

文聯會《歷史文化學堂（第九屆）——粵港飲食文化》電台講演作品播放時間表

保良局甲子何玉清中學

出線隊伍	參與學生	播放日期	電台節目時間
叮叮糖	余焯森 譚文就 高旨鋒 賴晉傑	2024年10月15日	新城知訊台 FM99.7《世界隨意門》下午5至6時節目中播出
甜蜜糖水記	許倩瑜 李諾沂 郭鎧彤 黃加善	2024年11月19日	新城知訊台 FM99.7《世界隨意門》下午5至6時節目中播出
美食探險家： 車仔麵及香港 街頭小吃	馮洛霖 陳昕礪 王頌恩 劉心滢 石晞悠	2024年11月26日	新城知訊台 FM99.7《世界隨意門》下午5至6時節目中播出

敬請收聽



電台講演作品：中學組

## 叮叮糖

保良局甲子何玉清中學

余焯森、譚文就、高旨鋒、賴晉傑



旁白：從前有一位美食家，他的名字叫小明，他走遍世界各地研究不同地方的食物，而他最喜歡的就是甜品。

旁白：有一天，小明來到香港，來到了一家非常有特色的小食舖。

老闆：歡迎光臨！叮叮糖現在做優惠！買三送一！還可以試食哦！

旁白：小明將叮叮糖放進嘴裡，整個人幸福得像是要升天。

小明：我從來沒吃過這麼好吃的東西！想問這種……叮叮糖！除了好吃之外，還有什麼特色？

老闆娘：叮叮糖的特色在於它的外觀和口感，每一粒叮叮糖都經過精細的手工製作，形狀各異，擁有豐富的顏色和花紋。口感方面，叮叮糖堅硬而且不黏牙，入口即溶，散發著濃厚的香氣和甜味。而且叮叮糖已經充滿了歷史！這把錘仔陪伴了我十幾年，孩子們一聽到我切叮叮糖就立刻跑過來！

小明：我對叮叮糖越來越感興趣了！它的味道和外表這麼特別！那它的製作方法是怎麼樣的？

老闆娘：叮叮的製作方法需要傳承和技巧！沒有我這麼多年的經驗，根本做不出來！

小明：那究竟是怎麼做的呢？

老闆娘：其實最重要的是把握好糖漿的溫度和時間。糖漿的熱度會直接影響叮叮糖的質地和口感。記得一定要加薑！薑汁是整個糖的靈魂呀！如果沒有薑，那就不能叫叮叮糖！而製作完美的叮叮糖，就要看師傅的經驗和感覺去把握糖漿的狀態，沒有我這麼多年的經驗是做不到的。

小明：老闆，你當時為什麼會做這一行呢？

旁白：老闆聽到這句話後，深情地望著老闆娘，眼中充滿了回憶和感慨。

老闆：想當年，也就是我小時候，就像你一樣，對叮叮糖情有獨鍾。因此我學習了製作叮叮糖的技巧，還在一家叮叮糖舖打工。雖然那時工資不高，但我非常享受那段工作時光。

小明：我很佩服你追尋自己的夢想，那你又為什麼會成為一位叮叮糖舖的老闆呢？

老闆：我在那裡打工了兩年多，我的老闆說要放棄這行業，因為他認為沒有前途。但我發現自己真的很喜歡叮叮糖，不想讓它失傳，所以決定自己存錢開一家叮叮糖舖。當然，最初生意很差，我和我老婆堅持了一兩年，才漸漸有了顧客，讓我們能夠繼續下去，直到今天。

小明：作為一位美食家，我走遍了世界各地，香港的叮叮糖已經成為我最喜歡的食物。我永遠不會忘記你們的故事，也永遠不會忘記叮叮糖。希望你們能夠繼續將這種手藝傳承下去，讓更多人品嚐到這種人間美食，這份香港情懷！



(因篇幅有限，作品或經過濃縮刊登。)



電台講演作品：中學組

## 美食探險家：車仔麵及香港街頭小吃

保良局甲子何玉清中學

馮洛霖、陳昕礪、王頌恩、劉心恬、石晞悠



主持人：大家好，歡迎來到我們的節目《美食探險家》！我是今天的導遊，今天我們將穿越回五十年代，一起探索香港的飲食文化，特別是著名的車仔麵。

飲食專家：大家好！我也是今天的導遊，不過我有另一個身分，我是一個品嚐人間美味的美食專家，我特別喜愛香港的傳統街頭小食。自香港開埠以來，中西文化匯聚，香港的飲食文化豐富多元，融合了中國、西方及其他亞洲國家的烹飪技巧和食材。這是香港作為國際城市的一個重要象徵。

文化學者：我今天是客席主持，其實我主要負責用時光機帶大家回到五十年代。不過，除了車仔麵，我個人認為香港還有燒味、點心、海鮮和各種街頭小食等都非常美味，值得保留。這些美食不僅滿足了人們的味蕾，也反映了香港人對美食的熱愛，如果我們不加以保護，這些美食可能會消失。

主持人：車仔麵是香港飲食文化中一個非常重要的代表。它是一種由香港移民帶來的廣東菜，具有濃厚的家鄉情懷和街頭文化特色。其實車仔麵的歷史可以追溯到二十世紀初。

飲食專家：沒錯，當時香港的街頭佈滿了車仔麵攤檔，攤檔主人會用小車拉著鍋爐和麵條，四處販賣麵食。這種方式不僅方便攤檔主人，也讓顧客能夠輕鬆品嚐到美味的車仔麵。原來你已經啟動了時光機？我們已經來到五十年代的香港了，那邊有檔車仔麵呢……

攤檔老闆：來這裡看看，又便宜又划算的「喺喳麵」……

文化學者：老闆，你賣的不是車仔麵嗎？為什麼叫「喺喳麵」？

攤檔老闆：「喺喳麵」就是「喺喳麵」，大家都是這樣叫的！

飲食專家：顧客可以根據個人口味，自由選擇組合，雖然價位非常便宜，但衛生環境就……大家都明白吧！所以才叫「喺喳麵」；不過也有人說喺喳的意思是「立雜」，因為外省人廣東話不標準，就變成「喺喳」。

攤檔老闆：一句話說完，買不買？別阻礙我做生意！

主持人：買！買！買！老闆，有什麼可以選擇的？

攤檔老闆：豬紅、豬腸、豬皮、菜、蘿蔔、酸齋、油麵、粗麵、幼麵，都是那些。

主持人：那麼，請給我一碗豬紅、豬腸、豬皮油麵。

飲食專家：那我想要一碗豬皮、魚蛋粗麵。

文化學者：那我也不甘示弱，我要電影裡面那碗很失敗的「喺喳麵」。

文化學者：豬紅、豬皮、蘿蔔和魚蛋幼麵，謝謝。

攤檔老闆：那就這樣，這碗面一共八元！

所有人：八元？真是便宜呀！



(因篇幅有限，作品或經過濃縮刊登。)



電台講演作品：中學組

## 甜蜜糖水記

保良局甲子何玉清中學

許倩瑜、李諾沂、郭鎧彤、黃加善



主持人：大家好，歡迎收聽我們的節目《甜蜜糖水記》！西式甜品大家平時食得多，不知大家喜不喜歡港式糖水呢？今天我們很榮幸邀請到「sweet 到漏」糖水舖的老闆，來和大家探索香港糖水的歷史、特色和煮法。現在就請糖水店的老闆為我們介紹一下香港糖水的起源吧！

糖水店老闆：大家好！叫我彤姐就可以了！其實香港糖水可以追溯到清朝時期，當時它是一種藥膳甜品。到了清朝末期，糖水文化在嶺南盛行，發展於廣州，然後流傳至香港。隨著時間推移，糖水逐漸成為香港人日常生活中不可缺少的一部分，成為飯後甜品的首選！香港糖水的特色在於它的豐富種類和多樣化的口味。我們有紅豆沙、綠豆沙、芝麻糊、杏仁茶等等。每一種糖水都有獨特的製作方法和食材組合，能夠滿足不同人的口味喜好，深受香港人喜愛！

糖水專家：沒錯！作為其中的一份子，自認是糖水專家，大家可以叫我李教授。今天我想和大家分享一些糖水的煮法和製作過程。雖然香港糖水的煮法相對簡單，但其實其中有很多細膩的技巧！首先，我們需要將各種食材，如紅豆、綠豆、花生等煮到濃稠或軟爛的狀態。然後，根據需要加入特定比例的糖和水，調節甜度和濃稠度。最後，將煮好的糖水裝入碗中，還可以加上一些配料，如糖水條、湯圓等，增加口感！這樣一碗香港糖水就完成了！

主持人：糖水專家，你說得確實容易，但我在家試過煮很多次紅豆沙，總是差一點，怎麼也比不上糖水舖的好吃。

糖水店老闆：紅豆沙要煮得好，不單單是紅豆，更重要的是陳皮。可別小看陳皮！我們店用的是五至六年歷史的陳皮，已經很有香味了。據我所知，香港有些酒店用五十年歷史的陳皮，賣成幾百元一碗，而且每天都要預約才有得吃。哇，真的無得彈！你下次試試，絕對不會騙你！

糖水專家：哇，有這麼厲害呀！我真的不捨得吃！

主持人：哇！原來煲碗紅豆沙有這麼多學問。

糖水店常客：當然啦！廣東有三寶：陳皮、老薑和旱草。

主持人：旱草？這是什麼？我第一次聽到這個名字呢！

糖水店常客：現在有些人把它叫做「仙草」，其實就是旱草灰。每當我喝那杯仙草，就想起小時候在鄉下的日子，什麼都沒有，父母煲一鍋仙草，我們幾兄弟姐妹就開心得不得了，根本就是喝著溫暖和人情味。



（因篇幅有限，作品或經過濃縮刊登。）