Chapter.01

藏在食肆裏的香港今昔

飲茶文化在香江——從「地踏」到「高樓」

飲早茶、吃點心的飲食文化，早已植根於廣東人生活裏。不少人每天必定要上茶樓，享受「一盅兩件」，跟家人好友相聚暢談。香港島開埠初期，來港謀生者多來自廣東，「飲茶」文化傳至香江，而供人喝茶吃點心、大宴親朋的地方就稱之為茶館、茶樓、茶室、茶社、茶居、酒家、酒樓等。

酒樓不等於茶樓？

統一酒家
第二次贈送滿漢加贈六名

石塘嘴統一酒家啟

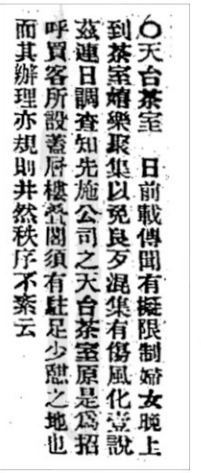
● 石塘咀酒樓廣告及菜單（《華僑日報》，1929 年 8 月 20 日）

香港開埠初期，茶樓、酒樓是兩個不同行業，茶樓提供點心，供客人品茗，經營早市和午市，酒樓專門舉行宴會筵席，專營晚市，兩者針對不同市場。香港第一間茶樓或茶室的文獻紀錄最早出現於 1845 年。1845 年的港府文獻記錄了中上環區有店舖 121 間，當中包點店（Chinese pastry shop）兩間、食店（Eatery）三間、茶店（Teahouse）一間。這處的茶店並非出售茶葉的店舖，而是供人品茗和吃點心的茶室或茶樓。不過，有關這間茶店的詳情就沒有記載，店名也沒有被記錄下來。

至於香港最早出現的酒樓，正是 1846 年開業，位於中環威靈頓街與鴨巴甸街交界的杏花樓 (後遷至上環水坑口街)。杏花樓是一間酒樓，毗鄰當時風月場所，與妓院關係非比尋常，富商公子常在此與風塵女士，飲酒作樂，而杏花樓這類酒樓也會安排女伶演唱，樂隊伴奏，增添情趣。1903 年，港府下令位於上環的風月場所須全部遷往石塘咀，部份酒樓被迫結業，財力雄厚的則奉命搬遷，留守上環的為求生計，只得兼營茶市。杏花樓率先行動，其他酒樓紛紛效仿。及至 1935 年，港府全面禁娼，酒樓兼營茶市變成唯一出路，酒樓和茶樓的差異日漸減少，到 1950 年代已再無分別。

JPC HK

● 《華字日報》有關陸羽茶室飲夜茶的廣告（《華字日報》，1935 年 3 月 28 日）



● 報章提及先施公司天台設有茶室供顧客休憩（《華字日報》，1916 年 9 月 15 日）

高級消費場所 —— 茶社、茶室

正因早期酒樓專營宴席，飲早茶和吃點心就要到各式茶肆。這些供人品茗的場所，以茶室和茶社格調最高，收費自然最貴。晚清外交官張德彝在同治九年（1870）前往法國為天津教案道歉時，曾途經香港，光顧中環蘭桂坊的楊蘭記茶社（張德彝《隨使法國記》），這是有關香港茶社的早期記錄。與楊蘭記同時期的還有位於中環威靈頓街的雲來，都是在 1850 年代開業，稍後出現的有中環的三多、品陞、得雲、得名、得元等。至於今日仍在中環經營的陸羽茶室，則於 1933 年創辦，是本港少數仍然保留典雅室內裝修及舊式飲茶文化的食肆。不難發現，當時的酒樓、茶社都是較為高級的消費場所，前來品茗的不是知識分子，就是紳商名流，並非一般的平民食肆。

基層飲茶好去處 —— 茶館、茶寮

那麼飲茶、吃點心就是富有階層的專利？當然不是，英國人佔據港島之後，中上環一帶成為南北貨運和中外貿易的中轉站，大量華人離鄉別井到此地謀生，當中不少是建屋、修路、打石工人，碼頭苦力也為數不少。他們要解決一日三餐，當然要光顧茶樓。開埠初期，上環一帶已有不少簡陋的茶館或茶寮。茶寮是勞苦大眾飲茶和休息的地方，設施簡陋，通常只是用竹木搭建在路邊的棚蓆，最初出現於 19 世紀廣東各地，是各式茶肆的始祖。當時在茶寮飲一盅茶只需一厘錢（一毫重七分二厘，即茶錢是七十二分之一毫，約為清末時期的兩至三文錢），因此茶寮被稱為「一厘館」。

茶館則由一些經營出色的「一厘館」升級而來，通常設立在碼頭、市場等基層工人集中的地方，向顧客提供快餐式的中式食品。在茶館叫來一盅粗茶，兩件普通點心，即所謂「一盅兩件」，只需花費二厘錢。點心只有蝦餃、燒賣、包子三樣，但包子有鹹甜兩種，這類粵式平民茶館被稱為「二厘館」。

各有分工，各有客路

早期的茶寮、茶館、茶樓和茶室，各有分工，客路各有不同。前二者是平民食肆，後二者是中產人士或名流士紳飲宴作樂之地。及至辛亥革命後，政局混亂，滿清官僚階層消失，廣州的茶社和茶室漸趨沒落，原本服務中下階層的茶館，憑著價廉物美的點心，漸受歡迎。香港地近廣州，深受其飲食文化影響，走平民路線的茶樓興起，提供優質茶水、精緻糕點，廣受歡迎，漸漸發展為現今所見的茶樓和酒樓。

JPC HK

陳公哲在 1930 年代編寫《香港指南》一書（此書類近今日的旅遊手冊），供初次到港人士參考，現整理當中對各中式食肆的描述如下：

茶樓	每日營業時間分早茶、午茶、晚茶，早茶由早上 5 時至 11 時，午茶由中午 12 時至下午 3 時，晚茶由下午 7 時至 11 時止。	茶價由每盅二分起至一毫。另外會因應樓層而調整收費，房間價格自然較貴。
茶室 / 酒館兼營茶室	每日中午 12 時起至下午 3、4 時，4 時之後兼營酒菜。	當時每多美貌女性為招待，客人每多給予小費，時稱之為「手震」，以示順手多給費用。
酒樓	下午 6、7 時至半夜 2 時	每桌酒席一般由二、三元到十多元不等。給予小費每多於一元。

同人不同命，同店不同價 —— 有錢上高樓，無錢地下踎

與此同時，同一食肆為迎合不同階層所需，常採用「階級分明」的收費方式。正如上表所示，當時茶價由每盅二分起至一毫不等：樓上大開窗戶，通風涼爽，亦較為清靜，收費最高；位處樓下和二樓之間的是閣樓，也算靚位，收費較次。至於勞苦大眾消費力不高，只能到位於茶樓的舖面所在的地廳，此處面對街巷，人聲嘈雜，空氣欠佳，故收費最廉，廣東俗語「有錢樓上坐，無錢地下踎」來源於此。不過，凡事不可一本通書看到老，1927 年的《工商日報》有「如意茶樓」廣告一則，列出的日市茶價是「二廔〔樓〕壹毫、三廔六仙、四廔四仙」的價目，可見上樓梯太多有時亦會令茶客卻步，高樓層有時反而要降價，打破「有錢上高樓」的定律。

1927 年《工商日報》廣告，不同樓層收費有異。

粵港一家親 —— 廣州名店南下香江

1920 年代，大量在廣州經營的酒家來港開設分店，一批著名食府南下，帶旺本地飲食業市場，也加劇同業競爭。1927 年前後，在廣州新一代「酒樓王」陳福疇安排下，廣州四大酒家來港開業，成為一時佳話。

酒家	代表名菜	主理廚師	名菜特色
南園酒家	乾燒大網片	邱生	最難之處是橫削薄片鮑魚，鮑魚煮好後黏刀，廚師每刀要先用油抹在刀身，再一刀了斷，舉手不回，刀功非凡。
西園酒家	鼎湖羅漢齋	八卦田	採用葷作上湯，嚴格來說不能當作齋菜，其材料為「三菇六耳」，須逐一處理，再一併合煮，工序繁複；更間暗中以上湯（用老雞、瘦豬肉、火腿骨等熬成）慢煨增其美味。

JPC HK

文園酒家	江南百花雞	妥當全	菜名看來是雞，上碟時也見是全雞一隻，實際是完整雞皮包著百花蝦膠，須用皮厚之清遠雞，否則雞味不足。
大三元酒家	紅燒大裙翅	吳鑾（綽號鬍鬚鑾）	傳承自老牌的貴聯升酒樓，採用價值 60 元的優質魚翅 48 兩，而當時一席高檔酒菜也只作價 10 元，其名貴可想而知。

當時廣州有一段坊間流傳的順口溜，將四大酒家的特點娓娓道來：「食得喺福，著得喺祿。四大酒家，人人聽到耳都熟。手掌噉大隻鮑魚（南園），食到嘴都嘟；江南百花雞（文園），勝過食龍肉；鼎湖羅漢齋（西園），一味清香無啲濁；喂喂喂，大翅（大三元）更揚名，六十元有價目。」

1927 年《工商日報》的廣告：「南園酒家設在廣州市經已十餘年，為四大酒家之首屈一指者，舉凡政商學界宴客，大有非在南園即不成敬意之勢 …… 大三元酒家於德輔道中已於月前開市，現又創設南園酒家於威靈頓街，所有佈置悉如廣州市老店，一切烹飪均聘四大酒家之著名廚師擔任

大快人心

南園酒家設在廣州市經已十餘年為四大酒家之首屈一指者舉凡軍政商學界宴客大有非在南園即不成敬意之勢年前美國遊歷團到廣州省政府亦在南園設筵欵待數百人皆大快朵頤同聲讚許回國後登諸報章稱為中國第一謙遊塲所是南園酒家之聲譽不僅名播全國且聞諸異邦矣諸特在港開設大三元酒家於德輔道中已於月前開市現又創設南園酒家於威靈頓街所有佈置悉如廣州市老店一切烹飪均聘四大酒家之著名廚師担任專造南北時菜包辦大小筵席蘇滬美點精良麵食如南園最著名之干燒大鮑片文園之江南百花雞西園之鼎湖羅漢齋大三元六十元唯一大包翅皆

另聘專人泡製務使本埠人士一履斯地讌遊即如廣州市四大酒家況廳房軒敞堂皇招待殷勤周至二樓全座可容二十餘桌全間可容數十桌另有赤雅堂一所宏偉壯麗文明結婚以之東設禮堂尤為合式各界人士如有式燕嘉賓社團公宴齋酒喜筵可免跋涉之勞伏冀及早賜光歡迎無既另選備最新時菜十種價格從廉菜色列後

全桌十大件（每桌三十六元）

中環威靈頓街 南園酒家披露

● 1927 年《工商日報》有關四大酒家從廣州到香港開設分店的廣告

…… 全桌十大件，每桌三十六元。」此則廣告記錄了四大酒家來港時間、拿手名菜、晚宴菜譜，誠為香港飲食市的重要史料。

第一代茶樓女侍應 —— 女權主義先聲？

茶樓之間競爭激烈，各大老闆不惜各出奇謀，以奪取茶客芳心。早年香港社會男尊女卑，女性不得拋頭露面，故到 20 世紀初才較多女士出入茶肆，而侍應仍採用全男班。1921 年，廣州酒樓茶館興起女招待，香港酒樓武彝仙館率先效仿，以吸引茶客，其他酒家紛紛跟隨。這些女招待偶爾會引來狂蜂浪蝶，甚至衍生爭風吃醋、欺侮弱質女流之事。香港報章於 1927 年報道永樂街如意酒樓、年僅雙十的女招待妙嫦，被黑道中人「三十六友飛天虎」看中，先是當街毆打，繼而收到勒索信，境況堪憐。一代文豪魯迅閱香港報章得知此事，在〈匪筆三篇〉一文作出評論，令事件舉國注目。

英京大酒家

金鑾大禮堂

◇高樓五層◇一連九間◇天然空氣◇清涼舒適◇

廣州四大酒家 四大名廚 主理廚政

喜酌奇筵 羌酌 社團讌會 冠冕堂皇

原桌翅席 歷史悠久 四大名廚 親自出馬 外賣同價 專車送到

十大美人招呼妥當

竟是人間清暑殿 恍如天上廣寒宮

廬山餐廳 加設夜茶 鹹甜點心 冷熱飲品 衛生設備 全港第一

七彩舞池音樂歌唱

● 以「十大美人」（美女侍應）為宣傳的酒樓廣告

不過，女招待的出現引來衛道之士不滿，禁止之聲不絕於耳，但均遭港府否決。後來有西報記者訪問茶樓女侍應，稱之為婦女先鋒，中文報章紛紛附和，女侍應風氣因此大開，漸成常態。1940 年鄧超《大香港》一書有言：「粵菜酒樓都有女侍，女侍個個都打扮得很出色。所以，每每有些人是醉翁之意不在酒。這樣的酒樓，小賬是免不了的。」

JPC HK

武彝仙館告廳

● 武彝仙館標榜自創聘用女招待以吸引客人（《華字日報》，1925 年 12 月 2 日）

▲飛天虎恫嚇女招待
▲一封不通文理之投函

● 女侍應遭黑幫欺凌的新聞（《華字日報》，1927 年 8 月 1 日）

飲茶聽曲 —— 今日酒廊和唱 K 的前世今生

除了美女侍應，茶樓也會在晚上開設粵曲歌壇，聘請女伶演唱。據魯金所言，首創者是如意茶樓，於三樓開設「徵歌部」，茶價二毫（比一般茶價貴四倍）。正因有利可圖，各大茶樓紛紛安排女伶演唱以吸引顧客。那時未有電視機，收音機也未流行，更沒有卡拉 OK，晚上娛樂不多，上茶樓聽歌正是最好娛樂。這些歌藝超群、樣貌娟好的女伶，擁有大批「知音人」捧場。她們像 1970 至 1980 年代香港歌星在各大酒廊「走場」一樣，一晚到多間茶樓獻唱，其「鐵粉歌迷」會整晚跟隨轉場，是為當時業界佳話。中環名店蓮香樓在 1950 至 1960 年代也設有夜茶和歌壇，1980 年代各大酒樓也會聘請明星歌手獻唱，可說是這種風尚的延續。

茶樓經營靈活應變，各適其適

踏入 1950 年代初，香港百廢待興，市民生活艱難，出現大量「地踎茶居」。這些茶居只有一、兩間地舖，跟裝修雅致、樓高數層的茶樓或酒樓大相徑庭，卻因收費廉宜，頗受勞苦大眾歡迎。與此同時，上流社會則聚集於中上環知名食肆，如李兆基、馮景禧等每多在蓮香茶樓、陸羽茶室、大同酒家等處飲早茶，高談闊論之餘，亦交流金融市場資訊。

1950 年代，為提升營業額，酒樓逐漸兼營早午市，茶樓則搶佔晚飯市場，兩者經營漸趨一致，部分酒樓更兼營夜總會，以增加客路。1954 年《大公報》出版的《香港年鑑》道出了當中變化：「一九五四年因生意不前……〔酒家〕多數改變了原有面貌，除了一些以大眾化為號召，實行經營茶市為主，酒菜為副之外，還有些索性將整個業務形式改換，以類似夜總會的形式出現，中午做茶市，晚上飲宴，午夜是音樂宵夜，實行中西合璧，以吸引顧客。」

此後，夜總會蓬勃發展，提供精雅小菜為主的酒家如雨後春筍般湧現。1966 年《華僑日報》出版《香港年鑑》內，以「酒樓夜總會」命名的就有北角麗宮酒樓夜總會、尖沙咀瓊宮酒樓夜總會等 11 間；名叫「酒家茶樓」的就有南昌街龍慶酒家茶樓、譚公道的普慶酒家茶樓等 4 間，充分反映香港飲食業的靈活性和包容性，以及三者漸趨融合的特色。

	酒家或酒樓數目	茶樓或茶室數目
1949 年《香港年鑑》*	40 間	20 間
1955 年《香港年鑑》	93 間	142 間
1966 年《香港年鑑》	126 間	81 間
1970 年《香港年鑑》	111 間	56 間

*《華僑日報》出版