

話說香江



往昔 不至鬧饑荒也。

香港人 不離傳 統中國 飲食習 慣，愛 吃新鮮肉類，認為西方凍肉味如 嚼蠟，相當抗拒，但時移勢易， 如今只要打開每個家庭的雪櫃， 定必發現一包急凍鷄翼或豬扒之 類呢。

直到六十年 代初凍肉在本

凍肉受歡迎

在一九五五年三月港府取消凍 肉的入口管制，顯然港人漸漸欣 賞凍肉了，也令銷路激增，這與 港人喜歡吃西餐和燒烤有關，因 為一塊靚牛柳或豬扒，被認為非 急凍洋牛洋豬不屬佳品了。一九 五五年的凍肉消耗量，全年才二 萬五千噸，豈料到一九七九年已 增至十五萬噸，消費達十億元之 鉅。由只有六家

凍肉入口商，暴 增至百多家，而

港的銷路才愈來愈廣，早年香港 是實施凍肉入口管制的，只授權 六家凍肉入口商進口凍肉，而且 把凍肉視作白米一樣，是本港儲 糧之一，規定入口商必須儲足全 港四個月至七個月的凍肉消耗 量，即約一千五百噸，才可銷 售。因為香港屬「不毛之地」， 無法生產食米及肉類，一遇天災 人禍，危城告急，儲備足夠糧食

凍肉儲備經常有八至十萬噸貯存 在凍房裡，香港人亦絕對不會食 無（凍）肉，而且冷藏設備已臻 國際水平，存放一年半載仍能保 持其鮮美。八十年代是職業女性 天下，那些每日忙於上班的婦女 都不會有時間到街市買鑊燒飯， 打開雪櫃隨時有一星期的冰鮮肉 冰鮮魚之類的急凍產品，實在方 便之極呢。