

# 蓮香樓重開 尋回記憶裏的人情味

香港百年老字號茶樓蓮香樓不敵疫魔，於2022年結業，令人不捨。今年4月8日，蓮香樓於原址重開，正式投入營業。原本以為遠去的蓮香樓，又重新出現，令一眾茶客倍感驚喜。不少人在嘆茶後皆表示，「蓮香樓又回來了，我們一定要來試下。」在這家茶樓食點心已不再是單純的果腹，而成為了一種藏在歲月裏的情懷，一種吃得到的人情味。

大公報記者 劉毅

蓮香樓在香港屹立近百年，卻幾經波折，開了閉了閉了開，歷經輝煌和落寞。前年就因為不敵新冠疫情而宣告結業，如今重開，蓮香樓的霓虹燈牌再次亮起，由新公司營運。一眾茶客甚喜，不少人興沖沖前去飲茶，以示支持。

4月1日，店家在社交平台Facebook專頁公告消息，指蓮香樓由4月1日早上6時開始試業，並表示「如有錯漏，請多多包涵」，當時眾人還以為是愚人節玩笑，及後發現真的是「記憶中的茶樓」又回來了。4月8日，原址重開後的蓮香樓正式營業，大公報記者去到的時候，店門口已經擺放數個恭賀開業的花籃，茶客如鯽，路過的遊人也紛紛拿出手機，拍下自己與蓮香樓的合影。繁忙的午後，沒有位坐、點心賣罄，是再正常不過的事。

## 時光倒流又「搶」點心

拾級而上，從大堂進入茶樓，環境比之前更整潔，翻新後的裝潢依然維持了古色古香的舊時模樣，茶盅泡茶、牆上的水墨畫、茶客的簽字板、來來去去的點心車……茶樓雖已易主，但總體而言還是老樣子，來此處飲茶，輕輕鬆鬆就換回了以前的飲茶回憶。

目之所見，茶客搭枱而坐，天南地北地聊着，更多的是聊以前的茶樓文化，比如傳統的「一盅兩件」，再比如憶述舊時茶樓人們如何提着鳥籠，互相交流「養雀經」。事實上，為了令茶客懷念起這樣的舊時光，茶樓天花板上懸掛着一個個鳥籠，只是相比以前，如今的鳥籠新簇簇，還纏上了新裝飾。

記者原本想聽負責人分享重開後的心得，但他實在忙到無暇顧及。也是的，一到飲茶時間，茶客已將整個空間坐得滿滿當當，來得晚的人，還要耐心等待。

坐下，就可以開茶了，面前擺放的是蓋碗茶盅泡茶，依然是寫有蓮香樓字樣的傳統茶盅，「茶博士」沖上茶水，撲鼻而來的是濃郁茶香味。過去，茶客多是「一盅兩件」，但今時今日，人們已不再拘泥於此，叫上點心，享受大快朵頤的樂趣。茶香味濃郁，滾燙的茶水，點心車叫賣等老式廣東茶樓文化，仍得到保留。現時，香港不少食肆都用電腦或者人手直接落單，而在蓮香樓飲茶，卻有種時光倒回的感覺，想要吃點心，還是要「爭住搶」——自己去點心車拿點心，這時候，速度是關鍵，顧不得儀態，衝上去就問想要拿的點心，夥記會告知有或無，如果已經一掃而空，就要等待下一回合。

「真的想到了以前跟家人來飲茶的場景啊。」坐在記者身旁的梁小姐感嘆道。她點了多款點心，包括燒賣、馬拉糕、鮮竹卷、鳳爪、排骨、蓮蓉包等，一邊食一



▲剛開業的蓮香樓內保存原有裝潢格局，牆上掛有水墨畫，天花板懸掛鳥籠。



▼香港近百年歷史的茶樓蓮香樓重開，於4月8日正式營業。



▲昔日茶樓，懸掛在天花板的鳥籠為標記之一。

邊拿出手機拍照，並說道，「我的家人都在海外，聽聞蓮香樓重開，十分開心，讓我把點心拍給他們看看。」而最令她想要再次幫襯的原因，是現在本地已經少見手推車賣點心了，在蓮香樓不僅是品嚐美味，更是想念一種往日情懷。

## 「白頭」夥記重出江湖

在諸多點心之中，上班族陸小姐偏愛蓮蓉包，「現在已經很難吃到這裡裏面有鹹蛋黃的蓮蓉包了，蓮蓉的香甜，加上蛋黃的鹹香，產生了化學作用，味甜鹹交織，齒頰留香。」除卻本地和內地茶客，也不乏外國遊客的身影，有些與家人朋友一同來到茶樓，直言：「就想來品嚐香港的地道美食。」

蓮香樓剛開業，中午食點心，宜早不宜遲，茶客劉女士和友人來得比較晚，點心時間已過，就點了乾燒伊麵和青菜等家常餐，「其實，味道也並非特別驚艷，但作為蓮香樓老茶客，茶樓重開，我們一定要來，無他，就是吃一種人情味。」

除卻保留原有裝潢格局、傳統的點心，今次茶樓重開，聘請的是以前的夥記，其中何先生滿頭白髮，忙着收拾碗碟，兼推點心車，記者問他以前在蓮香樓工作了多少年，何先生話，先前已在蓮香樓工作經年，一路見證其發展過程，「多少年？我已經不記得了。但這次蓮香樓重開，我就回來上班，只為懷舊。」

今時今日，蓮香樓的招牌菜款依然不少，除卻日間供應特色傳統粵式點心之外，一些傳統風味諸如潮蓮燒雞、桶子油雞、化皮乳豬、秘製貴妃雞等，都是傳統經典粵菜，深受顧客歡迎。

城市發展日新月異，新舊交替的變遷在所難免，原以為在時光中遠去的蓮香樓，今時今日「失而復得」，怎不令一眾茶客心生歡喜？

部分圖片：大公報記者劉毅攝



▲茶盅是蓮香樓傳統經典款。



## 滄海桑田一蓮香

1927年8月10日  
●初代蓮香樓：中環蓮香樓於皇后大道中138號開業

1928年  
●旺角廣東道分店開業，至上世紀70年代結業

1980年  
●第二代蓮香樓：中環店遷往威靈頓街117號

1996年6月4日  
●第三代蓮香樓：再遷至中環威靈頓街160號至164號曾昭灝大廈營業

2019年2月  
●經營至2月底休業，3月由老夥記接手經營，易名「蓮香茶室」

2020年3月11日  
●顏氏第四代傳人重新接手，重新改名「蓮香樓」，惜不敵新冠疫情，於2022年結業

2024年4月  
●蓮香樓宣布重開，客似雲來

▲蓮香樓2022年因新冠疫情結業（右圖），至2024年4月1日宣布原址重開（左圖）。



▲企堂何先生已不記得自己在蓮香樓服務了多久。



掃一掃有片睇

## 手搖飲品文青風

今年4月8日，蓮香樓又一次重開。新店大堂開了茶飲店，以傳統蓮香樓茶葉製作手搖飲品，十分吸引年輕人。

店內售賣的茶飲十分講究，例如奶泡茶系列，口感濃郁，茶香馥郁，茶底厚實，飲品絲絲滑滑，最上面覆蓋着奶油奶泡，個別飲品更有堅果粒。在樓上食完點心，走之前喝一杯飲品，唇舌剎那間被清香包圍，解渴生津。

品質之外，飲品的茶杯設計還有文青風格，杯蓋是蓮香樓茶盅的形狀，杯體上有白居易的茶詩《兩碗茶》妙句：「食罷一覺睡，起來兩碗茶。舉頭看日影，已復西南斜。」想必會成為文藝青年的選擇。



▲蓮香樓大堂新增手搖飲品店，售賣奶泡茶系列。

## 茶客滿堂



## 西餐廳「中西合璧」選擇多

### 簡飲擇食

近期人們常說香港餐飲業生意未如理想，然而重視生活享受的港人，其實還是常常外出用膳的。如收費合理、食物美味、服務良好，不管米芝蓮食府，還是各區小店，都仍會有捧場客。

炮台山的「DPD（大排檔）」是近期一家讓我吃得滿意又開心的餐廳。某天我和朋友找午餐地點時，被該餐廳高雅的店面和展示在門外的菜單吸引。只見午市菜式價格大多是百多元，但種類豐富，不單有多款套餐選擇，還有中菜和西餐供應，即使多人飯敘，也可兼顧不同的口味。我們進去後，看見西式布置的環

境窗明几淨、擺設雅緻，十分寬敞；整列玻璃窗讓室內有自然採光，加上有恆溫酒櫃、白色桌布與莫蘭迪色系椅子，予人優雅舒適的感覺。

服務員有禮地招呼客人，就算我們還有數位朋友未到，也可入座。友人到齊後，我們就各自點選自己喜歡的主菜。單看菜單已目不暇給：亞洲風味有「無骨海南雞油飯」「海鮮喇沙」「銀芽肉絲兩面黃」等；西式風味則有「全日早餐」「炭燒美國西冷牛排」「法式炭燒香草羊架」和多款風味的意粉。

最特別的是西餐廳竟有中式點心和粵式小菜套餐供應，讓人頓時出現選擇困難。最後我

點了「炭燒牛舌意粉」，燒汁意粉上是三塊厚切的牛舌，分量十足，表面焦香，能保持脆口具彈性的質感，入口有鹽燒美味，水準上乘。友人嘗了「番茄焗日本黑豚豬扒飯」，廚師選用肉質上乘的日本黑豚，然後以港式焗飯的方式烹調，上面還鋪了一隻日本九州太陽煎蛋，色香味俱全，搭配一流。

該餐廳供應的甜品也有中西兩類，如「雪糕二重奏」和「紫薯湯圓」；就是咖啡都有十多款不同口味，早午晚市更會換不同菜單，選擇之多，在香港食肆不多見，絕對有條件吸引食客再次光顧，在逆市中保持競爭力。



▲炭燒牛舌意粉。



▲番茄焗日本黑豚豬扒飯。