

「最重要找到目標客群，主動適應市場」 茶舞晚舞點心車 老牌酒樓圈「忠粉」



酒樓求生透視②

本港傳統餐飲業近年持續萎縮，但仍有不少老字號酒樓經歷沙士、新冠疫情過後，因過去累積的一批忠實顧客（「忠粉」），仍然屹立不倒。有酒樓主打「人情味」，老闆以「尋找失去的青春」為定位，30多年來堅持每日奏樂伴茶舞晚舞，配合電商平台宣傳，吸引新舊顧客回味港式情懷。

另一間在鬧市經營近半世紀的老牌酒樓，憑藉傳統菜式，堅持保留點心車，保證食物品質和服務，配合輸入年輕外勞，留住熟客同時吸納旅客補充客源。酒樓業界老行尊、港九新界屋邨酒樓業商會會長陳祥佐認為，飲食行業始終有得做，「社會的消費及飲食習慣永遠在變，最重要是業界找到目標客群，主動適應市場。」

大公報記者 王亞毛、賴振雄

今年上半年，已經有逾10間酒樓結業，包括已有35年歷史的金鐘名都酒樓、鴻星中菜館等，老字號和連鎖海鮮酒家紛紛退場，令不少食客震驚。根據政府統計處資料，以收益計算，中式餐館的市場份額持續萎縮，由2023年37.8%，降至2024年36.2%，2025年第二季度更進一步下跌至34.4%，本港中式餐館數目也由2014年的2300間，減少至2024年的2140間，十年間數量下跌7%。

不少傳統中式酒樓結業，但仍有部分老牌酒樓以獨特的定位和高質素食品，深受街坊熟客以至訪港旅客歡迎。以位於石硤尾的彩龍大酒樓為例，自1987年開業，1992年起逐步推出茶舞及晚舞，抓住復古風和懷舊風元素，將漸趨式微的茶舞晚舞文化堅守至今。

有年輕客人體驗懷舊場景

「茶舞和晚舞就是我們的最大賣點，我有一句口號，就是希望大家能夠『尋找失去的青春』。」彩龍大酒樓老闆姚桂雄本周二接受《大公報》專訪時表示，每天晚上7時後，不只是街坊客，連同來自五湖四海（跨區）的顧客，也會專登前來酒樓聚在一起，「大家化好妝、穿上舞裙或者喇叭褲，一起來參加懷舊派對。」姚桂雄表示，顧客主要集中在50至80歲，但亦有三成年輕客被吸引前來，親身體驗只能在影視作品中見到的懷舊場景。

今時今日，經營中式酒樓面臨諸多挑戰，屋邨重建導致街坊流失，加上港人北上消費、本地餐飲行業激烈競爭等因素。姚桂雄透露，新冠疫情期間及復常後，生意一度虧蝕，現時透過控制支出，酒樓每月扣除舖租、人工、食材等開支後，總算可以繼續經營下去，他認為：「只有堅持出品與服務，（酒樓業）才有生存空間。」

位於旺角的倫敦大酒樓，由1979年營業至今，也是目前香港為數不多、仍有傳統點心推車服務，以及少數保留龍鳳雕花大禮堂的酒樓，周末及假日午市大賣逾6000龍點心，近年大受內地旅客追捧，成為酒樓業界逆市奇葩。

旅客持旅遊手冊專程光顧

倫敦大酒樓副總經理蘇萬誠接受《大公報》專訪時透露，酒樓最初由他的外公開辦，自己跟隨姐夫從事飲食業，由學徒到打工仔默默耕耘，成長為現在的第二代傳承人，「走過這麼多年，（酒樓業）最重要的生存之道，就是要保證品質、服務質素、廚藝傳承，以及就餐環境。」

談及行業變遷，蘇萬誠直言，人手短缺已經成業界通病，酒樓現有170多名員工，包括去年引入28名內地年輕勞工，但仍然人手不足，酒席繁忙時段仍需額外請替工做洗碗、清潔等工作；另一方面，顧客結構與消費習慣改變，香港本地年輕人飲茶意欲下降，再加上北上消費成風致客源流失，同樣對業界經營造成打擊，「近年越來越多旅客來港，我們就抓住這部分客源，彌補流失的港人客源，不少遊客甚至會手持旅遊手冊專程前來光顧。」

現年79歲、自1960年入行的港九新界屋邨酒樓業商會會長陳祥佐向《大公報》表示，現今經營困境之下，不轉型、不創新，就只能被淘汰，「飲食行業始終有得做，但業界要認清『適者生存』的現實，社會的消費及飲食習慣永遠在變，最重要是主動適應市場，要迎合客人，而不是一味抱怨客源流失。為什麼一些新派食店能夠生存？就是因為適應到潮流，若不能適應就會被淘汰，這是自然規律。」



懷舊酒樓一覽

名稱及位置

特色

彩龍大酒樓

石硤尾
大坑東邨

少數仍設有茶舞的酒樓之一，早茶跟一般酒樓一樣，提供特價點心，下午茶及晚上時段，提供茶舞晚舞，駐場樂隊及歌手演唱粵語金曲

港灣宴會廳

新蒲崗
越秀廣場

網民稱為新蒲崗隱世舞場，早午茶市提供傳統點心，傍晚六時半後，變身特大舞池，燈光換上昏暗彩燈，更有現場樂隊及歌手駐場獻唱懷舊金曲

倫敦大酒樓

旺角彌敦道
好望角大廈

早於1979年開業，至今仍然保留點心車，點心車姐姐一邊推車仔、一邊叫賣「蝦餃！燒賣！馬拉糕！」獲內地旅客追捧

襟江酒家

旺角家樂坊

始創於1909年，最近重開，堅持純人手製作，絕無預製品，懷舊點心如古法豬腩燒賣、正宗灌湯餃、蛋散、芝麻卷等

蓮香樓(尖沙咀分店)

尖沙咀金巴利道
長利商業大廈

中環蓮香樓已有98年歷史，今年5月在尖沙咀開分店，保留香港舊式茶樓文化，女侍應掛了名牌，分別名為小龍女、香香公主、青霞及采妮

資料來源：大公報記者整理

食客有Say

品嘗劇中菜式

蓮香樓食客QQ：

看完電視劇《繁花》，一直想試劇中的菜式「仙鶴神針」，一上來（蓮香樓）見到隻乳鴿被濃湯浸着，鴿身飽滿無痕……好新鮮好甜甜。



點心有水準

台灣遊客阿新：

彩龍大酒樓一樓餐廳、二樓舞廳，挺酷的；煎蝦腸粉有着蔥花點綴，上桌可以聞到淡淡香氣，鮮竹牛肉球吃起來挺好，確實有水準。



跳舞放鬆心情

彩龍大酒樓顧客劉生：

我和朋友每星期也要來兩、三次，主要是鍾意跳舞，大家得閒就約好放工後一起來玩下，基本上聽到熟悉的歌，就會衝上去跳一下，放鬆心情最佳！

復古風潮

懷舊經營模式，似乎成為酒樓殺出重圍的新方法。網民近日在網上群組分享，新蒲崗越秀廣場出現一間隱世舞場，一間酒樓於每晚六時半後，燈光換上昏暗彩燈，中央位置變身特大舞池，更有現場樂隊及歌手駐場獻唱懷舊金曲，食客只要消費滿額，

就可盡情享受舞池的樂趣。該間酒樓在早午茶市時段，仍有提供傳統點心，茶位全日每位7元、全日茶市優惠點心最平9.8元，深受街坊歡迎，至晚上才變身舞池，重塑並傳承跳舞文化，提供晚間時段「晚舞」。據了解，晚舞時段吸納一批熱愛跳舞的熟客，更有客人舉

►倫敦大酒樓保留了點心車服務，吸引遊客慕名光顧。
大公報記者 麥潤田攝



聽金曲起舞 憶花樣年華

情懷未變

香港最早的歌舞廳文化是自上世紀四、五十年代由上海傳入，後來越來越多價格親民、面向大眾的舞廳應運而生，逐漸分類出「早舞」、「茶舞」及「晚舞」，同時亦有不少中式夜總會誕生。若父母想跳舞，但又要照顧小孩，闔家歡的中式夜總會便是一個好地方。

當年羅文陳百強曾獻唱

這類中式夜總會屬於健康娛樂場所，絕無色情元素，白天飲茶、晚上餐宴，場內設有表演平台和舞池，並有現場樂隊，每晚客人邊用膳邊聽歌、看表演，舞池亦會開放予客人起舞，客人亦可付費上台獻唱，一展歌喉。很多當紅歌星例如羅文、徐小鳳、陳百強等，都曾在中式夜總會表演。

隨着時代發展，香港保留茶舞的酒樓或茶樓少之又少，僅餘三、四間繼續營業，石硤尾彩龍大酒樓就是其中一間。大公報記者於近日晚上，走入酒樓二樓的夜總會，絢

彩燈球已經亮起，場地中央的圓形舞台上已有樂隊和歌手開始表演，台下更已有超過20位食客。隨着各種風格的金曲演奏，食客們紛紛走進舞池，不斷變換跳着倫巴、恰恰舞（Cha Cha）等各種舞姿，盡情享受。

為營造懷舊氣氛和優質的視聽體驗，彩龍大酒樓在裝修、舞台及懷舊歌曲上天下功夫，老闆姚桂雄說，所有音響設備對音質、音量等細節都十分講究，僅音響和燈光設備就投入超過150萬元，同時現場布置更選擇復古主題設計，牆上會張貼舊式知名歌星海報，「我們的懷舊派對最多時能達到400人，大家最喜歡的還是當年張國榮、梅艷芳那些經典歌手的懷舊金曲，讓銀髮族能夠重溫青春記憶。」

於旅遊平台推一日遊行程

價錢方面，白天至下午的茶舞相對便宜，每位138元，到晚上七時後的晚舞則平日每位238元，周末及公眾假期每位250元，另加收一服務費。同時為加強宣傳，彩龍亦在旅遊預訂平台上加入一日遊行程，供旅客親身感受駐場樂隊及歌手演唱粵語金曲，體驗港式懷舊情懷。

大公報記者 王亞毛

►彩龍大酒樓提供茶舞晚舞逾三十年，成功吸引舊雨新知。

大公報記者 王亞毛攝



酒樓變「隱世舞場」 客人包場開派對

辦慶祝派對，包場大排筵席，為酒樓晚市帶來顯著的客流量。

推車仔吸引遊客慕名而至

「蝦餃！燒賣！馬拉糕！」點心車姐姐推車仔、一邊叫賣的畫面，已經成為港人的集體回憶，現時大部分酒樓已經改為點心紙落單，甚至「進化」至手機掃描二維碼點餐。不過，近年多間主打懷舊風的酒樓，紛紛復古推出點心車。位於旺角的襟江酒家，始創於1909年，最近重開，點心堅持純人手製作，絕無預製品，提供的懷舊點心，包括古法豬腩燒賣、正宗灌湯餃、蛋散、芝麻卷等，酒樓裏更有點心車遊走於食客之間；中環蓮香樓已有98年歷史，今年5月在尖沙咀開分店，與中環總店一樣，保留了傳統酒樓的推車仔文化及茶盅，吸引不少遊客慕名而至。

大公報記者 賴振雄