

风物 深度

异乡人：鸡球大包，扎腰烧卖，八十年代香港味道的台南十年复刻记

“师父教我们，做烧卖，最紧要要‘企硬’（坚持站稳）。香港人不也是这样么？黄皮，企硬。”



台南香港人Ricky。摄：陈焯辉/端传媒

特约撰稿人 黄润宇 | 2021-12-11

饮茶 居台港人 香港味道

清晨七点，府城台南开始苏醒，“寓点”的伙计们吃完了早餐，陆续起身步回岗位，老板Ricky有条不紊地准

备著开门待客。落地玻璃门前贴著挥春：“寓室茶香迎宾客，点心巧手聚老饕”，横批“一盅两件叹早茶”，透著奶白色的寓中灯光，更显温暖。入内，前台静静陈设著“不撤不散”的标语，转眼可见角落的摆饰柜上放有鸡公碗、平安包，这些都是Ricky从故乡香港捎来的信物。

七点十分，一辆机车泊在了门口，当日第一位客人走进店面，熟手熟路地买了烧卖、糯米鸡等好几样点心，Ricky一边打包入袋、一边用流利的国语介绍糯米鸡蒸法：可以先退冰、再蒸二十五分钟，不退冰的话直接蒸四十五分钟也可以。没过多久，又来了第二组客人，对著餐牌钻研了一阵：“鸡包仔是什么？罗汉卷呢？”听过一轮详尽的解释，客人提著满满的收获离开。

几番如是，台南的早晨渐渐热闹起来。“寓点”玻璃门开开关关，厨房里的几双手也几乎没有停下来过，在蒸笼散溢的热气与香气间忙碌著。

“有些工法已经old school，连香港也没人会这样做了。市面上就快消失的点心，是许多香港人的回忆。”



寓点的员工制作中式点心。摄：陈焯輝/端传媒

从法律系到点心铺的斜杠旅途

“一开始好多人质疑我们，七点就开铺，哪会有人来？”回想起点心铺刚开张的时候，Ricky也曾面临挣扎：“直到开铺前，我们还在讨论要怎么卖。台南的港式点心或茶餐厅通常都是十一点开门，不会那么早；但香港有早茶文化，五、六点就开始可以去茶楼‘一盅两件’。最后我们胆粗粗，决定早上七点就开门。”

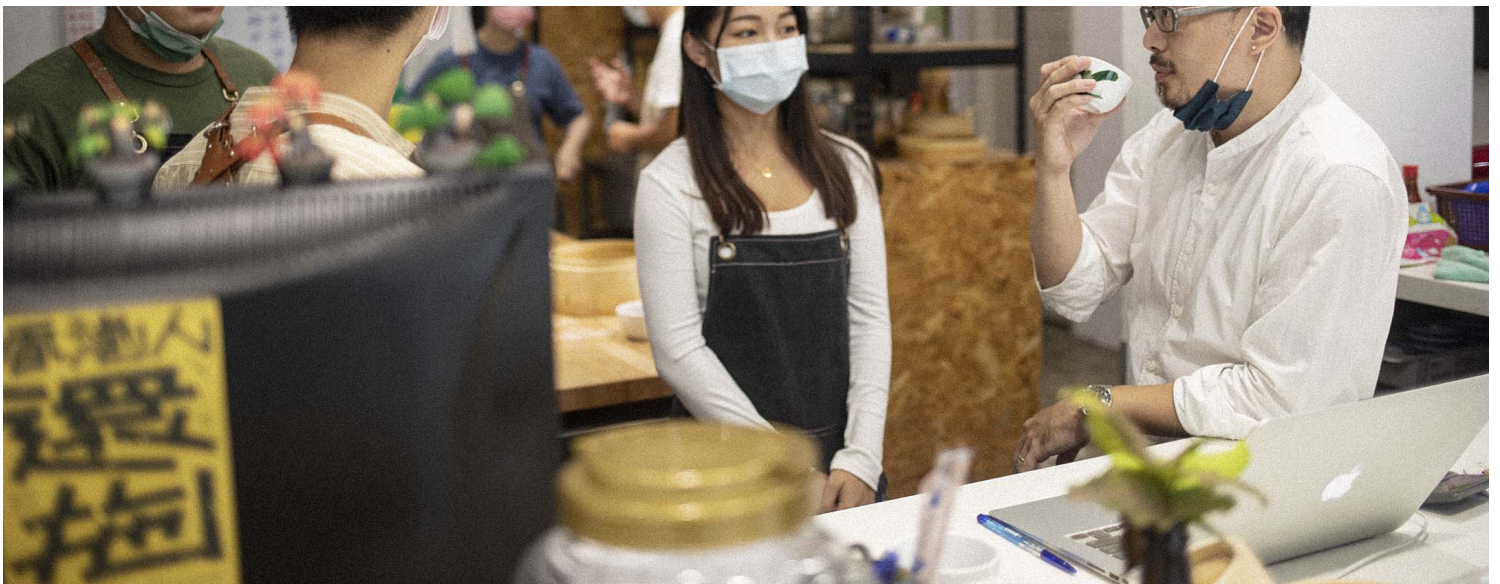
这一决定虽然让很多人感到不解，但并非冲动行事，而是基于Ricky对台南饮食习惯的观察：“台南的饮食文化包容度很高，况且他们也习惯了一早就食卤肉饭、牛肉汤、虱目鱼……大家既然喜欢早上吃得那么饱，为什么不可以再加一个港式饮茶呢？好合情合理嘛。”果然，开张没多久，就有不少客人为叹（享受）杯早茶而来。由于点心都是现场手作、数量有限，还曾创下开门后四十分钟就售罄的记录。

“寓点”提供的点心款式不少，烧卖、鱼翅饺、萝卜糕是基本款，每逢特别时日，也会推出应节新品，“今年11月是创店三周年，因此我们特别做了寿桃包。”店铺打理得新净光鲜，看不出已经开了三年许。“系呀，时间过得好快。”Ricky感叹到，毕竟开港式点心铺这件事，甚至不曾出现在他的人生计划中——在此之前，他的梦想一直是开一间自己的咖啡店。

“九七”前，香港爆发移民潮，不少港人因著对未来的悲观而选择离开。当年还是中学生的Ricky，却是因年轻气盛、想要离家闯荡，而只身来到台湾念书。这是他第一次来台湾。在侨生先修班的日子，他心里想著终于可以自由玩乐，实际上仍旧勤奋读书，最终考上令人艳羡的台大法律系。然而到了大学时期，“开一间咖啡店”的想法渐渐占据心头，毕业后，他没有参加律师考试，反而走去澳大利亚修读餐饮管理，也习得了一手煮咖啡的技艺。

“台南就像我小时候住的那个香港，一切都在发展之中，只要肯勤力，便有成功的机会。”





Ricky在窝点内和同事聊天。摄：陈焯輝/端传媒

2003年，Ricky在澳大利亚修毕餐饮课业，本打算回香港一展拳脚，怎知遇上“沙士”（SARS）爆发，香港酒店与餐饮业陷入一片惨况，求职市场危机重重：“我发出了很多封求职信，也因此见到不少大公司的黑暗面。有次去马会会所面试，身旁坐了几个很年轻的学生，他们也是来面试的，但连表格都还不会填。我帮他们填写，又好奇问他们怎会来应征这个职位，他们说：‘阿Sir（老师）叫我们来，跟我们说一定会录取的。’那一刻我就知道了，今天来的所有人都是‘凳脚’（凑数）。后来面试时，果然明显感觉到考官刻意刁难、一直打击你的自信心。原本一直以为香港是公平竞争居多，竟然还会发生这种事，好鬼死老土。”

在经历数月挫败后，Ricky总算找到一份连锁咖啡店的工作，内心却早已意兴阑珊。某日，他收到一通来自台湾的电话，打来的是大学期间兼职过的咖啡店老板，邀请他回台湾店里帮忙。“老板既然开口，我当然没问题，跟家人商量之后，第二天就买了机票。”这是Ricky第二次来台湾，也是一段充满意外的旅途：他从咖啡店做起，后来误打误撞进了一家半导体公司，在密集训练后成为一名工程师，一做就是三年半。

到了2007年，不按常理出牌的Ricky又作出一个令人讶异的决定：“‘回归’十年了，我想回香港看看”。“其实都好大牺牲，放弃了一份台湾人眼中高薪、稳定的工作。”回到香港之后，他在朋友介绍之下进了一家工程顾问公司，从最基本的工程联络员做起。这一次顺风顺水，很快获得提拔，隔年又被挖角到澳门起赌场，“那时候的心态已经是去‘搵快钱’（赚快钱），可以有机会完成在台湾开咖啡店的梦想。”

Ricky第三次赴台是在2011年4月，这一次，他用了“返来”（回来）一词。“第三次返来台湾，心态上很不同，觉得有种使命要去完成。”带著从前工作攒下的积蓄，他开始物色店铺，从台北一路发展到台南，最终敲定了荣誉街上的一栋透天厝。经过漫长的装修与打点，Ricky的第一家咖啡店“荣寓冰室”终于在2014年开张。透天厝上下两层，下层作为地铺，上层就是住家。连他自己也没料到的是，这家咖啡店不仅是毕生心愿的达成，更接续开启了新的缘分。在这里，他结识了如今的伴侣，也遇见了下一间店铺——港式点心“窝点”的合伙人。

Ricky随手指向周围的屋厝，“他家是卖衣服的、他是退休工程师、他爸爸原本是香港国泰机师……他们都会知道你何时出门、何时回家，很有以前住在香港屋邨的感觉。这样的感觉已经好难得了。”



寓点制作的烧卖。摄：陈焯輝/端传媒

一颗烧卖的秘诀：黄皮、企硬

“一开始大家都以为点心是我做的，顺理成章嘛，那么好吃的香港点心，想也一定是香港老板做的。问了才知道，原来是台湾老板做的。我也很想告诉大家，台湾人有心，也可以做出好的香港味道。”Ricky提到的台湾老板，就是“寓点”合伙人宇结，一位生于台湾的九零后点心师傅。“宇结原本是咖啡店的客人。当时他工作的地方离荣寓冰室只有两分钟路程，‘落场’时就会来找我吹水（闲聊）。后来我慢慢发现这个小朋友很有想法，他小时候喜欢看港产片，后来学做港式点心时，就常常想：香港人吃到自己做的点心，会不会觉得‘就是这个味道’？”

宇结学做港式点心，一样是出于意外。大学时修读西点烘焙的他，却被学校分派到酒店中厨点心部实习，误打误撞，慢慢做出了兴趣。“我们认识了一两年后，就开始讨论，有没有可能开一间符合香港人味道的点心铺。”充满行动力的两人，很快就迈入了筹备阶段，Ricky负责构思品牌和方向，宇结则潜心研究香港味道。为了能够复刻出港式滋味，Ricky还请到来自香港的“点心大师”陈师父，专程赴台开展魔鬼式集训：“好庆幸他肯收我们为闭门弟子。让我们很感动的是，第一次见面，在完全没有任何准备之下，师父就把自己的‘天书’交给我们，又拎了许多台湾买不到的‘架撑’（制点心工具）和调味品过来。”

陈师父作风雷厉，虽然只相处了短短一周时间，却让Ricky印象深刻：“师父来到台湾，我本以为要先带他安顿住处、到处逛逛，怎知他一下飞机就说：‘开波，做嘢。’（开始，做事）于是，由落飞机那一刻、到离开台湾前一小时，我们都在厨房里无休止地训练，一天大概只睡四小时。”师父倾囊相授，加以宇结本身就有天分和功底，又常常从“果籽”、“土炮”等香港媒体介绍中摸索旧时香港的味道，很快便领悟了诀窍。

“也曾经遇过一些移居台湾很久的香港人，七八十岁的都有，他们来‘寓点’，吃了鸡球大包后，走到柜台，眼红红地告诉我：‘多谢你，好耐无食过咁既味道（好久没吃过这样的味道）。’”

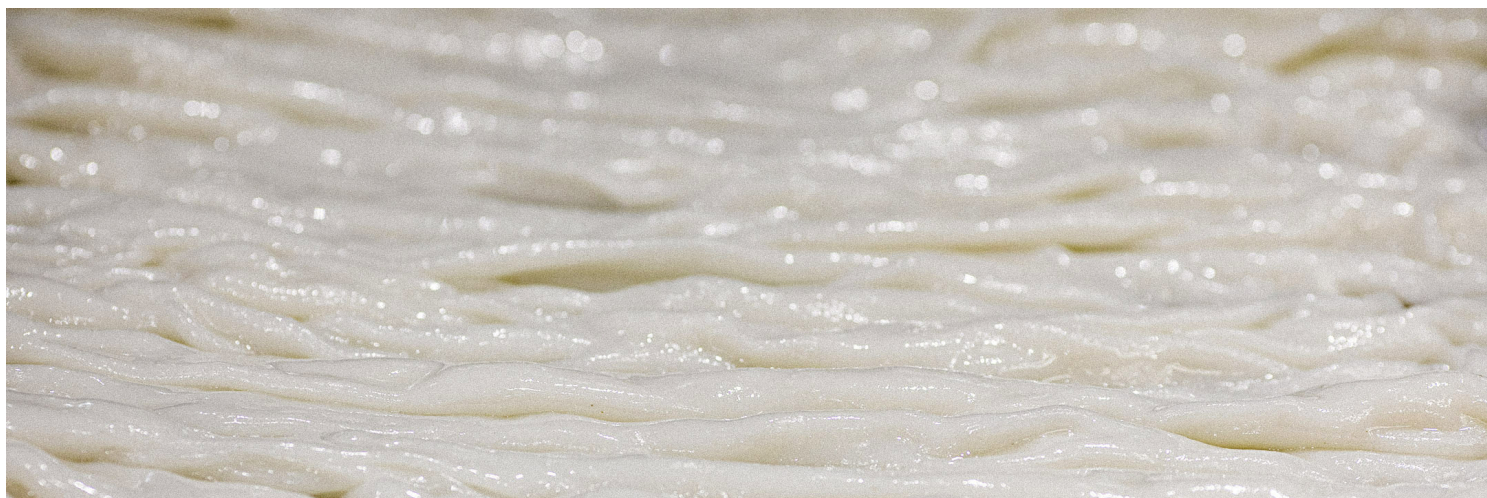


Ricky能与个性强烈的陈师父一拍即合，也归因于彼此都对“老香港滋味”抱有一份执著。“馮点”的一大特色，就是除了有常见的叉烧包、猪肠粉，还会制作鸡包仔、鸡球大包等旧式点心。今时今日，即便在香港茶楼也未必能找到的品项，却出现在台南的一条小巷弄里。“有些工法已经old school，连香港也没人会这样做了。但陈师父收徒时已经说明：‘新派嘢唔识教，我只有老饼嘢’（新派东西不懂教，我只会做老土东西），而我们正是想学‘老饼嘢’。市面上就快消失的点心，是许多香港人的回忆。”

“一粒烧卖，我们由手工切肉、混料、打到起胶，定型、裹皮，都是采用老式包法，产能比较低。”作为“烧卖关注组”的一员，Ricky谈起制作烧卖就两眼放光：“你有没有发觉，现在吃到的烧卖，多数都是大大粒、圆咕碌的，食客看了很开心，但咬下去会发现皮肉分离、松松散散。我们做的是传统‘扎腰烧卖’，身体是瘦的；‘扎腰’很考验手指工夫，要做到平衡腰身，又要将里面的空气都挤出来。”离港漂流多年，烧卖一直是Ricky最怀念的食物，如今知晓了旧式烧卖的工法，也印证了他内心的坚持：“师父教我们，做烧卖，最紧要系‘企硬’（坚持站稳）。香港人不也是这样么？黄皮，企硬。”

师父教会了基本工法，此后的临场应对与调整，全由Ricky和宇结配合完成。Ricky是自小就跟著家人去饮茶的香港人，通过不断尝味来辨析记忆中的好味；宇结手艺精湛，靠著口感描述来量度配方。“有时同一样点心的配方要调整好多次，试吃了整个礼拜，此后看见都害怕。”Ricky笑道。转眼一旁就送来芝麻汤圆，且一轮接一轮，有纯芝麻馅、芝麻混花生馅，比例不同，味道层次果真两样。宇结总是拿著纸笔，仔细记录下每一次的调整比例与试吃反馈，反复比对过后，又飞快闪入厨房，继续制作下一轮。

有好多香港文化（仍然谨记），不会因为成了台湾人就被抹走、消失。我也会继续努力keep香港人的精神：刻苦耐劳，遇到任何环境都能生存下去。”





寓点制作的肠粉。摄：陈焯輝/端传媒

然而复刻滋味并非每次都能成功。有一些经典款式，例如鱼蓉烧卖，在香港看来是平常不过的街头小吃，物美价廉、人人喜爱。只是几经试验后，Ricky才发觉到鱼蓉烧卖与台湾胃之间的距离天差地远：“香港的鱼蓉烧卖是鲛鱼肉制成的，台湾也有鲛鱼，但产量很少。后来我们好不容易找到鲶鱼作为替代，反复试过好多次，已经做到九成似了，但最后还是放弃。”如今走在台湾街头，偶然也会见到有卖鱼蓉烧卖的，尝过之后却总觉得还差了一份滋味——是因为不够“粉”吗？Ricky激动地回道：“对！你说到一个重点。我们曾做过鱼浆分量很足的烧卖，台湾人试过觉得很好吃，但香港人就知道不是那回事。香港的鱼蓉烧卖，是加很多面粉和鸡粉调味的，其实是面粉来的。”说到这，大家会心笑了出来，“于是我们加多了面粉进去，慢慢调整到近磅，再给台湾人试，他们就语带怀疑地说：‘这……也是有鱼味的，但更像是……面粉？如果鱼肉再多一点就好了。’”

港式点心异地生根，既要判断哪些品项能与这座城市的口味达成共识，还要尽力保留到食物本身的传统滋味与精神，实属不易。回忆起新铺开张时，人手紧凑，加上对古法手作的坚持，每天供应的点心份量有限，惹来食客不满——为什么明明写着营业到下午，点心卖完却不肯再做呢？“他们不知道背后要用多少努力，也不知道港式点心的难度。陈师父也说过：‘做点心，好笨柒的（要下笨功夫）。’大家看到的出炉成品，都是小小一颗，不像粤式大菜有摆盘、有雕花，但实际上花费的功夫也许更多。”疫情爆发后，小店为了继续营运，转型专做冷冻包，因而更改了部分品项，在许多人看来这也是一种“笨柒”。明明山竹牛肉球易于制作，鱼蛋也只要用咖喱汁浸过就可以出锅，简单又好卖，Ricky却始终过不了心头那关：“我们反复试过好多次，将山竹牛肉球冷冻后再蒸，味道的确有些差异；又如虾饺，表皮晶莹、烟韧，若经过冷冻再解冻，口感就不对了。这些都是骗不了人的。”

“每天都在台南看香港新闻，跟台湾朋友、客人讲解发生了什么事。比较难忘的是有很多台湾人主动询问能对香港、香港人有什么帮助。”



荣寓冰室。摄：陈焯輝/端传媒

寓，就是家的意思

都说香港人醒目（聪颖）、识捞（会赚钱），法律系出身、做过工程师、又随著赌场兴建而赚到一桶金的Ricky，显然也是“转数快”（脑筋快）的典型。他的笨，却像是一个老香港打在内心深处的记号，在移居台南后，又逐日浮现出来。

“台南好得意（可爱），这里的顾客，是会无条件买东西给你吃的。”雪糕、炸鸡翼、甜甜圈、车轮饼……Ricky刚开始收到小礼物时，还会心生尴尬：“一阵还要不要收他们钱好呢？”后来慢慢发觉这就是台南的热情，也就放宽了心，学会接受。

“台南就像我小时候住的那个香港，一切都在发展之中，只要肯勤力，便有成功的机会。”Ricky成长于七、八十年代的香港，人们回忆起那段时期，总以“遍地黄金”来形容。同时，那也是香港流行乐、电影工业、文化刊物的蓬勃发展的时代，如文化评论人梁款所说：“那个时代对我们这些吃喝玩乐的人不薄”。搬来台南后，Ricky也留意到了台南的新机遇：“2010年之后，这里不少人开始热衷于巷弄舖头，将旧屋翻新，做成很精致的文青店铺。”“荣寓冰室”也选址巷弄之中，顺著这一波文青经济潮流行驶至今。



荣寓冰室的水牌。摄：陈焯辉/端传媒

一个成长中的城市，有机遇，也有人情。Ricky的住家就在“荣寓冰室”楼上，进进出出总会碰见邻舍熟人。“现在回到香港，撞见左邻右舍，最多只会点点头，也不知道谁是谁。但这里——”Ricky随手指向周围的屋厝，“他家是卖衣服的、他是退休工程师、他爸爸原本是香港国泰机师……他们都会知道你何时出门、何时回家，很有以前住在香港屋邨的感觉。这样的感觉已经好难得了。”

十多岁就开始漂流在外，如今也已定居台南近十年。尽管大半时间身处异乡，Ricky却始终对香港情切：“好多大事件，都是身在台湾望著香港：九七政权交替、2014年雨伞运动、2019年反修例……”雨伞运动爆发时，数十万计香港人走上街头，远在台湾的Ricky隔海望著香港发生的一切，很快改变了最初的计划：“原本我只是想炒咖啡豆、做咖啡，在台南开一间工业风、或现代风格的cafe。但后来眼见著香港经历了一些事，尤其到了2014年的雨伞运动，我开始觉得要做一些与香港有关的事，就将香港元素融入了现在的‘荣寓冰室’里。”Ricky特地再回香港，找了茶餐厅的水吧师傅学冲奶茶，为的就是在异地能保留属于香港的独到奶茶香。

冰室的概念总算有了，名字却迟迟未定，直到有咖啡界的老前辈一语点醒：“店铺开在荣誉街上，前辈说不妨就叫‘荣寓冰室’，不过是‘寓所’的‘寓’字——‘这是你在台南定居后的第一间屋，一切出发点就在这，寓，

也是家的意思。既然要做香港风格，那么这个‘寓’字，也意味著与你小时候的家有了联系。”



Ricky在冰室内拉茶。摄：陈焯輝/端传媒

“我总觉得太smooth、太纯正的奶茶，反而少了香港味。港式奶茶，带一点微涩，是种‘不完美的完美’，你话系咪（你说是不是）？”

而后，“寓”字就一直沿用，如今还制成饼印，刻在新鲜出炉的港式芝麻包上。

Ricky在台南两处“寓”所，让本地人尝老香港之味，也成了异乡人的聚脚点。“咖啡店有一对客人，男生是法国人，女生是华侨，刚来的时候还不太会说国语，就用英语和一点点法文交流。第一次来的时候，他们点了港式奶茶，随即爱上，后来每逢星期五就会出现。他们从前踩单车来，后来学会了机车，国语也愈讲愈好。”人来人往，彼此见证著与这城市逐步达成的默契。

“也曾经遇过一些移居台湾很久的香港人，七八十岁的都有，他们来‘寓点’，吃了鸡球大包后，走到柜台，眼红红地告诉我：‘多谢你，好耐无食过咁既味道（好久没吃过这样的味道）。’那一刻我很感动，宇结听到

了也十分开心，我们做出了老香港人回忆里的味道。”成功复刻出记忆中的港式滋味，令Ricky感到安稳、满足。“食嘢（吃东西），最基本的功能就是充饥饱肚，另一种功能就是令你愉快，或者勾起你曾经的记忆。”

往返于两间型态迥异、同在复刻香港滋味的铺头之间，食物成为了另一种语言，接通著来自不同世界的食客与心境。食物，也让Ricky的记忆滋味找到了归属，在外闯荡多年后，终于可以重新定义自己的身份“我现在肯定是台湾人，同时也是过去的香港人。有好多香港文化（仍然谨记），不会因为成了台湾人就被抹走、消失。我也会继续努力keep香港人的精神：刻苦耐劳，遇到任何环境都能生存下去。”

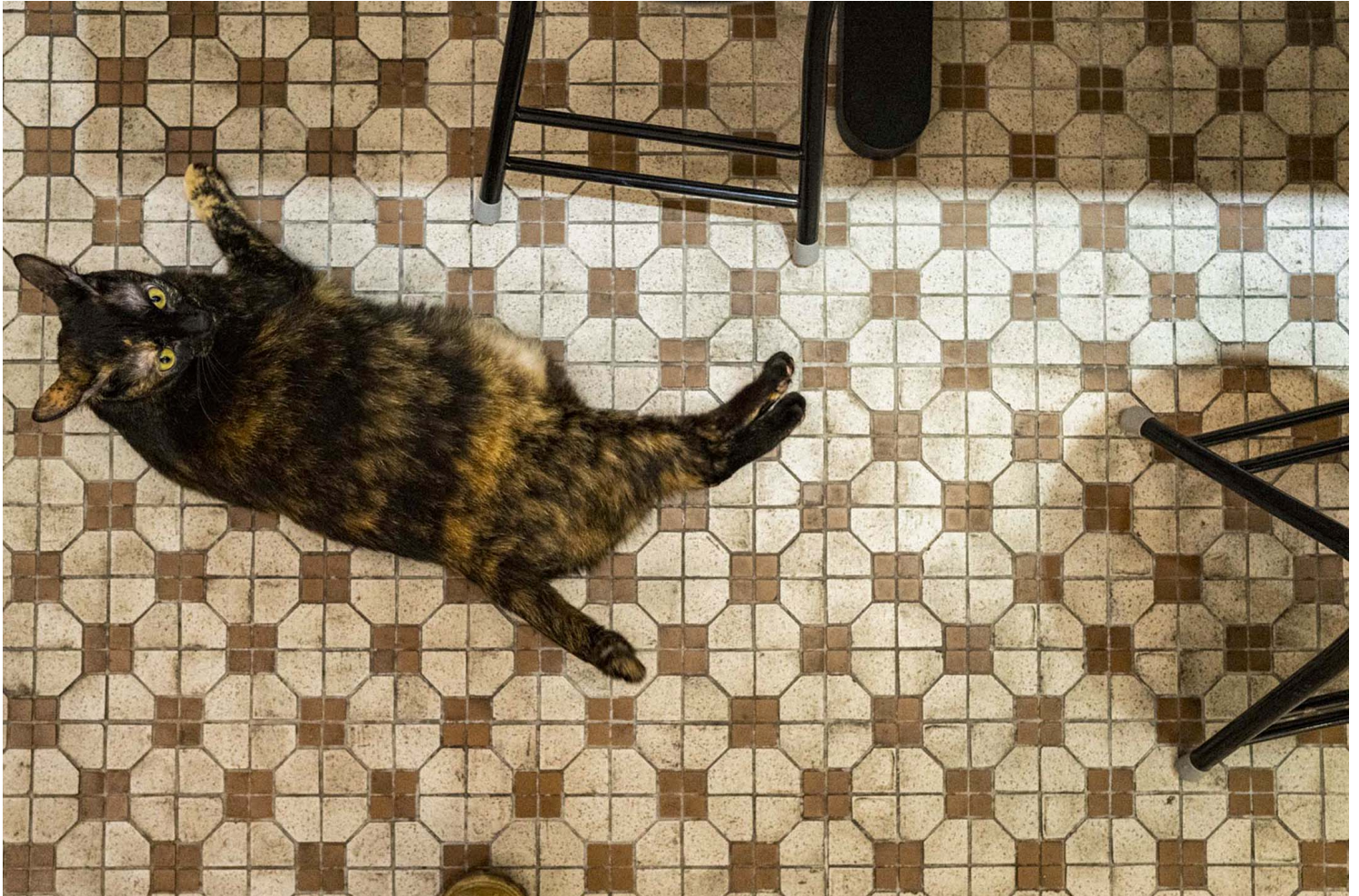


荣寓冰室的奶茶。摄：陈焯輝/端传媒

2019年，反修例运动爆发，Ricky又一次隔海望著家乡的剧变，眼见更多香港人踏上流离之路。“寓点”除了按照日常提供港式点心之外，也在玻璃窗筑起了连侬墙，让身在台南的食客们亲手写下祝愿：“为自由的灵魂”、“香港要平安”。“每天都在台南看香港新闻，跟台湾朋友、客人讲解发生了什么事。比较难忘的是有很多台湾人主动询问能对香港、香港人有什么帮助。”对于社会改变，Ricky感到可惜和无奈，心中也仍有一份牵挂：“祝福有能力离开香港的人在异地有美好的新生活；也鼓励及感谢继续留在香港的香港人努力坚持。”

“饮奶茶，冻定热？”

天将入夜，Ricky为我们冲了杯热奶茶走甜。好久没见过这样的手法了：锡兰红茶加温后，反复拉升、垂落，最后冲入黑白淡奶，香气旋即散开。“你试下得唔得先。”我们急不可待啜著滚烫的杯缘，一边听Ricky分享他的奶茶之道：“我总觉得太smooth、太纯正的奶茶，反而少了香港味。港式奶茶，带一点微涩，是种‘不完美的完美’，你话系咪（你说是不是）？”



荣寓冰室的猫。摄：陈焯輝/端传媒