

話說香江



炎夏又到，雪糕汽水又再旺市了。

原來，從前雪糕之在香港，遠不及飲汽水的普遍，而且雪糕的歷史在港較汽水為淺，在三十年代雪糕才登場。最初，香港僅有盒裝的雪糕，是從菲律賓馬尼拉經海道運來，專售給外國人享用。

其後中國人才漸漸嘗試，慢慢接受此為夏日涼品，從此嗜吃雪糕的華人也就多了起來。

於是，位於中環威靈頓街的「光興寶」雪糕店應運而生，其時並未有機器製造，而是用手打的。材料不過雞蛋、牛奶、乳皮、白糖、粟粉、椰子油之類，

香港雪糕小史

然後敲碎生冰，倒進桶裏去，上面用大石壓住，再用手不斷打搖，搖了好半天，才打開桶，軟滑雪糕已可應市，味道芬芳濃郁，正合廣東人的好吃甜品的口味。

跟着，「牛奶公司」和「安樂園」也爭着製造雪糕，因為生意甚佳，便即大量生產，並巧立名目，各運心思，推出香橙、朱古力、檸檬，更在包裝上下功夫，什麼「雪糕條」、「雪糕三文治」、「蓮花杯」、「雪糕磚」等，亦開始引進機器生產雪糕了。

到五十年代，香港已有雪糕廠二十多家，每月出產一萬多加侖，平均每日可售出十萬杯雪糕，四十萬枝雪糕，最低消費也要一毫子。而散佈在娛樂場所、海泳場、郊外等地的雪糕車也不下千多輛呢。