



冰室不冷 溫情常在



永香冰室

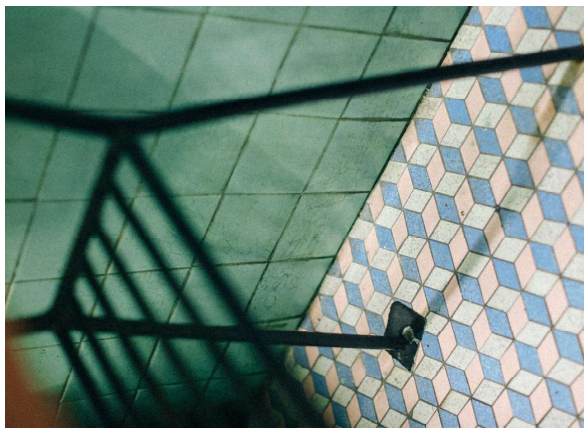
◉ | 土瓜灣炮仗街下鄉道29號

永香冰室在土瓜灣經營超過半世紀，
開業於一九五九年。
家庭式作業的冰室，
現由第三代老闆海哥接手打理，
冰室不變的淳樸氣息，
令食客倍感親切。

海哥自幼在土瓜灣區長大，昔日區內工廠林立，滿佈塑膠廠與織布廠，人流旺盛，七十年代是永香的全盛時期，食客絡繹不絕，工人買茶買餅，在門外大排長龍，午間用膳時間短，也不介意三扒兩撥站着吃喝；但自八十年代末香港經濟轉型，區內工廠北移，永香的光輝日子不再。如今舊區重建已在肩膊，土瓜灣隨着沙中綫的發展一再變天，永香難永留。

以不變應萬變

永香以不變裝演應萬變的世界，店內陳設



立體幾何形狀的地磚，從開業沿用至今。

六十年如一日。雖說是冰室，店內沒有冷氣，只有掛天花板的三葉吊扇。細細凝視每個角落，可感空間裏有形的悠悠歷史。一如那鋪外的紙皮石牆身，摺閘上刻有店名的幾個鏤字，招牌下的「出爐麵飽」字樣，甫入門口那人手擦凜的雪花電視機，紙質發黃的陳年「食物館牌照」，木卡座、迷你板檯、鍛鐵窗花、粉綠瓷磚、幾何三色小地磚，還有一面鏡牆，另一側牆上掛着「永留齒香」的鏡匾，高懸着當年維他奶公司送給客戶的電鐘，不少收藏家曾問價，海哥都不捨割愛，如今電鐘已停擺，時光定格。

除了店內裝修，食物價錢也同樣凝在過去。承傳固有的冰室飲食文化，永香並沒有套餐，全部單點。在食物五花八門的今天，永香的選擇不多，受限於牌照不可明火，只能勉強強強煮食。但除了基本的餐蛋公仔



永香鋪外的紙皮石牆身，不是仿古，而是真舊。



廚房的送餐出口，海哥一人分飾多角，既是廚房水吧，亦是樓面。

麵、鮮牛麵和火腿通粉，仍有難得一見的懷舊美食。

例如薄薄的西多士，有別於可明火茶餐廳的蘸蛋漿油炸厚多士，永香以薄方包蘸蛋漿，放鑊輕煎，上枱時淋煉奶搽牛油，吃時蛋香盈滿，又有煉奶甜膩；還有坊間少見的窩蛋多士，暖烘烘的太陽蛋擱在烘底多士上，以刀子在太陽蛋中心戳下去，當蛋漿湧出來的時候，趕緊攻陷四方，切下多士的四角沾蛋漿吃，灑一把鹽及胡椒粉，更是滋味。

點一杯飲品，已可在永香磨蹭大半天。除了奶茶、咖啡、西冷紅茶、各式汽水等，也有菠蘿冰、紅豆冰等冰飲，還有暖在心的窩蛋鮮奶，在一杯滾水或熱鮮奶加半生熟雞蛋，當飲品送到枱上後，盡快攪拌蛋花，再下白砂糖，慢慢啜飲。這道飲品又名「和尚跳海」，顧名思義，蛋黃像和尚的渾圓光頭，蛋白在滾水中化開，慢慢熟透，仿似和尚的袈裟飄飄。

一手一腳打理

冰室的節奏悠悠，但海哥不怠慢客人。昔日永香有五位員工，如今只有海哥留守經營，既是樓面，亦是水吧兼任小廚，還要是收銀，全部一手一腳，不慌不亂。開舖做到收舖，憂其操勞，他卻是不以為意，把一切打理得妥妥貼貼。冰室內時常坐在海哥旁邊的老太太是他的母親，她總是抿着嘴坐在同一位置看走色雪花電視，沉默不語卻一眼關七，從不見瞋眼瞞。

卡位設計本可細語談情，好客的海哥總是禁不住與客人閒談打牙較。這個街坊聊天散聚的老冰室，細意暖暖，不可語冰。時光定格的永香，一派上世紀的老店遺風，淳樸的庶民氣息不言而喻，經歷一個接一個的大時代。



牆上是當年永香開業時獲贈的鏡匾，時時抹拭。



坊間少見的窩蛋多士，平民小食卻有高級食法，刀叉兼用。



暖在心的窩蛋鮮奶，輕拌起羹，與滑溜蛋黃捉迷藏。



香港咖啡的手寫畫法大字，成為遠遠可見的醒目廣告。



維他奶公司贈送的電鐘，至今仍懸掛牆上。

◇ 歷史查考 ———

冰室

西洋風氣日漸濃厚，香港人受西式飲食風俗影響日甚，冰室相繼興起，為大眾提供價錢相宜的仿西式食物。冰室當時主要提供咖啡、奶茶、紅豆冰等飲品，配以三文治、奶油多士等小食，又以冰飲做賣點，所以才有冰室之名。部分更設有麵包工場，製造新鮮菠蘿包、蛋撻等。

冰室又叫冰廳，其名來源有二，一說為香港早年建築樓底高，餐室等地天花板多安裝吊扇，加上所賣食物以冰為主，人客享用後通體冰涼；二說為清末思想家梁啟超的同鄉以其書齋「飲冰室」之名經營食店，典雅名字沿用至今。

當香港成為英國殖民地時，本地人開始仿效英國人品嘗下午茶的习惯。在好奇心的促使及本土口味的需求下，出現了各式仿西式食物，例如加重奶和糖比例的港式奶茶，相比傳統英式餅乾

更大的菠蘿包，為勞動階層補充體力流失，飲食可見在地化的展現。

在六十年代，香港政府開始釐清冰室、餐室與茶餐廳的經營條例，各自成一格。冰室只持有「細牌」，出牌寬鬆，牌照規定不能以明火煮食，只可賣冷熱飲品、雪糕冰品、以及相對輕巧的小食；而茶餐廳持有「大牌」，則無此限制，出牌嚴謹，食物包羅萬有，可以售賣粥粉麵飯。

不少冰室常見的食物，如「港式奶茶製作技藝」、「蛋撻製作技藝」、「菠蘿包製作技藝」、「鴛鴦製作技藝」等，都已列入香港的非物質文化遺產清單，承載了香港的飲食文化和歷史變遷。

不妨呷一口絲襪奶茶，細味箇中的香、滑、醇，那份濃濃淡淡的歲月滋味。

