



通識教育科獨立專題研習報告研討會

主辦機構：長春社文化古蹟資源中心

日期：2012年1月13日

地點：油麻地梁顯利社區會堂



香港飲食文化雜談

錢建榮
香港史學會



一、時代演變

茶樓→酒樓→海鮮酒家

二、社會階層與消費模式的變化

(1) 茶室 / 茶餐廳 → 連鎖快餐店 → 連鎖茶餐廳、小型飲食專門店、日本料理

(2) 北上消費 - (深圳羅湖商業城) 丹桂軒



三、香港飲食文化向產業化發展

(1) 食品 / 飲品的改變與創新

小吃：從餐前小碟 → 主要食品

中式糖水 → 特色甜品(配水果)

(2) 粵菜和外省菜走向國際化的平台

四、總結



一、茶樓→酒樓→海鮮酒家

1 開埠至二次大戰期間

(1) 香港第一間茶樓 杏花樓 (水坑口)

樓通數層, 有廳有房, 名貴酒席是燕翅席, 廚師多是順德人,
菜式具有鳳城風味

陳謙 《香港舊事舊聞雜錄》

(2) 富人的娛樂場所 - 召妓侑酒徵歌

(3) 社會階層的兩極化

陸羽茶室

龍鳳酒樓(龍門酒樓)



陸羽茶室

- 陸羽茶室是一所位於香港中環的茶室，由馬超萬及李熾南於1933年6月11日創辦，初時在香港永吉街開業，後因業主要收回單位，遂於1976年遷至士丹利街現址。有物業叫陸羽大廈。



龍門大酒樓

龍門大酒樓於1949年開業，由老闆謝舜良聯同兩名股東創立，前身名為「鳳酒樓」，到50年代就改名「龍門茶樓」。其後由謝氏家族於1975年以350萬元購入該酒樓，改名「龍門大酒樓」，寓意「一登龍門，聲價十倍」。

在50、60年代，冷氣機與風扇仍未普及，龍門的座位已分等級，舒適涼快的樓上雅座收費較貴，一般食客惟選擇二樓與閣樓。酒樓於七、八十年代為高峰期，是灣仔三行工人的聚集地，他們靠在這裡互通搵工資訊，因應不同的工種而自成一國聚集。



酒樓的全盛年代 (七、八十年代)

- 七十年代 香港股市開始發展
 - 鏞記酒家 魚翅撈飯
- 八十年代 香港經濟起飛
 - 中央政府推行改革開放政策
 - 香港工廠在廣東各地興建工廠
 - 香港成為華南,以至全國的商業活動中心
 - 商業應酬、節慶宴會增加
 - 樓股暢旺,香港人收入增加,出外用餐增加



新光酒樓集團

- 新光酒樓集團成立於1980年，是香港其中一個中式酒樓集團，創辦人為馮佳、何耀炯、黃光偉、程志偉、胡珠、李國雄、羅景雲等，由於李國雄及羅景雲為香港中華總商會董事之一，故新光多年來為多個親中團體宴會的地方。集團多間分店獨立賬目營運，股權複雜，部份由個人身份作為股東，不以「新光」名義經營。
- 程志偉、胡珠、馮佳、黃光偉、何耀炯、李國雄、羅景雲等共七人合資在北角英皇道開設首間「新光酒樓」。因新光戲院為北角地標，故取名「新光酒樓」。



敦煌酒樓集團

- 敦煌酒樓集團成立於1977年10月25日 —2002年6月5日，是香港1980年代至1990年代數一數二的中式酒樓集團，全盛時期共開設超過20間分店。可惜，在1996年至1997年以高價買入多項物業，亞洲金融風暴後，因樓價及營業額大跌，令集團出現財政危機，要相繼出售物業套現。而亞洲金融風暴後，香港經濟未能迅速復原。最後，敦煌於2002年6月5日宣佈全線結業。



- 1977年，敦煌第一代掌舵人簡翼雲聯同茶葉、凍肉、海味供應商共三、四十人，在油麻地彌敦道469-471號新光商業大廈開辦第一間敦煌酒樓，
- 由於敦煌以「酒店式服務、平民化收費」招徠顧客，加上服務好、品質佳。加上簡氏家族又人面廣，結果敦煌很快就闖出名堂，不少社團選擇在此聚餐。街坊也樂於捧場。敦煌當年的成功，成為了當時中式酒樓集團的榜樣，亦令不少酒樓東主仿效，造就了新光、聯邦、好彩、漢寶等大眾化中式酒樓集團，亦應運而生。



海鮮酒家

1. 外圍經濟環境及香港經濟改變--亞洲金融風暴
 - (1) 股市及樓市下跌
 - (2) 香港產業空洞化
 - (3) 國營企業改革 - 經濟調整
 - (4) 外資減少來港投資
 - (5) 失業率高企
2. 港人收入暴跌
3. 港幣兌換人民幣100 : 130 北上消費成為風潮



海鮮酒家

1. 樓面面積減少
2. 員工(樓面及廚房)
3. 專注晚飯時段及小型宴會
4. 增加顧客的新鮮感
5. 粵菜的改進

沙律海鮮卷





稻香海鮮火鍋酒家

- 1991年於西環創辦第1間「稻香海鮮火鍋酒家」
- 1997年 聘用專業顧問管理公司，改善集團服務質素
- 2000年 進軍中國市場，於深圳開設首家分店及 開創第2個品牌「稻香超級漁港」



科學化的營運方式

- 稻香集團是香港首家擁有食品加工及物流中心的西式飲食集團，全新的大埔食品加工及物流中心於二零一零年十二月正式投產，提供多元化及更大規模的食品加工及物流配送服務，其產能可支援中港兩地250間分店的發展。
- 物流中心可配合集團進行大量採購亦加強了該中心的議價能力，能以具競爭性的價格購得優質食材。
- 於二零零七年，集團於中國東莞開設另一間食品加工及物流中心。東莞中心為集團位於香港及中國的食肆，提供比火炭中心更多元化及更大規模的食品製作及加工服務。



二、社會階層與消費模式的轉變

一、概念

茶室 / 冰室 / 茶餐廳

主要供應

奶茶、咖啡、

港式鴛鴦(咖啡加奶茶，香港獨創)

紅豆冰、西多士、蛋撻





消費群的改變 → 產品改變

一、傳統茶室(1960年代)

- 衛生環境較差
- 食品選擇少

二、新式茶餐廳

翠華冰室 → 翠華餐廳

太興集團

三、產品專門店



絲襪奶茶 → 珍珠奶茶





翠華餐廳

- 翠華餐廳集團是香港連鎖式茶餐廳集團，在中環、銅鑼灣和佐敦等地均設有分店。
- 佐敦、銅鑼灣景隆街、謝斐道及荃灣分店皆是廿四小時營業。
- 翠華的食品種類繁多，大部分香港茶餐廳的食物都有供應，亦提供魚蛋粉和各式咖喱等，中秋節時更會推出月餅。食品價錢大都比一般茶餐廳昂貴。



年青消費群的消費模式

1. 喜歡產品多選擇、時尚
2. 環境衛生舒適
3. 喜愛夜蒲
4. 講求方便快捷

連鎖快餐店：

港式：美心、大家樂

西式：麥當勞、肯德基



麥當勞(西方漢堡包+薯條)

- 麥當勞在英國麥當勞的資金資助下，於香港銅鑼灣百德新街開設了首家分店。
- 1976年8月15日，在彌敦道開設分店，是九龍第一間麥當勞。1978年1月18日，在荃灣街市街開設分店，是新界第一間麥當勞分店於開業。
- 1987年：香港尖沙咀北京道分店地庫及地下部分食區正式通宵營業，成為全港首間24小時的通宵營業麥當勞食店。
- 1995年12月，推出「開心樂園餐」。
- 1999年，首間McCafe於上環麥當勞分店開業。
- 2002年，成立香港漢堡大學。



- 2006年7月15日，金鐘海富中心麥當勞分店成為首間設有無線上網的麥當勞餐廳，也成為全港最大的24小時餐廳，也就是第2間在香港開幕時已有McCafe和24小時營業的餐廳。
- 2007年，成立麥當勞媽咪會。
- 2008年，McCafe優質即磨咖啡於麥當勞全線推出。
- 2009年，推出麥麥送服務。同時引進「即時點・即時製」模式。



大家樂集團(港式快餐店)

- 1968年第一所店在銅鑼灣糖街。主要經營連鎖式速食餐飲業務。
- 1986年7月18日於香港股票市場上市，
- 大家樂與大快活的創辦人分別是羅騰祥及羅芳祥，同為維他奶創辦人羅桂祥的弟弟。
- <http://www.cafedecoralfastfood.com/companyinfo.php>



太興





香港飲食文化產業化

(1) 食品 / 飲品的改變與創新

小吃：從餐前小碟 → 主要食品

中式糖水 → 特色甜品(配水果)



四、總結

- 粵菜為基礎，兼容並包各地美食
- 商業活動及環境影響飲食模式
- 不同年代的消費者影響食肆的模式
- 美食廣場與美食街的出現
- 香港：外省菜走向國際化的平台



參考資料

1. 《飲食香江》 (港)吳昊著
2. 《飲食文化概論》 (台)張玉欣、楊秀萍著
3. 《鏞記 – 走過六十年》
4. 《陸羽茶室歷史回眸》
5. 《為您做足100分 – 大家樂集團四十年的蛻變與發展》 (港)蔡利民等著



敬請指正
謝謝