



## 香港第一間茶餐廳：漁利泰

📅 2014-06-16    👤 admin



冼培安先生（左）在漁利泰茶餐廳門外

由「冰室」至「茶餐廳」

一九六零年代的冰室，相對於高級餐室而言，冰室是走大眾化路線的食店。所謂「冰室」，便是以飲冰為主，既沒有餅食可賣，也只有少量飯類提供。既然打正旗號賣冰飲，當然就沒有海鮮吃了，食品種類自然也少得可憐。

當年，衛生局主動聯絡冼先生的父親，當局新設一種叫「茶餐廳」的牌照，容許該類食品售賣多種食物，超出了冰室提供有限食物種類的框架，於是冼父便申領了香港第一個茶餐廳牌照。又獨具慧眼，購置了一個界乎於兩間戲院之間的舖位，每當散場之後，便有大批顧客前來消費，保證一定收益，實在是明智之舉。

茶餐廳的生意

那時候，茶餐廳主要是街坊生意，附近居民喜歡在這裡看報紙，若是熟客，每次造訪，必佔據同一位置。由於顧客多來自街頭巷尾，故喜歡與員工談天說地，關係融洽，遠勝今時。鑒於戲院晚上九點及十一點都會散場，茶餐廳經營至午夜十二時，漁民喜歡於茶餐廳購買一至兩碟宵夜，然後落船。而中午十一時則是午市，下午三點三則有大量三行工人光顧，忌廉溝鮮奶是特別受歡迎的飲品，因其味道甜美，一日可賣出百多支鮮奶。

飲品方面，當年茶餐廳的奶茶，四毫一杯；而大排檔及冰室，則賣三毫。食物方面，今日茶餐廳所賣的常餐，當年已有，包括奄列、班戟及飲品，而全餐則極豐富，包括頭盤、湯、扒、飯及甜品。那年茶餐廳物價也不便宜，豬扒飯賣一元八角，兼送奶茶（六十年代價錢），而當時普通文員的工資卻只有幾十元，可謂高檔消費。

一九八七年漁利泰茶餐廳室內一景。焗豬扒飯由六十年代的\$1.8漲價至\$11.8，足有十倍！



裝修

當時茶餐廳的陳設，與今日不同。餐廳沒有講究的裝潢，卻有鐵板屈花，另置屏風，別有風致。另外，裝修以木板為主，其後再轉用防火膠板。最早期，餐桌皆用鐵製，上鋪膠板，圍邊以柚木包裝，這種裝潢，一直沿用至八十年代末期。

冼培安口述，網主筆錄

📁 舊聞掌故    💬 Leave a comment

Search ...

← 「香港墨水筆醫院」，你聽過未？

香港第一間茶餐廳：漁利泰（下） →

## 發表回覆

你的電郵地址並不會被公開。 必要欄位標記為 \*

評論

名稱 \*

電子郵件 \*

個人網站



關於我們

關於我們

傳媒報道

八九六四

香港老店

評論

當年廣告

新舊對照

舊聞掌故

穿越時空

平面博物館

海岸變遷

首頁



張氏古丁蘭

香港舊照片 Copyright @ 2017 All rights reserved

