



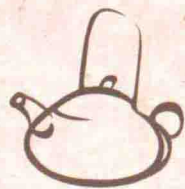
再會 茶樓歲月

梁廣福 著

龍鳳木雕、
金漆雙喜

一盅兩件、馳名禮餅、鬥雀光景……
昔日的茶樓百態，一一再現眼前。

中華書局



再會茶樓歲月

梁廣福 著

中華書局

責任編輯：梁卓倫
裝幀設計：旨喬
排版：盧韋斯
印務：劉漢舉

再會茶樓歲月

著者 梁廣福

文字 司徒愛蓉

出版 中華書局（香港）有限公司
香港北角英皇道 499 號北角工業大廈 1 樓 B
電話：（852）2137 2338 傳真：（852）2713 8202
電子郵件：Info@chungwabook.com.hk
網址：<http://www.chungwabook.com.hk>

發行 香港聯合書刊物流有限公司
香港新界大埔汀麗路 36 號 中華商務印刷大廈 3 字樓
電話：（852）2150 2100
傳真：（852）2407 3062
電子郵件：info@suplogistics.com.hk

印刷 中華商務彩色印刷有限公司
香港大埔汀麗路 36 號 14 字樓

版次 2015 年 7 月初版
© 2015 中華書局（香港）有限公司

規格 特 16 開（200mm x 170mm）

ISBN 978-988-8340-95-8

目錄

序

2

香港舊式茶樓簡史

8

第一章
陸羽茶室

16

第八章
雲來茶樓

86

第九章
信興酒樓

90

第十章
中央飯店

98

第十一章
德發茶樓

102

第二章
多男大茶樓

28

第三章
得雲大茶樓

40

第四章
蓮香樓

48

第五章
龍門大酒樓

58

第六章
渣華樓

68

第七章
得如酒樓

74

第十二章
北豪茶樓酒家

108

第十三章
潤發茶樓

112

第十四章
彩虹茶廳

116

第十五章
金碧酒家

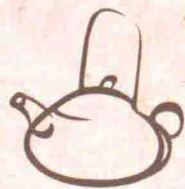
122

後記

128

香港舊式茶樓二三事

134



再會茶樓歲月

梁廣福 著

中華書局

序

上茶樓飲茶是香港人日常生活的一部分，所謂「一盅兩件」（即一盅茶加兩件點心），早成傳統的港式文化。到茶樓品茗，除為填飽肚子，也是一代人的情感符號：當見到朋友，往往會問「飲茶未？」又或說「得閒去飲茶」，可見上茶樓在香港人生活中的地位。

茶樓文化在香港已有一段歷史，最早可追溯至開埠初期。隨着時代變遷，那年代的茶樓與我們今天常見的酒樓，雖然已有不少改變，但依然是港人心目中最喜歡的食肆之一。

我自小已與茶樓結下不解之源，第一份工作便是到茶樓賣點心。記得一九六九年，還是童工的我就到深水埗蘇屋邨內一家茶樓工作。那年頭，茶樓聘請童工是常見的事，萬一有政府人員到來檢查身份時，我便加以「迴避」。

十四歲那年經朋友介紹，我到了灣仔的百樂門酒樓工作。記得那次見工十分特別，酒樓管工相約我晚上於灣仔修頓球場見面，那年代不像現在般燈火通明，街上昏昏暗暗，夜闌人靜下，我只帶着幾件便

衣，獨個兒拿着棉被等待管工。我見到管工後，他簡單的跟我說：「你就是阿福嗎？我叫超叔，我們酒樓工資是四百元一個月，三餐一宿，若沒有問題就跟我走，帶你去宿舍。」那時，在酒樓工作都有宿舍的，包食包住，故吸引不少年青人入行。

對初出茅廬的我來說，在酒樓打工的日子非常新鮮，偶爾也遇上不少趣事。記得有一次我如常到某酒樓上班，一推門時，只見酒樓已坐滿一班彪形大漢，他們齊齊向我這邊望來，我心感奇怪，但礙於當時年紀小，也不知就裏，唯有如常返回廚房找工友，可是卻一個也找不着，心生疑惑時，突然聽到轉角傳來「殊！殊！」幾聲，原來工友們都已走上二樓樓梯，偷望酒樓中央正在「講數」的一眾大漢，也有工友為免殃及池魚，紛紛躲藏起來。回想起來，難怪工友笑說當時那酒樓被江湖人士喻為「龍門客棧」。

後來，我轉到旺角的瓊華酒樓跟師傅學做點心。做學徒，得由凌晨三時開工至下午五時，工時很長。雖然酒樓有宿舍，但距離較遠，為了爭取時間休息，我和工友大部分時間都選擇睡在酒樓的防火板飾面長椅上。記得瓊華酒樓的椅子特別長，夏日炎炎時，躺在上面涼快非常，但一到冬天，就冷得令人發抖。那時沒有鬧鐘，冬天若遲了起床，師傅就會一腳踢向長椅角，我們馬上彈起，然後又開始一天的工作。

我輾轉在數間酒樓做過不同崗位，有點心學徒、賣點心和樓面等，八年的酒樓生涯讓我見識不同類型的茶客，亦細味過酒樓點滴，對它有一份深厚的感情。縱然後來轉了行，我仍然習慣上酒樓，尤其是喜歡到酒樓吃晚飯，感受那份令我懷念的「溫暖」氣氛。

可能不少人覺得酒樓品流複雜，以前的茶博士也好像十分兇惡，但這只是他們的一點隱藏，其實大部分茶博士都喜歡與相熟茶客傾談，尤其是跟單身寡佬細訴生活逸事，恍如親人或老朋友一樣，在人浮於事的社會中，這樣的情誼讓人倍覺溫馨。

想深一層，以前的食肆選擇不多，傳統茶樓就是普羅大眾最尋常的聚會之地：慶賀孩子出生的滿月酒、見工相睇的重要約會、分手講數、升職加薪、年夜飯春茗、婚禮喜宴、解穢酒，以至大時代裏「魚翅撈飯」的興旺日子，都在這裏進行。在茶樓見盡光輝歲月、悲歡離合、人情冷暖，人生不同階段的起起跌跌，都在這裏度過。回想一幕幕的情景，茶樓真的與香港人的生活緊密相連。

在茶樓裏，我度過最珍貴的歲月。今次出版《再會茶樓歲月》，珍藏了本人昔日於香港各大小茶樓酒樓拍攝下來的美好回憶。無論是「一盅兩件」、圓桌卡座、大廳圓柱上雕龍雕鳳的立體裝飾，以至把滿載出爐點心的鐵盤掛在身上的點心員，這些相片都滲出一段段的昔日情懷，相信讀者不難有所共鳴。

這本以舊式茶樓為主題的集子得以出版，我特別要感謝中華書局（香港）有限公司的支持，藉此希望向曾經與我同樣在茶樓工作過的工友致敬，感謝他們為這個行業的努力付出，也希望有機會閱讀本書的茶客，能透過相片，回味這些舊式茶樓的一點一滴。

最後，書中若然存有某些不足或謬誤之處，懇望讀者諒解，並賜予斧正。

梁廣福

二〇一五年六月

目錄

序

2

香港舊式茶樓簡史

8

第一章
陸羽茶室

16

第八章
雲來茶樓

86

第九章
信興酒樓

90

第十章
中央飯店

98

第十一章
德發茶樓

102

第二章
多男大茶樓

28

第三章
得雲大茶樓

40

第四章
蓮香樓

48

第五章
龍門大酒樓

58

第六章
渣華樓

68

第七章
得如酒樓

74

第十二章
北豪茶樓酒家

108

第十三章
潤發茶樓

112

第十四章
彩虹茶廳

116

第十五章
金碧酒家

122

後記

128

香港舊式茶樓二三事

134

香港茶樓的歷史，最早可追溯至開埠初期。香港最早的茶樓，多名為茶攤、茶檔、茶寮、茶社、茶居、茶室、茶樓或茶廳，後來才慢慢演變成今天的酒樓。

舊式茶樓雛型：「二厘館」

香港開埠初期，中上環一帶已有供應點心和茗茶的地方，當中的「二厘館」可說是香港舊式茶樓的雛型。「二厘館」是一種簡陋的茶攤、茶檔，主要提供簡單茶水、包點予平民大眾，因茶價為二厘錢而得名。據說在九龍城一帶也曾出現「二厘館」的足跡。

為配合人們生活的需要，早期的茶樓通常於清晨四、五時開市，茶客享用過一杯茶一個包便開始工作，故茶樓主要提供早點和午市，到下午二、三時便收市，不設晚市或飲宴。

第一間茶樓眾說紛紜

至於香港的第一間茶樓，大多說是建於一八四六年的「杏花樓」*。但據知杏花樓並非接待一般普羅大眾的傳統茶樓，故也有說位於中環蘭桂坊的「楊蘭記茶

社」[※]可能為香港第一所茶樓。眾說紛紜，版本眾多，這課題有待探究。

解除宵禁令後數目激增

其實，香港自開埠初期已實行宵禁，限制居民晚間的活動，局限了經濟發展，故開業的茶樓仍不算太多。直至一八九七年，宵禁令正式解除，茶樓業才得以興旺。至一九〇〇年，茶樓已增至幾十間，多開設於水坑口街、皇后大道中和威靈頓街一帶。及後二十年，香港百業興旺，茶樓也如雨後春筍，遍地開花。除了中上環一帶，不少茶樓亦相繼於其他地區如西環、灣仔、北角、筲箕灣、油麻地、旺角、佐敦、深水埗、長沙灣、荔枝角、九龍城、紅磡等開業，茶樓數目激增。

二十至四十年代奇招百出

早期茶樓多設於市區的繁華街道，普遍分茶樓（內有數層）和地檔（只有地下一層）兩種，地檔又稱「地路館」，茶價較茶樓便宜，吸引不少低下階層光顧。二十年代，茶樓越開越多，面對業界的競爭，同業紛紛以噱頭招徠茶客，除了推出「星期美點」，即每週推出



八至十款特製點心，吸引饒嘴食客；也有茶樓在晚上開設歌壇，邀請名伶表演，並聘樂師伴奏。適逢一九二五至一九二六年省港大罷工，不少茶樓紛紛改聘女招待員，以代替傳統的男性點心員，可謂奇招盡出。

一九四二至一九四五年的日治時期，部分茶樓因政局及糧食短缺等因素停業。加上日軍實施飲食稅，不少茶客紛紛改為光顧街邊的小攤檔。香港重光後，沉寂了三年零八個月的茶樓業再次活躍起來。

五十至六十年代棋壇凝聚茶客

有部分原本只經營晚飯、雀局、婚宴的酒樓開始兼營茶市，令不少茶樓紛紛推出新招迎戰，其中「棋壇」更為當時極為流行的民間玩意，不少著名茶樓如高陞、蓮香、慶雲、添男、多男、龍鳳、雲天和一定好等舉辦棋王爭霸戰來吸引茶客，一時座無虛席。後來，商業電台「月老之音」的節目主持人周聰，於一九六一年邀請當年的香港棋王蘇天雄推出有關棋壇活動的連續廣播，吸引不少茶客在嘆茶時收聽。

此外，「拿住籠雀上茶樓」亦是當時的生活文化。為了方便養雀的茶客，茶樓更會在座位旁加設掛鉤，供「雀友」掛雀籠。那年頭，茶樓是一個多元化的公眾食肆，故偶爾有賣物者在茶樓向茶客兜售一些生活用品如指甲鉗、刀片等。記得七十年代筆者在舊式茶樓工作，仍見到有賣物者在樓面兜售；若茶客有興趣，賣物者甚至會老實不客氣的坐在桌上詳談。

六十至七十年代馬迷狗迷駐足

這年代是茶樓的黃金歲月，茶樓開到成巷成市，「總有一間喺左近」。單是港島的中西區，環頭環尾已有十數間知名茶樓。茶客上茶樓除了「醫肚」，另一目的就是乘涼。因為那時不是家家戶戶有風扇（更莫說是冷氣機），茶客都喜歡到有冷氣開放的茶樓消暑。而在跑馬跑狗的日子，茶樓更是馬迷、狗迷駐足之地。那年代，澳門舉辦的賽狗，氣氛比香港的跑馬還要熾熱。每逢賽狗夜，茶樓例必人聲鼎沸，非常熱鬧。

此外，茶樓又流行供月餅會的活動。那年代的人，不會直接買月餅，多是每月供款，供到中秋節就可以提



取月餅，有的一家人供一份，或數戶合資供一份，部分供月餅會的，都是用作送禮。在重視人情的年代，送月餅給上司和客戶，日後工作也會暢順一點。

由於月餅的利潤高，所以不少茶樓每年都不惜工本製作大型宣傳牌，或以精美包裝招徠顧客。茶樓能否好好把握賣月餅這個中秋黃金檔期，就要視乎這些宣傳推廣的招數了。因此，茶樓若要生意興隆，除了水滾茶靚、點心好味之外，還要看每年累積多少茶客供月餅會。

七十年代精緻點心需求大

經濟起飛，生活節奏愈見急速，打工仔在上班前已變得較少時間到茶樓品茗，更多是選擇到快餐店吃過早餐就開工。年輕人也紛紛到寫字樓打工，賣點心就變成多是中年人士了。至於售賣點心的形式，部分茶樓開始由掛身托盤改為點心車，各款點心亦趨多元化，除了講求「大件夾抵食」的傳統大包，還會製作不少精緻點心以迎合要求日益提升的食客。