



飲啖茶，食個包，讓茶客與茶樓結下不解之緣。香港開埠至今，無數舊式茶樓的興衰寫盡香港飲茶文化的更迭。開埠初期，茶樓和酒樓的明顯劃分，到商家兼做茶市、晚市，茶樓的客人也從碼頭工人擴大到愛茶人士。儘管港島區的高陞、雲香、添男、九龍區的龍鳳、雲來、得如紛紛落幕，但茶樓故事仍在繼續。  
大公報記者 顏現 (文、圖)

傳統味道



▲中午時段，勝興茶室內有不少食客。

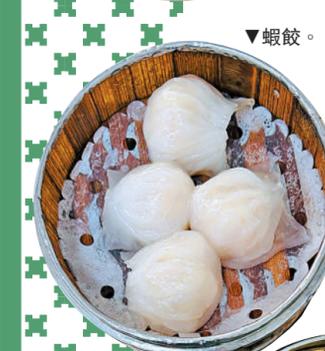
▶食客在新興食家可自行拿點心。



▲豬腸粉。



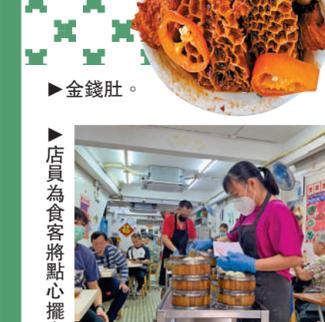
▲餛飩蛋燒賣。



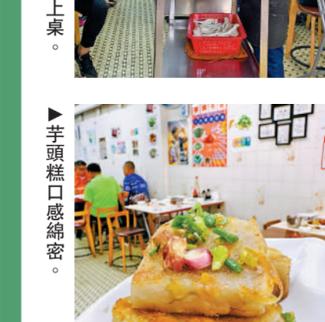
▼蝦餃。



▶金錢肚。



▲燒賣。



▶店員為食客將點心擺上桌。



▶芋頭糕口感綿密。



▶快到下午三時，勝興茶室不再接待新客。



▲生滾粥頗受歡迎。

坪洲永安街上，一串紅燈籠中的牌匾格外明顯，上面寫着「勝興茶室」。門外，不少食客聚集，正等待外賣；在裏面坐着的大多是街坊前來休憩，一邊吃點心，一邊看電視閒聊。點心手推車、傳統燒賣、熱心店家，讓這家小店美名遠播。

香港的離島各具特色，海鮮酒家是小島吸引食客的招牌。然而，不少人願意花上30分鐘的時間，從中環專程坐船來到坪洲，只為在勝興茶室吃上一口傳統早茶。

辨認傳統茶樓的方法之一，便是看營業時間，傳統茶樓一般做早午兩市，勝興茶室也不例外。周末的營業時間從早上五時半一直到下午三時，平日則會提早一小時準備開門。因此，若是早上就出發前往坪洲，便能感受永安街的繁華和靜謐。

比起長洲島、南丫島的熱鬧，坪洲這個集合歷史遺跡、手工坊、特色美食於一身的小島並不起眼，寧靜低調，卻能一下子將遊客拉入「老香港」的世界。而探索勝興茶室的古早味，則要從餛飩蛋燒賣和豬腸粉開始。

由餛飩蛋燒賣開啟味蕾

一籠餛飩蛋燒賣有三個，麵皮輕透，裏面的餛飩蛋飽滿，餛飩蛋下的燒賣肉質質實，讓人垂涎三尺。豬腸粉和豬肚燒賣也是必吃的傳統點心，一口咬下去，盡是懷舊滋味。

每當新鮮出爐的點心被店家用手推車推出來，便上演了一齣搶點心的好戲。遇到新到店的客人，店家還會熱情地作出推薦。「試一試蝦餃、馬拉糕和鳳爪，都很好吃。」

與此同時，小店內的每一桌客人都盯着手推車，掃視手推車上的每一層。晶瑩剔透的蝦餃、滷得恰到好處的金錢肚和鳳爪、滿是蔥花香蒜的桂花卷，每一道點心都能給到意想不到的驚喜。

當然，在勝興茶室，點心紙上的美食也不容小覷。芋頭糕的軟糯滋味別具特色，生滾粥有數款可供選擇，魚肉和生菜配以鹹粥，喚醒了沉睡已久的味蕾。最後，以古法馬拉糕收尾，感受鬆軟中帶着一絲甜味。

每當門口的電視上播出新聞節目，不少食客都會放下碗筷，抬頭看電視。輪到節目廣告時間，坐在鄰座的街坊也熱心地推薦小店必點食品。「這兒的桂花卷很好吃，燒賣也值得一試。」

過了下午三時，店家便不再接待新客人。當最後的幾位客人離席，整條永安街也跟着安靜下來。作為坪洲最熱鬧的大街，這裏商舖雲集，可以滿足街坊日常生活所需。

永安街上，一路走來能遇到不少在勝興茶室裏見過的遊客。張先生告訴記者，這是他第一次來到坪洲，也是為了品嚐茶室的美食而來。「如今的傳統茶樓已經很少了，能夠在茶室的菜單上看到一些傳統點心，覺得很驚喜。試了一下，感覺就是記憶裏的味道，一些小時候的記憶也因此浮現在腦海，這讓我很感動。」

看來，專門為早茶而來一趟坪洲的遊客並不少。一路上，大家陸續前往超記瓷器、被改成秘密花園的牛皮廠舊址，彷彿自發組成了一個導遊團，在坪洲的小店中書寫新的回憶。

尋味港式茶樓

飲茶食包人情

坪洲窄巷的古早味

西環人的深夜食堂



▲新興食家店面不大，設有開放式廚房。

新興食家

從凌晨三時營業至下午四時，這家坐落在港島堅尼地城士美菲路的傳統點心店，陪伴食客度過每一日的夜宵、早午餐和下午茶。店面不大，但提起新興食家的名字，鼎鼎有名的香港午夜點心便能喚起不少市民的集體記憶。

只要在開店時間前往，便能看到店內的食客滿足地品嚐美食。甫進門，看到六張桌子，後面是一個半開放式的廚房，點心師傅正在裏面忙碌。過道的延伸處還有幾張小桌，而這便是小店的整個布局。

牆上用專欄文章、前來捧場的名人照片、小店幾年間獲得的成績進行裝潢。其中，蔡瀾、謝霆鋒、陳奕迅與負責人的合影非常吸睛。另一側的牆上，掛着一幅字，上面是蔡瀾為店家所題的「人間有味是清歡」。

甫落座，店員便將碗筷、茶杯拿到面前。在抬頭看向菜單的間隙，便聽到店員端着托盤，走向食客區。「馬拉糕，要唔要，要唔要？」看着周圍食客爭先恐後地舉手，才意識到這家小店的與眾不同。

即製流沙包香甜味濃

王牌流沙包、黃金馬拉糕、蝦餃、燒賣、咖喱金錢肚，是小店的必吃餐點。現做的流沙包，金黃的流沙在口中融化，唇齒留香；燒賣是鹹點，用筷子夾起並不會散，肉質鮮嫩，很好地中和了流沙包的

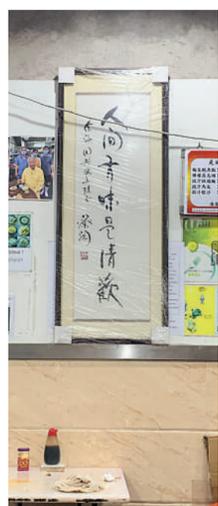
甜。每當點心手推車被推出來，便會有食客舉手示意要內裏的點心，剩下的便擺在收銀處旁的區域，食客也可自取點心。光顧小店的更多是住在周邊的熟客，因店家堂食限時45分鐘，不少人點上一盅兩件後，便大快朵頤。

若是花一點時間細看店內展示的專欄文章，便可以了解新興食家的歷史。店舖創辦人徐海，人稱海叔，1972年於橫頭磡開設新興茶樓。店址在三十多年前搬至西環。如今，由海叔的兒子接班。

因為店舖開在堅尼地城，距離香港大學不遠，新興食家還曾收到大學頒發的感謝狀。在香港大學百周年時，校方代替校友和學生向店舖致以無限的謝意。證書上面寫上：「無限感激新興食家對大學發展及學生的支持。您們對學生的照顧和包容、於深夜時分送上一盤盤熱騰騰的點心……」

看到證書，想起第一次聽說新興食家的名字，源於一位畢業於港大的朋友回憶學生時代的故事。四年裏，在那些小組討論的時刻、獨自複習至深夜的時刻，甚至完成最後科目的匯報的時刻，學生們總是結伴來到新興食家吃上一份宵夜。如今，學生時代的付出如同一壺熱茶，飲下後回味無窮。

在這裏，點心分為小點、中點、大點、優點、特點和超點，價位則在20港元至26港元不等，如此美味又如此平價的早茶店，已然不多。



▲牆上貼有蔡瀾為店家的題字。

▶新興食家由凌晨三時營業至下午四時。



▲新鮮出爐的點心放在手推車裏。



時代更迭 暖意依舊

香港老字號蓮香樓於2022年8月結業，讓不少人唏噓不已，感嘆昨日尋常人家的一蔬一飯，仍沒跑過時代的車輪。作為港式飲食的傳承，傳統茶樓以平價、古早味的點心，溫暖着港人。

除了新興食家、勝興茶室，深水埗的中央飯店、大帽山半山腰的端記茶樓、位於彩虹的新龍城茶樓等，也依舊用自家招牌美點，成為街坊們「醫肚」和小聚的首選。