

## 港式茶樓

4C 方焯壹

我自問是一個地道的香港人，香港人會做的事，我都做盡。吃茶餐廳、「唱K」、「飲茶」都是傳統的港式生活。

說到「飲茶」正是我由小至大，逢星期六、日早上的習慣。相信很多港人都是靠這項活動聯誼一番，與親人或朋友溝通。

「飲茶」的主要元素是點心和茶。點心種類繁多，傳統的有蝦餃、燒賣、叉燒飽、糯米卷、腸粉等，亦有較新式的，如灌湯餃、流沙飽、千層糕。為了迎合港人口味，酒樓更會供應炸雞翅、炸薯條，甚至煎蠔餅等，種類繁多，不勝枚舉。雖然叫茶樓，但客人似乎不太注意杯裏的茶。酒樓供應的不外乎壽眉、普洱、鐵觀音、水仙等七八種。對茶有特別喜好或較高要求者，便請自備茶葉，不論紅茶、綠茶、花茶，侍應都代為沖泡。若要講究水溫和沖泡技巧，那還請閣下提點，免得被侍應亂泡一通，糟塌了名貴茶葉。

說說港式茶樓的名字吧。一般叫作什麼大酒樓；有海鮮供應的，或叫海鮮酒家；亦有什麼軒，什麼閣，什麼居，還有什麼樓。稻香集團就為旗下酒樓起了別緻的名字：超級漁港、迎海漁港、客家好棧、鍾菜、上樓、潮樓、潮館……；美心集團的就更富詩意：映月樓、翠玉軒、八月花、聚豪閣……，不知道內裏的還以為是江南的園林亭閣。

近年茶樓的運作有所改變。以前有客人在桌子旁等位，現在大家都自動自覺報上人數，取票等候，等候的同時勿忘觀看帶位小姐神乎奇技：先用對講機收取訊息，再用咪高風高聲叫號；這時若有客人登記，她會先報以微笑，然後寫上人數，撕下小紙一張遞上。以前一坐下要衝去搶點心，現在就人人乖乖的坐在座位勾「點心紙」。以前結賬時有熱毛巾給予抹手，也許因不合衛生，自「沙士」後失蹤了。

裝修及設施方面，傳統的酒樓會以紅、金兩種顏色為主，檯布多是白色的，並印有龍鳳圖案。茶壺是圓圓的，印有藍紫色花紋。最特別的是大堂牆上掛有一龍一鳳，中間有一個「喜」字或「壽」字，更有瓷製的三星拱照。現在新式酒樓多用膠料裝修，以燈箱組成牆身。大紅的「囍」字被粉紅色氣球構成的心形圖案代替，當中還會掛著前一晚婚宴用的「May & Jacky」。

香港社會變得很快，舊式茶樓幾乎絕跡。我雖不盲目認為新不如舊，但對傳統茶樓文化，總有一份莫名的鍾愛。

**教師回饋：**內容豐富，饒有趣味。憑著細膩的心思和入微的觀察，寫出了茶樓的今昔之別，喚起讀者不少集體回憶。（陸倩民老師）

**賞析與思考：**常把「懷舊」掛在嘴邊，怕不怕被冠以「老餅」之名？