

話說香江

香港西環

「鹹魚欄」

已經風光不再，部份橫街改建，鹹

魚海味店等紛紛搬遷，店子七零八

落，潰不成「欄」了。

往昔日子，步過該區，由街頭行

到街尾，鹹魚的腥氣撲鼻而至，令

人胸口作悶，惟有

加快腳步，逃出

「生天」。難怪近年

沒有年青人有興趣

入行，店舖裏的伙記都是老人家

了。以前鹹魚欄也會自製鹹魚的，

買手大清早便要趕去香港仔漁市場

選購一籮籮的鹽醃海魚。原來漁船

出海捕魚，一捉到鱸白、馬友、黃

花等，立刻放進大竹籮裏，傾注大

量鹽醃之，跟着運往漁市場招標售

賣。買手選購之後，把一籮籮的魚

帶返，用大量的水清洗，把醃魚鹽

沖掉，然後再以獨門秘方醃製。而

鹹魚莊曬鹹魚

醃製好的鹹魚仍是濕淋淋的，於是

搬上天台曬鹹魚——舊式的四層唐

樓通常有敞大的天台空間，鋪滿草

蓆，鹹魚一排排一條條的擺開，密

密麻麻的佈滿天台，蔚為奇觀也。

不過，大的鹹魚莊會另置工場

（例如新界或離島），聘請工人專門

曬鹹魚，令舖頭省卻很多功夫。鹹

魚除了港產外，還有來自中國大陸、孟加

拉及東南亞等國，

但識飲識

食的香港人依然鍾情於港產鹹魚。

時至今日，鹹魚銷路仍然不錯，雖

有謂鹹魚致癌，但不失為佐膳佳

餚，甚至不少大酒家列為榜上珍貴

小菜，所以據統計每年本港內銷鹹

魚價值是數千萬元計的。我們粵人

有此教誨：「唔食過鹹魚嘅人唔會

大。」（意謂「沒捱苦者難以成

器」）。