第五屆校際香港歷史文化考察報告比賽

5th Inter-school Competition of Study Projects on Hong Kong's History and Culture

初級組亞軍

Second Prize, Junior Division

新亞中學

New Asia Middle School

「食源：食盡茶餐廳，源於香港地」

"Cha Chaan Teng"

*版權所有，未能上載圖片
請到香港歷史博物館 - 參考資料室
預約查閱，電話 2724 9009

報告撮要

茶餐廳是香港美食的代表，所以我們要了解香港的美食，首先要了解香港的茶餐廳。我們通過聽講座、實地考察茶餐廳的奧秘，及收集有關茶餐廳歷史文化資料。了解到茶餐廳擁有著百年不滅的歷史，蘊藏著香港獨特文化的氣息，也佔據著不可缺少的重要背景，許多香港人都喜歡到茶餐廳「歎」一下生活。在大街小巷中我們會看到許許多多不同的茶餐廳，幾乎能看見在香港的每一個角落都存在著一個茶餐廳。至於茶餐廳名稱的來由，雖然莫衷一是，其實它與其招呼客人的一項特色有關：每當客人一坐下，夥計（侍應）便按人頭端出清茶奉客。所以，茶餐廳的文化習俗已是香港的獨特指出，那就讓我們一同感受下茶餐廳的悠久文化。

作爲香港最本土、也最平民化的飲食場所，茶餐廳已至少流行了半個世紀。今天，已成爲香港的重要的地標。大約出現在半個世紀以前，當時英國殖民時期的香港，由於受西式生活習慣影響，一些港人開始喜歡喝西茶，但因爲無法光顧這些專爲外國人而設、收費高昂的西餐廳，因此出現了平民化的西餐廳，當時多被稱爲餐室或冰室，也就是現在茶餐廳的前身，茶餐廳之所以廣受港人喜愛，除了上菜快速、物美價廉的原因外，主要還是因爲它將西式飲茶的茶點改良成更符合港人的口味，因而出現所謂的港式茶餐。

港式茶餐廳不僅僅是香港美食的標誌，也逐漸融入了音樂、電影、文化中。在現在香港美食的小冊子都會出現茶餐廳的食物，外地的人也通過各種途徑知道了香港的特色茶餐廳，當他們來香港的時候也會去有特色的茶餐廳區品味招牌美食。它不但是香港人的生活中飲食重要的場所，也已成爲了不可缺少的生活文化的一部分。

在探索的過程之中，我們了解到非物質文化遺產時刻存在於我們的生活之中，無時無刻都影響着我們的生活。對於民建聯申報茶餐廳爲非物質文化遺產的事件，我們經過了解茶餐廳在香港地標的重要性之後，也非常贊同他的做法，希望茶餐廳在將來可以繼涼茶後成爲世界人類非物質文化遺產之一。

*版權所有

第五屆校際香港歷史文化考察報告比賽

學校名稱:新亞中學

組別:初級組

題目:食源(食盡茶餐廳，源於香港地)

參賽同學:

潘金鳳

褚愷雯

陳超琪

張夢嬌

洪艷芬

廖惠儀

劉小翠

王卓懿

朱偉彬

組長:洪艷芬

指導老師:梁淑貞

目錄

(一) 前言

(二) 研究目的及方法

(三) 茶餐廳的歷史發展

(四) 從茶餐廳餐單看香港飲食文化的變遷

(五) 從香港文學作品中的茶餐廳

(六) 茶餐廳與香港文化象徵

(七) 茶餐廳的文字語言

(八) 茶餐廳的香港風「味」

(九) 土瓜灣區茶餐廳的特色

(十) 茶餐廳與人類非物質文化遺產的探索

(十一) 結語

參考資料

感想

鳴謝

(一) 前言

茶餐廳擁有著百年不滅的歷史，蘊藏著香港獨特文化的氣息，也佔據著不可缺少的重要背景，許多香港人都喜歡到茶餐廳「歎」一下生活。在大街小巷中我們會看到許許多多不同的茶餐廳，幾乎能看見在香港的每一個角落都存在著一個茶餐廳，茶餐廳是香港的“市民廚房”、“大眾食堂”。

作爲香港最本土、也最平民化的飲食場所，茶餐廳已至少流行了半個世紀。最重要的是它已成爲香港的重要的地標。今天，在香港大街小巷隨處可見的茶餐廳，大約出現在半個世紀以前，當時英國殖民時期的香港，由於受西式生活習慣影響，一些港人開始喜歡喝西茶，但因爲無法光顧這些專爲外國人而設、收費高昂的西餐廳，因此出現了平民化的西餐廳，當時多被稱爲餐室或冰室，也就是現在茶餐廳的前身，茶餐廳之所以廣受港人喜愛，除了上菜快速、物美價廉的原因外，主要還是因爲它將西式飲茶的茶點改良成更符合港人的口味，因而出現所謂的港式茶餐，如港式叉燒炒義大利面，西式牛扒配中式炒飯等中西合璧的茶餐。餐廳的前身。

至於茶餐廳名稱的來由，雖然莫衷一是，但或許與其招呼客人的一項特色有關：每當客人一坐下，夥計（侍應）便按人頭端出清茶奉客。所以，茶餐廳的文化習俗已是香港的獨特之處，那就讓我們一同感受下茶餐廳的悠久文化。

(二)研究目的及方法

我們的組員是新來港的同學，我們來自五湖四海，各地的美食文化都有所不同，而香港最有代表性的美食就是茶餐廳，所以我們定了茶餐廳作爲我們報告的題目。各地的飲食文化都不同，在內地大部分都是快餐店，基本上見不到茶餐廳。而來到了香港，隨處可見茶餐廳，一開始會覺得很奇怪什麼香港的茶餐廳和內地的有很大的區別。所以我們更加有興趣去研究茶餐廳。

甲)研究目的

香港被人們譽爲「美食天堂」，而茶餐廳是香港美食的代表，所以要了解香港的美食，首先要了解香港的茶餐廳。而且在外地人的眼中，茶餐廳是一個很有香港風味的地方，十分不同。

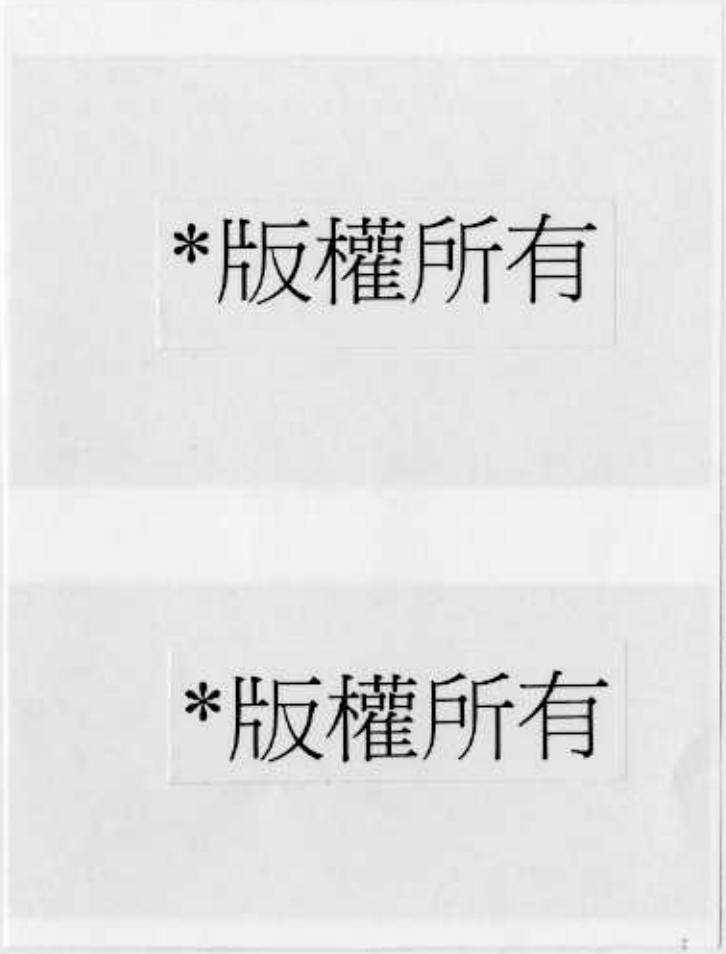
以前的餐廳大部分是西餐廳，價錢比較貴，普通的老百姓吃不起這麼貴的東西。而且西餐廳的東西都比較少，吃不飽。在這樣的情況之下，茶餐廳就誕生了。在茶餐廳中可以吃到和西餐廳差不多的西餐，茶餐廳的東西也多一些，可以吃飽，而且價錢比西餐廳便宜很多。所以茶餐廳成爲了上班族吃午餐，吃下午茶的地方了。在研究的過程哩，我們發現原始的茶餐廳與現在的茶餐廳有所差異。我們透過做訪問、考察、開會討論、整理和搜集文字資料的方法，令我們從不同的方面了解了茶餐廳，來幫助我們完成這份報告的研究過程。

乙) 研究方法

1）參加講座：我們參加了主辦機構舉辦的一些講座。比如「比賽簡介會」，「從實地考察看粵劇文化」，「中國移民與香港之民間信仰」等等。從這些講座我們了解了很多，這些講座使我們更加容易去確定題目。

2）參加工作坊：除了參加講座之外，我們還參加了工作坊。在工作坊裡，我們可以學習技巧。這些技巧使我們在做報告的時候更加快速的可以尋找到資料。我們參加了「口述歷史資料蒐集及整理」，「圖書館資料搜尋」，參觀「歷史檔案」工作坊

我們在一月收到評委意見之後，我們按照評委的方向做。從評委的評審中，我定立了一些我們的主題和主要的方向。我們著重不會去做些人云亦云的東西，所以我們報告中大部分的東西都是同學自己總結出來的。

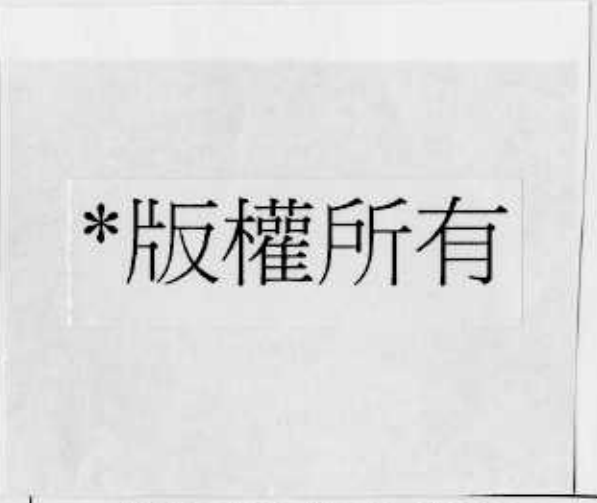


左面這兩張照片是我們開會的時候討論的範圍。我們從以上的腦圖中去分析如何去研究茶餐廳

3) 搜集資料—a)書本--到香港中央圖書館借閱有關於茶餐廳的書籍。
b)報紙--在平時的報紙上面看到有關茶餐廳的報章。
c)網上資料--一些茶餐廳術語在書籍中很難找到，而且找的不全，在網上可以很輕易的找出來。
d)刊物 -- 在一些雜誌，時不時會看到一些介紹香港美食的報導，中間都會有關於茶餐廳的報導。

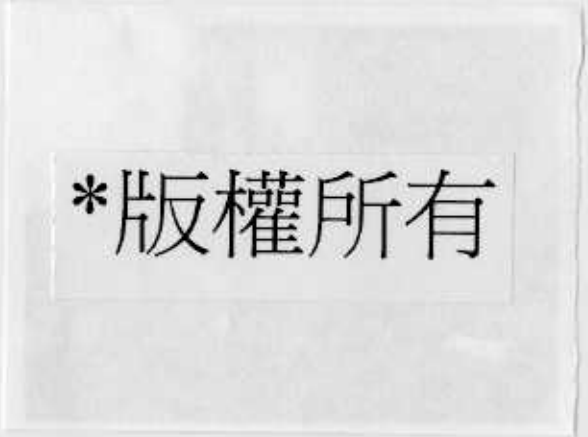
4) 考察－a) 白宮餐廳 b）哥登堡餐廳 c〉新華源茶餐廳
d〉海運茶餐廳

這張照片是我們的同學去訪問白宮冰室負責人時的照片。

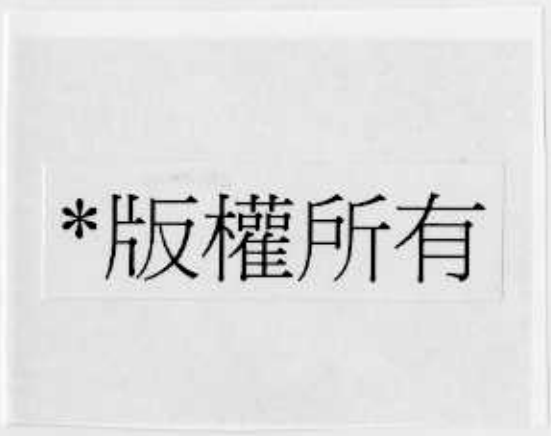


這張照片是我們的同學採訪哥登堡餐廳時所照的照片。

5)。訪問－訪問不同人士包括：香港浸會大學電影電視系副教授吳昊，著名電影監製李力持。這兩位人士口述在他們的角度是怎樣去看茶餐廳，在他們眼中的茶餐廳和一些他們在工作中所接觸到的茶餐廳。然後真理資料，做出分析；做訪問之前我們都會設計問卷，這樣在之後的訪問時可以更加順利一些，也幫助我們第一次做訪問打下了一個基礎。在訪問的時候我們都有紀錄、錄音和拍照，這樣我們可以獲得第一手資料和第二手資料。



這張照片是同學訪問香港浸會大學教授吳昊先生的照片。



這張照片是著名電影監製李力持先生正在接受我們的訪問。

從不同的方面去研究茶餐廳：我們從文學，電影，音樂等方面去研究茶餐廳。每一位同學都會負責一個方面的茶餐廳，這樣可以使每個人的工作更加集中，不會分的很亂。而且這樣的分工可以得到多方面的研究資料。

(三)茶餐廳的歷史發展

茶餐廳經歷著不同年代不同的洗禮，由二三十年代的　不曾素問，轉到四五十年代的繁榮，再到七八十年代的衰落，最後由九十年代一直延至現代再次復興起來。

茶餐廳是二十世紀，二三開始發展的香港特有飲食場時的茶餐廳主要是西餐甜全是香港作爲當時英國殖民活西化和全球化的產物。雖西化，但卻又存在著獨特的在當時的年代華人香港因受活習慣影響，都喜歡上〈飲但真正的西餐廳收費昂貴，餐廳也應運而生。

*版權所有

十年代所。當品。完地。生然偏向風味。西式生西茶〉因而茶

1925 年的德輔道中及永樂東街，西餐廳及飲冰室林立。正中可見怡園西菜館，於 1930 年代改為金龍酒家。

甲)四、五十年代餐室與冰室

根據四、五十年代《香港年鑑》資料的餐室特色：

1) 四十年代西餐室業[1]

*版權所有

ABC 餐室	加拿大餐室	南京餐室
太平館餐室	永吉餐室	維他奶餐室
巴喇沙餐室	紅星餐室	新世界餐室
牛奶公司	皇宮餐室	

1946 年油麻地廣東道的玲瓏餐室

四十年代的餐室大多數以西洋名字作招牌，只是有很小部份的餐室是以中國名字作招牌，這正令我們知道當時茶餐廳在香港人(華人)心中並沒有任何影響力，而相信當時華人並不是西餐室的主要顧客，從招牌看來還能推斷出當時餐室的老闆大多也會是洋人，也許只有洋人或者有錢人才會到這些餐室裡光臨。相信裡面的食物在當時來講，會是比較昂貴的。食物中也不會有中式食物。

[1] 華僑日報出版的 1948 年的香港年鑑

茶餐廳是「冰室」的前室，香港歷史博物館榮譽顧問[2]鄭寶鴻先生說「四十年代末至五十年代初，普羅大衆常光顧橫街的冰室，一杯奶茶約兩三毫子。高級冰室的顧客多是醫生、會計師等高消費人士，像中環畢打街的（美利權冰室），一杯奶茶要一元，價錢貴數倍，因爲環境及品味都較爲高檔次。

2)五十年餐室冰室業

[3]

太平館餐室	紅獅酒吧	美華餐廳
牛奶公司	士丹頓冰室	香港大餐廳
南星餐室	九龍冰室	金門茶餐廳
紅星餐室	美都餐廳	明月茶餐廳
奇香村冰室	北方味餐廳	

經過了 10 年的時間，在四十年代餐室中，有大部分已關閉，但仍有一些頑強的在經營着，如太平館餐室， 紅星餐室等等，也因經過了 10 年時光的洗禮，餐室的經營方式也漸改變。如北方味餐廳，這裡是一個中西合璧的餐室，也說明華人逐漸對此有所認識，由沒有重視食物在這些餐室到有裡面經過了很多的創新。由大部分都以西洋名稱到了有華人參與開辦餐室。也就成爲了華人(香港人)接觸西方文化得先鋒，四十年代的餐室業只用餐室作名稱而五十年代則開始有「茶餐廳」及「冰室」的文字出現，可算是其中的一大轉變。[4]有記載，指出在 1946 年中環首先出現蘭香閣茶餐廳，也許便是茶餐廳名字出現之始。而在１９５２年開業，至今已有４９年歷史，位於中上環的海安咖啡室，門外的鐵閘至今仍有海安冰室字眼。按此推斷，茶餐廳大概是戰後在中上環一帶商業區開始出現，５０年代才逐漸流行。

*版權所有

約 1958 年由西港城望德輔道中。右方為銀龍酒家，右方的食肆依次為新光酒家，珠江飯店，民生冰室，陸海通，新國民西菜和璇宮餐室

[2]網上資料
[3]華僑日報 1950 年出版的香港年鑑
[4]竟鴻: 《南方飲食掌故》(天津:百花文藝出版社，2004 年)。p。568

相信由北方味餐室可看出，當時，已有中西食物的同時出現，食物有可能也會因此而變得較四十年代的便宜，但仍不算是真正的便宜，因爲這還不能平民化。

茶餐廳發展到四、五十年代，冰室和餐室界定清晰了。餐室和餐廳出現常餐，全餐等，後來兩者供應的食物混合，逐漸演變成今日的茶餐廳。於 1951~52 年已店鋪打正旗號以茶餐廳爲名，但第一間茶餐廳已無從稽考。

乙)六十年代：

六、七十年代《香港年鑑》資料的餐室特色：

六十年代餐室冰室業[5]

九龍冰室	美都餐室	華人餐廳
太平館餐室	成記	龍城餐廳
亞洲餐廳	加拿大餐廳	寶石冰室
金門餐廳	天龍茶餐廳	其他
東南冰室	美華餐廳	

這年代的餐室已大部分以中方名稱爲招牌，相信這些都是因爲其是已華人開設的餐室，逐漸這種特有的文化也在這時開始發展，中西方的食物也同時在這些餐室真正出現了。

*版權所有

六十年代，茶餐廳開始逢勃發展，也在這時開始定位，成爲港人日常飲食生活的一部分。[6]邢健《香港特色》有提到[茶餐廳作爲大衆食肆的代號，見證了香港大半個世紀的變遷，它充滿的平民氣氛，它承載的本土文化，給人一種「街坊」的親切感。也就是說由二十年代一直到六十年代的定位的變化也正好反映了港人的飲食文化的轉變，這種本土化體現了香港人文化的特殊性。

約 1960 年占美餐室及 landau's 餐廳的名信片

茶餐廳代表著中西隔合的飲食文化；表面是西化，但內裏卻又隱藏著中國傳統文化思想，也就是[7]郭紹棠教授在《無邊的 0 論述》一文中，指出的香港

[5]華僑日報 1966 年出版的香港年鑑

[6] [7]邢健: 《香港特色》(香港中國新聞出版，2006 年)

文化的特性：（邊緣性和混雜性）：「香港相對於外國人當然是中國人，但相對來自內地或台灣的中國人，又好像帶一點外國的影響。」總的來說，香港的文化和精神也一定是在香港的茶餐廳裏體會。同時，我們熟悉 BC 餐，也同時在六十年代出現；鄭寶鴻認爲這是香港人的集體創作。香港人上班匆匆忙忙，事事講求快捷方便，又不想日日吃一模一樣的早餐。茶餐廳因應需要推出快捷又有選擇的早餐，當時已有 ABC 餐，甚至 DE 餐的選擇，至 70 年代加入即食麵，菠蘿油等食物。現在的餐廳百花齊放，有些兼售魚蛋粉，燒味等，都統一地的 ABC 餐廳，故茶餐廳已沒有清晰定義。

丙)七、八十年代：

七十年代《香港年鑑》資料

餐室冰室業

[8]

加拿大餐廳	榮風茶餐廳	沙田茵餐廳
山頂餐室	蘭香茶餐廳	彌敦冰室
太平館餐廳	其他	

*版權所有

直至七十及八十年代，原來以冰室，餐室爲招牌的都已統一地被叫茶餐廳了，所以茶餐廳已沒有清晰定義。

[9]吳昊在一次講座有提到在70年代中期，香港湧現飲食文化新潮流。就是美式自助快餐店的興起 ，尤其當年香港人口年輕化，青年們嚮往美式文化，追求新口味，再加上社會開始富裕，消費力佳，廉價的茶餐廳不再吸引，被視爲[老土] [不倫不類] [無新意]結果生意一跌千仗。

70年代的哥登堡餐廳

當年的新興自助快餐店都是集團經營，開飲食業連鎖店的先河，因財雄勢厚，大做宣傳，與散兵游勇低調經營的茶餐廳不可同日而語。

---

[7]:《50，60 年代生活方式—衣食住行》展覽特刊崔慧珊: 茶餐廳與「香港人」(電影資料館)

[8]華僑日報 1986 年出版的香港年鑑

[9] 吳昊訪問

例如: [10] 1970年開業的大家樂 ，1975年麥當勞等等……
他們所賣的漢堡包，薯條，炸雞等，當時茶餐廳是完全沒有供應。

1987年<<香港經濟年鑑>>指出：[八六年，快餐生意的增長率成爲全飲事業之冠主要是他能適應香港人緊張，快速的生活節奏，把餐廳，茶樓等的美食集中於一身。]70年代的哥登堡茶餐廳
於是這些快餐店成爲了茶餐廳的最大敵人。

不過，風水輪流轉，1990 年代初茶餐廳文化復興，可能九七回歸之前，港人掀起懷舊潮，尋覓本土文化痕跡，再度認同茶餐廳文化。反映在其時港產電影，頗多場面都在茶餐廳取景，引起大家共鳴。

九十年代中期飲食業食道不景氣，亦連累了快餐也受影響。1996 年《香港年鑑》指出：「近年來，茶餐廳的發展對快餐店構成威脅，因爲大家的顧客對象都是那些消費介乎２０－４０元一位的，而茶餐廳在產品方面的靈活性更大。其吸引人之處在於不分中式，西式，基本上是你希望吃的，他也能供應。雖然環境，氣氛未能與其他類型食肆相比，但茶餐廳又別有自己風格，擁躉仍然不小。

丁)九十年代至現在：

*版權所有

90 年代的白宮冰室

吳昊教授在一次講座[11]上有提到 1990 年代初茶餐廳文化復興，可能九七回歸之前，港人掀起懷舊潮。尋覓本土文化痕跡，再度認同茶餐廳文化。反映在其時港產電影，頗多場景都在茶餐廳取景，引起大家共鳴。

延至今日，茶餐廳成爲香港最具特色的文化，經過歷史的洗禮后，現代茶餐廳與當初的茶餐廳是截然不同的。新一代的茶餐廳是感官的樂園。[12]一輯《人民飯堂》反映了茶餐廳，與不同社區互動下的景象。面對科技爆炸的年代，現代的茶餐廳也得趕上節拍。

---

[10] 吳昊訪問
[11] 吳昊訪問提供講稿內容
[12]《一人一球—一群社會學人的足球筆記》顏立地:〈凌晨兩點在茶餐廳看足球〉 (香港聯合書刊物流有限公司 2006 年)

近年，世界盃熱潮湧爆香港，而茶餐廳也追上熱潮，在店裏都裝上了 plasma 大電視。而《一人一球》〈凌晨兩點在茶餐廳看足球〉一文中提到「新一代的茶餐廳全球化的象徵，整整是從那部 plasma 開始。」以往在香港人心中從未對茶餐廳有種不可能陌生的感覺，令到有不少的學者相信它是港人的精神象徵。填補著後殖民時代香港人身份認同的裂縫。

近年來另現象是電腦落單，現在除了用茶餐廳術語落單，有些茶餐廳已經該用用電腦落單，比如合發茶餐廳。電腦落單在茶樓見多了，因爲茶樓的菜式不會改變太多，但茶餐廳就不同了，客人去茶餐廳叫一杯檸茶也變化多多。茶餐廳的食物變化更多了，就算一碟油菜也有很多種變化:走油，走蠔油，轉腩汁，加鼓油，連湯上……[13]

電腦落單的優點:準確性較高:因爲每個人寫的字不同，所以別人看的時候可能會出錯。但是電腦落單的準確性比一般手寫要高很多。傳送效率較高:在外面侍應寫，在裡面廚師就可以知道了。用電腦落單可以看到什麼食物比較受歡迎，在經營茶餐廳的時候可以更加好的進貨。知道什麼食物最受歡迎，在下個月就可以進多一些做那些食物的材料，這個不會什麼貨都進，導致受歡迎的食物材料用完，不受歡迎的食物材料浪費。而且用電腦落單可以清楚的知道哪些食物的材料快用完了，可以及時進貨。如果有 2 家茶餐廳，一家茶餐廳的某些材料用完了，在另一家茶餐廳可以運一些貨過去。整個過程都以電腦控制，方便，快速，準確。而且讓老闆看業績的時候，用電腦的圖表表示更加清楚，容易明白。用電腦落單可以給客人一種先進的感覺，比較高檔一些。

電腦落單的壞處:電腦落單的弹行比較小。因爲每個人的要求都不同，有很多種組合。但是電腦的設定很死，所以一些特別的要求不能在電腦裡面顯示出來。而且用電腦落單要培訓侍應，比較麻煩。如果在正常的營業時間電腦壞了，那就影響了整個正常的運行。

茶餐廳的侍應，在薄薄的白恤衫，口袋上的原子筆跡見證著侍應落單的神速！餐牌，陳設至落單都是很簡單，很草根，很親切！[14]

茶餐廳的歷史是從經濟上的偶然而走到了身份認同的軌道的歷史。但不同地，茶餐廳在現今社會變得越來越快越來越大。一代有一代的茶餐廳的故事，而延至我們這新一代茶餐廳的經驗已不是上幾代或上一代文化人嚮 往的那種感覺了。現在茶餐廳裏已混入了很多不同文化。

---

[13]陳曉蕾〈茶餐廳二十四小時〉《香港第一》(P.67)

[14] 陳妙芳《我們的生活—茶餐廳》(香港，新課題創作社，2005 年，P.43)

四)從茶餐廳餐單看香港飲食文化的變遷

中國人的飲食多以吃得飽、睡得好就可以，而西方的文化卻剛好相反，他們要求的是吃得要好、睡得要高貴華麗，也就像茶餐廳的變化一樣，由起初的西餐廳轉變爲今日具平民化風格的中西餐廳。

要是茶餐廳是一個寶庫，你會在裏面帶走什麼？我就會帶走一張張歷經時代變化而且簡單又方便的餐單啦！爲什麼？因爲這就是茶餐廳的寶藏咯。一張餐單，你可以看到什麼？看到的可多了，有各種各樣匯合中西文化的菜式，有新奇百態，耐人尋味的菜名，有深藏在菜單中的歷史背景。

甲)早期的餐單[13]

多列爲大餐、小餐、全餐三類，而且價格對於平民百姓來說也較爲昂貴，多是爲迎合西方人的口味而設的。

首先，你知道我找到了什麼？我找到了從《香港老花鏡》中的「鹿角酒店」「華樂園」「威靈頓」「天華西」的餐單看到了菜單中的大、小、全餐的分別：

餐廳	餐類	湯	主菜		蔬菜	甜品	茶	生果	價錢
			肉類	海鮮					
鹿角	大餐	起士豆湯	燒白鴿 炸西雞 路粉鴨肝 燒牛肉 燴火腿 凍肉 咖喱奄列	炸魚 大蝦巴地	燴茨仔 燴蘿蔔	糖果 布甸 杏仁餅 炸蛋絲 芝士	咖啡 糖茶 牛奶	鮮果	一元

[13] 吳昊、張建浩 《香港老化鏡之生話舊貌》(皇冠出版社(香港)有限公司 1996 年 P70-75)

餐廳	餐類	湯	主菜		蔬菜	甜品	茶	生果	價錢
	小餐	蟹肉拌絲	牛扒 茨會雞 燒豬排 燴火腿 凍肉	焗鮮魚	番茄蛋 炮茨仔 桃菜	布甸 夾餅 芝士	咖啡 糖茶 牛奶	鮮果	九毫
華樂園	全餐	路伊湯	會牛肚 煙魚火腿 雞肝飯	無	無	王后布甸	咖啡或茶	生果	五毫
威靈頓	全餐	荳蓉湯	泰西雞 營豬比	煙鮮血	無	鴨多士 炸撻打戟	咖啡或茶	合時生菓	?
天華西	全餐	粉花湯	白鴿巴地 茨會雞 串標牛柳 合時牛菓	無	無	魚布甸 朱古力布甸	架啡或茶	無	七毫

由早期的餐單可見餐的內容多以西方人的口味爲主，何以見得呢？西方的飲食習慣多以肉類爲主或動物的蛋白，如牛奶、芝士、蛋糕。而中方的飲食習慣多以蔬菜類爲主，植物蛋白爲主，如豆類，豆奶，豆腐。從餐單的主菜和甜品列可看出，大量的肉類和牛奶、芝士、蛋糕等西式食品。以及具知當時上菜的方式多以西方的自助餐形式供客人自由選擇，很明顯看出中西文化的不同，和當時華人的地位與洋人的不同。

餐單中更包含了大量的殖民地的色彩，具第二次世界大戰之後香港曾是英國的殖民地，茶餐廳在此時便吸收了不少西方的文化，例如：在餐單中「茶」和「甜品」那兩欄中，出現的「咖啡」、「牛奶」、「芝士」、「布甸」、「夾餅」等西方的飲料食品。洋人的出現帶入西餐的文化，洋人通過貿易接觸廣州的十三行的人，而十三行便是專門給中外商人進行貿易的地方。[14]當時華人爲了迎合西方人的口味而加入的這些西方的茶點，顯示了西方文化對於香港也有一定的影響。

乘上可看出茶餐廳是較先出現在廣州的，從《香港老花鏡》的「飽啖大餐齊脫帽，煙波回首十行」中提及的「大餐」在當時是指「西餐」，西餐廳在

[14] 吳昊、張建浩 《香港老化鏡之生話舊貌》(皇冠出版社(香港)有限公司 1996 年 P69)

二十年代中期被視爲上等階層人士所流連的場所，所以當時的中國人更是少之極少會去茶餐廳食飲，爲了迎合勞動階層的人士，茶餐廳的餐單內，加入了以一元價格便可享受「大餐」,「全餐」等優惠餐飲，可看出華人的社會地位有明顯的改善。

乙)現代餐單的特色

回過頭來翻閱現代的餐單，你又能發現什麼？我就看到了很多很有趣的東西，你知道嗎？茶餐廳可是國際化的表表作，嘅什麼？就要嘅那些響噹噹的菜名了。

茶餐廳的發展，隨著年代的變遷餐單的內容也隨之而改變，加入了不少多元化的元素。

1)食物種類多元化

現代式的餐單：

地方/國家	代表菜式		
上海	上海炒粗面	/	/
台灣	馬拉盞	牛肉炒河	臺式奶醬厚多士
美國	美式熱狗	美式早餐	/
福建	福建炒飯	/	/
雲南/貴州	雲貴肉鬆炒四季豆	/	/
葡国	普國雞飯	/	/
潮州	潮州粉面套餐	/	/
法蘭西	法蘭西多士	/	/

*版權所有

名副其實的港式異鄉菜

世界各地的菜式，幾乎都能在餐單中找到，爲何香港人特別愛將人家地方名堂放到食物之上，最簡單的解釋自然是經常提到的異色引力，無論是俄羅斯還施星洲，單單加個名上去就變的可愛醒目有賣點，反證出香港人從來都有世界性的包容力與國際化品味，單食自己地道風情還不夠，最好要加點寰宇風情。[15]迎合了世界各地人的口味，慢慢地茶餐廳不就步進國際化了嘛，

[15] 李照興 〈蛋撻 鴛鴦 菠蘿包之我愛茶餐廳〉《香港 101：愛恨香港的 101 個理由》,(香港，皇冠出版社(香港)有限公司，2000 年 P。11)

所以現在要是你去到外國，也能找到茶餐廳的。

再拿「新華源」這間具有代表性的茶餐廳的餐單作出分析，我們只拿了早餐這一項來做比較，又能發現現代式的餐單很多與以前餐單的不同之處，多了什麼？多了中西合璧的味道。

2)餐類型多元化

餐單[16]：

餐廳	餐類	時段	餐別	款式	菜式 主	菜式 配	茶	價錢
新華源	早餐	早上七時至十一時	精選公仔麵		煎豬扒 煎牛扒 煎雞扒	腸仔 叉燒 火腿 餐肉	咖啡 茶 凍飲 鮮奶	18元 或 16元
			特別美式		牛扒煎雙蛋 牛扒腸仔 牛扒火腿 沙爹牛肉奄列	牛油方包		19元 或 17元
			精美	A	牛油方包 西煎雙蛋 火腿通粉		咖啡 茶	18元
				B C D	沙爹牛肉公仔面雪菜肉絲米粉 五香肉丁公仔面	煎蛋火腿 煎蛋腸仔炒蛋餐肉		
			特別三文治		雞蛋三文治 火腿三文治 餐肉三文治 吞拿魚三治		咖啡 茶 凍，熱鮮奶	16元

餐單中就早餐這一列，就已經分有精選公仔面、特別美式、精美、以及特別三文治等美味早餐任君選擇。單從精選公仔面早餐中，你知道我看到了什麼？菜式中的主菜和配菜列多以西方口味的「煎豬扒」、「煎牛扒」和「煎雞扒」，加配以罐頭食品「餐肉」和具中國人口味的「叉燒」，再次把中西文化巧妙地帶到餐桌上。

[16] 參考有關新華園餐廳的餐單

除了主菜和配菜之外，早餐也是主要的經營生意，據茶餐廳老闆稱，最好買之早餐首推「老人牌」，即是：「煎雙蛋」「火腿通粉」、「奶茶或咖啡」，此餐屬茶餐廳鎮山之寶，不能沒有，否則人客一定會不高興：「吓！連這款早餐起源已年代久遠，屬經典之作，不能沒有，又或者此餐健康，連老人也持不壞。[17]

還可以從那找到更有趣的東西，不如試一下，從「餐」的角度去看看咯，在早餐、午餐、下午茶餐、晚餐以及全餐中，我們能看到什麼呢？

碟頭飯/套飯		套餐		
特價套飯 特價焗飯套餐 特價咖喱套餐 自選小菜套餐 特價介紹湯飯 精選特價扒飯 炒公仔麵類 特價炒粉類		早餐 (7:00-11:00)	精選公仔麵早餐 特別介紹美式早餐 特別介紹三文治早餐 精美早餐	特餐/公仔麵
		午餐 (11:00-2:30)	自選速食	
		下午茶餐 (2:30-5:30)	特價下午茶餐 特價下午茶潮州粉麵 特色小食	
		晚餐 (5:30-9:00)	(每天有不同選擇)	
		全餐 (全日供應)	特餐 公仔麵餐 特色潮州粉麵套餐	

由餐單可以看到茶餐廳逐漸發展成自選化的時代，早餐、速食、單拼三文治都可以自由配搭，餐單中更可以發現到一些特別的字眼，例如：「精」選/「精」美/「特色」小吃/「特價」/「公司等耐人尋味的字眼，令人看其字，已產生興趣了。餐單中更有中、西式的餐飲任君選擇。

現代的餐式，主菜來來去去不過於雞、牛、鵝、鴨、魚等肉類爲主菜，但加上不同的配搭，便可列出不同的菜式，亦有這不同的煮法，例如配合了中，西式的牛肉+意粉，配搭出「免治牛肉意粉」、「乾炒牛肉意粉」等多花樣的菜式， 讓不同要求的顧客都有這不同的選擇，吸引著更多不同階層的人士。餐單中特別一點的是，茶餐廳更會用罐頭食物作主菜，其中的午餐肉及

[17] 吳昊(茶餐廳與下午茶 P。82)《飲食香江》

五香肉丁，就是最佳的食物配搭了，這種配搭，是一種很具有香港特色茶餐廳菜式。

丙)健康飲食

香港人對於健康飲食的要求越來愈講究，茶餐廳爲了與時並進，在餐單中也花了不少功夫。所以茶餐廳的餐單與健康飲食也就拉上關係了，走進茶餐廳你必定會吃的是什麼呢？來來去去還不是那幾樣，早餐一定離不開火腿、午餐肉、腸仔等幾樣招牌菜式，把 100g 火腿 160 卡路里+1 罐午餐肉 350 卡路里+1 條腸仔 220 卡路里=830 卡路里的熱量。單單一個早餐就已經佔了我們每天所須能量的 1/3。要是再加午餐吃個牛扒餐，加杯奶茶，放兩粒方糖，加一加牛扒和方糖，804+27(不記奶茶)=831 卡路里。可想像，茶餐廳的食物是十分不健康的，根據以下的食物卡路里表可以得知。

食物卡路里表:

雞肉		
火雞	1 件	130
火雞(去皮)	100g	176
白切雞	1 客	198
白切雞(去皮)	100g	148
白切雞脾 (100g)	1 隻	200
炸雞	180g	454
炸雞脾	1 隻	600
炸雞翼	1 隻	350
炸雞籃	1 份	780
燒雞翼	1 隻	119
煙火雞肉	100g	112
燒雞	1 客	297
雞下腿	1 件	147
雞上腿	1 件	278
雞柳	80g	83
雞胸 (side breast)	1 件	276
雞胸肉(去皮)	80g	96
雞胸肉(連皮)	80g	162
雞脾 (連皮燒)100g	1 隻	215
雞翼	1 件	181
雞髀肉(去皮)	80g	116
雞髀肉(連皮)	80g	168

豬肉		
叉燒 (半肥瘦) 100g	1 客	400
叉燒 (瘦)	100g	220
午餐肉 (400g)	1 罐	350
火腿	100g	160
意大利辣肉腸	100g	500
煎豬扒 (中) 100g	1 件	225
煙肉	100g	350
煙肉片 (烤,半肥瘦) 30	2 片	125
腸仔	1 條	220
豬扒(大) 連肥烤 90g	1 件	300
豬扒(中) 去肥烤 60g	1 件	135
豬肉	100g	235
燒肉	1 客	420
燒肉 (半肥瘦)	1 客	331
燒豬批	100g	317
臘腸 (煎)	2 條	310
貢丸	1 粒	48
台灣腸	1 條	244
司華力腸	1 條	320
煙肉腸	1 串	163
炸大腸	1 串	159

牛肉		
牛丸	1粒	12
牛扒	100g	804
牛扒(小)瘦,烤	1件	155
牛肉	100g	179
免治牛肉(生-半肥瘦)	100g	260
免治牛肉(生-淨瘦)	100g	160
香腸(大)煎,牛肉 140g	2條	375
漢堡牛扒	1份	698
燒牛肉	1件	150
燒牛肉(瘦,薄) 90g	3片	175
鹹牛肉	100g	240

肉類		
田雞	100g	176
羊扒(大) 瘦+燒 60g	1件	135
羊扒(小) 半肥瘦+燒 90g	2件	335
羊肉	100g	252
兔肉	100g	128
燒鴨 (3兩) 120g	1份	356
鴨肉去皮	100g	267
鵝肉(去皮)	100g	252

糖類	
白砂糖(約 20 茶匙)	100g
蜜糖(約 6 茶匙)	100g
糖漿	1 湯匙
黃糖	1 湯匙
方糖	2 粒
蜜糖果醬	1 湯匙
糖	1 滿茶匙
片糖/紅糖(約 20 茶匙或 2	100g
冰糖(約 2 立方吋)	100g

中式食肆		
炒三鮮	1 客	427
炒魷魚	1 客	159
金銀蛋莧菜	1 客	140
青豆蝦仁	1 客	133
青椒炒牛肉	1 客	228
青椒雞肉	1 客	137
海鮮煲	1 客	240
梅菜蒸大魚腩	1 客	57
清炒芥蘭	6 棵	20
甜酸排骨	1 客	600
豉汁蒸倉魚	1 客	113
麻婆豆腐	1 客	349
蔥爆豬肉	1 客	536
薯仔煮牛肉	1 客	232

而現代餐單就越來越青年化及吸引女顧客爲主，以銅羅灣合發爲例，據該店李康的舊老闆所講，爲了吸引年青人和女顧客，店裏的餐單內以甜品冷飲種類較爲繁多，例如：燕窩燉椰奶、蜜糖綠茶和傳統的食物，魚蛋米鐵板燒等新式的食品。而早期的餐單多是肥膩、多油的主餐，難以吸引女性和年輕人。負責人林志明更說：「曾想過加入日式拉麵，泰式食物」。近年新興的餐單更加有以炒公仔面加入各種配料，例如：中環翠華會加進印尼甜豉油，銅羅灣合發則喜用嗆汁、紅湯螺絲粉（合發招牌早餐）。[18]

丁）餐單的位置

不少文藝作品中都會提及到有關茶餐廳餐單位置的文化，茶餐廳的餐單位置於一般餐廳的可不一樣了，他不像其他餐廳那樣用漂亮美觀的本字做一個餐套，「他」只需一面牆，一張桌，一面玻璃就可做「他」的安身之所。

1. 玻璃鏡上的餐單

從洪佩珊的《茶餐廳點滴》[19]中提及到在舊式茶餐廳上半截的牆上多鑲上大塊大塊的鏡，鏡上通常會寫上各種套餐的菜單，比如「〈特餐〉」奄列多士，叉燒/雞翼/沙爹牛肉/米/意粉/通粉/公仔麵，配咖啡或茶(凍飲加二元)$22」、「〈常餐〉……」、「〈特餐〉……」的起眼的餐單價格，讓顧客能一目了然，清楚明白。

通過觀察，看看鏡上的菜單，你可能發現今天的「常餐」是配忌廉洋蔥湯，明天的「晚餐」多了一個疏乎厘。原來鏡上的菜單是每天由夥計用白油寫上去的，字跡日日不同，菜單天天新款，顧客也就樂此不疲。這可也是茶餐廳的特色之一。

從餐單所放的位置，可以知道茶餐廳所追求的是以方便、節省空間爲主，爲顧客提供一種清楚明白的食物價格資料。

[18] 陳曉蕾〈茶餐廳二十四小時〉《香港第一》(香港，明窗出版社有限公司，2002 年 P。66-67)

[19] 周淑屏《我在茶餐廳品嘗到愛》(香港:突破出版社，2002 年 P。176)

*版權所有

*版權所有

在洪佩珊的《茶餐廳的點滴》提及到的有關手寫日式快餐、午餐特價的餐單在牆上的圖畫。

從油畫創作冊中提及到的午市套餐、下午茶餐的餐單貼在牆壁上。

*版權所有

油畫油品中還提及以手寫的餐單過膠後放在玻璃下的餐單，讓顧客一目了然。

由種種的特色菜式知道，茶餐廳的確吸收了不少的西方文化，受到殖民的影響，餐單的名字大以西方的英文名直譯過來的，茶餐廳直至現在依然保持這種傳統的文化。茶餐廳由二十年代初開始在香港出現，歷經三四十年代的變遷，由主要以西人經營的西餐廳，逐步加入中國的文化，吸收中外的文化思想，更由餐單中餐的變化帶出了茶餐廳對香港的影響。

(五)從香港文學作品中的茶餐廳

香港茶餐廳的興起與其社會的發展時同步的，無論各行各業都會多多少少與茶餐廳有聯繫。

在文學界，許多作家筆下都少不了借茶餐廳的文化來描述香港的特色與發展，他們會從不同的角度，例如:在茶餐廳發生的人物情節，來表達人物之間的情感，從社會上的角度，民生的發展，例如，九七回歸後的社會狀況，在茶餐廳所發生的動蕩來表達九七的情感。從在茶餐廳作爲背景所發生的一系列的風趣幽默的事來表達出香港的各個不同層度的方面。

正因爲茶餐廳擁有百年不滅的歷史，如今的我們才可以清楚的了解香港的茶餐廳，社會越來越邁向文學的高峰，所以便有許多作家來用文字來表達出對於茶餐廳的熱衷。

那就讓我們深入的來了解一下香港茶餐廳的百年文化。

如梁世榮的《茶餐廳與香港人的身分認同》[20]書中寫道：二十世紀九十年代以來，有關茶餐廳敘述見於不少作者的筆下，他們不是把茶餐廳視爲香港生活的一部分，就是透過茶餐廳表達一己對香港人的認同。

以下就是文學作品中見到的現象。

甲)佈局與食物：

茶餐廳的佈局有一種極爲鮮明的特色。大部分的作家認爲茶餐廳的佈置簡陋，有瓷磚，玻璃桌面，不論有錢或沒錢都可以光顧。能夠給予舒適的個人空間。 在陳德錦的散文《茶餐廳傳統》[21]中還更深一步將茶餐廳歷史化的他寫道茶餐廳的破舊佈局，卡位松拖，玻璃堅固，有著白底紅字的餐牌。

在食物方面也非常吸引人，款式多。王璞在《香港女人》[22]這篇散文中寫道一句話：茶餐廳的食物價廉物美，平易近人。這就是一種不可缺少的特色。而在北京的茶餐廳也擁有著香港的風味。杜可道在 98 年的《北京茶餐廳》[23]小

---

[20]梁世榮《茶餐廳與香港人的身份認同》(P.62-63)

[21]陳德錦 《茶餐廳的傳統》《腹語》(香港，阿濛圖書，2003 年 P.84 第 1 段)

[22]王璞《香港女人》(上海東方出版中心，2003 年 P.114 第 2 段)

[23]杜可道《北京。茶餐廳》 (香港 普普工作坊，1998 年 P.132-133)

說中寫道自己在北京茶餐廳的愛情故事來描述出茶餐廳的情感相融的地方。

乙)茶餐廳與情味

由於茶餐廳的普及，光顧的人多，因此常可見到人與人之間的情味。周淑屏《我在茶餐廳品嘗到愛》[24]，此書運用人與人之間在茶餐廳發生的不同事情來表達親情，友情...暖暖的人情味。

1)親情與友情：

茶餐廳這地方時常聯繫著親情或友情，在作者周淑屏《我在茶餐廳品嘗到愛》[25]寫童年時樓下附近一家瑞芳茶餐廳門口售賣的各式麵包，常是家中大人藉以對小孩表達關愛的維繫。同時透著親情的暖意，不僅如此，作者的學生時代在茶餐廳準備面試時受到了鼓舞和振奮。在第二次面試前也會受到一個人的嫉恨，所以茶餐廳上演著一幕幕愛恨情仇。茶餐廳不僅僅有親情，友情，也聯繫著一段段穩定與不穩定的感情，時常給予平淡，滿足;時常讓人神傷。所以周淑屏認爲茶餐廳跟他們這一代的成長與愛恨不可分割。

*版權所有

2)暖暖的人情味：

在小說《我在茶餐廳品嘗到愛》[26]中一些的的士司機，小貨車司機時常因爲開工沒空吃飯，又或者擔心因走開而車會被抄牌。在觀塘雲漢街對面的茶餐廳的老闆娘時常會爲他們留意是否有警察抄牌並且還爲他們把飯菜熱一下，又爲他們的熱茶里加冰，在他們忙碌的心里增添了一絲暖意的回憶。那麼爲什麼茶餐廳會是這些情感交融的地方?而快餐店，麥當勞等一些食肆不能融入這些感情。我認爲快餐店又或者一些其他的餐廳是一個來去匆忙的地方，沒有歎生活的樂趣。

3)容人之量

洪佩珊在《我在茶餐廳品嘗到愛》[27]中寫到因幼時不能太奢侈上酒樓，所以茶餐廳便是她常到的地方。她認爲茶餐廳的了不起在於它的容人之量，每個人都能在這裡上演一幕幕喜怒哀樂的常景，體會出甘苦甜酸的滋味。在她的童年回憶中，她與妹妹一個月一次去到‘翠華茶餐廳’用餐是最期待。有

---

[24]周淑屏: 《我在茶餐廳品嘗到愛》(香港:突破出版社，2002 年 P.16-21)

[25]周淑屏: 《我在茶餐廳品嘗到愛》(香港:突破出版社，2002 年 P.6-7 P.24-32)

[26]周淑屏: 《我在茶餐廳品嘗到愛》(香港:突破出版社，2002 年 P.17-19)

[27]洪佩珊: 《我在茶餐廳品嘗到愛》(香港:突破出版社，2002 年 P.8-9)

時候在星期六下午一時後，與爸爸媽媽妹妹坐在一起吃闔家歡套餐，相當暖意。在她的點滴回憶中有略帶苦的谷咕飲品，有著新鮮出爐的麵包……。從她的回憶中都透露著對茶餐廳的點點暖意。

4)情感交融

梁望峰在 1999 年小說讓貓做你的主人中寫到自己與一只貓在茶餐廳發生的一段貓情間接來刻畫出茶餐廳是一種情感交融的地方。在陶然 1988 年的散文《秋天的約會》[28]中寫到香港人到茶餐廳的休閒生活增添了不少的濃濃的人情來，從待應的冷淡的服務的態度而反面論證出茶餐廳勝於人情味，人們總是說去『歎』茶，這已經算『享受』要求不高，容易滿足，人生多快樂，由此可見，許多人以將茶餐廳視爲生活化，發洩情感，一個容易滿足的地方。

丙)從茶餐廳看香港文化

茶餐廳的特色與變遷，可看到香港的文化。許多人來到了不僅是爲了享受一下其價廉物美的食物，有時也是要休閒一下。在梁望峰 1999 年小說《讓貓做你的主人》[29]中寫道老伯談論馬經，在陶然的 1998 年散文《秋天的約會》[30]中也寫道香港人喜歡談論六合彩，馬經，街道味很重，同時也會看一下這天的新聞報道。所以茶餐廳是一個高談闊論的地方。

1)曖昧的味道：

王璞在 2000 年散文《閒言碎語，》[31]與 2003 年《香港女人》[32]中寫道茶餐廳有種曖昧的味道。在《閒言碎語》[33]種寫道這些名不符實的感覺代表著某種文化心理。而茶餐廳的存在是香港人靈活處世的表現，身分模糊的象徵。他還在《香港女人》[34]中提到某食物不中不西，不倫不類的獨特情調。例如，牛油多士，熱檸檬……，其中也寫道深圳的茶餐廳。 他覺得深圳的茶餐廳像是一種買了盜版碟的感覺，外表看來，它也許比正版更堂黃，更那麼回事，但是，坐下來，盯盯，看看，嘗嘗，就體驗爲甚麼叫荒腔走板了，我由此可以看出，茶餐廳是香港獨具的特色，一種象徵標誌。

---

[28]陶然《秋天的約會》 (香江出版有限公司 1998 年 P.179-180)
[29]梁望峯 《讓貓做你的主人》 (皇冠出版社，香港有限公司，1999 年 P.22)
[30]陶然《秋天的約會》 (香江出版有限公司，1998 年 P.179)
[31]王璞《閑言碎語》 (浙江文藝出版社，2000 P.152)
[32]王璞《香港女人》(上海東方出版中心，2003 年 P.114 第 3 段)
[33]王璞《閑言碎語》 (浙江文藝出版社，2000 P.152)
[34]王璞《香港女人》(上海東方出版中心，2003 年 P.114 第 3 段)

在茶餐廳的油畫[35]中這本書中，馮兆輝寫道在八十年代，茶餐廳也是許多人小時候時常去的地方，他們兒時快樂的歲月大部分是在茶餐廳中度過，因此茶餐廳時他們聯繫情感的地方。也是他們兒時珍貴回憶的地方。在現在隨著社會的發展，許多不同的飲食業開始萌生，例如:coffee shop，酒樓，西餐廳…，但茶餐廳的地位並沒有因此而在人們心中改變。它能帶給我們歷史的寶貴經驗與知識。劉珍華在這本書中寫到一個茶餐廳的成功自然少不了員工之間的合作，在茶餐廳中，老闆和僱員的關係更加需要密切，只有老闆與員工的團結合作，才可以達目的。所以在茶餐廳中蘊藏了許多階層的感情，一次更加豐富了。茶餐廳的內涵。

2)享受自由，快樂的空間

在亦舒 1988 年散文《得魚忘筌》[36]中寫道茶餐廳的常客，吃罷取過帳單自行往櫃台付款，乾脆磊落。有選擇就有自由，有自由就有快樂，不只亦舒談到，在魏根民 1999 年觀潮中寫道廚師與堂倌十分友善，常常加入馬平牌議，爭論是非，從火燒赤壁，到薩達姆，甚至「肥花」上電視，從人物方面便可以看出有的固定的自由感覺—言論自由。

*版權所有

3) 生活靈活樂觀

茶餐廳是香港文化的一個重要部分，它代表了市民便宜的生活水準，腳踏實地的精神，勤儉刻苦，生活靈活樂觀。

在湯禎兆的《茶餐廳的冷記憶》[37]是寫到冷飲是茶餐廳的主要賺錢的主力，我們可以從這裡與佈置上來看茶餐廳是十分本土化的。茶餐廳十分具有傳統色彩，在陳德錦《茶餐廳的傳統》[38]中寫到堅持沒有中式飯類，只供西式意粉。

丁) 九七情懷

---

[35]《茶餐廳油畫》(藝術人生-新課題創作社 P.18-19 P.20-21 P.24-25)

[36]亦舒 《得魚忘荃》 (香港天地圖書有限公司 1988 年 P.154)

[37]湯禎兆 《茶餐廳冷記憶》

P.1-2(http://www.geocities.com/tongsiu_hk/sun/sun309/sun030924.htm?200712)

[38]陳德錦 〈茶餐廳的傳統〉《腹語》(香港，阿湯圖書，2003 年 P.85)

*版權所有

亦舒在 1988 年散文《得雨忘筌》[39]中也夾雜著九七情感，以 80 90 年代的香港人對 97 的 不同反應做比較。 在蔡瀾 1988 年散文《十字街頭》[40]寫道 97 回歸人們生活的情節。 現實香港約三分之一的食肆，是茶餐廳。價錢理想，吃的飽，他提到過去那麼多個國家，還是覺得香港人的靈活是天下第一。經濟不好就省一點吧， 香港人的樂觀，也是天下第一的，以爲食大鍋飯的一天不會來到，其實香港人最厲害的。還是對任何朝令暮改的政策，一律照受不誤，再在夾縫中求生存，這就是回歸的香港人，香港擁有「can do 精神。」

在陳冠中[41]《茶餐廳里的後殖民主題-香港短篇小說選 2002-2003。序》中寫到茶餐廳成爲閱讀香港殖民都市空間的重要地標。不期然地在二零零三年的小說中反覆出現了「茶餐廳」的寓言化形象。敘述者還說了一句較爲爲之動容的話:「如果茶餐廳都死，香港真係玩完。」茶餐廳時刻代表着香港的整體形象。例如在 2003 年陳冠中小說《金都茶餐廳》[42]中寫到身處建華之治，時刻保持著「can do 精神」，將香港等同於茶餐廳從側面反應香港的狀態，可以找到這一代香港人的真實的影子。

在胡燕青《茶廳哲學》[43]中提到茶餐廳能夠描述到香港的這個城市，它可以體現香港人的生活素質，以及香港文化精神的顯現。在這本書裡利用不同茶餐廳的文化來反映出香港人的不同社會性方面，茶餐廳與這個城市一樣在同步，並肩向前。所以在這本書中我們可以更加深刻的體驗茶餐廳的文化。

在茶餐廳中容納了許多愛，有親情，友情，愛情…讓人可以在茶餐廳中品嘗人生滋味百態，它不僅是情感的交融，更加從九七回歸，自由度，香港人在茶餐廳的活動，來反映出香港的政治，經濟，文化，社會的不同的形象。

---

[39]亦舒 《得魚忘荃》 (香港天地圖書有限公司 1988 年 P.154)

[40]蔡瀾《十字街頭》(香港天地圖書有限公司 1998 年 P.188 第 2 段,第 3 段 P.189 第 5 段)

[41]陳冠中《茶餐廳里的後殖民主題-香港短篇小說選 2002-2003.序》(香港天地圖書有限公司 2005 年 P.104-105)

[42]陳冠中《香港三部曲》(Oxford University Press 2004 年 P.157-P.170)

[43]胡燕青 《茶餐哲學》 《腹語》 (香港阿湯圖書 2003 年 P.36)

文學與茶餐廳

年份	作品	作者	感情	人物(情節)	特色	香港人的表現
1988	得魚忘筌(散文)	亦舒	友情		粵籍人士，一種身份認同，西式小食有強烈的廣東味	本市的特色，有選擇就有自由，有自由就有快樂(付款);九七情節(八十，九十年代香港人九七反應
1998	十字街頭(散文)	蔡瀾	純樸之情			茶餐廳代表了市民的便宜生活水準，腳踏實地，勤儉，刻苦的生活，靈活，樂觀，九七的回歸情節
1998	北京茶餐廳小說	杜可道	愛情	在北京經營著一家茶餐廳	擁有香港的風味，佈置與九龍洞天冰室一樣	九七回歸以北京有線電視播周星馳電影作為回歸的色彩
1998	觀潮(詩)	魏根民	友情	狗，老人，老闆娘，店員，顧客	佈置簡陋，適合不同顧客光顧	情感交融，議論自由的特點，固定的自由感覺
1998	秋天的約會(散文)	陶然	友情		談賭馬，六合彩，街坊味重	濃濃的人情味
1999	讓貓做你的主人(小說)	梁望峰	貓情	老伯伯，貓，夥計	活動(馬經)	情感交融的地方
2000	閒言碎語(散文)	王璞	友情	朋友		靈活處是表現，身分模糊的象徵;再這些名不副實的感覺，代表著某種的文化心理;曖昧的感覺

2000	食色(散文)	李純恩			口款式多	香港文化的一個重要組成部分;生活習慣
2000	我的千禧茶餐廳(散文)	李碧華	親情	侍應，寫稿佬	紙皮石，瓷磚，吊扇卡位	生活化，發洩情感，容易滿足，九七回歸的創業
2003	香港女人(散文)	王璞		茶餐廳的食物	价廉物美，平易近人	曖昧味道，不中西，不倫不類的獨特情調。
2003	茶餐廳的傳統(散文)	陳德錦			破舊佈局，卡位鬆脫，玻璃堅固，白底紅字的餐牌，掛鍾，舊八駿圖	傳統色彩，，堅持沒中式飯類，只供應西式意粉
2003	金都茶餐廳(小說)	陳冠中	愛情	何秀雯，鬼佬		九七回歸，身處建華之治，can do 精神，香港等同于茶餐廳，(從側面反映香港，可以找到我們這一代的真實影子)
2003	茶餐哲學(散文)	胡燕青	友情	吳思源，中年小康，穿校服的初中小子	中餐，晚餐，能夠給你舒適的個人空間	義無反顧(沒有做作侍應不必付任何花邊小費的地方);茶餐廳能夠描述到香港這個城市，九七回歸後香港的發展
	茶餐廳冷記憶(散文)	湯禎兆		凍飲是茶餐廳的主要賺錢動力		茶餐廳的本土化
	在茶餐廳里(詩)	黃燦然	親情	中年離婚的倒霉男人	卡位(一家四口)生活化，家庭位重	情感交融的地方

(六)茶餐廳與香港文化象徵

其實茶餐廳在年代已經在香港出現了，但是普及度和知名度並不是很高。梁世榮認爲從 90 年代<壹週刊>及<飲食男女>中發表了多篇茶餐廳的文章後[44]，茶餐廳也被香港人所認識。經過媒體的傳播茶餐廳在香港逐漸普及，發展到現在一條街有幾家茶餐廳。由茶餐廳的文章主題前後的變化可見，茶餐廳也與香港本土生活水乳相融。本部份不以《壹週刊》等文字傳媒作分析，而是用音樂、電影及文化藝術等方面作分析研究。

甲)音樂方面：

最有名的茶餐廳音樂，當然是謝安琪的《我愛茶餐廳》這首歌不只是好聽，而且歌詞也很好。與香港的茶餐廳文化的關係很密切。

1)茶餐廳的食物是結合中國和外國，古代與現代的。

如「星洲炒米古法蒸青斑　西冷扒叉雞飯」，從這句的「星洲」，「古法」，「西冷」可以反映到茶餐廳的食物特色。「齋啡檸水鮮奶滾水蛋　款式相當廣泛」「齋啡」是不加奶的咖啡，是西方國家喝咖啡的方式，而中國人喝咖啡喜歡加奶。這杯齋啡包含了中西文化。「滾水蛋」現時已經很少見到了。「滾水蛋」在 70 年代受歡迎是因為當時的蛋貴，而且不是家家戶戶都有熱水。在茶餐廳沖一杯滾水蛋又有營養有方便。但是現在時代不同了，滾水蛋也漸漸落伍了。現在已找不到滾水蛋的蹤跡。歌詞中的款式真的是很「廣泛」，因為它包括了一牽合現在的飲品。「令我驚嘆　實太璀璨」是對茶餐廳食物正面的評語。

2)茶餐廳在香港十分普遍及平民化

「相差咫尺都有好幾間」說明了茶餐廳在香港的普遍性。「不需超額消費可一餐　兼且水準不爛」，茶餐廳的食物好吃，而且有便宜，真是物美價廉。「實要稱讚　絕無偷懶」是對茶餐廳精神的一中正面的評價。「我愛你個性樸素平民化」是茶餐廳一種很大的特色。

3)茶餐廳的人情味

---

[44]梁世榮《茶餐廳與香港人的身份認同》(香港，香港大學出版社，2006 年，P.69)

「會教顧客暢快滿意如歸家」、「歸家」， 是給顧客一種溫馨的感覺。其實這種感覺就是情。夥計對老闆的情，夥計對顧客的情。如果是老顧客，夥計一定知道那位客人的口味。「牛油餐包再配以百年濃茶」是茶餐廳中一種口味的配搭。 「你最可嘉」是對茶餐廳夥計工作態度的一種正面的評言。「再世爸媽」是由環境帶出感情。茶餐廳的卡位是 4 人座位，一家人坐在卡位裡面好像家裡一樣，有家的感覺。「英超西甲轉播深宵間」和「聽聽師傅講社會險奸」都是香港人在茶餐廳經常做的事情，很評民化。「實太抵讚　絕對不懶」又寫出夥計的工作態度。「用兩蚊做到」也是寫茶餐廳物美價廉。

4)茶餐廳與香港政治經濟關係

「港式餐廳流傳成爲文化」也是寫出茶餐廳在香港的普遍性。「見證繁榮和低窪」是茶餐廳的歷史文化悠久，也寫出香港的經濟變化，「你最好打　鬥志可嘉」是讚美茶餐廳精神。

《我愛茶餐廳》
作曲：周博賢｜填詞：周博賢｜編曲：周博賢｜監製：周博賢/小池石良

星洲炒米古法蒸青斑　西冷扒叉雞飯
齋啡檸水鮮奶濕水蛋　款式相當廣泛
令我驚嘆　實太璀璨
若怕分散　亦有套餐
相差咫尺都有好幾間　想搵位真好辦
不需超額消費可一餐　兼且水準不爛
實要稱讚　絕無偷懶
做夠七晚　夜半也未閂
我愛你個性樸素平民化　會教顧客暢快滿意如歸家
　牛油餐包再配以百年濃茶　令倦透的身軀也昇華＊
你最可嘉　再世爸媽
英超西甲轉播深宵間　餐廳一一包辦
聽聽師傅講社會險奸　都可得益千萬
實太抵讚　絕對不懶
未見不散　夜半也落單
你最可嘉　用兩蚊做到
換凍飲太好　彈性高有著數
港式餐廳流傳成爲文化　陪同人群見證繁榮和低窪
豪情瀟洒氣慨似少年劉華　外貌帶點草根卻高雅
你最好打　鬥志可嘉

乙)電影方面

香港的電影業發達，喜劇，驚慄片，文藝片，動作片，百花齊放，看電影在不知不覺中早已滲入了大家的生活中。

香港被譽爲“美食天堂”，各國的美食都匯集於香港，當然，香港也有他的美食特色。相信大多的人都認同茶餐廳是香港的一個美食的代表，茶餐廳已經陪我們走過了幾十個年的風雨。香港回歸，金融風暴，沙士，香港經歷了各種各樣的大事，茶餐廳依然屹立不倒，陪伴著大家走過苦難的日子。

爲了找出茶餐廳跟香港的關係，我們特地訪問了電影電視系副教授吳昊，名導演李力持，討論對茶餐廳於電影與香港的關係，還從十幾部電影中挑選出與茶餐廳有貼身關係的加以分析。
以香港另一特色—師奶為題，在黃金時間播出的電視劇節目《師奶兵團》里,也有多個茶餐廳的場景。

*版權所有

與李力持合照

根據吳昊：「茶餐廳」是三溝九流聚集的地方，所以就會是一個社會的宿影，特別是一個下等社會的宿影。[45]李力持：「茶餐廳」是時裝喜劇的特色，因爲它爲人所熟悉，很眾生相，茶餐廳有三教九流的人，學生，黑社會等.有不同的人種。[46]

茶餐廳的空間給人一種最直接的感覺，是一種無拘無束的氣氛，甚至是一份市井的味道。因此，很多香港電影都不約而同地以茶餐廳作爲重要場景，以表現某一年代、某種階層的生活氣息，以及美學品味，如《阿飛正傳》的六十年代懷舊浪漫，《行運一條龍》的地下層百態，《ＰＴＵ》的警察夜宵食堂，《旺角揸Ｆｉｔ人》、《旺角風雲》、《阿飛與阿基》、《九龍冰室》等的黑社會群生活等。[47]
茶餐廳見證了香港大半個世紀的變遷，它的歷久不衰必然有它的理由。說起茶餐廳，一眾香港飲食行家便滔滔不絕，在小小的茶餐廳裡，看盡人生百態、體驗兼容並蓄、創意無限的精神。[48]

---

[45]吳昊訪問內容
[46]李力持訪內容
[47]《空間之旅》一書
[48] 網上資料：http://bj.sina.com.cn/danone/art/7162.shtml

就因爲茶餐廳是社會低下階層的代表，爲人所熟悉，常常有不同的人物在茶餐廳出現，在茶餐廳吹水，也因爲這關係，一般的茶餐廳夥計跟顧客的關係都很好，漸漸的，也就培養出感情來。不論是人和人，或者是人和茶餐廳，都存在著一分暖暖的感情。

電影與茶餐廳

劇名	年分	內容	特色
《雀聖》 ^飛姐茶餐廳^	2005	賭仔被追入茶餐廳，發現阿旺記憶力驚人，於是出題留難，街坊幫阿旺出頭	夥計與街坊(顧客)關係很好
		阿旺在茶餐廳工作時睡覺被老闆娘罵，實則是勸他不要沉迷賭錢。	雇主與員工(夥計)仿如一家人(親情)
		阿旺在茶餐廳被刺激起失去的記憶	茶餐廳有親情的存在
我的大舊父母	2004	閣樓，老大帶女友見家長不成功。	家的感覺
		老三帶女友見家長	同上
嚟咕嚟咕對對碰 榮泰茶餐廳	2007	商場茶餐廳	
		女夥計在拜關公，男顧客在「吹水」	夥計與街坊熟絡
		談判收購商場的事宜	在商場有重要地位
		餐廳外開圓桌吃飯	如家般溫暖
		在茶餐廳聊天	同上
PTU 方榮記茶餐廳	2006	黑社會在茶餐廳內講數	茶餐廳的自由性高
		警察入內視察	
		在閣樓，警察坐在一起講數，秘密討論同僚的事。	茶餐廳的隱密性高
The Lucky Guy 行運茶餐廳	1998	小妹妹幫爺爺買蛋撻，做法複雜，老闆堅持，認為街坊生意也要用心去做。	待街坊態度認真-----如家人
		夥計吹水，萬人迷夥計出場	夥計與街坊熟絡
		萬人迷溝女(娛樂性)	同上
		業主要加租，萬人迷出面但被打傷。	夥計對茶餐廳有情
		老闆和夥記聊天，決定茶餐廳的命運。	像一家人，對茶餐廳有情
		富家女在茶餐廳學做夥計，一身夥計 look(穿制服)，嘴叼煙，手拿紙，	

劇名	年分	內容	特色
阿飛正傳	1960		六十年代懷舊浪漫
師奶兵團	2007	師奶們在茶餐廳交流訊息	聚會的場所
麥兜故事續集之菠蘿油王子	2003	麥太帶麥兜去吃飯	茶餐廳方便快捷
九龍冰室	2001	兒子無聲地在閣樓與母親說再見，	茶餐廳閣樓的私密性

a)場景：懷舊的閣樓

1. 《九龍冰室》雖直接以冰室爲名，但他卻以茶餐廳作爲一個主要的場景，片中第一眼就看到出獄的黑幫老大鄭伊健在茶餐廳慶祝重生，昏黃的燈光，盛滿啤酒的玻璃杯互相碰撞，莫名的溫暖延蔓在空氣中。「鏡頭隨即從中空跨層空間往內拍攝，並緩緩把坐在上層閣樓邊緣卡位，細述著別後景況的兩人攝入鏡內。觀眾可從空間中感受到，相對下層而言更具私隱性，更便於傾訴心底話。」[49]鏡頭一轉，閣樓上整齊排列的欄杆後，小孩子正無聲地對著離去的媽媽揮手說再見，緩慢的動作後配搭寧靜的閣樓，有說不出的悲傷，媽媽也始終不知道，尤具私密性的閣樓幫小朋友保留了無言的秘密。沒錯，明亮的下層跟昏暗的閣樓上層相比，閣樓明顯更具私隱性，更吸引人前往閣樓進行各種私人的活動。

*版權所有

2. 《我的大舊父母》裡茶餐廳比較接近現代化，空間比較大，故事裡訴說一對父母兩次在閣樓接見媳婦，可能相對而言閣樓是一個隱秘高的地方，可以傾談兒子的終身大事。

3. 「電影《PTU》把於一九六三年開業，位於旺角街市內的中國冰室發揚光大，當中該冰室被塑造爲午夜後巡警的秘密宵夜食堂。」[50]情節中，鏡頭從上層向下，各隊警員一起走進已經打烊的冰室，走上閣樓，在這冷清的閣樓靜靜的享受著宵夜。

隨著落難警員林雪急急步入

*版權所有

《ＰＴＵ》內的茶餐廳

[49] 星島日報０６年６月２９日Ｅ９版文化廊：建築條例破滅茶餐廳閣樓情
[50]星島日報０６年６月２９日Ｅ９版文化廊：建築條例破滅茶餐廳閣樓情

冰室，沉默的氣氛隨即打破，轉向低迷。正是因爲閣樓充滿私密性，所以被選爲巡警偷懶宵夜的秘密地點。正如吳昊所說:「現在看那些電影譬如《PTU》,在夜裏就有一種鬧哄哄，很蕭殺的感覺。跟香港的夜間是有一定的關聯的，我常說香港是一個后現代世界，香港的城市是分爲兩個城市的，日間的城市是正面的城市，夜間的城市是影子的城市，是另一面的城市。」[51]

*版權所有

b) 服裝：白色制服

1. 《The Lucky Guy》裡舒淇扮演的夥計身穿一件白色襯衣，口叼著煙，手拿著紙條，筆放在耳邊，手裡捧著新鮮出爐的蛋撻，標準的茶餐廳夥計 LOOK 很簡單，很平凡，卻顯得很貼近低下階層的生活。也許這也是茶餐廳受到大眾所熱愛的原因之一。

*版權所有

The Lucky Guy

2. 《雀聖》中的阿旺的打扮也是大同小異，但唯一不同的地方就是阿旺的制服有茶餐廳的標誌，還有的是他的紙條是放在胸口前的口袋裡的，同樣平民化的制服，同樣受到大眾的喜愛。

《雀聖》

*版權所有

[51]吳昊訪問內容

c：食物

1. 《麥兜的故事》裡出現了各式各樣的餐式，麥兜的媽媽想挑選餐式，而夥計就列舉了常餐，快餐，特餐，午餐，晚餐，款式繁多任君選擇。「記得香港出名的本土動畫片《麥兜》里，經常出現茶餐廳的場景，去年推出的第二集《麥兜故事續集之菠蘿油王子》里，麥太帶麥兜去吃飯，老板介紹，午飯有肉有菜再加上生粉芡，20 元搞點，然後上學的上學、回寫字樓的回寫字樓。這就是茶餐廳，能用最快捷的方法把事情弄得妥妥當當。」[52]「麥兜主題曲的歌詞是這樣的：“我個名叫麥兜兜,我阿媽叫麥太太,我最喜愛食碟頭雞飯一起吃雞一起在歌唱……”碟頭飯就是把煮好的菜餚淋在米飯上面。盅頭蒂則是從半個世紀前的茶居走進了茶餐廳。」[53]各式各樣的美食從不同的渠道走進了茶餐廳,走進了香港人的生活。

2. 《The Lucky Guy》中一個小女孩幫爺爺買東西吃，要雙撻凍奶茶，火腿通粉。老闆要求蛋撻面加煉奶，蔥花炒蛋治去邊烤底，奶茶就三七鴛鴦， 不加糖。可以看出茶餐廳的製作過程不輸給西式餐廳，在食物方面也很講究，認真，製作過程難，而且注重質量。

3. 《雀聖》中賭仔爲難夥計，特意叫孖腸煎雙蛋，一條香腸，一條潤腸，左邊蛋大，右邊蛋小，然後一個雞鴨鵝絲魚蝦蟹汁牛羊肉片飯炒底，蕃茄白汁太極獻，生菜墊底青瓜捆邊。光看名字就知道這菜的複雜。更何況是做的人呢。

4. 《墮落天使》裡的茶餐廳竟然會出現小籠包，由此可見。茶餐廳的餐式真是無所不有，無所不及，十分的多元化。

5. 《阿飛正傳》裡面的卡位餐桌上擺著吃了一半的番茄薯條，叉子則叉在麵包上，隔壁擺著一杯濃濃的奶茶，一杯剩下三分一的啤酒，還有一杯可樂，富有濃厚的西餐特色。

*版權所有

《阿飛正傳》內的食物

[52] 網上資料：http://bj.sina.com.cn/danone/art/7162.shtml

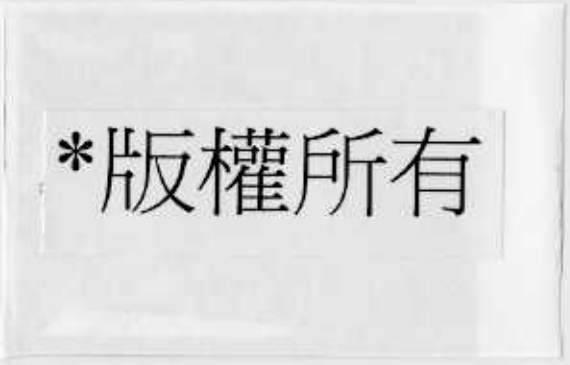
[53] 網上資料：http://bj.sina.com.cn/danone/art/7162.shtml

d)情之所歸---家

1. 《雀聖》中阿旺被人為難，在場的人都站起來維護他，連清潔阿嬸停下手頭的工作，可以看出那些顧客跟茶餐廳的夥計很熟，關係很好，有難的時候大家都互相幫忙，就像是丨家人。而且在後來阿旺沉迷上賭博，以致老闆娘罵了他一頓，其實目的是想勸他不要沉迷賭博，感覺上就像是家中的媽媽。只有家裡的媽媽才會這樣苦口婆心的勸兒女，儘管知道兒子一定會反感，卻也要冒險去說服他。

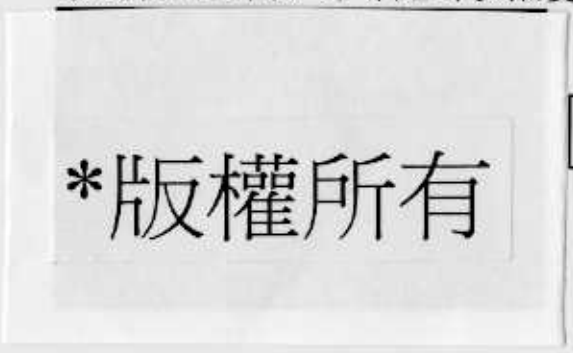
2. 《嘅咕嘅咕對對碰》中有一場吃飯的場景，奇怪的是飯桌時擺在茶餐廳外面，幾個人圍著一張大圓桌吃飯，給我的感覺上就好似回到的家鄉大家一起吃飯的熱鬧情景。我想如果他們不是對茶餐廳有一定的感情，也不會一起圍在茶餐廳外面吃飯。

3. 《阿飛正傳》有多個場面在茶餐廳裡描寫主角們的內心感情和對將來的思考。第一個場景描寫的是主角跟朋友在茶餐廳裡聊天，中途被媽媽找到，要求談判。

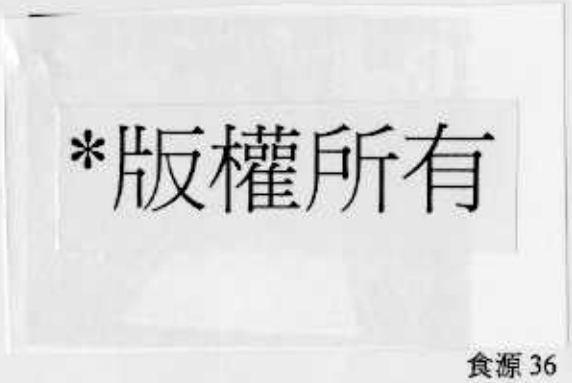


張國榮在茶餐廳內被找到

為什麼會在茶餐廳裡被找到呢?原因就是主角經常在茶餐廳流連，已經是一種習慣了。在另一個場景，張學友則習慣性地把劉嘉玲拉到茶餐廳裡聊天，後來更留下她獨自思考。就是因為茶餐廳有家的感覺，有家的私密空間，才令她可以無憂慮的思考者。



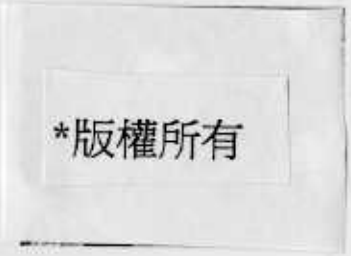
劉嘉玲在茶餐廳內流連



4. 《THE LUCKY GUY》中一名夥計逃難到茶餐廳，因爲他在茶餐廳工

作，對茶餐廳也有一定的感情，茶餐廳對於他而言就像是家一樣，是一個 24 小時的避風港。無論他犯了什麼錯，茶餐廳這個「家」一定會義無反顧的包容他。就如文化人李照興所說:「是一種老友鬼鬼的街坊家庭暖意，周星馳九八年的電影《行運一條龍》確實捕捉了這種老好情懷。」[54]茶餐廳裡的夥計是朋友，是家人，一定會盡全力保護他。鏡頭一轉，鏡頭落在了夥計們爲茶餐廳最後一日而奮鬥的背影上，他們的臉上有奮鬥的熱情，有對茶餐聽的不捨，只因爲這是茶餐聽的最後一天。在茶餐廳工作了那麼多年，他們多多少少也對茶餐廳有一定的感情。到了最後一幕，茶餐廳終於得以保存下來，可以繼續開業，夥計們的歡呼聲響徹天際，從他們的臉上可以看出所珍惜的東西回到了他們的身邊，茶餐廳就是他們所珍惜的東西，他們想要保護的珍寶。

5. 《師奶兵團》里，師奶是香港一大特色，是香港最草根，最地道的說法。劇里，師奶們很多時間都坐在茶餐廳里聊天，交換小道消息。其實師奶這個說法是香港的一個特色，在外國，在中國說起師奶這各詞，別人根本聽不明白你在說甚麼，可是在香港，一說師奶這個詞，別人就會明白你是在說一些很八卦的家庭主婦。同樣的，在香港說起茶餐廳，別人就會想起很多人在里面「吹水」，是香港人經常聚集的地方。茶餐廳和師奶相輔相成，把香港最草根，最特色的地方表現出來。



師奶在茶餐廳聚集聊天

茶餐廳作爲最草根，最地道的飲食場所，早已成爲了香港文化的一部分。在我們的生活中，我們很容易就接觸到茶餐廳，吃飯的時候，我們可以到茶餐廳吃飯，喝東西的時候，我們會想到奶茶或鴛鴦，到麵包舖的時候，我們可以選擇茶餐廳的產物——蛋撻，甚至在看電影的時候，我們都會看到茶餐廳。《麥兜的故事》、《行運一條龍》、《雀聖》、《阿飛正傳》、《嚦咕嚦咕對對碰》、《ＰＴＵ》、《九龍冰室》、《The Lucky Guy》和最近在翡翠台播放的電視節目《師奶兵團》都有茶餐廳作爲一個場景，《ＰＴＵ》、《麥兜的故事》、《阿飛正傳》、《師奶兵團》里都以代表草根的茶餐廳作爲一個傾訴心事的場景。濃濃的人情味在電影中毫無保留的體現出來，《嚦咕嚦咕對對碰》中的圍桌飯，把大家的街坊情意體現了出來。《雀聖》中街坊的維護之意，老闆與員工的家人之情，顯露無遺。《行運一條龍》里表現出夥計對茶餐廳的不舍之情。茶餐廳作爲香港最草根的、最具代表性的飲食場所，包含了大家無限的愛，我們的感情毫無掩飾的被電影拍攝了下來。

[54]《空間之旅》一書

丙)其他方面：

除了茶餐廳的音樂、電影、文學之外，近年也多以茶餐廳爲主題的文化媒介項目。例如：旅遊推廣、博物館展覽、古典音樂推廣、以及文藝活動都與茶餐廳有關。

現在茶餐廳已經成爲了香港文化一個重要組成部分，在香港人的生活中，少不了茶餐廳。港式茶餐廳也成爲了香港美食的一個重要性的標誌。比如 2004 年 9 月，香港電台在網上舉行「最能代表香港的設計」投票，茶餐廳以 1930 票獲的冠軍。在幾年前香港舉辦的「是個最能代表香港的設計」評選中，茶餐廳出人意料的排名第一，而位居第四位和第六位的，分別是菠蘿油〈一種麵包〉和鴛鴦〈一種飲品〉，這兩樣都是港式茶餐廳的「指定食物」。

A)推廣爲香港地標—自助遊手冊

03 年 7 月 1 日大遊行之後，一些關於香港的旅遊小冊子在介紹香港美食的時候，都少不了介紹港式茶餐廳，而且以茶餐廳爲代表。

自助遊手冊[55]

名稱	內容
帶你遊港澳	銅鑼灣區內，各式餐廳林立，既有充滿地道香港風情的茶餐廳，提供招牌美食如港式奶茶，蛋撻和雲吞麵。
繽紛香港遊	茶餐廳是百分百的香港發明，是中西文化融合的代表。其特色正正體現香港人討生活的要求---速度要快，食物要美味，價錢當然要實惠。
港澳自遊行	它是香港獨有和充滿地方色彩之飲食場所……咬一口「菠蘿油」，飲啖「鴛鴦」，一口中有齊四種風味，實使人回味。
名稱	內容
香港自由行	如果要選一種香港道地產物，港式奶茶絕對入選……
香港樂在此•愛在此！〈簡體字版〉	體驗香港生活，認識地地道道的飲食文化，自然要親嘗有別於內地的香港風味美食。 茶餐廳是香港獨有的平民飲食地點，充滿地方色彩……以咖啡和奶茶混合而成的飲料「鴛鴦」香濃幼滑，是香港人勇於創新的明證。
香港特色自由行	海安咖啡室五十年老冰室，蘭芳園馳名絲襪奶茶，忠記碳燒奶茶，金鳳茶餐廳無冰咖啡奶茶，美都餐室五十三年老牌冰室，極之好得獎炒出前一丁。

[55] 梁世榮《茶餐廳與香港人的身份認同》(香港，香港大學出版社，2006 年，P.69)

從上表可見以下現象

1. 食物：在這麼多小冊子中，介紹最多的就是鴛鴦了。因爲這是香港人自己創新的一種飲品。有鴛鴦當然少不了奶茶了。奶茶也是香港茶餐廳的招牌之一。特別是絲襪奶茶。港式的絲襪奶茶香濃幼滑，配合蛋撻或者菠蘿油那真是絕佳的口味阿！還有一個特別的小吃就是雲吞面了。因爲香港人特別喜歡吃面，一日三餐中總少不了一餐面。而且正宗雲吞面的湯底非常好吃。

2. 地點：香港比較出名的茶餐廳大多數在港島。因爲港島比較多的上班族沒有時間自己做飯，所以大多數在茶餐廳解決。在港島也有很多名人，他們都會光顧一些老字號的茶餐聽。所以在港島，比較容易吃到地道的香港茶餐廳小吃。

3. 香港文化：在這些小冊子中不難發現一些「港式」,「地道」，「獨有」等字眼。因爲茶餐廳的發源地在香港。在香港各式各樣的茶餐廳中都可以見到不同的香港茶餐廳文化。在茶餐廳中充滿了香港平民飲食的地方色彩。

4. 特色：香港人的精神就是勇於創新。所以招牌美食鴛鴦就是香港人自己的品牌。香港人的食物要快，美味，當然少不了實惠了。所以在香港的茶餐廳吃飯不會用很多的錢。大多數 30 元就可以吃上一份很美味的飯了。

B)講座：胡恩威先生在香港大學，的圖書館新翼開辦了一個講座，名爲「Hong Kong Style 香港風格」，其中茶餐廳成爲了香港學術一部份，胡恩威先生提及到香港經歷了百多年的英國殖民地統治， 飲食文化亦都注入了豐富的中西元素「鴛鴦」正式薈萃中西飲食文化的其中之一的例子， 他體現了香港這個大都會， 中西文化的特色。

C)展覽：

1) 約翰百德畫廊展出了《香港舊式茶餐廳攝影作品展》， 呈現了本土特有的茶餐廳眾生相，觀眾可細味著當日的風采。從作品中領略不少樂趣。

2)茶具文物館有四十六位港的藝術家分別以「鴛鴦」爲題。創作了超過一百件的藝術作品。足以反映到藝術家的靈活創意的思維， 及展現了中西文化交融的地方結晶品。

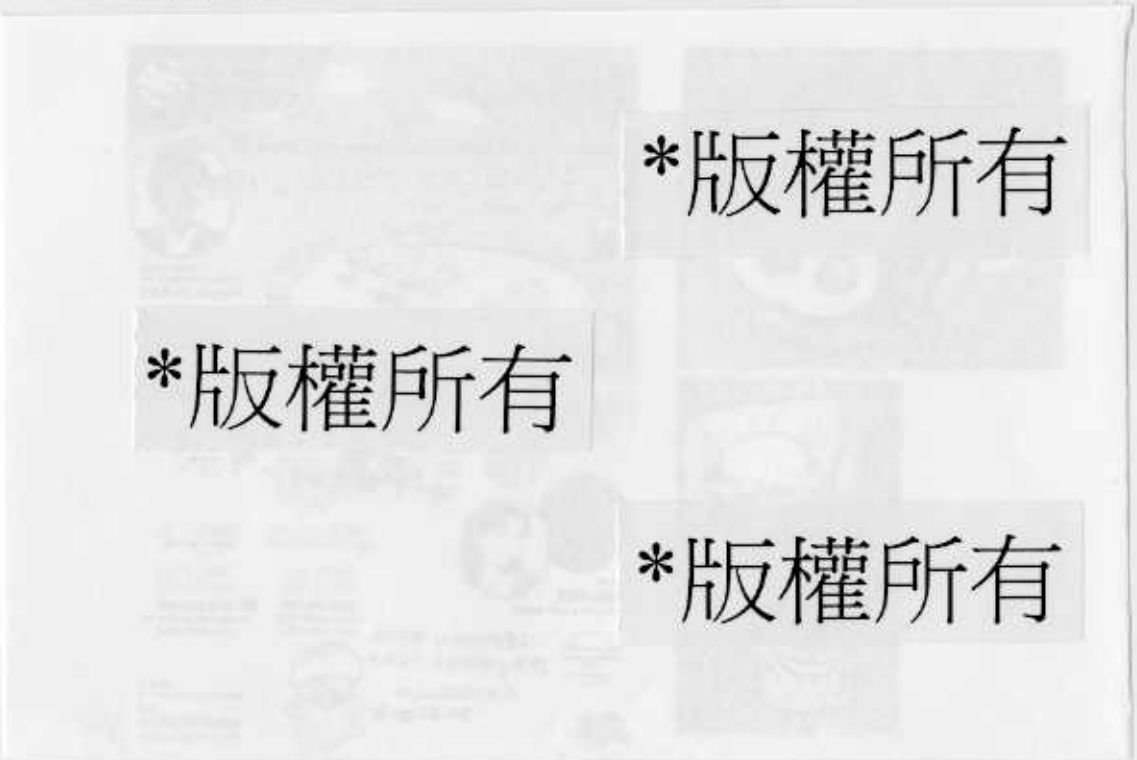
3)上海街視藝空間的《家福茶餐廳》， 亦都有藝術家巧妙地將展覽現場佈置成茶餐廳，把茶餐廳的傳統元素注入藝術作品中。

4)香港文化博物館現正展出《港飲港食》， 資料豐富， 是最大型的飲食文化展。 展覽形式以大牌檔、大笪地等街頭食檔。 透過不同年代的飲食文化的展現， 能讓參觀人士了解飲食文化之餘， 更可對過往的體驗， 勾起不少的回憶。

以上的展覽是從本地的特色食品，回顧百多年來香港人的飲食文化。 時至今日，香港中西文化薈萃之地，由過去簡單的口味，發展到對色香味的追求，食肆亦有撲實簡陋，以致要求裝潢華麗，菜式由地道口味，到世界各地美食共治一爐。足以反映香港人的飲食態度及生活質素以轉變。

D)古典音樂推廣：

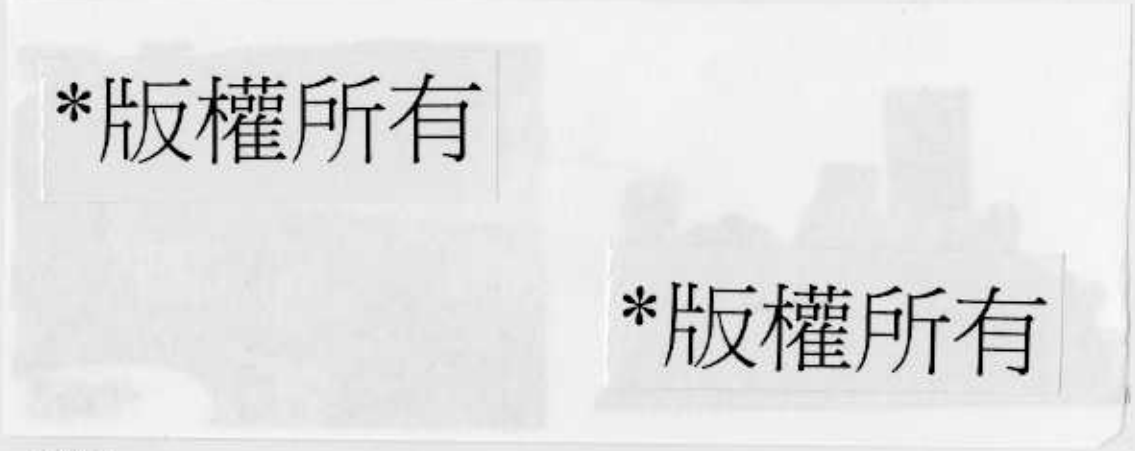
香港小交響樂團葉詠詩在這次古典音樂嘉年華中，以「茶餐廳」爲主題。從此可以看到茶餐廳已經漸漸深入了香港人的生活，茶餐廳也漸漸的深入了香港的各種文化中。而且海報上面的漫畫很自然的把麥兜和茶餐廳的食物融合在一起。



以上兩張的截圖是音樂嘉年華宣傳海報的封底。這兩張漫畫畫出了茶餐廳的一些食物和一些茶餐廳中的用具。

E)茶餐廳變爲展覽場地—海運茶餐廳

我們的同學也去了海運茶餐廳作採訪。我們的同學去了那些參觀塑膠展覽。店主說做這個塑膠茶餐廳展覽是爲了讓街坊懷舊。



這張照片是運海茶餐廳。在上很塑的牆有多膠展覽品。

2004 年 9 月，茶餐廳以 1930 票奪得香港電台在網上舉行的 「最能代表香港的設計」的冠軍。由此可見茶餐廳已經深入民心了。報章常常報導某某明星愛去茶餐廳，有些茶餐廳也以多明星光顧而馳名。馬會也有馬主將他的馬改名爲「奶茶」。「奶茶」也是茶餐廳飲品中的代表。在港產電影中可以看到很多茶餐廳的蹤影。特別是周星馳得喜劇和一些警匪片。我們經常會看到茶餐廳。由此可見茶餐廳的普及程度很高。06 年，周博賢還以港式茶餐廳爲主題，創作了一首歌。大部分香港人心中茶餐廳已經成爲本地飲食文化的象徵。而且今年的中學會考中文科作文考題爲「檸檬茶」。相信「茶餐廳」不再是飲食場地咁簡單了。

(七)茶餐廳的文字語言

茶餐廳是一個社會各個階層的人都會去的地方，所以在茶餐廳中有個色各樣的人。他們來自各行各業，五湖四海，比如打工仔，蠱惑仔等等。因爲茶餐廳的東西又多又便宜，所以在茶餐廳的更多的是低下階層的人，他們的文化水平可能不是那麼高。他們平日的話語中總會帶著一些髒話，比較廣東低俗化。

茶餐廳的侍應來自不同的地方，他們的文化語言都有所不同，爲了統一他們落單時的文字，所以茶餐廳用了一套術語。因爲受了茶餐廳顧客的影響，所以在術語中也會出現一些髒話。在平時他們用慣了髒話，所以在落單的時候也會用到，也可能是因爲這樣常用的話語比較容易記住，所以就這樣的情況出現。茶餐廳有自己一套語言：首先你永遠不會直接對廚房發出下單的指令，指令，是一定要通過夥計的轉達而發放的，而無論落單或「埋單」，都會有茶餐廳用的暗號，例如「開黎拿住！」之類。[56]

甲〉落單術語：

在落單的時候，侍應會用不同的文字來寫。這種文字就是茶餐廳的術語。

術語[57]	食物
靚仔	白飯
靚女	白粥
雙扣	菜和飯都少
扣底	少飯
細湧	雲吞面
打爛	炒飯
茶走	熱奶茶加練奶
可力，好銀黑	好立克
羅友	波蘿油
206	熱檸樂
306	熱檸樂加薑
29	熱鮮奶

[56] 李照興《101 食住上》〈蛋撻・鴛鴦・菠蘿油之我愛茶餐廳〉〈P。3〉

[57] 歐陽應霽《香港味道》〈香港，萬里機構・飲食天地，2007 年，P。116〉

術語[58]	食物
爆檸	凍檸茶
肥妹	朱古力
夏惠姨	西多
痴銀炒粉	乾炒牛河
生春	太陽蛋
孖春	雙蛋
熟春	熟蛋
攬住	蛋治
隊銀住	退蛋治
咪嘔住	退牛治
丐[59]	麪
丐，面	麵

這些術語的出現是由廣東話轉變過來的。因爲香港人日常都用廣東話，所以他們在落單的時候都會用一些和那些食物近音或近意的字來代替。因爲在茶餐廳的人都比較低階層，所以他們所用的文字也比較低俗，部分帶有髒話。

乙〉板書：如：反、面、〈錯字〉

在茶餐廳的外面，時常都會看到小黑板。在一塊小小的黑板上常常可以找到很多的錯別字。這些字是和那些食物近音的字，都比較簡化一些。在一塊小小的黑板上面寫簡化些的字看上去比較簡潔，而且別人也會明白。

丙〉餐廳內的語言

茶餐廳中的語言都是比較低俗的，而且部分是比較本地化的髒話，外地的人根本就聽不懂。所以這是香港本地的文化。

在香港的茶餐廳裡面都是用廣東話來對話的，而且在茶餐廳中的落單也是用一些比較廣東口語化的。所以說廣東話和茶餐廳的關係是十分密切的。

[58] 歐陽應霽《香港味道》〈香港，萬里機構・飲食天地，2007 年，P。116〉
[59] http://zh.Wikipedia.org/wiki/%E8%8C%B6%E9%A4%90%E5%BB%B3

(八) 茶餐廳的香港風「味」

茶餐廳是不少人公認的香港代表之一，更有從外國回來的人會惦記著茶餐廳，茶餐廳也是他們必去的去處，要是問他們在茶餐廳中你最印象深刻的是什麼，那一定離不開，百分百港人自創的「絲襪奶茶」，及具有中西味道的「菠蘿油包」和「雞尾包」。社會經濟的發展人們的生活水平不斷的提高，對於飲食的要求也相對提高，爲迎合港人及各國各地的人的口味，茶餐廳追求的是不斷的創新。

甲)飲食文化與技術

1)食冰文化：

說到飲冰的文化，就一定離不開它的發源地冰室啦，二十世紀四十年代，戰後的香港更開放更迅速地受西方文化和生活習慣影響，出現了供應廉宜西式食物的冰室。據說當時冰室跟提供日常飯餐的餐室不同，主要以販售咖啡，奶茶，三文治，多士等西式飲品小食，顧名思義也提供紅豆冰，雪糕等冰品[60]，飲冰文化也就在病是這個冰室的溫室之下被孕育出來的啦，一般以爲冰食習慣多爲西方口味，但其實早在《詩經・豳風・七月》[61]中就有「二之日鑿冰沖沖，三之日納於淩陰」的詩句提及過有關飲冰文化描述了，譯過來是「十二月把冰鑿得通通響，正月把冰藏進冰窖」。藏冰又是什麼意思呢？據說是冰鎮食物的意思。唐代時已有著名的冰食例如雪泡梅花酒等，及至清代，京師什剎還更流行熱賣雜錦冰盤，所以說飲冰的文化還是要歸究於我們中方的文化影響。而刨冰的方法，以前的人多用人手刨出冰山似的刨冰，而現代人爲了節省功夫就多用古老的刨冰器取代人手，但依然能保持原有的風味。

2)fusion 文化(吳旻)：

我們在該次的訪問中也向吳旻先生提問過有關「融合菜」〈FUSION FOOD〉文化的問題。根據吳旻先生在訪問中提及過的，融合菜是近年的名詞。跟在 90 年代時，香港舉行一個高格調的飲食有關。比如說你要去一個地方要有品味又要結合全世界美食的，在茶餐廳裡你會吃到魚翅但同時也吃到鵝肝醬或者是魚子醬。但這跟以前的 Fusion 是不一樣的。Fusion 理論上以前已經有了。那是因爲香港是殖民地緣故吧，特別是香港差不多可以說是中國的門

---

[60] 歐陽應霽 《香港味道 2—不脫絲襪的奶茶》(萬里機構・飲食田地出版社 2007 年 P.107)
[61] 歐陽應霽 《香港味道 2—不脫絲襪的奶茶》(萬里機構・飲食田地出版社 2007 年 P.108)

口，所以茶餐廳也就把西洋和東方各種美味食品都集合在裡面了。更有說法是，Fusion 是早已出現的，只不過這個名字時到了 90 年代才被使用。因爲香港是一個美食天堂的情景底下才以 Fusion 爲題，以高格調的東西搞出一個比較特別的食市。只要你來，任何國家的食物都可以任你選擇。但又有說法，以前是沒有 Fusion 的，Fusion 完全是與一個開放文化文化有關的。香港本身已是混雜出名的，飲食開放、服飾開放，這是一種混雜。混雜有兩個版本，一個叫「雜種」，是難聽的；而另一個，就是取其長而去其短，所以早期的思想就是茶餐廳的所有東西都是「雜種」的，但 90 年代的就不一樣，是高格調的。就是以這兩種理解，所以 Fusion Food 是有正反兩面的，從這可知道 Fusion 並不是說就一定是好的。[62]這也是吳昊先生位我們提供的資料啦。總結來說，Fusion Food 的文化是一直都隱藏茶餐廳裡的。

3)技術—煮法：

A)奶茶去草腥

你有沒有聽過[無遮無扇，神仙難變]的說法阿？所以沖杯好奶茶還是要用好的材料，祥香的茶葉就一定要落本，一溝就是 Lipton 黃罐、花塔粗幼茶葉 3 種，前者取其香、後兩者分別取其味與色，色，味道才獨立。

平日我們喝奶茶太潔或不夠味那都是茶葉所含的草腥味作怪，用 100 度滾水、透薄密籠的隔渣用布茶袋當然少不了，煮茶功夫更加重要。據老闆所說其實隔一次就夠，否則茶會因離壺多次，受溫度變化而不能除去草腥味；由得它住在壺裏自行出味，茶味也就更好。

B)睇杯數加奶

對於奶茶來說加奶，也是一樣很考功夫的事，有人以爲[七分茶三分奶]是黃金定則，但這定則卻不是時時適合。首先，一壺紅茶約可沖出 14 杯奶茶，頭 4 杯茶味較淡，所以奶的分量就要減少一點，以免抹殺茶味，果然考慮周到；而第 9-12 杯因爲煮的時間較久，茶味較濃但卻變得粗鞋，因此加奶的份量也要加多一些以便平衡口感，沒想到只是一個簡單的加奶過程都要那麼講究，你說要是沒有這份細心又怎樣泡得出譽滿西環的「靚奶茶」呢？[63]

乙)飲品

---

[62] 根據吳昊訪問

[63] U MAGAZINE 075 期別冊 《全港必食茶餐廳》(香港經濟日報有限公司 2007 年 P.09)

我們在茶餐廳裡進餐，最不可缺少的一定是一杯合心水的飲料啦，在茶餐廳裡提到飲料大家第一個想到的一定是那頂頂有名的絲襪奶茶了吧。

1) [絲襪奶茶]：有說[絲襪奶茶]是茶餐廳最偉大的發明，也是香港融合飲食文化的奇葩。所謂的[絲襪奶茶]並非真的用絲襪沖奶茶，只是用一個薄紡布製成的長袋做[茶隔]，放進紅茶的茶葉，倒進滾熱辣的水，抽起茶袋，這樣一隔，就能沖出香濃馥鬱的奶茶來了。這長布袋，就被戲言爲[絲襪]泡製出來的俗稱[絲襪奶茶][64]，果然夠特別，難怪可以令我們如此的影響深刻啦!

2) [鴛鴦]：更有另一項茶餐廳的所創的怪招，那就是[鴛鴦]（咖啡混奶茶），據說這是種混合了紅茶（原產於中國）加奶（西方的飲茶方式）及咖啡（源於非洲）[65]的地道飲品，非常的特別，把中西的文化有一次結合起來，又爲我們帶來一美味的享受。國人所謂中庸之道，就這樣延伸到茶餐廳每一個厚邊的杯子裡，其深入人心的程度，使人吃驚---醫謂奶茶寒創，咖啡燥熱，昆在一起才好。[66]而[鴛鴦]便是一種由 1/3 咖啡+2/3 紅茶組合而成的，在同時間之下可以享受到茶、啡之樂。[67]據說[鴛鴦]的出現是爲了那些寧喝奶茶，也不喝咖啡的香港人而設的。這又是一樣十分之有創意的創作。除了[絲襪奶茶] 、[鴛鴦]這兩種飲料以外，

3) [檸啡]：還有一樣現代人已經較爲少飲用的，那就是[檸啡]，它的做法很方便，只要放兩片檸檬去煮咖啡就達公告成了，據說還有藥效，可治感冒等等，[68]在品嘗美味飲料的同時，有可以起到強身健體的功效，果然一舉兩得阿。

4) 牛肉汁：有一種更古怪的飲料--牛肉汁[69]，它的做法絕對不是因爲用料靚或是冰室的沖泡了得，反而是這裏保存了失蹤多時的精彩飲法。雖說用料不算一級，但用的仍然是來路的保威爾牛肉汁，只要用滾水一沖，上臺再附一丁點的牛油與一瓶胡椒粉，讓食客自行加進牛肉汁，前者有令牛肉變滑變香之效，後者則可僻去惹人討厭的肉臊味，不燥，不再爲淪爲鹽到苦的怪味飲味兒擔心，你說這種做法是不是很特別，而且是很少能在方間的餐館可找到的。這就是二十到三十年代茶餐廳的獨有的特色。

---

[64] 吳昊先生的筆記《香港茶餐廳情況簡介》(P.3 第 5 點)
[65] 根據網址 http://www.lcsd.gov.hk/b5/ppr release det.php?pd=20030211&ps=04
[66] 胡燕青 《茶餐哲學》(阿湯圖書出版社 2003 年 P.37)
[67] 吳昊先生的筆記《香港茶餐廳情況簡介》(P.3 第 6 點)
[68] 吳昊先生的筆記《香港茶餐廳情況簡介》(P.3 第 6 點)
[69] U MAGAZINE 075 期別冊 《全港必食茶餐廳》(香港經濟日報有限公司 2007 年 P.07)

丙)食品

1) 蛋撻：要算茶餐廳的獨特食品，那一定不可漏掉蛋撻這個茶餐廳的代表作。蛋撻可是百分百香港土產，源自殖民的時期英式下午茶其中一頂甜點 custard tart，唯是此 tart 比現在的蛋撻大兩至三倍，用的是牛油撻底，做好撻底再倒入蛋漿放進烤箱烘焙。[70]蛋撻又是一種中西「夾」「硬」的結合，「蛋」是中文，「撻」卻是英文的「tart」的音。[71]當中體現出了不少殖民地文化。

2) 菠蘿包：菠蘿包之所以稱作菠蘿，是戰後菠蘿包面世初期的確有用菱形餅模在包面壓印出有若菠蘿釘的紋樣，只是日久慵賴，香脆酥皮略有裂紋已經過關，菠蘿基因早已改造了。[72]波蘿包跟菠蘿還算勉強形似。

3) 雞尾包：把中、西文化結合在一起的食品雞尾包，它與雞尾就的確一點也不像。戰後出現的這種麵包品種，取的是英文 cocktail 意思，初期是將用剩的麵包料加上糖和椰絲昆打成餡，做法環保由簡單推出後亦廣受歡迎，是第一代環保可持續發展麵包。[73]

4) 西多士：下午茶熱賣點是西多士，早已被移形換影成爲港式尋常百姓下午茶的熱賣食品，法文原來稱呼是 pain Perdu 直譯就是剩下的麵包。原裝正版的法蘭西多士蘸，這個複雜的版本後來被簡化以西多兩字稱之。[74]話說過來這些可都是不能飽肚的簡單食品，主菜也有餐是把中、西的文化合在一起的，例如「乾炒叉燒意」(醬油炒義大利粉拌廣東叉燒)[75]一樣也把中西文化融合得天衣無縫。

由此可見，茶餐廳的變遷是不斷的受到西方文化的影響的。由各種的食物、飲料可以看出茶餐廳受殖民地影響而變的，看到當中有不少好玩的玩兒。

---

[70] 歐陽應霽 《香港味道 2—不脫絲襪的奶茶》(萬里機構・飲食田地出版社 2007 年 P.111)
[71] 歐陽應霽 《香港味道 2—不脫絲襪的奶茶》(萬里機構・飲食田地出版社 2007 年 P.112)
[72] 歐陽應霽 《香港味道 2—不脫絲襪的奶茶》(萬里機構・飲食田地出版社 2007 年 P.127)
[73] 歐陽應霽 《香港味道 2—不脫絲襪的奶茶》(萬里機構・飲食田地出版社 2007 年 P.128)
[74] 歐陽應霽 《香港味道 2—不脫絲襪的奶茶》(萬里機構・飲食田地出版社 2007 年 P.124)
[75] 根據網址 http://www.myorc.com/showthread.php?t=17382

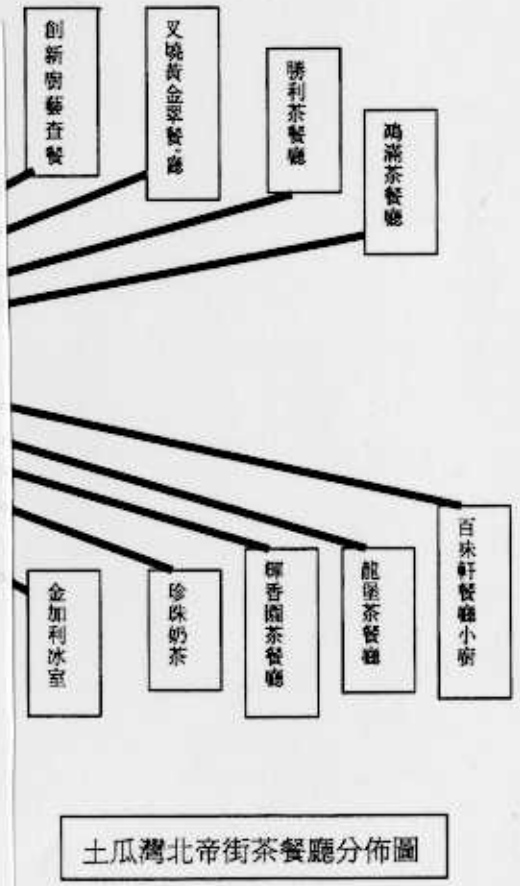
(九) 土瓜灣區茶餐廳的特色：

香港特有的茶餐廳在第二次世界大戰後，在飲食界活躍起來。茶餐廳以它獨特創造的食品來招待客人，極受歡迎，成爲了香港不可缺少的生活部分，自此，茶餐廳的地位鞏固，歷史不衰。

土瓜灣作爲香港的一個老區，所以，這裡一定可以找到有著一定歷史的茶餐廳，這次我們就選擇了土瓜灣北帝街作爲考察的對象。
北帝街位於內街道中，這裡的茶餐廳不選擇在大街上做生意的原因是因爲大街的租金一般都比小街道的租金貴很多，而且茶餐廳一部份的生意都是來自附近的居民，小街近于居民，這樣，就能保證可以做好街坊生意。

土瓜灣是個舊區，少了很多現在話的行業，自然而然，這裡的文職工作也就少了很多，這裡的居民一般都是從事體力勞動。或者是服務行業，加上這區的學校較多。所以北帝街的茶餐廳一定有它獨特的地方，這樣才能吸引這裡的居民和學生。

在這條街裡，我們還可以找到不同年代的茶餐廳的代表。可以去探討茶餐廳的變化。



土瓜灣北帝街茶餐廳分佈圖

*版權所有

		金加利冰室	輝香園茶餐廳	珍珠奶茶	叉燒黃金翠餐廳	創馨廚藝茶餐廳	龍堡茶餐廳\	鴻滿茶餐廳	百味軒餐廳小廚	勝利茶餐廳	
電視		有	有	有	有	無	有	有	有	有	
面包櫃		無	無	無	無	有	無	無	有	無	
關公		有	有	有	有	有	有	有	有	有	
卡位		有	有	有	有	有	有	有	有	有	
圓檯		有	有	有	有	有	有	有	有	有	
廁所的衛生程度		一般	一般	一般	一般	差	一般	差	一般	差	
有冇壁畫		有	無	有	無	有	無	無	有	有	
有沒有到處貼菜單		有	有	無	有	無	無	有	有	有	
伙記的工作服		有	有	無	有	有	無	無	有	無	
冰室		有	有	有	有	有	有	有	有	有	
玻璃門		有	有	無	有	有	有	有	無	有	
寵物		無	無	無	無	無	無	無	無	無	無

根據以上圖表，我們有以下發現：

甲)麵包櫃：

五十年代的茶餐廳白宮裡面擺放著一個很舊式的麵包櫃。…裡面放著各式各類的麵包，菠羅包…。。而七十年代的哥登堡，九十年代的新華源及二千年代的金加利等都是沒有麵包櫃的，人們生活水平的提高，或者他們的餐飯選擇不僅只是那單調的麵包了。所以，麵包櫃才會消失在現在式的茶餐廳裡。

乙)神檯：

從五十年代的白宮走到二千年代的金加利，任意一間的茶餐廳我們都可以看到有神檯位，神檯位上的燈光是 24 小時都亮著的，我們就訪問了老闆，其實，神檯，在茶餐廳裡已經是一種習俗，不論你是否信鬼神，它可以幫你招財，檔煞。我想，這可能就是爲甚麼每間茶餐廳都要擺神檯的原因，哪個老闆不想生意興隆呢

*版權所有

*版權所有

丙)坐位：

茶餐廳的坐位到現在都還是分爲卡位和圓檯，一般卡位都是 4 人坐的，4 人坐的椅子下面毫不空閒，椅子下面常常擺放不同的飲品，可能因爲茶餐廳的地方真的太小了，所以茶餐廳很珍惜每個空檔的位置。圓台通常都是放在電裡的中間，一般最多有 8 個坐位，可能是因爲圓台會移動，所以故少人會去選擇圓台，除非真的是一大班人去光顧。

丁)水房：

水房也是茶餐廳不可缺少的一部分，它的位置客人清楚可見，現在式的水房工作就只是沖調冷熱飲品，但是舊式的水房工作兼顧烘多士，煮公仔面或通粉的工作。

戊)廁所

茶餐廳的地方很小，舖面，水房和廚房已經占了大部分的位置，但是衛生條例又規定，食肆一定要有廁所，所以茶餐廳廁所得空間一半都是很小的，有的甚至是在茶餐廳的後門走廊隨意搭建，這些廁所多沒有男女之分，男男女女都要排成一拍，又沒有安排人手定時去清理，所以廁所的面貌跟衛生程度。真的讓的很驚嚇，這樣的環境已經很糟糕了，蟑螂，壁虎，蜘蛛也都是廁所得常客，如非必要，很多人會去光顧它的，還是留在店舖裡享受美食的好。

*版權所有

*版權所有

己)收銀台

茶餐廳的收銀台都是設在大門口的，方便客人離開時結帳，更可以防止有些人吃霸王餐，是個一舉兩得的辦法，一般來說，站在收銀台的都是老闆或者是老闆娘站崗，因為，如果用外人的話。他們怕會夥計會偷錢。

庚)牆上的裝飾

*版權所有

*版權所有

茶餐廳的牆上總是可以看到各種各樣的餐單，各種各樣的餐式，有的甚至會在牆上貼些象徵性的東西，比如說駿馬圖。把餐單張貼在牆上，可以方便顧客去選擇，又可以讓單調的茶餐廳增添氣氛，這樣才不會茶餐廳看起來很空曠。

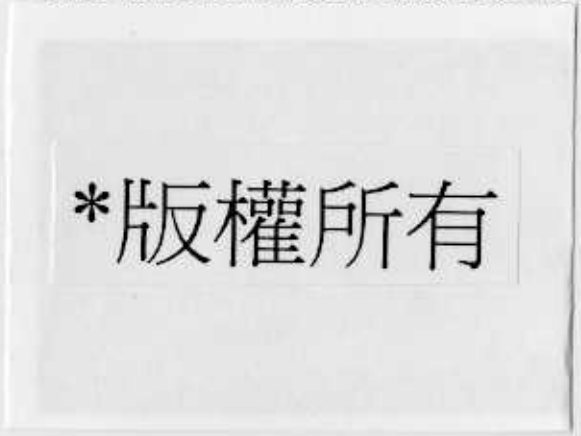
*版權所有

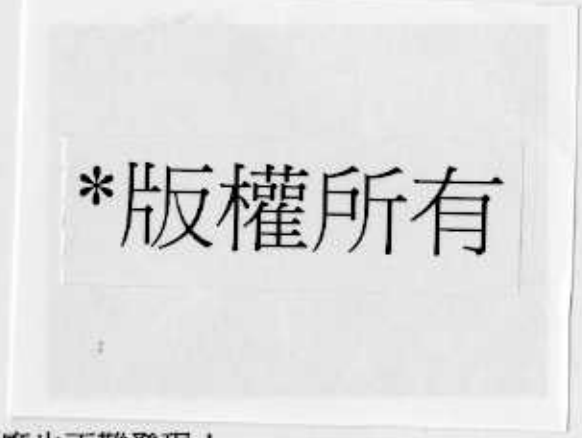
辛)電視

來光顧茶餐廳的人，有一班是上夜班的人士，凌晨三還是四點，他們都會來光顧茶餐廳，因爲在這裡他們可以休息一下，順便可以在茶餐廳裡看看新聞，看看電視，如果遇上球賽，他們更會在這呆上一大會，所以，安裝電視是茶餐廳用來吸引客人的一個方法。

冷氣設備

五十年代的茶餐廳白宮，裡面是沒有冷氣設備的，客人減少也可能確實是這個原因，如果白宮可以裝上冷氣設備，應該會吸引更多的顧客去光顧的





這是茶餐廳內的有趣現象，在土瓜灣茶餐廳也不難發現！

土瓜灣茶餐廳不同年代的特色：

甲)五、六十年代：白宮茶餐廳

土瓜灣開的這間白宮茶餐廳是 1959 年已經開始營業啦，45 年來，白宮冰室一直保持原貌，加上今年這間茶餐廳就開了 47 年那麼長得時間，所以白宮茶餐廳就好有懷舊的感覺。這間茶餐廳是兩兄弟檔，許氏兄弟從爸爸的手

*版權所有

白宮茶餐廳門口

中接過棒子，屈指算來也有二十多年。做哥哥的負責掌櫃， 靦腆的弟弟側負責茶水，那些甜味適中的菠蘿冰，雜果冰和紅豆冰多年來就是出自他手　筆。店子分成內，外兩廳。以前電視台經常借場拍攝，就安排入內聽取景， 外廳則照常營業. 後來片場搭了一
個茶餐廳廠景， 就少來拍攝了。白宮的客人通常都是熟客，他們對熟客有講有笑，熟客一來到光顧，就會找回之前他們作慣的位坐。

*版權所有

警告標誌

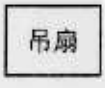
*版權所有

白宮的牆上面都掛有一些警告標誌都用一些古代的毛筆字體，還用一個大框蓋上，用一面透明的玻璃把字跡印出來，讓人看起來特別的舒服，更加的增加店里的特色。

店里還掛著一些名畫，給店里增加了不少的魅力，讓人好像身處在那幅畫的裡面，這真是個好有藝術的茶餐廳. 邊吃東西邊欣賞名畫，這就是讓人吃的開心又安心吧。

雖然白宮茶餐廳沒有空調，但生意還是很旺盛，因爲裡面的東西即好吃又便宜的緣故吧，這正正就是這種樸實無華的格局。白宮就是靠這些掛扇和吊扇來趕走店里的熱氣的。

*版權所有



吊扇

乙)七、八十年代：「哥登堡」茶餐廳

土瓜灣有間 70 年代的茶餐廳，名叫「哥登堡」。這間茶餐廳營業了 20~30 年左右，已經有 30 年歷史了。很有西式餐廳的懷舊 feel。
開這間茶餐廳的老闆去了瑞典的哥登堡遊玩，覺得哥登堡這個地方蠻有趣，所以回來香港第一件事就是開了這間「哥登堡」茶餐廳.。所以名字比較有西洋味。由於時間長了就重新
再裝修過，又加了個 「新」字給哥登堡茶餐廳，
變成了「新哥登堡」。

*版權所有

擺設
哥登堡的擺設與現在茶餐廳的擺設有些少不同。
哥登堡茶餐廳是分爲兩層的，而且有升降機直上樓上，樓上就是他們秘密的廚房。
哥登堡茶餐廳的燈光主要是以黃色爲主，所以較
其他茶餐廳的光暗，有些神秘的感覺。.

*版權所有

升降機

70 年代的哥登堡的桌子下面有鐵柱，但是現在沒有了鐵柱，外觀比較吸引。因爲時間的流逝，現在的哥登堡茶餐廳已經重新裝修　　了，而且還在七年前加了個茶餐廳。

*版權所有

沒有鐵柱的桌椅

以前的茶餐廳是有飯賣的，乾抄牛河這些食物較少人的。現在的食物多樣化，吸引了不少的顧客。肉醬意粉顧的是最受歡迎的，甚至還有學生打電話預訂。每天光顧客都是些街坊和熟客多。

*版權所有

食物

*版權所有

主要用黃色的燈光

華源茶餐廳

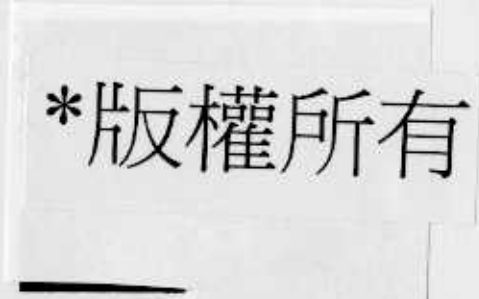
丙)九十年代：新華源茶餐廳

新華源這間茶餐廳是在１９９８年開業的，本來這間店的老闆是賣中廣兩地的車輛的生意的，但在１９９７金融風暴之下，生意慘跌，就轉盈做茶餐廳這個經營了。他們都常都是熟客的生意較多，老闆他們都和街坊有說有笑的，感情很好。

一般的茶餐廳都是把吃的款式和價錢貼在牆上的，讓客人更加的選食物吃也更加方便。

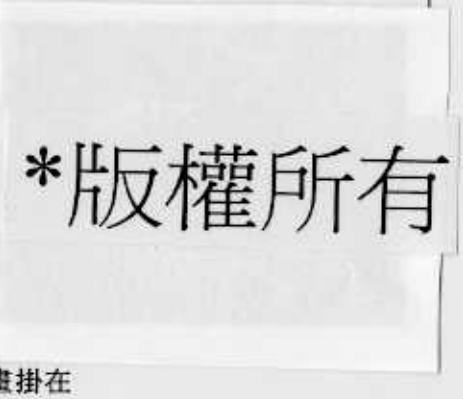
而一般的茶餐廳並沒有那麼的詳細紀錄茶餐廳是否有四　人座，但是這一間茶餐廳連四人座的標誌都貼在牆上，很特別。

*版權所有



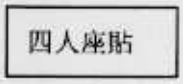
貼在牆上的餐單

*版權所有



這間茶餐廳也有些名畫掛在牆上讓人觀賞，讓人吃起東西來特別的開胃，更加的輕鬆。

*版權所有

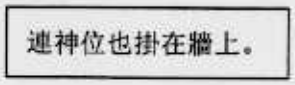


四人座貼

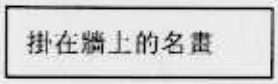
*版權所有

*版權所有

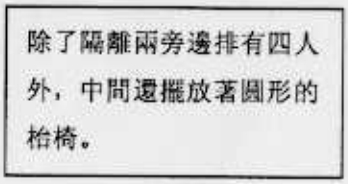
*版權所有



連神位也掛在牆上。



掛在牆上的名畫



除了隔離兩旁邊排有四人外，中間還擺放著圓形的枱椅。

丁)二千年：金加利冰室

*版權所有

這間是土瓜灣的金加利冰室，由於時間的問題，所以我們就上網找這間冰室的資料。這間冰室是港式爲主的。他們的營業時間是星期一至日上午 7:00 至晚上 10:00。環境舒適，提供多款中西茶餐美食，更有雜誌提供消閒，價錢尚算合理。但是根據我們找的資料，這間店的服務很差 的。衛生方面還可以，顧客的評論大多數都是　說食物方面的份量還可以，價錢方面都可以，就是服務太差了，像趕客似的。金加利茶餐廳服務很差，所以才給人帶來很多不好的評語不好，網上所評論的都批評他們的話，有的人說他們還沒吃完飯，就被他們像趕課似的趕他們出來.。雖然他們有借閱報刊的服務，但人家都還沒吃完，又被他們趕出來了，只是服務差的話，顧客就不會再次光顧的。食物和份量，味道也好，但就是欠差最重要的問題，就是服務的問題，如果他們的服務很好的話，那就是很完美的一間茶餐廳了。

*版權所有

(十) 茶餐廳與人類非物質文化遺產的探索：

起初，我們對這個非物質文化遺產沒有深入的了解及清晰的概念，從大會派給我們參考資料，我們了解何謂非物質遺產。另外，我們亦都參與了講座，其中講座內有關非物質文化的題目，講者列舉了不同的例子，其中有節日、傳統技藝，更提及有關蛋撻及奶茶等食物，經我們討論後，就選擇了茶餐廳作為題目。從而我們亦都透過種種協助下進一步深入的探索茶餐廳與非物質文化遺產。

甲)何謂非物質遺產

每個香港人都對香港的茶餐廳都很熟悉，但是就對非物質遺產就不太熟悉，我們從大會所派的參考資料中及民建聯網頁中可見非物質文化遺產定義如下：

「非物質遺產;〈Intangible Cultural Heritage〉，又稱謂無形文化遺產，也可簡稱為非物質遺產，根據聯合國教科文化組織保護非物質文化遺 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage 的定義，是指 被各社區群體、團體、有時為個人，視為期文化遺產的各種實踐、表演、表現形式、知識和技能及相關的工具、實物、手工藝品和文化場所 總括而言，可分以下五大類：

1. 口頭傳統和表現形式，包括作為非物質遺產媒介的語言
2. 街頭表演
3. 社會實踐、儀式節慶活動
4. 有關自然界和宇宙的知識和實
5. 傳統手工藝」[76]

我們參考了鄭培凱的講法， 他又提到重心在於傳承及血脈而非資產， 其實，可以譯為「非物資文化遺產」。 那是說， 這個概念重心在於保護文化支流血脈的傳承， 使不同的文化能夠繼續薪火相傳， 以保護及尊重世界各地的多元化。 由於這些文化有不少是精神性的， 生活性的，所以與實物遺產有別，。 我們由此可見， 茶餐廳有一種[cando]的精神，有一種生活飲食文化情趣。

---

[76] 第五屆校際香港歷史文化察報告比賽。（ 簡介會派發參考資料 ）、參考民建聯網址 www。dub。urg。hk

乙)茶餐廳與非物質文化遺產

當我們從文學、電影、音樂及考察中探索其關係時， 我們於得悉民建聯的黎榮豪先生有意將香港的茶餐廳的文化例入人類世界非物質文化遺產內。

*版權所有

1) 民建聯的建議: 我們亦都多次聯絡負責這項目的議員黎榮豪先生，但好可惜，他因工事繁忙，未能與我們做訪問及進一步幫助我們了解更多方面有關文化遺產及他對這一方面的看法 於是我們上了民建聯的網站 發現了一個有關民建聯對茶餐廳例入世界遺產的一個比較詳細的初步驗證。

我們把有關資料整理如下:

[77]民建聯將港式茶餐廳文化申報為《人類非物質文化遺產》初步檢証

	申請成為"人類非物質文化遺產"的10項基本條件	條件內容	港式茶餐廳文化現有條件
1	具民俗性表現		是一種起源於香港的食肆，提供揉合了香港特色的西式餐飲，是香港平民化的飲食場所。
2	通過口頭傳統和表現形式，包括作為非物質文化遺產媒介的語言	；	於港式茶餐廳點菜有很多古怪暗語，如：「涼茶」= 凍奶茶；「飛沙走奶」= 不要糖和奶的咖啡；「06」= 檸檬可樂;「靚仔」、「靚女」= 白飯、白粥；「海鮮打爛」= 海鮮炒飯……此外，茶餐廳的伙計在餐牌或訂單時所寫上的文字，也是別具一幟，例如：用「反」代替「白飯」、用「丐」字來作為「麵」字、用「0T」代替「檸檬茶」…

[77] 參考民建聯網址 www・dub・urg・hk

	申請成為"人類非物質文化遺產"的10項基本條件	條件內容	港式茶餐廳文化現有條件
3	表現出傳統手工藝技術		「絲襪奶茶」，以香、滑、濃為標準 「蛋撻」，以皮脆蛋滑、甜味恰當為標準
4	具獨特性	體驗了特定民族、國家或地域內人民的獨特創造力，或表現為物質的成果，或表現為具體的行為方式、禮儀、習俗、這些都具有各自的獨特性，唯一性和不可再生性	茶餐廳是一種起源於香港的食肆，提供揉合了香港特色的西式餐飲，是香港平民化的飲食場所
5	活態性	屬於人類行為活動的範疇，有的需要借助於行動才能展示出來；有的需要通過某種高超、精湛的技藝才能被創造和傳承下來。它的表現、傳承都是動態的過程	不少香港人都是每天幫襯港式茶餐廳吃上早餐、午餐或晚餐，和要喝一杯醒神的「絲襪奶茶」
6	傳承性	：傳承主要依賴世代相傳保留下來，一旦停止了傳承活動，也就意味著死亡；	茶餐廳的水吧師傅沖茶手藝、廚房師傅的炒菜手藝，均講求精、準、快、妥，不是一般人到烹飪學校上課便可學懂。現時坊間仍有不少能掌握到這種廚術的老師傅
7	流變性	通過一方有意識地學習，另一方悉心傳授，或老百姓之間自發地相互學習等文化交流方式得以流傳到其他民族、國家和區域，導致傳播；	隨著香港人口的移動和香港文化的傳播，香港以外的地方也不難找到茶餐廳的蹤影，中國大陸、海外的唐人街等有茶餐廳算是尋常不過。香港人帶了這一門手藝往中國或外國生活，可以應用謀生

	申請成為"人類非物質文化遺產"的10項基本條件	條件內容	港式茶餐廳文化現有條件
8	綜合性	是一定時代、環境、文化和時代精神的產物，必然與當時的社會生活有著千絲萬縷的關係；	於二次大戰後，香港受到西式生活的影響，由於當時只有高級餐廳會提供西式食物，而這些餐廳收費昂貴、且不太歡迎華人。為了讓更多人以低廉的價錢享受西式食物，冰室及茶餐廳便相繼興起。
9	民族性	某一民族獨有，深深地打上了該民族的烙印，體驗了特定民族的獨特性思維方式、智慧、世界觀、價值觀、審美意識、情感表達等因素；	茶餐廳是香港人獨有的產物，講求大眾化、生活化。茶餐廳代表著港人能靈活變通、講求效率、取價公道、童叟無欺、大眾享用的精神文明及生活態度
10	地域性	典型地代表了該地域的特色，是該地域的產物，也與該地域息息相關。	香港是茶餐廳的發源地，現在"港式茶餐廳"的發展已遍佈全球，凡是有華人聚居的地方，均可見到打著"港式茶餐廳"的食物館設立

當我們閱讀過這個初步驗證後，茶餐廳與人類非物質文化遺產， 關於這一方面它們原來是有一個很密切的關係， 我們根據民建聯的網站。他們的將港式茶餐廳文化申報為《人類非物質文化遺產》初步檢証，其中包括了十項的基本條件，他們又利用了茶餐廳現有的文化條件來作那十項基本條件的例子。他們的初步驗證包括了有關茶餐廳的性質， 例如: 具獨特性， 活態性，傳承性， 流變性， 地域性， 民族性， 綜合性。 其中民建聯的初步驗證內有舉出很多有關茶餐廳的文化例子。例如: 涼茶代表凍奶茶，而飛沙走奶就代表不要糖同不要奶的咖啡，由此可見，民建聯想把香港茶餐廳例入世界遺產的其中一個重要的看法；表中亦提及到活態性，何謂活態性，是一種借助行動才能展現出來的，而他的表現、傳承都是動態的過程。

我們除了參考民建聯的初步驗證外，我們亦都有留意其他的報章， 例如，星島日報又講到茶餐廳中的絲襪奶茶，絲襪奶茶是用布袋把茶作過多的過濾，另茶身更滑，記者李家欣又訪問過某茶餐聽的負責人林太，林太聲稱每天一定要飲三杯，亦表示她對這個二十年來的習慣，令她對奶茶非常講究，這也是初步驗證內 - 活態性， 的生活習慣。另外在初步驗證中亦有一個基本條件，流變性，根據報章的報導， 隨著港式茶餐廳在港以外傳播，也不難找到茶餐廳的蹤影，港式茶餐廳在海外，甚至成爲一種「堪食工具」

LOCAL NEWS 港聞

「飛砂走奶、菠蘿油」快靚正

港式茶餐廳擬申文化遺產

*版權所有

我們做這份部告期間，適逢特首選舉，其中特首除了口號「我要做好這份工」表示草根、貼近基層外，還到茶餐廳內與街坊談話及吃東西。由此可見， 連特首也放下身份到茶餐廳飲食。 另外， 至 1997 年香港主權移交後， 不少政府高官都公開過表示喜歡到[78]茶餐廳食品，作爲支持香港本土文化， 貼近普羅大眾生活的一種表示， 像前財政司司長梁錦松 。部分的藝人和名人都很喜愛到茶餐廳，可見茶餐廳已經成爲了香港人一個無分階級、背景、人物的地方。

[79]

78

79 《星島日報》有關文化遺產的報道

[80]由大會派發的資料所顯示:教科文組織召集的國際專家把，各民族所承傳的各種文化程式，以及于之'相關並由各種民族繼續發展而成的知識， 技藝和創造力其創造的成果;以及爲此類文化程式的以繼續保存而需具備的各種資源， 空間和社會。自然條件。 此類文化程式使現存社群對歷帶殘生一種相連延續之感， 是文化身份認同的重要原因， 對保障人類文化的多樣性和創造力也同樣重要。

所以我們做了一個有關茶餐廳文化的腦圖

[80]古兆申， 雷競璇，《聯合國教育 科學及文化組織，「口實非實人文遺產傑作」， 國際榮銜公告》， 第五屆校際香港歷史文化察報告比賽。(簡介會派發參考資料)

(十一) 結語

茶餐廳是香港多種類型的食店之一，早出現在二十世紀初期。它的名字也很特別，耐人尋味。茶餐廳是介乎茶室與餐廳之間的一種，既有茶室悠閒不拘一格的情調，亦有餐廳的食物的供應，它可謂集中西雅俗於一身的新產物。後來因快餐店的出現，它的身份地位亦有所改變，地位變得比快餐店稍高，但仍然與餐廳有一段距離。

港式茶餐廳不僅僅是香港美食的標誌，也逐漸融入了音樂、電影、文化中。在現在香港美食的小冊子都會出現茶餐廳的食物，外地的人也通過各種途徑知道了香港的特色茶餐廳，當他們來香港的時候也會去有特色的茶餐廳區品味招牌美食。它不但是香港人的生活中飲食重要的場所，也已成爲了不可缺少的生活文化的一部分。

在探索的過程之中，我們了解到非物質文化遺產時刻存在於我們的生活之中，無時無刻都影響着我們的生活。對於民建聯申報茶餐廳爲非物質文化遺產的事件，我們經過了解茶餐廳在香港地標的重要性之後，也非常贊同他的做法，希望茶餐廳在將來可以繼涼茶後成爲世界人類非物質文化遺產之一。

參考資料來源

甲)一般書目

1) 梁世榮 《茶餐廳與香港人的身分認同》(香港，香港大學出版社，2006 年)
2) 黎東耀〈市井的懷舊空間-茶樓 酒樓 茶餐廳〉《香港建築百年》(香港， 三聯書店(香港)有限公司，2005 年。)
3) 黃友維 盧家豪〈下午茶好去處-油麻地區茶餐廳介紹〉《走進社區覓舊情——尋找油尖旺舊人舊事》(香港，油尖旺區議會，香港中文大學人文學科研究所跨文化研究中心，2002 年。)
4) 吳昊〈二十世紀七十年代的飲食風貌〉、〈茶餐廳與下午茶〉《飲食香江》
5) 顏立地〈凌晨兩點在茶餐廳看足球〉《一人一球 一群社會學人的足球筆》記》(香港，Roundtable Enterprise Ltd.， 2006。)
6) 陳曉蕾〈茶餐廳二十四小時〉《香港第一》(香港，明窗出版社有限公司，2002。)
7) 李照興 〈蛋撻 鴛鴦 菠蘿包之我愛茶餐廳〉《香港 101： 愛恨香港的 101 個理由》，(香港，皇冠出版社(香港)有限公司，2000。)
8) 《香港十萬個爲甚麼》(香港，螢火蟲文化事業有限公司，2002)
9) 崔慧珊〈茶餐廳與「香港」人〉，《衣食住行 ： 五十、六十年代的生活方式 ： 展覽 》，(香港，香港電影資料館，2001 年。)

乙)文學與茶餐廳

1) 陳慧 〈旺發茶餐廳〉《補充練習》(李敖出版社，2000。)
2) 杜可道〈北京。茶餐廳〉 《我們的城市，看港短篇小說選》(香港 普普工作坊，1998 年)
3) 陳冠中〈解構文化和功夫精神〉《咖啡 沙龍 文化 香港人》(香港，Roundtable Publishing，2006 年) 《香港三部曲》(Oxford University Press， 2004 年)
4) 周淑屏:〈換星移情猶在〉《我在茶餐廳品嘗到愛》(香港:突破出版社，2002 年)
5) 李碧華〈百冇茶餐廳〉《把帶血刀子包起來》《水雲散髮》(香港天地圖書有限公司，2000 年)
6) 蔡瀾 〈茶餐廳主人〉《百思不解》《十字街頭》(香港天地圖書有限公司， 1998 年)
7) 陳德錦 〈茶餐廳的傳統〉《腹語》(香港，阿湯圖書，2003 年)
8) 陶然 《秋天的約會》 (香江出版有限公司， 1998 年)
9) 梁望峯 《讓貓做你的主人》 (皇冠出版社,香港有限公司， 1999 年)
10) 亦舒 《得魚忘荃》 (香港天地圖書有限公司， 1988 年)
11) 黃燦然 《在茶餐廳裡》
12) 湯禎兆 《茶餐廳冷記憶》
13) 魏根民 《觀潮》 (香港獲益出版事業有限公司， 1998 年)

14) 王璞《閑言碎語》 (浙江文藝出版社， 2000) 《香港女人》(上海東方出版中心， 2003 年)
15) 胡燕青 《茶餐哲學》 《腹語》 (香港阿湯圖書， 2003 年)
16) 李純恩《食色》(香港， 博益出版集團有限公司， 2000 年)
17)《新課題作品集. 2.我們的生活. 2. 茶餐廳油畫創作畫冊》(香港，香港國際 藝術交流會，2005。)

丙)電影與茶餐廳
1) <<雀聖>> 2005 年
2) 我的大舊父母 2004 年
3) 嚟咕嚟咕對對碰 2007 年
4) PTU 2003 年
5) The Lucky Guy
6) 阿飛正傳 1960 年
7) 麥兜的故事 2003 年
8) 師奶兵團 2007 年
9) 九龍冰室 2001 年

丁)報章
星晨日報 2006 年 11 月 29 日 星期三 E9

感想：

在做這個報告之前，我是不會到茶餐廳裡面吃東西的，因爲我覺得茶餐廳的食物很少，而且也不知道它的食物好不好吃。但是在製作這個報告的時候，我必須接觸茶餐廳，那時開始，我喜歡上了茶餐廳的食物，原來茶餐廳也有很多東西吃，而且食物比起麥當勞有過之而無不及。

我所負則的範圍是電影，從電影中，我可以感受到香港人對茶餐廳的深厚感情。茶餐廳是香港人創造出來的特色，茶餐廳陪著香港人走過了幾十個年頭，陪著香港人經歷過各式各樣風風雨雨，對它有感情也是必然的，這使我更加了解香港這個五光十色的城市。

剛剛開始做這個報告，大家都顯得很懶散，過了一段時間後，大家都明顯的集中了注意力，直到最後的階段，大家都在奮鬥，雖然大家所負責的範圍不同，可是大家都爲著同一的理想而奮鬥。感覺就像是親密的戰友，在戰場上努力奮鬥。

朱偉彬同學

這次參加這個歷史報告比賽我感到很高興。在做這次的報告也認識了不少東西，學到了不少東西。

剛剛開始的時候我覺得很新鮮，所以想嘗試一下。到了後面的階段，覺得很累，很多東西要我們去做，有時候甚至想要放棄。但是老師給了我們很多的輔導資料，也幫了我們很多東西，這使我堅持了下去。我們也利用很多課外時間來做這個報告。我負責的是音樂和電影。我們用了幾個小時的時間看了 7，8 套電影，當然我們是快速的看，然後寫報告。我們的進度越來越快，但是時間也越來越緊迫。

過了幾天，我們採訪了一位電影製片人---李力持。剛剛到的時候我們很緊張，因爲以前沒有做過採訪，所以特別不習慣。後來我們還是如常進行了訪問。我是訪問李力持的人，雖然一開始我說得不是很順暢，但是漸漸的我們都放輕鬆了，不再那麼的緊張了。這次的訪問很順利的就結束了。最後李力持還送了我們書，和我們照了相。

這次做的報告是茶餐廳，所以我們對茶餐廳的了解自然增加了不少。

張夢嬌同學

這樣的報告是我第一次接觸的，挺有新鮮感，有很大的動力嘗試新的挑戰。起先，就覺得做這個報告很困難，有時真的想放棄，但是後來在老師悉心的指導下，什麼問題都迎刃而解，這使我堅持下去，繼續完成報告。

而這個報告令我嘗試了許多的第一次，例如，訪問學者、食肆的老闆，而我們訪問了一個學者和茶餐廳的老闆，開始訪問的時候，就非常緊張，因爲畢竟都是第一次，但漸漸地，我們就有說有笑地談起來，心情也平伏了，放松了很多。最後也能順利的完成。通過這次訪問後，我明白了訪問一個人並非是一件恐怖的事情，只要用平常心對待就可以了；和做任何事都要大膽地嘗試才能成功。

做完這個報告亦可以增加自己對茶餐廳飲食文化的認識和學到了不小的東西。

褚愷雯同學

這次的歷史考察報告，終於在全組人的幫助之下完成了，感覺真像是鬆了一口氣那樣，因爲這次的報告是我做這麼多的報告中最特別的一個，不像其他報告一口氣就能把它完成，而是需要很多的時間去完成的，差不多一年了．經過我們的努力，我們要去茶餐廳裡實地考察，經過這次的報告，我才清楚認識到茶餐聽，我以前在茶餐廳吃東西，都沒有留意到茶餐聽的特色，又要訪問老闆和攝影，這都是我之前做報告都沒有試過的事情．聽梁老師說這樣可以吸取更多的經驗，在長大找工作也不會對這人家”口啞啞”，我覺得老師這樣說是對的．因爲在這個先進的社會裡,在語言和膽量方面應該要爭取優異的上方，這樣才可以在社會上立足，這就是我在這次報告中所學到的所得到的寶貴知識，如果還有下一次的歷史報告，我也我也會參加的．

劉小翠同學

這次歷史報告終於也可以在預期完成了，想想一年的時間以來，可以說是歷經辛酸,但卻回味無窮!由一開始的聽講座、想題目、寫大綱、分工合作、找資料、分配資料、實地考察、做訪問、文字整理、最後整理等等工作。可以說是我第一次用那麼長的時間去完成一個報告，此時此刻只能用一句話形容我現在的心情---輕鬆!感覺就像放下心頭大石一樣。記得老師初次找我談及有關這次報告的事時，我第一時間的反應就是很新鮮，很有趣，毫不猶豫地就把工作接過手來做，一點都沒有考慮過將會遇到的問題。所以當我接觸了工作後，才知道沒有原來想像的那麼輕鬆、簡單，尤其是當我們剛開始想題目的時候，全組人更是整個腦袋都大了，因爲各種題材都很有特色，好難決擇，最後終於能夠在幾次的開會後，通過大家商討協議訂下了一個很有趣的題目—食源(食盡茶餐廳,源於香港地)，可以說是即時松了口氣。接著我們就開始了資料收集，和分配資料，但與此同時我們還要面對功課、考試的煩惱，一時之下很難分身，更令我們的進度也因此拖慢了不少。

其實在這次報告中,我也學到了不少東西,就好像我本身打字不快,但又要負責打幾千字的文章,對我來說,那可真是一個大難題,不過打着打着慢慢的我的打字速度也就這樣訓練出來了,這可算是一種收穫,不是嗎?還有一樣更大的收穫是通過這次報告,我真正體驗到人與人之間的相處,是很需要溝通和經過大家的商量與互相體諒的重要性,我們還試過在做總結的時候,一次,其中一名組員的資料被另一名組員的檔案覆蓋了,原因是她們的檔案名一樣,後來那位組員也就要重新做過啦.在這件事的過程中大家都很心平氣和,最後也就繼續工作.雖在這次報告中發生過很多問題,但最後也能夠圓滿結束,可以說是一段很難忘的經歷.身爲組長,我也很高興我可以順利的帶着組員們完成該次的報告.

洪艷芬同學

在這一年以來的我們由賽前講座，填表參賽，構思題目，議定題目，尋找資料，搜查文字資料，整理文字資料，一直到最後整理成這份報告。可以說是一件蠻難忘的事情，因爲在這當中有許多酸與苦，甜與樂。當然酸與苦會多一點兒，因爲我在這份報告裏有很多的第一次嘗試，例如：第一次做這類型的報告比賽，第一次和高班的同學合作，第一次與別人做訪問等等。這些對於我來說都是比較困難的事情，在從前並不會有這樣的嘗試機會，而且這裡包含着不少以前我認爲我自己一定不能做到的事情。

在整個報告過程中，我覺得令我最困難的就是要打電話聯絡學者請他們幫我們做訪問。在開始我一直都在聯絡一位教授，但卻一直都聯絡不上，聯絡上了又被拒絕。當時被這位教授拒絕的心情就像突然間被冷水潑一般，原來是懷著緊張而希望的心情，剎那間，掉進了深淵峽谷。幸好，我們冷靜下以後還是沒有受到影響，繼續聯絡其他學者。最後，我們還是聯絡上了吳昊教授，他答應能給我們做這個訪問。還有，就是我們需要實地考察茶餐廳，我和另一位同學曾經在白宮冰室裏呆呆地坐著不停的在心中徘徊著，因爲我們害怕，害怕不知道應該從何與老闆提出想訪問他的冰室，害怕那樣子陰暗，殘舊的店鋪，但最後還是鼓起了不可思議的念頭和勇氣，走進了這間店鋪裏。還好，老闆一口就答應了我們的請求。到最後我們都成功的訪問了這訪問。單單在這兩次的訪問當中我領悟到了堅持，永不放棄，盡自己的最大能力把任務做到最好，同時也深深地感受到要成功就要踏出自己的第一步。

我由對茶餐廳毫無好感到，到要真正深入了解茶餐廳，發覺到它其實是香港人的"第一食堂"，是一個很有代表性的文化。我敬佩茶餐廳在歷史以來的變遷中還是那樣堅強地屹立著，它是我們香港人那種can do 精神的代表。

這次的報告可以說是一種挑戰，因爲這個挑戰我學會了持之以恆，學會了要大膽地面對新的事物，凡事都要有新的嘗試，才會有邁向成功路綫。我細細的嚼，慢慢地咽，品味著這次報告所給我的一切啓示。

這是我得到的啓示：人生是一段長長的旅程，沿途中除了有迷人芬芳的鮮花外，我們也有可能會遇到毒蛇野草，這個時候我們就需要拿起勇氣和信心去迎接人生旅途上的挑戰。　生活的路是靠自己走的，生活需要挑戰。人生的挑戰需要意志、需要有恒心。只有勇於拼搏、勇於奮鬥，生活才會向我招手，向我微笑，向我舒展雙臂。我相信我能夠走過這漫漫長路的所有挑戰。

潘金鳳同學

頭一次做這麼長時間的歷史報告,感覺上免不了一些辛苦,但從這些辛苦中又體驗到前所未有的充實,從中可以了解到香港的非物質文化遺產的重要性。

這次我主要負責的是有關茶餐廳的文化方面，對於這些，我自然有點摸不著頭

腦， 因要以文章的形式寫出，所以要費點時間去收集資料，進行分析，從而作出文章。在這其中我覺得自己對於香港的文化真的了解不多，看了許多資料之後，發覺自己吸收了不少對於這方面的知識。

這次也是我去年來香港讀書的第一次做的報告,是我這個新移民了解了很多,清楚了很多。當然除了靠自身的努力之外，自然少不了團隊的合作精神。

我們大家在製作過程十分拼搏，我從未發覺原來大家可以變得如此認真，一個一個努力的收集，採取等。經過這次歷史報告後，我體驗到團體的力量，也明白到適當的讓自己了解多點香港的文化，來增廣自己的眼界。凡遇到困難的事,一定要盡自己的全力度過,那樣才會創出一番精采。

王卓懿

這次參加這個比賽,讓我學會了好多的東西,從採訪,調查到寫稿,我學會了好多以前不懂得東西.

這個報告也讓我增加了對香港的認識,茶餐廳對於我來說,是很陌生的,沒去時考察的時候我還茶餐廳的概念,沒想到的是,茶餐廳裡面的食物真的很有特色,幾乎之前都沒有吃過的,它的食物確實很吸引.

茶餐廳真的是香港的一大特色.經過這次報告,茶餐廳真的是吃飯的好去處.這次報告對於我們來說真的是受益非淺.以後希望可以有更多的機會去參加這種實際考察的活動,或者是比賽

陳超琪同學

鳴謝:

李力持導演　　力製作有限公司

彭鑑冰老師

吳昊先生　　浸會大學電影系副教授

黃小姐　　新華源夥計

余先生　　哥登堡老闆

許先生　　白宮茶餐廳

夏耀豪先生

李偉全先生

馬淑華同學

J508

報告撮要

茶餐廳是香港美食的代表，所以我們要了解香港的美食，首先要了解香港的茶餐廳。我們通過聽講座、實地考察茶餐廳的奧秘，及收集有關茶餐廳歷史文化資料。了解到茶餐廳擁有著百年不滅的歷史，蘊藏著香港獨特文化的氣息，也佔據著不可缺少的重要背景，許多香港人都喜歡到茶餐廳「歎」一下生活。在大街小巷中我們會看到許許多多不同的茶餐廳，幾乎能看見在香港的每一個角落都存在著一個茶餐廳。至於茶餐廳名稱的來由，雖然莫衷一是，其實它與其招呼客人的一項特色有關：每當客人一坐下，夥計（侍應）便按人頭端出清茶奉客。所以，茶餐廳的文化習俗已是香港的獨特指出，那就讓我們一同感受下茶餐廳的悠久文化。

作爲香港最本土、也最平民化的飲食場所，茶餐廳已至少流行了半個世紀。今天，已成爲香港的重要的地標。大約出現在半個世紀以前，當時英國殖民時期的香港，由於受西式生活習慣影響，一些港人開始喜歡喝西茶，但因爲無法光顧這些專爲外國人而設、收費高昂的西餐廳，因此出現了平民化的西餐廳，當時多被稱爲餐室或冰室，也就是現在茶餐廳的前身，茶餐廳之所以廣受港人喜愛，除了上菜快速、物美價廉的原因外，主要還是因爲它將西式飲茶的茶點改良成更符合港人的口味，因而出現所謂的港式茶餐。

港式茶餐廳不僅僅是香港美食的標誌，也逐漸融入了音樂、電影、文化中。在現在香港美食的小冊子都會出現茶餐廳的食物，外地的人也通過各種途徑知道了香港的特色茶餐廳，當他們來香港的時候也會去有特色的茶餐廳區品味招牌美食。它不但是香港人的生活中飲食重要的場所，也已成爲了不可缺少的生活文化的一部分。

在探索的過程之中，我們了解到非物質文化遺產時刻存在於我們的生活之中，無時無刻都影響着我們的生活。對於民建聯申報茶餐廳爲非物質文化遺產的事件，我們經過了解茶餐廳在香港地標的重要性之後，也非常贊同他的做法，希望茶餐廳在將來可以繼涼茶後成爲世界人類非物質文化遺產之一。

*版權所有