



## 香港第一間茶餐廳：漁利泰（下）

2014-06-17 admin

一九五九年開業的漁利泰茶餐廳，位於香港仔東勝道二十六號，經營了二十多年後，於一九八八年結業。其後又於一九九六年重開，經營燒臘快餐，最終於二零零七年底結業。一個焗飯，六十年代初還是賣一元八角，至八十年代中期已漲價十倍，故事提供者安哥（冼培安先生）昨天介紹了茶餐廳領牌經過、生意情況，今日又繼續分享一些昔日茶餐廳的點滴，期望各位喜歡。



冼培安先生

### 茶餐廳的趣事

六十年代，香港仔漁民「相睇」，苦於酒樓花費昂貴，又感漁船略為寒酸，故取其中庸，於茶餐廳「相睇」！茶餐廳的生意，約六成是漁民，雖然多人光顧，兼有長輩在側，惟涉及終身大事，也不能計較太多。拍埋兩張櫈、四張櫈，便直接談論終身大事。所以，茶餐廳譜出多段美滿良緣。

### 伙計的記憶力

當時，茶餐廳共有三十張櫈，樓下十張，上面二十張。當時的企堂，記憶力極強，每位員工負責十張櫈，落單毋須亦沒有過底紙，顧客埋單之際，企堂便立刻呼喚記憶，向收銀喊出應繳總數，顧客從容付費，然後離開。現在個別冰室或茶餐廳仍然可以觀察盛器，計出總數。然而，當時的企堂，連多奶少奶走奶、多糖少糖走糖、多啡少啡等要求，必可牢記在心，實在驚為天人。



「漁利泰茶餐廳」六個招牌大字，其字體是一個年代的記號

### 靚鴛鴦的秘訣

「茶多啡少，啡靚茶靚。」所謂「茶多啡少」，應是七三比例。奶茶方面，如要香滑，必須在不加糖之下，不覺苦澀，並留餘香，才屬佳品。至於茶底的調製，通常會混合兩至三種茶葉，包括錫蘭紅茶、立頓茶葉（惟須注意份量，多滿會苦澀）。若想再滑一點，可再滿車仔紅茶。一位好的沖茶師傅，在於箇中的調配技巧。現在的茶不夠滑，除了調配技巧外，或許是水不夠熱的緣故。昔日茶餐廳用茶鎖保暖，今日用電爐，已可解決部份問題。現在的茶有時候不夠熱，味道已減半了。現今也有一些餐廳翻煲紅茶，當然茶味也會差了。那時候，原來「走糖」與「免糖」是兩回事，前者不加糖，只加煉奶；後者不加任何甜味，等同齋啡。

一連兩日的文章，雖然只是片段分享，惟獲得網民擊節讚賞，網主謹代安哥感謝大家。

冼培安口述，網主筆錄

舊聞掌故 Leave a comment

← 香港第一間茶餐廳：漁利泰

香港填海歷史地圖 →

## 0 thoughts on “香港第一間茶餐廳：漁利泰（下）”



Sling TV  
2018-11-14 at 7:35 下午  
Permalink

Your comment is awaiting moderation.

Whats up very nice web site!! Man .. Beautiful .. Amazing ..  
I will bookmark your website and take the feeds additionally?  
I'm glad to seek out numerous useful info right here in the put up, we need work out more strategies in this regard, thank you for sharing.  
.....

Reply

## 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

[首頁](#)[今日時評](#)[壹街故事](#)[舊聞掌故](#)[當年今日](#)[平面博物館](#)[新舊對照](#)[穿越時空](#)[海岸變遷](#)[香港老店](#)[那年廣告](#)[八九六四](#)[資訊中心](#)[關於我們](#)

名稱 \*

Sling TV

電子郵件 \*

rocky.krichauff@t-online.de

個人網站

//tinyurl.com/yajcl3o2

張貼評論