

推薦序一 / 黃家和 vi

推薦序二 / 張展鴻 viii

推薦序三 / 方曉嵐 x

導言 xii

上
篇

歷史源流

第一章 冰室的由來 三

1. 古代的冰與冰室 三
2. 梁啟超：飲冰室主人 一〇
3. 香港華人建立飲冰室 一二
4. 安樂園：本地飲冰室始祖 一七

第二章 從冰室到茶餐廳 二五

1. 戰後茶餐廳的發展 二六
2. 茶餐廳的興起：以蘭香閣為例 二九
3. 從冰室到茶餐廳：以檀島咖啡餅店為例 三七
4. 茶廳冰室經營方式的轉變 三九

第三章 冰室的地域差異 四三

1. 港九新界的冰室 四四
2. 澳門的冰室 五七
3. 廣州及台灣的冰室 六九

第四章 冰室、茶餐廳的行業發展 七八

1. 大眾消費文化：對冰室的衝擊 七九
2. 「冰室」再興？復古的茶餐廳？ 八二
3. 茶廳冰室與旅遊發展 八六

下
篇
飲食
文化

第五章 冰室提神止渴的飲品 九一

1. 本地生產的冰飲 九三
2. 進口的飲品 一〇〇
3. 樽裝汽水 一〇五

第六章 冰室的著名食品 一一九

1. 冰室凍品類 一二〇
2. 冰室熱品類 一二五
3. 新鮮麵包類 一三〇
4. 零食及甜品類 一三二

第七章 冰室的設計文化 一三九

1. 沖茶用具 一四〇
2. 雪櫃 一四三
3. 玻璃麵包櫃 一四四
4. 室內設計 一四五
5. 廣告牌及商品廣告 一四九

第八章 冰室人文 一五八

1. 社區冰室：信仰與商業的融合 一五八
2. 茶廳冰室影視文化 一七七
3. 冰室藝術與語言文化 一八五
4. 提倡「冰室 / 茶餐廳文化」成為非遺 一九〇

結語 一九四

附錄

- 一 《修正公共衛生（食物）條例》 一九八
- 二 《管理飲食店食物販賣施行細則》 二〇〇
- 三 一九四〇年代的香港餐室及冰室 二〇五
- 四 一九四〇年代的澳門酒店、旅館、餐室及冰室 二〇八
- 五 一九五〇年代的香港餐室及冰室 二〇九
- 六 一九六〇年代的香港餐室及冰室 二一七
- 七 一九七〇年代的香港餐室及冰室 二二三
- 八 一九八〇年代香港餐室及冰室 二二五

參考書目 二二八

後記及鳴謝 二二三



推薦序一

很感謝阮志博士邀請我為他的新著作《冰室情味：形塑香港的飲食文化遺產》寫序，拜讀了阮博士的文稿，內容相當豐富，對香港的冰室文化做了不少的資料搜羅，深入敘述了冰室文化的演變，是一本不可多得的著作。

本人是香港咖啡紅茶協會主席及香港餐飲聯業協會會長，對香港的餐飲文化也曾作深入的研究，阮博士的著作《冰室情味：形塑香港的飲食文化遺產》勾勒出早年香港餐飲文化的演變，為研究香港餐飲文化提供了不少珍貴的資料。

著作中有一些篇幅也詳盡介紹了本人家族對香港的餐飲文化的參與，家父黃柏橋（又名黃橋）早於 1932 年在中環域多利皇后街創辦「捷榮辦館」，即其後的「捷榮咖啡」，供應咖啡、紅茶及其他糧油雜貨給大排檔、冰室及食肆，我也於 1950 年在上址四樓出生，四層的屋宇，地舖做零售批發，舖尾辦公，樓上大部分用作倉庫，四樓是我們住的地方，而廚房更有一烘焙咖啡爐每天烘焙咖啡！

1952 年父親於上環三角碼頭創辦「海安冰室」，當時與他一起打拼的夥伴有歐陽蝦、孫智廣、阮雲等，他們都是同鄉，大家合作無間，從樓面、出品、財務（即掌櫃）各有分工，自小父親便帶我到「海安」，我也親身見證時代的轉變，海旁的苦力每天辛勤的工作，將一箱箱的貨品用肩背著從船上經過木跳板來回運輸到岸上，這情景歷歷在目。苦力也是「海安」的常客，與店內的夥計打成一片，互相問候，互相扶持，形成了香港茶餐廳文化特色。

後來父親年事已高，將「海安」給了夥計經營，後來更由蝦叔的女兒主理，可惜「海安」於 2021 年 10 月 31 日在各種原因下光榮結業，經歷了 69 個寒暑，它見證了香港的經濟演變，經歷過不少風浪，但始終時代巨輪不斷向前。對其結業，感到不勝唏噓。

書中提及的蘭香室、蘭香閣更是我七叔黃藹初及十叔黃柏壯所創立，蘭香室曾推出一元十二件迷你蛋撻，風靡一時，四叔黃純博更於 1929 年成立「榮陽咖啡」，當時域多利皇后街由街頭的「捷榮辦館」、隔鄰的「榮生祥」、「均泰隆」，以致「榮陽咖啡」等形成了一條辦館街，專門供應糧油雜貨、咖啡、紅茶給茶檔冰室，可以說是香港茶餐廳文化的發祥地。

六十年代開始，香港的經濟步入發展周期，香港的餐飲文化更由街邊檔口、大排檔、冰室、茶餐廳以至其他的近期發展而開展新的局面，為香港餐飲業帶來不少機遇。也因內地市場開放，不少香港餐飲同業前往內地發展，特別在港式奶茶的帶動下，港式茶餐廳在內地遍地開花。

2014 年經我申請，「港式奶茶製作技藝」成功列入為香港非物質文化遺產，「港式奶茶」更於 2017 年被選為代表香港非物質文化遺產項目之一，深感恩惠，對推動香港特有餐飲文化有殊深意義。

黃家和

銅紫荊星章 太平紳士
香港咖啡紅茶協會主席
香港餐飲聯業協會會長
金百加集團主席
捷榮咖啡前首席執行董事



推薦序二

手上接過來的是阮志的新作《冰室情味：形塑香港的飲食文化遺產》，細看之下，雖然在主題上，有別於他之前對地方歷史的研究，但仍然保留了他一貫的風格，也就是不折不扣的冒險精神和仔細的梳理分析。從《中港邊界的百年變遷：從沙頭角蓮麻坑村說起》（2012）到《禁區：夾縫中的沙頭角》（2021）和《從荒岩到東方之珠：形塑香港的旅遊文化史》（2021），阮志給大家的印象是一位愛冒險的年青歷史學家，他不但在學術科研上表現出對理論抱著有如對未知世界的好奇，而且也喜愛遊歷於邊界異域，探索有別於主流的生活及其過往。今次為讀者帶來的是一趟地地道道的飲食之旅，作為全書的起步點，阮志從「冰」開始，給讀者帶來的不是冷冰冰的飲料，而事實上正是意味亞洲大都會生活的開始，使我們都不其然成為現代華人社會的飲冰室主人。至於我們這些作為主人的現代消費者，更經歷了從冰室到茶餐廳的時代，見證了香港社會在戰後又一次表現出的文化、階級、性別和年齡等的包容，活生生演繹了移民社會最為寶貴的互相扶持和體諒精神。

全書一共分為上、下兩篇，包含八個章節：在上篇的歷史源流中，作者首先清楚明確地梳理了冰室的出現和日後茶餐廳的發展和關係，而這些背景描述都為全書的脈絡打下重要的基礎。在下篇的飲食文中，作者一一介紹了各式各樣的冰室食物和飲品，使讀者在了解到食品的历史之餘，更得以明白它們在冰室出現的前因後果。此外，作者

以冰室 / 茶餐廳為案，提供其在理解香港飲食文化的改變及其社會意義，激發起有志於研究飲食歷史和社會文化的年青一代對香港和中華地區飲食文化變遷的興趣和討論。

張展鴻

香港中文大學人類學系教授



推薦序三

為阮志博士的《冰室情味：形塑香港的飲食文化遺產》寫序，是我的榮幸，多謝中華書局的引薦，我與阮志這位博學多才的年輕人建立了書緣。與阮志第一次見面就甚為投緣，大家暢談香港飲食文化，我立即邀請阮志加入我們的《香港志 飲食卷》修撰小組。

香港是美食天堂，得天獨厚，集合東西方食味精華，百花齊放。作為五十年代出生、土生土長的香港人，我親身經歷了香港蛻變的幾個大時代，飲食方面尤其不缺，此乃人生最大幸福和幸運，實在感恩！

冰室是我人生溫馨的記憶，五六十年代，我還是中小個學生，大人帶去冰室，才懂得除了三餐之外還有下午茶，吃的是美味的蛋牛三文治、菠蘿包和紅豆冰，冬天時，母親總是要我喝牛肉茶，我視之如同飲藥，後來發現了冰室還有蓮子冰和雜果新地，又愛上了兩三年。記得有次同學仔約我去一間在太子道近彌敦道附近的冰室，印象特別深刻，那是我人生第一次吃到西多士，簡直驚為天人，原來還有比菠蘿包更好吃的東西（註：那時未有菠蘿油）。

七十年代我在廣播道工作，清晨出門，只要時間足夠，會先到九龍城吃份早餐，那時可能已經叫做茶餐廳，有湯通粉或牛奶麥片。以前對冰室和茶餐廳的分別概念模糊，看了阮志的《冰室情味：形塑香港的飲食文化遺產》就全明白了。

《冰室情味：形塑香港的飲食文化遺產》，全面、踏實、深入地闡

述了香港冰室和茶餐廳的發展，是一本難得一見的好書，我誠意向讀者及飲食同業們推薦。

謹以此序，感謝阮志，為香港的飲食文化歷史補上重要的印記！

方曉嵐

飲食文化作家





導言

傳承「港式情味」的飲食文化

飲食是人類的基本需要，然而一些食物或飲料並非單純為了滿足人類的生存而設。冰室的出現便是一個例子，其食物及飲品是現代生活士紳化的反映，與飲食文化商品化的過程息息相關，它的演變是觀照本地流行文化發展的重要線索，也是嶺南文化的延續。

許多熟悉筆者的學者都問過同一個問題，就是為什麼要選擇「冰室」這個主題來寫？藉此機會解釋一下——筆者想解答一個問題：在今天的社會中，許多傳統的冰室、冰廳或是茶冰廳已經結束營業，與此同時也有許多復古風格的冰室以懷舊裝潢、傳統食品應運而生。這樣的現象究竟是一個時代的終結，還是另一個時代的開始呢？

冰室之名為「冰室」，一般有兩個說法：其一因當時大部分家庭沒有冷氣，光顧冰室即可以享受清涼的冷氣；其二是人們天熱時流行到冰室喝刨冰，如紅豆冰、菠蘿冰、蓮子冰等，可以消暑解渴，故名之。¹雖然最早的冰室是在廣州出現，後來才傳到香港並發揚光大，然而，冰室仍然是港式餐廳的一大特色，隨著港式文化，如電影、電視及流行音樂等風尚傳到東南亞以至東亞各國，冰室茶廳的影響力在亞洲地區亦不斷發展，包括內地、台灣、星馬地區甚至遠至日本，例如

由港人開設的華記茶餐廳在日本曾擴充至六間，分別在東京的新宿、涉谷、早稻田等區開店。²因此，冰室作為香港具代表性的文化特色是毋庸置疑，在形塑香港飲食文化的歷程是一個獨特的標記。

近年來關於香港本地特色文化的介紹與探究頗引起關注，香港老店尤甚，而冰室作為其中的重要代表，則散見於不同復古書籍中的介紹，能引起許多香港人的「懷舊」情感。不僅是香港，外地讀者對於香港的第一印象往往也有「茶餐廳」、「菠蘿包」、「港式奶茶」等關鍵詞，冰室是一個很好的切入點，向內地、台灣、澳門多地展示香港特色文化。「冰室文化」是有需要作系統性的分析，因為它代表著超過一個世紀的香港文化發展面貌。而「冰室」與「茶餐廳」的其中一個最大分別是，冰室以「冰」的飲料為主，而「茶餐廳」則以「紅茶」為首，「咖啡室」則當然由西方傳入的咖啡為主。紅茶是經過高度發酵以及加熱脫水的茶葉而沖成，常由較粗糙的茶葉製成，經過發酵後沖出的茶水顏色為紅，因而得名。但紅茶不像半發酵的茶如烏龍茶般享有更高地位，一般不受華人青睞，所以中國生產的紅茶大部分是出口的，而且旅居東南亞的華僑也多會跟隨西方人口味喝咖啡，而少飲用紅茶，因此當地是流行咖啡室而非「茶廳」。³直到戰後，香港人發明了「港式／絲襪奶茶」，紅茶才真正在替換身份後而聞名，成為港人不可或缺的飲料，更是戰後催生茶餐廳成行成市的主因之一，與傳統

1 陳偉安、汪勁強、陳靄淇編：《老港滋味》（香港：旅遊服務業培訓發展中心，2014），頁 115。

2 〈香港人日本東京大阪開 6 間港式茶餐廳〉，《Topick》，<https://topick.hket.com/>，取用日期：2024 年 4 月 1 日。

3 張光正主編：《中國文化中的飲食》（桂林：廣西師範大學出版社，2023），頁 320-321。



冰室成為本地平民飲食文化的「競爭對象」。

另外我們不能忽視的現實是，不少傳統冰室亦是香港經典電影的拍攝場地，可見這些冰室不單可以讓電影製作人免卻搭景的辛勞及費用，其裝潢還代表了某個年代的香港生活面貌，值得珍惜。我們見到冰室和茶餐廳的興起、流行以及其復古的表現，正正象徵香港的飲食文化是一個中西文化交融的經典例證。

香港中文大學人類學系教授張展鴻專門研究戰後亞洲社會飲食文化變遷。他認為，香港的飲食文化正如香港人的身份一樣，包含著本地化和全球化現象相互影響的部分。他認為在日常生活層面上，亞洲社會飲食文化不單承繼了華南地區的傳統文化，也深受西方外來的消費主義和流行文化的影響。⁴冰室茶廳是港人的身份認同，理應受到學術界的重視，坊間亦一直討論現在冰室茶廳的轉型，代表一種復古潮流，亦代表一種人們追求慢活的精神重現。

香港傳統冰室雖然數十年來受到較多衝擊，許多傳統店舖逐漸消失，但其近年以新的方式再次在本地呈現，反映了香港飲食文化不斷求變的精神，亦是香港人「靈活變通，精益求精」的核心價值。近年來以冰室或茶餐廳為題的專書不少，但多以橫向式介紹其食品對飲食文化的影響，筆者則旨在以「冰室」為題從歷史學術角度研究香港流行文化，以求帶出較為新穎的角度。因此筆者試從歷史文獻（包括商業年鑑、報章及商會特刊等），結合實地考察及口述歷史等各方面，探究冰室的起源與現狀，嘗試梳理出香港飲食文化發展其中一個最重

要的脈絡，發掘出冰室背後的深層意義，希望透過記錄香港文化的重要一環——「冰室文化」，了解其變遷及與社會的連繫。

筆者喜歡喝港式奶茶，還記得小時候跟母親到居所樓下的冰室吃早餐，即所謂「飲咖啡」，那些通粉及蛋治的清新味道仍深深地印於腦海中，當年未曾嚐過奶茶，到長大後出來社會工作，才知曉港式奶茶的「提神作用」，結果一試便「上癮」。雖然兒時的味道已一去不復返，但偶然遇上一間似曾相識的舊冰室，聞到一陣濃烈的奶茶香氣時，總會感受到一種莫名其妙的舒緩感，並有「躍躍欲試」走入冰室的衝動。冰室給筆者最大的樂趣或吸引之處，極可能不在於那裏的食物或冰飲，而是一種閒適的感覺，現時以「急速步伐」的服務著稱的新派冰室實在難以比擬。在閱讀這本書時，希望讀者也像筆者一樣感受到昔日冰室的這種「舒適有序，悠然自得」的港式情味。

阮志 謹識

2024年4月

4 〈碟頭閒話：隨飯附送雞紅湯〉，《明周文化》，<https://www.mpweekly.com/culture/>，取用日期：2024年4月1日。