

手推點心車是不少人兒時飲茶的回憶，小朋友喜歡跟住點心車跑，或者被父母吩咐去排隊拎點心，更有人鍾意逐個蒸籠揭開尋寶。如今，點心紙已經進化到QR Code落單，設有點心車的酒樓更加屈指可數。小編現為大家推介6間依然有「推車仔」的茶樓，位置分布於港九新界。下次飲茶時，不妨選擇這些傳統茶樓，細味碩果僅存的本土味道。

懷舊點心車 飲茶回憶殺

六安居 米芝蓮加持

上環六安居前身是鼎鼎大名的傳統酒樓蓮香居，去年底改名後，繼續以原班人馬經營。開業於2009年的六安居多次獲得香港米芝蓮必比登推薦，店裏充滿懷舊香港氣息，不少遊客特意前往體驗香港飲茶文化。盛載各式點心的傳統點心車穿梭在圓枱之間，客人只需要招手示意，店員便會停下來讓他們選擇點心。店內有不同系列的點心車，例如蒸籠點心車、炸物酥皮點心車、中式甜品點心車等等，可以一試即叫即煎的蘿蔔糕、炒米粉。

地址：上環德輔道西46-50號2-3樓

倫敦大酒樓 最齊全點心車

坐落於旺角彌敦道的倫敦大酒樓，由1979年開業至今超過半世紀，仍然堅持每天點心由早上七點開始全日供應。茶樓內有齊蒸籠點心車、煎糕車、炸物油器車、腸粉車等越來越少見的大型點心車，亦有多款懷舊點心，包括鴨腳扎、沙翁、鴨蛋燒賣、荔芋西米焗布甸、馬仔等，傳統風味十足。推着不同點心車的員工會嗌點心名，想食邊一款只要出聲，點心車便立即推去你面前，員工在點心紙蓋章後，就會給你熱辣辣的出爐點心。

地址：旺角彌敦道612號好望角大廈地舖

中央飯店 蔡瀾推介

中央飯店位於深水埗大埔道一幢舊唐樓地下，屹立於香港至今接近60年。茶樓裝修修舊，除了保留傳統霓虹燈招牌，就連茶樓的告示及價錢牌都是靠人手以毛筆撰寫的。點心選擇較懷舊，例如罕見的燒腩卷、三寶大包、瓦罉煲仔飯、西米焗布甸等等，物美價廉。店內可看到由員工推着點心車叫賣，除了一般蒸點，更有可以煎糕點的點心車。連著名食家蔡瀾都曾經在個人YouTube頻道推介，稱為深水埗街坊聚腳地，讚飯店無論裝修、員工、味道都充滿人情味，不比中環的名店差。

地址：深水埗大埔道140號東廬大廈地下

美心皇宮 180度維港景色

中環愛丁堡廣場的美心皇宮，堪稱全港坐擁最佳景色的懷舊酒樓。茶樓有落地大玻璃窗，可以飽覽180度維港景色，而且樓底較高，空間感十足。店內也有傳統點心車。值得一提的是，點心車上安裝了電子螢幕，顯示車上不同點心的圖片，並且有中英對照餐牌，方便來自世界各地的食客落單，實行將科技與傳統融合，造福遊客。

地址：中環愛丁堡廣場57號大會堂低座2樓

名都酒樓 罕見中式甜品櫃

香港老字號名都酒樓，於1992年開業，酒樓提供點心、午餐及晚市，地方寬敞，可以容納將近1,000人，故此不少人也選擇在此舉辦宴會。酒樓主打粵菜，也有點心、燒臘、海鮮炒菜等等，在周末的中午時段更設有傳統點心車，而且店裏也有數個點心攤檔叫賣，例如即煎中式糕點、粥品炒麵、即蒸點心，連罕見的中式甜品櫃也有，馬拉千層糕、啫喱杯等逐漸消失的傳統甜品亦可以在此找到。食客可以如自助餐般，自行走到櫃位落單選擇點心。

地址：金鐘金鐘道95號統一中心4樓

海連茶樓 傳統花碼標價

海連茶樓設店於荃灣福來邨，50多年來一直都是家族式經營的屋邨茶樓，從早市賣點心、午市賣燒味客飯，至晚市售賣海鮮炒菜，多年來無間斷為邨內居民提供服務。點心同樣不乏老派風格，如皮薄餡鮮、質地細膩的魚翅餃，鮮黃麵皮包裹臘味糯米飯的糯米包，還有鮮蝦銀針粉。海連茶樓同樣有點心車，由店員推着新鮮出爐的大蒸籠，讓食客選取喜愛的點心，而且店內的手寫餐牌以傳統花碼顯示價格。花碼是中國最早期的數字寫法，曾經於40、50年代充斥整個香港街頭巷尾，不過經過時代變遷，現今已經很難再見到其蹤影。

地址：荃灣福來邨永嘉樓地下15-16號舖



■ 蔡瀾大讚中央飯店味道都充滿人情味。



■ 倫敦大酒樓堅持每天點心全日供應。



■ 店內有不同系列的點心車。



■ 人氣鮮蝦銀針粉。



■ 罕見中式甜品櫃。



■ 附有中英對照餐牌方便遊客。