廣東文史資料

47

中国人民政治协商会议广东省委员会
文史资料研究委员会　编

974

需要全本请访问 www.ertongbook.com

广东文史资料

第四十七辑

中国人民政治协商会议广东省委员会
文史资料研究委员会编
广东人民出版社出版

责任编辑　谢镇锋

广东文史资料
第四十七辑
中国人民政治协商会议广东省委员会
文史资料研究委员会编

广东人民出版社出版
广东省新华书店发行
广东新华印刷厂印刷
850×1168毫米32开本 7.375印张 179,000字
1986年4月第1版　1986年4月第1次印刷
印数1—5,380册
书号11111·179　定价 1.60元

目　录

香港旧事闻见杂录（四）……陈　谦（1）
我在毛里求斯的见闻……刘新藩（43）
澳门博彩业巨擘——旅游娱乐公司……明　士（61）

香港《华商报》的国际时事宣传及其他……思　聂（74）
记《光明报》在香港复刊……陆　诒（101）
《前进报》社撤退罗浮山前后……钟　紫（107）
铁笔为枪　版胶作剑
——记东纵《前进报》社女战士……石　铃（114）
搏斗在暴风雨中的韶关《晨报》……林　铃（121）
香港《立报》的片断回忆……张子燮（132）

丘哲传略……梁淑钊（143）
罗翼群传略……李洁之　冯伯恒（155）
张炎将军在南路……叶　青（166）
绿川英子在中国抗日和解放战争中贡献
一生……李益三（184）

解放前黎族的婚姻旧俗……杨　豪（215）
清季广东的武馆……莫孝同（224）

香港旧事闻见杂录（四）

陈　谦

编者按：本刊第四十一、四十四、四十六辑先后刊载陈谦的《香港旧事闻见杂录（一）（二）（三）》，现本辑继续刊登《香港旧事闻见杂录（四）》，内容包括：四十六、香港的饮食业；四十七、香港会景；四十八、香港同胞的斗争；四十九、辛亥革命后寄居香港的遗老遗少的家庭生活等项。未完部分以后续刊。

四十六、香港的饮食业

香港自开埠后，世界各国人士纷至沓来，目之为“天堂”，而我国清朝遗老称之为“海外桃源”。市场繁荣，百货充阗，饮食业所需用的原料，如三鸟、猪牛羊、鱼虾蟹以及蔬菜干果海味鲍参翅肚，无不应有尽有，饮食业从而蓬勃发展。香港的饮食业，大都为中国式的酒楼、茶居和外洋式的餐室、咖啡店。此外尚有云吞面店、凉茶店等。

（一）酒　楼

辛亥革命前，中国人在香港经营的商业中心，集中于中、上

需要全本请访问 www.ertongbook.com

环。水坑口是当时指定为娼寮妓寨，因此那时最大的酒家，是上环大马路杏花楼，楼通数层，有厅有房，名贵酒席是燕（窝）翅（鱼翅）席，厨师多是顺德人，菜式具有风城风味。其他大酒家多间由胡少蘧任经理，设于德辅道中，有陶陶仙馆和乐陶陶，其后业务发展，胡氏又在德辅道西三七五号，即石塘咀电车总站对面开设陶园，都是布置堂皇，厅房宽敞，为绅商名流小食和宴客之所。至于开设于中环威灵顿街的，有小蓬莱、冠南、瑞华园及一品升等，都是银业界和一般商人宴会之地，它们注意“小半卖”（即小碟）菜式，价银不贵，有一元四味、二元六味、三元九味等等。至荷李活道的万声记则为一般市民喝吃之地，木台长凳，瓦碗瓦碟，菜式与其他大酒家有别，如酸甜炒蟹仔、炒东风螺、蒸排骨、咕咾肉等，每碟一毫至二毫。

辛亥革命后，港英当局整饬市容，将水坑口的娼妓，尽迁于石塘咀山道营地，于是石塘咀一带酒楼林立，除陶园外，有澄天、共和、香江等，皆整幢屋宇，厅屋阔大，晚间明灯初上，客似云来，召妓侑酒徵歌，直至深夜。除供应燕翅席外，小酌宴饮，丰俭由人。至于专为回教徒服务的，则有珍昌酒家，亦设于石塘咀，皇后大道西四八六号，以挂炉大鸭为最有名。

一九二四年，皇后大道中“华人行”建成，九楼辟作南唐酒家，厅房格局全仿广州南园，分为东西两座大厅，余地分建亭院，环栽花草，颇为幽雅，于是绅商厌石塘咀酒楼的烦嚣者多往趋之。但筵席收费过昂，屋租太贵，支持不易，在一九三〇年左右即行停业。在金门博览会结束后，中国厨师黄××由美返港，以曾获博览会的奖章为号召，在德辅道中组织嘉评酒家，并取得特别人情，领有酒牌，供应菜式别具一格，色香味都全，但取价过昂，招待过差，亏折甚巨，不久顶让于胡少蘧等，改名中华

酒家，专营四川菜，使港人变换口味。

香港大罢工后，上环德辅道中的拆建楼房，先后竣工。大同酒家、皇后酒家、金龙酒家等先后开业。延聘名厨，互相竞争，菜色既多，取价亦廉。如大同酒家的脆皮片鸡、鹊肉烧鸡等，都脍炙人口。广州起义后，南园被焚，东主迁港，顶受威灵顿街小蓬莱铺位，成立南园酒家，布置堂皇，其"赤雅"厅中，摆设的紫檀家私，更为名贵。首创十大件筵席，将从前香港宴客的八大八小菜式有所改变，后以红烧鲍片作为号召。同时广州大三元酒家亦在香港上环德辅道设分店，以六十元一筵的红烧鲍翅作为号召。但自此以后，威灵顿街的冠南、瑞华园、一品升等生意受了打击，瑞华园改名为西餐馆，其余自行停业。至于乐陶陶等亦不得不以鹊局菜招徕顾客。

在三十年代湾仔庄士敦道通行电车，商业发展，英京酒家及鹅颈大三元酒家先后设立，英京楼通多面，屋宇数幢，装修华丽，招待周到，兼营茶市。大三元以碗仔鲍翅为号召，那时每碗收港币一元，食客更为欢迎。

香港的酒楼顾客众多，富商巨贾之爱清静而住宅宏敞者，辄喜在家庭设宴，由酒楼包办筵席馆到会，包办馆以坚道的曹锦泉、欧灿记及湾仔水渠街的悦兴等为有名。他们都有自己拿手的菜式，以满足顾客的要求，而价钱公道，比酒楼为相宜。岐丰行东主卢佐臣的厨子阿九，善于烹调鲍翅鲍脯，卢氏出资使阿九在九龙尖沙咀广东道开设九龙仙馆小食店，但卢氏邀集的生日会（会友是陈伯陶、赖际熙、苏志刚、俞叔文、陈敦甫、陈庆保及卢氏儿子少岐、礼孙等人，以下一次的生日者作东请饮）和宴客，必着阿九到岐丰行会菜，菜式比普通有所不同，但由于鲍片鱼翅都用，那时每桌亦须四十元以上。

陈伯陶辛亥革命后，迁居九龙，在九龙城建瓜庐，日与苏选楼等修葺宋皇台故址，一时诗客文人多往游焉。于是在宋皇台附近的花圃，如华芳园、萃芳园等略仿广州北郊宝汉茶寮的作风，架竹寮茅舍接待游客，以大鸡三味、炒鱼片、炒油菜、炒沙河粉等应客，田园风味，别有佳趣。星期六下午及星期日人多往游，常难以觅座。至于新界地方的元朗、大埔，都有旧式酒楼，以海鲜应客，如清蒸七日鲜，论斤计数，生猛活跃，至为可口，其余鸡脯、猪肝亦佳。元朗酒家本有狗肉供应，但香港警例禁止割狗，以此非有当地熟人及预定不能尝试。

三十年代后期，香港与香港仔之间有公共汽车行驶，每小时都对开一、二次，因此交通便利。在香港仔海面有海鲜艇，艇有大厅，陈设略同于广州的紫洞艇。他们特备竹篓，以长绳系于艇的尾部，中贮石斑、青衣、腊鱼、龙虾等海鲜，放入海内，活跃生猛，任由食客挑取代为烹调，尤以白灼虾为佳。假日港人辄往饱餐。

一九四六年后，皇后大道中的金城酒家，德辅道中的大同酒家，庄士敦道的英京酒家，鹅颈的大三元酒家等经营作风有所改变，除晚间接待宴会外，并注意到早茶、午饭，一日三市，午市并设热菜（每星期更换菜式一次），那时收费每份港币二十五元，又供应卤味、油鸡、碗仔翅等，以广招徕，生意滔滔。但石塘咀的万国酒家，以僻在西区，而厅房众多，可以供应大型宴会，故婚筵喜酌寿酒，过百席者多往摆设。

在抗战期间及解放初期，京沪川闽等名菜馆，如大华、厚德福、五芳斋、三六九等，都在香港经营分店，以外江风味见长。如全家福、挂炉填鸭、红糟鸡、黄焖鱼、炸排骨等。大华设于华人行九楼南唐酒家旧址，地方宽阔，午、晚餐的花米银丝卷，供不应

求。至于威灵顿街的三六九外江小食店所制的排骨面及福州馆的薄饼更为港人爱吃。

此外九龙城的西乡园、坚道的小祇园、湾仔的佛有缘等，专办斋筵，接待佛教人士外，亦欢迎普通客人。西乡园在沙田西林开放后，闻已结束。

四十年代后期，中山小榄及顺德大良的厨师，多有迁港，晚间七时后，在中环机利文街的店户两旁及上环孖沙街的店户两旁，摆设食桌数张，开炉炒煲，尽是小榄、大良风味，镬气够，味道好，为大酒家所不及，而取价又廉，一般人尤喜前往宵夜。

其余在湾仔的横街及中环鸭巴甸街、阁麟街等，都有经营粥粉饭面店，以陶志园最为有名，晨早及第粥，晚间石斑粥，人多喜吃。陶志园午晚餐，并售小菜卤味等，价廉物美，甚至西洋人之在港英政府任中级职员及在商行任职的中级工作人员，常夫妇携手往吃，他们说是比较自己家里开镬为便当便宜云。

（二）茶　居

粤人习惯，晨早多好上茶楼，饮清茶吃点心，啖其“一盅两件”，然后上班工作。香港茶楼的记载，据清张德彝《随使法国记》说：同治九年（一八七〇年）他过香港，“在兰桂坊杨兰记茶社少憩”，但一九一二年我曾寓居兰桂坊，该茶社已不存在。香港的茶居，多设于市区中心的繁盛街道，分为大茶楼（有楼座）和地档（只有地下一层），收取茶价，高下不同。那时大茶楼的茶座分等级，茶价由港铜元八仙（铜板）至港毫银一毫，地档则收二仙至三仙。

辛亥革命前后，香港茶楼以皇后大道中的得名（后迁往湾仔大道东）、三多、得云，上环大马路的富隆，十王殿的平香为有名。地档茶居在中环则荷李活道、威灵顿街、结志街，都有开设。那

需要全本请访问 www.ertongbook.com

时茶居职工，半夜即起，从事工作，烧水琢肉，搓粉搅面，制包制饺。晨五时即开门迎客。首轮茶客多是在市场服务赶开早市或赶往乘船搭车往别处者。至七时的第二轮茶客多是在政府机关或商行的职员，赶在九时前上班者，在九时后座客寥寥，多是有闲阶级者。无论大茶楼和地档茶居的茶客，都是要求水滚茶香。晨早点心，有咸有甜，咸点以生肉包、叉烧包、干蒸猪肉或牛肉烧卖，其他是排骨、鸭扎等。甜点以马蹄糕、豆沙包、豆沙角为多。价格咸点由一毫至毫半一碟，甜点则豆沙包最平宜，价在一毫以下，其他或收费一毫至一毫二仙。午市在十一时后即已开始，茶客多是职员或教员。他们大多数工作地点离寓所较远，往返吃饭不够时间，因而往茶楼就食，以此茶楼供应咸甜点心外，并有叉烧饭、油鸡饭或汤面、炒面供应。二十年代茶居饭面收费不高，三、四毫便可果腹。晚间茶市在七时后开始，茶客多是三五联群而至，谈天说地，以消永夜。茶楼点心，多卖饼食，间有包饺。

大茶楼多是打通屋宇，开二楼三楼两层，分别茶价，收费最贵的茶座，多是云石台、酸枝椅，其后改设卡座。地档茶价一律，多是木台木椅，夏季风扇，冬季则关窗避寒。一九一六年德辅道中的第一楼，斜对门即是中央市场，两屋打通，二、三楼都是茶座，座位舒适，在那时是香港的第一流茶居。其后大道中的岭南（即今莲香地址）、高升（经已拆卸）及大道西的武彝仙馆开业，更以香茶美点作为号召。

一九二五年省港大罢工，茶居酒楼工会的工人热烈响应，离港返穗。因此全港的茶居、酒楼都一律闭门停业。罢工经过三个月后，港英当局逼使茶居开市，以取销牌照为要挟。地档茶居规模较小，无需多雇服务员（企堂），可由东家及其亲属担当工作。但大茶楼层数既多，堂座尤广，每层可容一、二百人甚至数百

人，需用服务员不少，才能应付。虽然那时港英当局声明，可先开一部分，逐渐扩充，但在罢工期间，服务员无法雇到。岭南茶楼的东主想起广州市的软红茶室，是清一色的女员招待，遂雇用留港的年青女工，便权宜担任"茶博士"的职务。继而中环各茶楼如三多、高升，上环各茶楼如武彝仙馆、富隆等，相率效尤，成为风气。

那时岭南茶楼雇用女招待，付出工资每名每日港币一元五毫，比男服务员高出许多，但一切下栏都不给予。而茶座茶价每盅增至一毫以上，甚至有收二毫者。至酒家、餐室雇用女员招待，每不计工值，只许占分小账下栏成数，并且在食客埋单结算时，让女招待员多索小账，待收市后分配。

那时香港饮食业聘女员招待二、三个月后，太平绅士、铁行轮船公司买办黄屏荪联合多人入"禀"华民政务司请禁止饮食业雇用女员。大意说："男女有别，礼教昭垂。古今中外，不能例外。茶居酒楼雇用女员招待，招致狂蜂浪蝶，大启淫风，败坏礼教，贻误青年，实非浅鲜。应宜立即禁止"。但港英当局为应付罢工，不加禁止。

香港茶楼行业，作风与广州的茶室不同，点心叫卖，式样少有变化。因此在一九一六年广州西关的茶香室，分设支店于德辅道中，企图获利。它赁楼一层，设备简略，以"阿娥粉果"及"片儿面"为号召。开茶登单，按单送点。它的点心小巧精致，"阿娥粉果"更觉可口。但港人惯于吃个头大的点心，而且坐候时久，食客日减，乃迁于威灵顿街的两层屋宇，座位较多，但茶客难于满座，遂兼营包办筵席，以港币十元一桌的八大八小为标榜。至一九三〇年以后，亏本停业。

一九二三年，广州的经营茶室者，又在德辅道中昭隆街口的

铺位，一连两间，开设陆羽居茶室，星期美点，蒸、煎、烧、烘、炸等式式俱全，茶价每位二毫。但由于点心随叫随做，茶客须费时坐等，对于繁忙的香港人不甚相宜，因此营业不振，开设大约一年即行召顶。至于一九三四年左右，陆羽居茶室在中环永吉街营业，除星期点心外，兼有常备的叉烧包、虾饺、脯鱼面、妙扶溪小粉等，茶叶很佳，点心价亦不昂，以此粤剧老倌每日下午都在陆羽居品茗，三楼常无虚座。

总之，香港茶居的作风，与酒楼相类似，按时代而有所变化。在一九二六年岭南茶楼转让于莲香茶楼，除每日三茶市外，二楼兼营晚饭。因之高升亦在二楼卡座设小菜，招待晚饭客人。

一九四六年后，全港饮食业有所改进。由于各酒家兼营午茶饭市，茶楼不无影响，但茶楼熟客众多，亦可支持。莲香茶楼三楼有过一个时期，夜市设棋坛，由李志海主持。

（三）茶楼歌坛

大约一九二二年或二三年，香港中环上环和西营盘湾仔各大茶楼，多在晚间七时至十时将一层楼面开作歌坛，聘请女艺人（女伶）度曲。以中环的高升、岭南以及上环的武彝仙馆为最有名。先施公司天台茶座亦曾有过一个时期增设歌坛。女艺人度曲，每晚三场，每场一小时，以私家人力手车代步，红艺人每次曲酬大约三元，初出者或一元、八毫不等。那时飞影、妙生、柳仙、琼仙、月儿等都红极一时，每晚常奔走于各茶楼，唱足三场。茶楼每客收茶费一毫五仙至二毫，但有时加聘广州名艺人小明星等来港客串，茶价增加至每盅三毫不等。那时女艺人演唱，大喉、子喉、生喉各极其妙；锣鼓声喧，箫笛悠扬，极视听之娱。消闲顾曲，一盅清茶，一碟瓜仁或饼食，所费不过三、四毫而度过夜间的两、三小时，消除日间作工的疲劳，香港的中层人士视为最平

宜最写意之事。

一九二五年省港大罢工，港英当局实行宵禁，限令居民一到日落的时候即须尽返家中，不准外出。其后加强警戒，放宽宵禁，延缓至夜十时开始。于是强迫饮食业恢复夜市，制造繁荣。那时名女艺人多数返省，留港者只是二、三流的角色，或者是新进的歌者。各歌坛的主持人深恐名角难聘，而皮费增加，茶价收入，未能化算。因此岭南歌坛暂歇，高升等亦过了一个时期才行恢复。

在此歌坛缺乏期间，武彝仙馆司理人梁澄川利用影戏院停演，粤剧场辍唱，将武彝仙馆三楼原日的歌坛改为演小型的男女粤剧戏班，与戏班按成分配茶价，每客每盅三毫。粤剧戏班的主持人并且尊重各茶客的意见，点唱剧本。开始尚演出正正当当的传统剧，两小时演毕，宣布散场。其后，常演淫亵的粤剧，如金莲戏叔、游龙戏凤等，以吸引观众，遭到港英当局的干涉，以该楼是土木建筑，楼梯不多，走火不易，逼令停演。

在武彝仙馆辍演后，它的司理人梁澄川又纠合东家，于那时永乐东街新落成的屋宇，开设如意茶楼，连通数间，地方宽敞，三楼辟作歌坛，高价聘请名女艺人演唱，如月儿、琼仙、飞影等，每盅茶价二毫。并巧出心裁，于开幕期间，预购小巧工艺品多种，作为抽奖余兴（每茶一盅，抽奖一次，票票有奖，并不落空）。因此客似云来，夜夜满座。其后又举行选歌后，每茶一盅，送选票一张，以一个月后为截止期，每日公布入选各艺人票数，在结束后，核算所得的票，最多者称为歌后，结果月儿当选，声价增高，而如意茶楼生意更旺。

在香港歌坛全盛时期，《工商日报》及《华星》等小报，多有辟专栏，欢迎曲评投稿，那时记者梁谦武、关楚璞等常有写作。一九四六年后，舞场崛起，歌坛衰歇，少有存在。

（四）凉茶店

香港以一小岛，在抗战前寓居人数，已将百万。地狭人稠，屋租腾贵，在不过二、三百英呎见方的楼宇，每一层住人常至数十人乃至百人；每一床位又分上下铺，一家数口，蜷卧其中。日间居民外出工作，屋内稍觉清静，但一到日落，工作者尽行归来，秽气难堪。因此入息低微的人，在家晚饭后即踯躅街头，思量去处。那时香港湾仔大道中，中环大笪地荷李活道，西营盘大马路以及九龙油麻地上海街，旺角山东街等处都有凉茶店。店内摆设座位、收音机，费二、三毫饮一碗凉茶，吃一、二粒陈皮梅、嘉应子，看一张晚报，便可使人们度过晚上二、三点钟的时间，恢复精神。因此凉茶店为低薪者晚间良好的消费地。

凉茶有王老吉茶及人之初共和茶等。大率是以清远茶叶或山茶叶作底，或加入他们秘方的草头药，用猛火煎至浓郁，或先以草头药熬汤，浸入茶叶，再加热煲滚。功能是消炎止渴。暑天饮之，更可以解暑散热，劳动人民视作防病治病的要药。王老吉凉茶远销于旧金山、印尼、新加坡等埠，在鸭巴甸街的老店兼办出口，每年获利不少。人之初共和茶其后改名"良茶"。铺设于湾仔大道中，并在广州市万福路设有支店，行销虽不及王老吉茶，但每年获利亦有可观。

（五）云吞面店

云吞是馄饨的简写，以上好精面加上鸡旦搅匀研成大薄片，再切成二寸见方小片作皮，中实以鲜虾瘦肉细粒作馅，搓成团状，入预滚好的上汤"滚"（煮也）至浮起，即可取食。总要皮薄馅鲜汤浓为佳。售价每碗云吞二十只加上银丝细面在二十年代是五毫左右，在四十年代涨至一元。香港的云吞店，中环威灵顿街、结志街、九如坊等处都有开设，午晚间人多就食，以威灵顿街之福

禄园的鲜虾云吞面为最有名。但比之广州城旧时城隍庙的云吞面及西关池记的云吞面，味道相差很远，因此香港同胞回省，多有往吃云吞面作午餐或宵夜者。

云吞店除了上汤云吞面之外，还有酥炸云吞及锦卤云吞等，既可供食，又可下酒。每碟在四十年代取价二元至三元。但一九四六年后，云吞店的上汤，以猪骨、大豆芽菜加上味粉熬成，味道逊于从前。其后更以机器制面亦不如人工制的爽滑。

（六）西餐馆

香港华洋杂处，饮食行业，中菜西餐，式式俱备。但由于在资本主义的社会里，贫富悬殊，等级分明，因而香港的西餐馆，既有高贵的大酒店，亦有简陋的小餐室。食客贫富既不相同，收费亦高低不一。惟是外国的贵宾绝不会在小餐室进食，而我国的港绅富商反而乐于趋往外国人的大酒店。

甲、大酒店

英国资本家在香港先后于中环必打街开设香港大酒店及告罗士打酒店，九龙尖沙咀开设半岛酒店和浅水湾开设浅水湾酒店。层楼高耸，设备堂皇。餐厅除供应住客进食外，并欢迎各国人士光顾。酒店门前伫立二小童，衣制服，戴小帽，专待乘汽车而来的客人，为之启车门，恭迎入内。所以出入各大酒店的客人，西装则礼服礼帽，唐装则长衣马褂。若便服短衣者必拒于门外，甚至有初来香港的乡人，伫立门前观看，亦遭到印度看门人的驱逐斥责。

各大酒店的餐厅，灯光柔和，风扇轻吹。弹簧椅化，座位舒适。餐桌上铺以洁白台布，在中央置花瓶，插上香花。除长桌外，其余方桌多坐四人，殊为宽敞。客人进餐，侍役(工作人员)要置刀、叉、杯、匙，秩然有序。银色晶莹，光采耀目。食时奏

乐，音韵悠扬，吃毕，乐止，令人回味。各大酒店的西餐，纯粹是英国式，先进汤头，而后肉汤牛鱼鸡等，最后或饼饵或雪糕，时果、咖啡或红茶，牛油面包任吃。午餐菜式较少，晚餐菜式丰富，名为大餐。收费午餐大约五元以上，晚餐更高至十元以上。若饮酒则按杯收费，价钱不等。

在午餐后，晚餐未至的一段时间，即下午三时至五时左右，又供应下午茶，咖啡、红茶、西饼、三文治等，每客大约一元至二元，光顾者多是洋行中人及各行经纪。

乙、高级餐室

香港德辅道中、九龙尖沙咀弥敦道都有高级餐室，门面堂皇，布置华贵。餐厅排列餐桌，有长形或四方形，桌上铺白台布，桌的中央置花插，插上鲜花，坐椅尽是椭化，柔软舒适。侍役（工作人员）一律穿白制服，迎宾有礼。午、晚餐都有全餐、散餐供应，全餐每客收费由三元至五元，散餐则按质按量收费。

在德辅道中的威士文等餐厅，午晚餐兼奏乐歌，以娱宾客。但域多利等餐厅，则未有奏乐。西洋人多喜往域多利餐室，利其价廉物美；我国同胞则喜往安乐园餐室，爱其烹调合于中国人口味。在高级餐室进餐，西装无须礼服，唐装无须马褂，不似往大酒店进餐的拘束。

餐室如专售俄国菜的，则首进罗宋汤，汤以牛骨、红萝卜熬浓，任客饱饮。桌上的黑面包亦任客饱啖，但其他菜式不如英国式餐室的可口。其余印度餐室则多售咖喱鸡、咖喱牛扒等等，味至辛辣，一般人不喜尝试。

二十年代安乐园餐室司理张吉盛因原日铺位拆卸，改建后，将西餐部缩小，在阁楼营业，无复往时有团体餐厅与餐楼之别，客人无复以前的挤拥。又由于这时安乐园改组为安乐园有限公

司，增加资本，经营冰室和机制面包饼干。再在大道中和上环大马路都增开支店，专售雪糕、汽水、西饼。

辛亥革命后，外洋归侨马玉山（闻是由新金山回来）在皇后大道中中央市场对面开设马玉山糖果饼干公司。初时铺位一连两间，逐渐扩充，将二楼一层辟作餐室，供应全餐、散餐，价格比其它餐室为昂，往吃者不多。但地方宽敞，兼有酒牌，可以从容饮啖，胜于其他餐室，稍减烦嚣。

丙、一般餐室

中环德辅道在书信馆以西一带，餐室林立，午间客人挤拥，政府文员、洋行职员多在此进食。供应全餐和散餐，全餐每客八毫，散餐三、五毫不等，但午间食客多是吃鸡丝饭、牛肉窝蛋饭等，须供应迅速，吃毕即离座，晚间则多供应全餐。那时以东园、华乐园等生意最旺，一般外国人很少光顾。

至于威灵顿街的尝新、华英、瑞华园（三十年代由酒楼改为餐室）等，则只供应散餐，每菜价银多少不一，但每菜都包括牛油面包价在内。如吃牛扒、猪扒不过每碟三毫，鸡丝饭、鱼饭亦收费三毫，适合于一般人享受。瑞华园地方颇大，因此那时将各小房间辟为鹊局。

每年圣诞节，香港一般餐室，都出售圣诞大餐，菜式加增，兼有火鸡、烟肉等，连牛油面包、西饼雪糕生果等合计，有时多至二十四味，收费只港币一元至二元。但供应有限，常须预定。

丁、咖啡馆、饮冰室

香港的咖啡室、饮冰室由来已久，但仍有高级和普通之别。高级的咖啡室多开设于皇后大道中近皇后戏院、娱乐戏院一带。卡位布置幽雅，招呼周到，收费很贵。在二十年代，红茶或咖啡一位，常收费四毫，比普通咖啡室高出一倍，但它们所用乳品，是

需要全本请访问 www.ertongbook.com