

Total number of document(s): 1

文江學海  
A22  
恆管清思

Wen Wei Po

鄒芷茵  
2017-02-17

## 寒夜打邊爐 香港老味道

「打邊爐」是香港一道重要食景；不但香港電視劇和電影常見之，而且還有人為打邊爐寫論文、撰小說。這道食景的來歷，應從廣東菜說起。

廣東人很喜歡打邊爐-至少於清代時已很喜歡。「打邊爐」之「邊」，一說正寫為「甌」，據《說文解字》指為小盆，是平常食器；一說則維持「邊」，謂「邊爐」寫法早見於元明詩作。清代屈大均《廣東新語》有言：「冬至圍爐而食，曰打邊爐」，可清楚說明「打邊爐」與廣東人之關係。不論原初寫法是「甌」或「邊」，「打邊爐」至清代已大致通用，寫法無傷大雅。

### 邊爐灼生料 火鍋菜已熟

廣東打邊爐與火鍋有何不同？時希聖在民國時代編撰的《家庭新食譜》說：「何以消夜？曰：『火鍋與邊爐。』火鍋是熟菜，邊爐是生肴」，指出分別在於烹調方式。時希聖稱打邊爐為「全生邊爐」，食材包括生雞肉、生魚肉、生腰片等，用炭爐、電爐或煤氣爐等配鐵鍋或沙（砂）鍋烹調；先入雞湯和葷油，再用筷子夾生肉燙熟，伴以蔬菜享用。

香港專欄名家高雄於戰時自廣州來港，也曾在《新生晚報》小說《醉枕美人膝》（1945）、《打邊爐》（1951）裡寫過打邊爐情節（以上小說皆署名「小生姓高」），說打邊爐要配鯪魚片、鮮蔬、魚丸等鮮食。由此可見，今日香港打邊爐，仍是民國時代的廣東風格。另有些今日香港少見之食法，如以中式煙火腿、五花腸配料，以玫瑰露為佐酒，曾只在1950年代本地報紙方算尋常。

從前香港打邊爐，是為了冬季晚上禦寒。舊時本地報紙每逢入冬，即多見打邊爐食材漲價、菜館打邊爐上市招徠之報道。高雄《醉枕美人膝》、《打邊爐》之霧水艷遇佈局相近，皆引用白居易「晚來天欲雪，能飲一杯無」起興，講述男子於寒夜邀單身女房客到自己房間打邊爐，後起邪念而求愛未遂的故事。

兩篇小說都描述分租房間打邊爐：斗室桌上放置小爐，火光熊熊，飲飽食醉，人情幻妙。

現在香港一年四季、出外返家都可打邊爐，用料豐儉不拘，惟始終保留夜食習慣。同桌者共煮共食，促進情誼；獨居者有所寄託，不致冷清。夜食邊爐雖非名門大菜，卻是充滿生活智慧的老味道。

隔星期五見報

鄒芷茵博士 **恒生管理學院**中文系講師

DOCUMENT ID: 201702173059816

---

Source: Wisers electronic service. This content, the trademarks and logos belong to Wisers, the relevant organizations or copyright owners. All rights reserved. Any content provided by user is the responsibility of the user and Wisers is not responsible for such content, copyright clearance or any damage/loss suffered as a result.

---

----- 1 -----

---

WiseNews Wisers Information Limited Enquiry: (852) 2948 3888 Email: sales@wisers.com Web site: <http://www.wisers.com>  
Copyright (c)2017Wisers Information Limited. All Rights Reserved.