

## 影片名稱：《鏗鏘集 - 信興·八十》

播出日期： 2017-01-02

片長： 22 分鐘

學習單元： 今日香港

學習範圍： 經濟發展、文化藝術

關鍵字： 酒樓、中式、茶樓、傳統、飲食業、餐飲業、結業、生意、茶客、飲食文化、商業、營商、歷史、深水埗、點心、夕陽行業

### 簡介：

位於深水埗的信興酒樓由羅如璋和羅仰柳兩兄弟於 1936 年創辦，歷 4 代人刻苦經營。2016 年 6 月，酒樓其中一幅樓高 4 層的霓虹招牌因違反屋宇署最新規定而被逼拆除，促使家族重新考慮是否經繼續經營下去。顧及持牌人年事已高，翻新酒樓的成本不輕，以及營運模式難以轉變後，最終選擇在酒樓 80 周年當日光榮結業。80 年的酒樓歲月，豈止盛載 4 代人的感情，也是深水埗街坊的回憶。

### 內容重點：

- 了解信興酒樓的歷史及作為傳統茶樓的特色
- 了解信興酒樓結業的原因及背景
- 了解傳統茶樓經營所面對的困難
- 探討餐飲業傳統與現代化管理模式的差異
- 了解各方就酒樓結業的看法和感想

### 持分者：

持分者	人物 / 組織	經歷 / 看法
酒樓老闆	羅其茂(信興酒樓第 2 代老闆)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 以前深水埗還沒填海，更多人到這兒買貨，大清早就來光顧</li> <li>■ 日軍侵略香港，信興酒樓休息 3 天，然後繼續營業</li> <li>■ 酒樓做到 80 年，已很滿足，不過兒子羅偉賢還沒到退休的時候</li> <li>■ 酒樓結業當日很開心，這麼熱鬧，有很多人來慶祝、捧場</li> </ul>
	羅偉賢(信興酒樓第 3 代老闆、羅其茂兒)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 30 多年前接手酒樓生意，為酒樓第 3 代老闆</li> <li>■ 最初在酒樓上班時，10 號颱風訊號依然營業，不會休息</li> </ul>

	子)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ (信興酒樓)這種地方絕無僅有，(結業)實在可惜</li> <li>■ 通常打點晚市生意，30 多年來事事親力親為，叫員工去買貨，怕買不到好的，或是其他人送來的，有時未必合用，蔬菜有粗有幼，自己去買可以親自挑選；因為人手不足，懂得做的卻不肯上夜班，加上是自己的生意，故親力親為，做甚麼也行，能做多少就多少，伙計工作也辛苦</li> <li>■ 酒樓最悠久的火爐是用柴油作燃料，火力夠及有「鑊氣」。但很難找維修師傅，因現在很少人用柴油煮食爐，政府已明言沒可能再續牌，不希望我們用柴油煮食爐，並給予一個限期，若不改用煤氣，就會停牌</li> <li>■ 這盤生意要繼續經營，挑戰很大，例如很難招請員工、成本重、保養困難，制度亦越來越苛刻，很多問題積累起來，面對龐大壓力，自己無法解決</li> <li>■ 這個(熱水煲)算是公司裏歷史最悠久的東西，由祖父那一代直至現在仍然使用，有 40 至 50 年歷史，伴我們成長</li> <li>■ 掛在牆邊，用來倒水的痰盂是自己在當時設計的，因為很多痰盂放在地上，被客人踢來踢去，客人倒水也會濺出來，所以把這個掛在牆上</li> <li>■ (有 4 層樓高的)招牌在這兒 50 多年，(由於當年沒有入則申請和不符合屋宇署最新的工程尺寸規定而被拆掉)非常不快，因為那招牌幾乎等於酒樓的生命和靈魂</li> <li>■ (酒樓生意)無法保證能做到老，自己是第 3 代，應該算可以了吧，已有交代</li> <li>■ (酒樓結業)有開心，也有傷心，算是扯平，但也好，放下心頭大石</li> </ul>
	羅梓洋(信興酒樓第 4 代接班人、羅偉賢兒子)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 酒樓是由太公、太叔公開始，由祖父拚搏，父親守業；爺爺羅其茂是個工作狂</li> <li>■ 8 個月前，由美國回來，幫忙管理這盤家族生意，是信興酒樓第 4 代接班人。自己 10 多歲</li> </ul>

		<p>已經到了外國留學，對酒樓歷史的點滴，也是最近才從爸爸口中得知</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ 茶客不排隊並爭先恐後拿點心，因為特價，熟客覺得來了這麼多年都是這樣，為甚麼要排隊？他們也很享受爭先恐後的感覺；其實把點心車改為點心紙就最容易運作</li><li>■ 至今仍保留併桌文化，因客人喜歡，若有人坐了他們專用的座位，一會兒後那客人離開，他們就會坐回去，那是一種文化，若是改變了，就不是那味道</li><li>■ 在美國從事餐飲業，曾考慮在酒樓引進現代化管理，不過發覺要改變 80 年的傳統，並不容易，即使要更換清潔工具，員工也不太受落；大部分餐廳食肆都用的有輪子水桶可以推動，但酒樓員工全都擱在一旁不用，因為他們認為舊的水桶可以扭乾地拖，還可以踏下去，他們工作多年，一定認為他們用的方法最好，無需改變</li><li>■ 酒樓所用的茶葉比例是兩包新茶葉，一包舊茶葉，最少三年以上。用鏟子挖茶堆可把空氣加入，令茶葉持續短暫地發酵。我們的茶葉較苦澀，回甘味較重，可搭配油膩的食物，而且有很多老茶客喝茶一定是越喝越濃</li><li>■ 部分老茶客像是世叔伯，一坐下來就滔滔不絕，把自己當成子侄般疼愛；他們認識我家 4 代人，十分難得</li><li>■ 在酒樓找到的物件，是唯一可以跟爸爸或爺爺聯繫上的，覺得家人挺聰明，能做到這種事；但當人們不再需要，東西就會慢慢衰落，正如痰盂，現在不會再用，會覺得當年他們的努力，到了現在有點被遺忘</li><li>■ (拆除招牌當日)先把招牌上的霓虹燈都打破，再鋸成兩半，看到「信興酒樓」4 字裏，沒有了「信興」，只剩「酒樓」，當時十分感觸，那一刻的情緒直入心扉；爺爺在祭神時突然跪下，他覺得連招牌也保不住，愧對自己的家人</li><li>■ (決定酒樓結業後，)爺爺有一段時間很難過，</li></ul>
--	--	--

		<p>家人嘗試令他提起精神，見見老朋友。爸爸亦應該過退休生活，辛勞的工作交給自己，但這麼大的酒樓，輪不到一個 20 多歲的小子接手</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ (在分享會中透露)自己未能阻止酒樓部分人抽煙，因為他們會說：「在你爺爺那年代我已在抽煙，你老爸也不敢阻止我」</li> <li>■ 辦分享會是想要告訴家人，尤其是家中的長者，有很多人在乎這間店，希望爺爺有開心回憶，免得他老是覺得自己經營不善，因為實在不是，若是在沒選擇下結業才是經營不善，他是在有選擇下結業；多少一定有點遺憾，但他們很偉大，決定我們這一輩不需要為這間店留下，下一輩更不用為這間店而有牽掛</li> </ul>
酒樓老闆親屬	羅慧敏(羅梓洋姑婆)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 當時在建築系畢業，爸爸(酒樓創辦人之一)要求自己畫一個標誌，當中要有帆船，寓意一帆風順，設計畫好後，他就帶回香港，請銅鐵舖替他製作了這招牌，就是現在門外掛着那一個</li> <li>■ 爸爸到香港時才 25、26 歲，不會說廣東話，只說潮州話</li> <li>■ (酒樓外牆在)1983 年才改為紅牆綠瓦，以前的較現代化</li> <li>■ 移居外國多年，1 個月前專程回來，與酒樓幾代人聚首一堂</li> </ul>
酒樓員工	潘叔(信興酒樓掌櫃)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 最忙是早上 7 時許，客人吃過早點就去上班，老人家飲過茶就去行山</li> <li>■ 在酒樓工作 50 年，是酒樓的老伙計，由侍應生做至收銀，是酒樓的大掌櫃</li> <li>■ 初初在樓面工作了 20 年，當時要做 12 小時；在工廠工作才 8 小時，這兒的工時較長</li> <li>■ 由 20 歲做至現在 72 歲，人生都在這兒度過，對酒樓結業十分感觸，有時提起也會流淚</li> <li>■ 酒樓如今光榮結業，大家都來懷舊，來探望自己</li> </ul>
	強哥(點心師傅)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 凌晨 2 時就會開工預備早上茶市的點心，約 30 多款點心，如雞包仔餡和大包餡，雞、叉燒、豬肉和菇類，客人大多吃大包，吃一個就飽了</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 酒樓賣的點心依然保留傳統特色，如懷舊的豬肚燒賣，先以八角去味，燉了以後冷卻，再混合薑、酒、黑椒</li> </ul>
市民	茶客	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 信興酒樓早上 6 時開門，(會吃)鹹魚肉餅飯，耐飽一點</li> <li>■ 自己年紀大了，就吃這些，已 40 年</li> <li>■ 現在外面(其他食肆)很少有，做焗魚腸的人很少，因為工序多，魚腸要洗</li> <li>■ (酒樓)一個很重要的變化是沒了痰盂</li> <li>■ (酒樓)最聞名是滾燙的水，用來泡茶很好喝</li> <li>■ (酒樓的)普洱最優質，喝下去覺得很舒服</li> <li>■ 20 年前與其他熱衷古玉收藏和買賣的茶客來這兒可坐滿 2 桌，但這些年來，已有大半人逝世；這兒結業實在可惜，很失落</li> <li>■ 在其他酒樓，下午 4 時就要茶客離開，因為要準備晚市或筵席，但在這兒坐至下午 5、6 時都可以</li> <li>■ 他(茶客)爸爸背着他來飲茶，現在輪到他背兒子和孫兒來</li> </ul>

### 其他資料：

信興酒樓背景資料	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 信興酒樓最初叫信興茶室，由羅如璋和羅仰柳於 1936 年在深水埗桂林街創辦，後來改名信興樓，到 1982 年再改為現在的信興酒樓，一直以來幾乎年中無休，是香港歷史最悠久的茶樓之一</li> <li>■ 兩塊在桂林街、基隆街十字路口的信興酒樓招牌，曾是深水埗的標誌之一，其中一塊有 4 層高的霓虹招牌，因為當年沒入則申請，不符合屋宇署最新的工程尺寸規定，於 2016 年 6 月被逼拆卸</li> <li>■ 招牌被拆，加上酒樓日久失修，要繼續經營，單是維修工程，最少要花數百萬元，羅家最後決定在 80 周年當天(2016 年 12 月 29 日)結業</li> <li>■ 羅梓洋和文化團體會把酒樓用具和擺設捐贈香港歷史博物館，希望保留酒樓的傳統文化歷史</li> </ul>
----------	---

### 影片標籤 (CuePoints) :

- 0115 強哥凌晨 2 時預備早市的情況
- 0248 潘叔講述入職 50 年來的經歷和感想
- 0409 羅梓洋從美國回酒樓接班，發覺茶客和員工都有獨特傳統和文化
- 0549 信興酒樓成立的由來
- 0812 羅偉賢需要親力親為打理酒樓
- 0933 羅偉賢講述酒樓所面對的困難
- 1102 茶客與羅梓洋講述酒樓所用的茶葉
- 1206 一班熱衷古玉的茶客與酒樓和羅家的關係
- 1312 羅偉賢介紹酒樓的古舊物品，及羅梓洋的感慨
- 1446 羅家就酒樓招牌因不符規定而被拆卸的感想並決定結業
- 1708 羅梓洋舉辦分享會為家人留下回憶和保留酒樓的文化歷史
- 1917 酒樓結業及各人的感想

### 思考問題：

1. 根據節目內容，羅家各代在經營信興酒樓的經歷中，曾分別遇到甚麼挑戰？
2. 羅家決定結束信興酒樓的原因為何？你認為最決定性的因素是甚麼？
3. 信興酒樓在經營上與現代化的食肆有何不同？根據節目內容，解釋你的答案。
4. 為甚麼羅偉賢經常在晚市都需要親力親為做各項工作？
5. 你認為傳統中式茶樓及其經營模式在香港飲食業市場中有否面臨被淘汰的危機？解釋你的答案。
6. 建議兩項有助支持傳統中式茶樓的政策措施，並指出這兩項措施的效用。

### 延伸閱讀：

1. 一日一通識：飲食文化  
[http://www.liberalstudies.hk/daily\\_concepts/index.php?word=23](http://www.liberalstudies.hk/daily_concepts/index.php?word=23)
2. 一日一通識：經濟轉型  
[http://www.liberalstudies.hk/daily\\_concepts/index.php?word=554](http://www.liberalstudies.hk/daily_concepts/index.php?word=554)
3. 通識影片：尋找香港 - 向前看，向錢看  
<http://www.liberalstudies.hk/video/programme.php?vid=eth14-0006>
4. 通識影片：鏗鏘集 - 燈火的盡頭  
<http://www.liberalstudies.hk/video/programme.php?vid=tcs14-1581>



www.LiberalStudies.hk

5. 通識漫畫：傳統的味道...

[http://www.liberalstudies.hk/comics/ls\\_comics.php?mode=showThread&id=2669  
&mother\\_id=839](http://www.liberalstudies.hk/comics/ls_comics.php?mode=showThread&id=2669&mother_id=839)

6. 通識工作紙：舊社區·新發展

<http://www.liberalstudies.hk/ws/0026/>

影片連結：

<http://www.liberalstudies.hk/video/programme.php?vid=tcs16-1680>