

第五屆校際香港歷史文化專題研習比賽  
The 5th Inter-school Competition of Project Learning  
on Hong Kong's History and Culture

(甲項) 文字報告 - 高級組 - 冠軍  
Written Report - First Prize, Senior Division

王肇枝中學  
Wong Shiu Chi Secondary School

「我愛豉油西餐：由太平館看中西飲食文化的融合」

\*版權所有，未能上載圖片  
請到香港歷史博物館 - 參考資料室  
預約查閱，電話 2724 9009

HC\_15\_SA010

第五屆校際香港歷史文化考察報告比賽

---

我愛豉油西餐：由太平館看中西飲食文化的融合

王肇枝中學製作

蘇希童  
李卓華  
江心怡  
張綽嵐

顧問老師：李子華  
2016年6月

## 摘要

徐老高先生由街上販賣牛排等西式食物，但加入中國豉油風味，經過艱辛的努力，成功賺取第一桶金。日後因受到商賈名流的游說，於一八六零年在廣州太平沙開創了第一間太平館。到了現在已經經歷了一個半世紀，五代人的薪火相傳，後來扎根於香港，現在香港四間太平館已經是知名食店。

徐老高先生於一個半世紀前，已開 fusion 先河，形成中西合璧的飲食文化。現時，太平館被稱為「豉油西餐」或「中式西餐」，正因他們菜式上會以西式烹調方法，但以中式方法調味，而且招牌菜也會加入豉油，與眾不同。此外，他們也保留中國的管理方法，擺設等，更在餐廳餐桌擺放中西餐具的「太平館位」，形成中西合璧的文化衝擊。

太平館因堅持運用新鮮食材，令到成本高昂，但正因太平館歷史悠久，客人代代相傳，有著穩定客源。而且客人來到並非只為品嚐美食，而是食物背後的情意結和尋找家的感覺，這正是太平館的成功之道。

## 目錄

---

---

第 1 章：引言	
1.1 中式西餐跨越一個半世紀	1
1.2 研究方法	2
第 2 章：太平館的創辦歷史	4
2.1 太平館與中國近代史	4
2.2 官蓋雲集太平館	6
2.3 植根香港	7
第 3 章：中西合璧的太平館	9
3.1 太平館名菜	9
3.2 豉油西餐	10
3.3 中西折衷的料理	11
第 4 章：中西飲食文化的微妙平衡	13
4.1 太平館的定位	13
4.2 滷水與燒汁	13
4.3 講究新鮮	14
4.4 不時不食	16
4.5 中式的員工管理	17
第 5 章：總結	18
5.1 香港在太平館發展上的地位	18
5.2 太平館的情懷	20
參考文獻	21

## 附錄

附錄一 徐錫安先生訪問紀錄

## 第 1 章：引言

### 1.1 中式西餐跨越一個半世紀

「太平館」由現時掌舵人徐錫安先生高祖父徐老高先生創始於清咸豐十年（公元一八六零年），迄今已享譽粵港超過一個半世紀，更可能是中國土地上第一間由華人主理的西餐室。太平館的發源地是廣州太平沙，甫開始已吸引不少食客，及至民國，太平館官蓋雲集，不少政治巨頭也是太平館的座上客，都曾一試太平館的名菜燒乳鴿。後來因日軍攻打廣州，第三代主人徐老高先生高瞻遠矚，在香港開設分店，因此，太平館花開兩枝；但又在歷史的安排下，最後植根香港。現在太平館已經經歷了五代人的薪火相傳，隨著時間流逝，在徐家的努力經營下，已發展成一個擁有四間店鋪的飲食名店。

隨著西方文化影響，現在愈來愈流行混合菜式 *fusion cuisine*，人們都嘗試將不同地方的菜式混合，形成新菜式。但其實早於一個半世紀前，徐老高先生已從將中式元素加入西餐裡，以迎合中國人的喜好，可說是 *fusion* 的始祖。現在太平館都有中西合璧的做法，例如利用西式的方法烹調，卻加入中式的調味；大部分菜式都加入豉油，如燒乳鴿、燒豬腩，甚至羅宋湯。縱使有人稱太平館是「中式西餐」或者「豉油西餐」，但太平館第五代掌舵人徐安錫先生卻毫不介意，反而認為這是一種榮幸。

除此以外，百多年前的太平館雖然稱「番菜餐廳」，但仍會以中國的管理方法管理員工。現在太平館在管理，餐廳的擺設，也保留中國元素，保留中國的傳統，例如在其他餐廳難以發現的提供熱毛巾、熱茶水等，而餐具上更是中西合璧，如

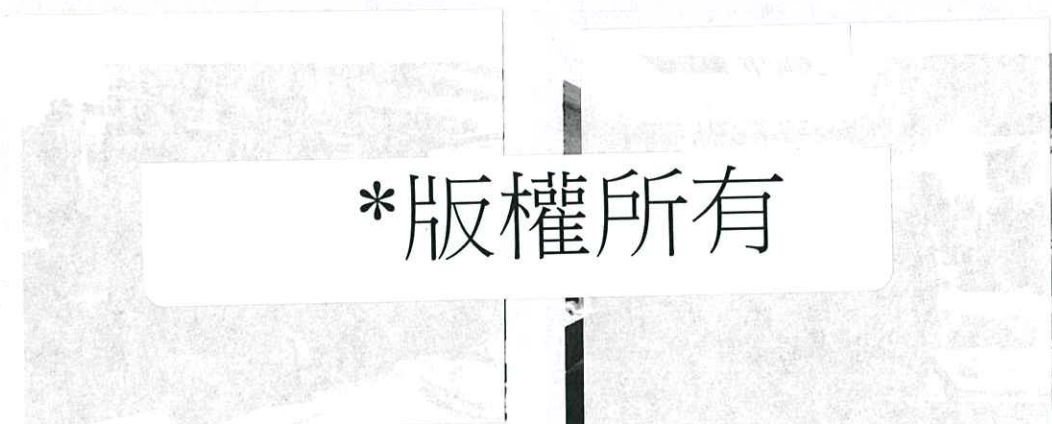
「太平館位」，以方便人們的進食。

太平館菜式的價格並不便宜，正因太平館堅持運用新鮮食材，並非售價低的冰鮮食材。雖然如此，太平館經歷五代，發展依然歷久常新。穩定的客源，建基於客人與太平館之間的情懷，以及情意結。

正因太平館經歷了香港以至中國大大小小的風雨，仍然屹立不倒，經營了五代，吸引我們去探討太平館的歷史，太平館招牌菜式，以及中西合璧的文化，明白到太平館的成功之道，最後更帶出客人到太平館並非只為品嚐味道百年如一的食物，而是背後帶出的情意結和家人般的感情，正是本報告想探討的主題。

## 1.2 研究方法

我們透過訪問及搜尋文獻進行研究。



與徐安錫先生進行訪問

訪問後合照

在第一手資料方面，我們很榮幸能邀請太平館餐廳第五代掌舵人徐錫安先生接受訪問。徐先生是太平館創辦人徐老高先生的玄孫，悉心管理太平館餐廳數十載，對太平館有深入了解和認識。此外，徐先生近年鑽研太平館的歷史，現在更正著

手編寫一本有關太平館與中國近代史的著作。訪問開首徐先生以太平館招牌菜乳鴿道出很多民國時期的歷史人物，講出招牌菜乳鴿背後的歷史意義，補充了書本的內容，提供很多寶貴的第一手資料。十分感謝徐先生，他允許我們利用他所著的《共享太平——太平館餐廳的傳奇故事》一書裡的照片，又准許我們在太平館餐廳裡拍照，以添飾我們的報告。在此十分感謝徐錫安先生不厭其煩地接受將近兩小時的訪問，令我們對太平館與中國近代史有了深入了解，又補充了著作中的內容，豐富了我們報告的內容。

在著作方面，我們參考了徐錫安先生所著的《共享太平——太平館餐廳的傳奇故事》，書中讓我們初步了解太平館的歷史，客人與太平館的情懷，以及太平館的招牌食物和太平館以往趣事。利用這些背景資料，能定下日後訪問的內容，也在報告中加以參考。

## 第 2 章：太平館的創辦歷史

### 2.1 太平館與中國近代史

太平館的歷史悠久，是粵港兩地家喻戶曉的「老字號」。第五代店主徐錫安先生指出，太平館的歷史與中國近代史有著密切的關係。



\*版權所有

太平館創辦人徐老高先生（摘自《共享太平》）

徐錫安先生指出清末咸豐年間，太平館創辦人徐老高先生在廣州美國旗昌洋行學習烹調西餐的技巧。鴉片戰爭之後，清廷開放五口通商，廣州便是其中一個通商口岸，故此外國洋行林立。洋行有大量外國職員，洋行便需要為不適應中國食物的外籍員工提供膳食，因此，很多本地中國人在洋行做幫廚，包括太平館創辦人徐老高先生，亦在美國旗昌洋行當「廚雜」。後來，徐老高先生決定上街肩挑販賣西餐，當時在街上販賣食物的人亦有不少，競爭十分之大；而且，西餐與小販其實格格不入，當時中國人對西餐是既陌生又抗拒。於是徐先生便嘗試中西合璧，即是以豉油來醃製牛扒、豬扒，煎熟後再加一些豉油汁，顧客便容易接受，不少人亦被此新奇的菜式吸引，所以生意亦相當好。在訪問中徐先生未有說明徐老高先生離開旗昌洋行的原因，但他在著作《共享太平》裡，指出徐老高先生性格慇



直，因經常與工頭和洋買辦發生衝突，故此辭職<sup>1</sup>，但卻因禍得禍，創立了中國第一間由華人主理的西菜館。

在訪問中，徐錫安先生指當時的顧客是站在街上進食，的確和西餐格格不入，對於一些有身份、有地位的人，始終會有些不雅。於是在 1860 年，一些有身份和地位的客人，便提議徐先生開店鋪做生意，故此太平館的顧客對象亦由基層轉為中上階層人士，例如清朝的官員、學者及醫生。太平館的第一間店鋪位於廣州太平沙，鄰近天字碼頭，因此當時有很多外國水兵及官員也到訪太平館，是廣州少數能做外國人生意的餐廳。由於開店在太平沙，故此取店名為太平館。

太平館的生意蒸蒸日上，在高峰時期，同時在廣州經營著三間店鋪。分別是在於 1924 年在永漢路（人稱財廳前）開設的第一間分店；第二間分店則於日佔時期開辦，但因為日軍當時已開始佔領中國領土，戰火連連，故此太平館第二分店，很快便結業了。



\*版權所有

太平館在永漢路開設  
的第一間分店（攝自  
尖沙咀太平館）

<sup>1</sup> 徐錫安（2007）《共享太平 -- 太平館餐廳的傳奇故事》，頁 2。香港：明報出版社有限公司。

## 2.2 官蓋雲集太平館

太平館在晚清開始，已是不少滿清官員一嚐西菜的地方，到了民國，不少政治巨人也是太平館的座上客，而且尤其鍾愛太平館的燒乳鴿。徐先生在訪問中為我們介紹了幾位大人物。

民初時期，孫中山在廣州設立總統府，他喜歡品嚐太平館的乳鴿，亦經常在總部宴請將軍、政客。有一次他請手下一班軍人吃飯，並叫太平館作到會，其中亦有乳鴿，他吃完飯後便站起來，向士官說革命的目的和理想，就是希望將來在中國，每一個人都能吃到太平館的乳鴿，希望全中國人都有溫飽。

### \*版權所有

很多民國名人都吃過太平館乳鴿，太平館在每間分店都有這個圖案裝飾，原作取材自一九六四年茂林街店

太平館可以說是周恩來和夫人鄧穎超擺喜宴的地方。當時周恩來在黃埔軍校擔任政治部主任。一九二五年八月，鄧穎超從天津來到廣州，她到廣州第二天，周恩來便與她到太平館吃晚飯，而當晚菜式中亦有乳鴿，他們將當晚作為他們倆的新婚日；翌日，一班黃埔軍校的同事便去太平館再吃一餐當作婚宴。因此周恩來對太平館的乳鴿亦很有印象，故此他在六十年代成為總理後，一次到廣州作地方視察時，亦再次去太平館，並指明要再吃乳鴿。

蔣介石在一九三六年八月中與夫人宋美齡到廣州視察，出席典禮後也到廣州老店，與一班財政官員吃午飯。李宗仁代總統，在三十年代和解放前，亦有到訪過太平

館。此外，中國著名作家郁達夫和魯迅，都曾是太平館的座上客。

### 2.3 植根香港

在香港方面，第一間店舖約在一九三八、三九年成立，因為當時廣州已受到日本轟炸，徐先生的祖父，太平館第三代傳人徐漢初先生眼見形勢不利，估計廣州有可能會失陷，害怕生計不保，便到香港開設店舖，因為香港是英國的殖民地，心想日本人怎樣也不敢攻打香港，相信香港好像安全島一樣，於是決定在香港開辦第一間太平館。香港就開辦的第一間太平館在上環的東山酒店，東山酒店位處香港的三角碼頭，三角碼頭一帶全都是旅館、南北行。當時香港與廣州的主要交通工具是火車和客輪，上省城一般人都喜歡坐船，三角碼頭就是人們坐船的上落點。當時太平館在廣州已經十分出名，在廣州差不多無人不曉，但在香港是卻一個新的字號，沒有人知道，所以來到香港開店都是以廣州客為對象。廣州人對太平館熟悉，廣州人經過太平館看到招牌，就知道是太平館的分店。所以在報紙賣廣告都強調是來自廣州，叫「省港太平館」，廣州客看到太平館，就會來光顧。所以由廣州客開始做起，到香港人熟識這品牌，這地點也大有作用。



\*版權所有

九龍彌敦道的太平館（攝自尖沙咀太平館）

上環太平館餐廳（攝自尖沙咀太平館）

戰後，省廣兩地的太平館相繼復業。徐先生在訪問中指出，一九四九年大陸解放，一開始依然由徐家經營。他們在廣州、香港都有店舖，也是同一個字號，所以便稱為「粵港太平館」。直到一九五六年，大陸開始實行國有化，將所有的私人企業收歸國有，包括香港人很熟悉的永安、先施百貨公司，也是在同一個年收歸國有。名義雖然叫做公私合營，但實質上等於收歸國有，經營權已落入政府手上，基本上是由政府去管理員工和整個運作，也是由政府去作主導。在一九五六年開始，代表他們徐家已經失去廣州的太平館了。至此，徐家專心於香港太平館的發展。在五十年代中期，太平館在九龍彌敦道大華戲院旁開設第一間九龍分店，及後遷往茂林街現址。現時，太平館除了茂林街店外，還有尖沙咀店以及銅鑼灣店，與及在香港回歸後開設的中環店。

### 第3章：中西合璧的太平館

#### 3.1 太平館名菜

說到太平館最出名的菜式，一定是不可缺少為人熟悉的「瑞士雞翼」。瑞士雞翼的由來是源於一個誤會。當年有一位外國遊客到訪廣州太平館，向侍應點了一客豉油雞翼，他吃完後非常滿意，向伙計不繼誇讚：「Sweet! Sweet! Good!」，但因為當時侍應的英語水平不高，故此只好以他略記發音去請教一些懂英語的顧客；那名顧客卻誤以為他是指「Swiss」，即那些雞翼很有瑞士風味，徐家知道後認為菜名有外國的名字會特別受歡迎，故此便乾脆將菜名亦改為「瑞士雞翼」，因為顧客以及伙計亦接受了這一個名字，菜式亦十分受歡迎，便沿用至今，成為太平館經典菜餚<sup>1</sup>。



\*版權所有



太平館燒乳鴿（攝自尖沙咀太平館）



太平館瑞士雞翼（攝自尖沙咀太平館）

第二款堪稱傳奇的佳餚定必是受饞嘴人喜愛的太平館燒乳鴿。徐先生指太平館燒乳鴿以新鮮乳鴿生炸，由生炸至熟，因為用即日鮮宰乳鴿，故此附上燒汁乳鴿內臟。相信吃乳鴿附上乳鴿內臟，在香港也只得太平館有。

<sup>1</sup>徐錫安（2007）《共享太平 -- 太平館餐廳的傳奇故事》，頁 120-123。香港：明報出版社有限公司。

第三款特色菜餚一定是深受女性歡迎的甜品梳乎厘，在太平館用餐的顧客通常亦會以梳乎厘作結。徐先生指太平館的梳乎厘在民國時代便開始有供應，不同於傳統西餐的小杯梳乎厘，太平館的梳乎厘像頭一般大。

第四款深受顧客歡迎的菜餚是燒豬髀，新鮮豬髀先以豉油、香料和酒醃製，再放入焗爐焗一個半小時，冷卻後切片奉客<sup>2</sup>，但特別的地方是，西式焗豬腿伴食的燒汁加入蘋果或菠蘿，但太平館的燒汁是將燒豬髀的豬皮，加入以豉油為基本的汁液中，再熬七、八小時而成。

### 3.2 豉油西餐

我們在訪問中，大膽地問徐錫安先生有沒有介意別人以豉油西餐形容太平館的菜式，意外的是徐先生不但不介意，還以他曾曾祖父以豉油調味，開創了太平館的天地為榮。

他指出太平館大部分的菜色都有豉油的成份，當年徐老高先生也是以豉油來打響名堂，也是以豉油來做出菜式的特色，如果沒有豉油就不會有太平館的出現，所有招牌菜都做不出來，乾炒牛河和瑞士汁炒牛河有豉油、瑞士雞翼有豉油、燒乳鴿有豉油、煙鰵魚有豉油，連羅宋湯也有豉油，所以太平館的羅宋湯色澤比外面的深色。他們還將豉油和茄汁弄成一種中西文化的融合，例如豬扒飯，傳統焗豬扒飯只是以茄汁做調味，但他們的茄汁也有豉油的成分，茄汁加豉油在世界上是只有太平館所首創，別人不會想到把這兩種不同的調味料混合在一起使用，也是

---

<sup>2</sup>徐錫安（2007）《共享太平 -- 太平館餐廳的傳奇故事》，頁 67。香港：明報出版社有限公司。

太平館中西文化交流的一種特色。很多西餐以茄汁來做調味汁為主，而中國的飲食則離不開豉油這元素，把西方最有代表性和中國最有代表性的調味料混合在一起，就是很有代表性的 fusion----豉油加茄汁。無怪黃霑先生便指太平館百多年前已經有 fusion 了，是 fusion 的始祖。

### 3.3 中西折衷的料理

除了使用豉油在調味外，太平館在烹調上亦在中西飲食文化中遊走。徐先生在訪問中表示，太平館很多菜式都是以半中半西的烹調手法烹飪。

徐先生指出，傳統的梳乎厘的材料有牛油、麵粉、忌廉。但早期，中國人不能接受這種口味，因此他的祖先把這甜點改做，只有一半是傳統西式做法，另一半不是。傳統的做法是把空氣以拌打的方式打入蛋白裡面，再加麵粉、糖和忌廉等等。但太平館只用蛋白，少許蛋黃和糖，前半段的做法是西式，即用力把蛋白打起；但後半段則沒有西式的加上麵粉和忌廉，因此外型是梳乎厘，但吃下去沒有西式梳乎厘的肥膩，較能被中國人接受。

\*版權所有

太平館梳乎厘（摘自《共享太平》）

這種中西折衷的烹調手法還見於其他菜式，他指出煙鯧魚先以中式的調味料豉油醃製，再用西式的烹調方法煙燻去煮，前半部份是中式，後半部份是西式，也是中西混合。又例如燒豬髀以傳統的西式香料再配合豉油調味醃製，再以西式的燒焗方法去燒製，燒完後再以中式的豉油來調味，這就是中西飲食文化的配合。

除了調味和烹飪手法外，太平館的餐桌擺位也可見證中西飲食文化的融合。徐先生說太平館雖然是西餐廳，但給客人的是茶，不會是西餐廳的水，檯上除了茶外還有毛巾，這是中式的待客之道的特色。太平館餐桌上有西餐廳沒有的「太平館位」，即是擺放了中式和西式餐具。徐先生解釋因為不同食物以不同餐具進食，燒豬髀使用刀叉，牛河則使用筷子，兩類餐具也要擺放。他們既擺放刀叉，又擺放筷子，這已是中西文化的融合，因為西洋餐廳沒有筷子提供，中式餐廳也很少有刀叉提供，在太平館，兩樣一齊備，客人可在一張桌子，用筷子吃牛河，用刀叉吃豬髀。

\*版權所有

太平館位（摘自《共享太平》）



## 第4章：中西飲食文化的微妙平衡

### 4.1 太平館的定位

在訪問裡我們請徐錫安先生為太平館定位，究竟太平館是中餐廳還是西餐廳？徐先生指早期介紹香港的飲食指南，在後頁要將香港的餐廳分門別類，意式還是中式，中式更要分為粵式、四川等，但要將太平館分類卻極為困難，包括米芝蓮，也有同樣問題，他們更致電太平館，詢問應該把太平館歸納為哪一類。他指太平館既不是西餐廳，亦不是傳統中餐廳，所以有些人將太平館分類為中式西餐、港式西餐或豉油西餐，所以他便建議將太平館分類為中式西餐了。既是中式，又是西餐，太平館其實已在中西飲食文化裡作出微妙平衡。

### 4.2 滷水與燒汁

我們在徐先生的著作《共享太平---太平館餐廳的傳奇故事》中看到做瑞士汁的材料，當中有瑤柱、雞骨和豬骨，正奇怪為何滷水有如此高價的材料，故此特別請教徐先生，他指外其實瑞士汁不是滷水，滷水一定有花椒八角，太平館做的始終是西餐，所以不用滷水。太平館瑞士汁和滷水都是以豉油為主，但瑞士汁會加上西式香料，例如月桂葉、黑胡椒、甘筍，因此不是滷水，當中有很大分別。中式材料再配上西式香料，兩者互相取長補短，發揮各自獨特的香味。兩種有著截然不同風格的材料竟可混和在一起，以傳統中式做法烹調亦帶出西式風味，烹調出一種獨特而味道一流的食物。太平館稱這個汁為燒汁，燒豬腩和乳鴿也是用這個汁伴食。

# \*版權所有

燒汁的材料（摘自《共享太平》）

燒豬髀時在焗盤中放上甘筍、西芹、洋蔥提味  
（摘自《共享太平》）

努力在中式烹調保留西式元素還有其他例子，例如太平館的燒豬髀的醃料除了有中式豉油以外，還使用西方的香料，在烤焗時，還會在焗盤中放上甘筍、西芹、洋蔥提味，這是西式烤肉的正宗烤焗方法。由此可見太平館努力維持菜式中的西方元素。

## 4.3 講究新鮮

在維持菜式中的西方元素的同時，太平館亦顧及中國食客講求新鮮的要求。孔子在《論語》中道出他的飲食之道：「食不厭精，膾不厭細，食饅而餲，魚餒而肉敗，不食。」食物不新鮮他就不吃。時至今天，太平館依然堅持使用新鮮食材，最佳的例子是燒乳鴿。

徐先生指出，使用新鮮食材是一個傳統。其實在香港，三十年前也只吃新鮮不吃冰鮮食品，到了八十年代開始，香港經濟起飛，變成重要商港，交通頻密，才多了很多外國的冰鮮貨品，所以人們開始使用冰鮮食材來代替新鮮的食物。現有很多食肆也選用冰鮮的食物，因為價錢相宜。很多酒家也選用大陸運來的冰鮮或急

凍乳鴿，因為食材已經清潔乾淨，製作簡單、成本低，但味道和新鮮的食材就是不同。普通餐廳因為急凍乳鴿有雪藏味，故此要先用滷水煮急凍鴿，風乾後放在冰箱，再炸脆外皮。但太平館的燒乳鴿選用新鮮乳鴿。七十年代之前太平館更會在餐廳養乳鴿，要員工用嘴來餵乳鴿，因乳鴿的嘴太小，不能大口大口進食，那時的燒乳鴿更是即叫即宰即炸，所以乳鴿十分新鮮，而且由於上調味料的時間較短，故此伴燒汁進食，由於是新鮮乳鴿，所以燒汁裡又有乳鴿的內臟。之後政府因衛生條件，立法規定食肆不可飼養家禽。雖然如此，太平館現時仍然想保持食物質素和新鮮，所以會與新界農場合作。早上宰好了乳鴿，中午前運送到餐廳，確保衛生和新鮮，但成本卻很貴，因為人手和運輸都花了不少費用。人客點菜將鮮鴿調味，才生炸，由生炸到熟，故此太平館乳鴿要點燒汁吃，又由於是鮮鴿，故此依然附上燒汁乳鴿內臟。

## \*版權所有

製作煙鰻魚的大鷹鰻（摘自《共享太平》）

太平館煙鰻魚（攝自尖沙咀太平館）

太平館另一名菜煙鰻魚，食材依然講究。太平館煙鰻魚使用鷹鰻，時至今天大條鷹鰻難求。徐先生指出新鮮鷹鰻味道較一般的黑鰻和燕子鰻鮮甜，肉質厚實。太平館與漁民合作，當漁民捕獲大鷹鰻便致電太平館，每條重四至五斤的大鷹鰻，來價要二百多元一斤，而且在這體積巨大的鷹鰻實際上只可用中間最厚實的部分，一條鰻魚也只可開出十至二十塊魚排，所以這道菜式成本十分昂貴。新鮮牛尾、大石斑、燒豬髀、雞隻全用新鮮食材，這是昔日傳統，但現今香港社會成為快餐

文化，所以年輕人很少食到新鮮食物，更難以分辨新鮮或否，所以徐先生更堅持使用新鮮食材。這種態度獲得蔡瀾欣賞，曾到太平館提字「堅持到底」。希望太平館無論如何都繼續使用新鮮食材，保存初衷，用此教曉現時年輕人分辨新鮮食材。

#### 4.4 不時不食

中國人飲食十分重視時令，食材根據動植物的成熟時期不同，選取正處於當造季節的食材進食，以享用最高質素、最合時的食材。中國人的飲食就是要與天地自然規律保持著同步感，在適時食用當造的食物在中國人心中是極為重要的。

秋天進食禾花雀是廣東人的時令美食，以前香港，入秋後在酒樓和燒臘店也可以找到禾花雀的蹤影，原來當時太平館也有燒汁禾花雀。徐先生指三十年代太平館已經在報章刊登禾花雀廣告。他說禾花雀很矜貴，有「天上人參」之稱，十分補身。太平館的禾花雀的烹調手法也十分出名，後來因黃花雀被受保護，不能捕殺，也失去一道傳統菜式。

\*版權所有

太平館入秋後  
賣禾花雀（摘自  
《共享太平》）

徐先生對我們說，即使在禾花雀當造季節，太平館都嚴謹挑選禾花雀，師傅會親自到街市買禾花雀，一隻一隻翻前翻後細看。由於禾花雀體型較小，要挑選肥美的禾花雀才味美。送到餐廳後，員工都圍住大夥兒幫手拔毛及清理內臟。這工序最要求員工有特別技巧，就是需要懂得如何拿著雀身，手掌心不能太貼近雀身，以防手掌熱度令禾花雀滲油，沒有油脂的雀便不夠美味。員工又謹慎地檢驗禾花雀，以防狩獵者以氣槍射殺禾花雀時，有鐵彈留在禾花雀身上，危害客人的安全。太平館的烹調方法更是別具一格，就是先走油，再放入特別為黃花雀而製的豉油醬汁浸熟，雀肉嫩滑又惹味。

#### 4.5 中式的員工管理

徐先生指出太平館雖然是西式的口味，但在餐廳管理上則採用中式的管理方法。傳統西餐廳每張檯由不同伙計負責，小費亦歸負責的伙計，這叫分賬做法。但中式是不一樣，伙計沒有指定要負責那一張檯，太平館的做法偏向中式做法，整間餐廳的小費等都是集合起來再分的。而且每間太平館都設有宿舍，住得較遠的員工都會住在宿舍，而且飲食業下班時間較晚，因此員工一般都會住在宿舍，因為可以省下車錢。而且太平館為員工提供免費宿舍，所有開支都由公司負責，宿舍與一般住宅沒有分別。徐先生指出以前的餐飲業包食宿是基本的聘用條件，但現在提供宿舍成本很高，因為太平館四所店鋪都位於香港旺區，如果將宿舍出租的收入也很可觀。現在給員工免費享用宿舍，亦是保留一個傳統。

## 第 5 章：總結

### 5.1 香港在太平館發展上的地位

太平館始創於廣州，三十年代第三代掌舵人徐漢初先生眼見廣州即將淪陷，在當時的英國殖民地香港開設分店，實在高瞻遠矚。雖然香港在一九四一年也在日本的突襲下淪陷，但戰後省港兩地太平館復業，太平館依然面對隱憂。一九四九年大陸解放，但廣州太平館看似沒有多大改變，徐家依然營運廣州太平館。但一九五六年，大陸實行公私合營，其實將包括廣州太平館在內的私有商業機構收歸國有。但另一邊廂的香港太平館，由於香港是資本主義社會，徐家對香港太平館的所有權得到法律保障。假如戰後香港太平館沒有復業，恐怕徐家在一九五六年的公私合營中，損失慘重。香港太平館在徐家努力經營下，發展至今已是一間由家庭控制，擁有四間店鋪的知名餐廳。沒有徐家的努力，和香港的政治、社會制度，就不會有今天太平館的故事。

太平館菜式遊走在中西飲食文化之中，雖然這個融合始於廣州，但香港沿海的地理位置，大大豐富了太平館菜單的內容。徐先生指出粵港兩地的招牌菜都是一樣，例如燒乳鴿、煙鮑魚、瑞士雞翼、梳乎里等，但廣州菜牌早期以肉食為主。他又指兩地餐牌的確有不同之處，香港的太平館有本土的口味，畢竟香港人和廣州人的口味不同，在香港做生意也要配合當地口味。廣州人較喜歡吃河鮮，香港人則喜歡吃海鮮，因為香港近海，而廣州位置近珠三角，雖然是漁米之鄉，但吃的是河鮮不是海鮮。而香港一般烹調海鮮，海魚、海蝦、石斑，而且香港海鮮供應量大，比廣州烹調更多海鮮。就以煙鮑魚為例，鮑魚是海魚，清代廣州太平館當然沒有這種海魚。直至民國時期，交通發達，海魚可以由香港入口到內地，故此，

民國之後太平館才開始烹調海魚。徐先生指出，三十年代交通便利了不少，師傅、伙計來往粵港兩地，已經可以到了早上坐船來到香港、晚上坐船回去廣州的地步，那時候食物運輸也方便很多了，兩地交往頻繁了很多。香港太平館著重海鮮的菜牌亦對廣州太平館有所影響。在一九五六年公私合營後廣州太平館餐牌內有煙鯧魚、花旗焗鱸魚、蟹釀蕃茄和海鮮大會<sup>1</sup>，已可知道在三十至五十年代，廣州太平館已受到香港太平館的影響。



\*版權所有

一九五六年公私合營後廣州太平館餐牌（摘自《共享太平》）

<sup>1</sup>徐錫安（2007）《共享太平 -- 太平館餐廳的傳奇故事》，頁 45。香港：明報出版社有限公司。



\*版權所有

香港海產豐富，圖中買手為太平館買大海斑（摘自《共享太平》）

## 5.2 太平館的情懷

徐先生指出，太平館的客源包含各階層，在座有年輕人、老一輩的人、明星或富翁，客路十分廣泛，這是太平館的生存之道，令到無論社會經濟好或壞，太平館的承受力也很大，因為沒有將客人限制在一個特定階層。雖然太平館收費並不便宜，但因太平館給客人一種家的味道，溫馨的感覺，更一代傳一代，形成一種情意結。客人來到太平館不是品嚐鮑參翅肚，而是享受回家的感覺，回憶住事的感覺。徐先生有很多朋友也是由食客身份開始，莫文蔚三代也光顧太平館，曾志偉三代，洪金寶也是三代。在曾志偉爸爸的追思會中，馬時亨在紀念冊上寫了篇文章，題目為：瑞士雞翼，暖暖的回憶。可見他的感情已和食物連結在一起。在這些不同的故事可以看到，客人吃的再不是食物，而是背後帶出的感情和情意結。



## 參考文獻

### 原始資料

#### 甲、訪問紀錄

1. 徐錫安先生訪問紀錄

### 二手資料

#### 中文文獻：

1. 徐錫安 (2007)《共享太平——太平館餐廳的傳奇故事》。香港：明報出版社有限公司。。

徐錫安先生訪問紀錄

日期：二零一六年五月四日

時間：下午三時半

地點：太平館餐廳（尖沙咀加連威老道四十號）

徐錫安先生是太平館餐廳第五代主人，是太平館創辦人徐老高先生玄孫。徐先生管理太平館餐廳數十載，對太平館有深刻的認識，近年更鑽研太平館的歷史，著有《共享太平--太平館餐廳的傳奇故事》一書，由明報出版。徐先生現在正著手編寫一本有關太平館與中國近代史關係的著作。

問：請問這個裝飾（太平館內刻有乳鴿圖案玻璃裝飾）是否貴餐廳特別訂造的？

答：是！這是我們 1964 年油麻地老店的裝飾，以前店舖在彌敦道大華戲院旁，之後才搬到茂林街，搬遷的時候便找人設計了一個乳鴿的圖案。你現在所見的正是油麻地的複製品，油麻地之圖案才是原來的。我覺得這個圖案挺有意思，所以現在每間分店亦有此圖案裝飾。

問：這是否與太平館招牌菜乳鴿有關？

答：是！因為第一，乳鴿是我們的招牌菜；第二，乳鴿的背後其實帶出了中國近代的歷史。我近幾年搜集資料，發現我們餐廳與中國近代史有著密切的關係。我們的乳鴿亦有很多名人品嚐過，例如孫中山先生，他更引用食乳鴿說明自己革命的理想。當時正值民初時期，孫中山在廣州總統府，他亦喜歡嚐我們餐廳的乳鴿，經常在總部宴請將軍、政客，有一次他請一班軍人手下吃飯，並叫太平館作到會，其中亦有乳鴿，他吃完飯後便站起來，向士官說：我們革命的目的和理想是希望將來在中國，每一個人亦能吃到太平館的乳鴿，希望全中國人亦有溫飽。

問：徐先生，除了孫中山先生外，周恩來總理結婚的時候好像也在你們廣州店辦喜宴？

答：對！那是 1925 年 8 月 8 日的事了，他亦有點乳鴿這道菜式；我以上所說的全有史書及回憶錄記載和印證，希望資料能貼近史實，有關孫先生的事是從他的近身秘書的回憶錄所得。另外，周先生的故事，是他的夫人以及當年有參加喜宴的人的回憶錄所得知。

1925 年時周恩來是黃埔軍校政治部主任，當時的校長是蔣介石。當時，後來成為了周先生太太的鄧穎超女士從天津來到廣州，她到了廣州第二天，周先生便請她到太平館食晚飯，而當晚菜式中亦有乳鴿；這亦是鄧女士親口說的，當晚亦當作他們倆的新婚；翌日，一班黃埔軍校的同事便去太平館再吃一餐當作婚宴，因此周先生對本餐廳的乳鴿亦很有印象，故此他在六十年代成為總理後，到廣州作地方視察時，亦再次去太平館，並指明要再吃乳鴿。因此，乳鴿是一個帶有歷史意義的菜式，背後亦帶出很多歷史意義，中山市政府方面亦希望了解我們與乳鴿的歷史和關係。

問：徐先生，除了這兩位，蔣介石又是否你們的座上客？  
答：是，他亦曾來過吃飯，他在 1936 年 8 月中與太太到廣州視察，出席典禮後便去到廣州老店，與一班財政官員吃午飯。

問：所以太平館與中國近代史很有關係。可否與我們分享多一此太平館與近代中國歷史的關係？

答：如果說是近代史，便是孫中山，當年很多的學者、作家亦與我們太平館有淵源。他們用餐後，亦有在作品中有提及過太平館，包括郁達夫、魯迅、夏雨等，亦在作品中提及在太平館吃乳鴿。政界方面有李宗仁（代總統），於 1949 年解放前及在 30 年代，亦有到訪過太平館。在香港政界方面，陳方安生、林鄭月娥，港英時期港督就沒有，但司長級如保安司黎慶寧、許仕仁均是常客。

問：太平館 1860 年開業，那年便是簽署《北京條約》的時候。

答：對，就連太平館的起源也與同中國近代史有關，在太平館之前基本沒有中國人做的西餐，因為當時的西餐均由外籍人士來到中國所開辦，但在清末咸豐年間，那時廣州屬於清朝開放的港口，當時外國人可以開洋行做生意，指定廣州沙面為洋行開業地區，外國人士只可在那區經商，因此有較多外國人到廣州，那麼那些商行洋行均需自己有飯堂提供外籍職員，因為他們不適應中國食品。當時便有很多本地中國人在洋行做幫廚，當時我的曾曾祖父徐老高先生便到美國旗昌洋行學習烹調西餐技巧。

問：當時徐老高先生擔著擔挑到街上販賣西餐的形式是怎樣？

答：其實現在較少小販用擔挑挑賣，但早期香港一些小販挑著擔挑，當中有一個下面點著爐火，能夠煮食的擔挑。當然當時廣州亦有很多類似的擔挑煮各樣的食物，那時徐老高先生沒有在洋行工作，便在街上做小販，因為它只懂做西餐，所以在街上擺賣亦只能賣西餐。西餐與小販其實格格不入；而且當時中國人對西餐是既陌生又抗拒，所以他便用煮西餐的元素加入中式風味，是中國人能接受其做法。當時，他與其他小販一樣在街上叫賣，但他所買賣的是牛扒、豬扒，並在牛扒、豬扒裏加入豉油作調味，再拿去煎並再加一些豉油汁。對於中國人來說，便容易接受並覺得此食物非常新奇，與其他小販有所不同，所以生意亦非常好。

問：換而言之，徐老高先生便是豉油西餐的始創人？

答：可以這樣說，若果以西式說法便是 fusion 菜或是 cross-over 的始祖。十數年前，黃霑先生曾經在當年亞視的節目中介紹香港本土特色的東西，並到太平館訪問我，當年霑叔亦有表示：我們現在流行 fusion 菜式，但你們在百多年前已經有 fusion，所以你們才是 fusion 菜的始祖。所以近年有很多高級西餐廳，特別在外國亦有用豉油作調味料，成為菜式的新元素。現在，因為全世界很多地方亦有中菜館，就算我到馬爾代夫的超市，亦能找到豉油，證明了豉油已成為了世界性的調味料。故此很多外國名廚亦以豉油作西餐的 fusion。

問： 那麼當時徐老高先生拿著擔挑在街上賣食物，客人是站在街上進食，還是拿回家進食？

答： 客人普遍在街上站立進食。

問： 那麼徐老高先生何時開始入鋪呢？

答： 1860年，因為當時他的生意開始好起來，但是一些有身份的人，如一些官員，也很渴望能夠品嚐，但是站在街上進食，始終會有些不雅，故此亦未能品嚐，因此他們便提議徐老高先生開店鋪做生意，可以吸引更多不同階層的客人，讓一些身份地位較高的人士亦可以嚐到，所以便入了鋪做生意，客人的層面亦由在街邊吃的顧客轉為清朝的官員、學者及醫生，太平館的顧客對象亦轉為中上階層人士。

問： 當時徐先生的第一間鋪在那裏？

答： 太平沙，故此餐廳亦因地取名為太平館。當年太平沙太平館的地點鄰近天字碼頭，外國的大船及軍艦也停泊在該處，因此外國水兵及官員也到訪太平館，太平館亦成為廣州少數能做外國人生意的餐廳。

問： 徐先生，太平館在廣州時期除了太平沙的店鋪，還有沒有其他分店？

答： 太平沙是首間店鋪。其後於1924年在永漢路（即人稱財廳前）開設了第一間分店。最高峰時期，我們開設了三間店鋪。第三間於日佔時期開設，只做了很短時間，到解放便沒有再經營了。太平沙一直經營至日佔時期結業，原因是當年日軍佔領廣州前，對廣州進行了一年多的轟炸；其中一次有很多炸彈掉進了太平沙位置，炸死很多人又損毀了很多房屋。雖然太平館幸未被炸毀，但旁邊很多房屋已受損，太平沙亦已變成廢墟，沒有可能再做生意，於是便把店鋪關了。

在香港方面，第一間店鋪在1938、39年成立，因為當時廣州已受到日本轟炸，我的爺爺眼見此形勢，害怕生計不保，便到香港開設店鋪。他估計廣州有可能會失陷，怕戰爭一到便做不成生意了，所以當時也要找生計，後來想到來香港，因為香港是英國的殖民地，心想日本人怎樣也不敢打香港，相信香港好像安全島一樣，於是決定在香港開辦第一間太平館，就是因為要逃避戰爭，背後有一段歷史。在香港就開辦的第一間太平館在上環的東山酒店，東山酒店在香港的三角碼頭，碼頭一帶當然是很繁盛的地方，三角碼頭一帶全都是旅館、南北行。當時香港與廣州的主要交通工具是火車和客輪，上省城一般都是坐船上去，火車是有的，不過民眾主要都是乘搭客輪，三角碼頭就是人們坐船的上落點，因為當時太平館在廣州已經十分出名，在廣州差不多無人不曉，但在香港是一個新的字號，沒有人知道，所以來到香港開店是想以廣州客為對象。廣州人對太平館熟悉，廣州人經過太平館看到招牌，就知道是太平館的分店。所以在報紙賣廣告都強調是來自廣州，廣州客看到太平館，就會來光顧。所以由廣州客開始做起，到香港人熟識這品牌，這地點也大有作用。

49年解放，一開始也是由我們徐家經營。我們在廣州、香港也有店舖，在早期香港太平館招牌也寫明是粵港太平館，也是同一個字號，所以便稱為粵港。直到一九五六年，大陸開始實行國有化，將所有的私人企業收歸國有，包括香港人很熟悉的永安、先施百貨公司，也是在同一個年收歸國有，他的名義就叫做公私合營，政府是公、我們是私，實質上等於收歸國有。名義上你是老闆，也等於我們是夥伴，他是公方、我們是私方，大家合作去運作這盤生意，但實際上經營權已落於政府手上，他們派了政府的代表來做經理。名義上我們有派代表參與，但事實是經營權已落於政府手上，他們是正經理、我們是副經理，基本上是由政府去管理員工和整個運作，也是由政府去作主導。在五六年開始，整個大陸的生意也是這個模樣。當時香港公司在大陸有店舖的，也是這樣，代表我們已經沒有這間店舖了。名義上你們是經理，實際上已經收歸國有，讓你們在這裡有個小角色而已。每年也發一點盈利給你，就當利息一樣，給一點金錢給你，但實際上整盤生意已經收歸國有。

問：近年飲食界也很流行中西菜式 fusion，你認為 fusion 是甚麼呢？

答：其實菜色 fusion 是飲食文化的交流，現在不如以前菜色分得十分清楚。以前法式、意式分野十分分明，不會有 cross over，但在這十年開始，因為文化交流多了，有很多人移民到美加，中國的飲食文化帶到海外，以前很少外國品牌會來香港，但在這近 20 年來，很多外國的飲食品牌來香港做生意，例如 Spoon、Cova 等，外國的品牌也好、名廚也好，外國品牌來港；中國人又移民到外國，他們特別喜歡投資在飲食業，中國人在外國多數經營飲食、或洗衣、或者雜貨店，在外國的菜式加入中國的元素，同時外國人也把中國菜式的元素加入到西餐，外國人來香港開餐廳也要做一些菜色適合香港人的口味，就把香港的菜式元素加入到西餐。

問：徐先生，請問百多年前徐老高先生，把中國人的醬油加到牛扒中，你認為是不是 fusion？

答：是，因為傳統的牛扒是不會加醬油。傳統的牛扒，在法國、美國、加拿大，也只是加鹽和胡椒粉、香料，例如 Rosemary（迷迭香），Roast beef（燒牛肉）亦是，放香料 Bay Leaf（月季葉）等。不會有豉油，所以我曾曾祖父大膽把豉油加入到牛扒醃料中已經是一種創舉，在當年被外國人看到可能是一種糟蹋，豉油是鹹的，而外國人醃牛排只用鹽。中國人煮食的主要醃料是豉油，不是鹽，而豉油成為煮食的主要醃料，所以黃霑先生指我們百多年前已經有 fusion 了，才是 fusion 的始祖。

問：如果要把太平館定位做中餐廳或西餐廳，你會如何定位呢？

答：太平館既不是西餐廳亦不是傳統中餐廳，所以有些人叫我們中式西餐、港式西餐或豉油西餐。從這裡看到我們的生意要分類極有難度，所以早期飲食指南介紹香港的餐廳，在後頁要分門別類，意式、中式，中式更要分為粵

式、四川等，但要分類太平館卻極為困難，包括之前米芝蓮，也有同樣問題，他們更致電我們，指應把太平館歸納為哪一類，我們便建議那就稱為中式西餐了，所以他們通常把我們歸納為中式西餐，這類也只有我們太平館而已。

問： 剛才也提到旅發局也會把太平館定類為豉油西餐，那你對這名詞有什麼意見？

答： 我們大部分的菜色都有豉油的成份，當年我們的徐老高先生也是以豉油來打響名堂，也是以豉油來做出菜式的特色，如果沒有豉油就不會有太平館的出現，所有招牌菜也做不了，瑞士雞翼有豉油、燒乳鴿也以豉油來醃製，我們以自己的豉油菜式為特色。除了乾牛河、豉油河之外，我們的一些很傳統的西式菜式也有豉油的成分，例如豬扒飯，傳統焗豬扒飯只是以茄汁做調味，外國的西餐也如是，但我們的茄汁也有豉油的成分，茄汁加豉油在世界上是只有我們太平館所擁有的特色，別人不會想到把這兩種不同的調味料混合在一起使用，但這也是我們太平館中西文化交流的一種特色，很多西餐也是以茄汁來做調味汁為主，而中國的飲食則離不開豉油這元素。把西方最有代表性和中國最有代表性的調味料混合在一起就是很有代表性的 fusion，豉油及茄汁。

問： 我就最喜歡吃你們的豬腩。

答： 這個汁也是豉油汁，燒豬腩的是西式的燒法，然後是中式的吃法，不同於中國傳統燒乳鴿的燒法。我們的豬腩醃了很長時間，再以傳統的西式調味料去燒製，燒完後再以中式的豉油來調味，這就是中西式菜式的配合。所以你可以看到我們每一道菜式的背後都帶有中西合璧的影子，正如剛才說的豬腩，燒的部份，前半部分是西式、後半部分是中式。焗豬扒飯、茄汁加豉油，也有中西的元素。為何要我們做豉油西餐？就是我們很多道西餐菜式也有豉油的元素。

問： 徐先生，你們的煙鰻魚……

答： 煙鰻魚也是以豉油做調味料去醃，用中式的調味料，但用西式的烹調方法煙燻去煮，前半部份是中式，後半部份是西式，也是中西混合。

問： 羅宋湯也含有豉油？

答： 羅宋湯也有豉油，所以我們羅宋湯的色澤也比外面的深色。

問： 其實羅宋湯在徐老高先生之前，還是當時上海的番菜館的時候才有？

答： 上海式羅宋湯和我們的不同，其實中國人的西餐是俄式，即東北風格的，當時俄羅斯人西餐也受到中國的影響，就發展為東北式的西餐。廣東類型的西餐則剛剛相反，即現時我們的豉油西餐，兩種風格的西餐是完全不同的、元素不同。

問： 徐先生，你指皇后餐廳和太平館的羅宋湯分別在那？

答： 皇后餐廳的羅宋湯屬俄式，加了紅菜頭，加了酸忌廉有酸勁，較傳統；而我們太平館羅宋湯汁沒有加到紅菜頭這些傳統的羅宋湯配料，但我們加了豉油，有雷同亦都有不同之處，我們的屬於豉油西餐類型，而是他們則屬於俄式類型。他們的更加接近俄羅斯的羅宋湯。

問： 徐先生，在你的著作、餐廳都看到有太平館位，擺放了中式和西式餐具。

答： 因為通常食物也用不同的餐具，燒豬髀的使用刀叉，牛河則使用筷子，兩類的餐具也要擺放。既擺放刀叉，又擺放筷子，這已是中西文化的融合。因為西洋餐廳沒有筷子提供，中式餐廳也很少有刀叉提供，在太平館，兩樣一齊備，客人可在一張桌子，用筷子吃牛河，刀叉吃豬髀。

問： 廣州很少海產，香港近海海產豐富，又是英國的殖民地，富有濃厚的西方特色。廣州和香港的太平館餐牌會否有所不同，和特別之處？

答： 招牌菜都是一樣的，如：燒乳鴿、煙鯧魚、瑞士雞翼、梳夫里等，但確有不同之處，香港的太平館有本土的口味，畢竟香港和廣州的口味不同，在香港做生意也要配合當地口味。廣州人較喜歡吃河鮮，香港人則喜歡吃海鮮，因為近海。廣州位置近珠三角一帶、漁米之鄉，吃的是河鮮不是海鮮，河蟹、河魚等，當然現在當地的河鮮沒有那麼豐富，但改革開放前，河溪的河鮮產量豐富。而香港一般烹調海鮮，海魚、海蝦、石斑，而且香港海鮮供應量大，比廣州烹調更多海鮮。

問： 除了海魚、石斑、海蝦之外，香港的太平館比廣州會提供更多海鮮，例如焗蟹蓋？

答： 焗蟹蓋是傳統的，但兩地做法當然不同，視乎那個年代的廣州。民初直到今時今日是不同。以前我們在陳列櫃放金寶湯，現今人們都認為金寶湯是較為便宜的食材，但當時卻是較為高級的外來貨。進口貨是非常昂貴的，現在不要說是罐頭，冰鮮貨品也能極速運到香港，因為運輸費比較便宜和交通方便，阿拉斯加蟹也能一日送到香港，飛機空運也可以。但當時交通運輸沒有那麼發達，外來貨品運輸輾轉曲折，當時金寶湯是屬於高級貨品。我們用的金寶豆、金寶湯也是外來貨，當時屬於高級食材。

問： 剛才提到的顯示金寶湯罐頭是在廣州或是香港的？

答： 是在香港的，不過在廣州的原理也是一樣，所以在清朝開店我們強調店舖有買西餅、蛋糕，因為當時懂得製造西餅蛋糕的人實在極少要在廣州吃西餅是難上加難，不同於現在隨手可得，在清朝我們以西餅蛋糕作為招牌，食物十分特別罕有，在招牌上特別列名是「番餅」，即現在的西餅，當時無論是用外國的食材、外國的調味料或是烹調外國菜，也是十分吃香和高級等，以前的展示櫃也是放金寶湯，但現在不會了，因為金寶湯變得沒有那麼昂貴，見證時代變遷，當時外來罐頭高等的地位現在已不可見了。

問： 徐先生，當時在廣州是使用外來金寶湯，那香港的情況是怎樣？

答： 香港情況變容易了，由於位置近海，容易取得海鮮，我們用新鮮的蟹、海鮮烹調食物。

問： 廣州時期煙燻的魚也是鯧魚？

答： 都是鯧魚，是海魚，但這已屬於後期了不是清朝，清朝當然沒有這海魚。直至民國時期，交通發達，海魚可以由香港入口到內地，現在來說，都要視乎那個年代，都是民國之後太平館才開始烹調海魚。

問： 在 30 年代回流廣州呢？

答： 當時，師傅、伙計來到香港，交通較為發達，已經到了早上坐船來到香港、晚上坐船回去廣州的地步，那時候食物運輸也方便很多了，交往頻繁了很多。

問： 開店初因為交通沒有那麼發達，而主要烹調肉類？

答： 當時廣州食肆不會以烹調海鮮為主，反而是河鮮，因此廣州四大食店全都是以河鮮聞名，而不是石斑。蒸魚也是蒸河鮮。

問： 剛才聽到徐先生你把太平館定位為中式西餐或豉油西餐，燒乳鴿也是以豉油烹調但用西式煮法和西式餐具，但徐先生你們店鋪十分重視中國人追求的新鮮。用新鮮魚肉不用冰鮮魚肉，為何要這樣？

答： 這是一個傳統。在香港，30 年前也只吃新鮮不吃冰鮮食品，到了 80 年代開始，香港經濟起飛，變成重要的轉口港，且輕工業發達，交通方便頻密，多了很多外國的冰鮮貨品，所以更多人使用冰鮮食材來代替新鮮的食物。現有很多食肆也選用冰鮮的食物，因為價錢相宜，很多酒家也選用大陸運來的新鮮貨品，貨品已經清潔乾淨和一箱箱運來，製作簡單、功夫不太多、成本低，但新鮮的食材，味道就是不同，所以我們的乳鴿也是選用新鮮的。七十年代之前太平館會在餐廳養乳鴿，要員工用嘴來餵乳鴿。因乳鴿的嘴太小，不能大口大口進食，那時更是即叫即宰，所以乳鴿十分新鮮。之後政府因衛生條件，立法食肆不可飼養家禽。雖然如此，太平館現時仍然想保持食物質素和新鮮，所以會與新界農場合作。早上宰好了乳鴿，中午前運送到餐廳，確保衛生和新鮮，但成本卻很貴，因為人手和運輸都花了不少。

問： 其他餐廳的乳鴿沒有內臟，但太平館有？

答： 對。因為其他餐廳用急凍，不會有內臟。另外，太平館傳統烹調乳鴿的方式也用急凍乳鴿是不能做到的。因為普通餐廳會用滷水滷急凍鴿，風乾後放在冰箱，再炸脆外皮。但太平館重視乳鴿的原味，所以用鮮鴿，經過調味後，有人客點菜才生炸，由生炸到熟，故此太平館乳鴿要點燒汁吃。急凍乳鴿再沾任何醬汁，也不能遮蓋雪藏味，故此要先用滷水滷。

問： 除了乳鴿，還有其他食材也是運用新鮮的材料嗎？

答： 新鮮牛尾



問：石斑也是新鮮材料嗎？

答：對。大石斑

問：這是你們的理念，要用最新鮮的食材？

答：因為昔日傳統也是用新鮮食材，正因現在社會變化，成為快餐文化，所以他們很少食到新鮮食物，更難以分辨新鮮或其他，所以更堅持，希望教曉現時年輕人分辨新鮮不新鮮。

問：價錢也因堅持用新鮮食材而變得不便宜？

答：不少人也不太了解，只知道很貴，不明白背後的道理。蔡瀾也曾到太平館為我提字「堅持到底」。無論如何希望我能繼續運用新鮮食材，保存初衷，保留僅有的，用此教曉現時年輕人分辨新鮮不新鮮。

問：鯧魚如何找到食材？

答：與魚民合作，當他們捕獲鯧魚，便會聯絡我們，但數量不多，價錢很貴。太平館鯧魚的來價也二百多元一斤，每條魚四至五斤，故此售價很貴，也有很多人只覺得很貴，卻不知道背後意思。

問：能分享禾花雀的故事？

答：三十年代已經有賣禾花雀廣告。禾花雀很矜貴，是天上人參，十分補身。太平館的禾花雀的烹調手法也十分出名，後來因黃花雀被受保護，所以不能捕殺，也失去一道傳統菜式。

問：禾花雀的烹調方法是如何？

答：與乳鴿的烹調方法差不多，先上色，再用豉油浸。反而選材方面比較難，因雀身小，所以要選些肥的，那才有甘香，也因黃花雀皮薄，所以揀選和清理時要留意自己捉雀的手勢，以免融化禾花雀儲有的油脂。

問：除了禾花雀，還有甚麼不時不食的菜式？

答：斑鳩。這都是秋天的菜式，因供應少了，加上禽流感關係，所以慢慢失去。

問：甚麼時候有斑鳩這菜式？

答：六，七十年代

問：遊客和本地人的比例大約是？

答：一向以本地人為主，大約百分之三、四是外國人。這幾年因自由行，所以吸引了不少內地人，這大約佔了百分之七、八左右。  
加上香港旅遊協會和香港貿發局會舉行活動，推廣香港旅遊，介紹香港特色地方，也有介紹介紹太平館，更會印在小冊子，給旅客領取，所以都增加不少客源。另外，本地客人介紹其他客人，一個傳一個，便令更多人認識太平館。

問：本地客人的種類是？

答：老、中、青。太平館的特色是各階層都有，可能是年輕人、老一輩、明星或富翁。客路十分廣泛，所以成為太平館的生存之道，令到無論社會經濟好或壞，太平館的承受力也很大，因為沒有限制在一個特定階層。

問：你認為太平館最特色的東西是？

答：中西合璧。

問：你認為太平館收費不便宜有甚麼因素留住客人？

答：第一，與歷史文化有關，因為很多客人都是一代傳一代，會有一種情意結，太平館給客人一種家的味道，溫馨的感覺。太平館不是品嚐鮑參翅肚的地方，客人已是享受回家的感覺，吃住家飯的感覺，一代傳一代的。而我很多朋友也是由食客身份開始，例如明星，莫文蔚三代也光顧太平館，曾志偉三代，洪金寶三代等等。在曾志偉爸爸的追思會中，馬時亨在紀念冊上寫了篇文章，題目為：瑞士雞翼，暖暖的回憶。可見他的感情已和食物連結在一起。在這些不同的故事可以看到，客人吃的再不是食物，而是背後帶出的感情，情意結。

問：徐先生，你們的梳乎厘很大個，是否有一個故事？

答：有的，其實很多人來都點。這也與當年中式西餐有些少關係，傳統的梳乎厘你們也吃不少，都是一小杯的，在酒店裡面的梳乎厘都已經做好材料放在枱上，然後客人五分鐘後便可以拿，那是真正傳統的梳乎厘製作，但我們是不正宗的，亦是融合了的。傳統的梳乎厘是有牛油，麵粉，忌廉。但在早期，中國人不能接受這種口味，但我們想做，因此我們的祖先把這甜點改做，只有一半是傳統做法，另一半不是，傳統的做法是打氣在蛋白裡面，加麵粉、糖和忌廉等等。我們只用蛋白，少許蛋黃和糖，前半段的做法是西式，即用力把蛋白打起；但後半段則沒有西式的加上麵粉和忌廉，因此外型是梳乎厘，但吃下去沒有西式梳乎厘的肥膩，較能被中國人接受，民國時代開始便有供應。

問：平常在家做滷水只是買一枝滷水，又或買一枝豉油然後加香料，但你們的滷水是有雞殼，瑤柱，豬骨，為何這樣做呢？

答：其實這不是滷水，我們做的始終是西餐，所以不用滷水。滷水一定有花椒八角，我們都是以豉油為主，但加西式香料，例如 Bay Leaf（月桂葉）、胡淑、雞骨等，我們加西式的香料，少用中式材料，因為那是傳統中式做法，我們帶西式風味，因此不是滷水，有很大分別。

問：請問這個汁的名稱是甚麼？

答：這叫燒汁，燒豬腩和乳鴿也是用這個汁。

問： 徐先生，我們閱過你的著作，有關 70 年代伙計用鹹菜和酸瓜做下欄，這是一個較中式的做法。

答： 是中式做法。因為我們的餐廳是西式的口味，也用中式的管理。傳統西餐廳每張檯由不同伙計負責，小費亦歸負責的伙計，這叫分賬做法。但中式是不一樣，伙計沒有指定負責那一張檯，太平館的做法偏向中式做法，整間餐廳的小費等都是集合起來再分的。雖然我們是西餐廳，但我們給客人是茶，不會給水，這亦是特色之一。傳統西餐廳如粵語殘片中可見的一樣，檯上會有茶和毛巾，因此我們會保留以前的特色，如以前作風的一樣。

問： 是否每一所太平館也有員工宿舍？

答： 每一所鋪頭都有宿舍。住得較遠都會住在宿舍，而且飲食業下班時間較晚，因此一般都會住在這裡，因為能省下車錢。而且我們提供宿舍員工甚麼也不用收費，所有都是我們負責的，宿舍與一般住宅沒分別。以前的餐飲業是包食宿是基本條件。其實現在包食宿也十分困難，而且我們四所店鋪都是位於香港旺區，將宿舍出租的收入也不錯，但現在給員工免費享用，不過這亦是一個保留傳統觀念。