

三、茶餐廳

2007年4月，有團體提出建議，將「港式茶餐廳文化」申報為人類非物質文化遺產，認為茶餐廳具備了以下特點：民俗性、獨特性、活態性、傳承性、流變性、綜合性、民族性、地域性。⁶ 茶餐廳可以說是中西飲食文化交匯的特定場所。作為一種西式的餐館，所供應的飲料和食品，如煎蛋、多士、意大利粉、西冷紅茶、咖啡等，都是仿照西式食店的。可是，它往往又加入了中式元素，口味亦本地化，如「鴛鴦」、蛋撻、紅豆冰、乾炒牛肉意粉、叉燒餐包等，食品多元化，能滿足消費者不同的口味。茶餐廳亦是不少香港市民解決三餐的地方，見證了社會經濟和港人出外用膳習慣的轉變。



茶餐廳的歷史

「飛砂走奶，加個菠蘿油、蛋撻！」只要是香港人絕不會對這句話感到陌生。香港的茶餐廳遍佈港島、九龍、新界，甚至在離島你也不難找到一家。從冰室到茶餐廳，這種平民化的飲食場所在幾十年的演變下，形成了其獨有的特色。曾經有香港的議員提出要把這種獨特的港式茶餐廳文化申請成為聯合國非物質文化遺產。先不論茶餐廳文化是否能成為聯合國非物質文化遺產名單上的一員，但茶餐廳絕對是香港飲食文化中別具風格的一支。

追溯茶餐廳的歷史要從西餐廳傳入香港說起，早在二十世紀初期西餐廳已隨着英國殖民者被帶進香港，到了四、五十年代，大量的西餐廳出現。不過當時的西餐廳價格昂貴，一般的平民百姓消費不起。有見及此，一些香港

⁶ 可參考民建聯網站——「建議將維港及港式茶餐廳申請為世界遺產」，<http://www.dab.org.hk/hk/content/web.do?id=bb3c887120037b31012008a94f370016&year=2007>。

人就開設了以基層市民為對象的、價錢較為便宜的冰室，售賣一些簡單的西式小食和飲品，如麪包、蛋糕、蛋撻和咖啡、奶茶等。其後幾十年間，隨着香港社會和經濟的快速發展，簡單的冰室經營模式產生了變化，中式食品被引入。大部分的冰室都改為茶餐廳，售賣起多樣款式種類的食物，甚至創造出混合中西元素的食物，以配合市民的需求。時至今日，我們不難在茶餐廳中找到中西食品，甚至連日、韓、東南亞的食物也有。

茶餐廳的價格大眾化，數十元就可飽餐一頓。再加服務快捷、講求效率，十分適合生活節奏快速的香港人。遍佈各區的茶餐廳，經營時間一般從早上五六點至深夜十二點或凌晨一點。在旺角、銅鑼灣等繁忙地區，你也不難找到二十四小時營業的茶餐廳。這樣子的茶餐廳深受香港市民所愛，是香港人日常出外用膳最常去的地方，甚至有人稱之為香港人的「街坊食堂」。更隨着香港人的移民、內地的改革開放，在台灣、東南亞、歐美的唐人街以及中國大陸地區，都有港式茶餐廳的蹤跡。米色的卡座或是圓形的木桌椅、白色的瓷磚鋪成的牆、壓在桌面玻璃下的菜單、頭頂的吊扇，還有西多士、紅豆冰、蛋撻……伴着「鴛鴦」濃濃香味，在茶餐廳中流轉的是一股令人回味的懷舊氣息。從冰室到茶餐廳，不少茶餐廳都伴隨着所在社區的人和事一路走來，見證着幾十年香港社會的變遷。

(張展鴻：《公路上的廚師》，頁 77-78。香港：次文化有限公司，2009 年。)

茶餐廳的食物



茶餐廳是香港特產，百分百香港發明，也是最能代表和反映香港文化的東西，兼容並蓄、靈活多變、不拘一格，而且創意無限。而茶餐廳內瀰漫着的，不僅是香煙和食物的氣味，也是自由的空氣。

茶餐廳早已成為香港文化的一部分，旅遊協會向外地推銷香港時，茶餐廳也是賣點之一。事實上，一些「名牌」茶餐廳，確能吸引大量市民甚至名人明星光顧。傳聞曾在兩個小時內賣出二百杯原裝凍奶茶的灣仔金鳳茶

餐廳，其江湖地位便相當於鏞記、陸羽，連蔡瀾也大讚其原裝凍奶茶和菠蘿包。何謂原裝凍奶茶？一般凍奶茶、凍咖啡是在沖好的熱奶茶、咖啡上加冰，令其變凍，但所謂原裝凍奶茶，則是把沖好的熱奶茶，放進冰箱冷凍，不再加冰；原裝凍咖啡亦然。

茶餐廳也確有自己的一套，顧客可以是西裝領呔，也可以是襯衫拖鞋。桌上除了擺放着糖，還有醬油、醋、牙籤、胡椒粉，甚至辣椒醬。壓在桌面上玻璃底下的，是完全屬於香港人的菜單，從蛋撻到饅頭，從雲南米線到意大利粉，從揚州炒飯到葡國雞飯。當然還有香港原創的「鴛鴦」（咖啡混奶茶）、檸啡（咖啡混檸檬）、甚至簡單不過的檸水；而且，海南雞飯可以配羅宋湯、龍俐柳沙律，可以送油菜，以至「正宗」泰式魚蛋粉、日式拉麪，以及那少不了的各式公仔麪。

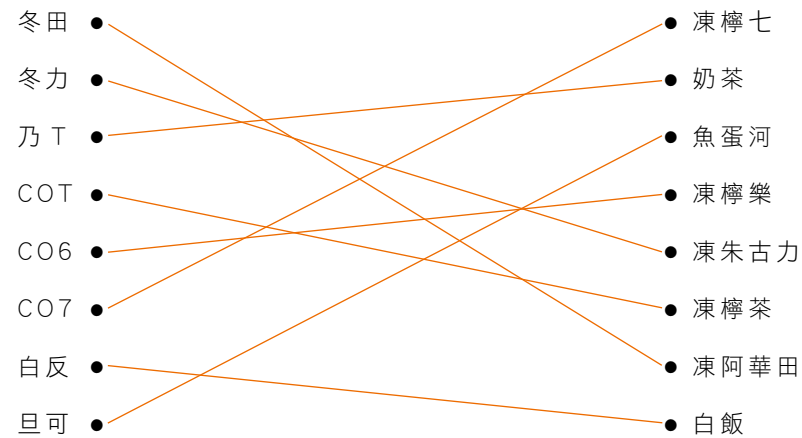
還有就是完全港式的麪包：那沒有菠蘿的菠蘿包，加上一塊厚厚的牛油，便成為香港獨創的鮮油菠蘿包（butter pineapple），也有與雞沒有關係的雞尾包，均原是西式包點中沒有的；而把中西文化溶合得天衣無縫的，要算那「乾炒叉燒意」（醬油炒意大利粉拌廣東叉燒）了。總之，一切也有可能。

(曾偉強：《在茶餐廳裏尋找香港精神》，見 <http://www.etsang.net/article/art041.htm>。)

茶餐廳的語言文化

某天，我探望舊生，路經華富邨時，竟發現一間久違了的冰室，頓時雀躍不已，非要喝杯紅豆冰不可！這一代的學生大抵都沒有去過冰室吧？其實，冰室是茶餐廳的前身，主要售賣各類凍飲、沙冰、冰淇淋及小食，而隨着時代轉變，大部分冰室都已轉型為茶餐廳。當你品嚐美味的絲襪奶茶和西多士時，可有留意茶餐廳的獨特語言文化？

原來，為了可高速記下客人所需，伙記「落單」時會用上特別的字詞或符號來代表食物：



除了以有趣的文字符號替客人下單外，伙計也會使用獨特的術語來溝通，你明白以下的一段說話嗎？

喂！聽清楚先落單嘛！個客係要一碗下火，唔係要「靚仔」；係要一杯「茶走」，唔係「飛沙走奶」；另外再加碗細蓉走青、牛丸加底、茄蛋治烘底飛邊，同埋一碗例水添。仲有呀！係堂食唔係行街呀！仲有呀！睇唔睇到4號枱埋單？單收！⁷

文字符號和術語只是茶餐廳文化的一部分，平日多觀察和聆聽，定能加深了解這獨特的本地文化！你又可有留意當伙計們簡稱某些食物時，會出現有趣的變調嗎？最明顯的例子是把讀「牛」（ngau⁴）這個字時，很多時候會讀為 ngau²。

⁷ 相關行業術語的意思是：

下火	=	皮蛋瘦肉粥	靚仔	=	白飯
茶走	=	用煉奶沖調的奶茶	飛沙走奶	=	咖啡不加糖和奶
細蓉	=	小碗雲吞	走青	=	不要蔥
加底	=	雙倍分量的飯或麵	烘底	=	經烘烤的麵包
飛邊	=	去掉麩包皮	例水	=	例湯
堂食	=	在餐廳內進食	行街	=	外賣
單收	=	客人持單結帳			

豉椒牛（ngau⁴）肉炒米粉→豉椒牛（ngau²）米
雞蛋牛（ngau⁴）肉三文治→蛋牛（ngau²）治

除了「牛」一字，檸檬的「檸」（ning⁴）字也會讀作 ning²。
凍檸（ning⁴）檬茶→凍檸（ning²）茶
鹹檸（ning⁴）檬七喜→鹹檸（ning²）七

變調的例子還有很多，只要多留意發音，便會發現很多變調音。

（蘇真真：《真中文——正確中文這樣寫》，頁42-44。香港：日閱堂出版社，2001年。）

街坊生意

地道茶餐廳有別以往的西餐廳，具有高度模仿能力及糅合各地不同風味的創意。一方面，香港人的社會大多數已經被茶餐廳的文化影響甚廣，因而使其他食肆的同行也跟隨。另一方面，隨着茶餐廳提供的食品種類繁多，例如中式小炒、西式焗飯、東南亞、日式等各種各樣的美食，逐漸演變成今日的茶餐廳。茶餐廳的模樣演變日新月異，又加入了快餐店連鎖經營等新元素，使其行業在競爭之下，仍然能夠百花齊放。這便是社區中消費模式具有服務差異化（differentiation）的概念，套用在現代茶餐廳的競爭模式。幾乎每間茶餐廳所做的、賣的都是差不多的食物。消費者的選擇並非局限於市場上供給的種類，他們的消費反而是被生產者所操縱，就如阿多諾提過的文化工業操控人類必需的命題（manipulation of customer needs），顧客並沒有真正的選擇，所謂的選擇一早就已被市場、企業的利潤所支配。因此消費者在選擇不同茶餐廳的時候，沒有說是那一間比這一間的質素較好，反而是傾向鄰里或地域消費模式，即俗語所謂的「街坊生意」。

（梁頌合：〈茶餐廳文化——俗民影像與集體回憶〉，載於陳政成、姚偉雄編：《通識·消費II：飲食·時尚·新媒體》，頁43。香港：光出版社，2008年。）

茶餐廳的消費習性



說到「歎茶」、「歎咖啡」，現在的年青人會上 café，上一代的人（其實現在還有一定數目的人）仍然熱愛茶餐廳的下午茶，「三點三」（下午三時十五分）去吃個「菠蘿油」（塗上牛油的菠蘿包），飲杯香滑奶茶，乃是人生一大快事。喜愛奶茶、咖啡、「鴛鴦」（奶茶混咖啡）的人總會批評平民化的連鎖意大利餐廳不夠正宗，要飲一杯「絲襪奶茶」的學問很高，而食客對奶茶的要求亦很講究，所以直到今天，很多茶餐廳仍然留得住熟客。你會想，為什麼香港人對於一些高檔飲食文化不太重視，就算是「穿起龍袍都唔似太子」，到大酒店吃個 high-tea，總是渾身不自在？其實，到茶餐廳是香港人不能磨滅的習慣，而這個更顯示出自由自在地吃個下午茶，歎杯奶茶的「地踎」飲食文化，是牢固於香港人心目中的核心價值。

對於熟客而言，不是每間茶餐廳的奶茶也是一樣味道。那體驗不只是舌頭嚐到的味道，還有一些牽繫着社群的情感。顧客與老闆之間、顧客與顧客之間、或者是顧客與那個裝奶茶的瓷杯之間，每天也積累着難以形容的心靈感動。難怪九十年代的移民在外國總是想歎一杯港式奶茶（雖然他們更恨吃到一碗雲吞麵）。鄰里消費是普遍的香港消費形態，屬於中國人的社會，「關係」非常重要。例如吳孟達在《行運一條龍》中飾演的茶餐廳老闆，對於「飛沙走奶」要求做到一百分，為的不只是生意，還有「留住人客個心」，社群之間建立的網絡關係。

（梁頌合：〈茶餐廳文化——俗民影像與集體回憶〉，載於陳政成、姚偉雄編：《通識·消費 II：飲食·時尚·新媒體》，頁 43-44。香港：光出版社，2008 年。）

茶餐廳的包容性

筆者實地觀察，發現很多茶餐廳會把是日午餐、快餐的餐牌擺放到門外街上顧客可看到的地方。當你還未踏入門內，已經知道「啱唔啱食」。這手

法一方面提高茶餐廳的競爭力；另一方面更可滿足到繁忙的香港人，一坐下來就可以「叫嘢食」，省下很多時間。加上茶餐廳的食物種類非常之多，中、西、日、泰、印等等，任君選擇，一一代表着香港人強大的包容性，而茶餐廳亦是中西文化交匯的集中地。正如香港人非常貼近生活潮流，茶餐廳的食物品種代表了一種「實用主義」，又稱「拿來主義」，沒有一間茶餐廳會談及門派，無法界定所提供的食物是那一個菜系，往往都是挪用了人家的東西加以變通，成為符合本土人口味的食物，經典的例子有黑椒牛柳炒意粉，還有芝士焗瑞士雞翼公仔麵。很多意想不到的複合食材各都在其中，令人時刻有新鮮感，簡直比「一次有三個願望」更厲害！而在新潮流影響之下，茶餐廳亦會「跟風」。何以見得？大家可看到，很多茶餐廳已經設置 plasma 電視屏幕，播放足球賽事，而且更有外賣速遞、上網點菜、廿四小時營業，可見茶餐廳的發展不斷更新，想像還會有更多的突破。

（梁頌合：〈茶餐廳文化——俗民影像與集體回憶〉，載於陳政成、姚偉雄編：《通識·消費 II：飲食·時尚·新媒體》，頁 45。香港：光出版社，2008 年。）

問題討論

1. 你喜歡到茶餐廳用膳嗎？為什麼？
2. 你對茶餐廳最深刻的印象是什麼？
3. 對於有政黨提出把茶餐廳申報為人類非物質文化遺產，你認為其理由是否足夠？有沒有什麼要補充？