

聖誕大餐話舊

聖誕大餐，兒童夢想。

香港社會在五十年代已相當洋化，但因為普遍經濟困頓，一般家庭都不

會帶同兒女大吃聖誕

餐，那些大酒店大餐廳

所宣傳的「舉世歡騰，

聖誕大餐」，對於小朋友

們簡直是遙不可及。直

到六十年代中期，環境

略為轉佳，市面便大量

推出聖誕大餐，以刺激消費。於是，

便有一「聖誕食為先」的講法。

「其實聖誕大餐得到小孩子歡迎的

原因，是不在於火雞或甚麼特殊菜

式，而是因為款式多，通常六元至七

元間的還有八道菜式至十道菜式，一

些比較講究的餐室也有二十二道至二

十四道菜式。在花樣繁雜下，小孩子

目不暇給，眼花繚亂，在心理享受方

面，較諸食還受用，所以為父母的今日又大破慳囊，多為滿足兒女，而安排此食的

節目。」（一九六八年十二月二十五日《真報》）。

那時期食物矜貴，尚未興自助餐，

上來二十道菜當然是

很壯觀了。一九六四

年的聖誕大餐價目

表：五十元最高級，

有希爾頓酒店、金

紡、漢宮和皇冠夜總

會；四十五元的，文

華和馬可孖羅酒店；四十元的，有總

統酒店和月宮夜總會；三十五元的，

美麗華夜總會和百樂酒店；而半島酒

店竟然最便宜，只收費二十二元。吃

不起貴價的，大可以到太平館、老大

昌、英華、金馬等餐廳，十元有交

易，只是少了舞池和音樂演奏吧了。

話說香江

