

香港酒樓食肆的掌故

早期酒家「杏花樓」

杏花樓是香港早期的一家酒樓，它開設於一八四八年，到一八九四年仍然是香港第一流的酒家。據悉，當年孫中山先生常在杏花樓集會，商議革命事宜。這家酒樓在水坑口妓院遷往石塘咀後才告停業。至於酒樓的老闆是誰？據說自一八四八至一八九四年這四十多年中已換過多個老闆，故不可考。但香港酒樓管理制度起於這家酒樓，則是戰前酒樓業元老所公認。

一八四九年即道光二十九年，何紹基任廣東主考官，他曾趁此機會乘大輪船來香港及澳門一遊，遊罷曾作長詩一首，題為〈乘火輪船遊澳門與香港作〉，注云：「往返三日，約水程二千里」，其詩云：「火激水沸水轉輪，舟得輪運如有神。約三時許七百里，海行更比江行駛。不帆不篙唯恃爐，爐中石炭氣燄粗。有時熱逼頗難避，海風一涼人意蘇。一日澳門往，一日香港息。澳門半華夷，香港真外國。一層



清末時期香港一家茶樓內景

坡嶺一層屋，街石磨平瑩如玉。初更月出門盡閉，止許夷車莽馳逐。層樓疊閣金碧麗，服飾全非中土製。止為人人習重學，室宇車船等儀器。其人醜陋肩胛修，深目凸鼻鬚眉虬。言語侏離文字異，所嗜酒果兼羊牛。漸染中華倉聖學，同文福音資考諏。謂余書有辟邪用，試懸老拏驚群酋。平生足跡遍行省，今日得此韻外遊。萬怪魚龍窺醉墨，近仙樓與杏花樓。」

何紹基在此詩中自注云：「近仙樓在澳門，杏花樓在香港。」可見一八四九年，杏花樓已成為上流社會飲宴的高級酒樓。

何謂「檳芥」？

現時香港很多酒樓在餐桌上都寫上「茶檳芥免」四字，這四個字是說免收茶錢，免收檳和芥的費用。茶錢，大家都明白；至於檳和芥，就不是人人都明白了。「芥」是指芥醬，即芥辣醬和辣椒醬。至於「檳」，那是檳榔。酒樓酒家不設檳榔已有四十多年，但至今仍用檳芥二字，可見連一些酒樓業的從業員，亦不知檳是指檳榔，他們以為「檳芥」是一物。

戰前在大酒家擺酒，酒席上例設四個小碟，兩個小碟盛載芥醬，兩個小碟盛載檳榔。檳榔是釀成小三角形的，同時是經過製煉的，顏色為黑色，據說是經過油炮製成。以前香港酒樓的酒席，檳榔和芥醬是另外收費的，不在菜單的費用之內。據說這是屬於夥記的「下欄」，相當於現時流行的「加一小賬」；

但當時的檳芥收費不會等於酒席費的一成，僅大約等於酒席費的百分之二而已。

在酒席上擺設檳榔，是廣府人的風俗習慣。凡說廣府話地區，都在酒席上擺設檳榔，香港是廣府話地區，故亦設檳榔。筆者戰前到廣西廣府話等地區去飲宴，如梧州、容縣、桂平、陸川等地，仍見席上設檳榔。這因為自古以來，廣東原居民以檳榔為尊敬賓客的食品，凡貴客到來，即奉以檳榔。這種風俗，自秦漢以至於民國維持不變。故此飲宴席上，設兩碟檳榔，是表示主人對賓客的尊敬。

檳榔能幫助消化，飲宴時嚼一口檳榔不怕積滯，這也是席上設檳榔的原因。但是，檳榔很硬，而它的味道是澀苦的，年輕人不喜吃，故到了四十年代，已不設檳榔。

酒樓自創簡體字

酒樓酒家有一套行內的簡體字，從這批簡體字的公開流傳，亦可知酒樓酒家是從小規模開始發展起來的。現時酒樓酒家的菜譜簿，寫的都是繁體字，但在落單的時候，全用行內的簡體字，這些簡體字自賬房到廚房，人人都認識。我們在座上成為食客，不知道內部用簡體字傳遞信息。只有到下級飯店，才會見到簡體字寫在粉板上面。

酒樓業通行的簡體字有以下幾種：以「才」作「菜」，以

「元」作「蓮」，以「更」作「羹」，以「云」作「雲」，以「面」或「丐」作「麪」，以「南」作「腩」，以「求」作「球」，以「旦」作「蛋」，以「九」作「韭」或「枸」，這是以同音或近音的字代替繁體字。

另一種是用符號、別字代字的，例如「○」代「檸檬」，「甲」為「鴨」，「△」為「角」，「×」為「叉燒」，「正」為「蒸」，「米王」為「粥」，「反」為「飯」等等。

這些字體通行已有數百年，起初是在飯店及路邊的客店的食堂上公開標示。在三十年代，仍有很多飯店在牆邊的寫菜譜的黑板上寫上這些字體，不僅飯店的樓面和廚房懂得，就是經常光顧的食客亦懂得，例如「才元朱什」，大家都知道這是菜蓮炒豬雜的菜式，例如「正鵝」，大家都知道是「蒸鵝」，「○甲湯」就是「檸檬鴨湯」。

據一位酒樓業前輩說：從前教育未普及，酒樓從業員和食客識字有限，飯店只能用最簡單的字體列出菜譜，食客亦瞭解這些字體，因此形成了一套行內的簡體字。雖然在高級的酒樓已不在食堂上使用這批簡體字，但在樓面與掌櫃，仍用它來書寫，以提高效率。

「候鑊」「砧板」分工細

香港茶樓酒家的製作部都設在廚房，廚房的大小和酒家的

店位互相配合，座位多的，廚房所佔的面積亦相應擴大，若兩者不配合即出現很空或不足兩大問題。座位多而廚房細，供應食品不足；廚房大而座位少，則浪費了租金和工資。是以經營酒樓茶室者對兩者都懂得如何配合，這是該業積有多年經驗而成的。

茶樓酒家的廚房，以灶頭多少來決定所供應的食品是否足夠應付樓面所需。爐灶是製作食品的生產工具，爐灶分蒸、炒兩個部分。有些爐是用來蒸燉食品的；有些灶頭則用來煎、炒、炸、焗、炊、燴的。蒸燉食品用蒸鍋；煎、炒、炸、焗則用鑊。鑊和鍋同一類，故負責這些灶頭的製作者稱為「候鑊」；即侍候鍋鑊的人，他們就是我們所稱的廚師。

廚師只侍候鍋鑊的製作部分，但一道菜需要很多的材料才能製成，假如一個極普通的菜式，像腰果炒肉丁，這道菜要有腰果、肉粒、蔥花、薑片、菜粒或勝瓜粒等材料；這些材料要經過切割等工序才能完成，因此便要分工。切割材料另由專人負責，這些負責整理和切割材料的工作人員，在切肉、切菜時必須用刀在砧板上進行，因此行內用語便稱他們為「砧板」。故廚師的製作部大略分為「候鑊」和「砧板」兩個部門。「候鑊」廚師只負責炒製，「砧板」則負責將所有材料整理。整理好材料之後，他們還負責將材料根據菜單所需的份量逐一撿齊，放在盛器內，以便送到廚房的工作位去，供廚師炮製，這工序叫「執碼」。

昔日的傳菜制度

香港早期酒樓的面積並不大，最大的酒樓亦只能筵開二十席；其後發展至可筵開三四十席，以至六十席。是以大酒席的管理，是由筵開二十席時展開的，有了管理二十席的基礎，才能管理筵開百席，否則一但面對千多人的大宴會，便會「攪到亂晒大籠」。

香港寸金尺土，一家筵開二十席的酒樓，擺上二十桌酒席之後，所餘的通路無多，而且酒樓亦不能聘用太多的人手來管理樓面工作。它不同內地因地方多、人工平，可一席酒用一專人侍候，用一傳菜員上菜。香港只能用一管二或一管三的方法管理樓面。是以管理大酒席時，有如遣兵調將。

現時酒樓傳菜有「點心車」可供使用。在十九世紀時，香港的酒樓尚未有「點心車」可供利用，於是對傳菜員的要求，是要一個人能用雙手托穩一個大托盤，而盤上能放下四個大翅窩為本。一窩紅燒雞絲翅，瓷窩連翅約重五斤；四個窩，即二十斤。傳菜員的手力，能托起這二十斤的重量，而又要求窩內的湯水不濺出為原則。這樣，二十席的酒席，只用五個傳菜員即可應付。

傳菜員雙手托着重二十斤的熱烘烘的菜式，從廚房口運到堂上，而且又不能停留太久，因此便要有一張枱，供傳菜員將菜式放下。於是二十席酒，用五個傳菜員，便要分設五張停菜的枱。這樣，即等於一張停菜枱，管四席酒；每四席酒，用兩

個樓面管理。當傳菜員將四盆菜放在停菜枱上，兩個樓面各捧一道菜到所管的四席酒席中的兩席；捧完兩席，再捧兩席，這樣菜很快便上桌。

在未有發電廠的年代，一間酒樓的廚房是設在地下的後座。怎樣將廚房製作好的菜式送上二樓和三樓去？這也是屬於管理的範疇。當時大酒樓利用轆轤的原理，在廚房與堂座交界的牆邊，自地下至三樓設一木架；木架上置一可盛載多個大型碗碟的花盆；利用繩纜連接轆轤，可以把這托盆扯上三樓、二樓，亦可從二樓、三樓扯到下面去。於是，在二樓和三樓的牆邊，鑿開一個窗口；當廚房製好一道菜式後，看見桌面寫上二樓的，就把托盆扯上二樓去。在這個傳菜的轆轤架旁邊，有一個手拉的銅鈴；當傳菜的托盆送到二樓的窗口，下面的傳菜員，便拉動那個銅鈴；二樓的傳菜員，便知道有菜式送到二樓來，遂把托盆內的菜式取出來，依照貼在碟邊的單面所寫的枱號，送到客人的桌上。這種傳菜制度，行之凡數十年。那種轆轤木架可以說是酒樓最原始的升降機。

傳菜制度是大型酒樓的基本管理制度，這制度不完善，將影響酒樓的營業。在十九世紀時經營酒樓業的人士，已體驗得出來。很多酒樓是由於傳菜制度不妥善而告停業的，原因是客人點了菜式之後，便希望馬上有得吃。故管理妥善的酒樓，都能有條不紊地把菜式送到客人面前。若管理不善，客人等得太久而仍未見有菜式送來，自然不耐煩，以後就不會再來光顧。傳菜制度由「分單執碼」到「跟單起菜」，而至分樓傳菜，都是一系列的管理方法。當然，除此之外，還有其他的管理措施，

例如大酒席時，怎樣傳菜，都是有其不簡單的做法。

「八珍」與「雞茸」

香港酒家上的菜譜，常見很多菜名之上冠以「八珍」二字，其中最具代表性的是「八珍扒鴨」和「腰果炒八珍」，或「八珍豆腐」。「八珍」是一種配菜的配料，可從菜名上看得出來。

「八珍」通常一定有雞腎和雞肝，也有鮮魷魚、菜、蝦仁。但並不一定有八種不同的材料，才叫「八珍」的。其實所謂「八珍」即是「雜會」，那是將各種配料揉合起來的總稱。冠以「八珍」二字，其中「八」字形容多，「珍」即作為山珍的總名，其代表物則為雞腎，並非「山珍海錯」的山珍。

雞腎和鴨腎的「腎」字，讀「申」字第三音，是低沉的聲調。在滷味檔上，有滷水雞腎和滷水雞肝；通常這兩種滷水材料配為一碟，即滷水「腎」肝。由於「腎」字聲調太沉，叫起來不響亮，在早期的飯店和晏店，甚至茶樓，都是用高聲叫喊，叫掌櫃落單的。大凡在叫喊的時候叫不亮響的字，都要改為響亮的字音，以方便聽得清楚。因此叫「滷水腎肝」時，將「腎」字叫作「珍」字，而成「滷水珍肝」。

因此，現時酒樓稱「珍肝」的，是雞腎和雞肝的混合體。一碟滷水珍肝，裏面有滷雞腎和滷雞肝；其中的「珍」字，就是「腎」字的變音，而不是山珍的「珍」。