成的去做，如法炮製。炮製亦有制服、處理之意思。

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。但仍有些店舖還保留伙頭一職，為店中伙伴提供膳食。

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，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。吞金滅宋。

新澤西。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」，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喱。

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。

蛋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。

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」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。

沙示汽水是一種碳酸飲料，以植物墨西哥菟葵為主要調味的原料，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」。