

話說香江



曾幾何時，香港經營鹹魚的店舖成行成市，甚至港島

的信念，認為鹹魚店不愁沒生意，皆因華人在港居住愈來愈多，而佐餐食譜不能沒有鹹魚，甚且價錢便宜，一分錢已可買到一條長洲出品的鹹魚了。

德輔道西有一區域叫做「鹹魚欄」的，全盛時足有五十間鹹魚店，不但做本土生意，其產品更經貨船轉運，行銷世界各地。

講到貨源，是相當充裕的，昔日圍繞着香港的離島都是漁民聚居

地，如大嶼山、長洲、平洲、南丫島等地有甚多的漁村，漁民捕得魚穫後，就將海魚加以醃製，放在村

我們中國

「鹹魚青菜」的日子

中大空地上曬乾。其時之大嶼山更

人最捱得苦，「鹹魚

青菜」佐飯又可以解決一餐，尤其窮等人家買不起餸菜，只要有鹹

設有鹽田，將海水引進產鹽，因利乘便，供應鹽產（尤其粗海鹽）給

魚，已甘之如飴，吃上兩大碗白飯了。早在一八四一年以至一八八一

村民製鹹魚，經濟便宜。曝曬後的鹹魚，再經挑選，便轉運到香港的

年這四十年間，港島華人區域的小本商人，很多都是經營鹹魚店的，

鹹魚店出售，西環的「鹹魚欄」是最重要的欄行，店子在大清早七時

數目足有二百多間，而以後歲月數字有增無減。其後鹹魚店業務又結合了雜貨店和海味店所賣的產品，聲勢壯大者例如「鹹魚欄」。當時

時港人生活簡樸，鹹魚青菜便可以過日子了。