

吃「西餐腳」的年代

腿、煎豬扒、炸大蝦之類應有盡有，而且經常是完整的一塊塊肉食，並無刀叉痕跡，顯然不是餒餘之物了。

曾幾何時香港非常窮困，很多市民買不起餸菜，靠吃廉價「菜腳」維生。而所謂「菜腳」就是酒樓茶室客人吃剩的殘餸，廚房負責清潔

豬扒種種，都以大盤子上菜，要吃的便自己拿來放在碟子上，未必會把盤裏的東西吃盡，所以剩下的食物是不經人手染指，相當完整了。

的工人拿出來，在街市附近擺地檔售賣，而窮苦大眾對「冷飯菜汁」竟甘之如飴，確是時代的悲劇也。

話說香江



除中菜有「菜腳」之外，西餐也一樣有「餐腳」的，大西餐館的伙記總會收集了麵包皮，麵包邊，煮過湯的

還有一個秘密，那些替軍營做伙食的，他們每樣多製一些，譬如五百塊豬扒夠了，卻製出六百塊來，目的想賺「外快」，拿去賣「餐腳」獲利。當時軍營亦有規矩，吃剩的食物不可即時拿出去

牛骨等出售，只是數量不多，況且西餐是一份份的上菜，豬扒牛扒很少會吃剩，所

賣，要放在冷藏的地方，隔一天才可以出售。

以不及中菜菜腳的成行成市。不過，那年代的窮人很懂得「搵食之道」，他們會渡海到尖沙咀及九龍塘附近的橫街窄巷，找尋更豐富「餐腳」吃，因該兩區乃英兵軍營所在地，擺賣的殘餸色香味俱佳，一塊塊的炸石斑、全肝、全火

每逢聖誕節，這些餐腳檔更多一味火雞賣，因為軍營裏大割火雞。不過，專吃西餐腳之人認為火雞味如嚼蠟，最希望吃到的卻是火腿大腸和雞肝呢。