

話說香江

飯盒，香港快餐文化的最大特色。

塑膠飯盒

是在七十年

代末始創，這之前如想「打包外賣」午飯談何容易，而且這現象亦極少出現。如果真的要大排檔買燒鵝飯帶走，檔主就只好攤開一張白「雞皮紙」，把飯及燒鵝放在上面，包起來，再放進一個紙袋裏，給你帶走。

飯盒的演變

你拿着這包飯，軟綿綿的，簡直無從入手，不知怎吃才好。所以，既來到大排檔，何不索性坐下來，吃完才走呢。

到了五十年代末，有方形的紙飯盒出現，因其時香港出現頗多的紙盒廠，推出大批的機製硬紙（卡紙）盒，價錢廉宜，置放方便，不用時乃平面紙皮一張，到用時摺疊成盒，裏

面放一張白雞皮紙，就可以載飯了。這是香港最早期的飯盒，較提著紙袋的好看得多，但缺點仍多，例如紙盒仍不夠堅硬，遇到汁多時，白紙包不住，會從紙盒隙縫間漏出。後來亦曾經改良，在盒內放置一個薄膠盛器代替那張白雞皮紙，顯得更為有效。而且，塑膠製的匙羹和刀叉也都上場了。

於是，製造商開始對塑膠盛器產生信心，便作出大大的改進，到七十年代末便創出今之仿

水松塑膠（俗稱「發泡膠」）飯盒了，長方形，連蓋子，能保溫，不漏汁，輕便易攜，在快餐店大行其道之際，此盒亦成為寵兒，上至大酒家，下至大排檔，皆有所應用。後來更發展到圓碗型，亦有二方格型（分盛飯和羹），不斷改進，可見香港人之腦筋靈活也。