

二、一盅兩件

要論香港人的飲食特色，當然少不了上茶樓歎「一盅兩件」！所謂「一盅兩件」，其實是指上茶樓飲茶，一邊品茗、一邊享用點心。「一盅」是指焗盅，或稱「蓋碗」，意思是用蓋碗泡茶。「兩件」是指點心，如蝦餃、燒賣等。茶點是分時段的，早市、午市、晚市，還分有小點、中點、大點、特點等等。現時舊式茶樓已漸漸式微，取而代之的新式酒樓則是大部分香港人與親朋好友共聚的首選，也是很多香港人生活的一部分。香港人喜歡上茶樓，不僅是為了喝茶、吃點心，更重要的是與親朋好友談天說地、交流信息，維繫社交關係。隨着香港移民遍佈世界各地，飲茶已經成為一種香港文化的代表。港式飲茶在北美、澳洲、英國等港人聚居的地方極受歡迎，每星期與「同鄉」上茶樓飲茶，可以強化集體身份認同。

酒家茶樓



廣東人生活習慣喜歡飲茶，早上以「歎一盅兩件」為樂。在本區的酒家茶樓³，現已統稱酒樓，由早上六、七時一直營業到午夜。在1960年代以前，酒家與茶樓的性質與經營方法是有所分別的，酒家是僱用廚師，有小菜及筵席供應，並無早茶及點心提供，每年九月一日為全行例假，農曆年前休息四天，大年初一啟市。茶樓則僱用點心師傅，早上五、六時啟市，供應點心。服務客人的「企堂」俗稱「茶博士」，因為他們記性好，客人所叫的東西不用寫單便可準確送到，而且在結賬時，不用算盤亦能快速叫掌櫃收銀。

³ 本區是指油尖旺區。

茶樓當年午市只賣粉麵，沒有小菜供應，下午以後便收市，部分亦有在晚上經營茶市。

1970年代初，香港經濟開始發展，酒家與茶樓經營者聘用較有文化的服務員為「部長」，實行「落單」制，營業時間與供應食物，已無分酒家茶樓了。

(蕭國健主編：《油尖旺區風物志》，頁138。香港：油尖旺區議會，2000年。)



水靚茶香

上茶樓歎茶，香港人自古有之的習慣。

「歎茶」要具四大條件：一是地方環境好；二是要水靚茶香；三是要點心精美、價廉實惠；四是要服務周到、待客熱情。

特別「水靚茶香」最為重要，否則不配稱「茶樓」了，而如今的茶樓（或酒家）則相反，多數不大重視茶葉的品質。

舊時每家茶樓都有一名「較茶」師傅坐鎮（多由茶葉買手兼營），他們不但有鑒別茶種品質的知識，還懂得把高低價不一、色香味不一的茶葉混合，以減輕成本，增加耐泡性等，非外人所懂也。



水靚茶香

茶香之外，當然要水靚。「水靚」要「雙滾」：先用大銅煲在廚房把水煲滾（「一滾」），然後由雜役提壺出廳，放在一個燒着煤球的座爐上面，滾壺中經常處於煲沸狀態（「雙滾」）。用這種「雙重煲沸」的水來替顧客沖茶，這茶就會特別靚。

舊時水靚茶香的茶

樓都集中在中環，那些名字如「得男」、「三多」、「得雲」、「富隆」、「平香」、「蓮香」、「高陞」等多數已成明日黃花。

而早午之間的茶客分為四班，其身份與飲茶目的也有別。早市天未亮的一批，皆乃魚販、肉販、果販，喝茶吃餐趕着開市；接着來的一批，是攜着鎖匙趕着開店門的商人或公務員；天大亮了，忙碌過了，第三批人來了，他們手捧一兩個鳥籠，互稱「雀友」，屬有閒階級；好了，中午十二時，第四批茶客霸住了茶樓，他們都是經紀、炒家、買賣手等，各據地盤，展開商場情報活動，一坐就是兩三小時也！

(吳昊：《老香港·我城碎影》，頁26-27。香港：次文化有限公司，2012年。)

點點心意

「點心」，有其長遠歷史，最早時是指飢餓進食食物之意思。

據筆記《雞肋編》，大宋宣和年間，徽宗微服出行，至一道院時，覺腹微餓。一姓孫之賣魚者以懷中蒸餅與之，並曰：「可以點心。」這即是說「可以充飢」也。後來引申為一類小食，如《癸辛雜誌》：「阜陵謂趙溫叔曰：『聞卿健啖，朕作小點心相請』。」

但香港初期的點心，無論是茶樓、茶居甚至是二厘館⁴，它們的點心款式少之又少，主要係包、蝦餃和燒賣三種。而包點又分為鹹包和甜包，亦無今天的叉燒包，只有「生肉包」，它們都很大個，有碗口咁大，後來才有叉燒包和雞球大包。一毫子可以買到十個大包，外賣時乃用玉扣紙包裹也。

蝦餃亦不細小，頗像一隻中式小梳（廣州話「梳仔」），所以當時的人叫蝦餃做「挽梳」（夾起一隻蝦餃，頗像挽着梳子），直到現在，還有一些四

4 「茶居」以招待有閒階層為主，特別窗明几淨。因「居」可媲美隱者之居，例如「五柳居」、「永樂居」、「陶陶居」等，皆強調飄逸之感。就因為格調好，連帶後來一些大茶樓，亦都稱「居」。可參考吳昊：《老香港·我城碎影》，頁19-20。香港：次文化有限公司，2012年。「二厘館」，又稱「地踏茶樓」，因茶價只收二厘，所以得名。二厘就是兩文錢零八，價值還低過一個「穿窿錢仔」，非常便宜，深得當時勞苦大眾喜愛。可參考吳昊：《老香港·我城碎影》，頁16-18。香港：次文化有限公司，2012年。



點心

邑阿伯叫蝦餃做「挽梳」的，可見此俗話曾相當流行也。

燒賣又怎樣？

嘿，燒賣也很大隻，還有花名叫做「油瓶枳」。先解釋廣州話「枳」字（音「質」乃塞子（如瓶塞），而其時之油瓶相當大，亦稱作「油埕仔」，想想這個枳竟能塞着油埕，有幾大，可想而知。

「沒錯，抵食夾大件！」

這亦解釋了何解形容當時飲茶為一盅兩件，因為吃個包及吃籠蝦餃或燒賣，已經勉強夠一頓早餐了。

（吳昊：《飲食香江》，頁 23-25。香港：南華早報，2001 年。）

開壺沖水

「唔該，沖水！」

為什麼飲茶習慣一定要親自打開茶壺蓋，提着大銅吊煲的企堂才肯過來沖水？

嘿，信不信由你，此來由乃清代廣州茶樓搞起的。

其時廣州市面最惡的首推「旗下佬」了，他們是滿州八旗子弟的俗稱，平時橫行霸道食嘢唔俾錢，人人怕他們幾分。有些旗下佬還學印度商人飼養鷓鴣作為玩物，甚至出街時可將鷓鴣放在口袋裏，上茶樓時就掏出來，讓牠在檯面走動……

據說，有一次，旗下佬見鷓鴣亂走，就把牠放進沒水的茶盅裏，然後蓋好。嘿，未幾企堂提着銅煲替顧客沖茶，來到旗下佬這張檯，見茶盅，揭蓋，沖水……

嘩，不得了呀！鷓鴣立刻給滾水燙得一命嗚呼，旗下佬立刻喊打喊殺：「我要你賠命呀！」

掌櫃苦苦求情：「我們服侍顧客沖茶理所當然，又怎知大人茶盅之內——」

唉，鬧了大半天，當然破財擋災，息事寧人。該茶樓痛定思痛，立下制度：如想伙記沖水，貴客先親自打開茶壺蓋，否則不會替他沖水。」

（吳昊：《飲食香江》，頁 22-23。香港：南華早報，2001 年。）

茶檯芥

「伙記下欄⁵，茶檯芥不可少也。」

沒錯，舊時上茶樓，結賬時額外要付「茶檯芥」錢，係用來幫補伙記「下欄」的。

5 下欄指「剩餘的東西」，有時僱主會把下欄留給僱員。

現在茶樓還收「茶錢」和「芥辣錢」，但「檳榔錢」則早已取消了。

原來廣州人和香港人在上世紀都愛嚼檳榔的，有人笑言之：「東方香口膠也。」

連童謠都有唱：「年晚，摘檳榔，檳榔香……」

總之人人都嚼，嚼得滿口是汁，「嘿，吐——」的吐在地上，口水變成紫，有礙市容也。

茶樓設有檳榔，大酒家也有檳榔。特別塘西「開廳艇艇」，飲客飲飽食醉之後，阿姑便要每人夾一粒檳榔給客人咀嚼，由阿姑親手送進客人口中，屬貼身之享受，客人還要循例打賞貼士——稱「夾檳榔錢」。

飲完茶結賬，企堂是要睇碟埋單的。所謂「睇碟」，就係數數檯上的碟子，然後向櫃面報數，通常用暗語（或術語）叫出聲：「大細人開，一錢零八！」

「大細人開」，即兩仔爺上茶樓也。

（吳昊：《飲食香江》，頁 29-30。香港：南華早報，2001 年。）

問題討論

1. 你喜歡上茶樓嗎？為什麼？
2. 你最愛吃什麼點心？
3. 時至今天，酒樓仍然是大部分香港人與親朋好友共聚的首選，你覺得這是什麼原因呢？