

风物 深度

港式奶茶如何在台北：失落？偏执？离了香港的人，奶茶瘾还能治愈吗？

“港式奶茶冲调，完全是一项艺术”，可这门艺术，对来台港人来说，毋宁说是只游泳圈，人在异地，抱着它才有安全感……



共乐的奶茶。摄：陈焯輝/端传媒

特约撰稿人 伍淑娴 发自台北 | 2022-08-02

“食物是一种grammar，我们在茶楼不会喝奶茶，在茶餐厅不会吃点心，这就是grammar。来到台湾，香港文化难免被‘去脉络化’，到头来，不是我们对食物的感情，而是对于一整个grammar，一整个语言系统的感情。”——游静

虽有政策变幻，香港人移居台湾在近几年间，还是多过从前。而有别于在台湾存在很久、甚至不少方面也本土化了的港式烧腊和茶楼，港式茶餐厅在这数年内增多了不少，有长久居于台湾的香港人觉得，仿似一股茶餐厅的小阳春。

“茶”餐厅之茶，自是很重要。奶茶算是香港茶餐厅里标准配置的首要饮品，在香港，若一间茶餐厅将奶茶做得难饮，应当会令多数食客却步。如何才是一杯“完美”的茶餐厅奶茶？所谓“橘生淮南则为橘，生于淮北则为枳”，离了“香港”的奶茶，可以在台湾寻求到完美的再现条件吗？

而台湾自有奶茶体系，更盛产珍珠奶茶，而离了香港、转而被称为“港式”奶茶的，可要如何相处呢？笔者自港来台经年，如今在台北走访若干港式餐厅与茶餐厅，只为探寻在这城，究竟是哪处街巷深处，匿藏著一杯味道正宗、令人一解乡愁的港式奶茶？

>若论港台两地奶茶不同，茶味一个较浓一个较淡，茶叶配搭一个多样一个专一，调味一个用白糖一个用糖水，一个用淡奶一个用奶精／鲜奶。

写在前面：点样先系“你杯茶”

“我杯茶”，粤语谓“我喜欢的…”。无论向茶餐厅水吧（茶餐厅专门处理饮料的地方）里张望，还是电视常见的镜头：奶茶师傅将水汽蒸腾的沸水冲入有茶叶的过滤袋，上下拉动制作一杯浓香醇厚的港式奶茶，这本是人们心里提到港式奶茶的标准图景。又有三分戏谑，人们将染了茶色的茶袋发挥想像力称为“丝袜奶茶”，概“丝袜”与“茶”意像对撞太过鲜明，港式奶茶很容易就留在不同地域的人心里。

同香港文化英中混杂一样，港式奶茶也是“杂交”产物。英国人给香港带来了奶茶和下午茶的习惯，不过那是英式奶茶，与如今的港式奶茶相比身薄奶淡，而港式奶茶浓郁得自成一格，是舶来品本土化后的结果，它舍弃了英国人使用的贵价红茶，改以本土人可以负担得起的三种或以上低廉红茶，不同品种和价钱的红茶混在一起，再以自制茶袋滤走茶渣，以淡奶取代鲜奶。淡奶即蒸馏过的牛奶，水份比鲜奶少一半，味道更浓郁。这样一来，一杯奶茶的成本便由香港的英人价钱，降低到本土唐人价钱，虽然形式还是红茶加奶，但胎骨已换，拓开出另一重味道之洞天。

奶茶本土化的过程也是香港变身历程。1950年代香港人口急增，庶民大排档增加，这种本土“改良”后的奶茶成为摊档招徕。浓茶提神，淡奶甜滑补充热量，成为当时搬运工人、建筑工人及行船海员们的挚爱。其后经六七十年代先后兴起的冰室和茶餐厅推广，奶茶成为香港生活无需多言的普遍存在（见《“港式奶茶”与香港人文化身分认同》）2011年，香港咖啡红茶协会曾有个估算的数字，香港约700万人口，奶茶日消耗量达250万杯。这样普遍的存在，也唯其如此，不少香港人即便离了故土，总会想要维持的港式生活习惯里，就往往包括这杯其实离不开的港式奶茶。

>“奶茶的消失，或者奶茶文化愈来愈弱，只是一个病征，显示香港作为一个过度发展的后殖民地的很多问题的其中一些而已。香港很多庶民文化都是苟延残存，不止港式奶茶。香港对我来讲，是一个一直被榨干榨尽的地方，不是由1997年开始，是由1841年开始。”

第一回 祥发茶餐厅：人在 茶在

西门町；茶走；四五种茶叶；红裤仔；茶浓不等于涩；





祥发茶餐厅冼师傅。摄：陈焯 /端传媒

物离了乡，又如何？

台北的西门町，很多十字路口，过路人每每被大小商铺摊贩包围，眼睛忙乱。记者边走边探路，拐进两旁尽是小吃店的狭路，转角处便是“祥发”。

十多年前，台北大安区的市民大道和万华的西门町都有祥发茶餐厅。疫情影响，现只剩下西门分店，仍无损年轻打工族和大学生上门流连的兴致。进门入一楼，室内装潢摆设以至灯光，都有旧日港式茶楼韵味，连气味也像。

老板冼师傅在香港茶餐厅工作三十多年，来台也十几年了，坦言从没看过这般严峻景象，“疫情打击很大，早前政府禁止堂食，我们单做外送，保留一家店就足以应付，其他两家没客，不得不收档……关店不是很久，餐单上的分店资讯还没更新！”

这家茶餐厅，是居台的香港作家游静推介我来试的，她说这里热奶茶冲得好，一试之下，却似乎此处“茶走”（奶茶不加砂糖和淡奶，转以炼奶替代）更靚过奶茶。冼师傅对于自家店的奶茶，也十分自豪，“以前我们有几家分店，量够多，可以直接回去香港找茶叶商洽谈，我给出一个配方，对方配好茶叶再寄来台湾，现在仍然如此。”

“刚开始，找过台湾茶商，但他们是大公司，固有一套卖茶叶的规矩，不好随便更改，但我也有自己一套配方，也是不容变更，索性回去香港直接沟通，我们做了这一行几十年，人脉还是有的。”

在老师傅面前，什么问题都不是问题。

这些年，冲奶茶在香港有了比赛可以参加。香港咖啡红茶协会自2009年开始每年举办国际金茶王大赛。既有比赛，当然有技艺可讲究。据悉冲泡奶茶的秘诀在“茶胆”，一般以斯里兰卡出产的锡兰红茶（“锡兰”本是斯里兰卡的粤语发音）为主，粗、中、幼三种茶叶或更多相配，称为“拼茶”，以不同茶叶的不同质感丰富茶胆层次；然后是“奶”的部分，与英式使用牛奶不同，港式奶茶使用淡奶，较牛奶更浓缩，奶香和奶脂都更为馥郁。而一杯卜好的奶茶，茶奶比例最好是十比三。此外，也有师傅重视水温，大约摄氏93-96

即文火收部，而一个正对的热水，水对四份取对是四份一，此乃，也付那得至热水温，八分取四份一，度；而调制奶茶的动作则最讲究，标准口诀是一冲、二焗、三撞、四回温，实际操作则师傅各有特色，四步骤的速度、力道，甚至心与环境的配合，都显现在杯中成品是否顺滑馥郁上。

如此既有行业标准与步骤，也依然保存不同师傅发挥个性的“人性”空间，技艺要求与人性空间互相成就，既是江湖乱配、市井智慧，又发展出凝练精湛的讲究，正如粤语不用别的，只用“我杯茶”，来形容某种味道／品味正中自己下怀。

“刚开始，找过台湾茶商，但他们是大公司，固有一套卖茶叶的规矩，不好随便更改，但我也有自己一套配方，也是不容变更，索性回去香港直接沟通，我们做了这一行几十年，人脉还是有的。”

祥发洗师傅也有自家的比例，他会用上四至五种茶叶来拼茶，包括普洱、Lipton和锡兰红茶，说到水温，则改用行内人称为“飞机餐”的热水机，代替明火煮开水，贪其水温稳定，“在香港看到‘大家乐’和‘大快活’在用，比煮开水方便，也耐热。”

师傅直说，冲奶茶易学难精，不在材料器具或程序，在于人。“难在经验。香港参加奶茶王比赛的，每个师傅都已经冲了五六年奶茶，怎会不好喝？每样东西都是有一个标准的，譬如煮饭，说好半小时最合适，你却煮了一个小时，整锅饭还是能吃，只是好不好吃而已。参加比赛的师傅几小时下来才冲一杯奶茶，当然好！他们光看一眼就知道下一步该怎样做，时间怎样控制等等，换了餐厅上班的年青人，每天只按程序冲一千杯奶茶，品质肯定不一样。”

这些赢了比赛的师傅，全都是“红裤仔”（跟师父从低做起的学徒）出身，看茶比看人更多更深。洗师傅说：“我们那个年代，冲咖啡泡奶茶是专科，我是做厨房的人，不可以随便跑去‘水吧’弄东弄西的，会被人骂！来台湾开店，我还要专门请香港水吧的人过来，教我们冲奶茶，刚开店两年，因为试味，不知道已经倒掉多少茶了！”

他每天看著餐厅里各式各样人进进出出，台湾人香港人，每人喝茶口味也不尽相同，很有趣。“台湾人喜欢冰奶茶，我们提供冰镇，尽量不加冰，怕冲淡茶味。香港人懂得喝‘茶走’，‘鸳鸯走’也有。”

“奶茶好衰，加不够糖，味道不出来。我已经注意好久了，以热奶茶来说，台湾人只加一茶匙糖，怕甜，但你知道吗？奶茶一定要两茶匙糖，才有茶味！我也不知道为什么？只是喝了几十年的经验罢了！个人喜好，不会勉强。”

不是很多台湾朋友也说，怕喝港式奶茶因为会涩？师傅却教落：“茶浓不等于涩，能喝的就不会涩，涩就不

能喝，只有茶煮过头才会涩。”

“港式奶茶代表了香港文化，它有自己独特一套。”餐厅刚好下午稍息，伙计们围坐一桌，聊聊新闻轶事，时而争相发表意见，时而轻叹两声，这情境也很“香港”。

我呷一口茶走，茶身顺滑香浓，是对味没错！跟冼师傅继续聊天，聊到从前，“各行各业都没人愿意学师。社会进步，以前的不合理叫做训练，现在，一旦师父／老板对他不够好，马上投诉！大声点说他几句，辞职！你说，怎样‘传承’？没可能找到人继承衣钵了！我收过很多人，但所谓像从前般由师父带著去做的，很难，没了一个环境，就很难孕育一个相似的东西出来，整个社会已不同，不能够再以六七十年代的香港或台湾去想像。”

“以前茶餐厅，从头到尾只有一个师傅站著冲奶茶，一个月三十天，从早到晚，日日做，日日冲，如果你喜欢这家餐厅的奶茶，等于你喜欢这位师傅冲泡的奶茶，只要记著他，跟著他，你喜欢的味道就能一直保留下去。”

从前的人，苦是骄傲，是成就。“以前我们学师，从一开始是没休息的，慢慢才有半天或一天，当你休息，马上又被骂‘整天休息，谁来干活？！’我们上一辈是一天都没得休息的，他们视此为‘正常’，当然会这样质问你。社会演变，哪些好？哪些不好？这是历史共业，很难说得准。”

向前走，是演变，人也会变，却不会把昔日的情感变走。正因口味很主观，要找到属于自己味蕾的归属，人在台湾，更难吧？！“以前茶餐厅，从头到尾只有一个师傅站著冲奶茶，一个月三十天，从早到晚，日日做，日日冲，别说奶茶，飞机大炮都会做了吧！哈哈哈！所以如果你喜欢这家餐厅的奶茶，等于你喜欢这位师傅冲泡的奶茶，只要记著他，跟著他，你喜欢的味道就能一直保留下去。现在呢！老师傅已不在，新人入行，餐厅因为法规规定员工休息时间，他们至少要请两个人轮班，人不同，味道不同了。”

“所以，最重要是人。”

冼师傅一句总结完。这样说，奶茶的味道岂非早晚要失传？“失传是不会的，只是没那么好喝罢了。”听罢这句，我深深再呷一口。

第二回 细记：新的旧的，远的近的

南京东路；one man band；一拉一撞；相信自己；鸡尾包



“细记”老板。摄：陈焯 /端传媒

“我用香港传统方式冲奶茶，一定要拉茶和撞茶，这是基本功夫。曾有年青人问我‘冲奶茶对味就可以，哪用又拉又撞？’我就知道，不能请他当助理，冲奶茶真的不能假手于人。”

经验，是冲奶茶的价值核心，但也得有新人进场，一项文化才有绵延灯火的希望。

去年8月来台湾开店卖手工面包的“细记”，也卖奶茶，“自己天天都饮嘛！”来台之前，为了身上多添一张利刃（一项能耐），老板细记特意去学冲奶茶，并谨记香港师父所教，每次冲泡奶茶，最少要撞茶三到四次，这样碰碰撞撞也快一年了。

“我用香港传统方式冲奶茶，一定要拉茶和撞茶，这是基本功夫。曾有年青人问我‘冲奶茶对味就可以，哪用又拉又撞？’我就知道，不能请他当助理，冲奶茶真的不能假手于人。”

我去“细记”，不用转弯抹角，跑进区内菜市场看到店旗扬扬，马上拐过去便是了。大家都是香港人，他一来台湾我们就认识，并去光顾。他的奶茶茶味偏浓，是我喜欢的口味。这里规模不大，装潢也不花巧，小桌两张罗列店中央，老板一人移民到来，开店，做面包奶茶，顾店，顾厨房，虽然有人帮忙，但仍可算是 one man band。

那一天，我们聊了半天，才想起我一直都想溜去厨房看看他是怎样冲奶茶的。

细记的厨房很简洁，甚至可以说是整齐，他猛说我夸张，事实是他刚来定居，工作生活都在此，怕麻烦，自己不想太凌乱。他拿起还有余温的茶袋准备冲茶，动作俐落，加好茶叶，水一滚，即刻倒入一拉一撞，连续三次，茶香四溢，站在一旁的我无法抵挡，“师父是用旧式的火水炉煮茶，更有风味。”

我知道，讲究的人还会特意去找2-300针编成的白棉布袋，作为滤茶渣的茶袋。但一般师傅购买普通茶袋也能达到很好的效果，而冲茶多次，雪白茶袋被染成咖啡色，“丝袜奶茶”也因此得名。细记说，茶袋用半年左右就会破，定要更换，那么，“丝袜”的颜色就不像以前那么深刻咯！

“我学冲奶茶，每天四小时站着只能用看用听用问，师父不会让你碰的！只能自己消化和摸索。”过江龙使出看家本领，鸡尾包，菠萝包，牛油咸卷包，叉烧包，蘑菇鸡腿包通通沿用旧法猪油来做，吃来特别香软。

细记采用两种茶叶拼茶，包括香港进口的锡兰红茶，配方，奶糖比例，都经过数月喝了几十杯试验出来的。冲奶茶什么最重要？“相信自己。”他的气场充斥全店。“那么多年，天天忙在茶餐厅厨房，有什么好喝？奶茶。自己试过味道ok，冲制出来的奶茶，大概不会太离谱。”

细记为人爽直，听有人说冲奶茶定要配黑白淡奶，否则不算正宗，他却自有说法：“我用三花淡奶，不需跟着别人走，三花奶味不错，在香港，我工作的茶餐厅一直都用三花；黑白淡奶宣传多，大家才觉得它没得输而已。”

“我小时候甚至没听过黑白淡奶，只知双喜。”其实，笔者也是喝三花冲泡的奶茶长大。“再者，黑白淡奶在台湾太贵！既然三花配合自己味觉，为何要推高成本？若每样材料选最贵就会好，那还要一个师傅干吗？”

而他对 水温也“只凭感觉”，“每次都用温度计去量，不如去实验室了！广东话说，‘水滚茶靚’，甚么是水滚？肉眼见到的，不用仪器提醒。”他的热奶茶现成冲泡，冰的放进冰箱，“不想做冰镇（一个小碗放满冰块，上面盛着一杯奶茶。），搞得太复杂，我也不加冰，不会冲淡茶味。”

细记做面包出身，也是属于厨房，“我学冲奶茶，每天四小时站着只能用看用听用问，师父不会让你碰的！只能自己消化和摸索。”过江龙使出看家本领，鸡尾包，菠萝包，牛油咸卷包，叉烧包，蘑菇鸡腿包通通沿用旧法猪油来做，吃来特别香特别软。

台湾人同样接受他的奶茶版本吗？“客人觉得茶味较重，口味不同，但我不会刻意调节，整天想着别人为先，会失去港味，何不直接用台味？”现在，他依旧每天喝奶茶，凌晨四点起来准备开店，没奶茶，没法回魂。

“（台湾）客人觉得茶味较重，口味不同，但我不会刻意调节，整天想着别人为先，会失去港味，何不直接用台味？”

第三回 茗香园：浮生如何慢慢“叹”

大安区；单耳奶茶杯；叹；灵魂；无茶碎；商业机密

名要正言要顺，坚持奶茶的灵魂就是要有茶味。两种茶叶相并，整片冲泡，少有茶碎，以呈现独特香味，“单片茶叶的茶味比较单调，混合后，香味至少能被提升80%，我们用自己研发的配方冲茶，是商业秘密。”

廿年前，台湾已有港式茶餐厅，已卖港式奶茶，台湾人抱着尝鲜心态去喝，后来手摇杯诞生，本地人外地人啖之如飴。主客之别，显而易见。

若论港台两地奶茶不同，茶味一个较浓一个较淡，茶叶配搭一个多样一个专一，调味一个用白糖一个用糖水，一个用淡奶一个用奶精／鲜奶。若有心推广港式奶茶，对茶味的本质，必不可松懈。

在台北有心有力经营港式食物的茶餐厅还有茗香园，中山北路的分店与大安旗舰店记者都去试饮过，后者同许多在台茶餐厅一样，四面墙包覆著香港景色照片，两部偌大电视播放著李小龙电影，背景是刘德华压著喉咙头用力嘶叫的广东歌。餐单上除了茶餐厅必有的西多士、干炒牛河、星洲炒米、午餐肉公仔面、咕嚕肉等，也有港式点心。“港式”两字，他们都尽力去做，望形神皆似。

据店内员工说，奶茶每天卖出大概五六十杯，而且是同香港一样用了厚厚的单耳奶茶杯奉客，惟尺寸较香港惯用的小一号。这杯才是吸引我目光的重点，港式奶茶之惯用的特厚杯身，一方面耐热好，厚度令嘴唇和茶杯有更大的接触面，奶茶入口时口感更充实；一方面又很保温，令茶客有更长时间慢慢“叹”茶（叹，享受），而在台北的茶餐厅能懂得用厚陶杯（香港谓“瓦”杯）来配奶茶，原是不多的。

这里的奶茶专员林先生说：“若以台湾的港式口味来论，我们店的港式奶茶是排在前头的。”名要正言要顺，坚持奶茶的灵魂就是要有茶味，可台湾顾客怕浓茶，会抗拒，他们便想出另一方法：在奶茶旁边配一只小小的不锈钢茶壶，“客人就觉得好像可以续杯，份量很多似的。”

“我们其中一位老板是香港人，刚开始，他会亲自过来台湾教我们冲泡奶茶。”林先生还说，他们用两种茶叶并在一起，全是整片整片混合冲泡，少有茶碎，以呈现一种独特的香味，“单片茶叶的茶味比较单调，混合后，香味至少能被提升80%，我们用自己研发的配方冲茶，是商业秘密。”

去过他们两家店，八成顾客都点了奶茶。林先生说：“我个人倒希望愈来愈多台湾人学会冲泡港式奶茶，把这种文化融入台湾流传下去，这是好事。”

第四回 共乐：不是红酒，也讲挂杯

中山北路；挂杯；融；厚；水烟配

没错，在香港看挂杯不仅是说葡萄酒，奶茶与茶走也是。因港式奶茶用的淡奶，奶脂含量够高，快饮完时轻摇杯身，就可看到剩下的奶茶轻停于杯边，波浪状滑下，即行内人所言“挂杯”。

在热闹非凡的中山北路，难道只有茗香园一家有好的港式奶茶？身边港台不少朋友，提起奶茶都会想去“共乐”。赤峰街的小巷都很佻皮，有时连Google Map也会乱，人走错也正常。但“共乐”能令这燥动马上平静，室内空间开阔，陈设也有种自由感：球鞋当花盆，写下港式粗口的路障，岁月感的手工木条家具……老板Ken很年轻，却已居台六载，算是老街坊。

他冲一杯茶走给我，待我饮完，连声问：“有没有挂杯？”没错，在香港看挂杯不仅是说葡萄酒，奶茶与茶

走也走。因港式奶茶用的淡奶，奶脂含量够高，伏饮元时轻摇杯身，就可看到剩下的奶茶挂在了杯边，波浪状滑下，即行内人所言“挂杯”。我不好意思轻轻答道：“还没，下次吧！”但这里的奶茶，到底很滑很滑。

在香港念时装设计的Ken，跑去Apple打工，后来台湾开茶餐厅，自己当主厨，人生逆转，无奇不有。

“刚来台湾时，试过几家茶餐厅都不行，他们的奶茶，淡奶比茶更多，端上来时，我忍不住说：‘我要的是奶茶，不是好立克。’”把心一横，自己冲奶茶，“在香港，去过朋友家的茶餐厅等处学冲奶茶，看著不同师父不同手法，综合起来成为自己的东西。”

“茶叶港台都有进货，Lipton+粗幼茶叶。其实不难，看火看水温，经验最重要，譬如加奶之后，一杯奶茶的颜色是否对劲，教学的时候，也许需要说明奶和茶的份量比例，但我已冲了那么多年，不跟份量，全靠眼睛，鼻子和感觉，单凭看茶的颜色已经知道这次冲的奶茶对不对。”说得头头是道，自信满满的，Ken的习惯是，茶煮了，最好隔一晚，甚至两晚才拿来冲奶茶，“味道较‘融’，口感厚一点。”我站在一旁观察，觉得Ken的奶茶不错，除了时间累积，眼明手快也是重点。

冲茶冲上手，2019年他便跟朋友去日本开店卖茶，原本打算港式台式奶茶并驾齐驱的，最后变了珍奶独大。“港式奶茶跟台湾奶茶不同，台湾茶较淡，不会混茶叶，但他们红茶品种很多，每一个品种红茶，用多少gram茶叶配多少水，时间长短各自有一个配方。我们卖珍奶和丝袜奶茶，但日本人很爱珍奶，很爱台式。”

“可惜店铺只维持一年，碰上疫情，做不了。”如是便专注台湾生意，也不是闷局，Ken曾经参加“台湾香港协会”举办市集，示范冲奶茶，未来再有机会，也会办工作坊。

他的朋友多兴趣也多，晚上爱跟友人去小酒吧边喝酒边抽水烟，抽过几次，决定自己也来卖一卖，还把隔壁的店承租下来，打算两店打通，一边仍旧是“共乐”，另一边改成美式杂货店，专营进口饮料和小吃，包括水烟。他说：“外面抽水烟一支和一杯酒收费大概一千块，我跟朋友去林森北路吃饭喝酒抽水烟，两个人一个晚上就花掉五千多块，倒不如自己卖。

“港式奶茶跟台湾奶茶不同，台湾茶较淡，不会混茶叶，但他们红茶品种很多，每一个品种红茶，用多少gram茶叶配多少水，时间长短各自有一个配方。”

“到时候，我们中午开始卖水烟，晚上加酒。”Ken不介绍我也不知道，原来水烟的烟草种类繁多，且香气四溢，也有丝袜奶茶味（！），但味像水果。“烟草来自美国，不同牌子的烟草，味道不同。水烟的尼古丁

口温，它比一般的水烟、雪茄，更温和许多。烟味不会太重，烟丝也不会太粗，不会呛到喉咙，也不会让肺部不舒服，较轻微，不会抽烟的人也能抽，倘若遇到客人想要重一点尼古丁的，我就加一点黑烟草进去，有薄荷的凉感。”

老实说，烟草味道满好闻的。我试抽一支含黑烟草的，口感凉凉，少晕，很好feel，身旁放著一杯热奶茶，这对我来说，是一个崭新的尝试。“满多女生喜欢水烟，我也会为客人调烟草，先问对方喜欢酸或甜，浓或淡。”中东人宗教关系，不喝酒，水烟配茶或果汁，“我用水烟配奶茶，就像中东的拉茶。”年轻有为，奶茶在他手上，仿佛已然开出了一条新血路。

未终章：你说是茶，我说是情，她说是瘾



台湾人把它看为一杯特色小饮，什么是特色？台湾女孩芷婷搞不清楚，茶楼喝奶茶跟喝普洱是不是一样？“对于一般台湾人来说，没有太大感觉啦！就如泰式奶茶，我们都是喝一个感觉而已。”

不同人冲泡奶茶，味道各异，可以说，懂了技术加上经验，茶味是可以慢慢滋养愈来愈像样的；可是，茶味背后的情味，却没那么容易找到归属。于今在台北，我的味蕾还是没办法接上通往记忆库的中心，甚至愈想寻找那过往“奶茶”味道，愈感无力……

来台后成为国立中央大学英美语文学系教授的香港作家、学者游静，于港土生土长，长大后赴笈英国，又在美国住了十年。“住过那么多地方，不可能每个地方都找到奶茶。在英美多年，一样没有奶茶可喝，日子还不是都得活下去。”游静要求奶茶，“茶胆”要香要浓，却不涩，茶身要滑，“港式奶茶是无法复制的，这也是我们想念它的原因。”

香港人要一杯传统奶茶，甚么是传统？即便材料器具师父齐全，不等于就能带你重回昔日喝茶的感觉。传统，是时间，是经历，是沉淀。想在台湾（或是异地）找到这么一杯港式奶茶，是难。

台湾人把它看为一杯特色小饮，什么是特色？主攻社会学的大学助理、台湾女孩芷婷却搞不清楚，茶楼喝奶茶，跟喝普洱是不是一样？“廿岁左右，才知道丝袜奶茶就是港式奶茶……对于一般台湾人来说，没有太大感觉啦！就如泰式奶茶，我们都是喝一个感觉而已。”感觉，太主观了。但老实说，也不是每个香港人都爱奶茶，爱到愿意花时间去了解，更遑论隔了一个海的台湾人！

芷婷说：“它能代表多少香港文化，我没有很乐观在看。港式的东西在台湾一直处于若隐若现的状态；不像日韩饮食，人家戏剧天天热播，戏里配搭各式地道饮食，不知不觉提供大家一些对于相关食物的想像，文化被刻划得很一致也很清晰，香港食物却没有承载那么多。”可幸，奶茶解封记忆，依然是活生生的，“2018年1月去过香港，喝上人生第一杯热奶茶，杯子也是印上炼乳广告的奶茶杯，很厚。现在，每当看到‘港式奶茶’四个字，就会唤回我的记忆。”

她的某部份记忆，更跟不少香港人交接起来，“2018年的香港，还很平静，还是大多数人想像中很繁华的香港，在那个时间点去到香港，我觉得很微妙。”

微妙的不单纯是物件，而是这个物件跟你的生命有多大关连。

对游静来说，一杯奶茶，是一种生活习惯，多于情感投射，“流徙中的人会经常性去找自己的习惯，虽说我去过不同地方生活，但在香港也活了四十多年，自己有一个routine，很难改变，早上起来一定要喝一杯奶茶，上班也带着它，一边教书一边把奶茶放在旁边。来到台湾，特意去找，未必是找香港的味道，只是想回去自己日常生活的routine。”

“其实就是一个瘾。”

微妙的不单纯是物件，而是这个物件跟你的生命有多大关连。游静要求奶茶，“茶胆”要香要浓，却不涩，茶身要滑，“港式奶茶是无法复制的，这也是我们想念它的原因。”甚么是传统？即便材料器具师父齐全，不等于就能带你重回昔日喝茶的感觉。





居台的香港作家游静。 摄：陈焯 /端传媒

流徙生活，定不下来，老习惯不变也得变，游离各处或远或近，面对现实才是人生必修课题。她的朋友也是同道，试过在家冲泡奶茶，效果不错，但仍无法跟茶餐厅又拉又撞的相比，“整个奶茶冲调方法，完全就是一项艺术。”可是这一门艺术，往往被看成求生游泳圈，人在异地，抱着它才有安全感。

香港人在台湾，疯狂寻找“港味”，偏执使他们看来更像是失落的一群人。游静说得透彻：“任何人去到陌生环境，一定想找到一些自己熟悉的东西，这很自然。”大家对于“香港人”这个身份，抱得愈紧，愈失常。“任何地方的身份都是不断转变，我从来都不认同那些所谓‘正宗’，‘原来’或‘真正’的说法，这都是企图框限改变，其实是身份流动中缺乏安全感的表现。”

“现在的香港，跟我80年代长大的香港已经完全不同，那么，我到底是否还是‘香港人’呢？”

“老实说，现在即便身在香港，想找一杯好喝的奶茶，也不容易。作为一个人，生命就是这样，社会不断变，一些东西不断流失，因为价钱，资本主义需要，市场浮动，大家时间观不同，再不可以慢慢去冲一杯奶茶等等，只能认命罢了！Reconcile with眼前这景况，你要明白，这就是生命的一部份，失去就是失去。”

“整个奶茶冲调方法，完全就是一项艺术。”可是这一门艺术，往往被看成求生游泳圈，人在异地，抱着它才有安全感。香港人在台湾，疯狂寻找“港味”，偏执使他们看来更像是失落的一群人。

一种习惯（甚至是一种文化特征）由强变弱，当中只有怅惘，也只有曾经拥有过的人才会真正有感。

现在，香港人前仆后继踏进了不同国家的不同文化，若硬要别人来了解我们，说不过去。“步入中年之后，我开始会想，无论爱住哪儿，都不是说这个地方可以offer给自己什么东西，而是我们跟这个地方能够有多少介入和互动，两者是不同的。

“廿几岁时，全世界都想去看去住，每个地方都比香港有趣，很新鲜，很多东西想试想学，当时觉得第一世

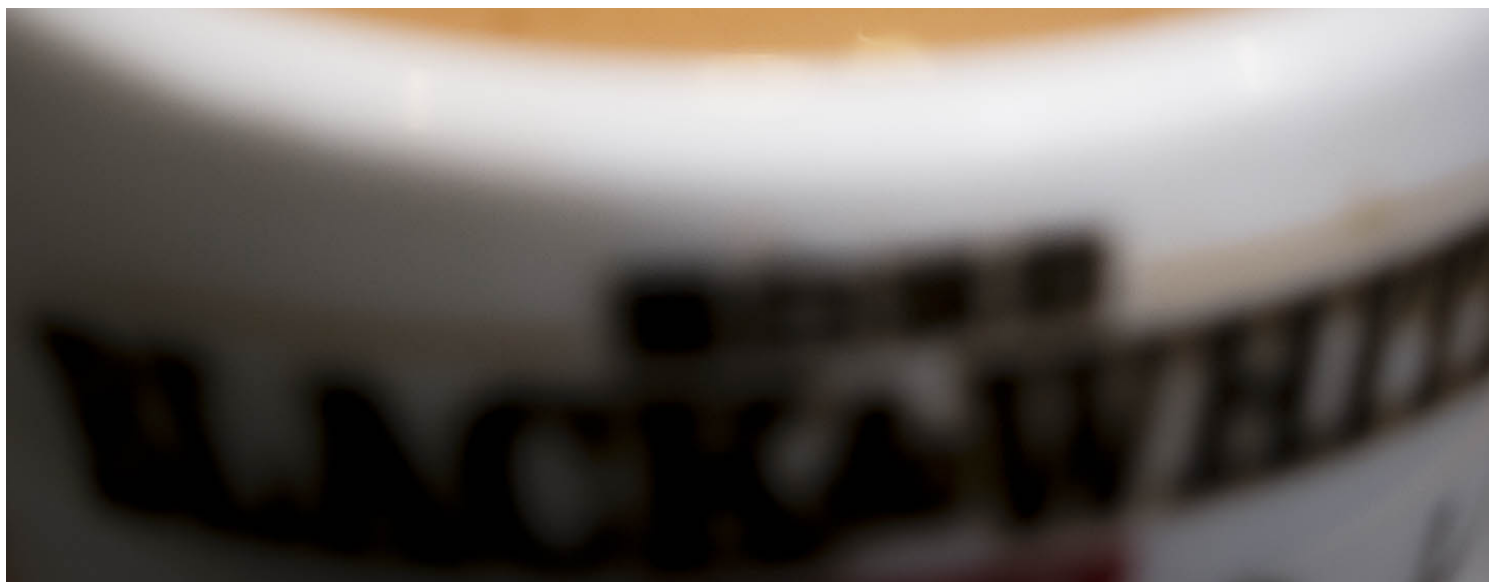
界——欧洲和美国很fascinating，因为从小到大都受这些文化影响，很想第一身去接触和见识人家的文化。去到某个年纪，我慢慢明白，其实我们生于哪一个文化，早已决定了我们能够介入这个文化多少。我住纽约十年，十分熟悉，也有很多一同成长的朋友，来到台湾，更拥有同样语文，但两地文化介入一样有限。这全因你跟一个社会互动，包括人脉，信任，对文化认识的程度，每一样都需要时间慢慢累积的。我在香港累积了几十年，才开始明白各种文化的来龙去脉，这没有捷径。”人和每一个地方的关系，原也是各有牵系的。

“一杯港式奶茶，跟香港殖民历史很有关系，英国人曾经去过哪些地方殖民，茶叶怎样circulate终于来到香港，它跟印度或马来西亚的拉茶有点相似，却不尽然相似，兼有中国茶叶在里面，味道独特，这都只能在香港这么一个文化历史里面才孕育出来，之所以，我不会觉得去到另一个地方，喝不到港式奶茶是为可惜，这是一定会发生的！”

文化又好，习惯又好，都要讲求整体关连，甚至分门别类，人才能在里面安身立命。

大家对于“香港人”这个身份，抱得愈紧，愈失常。“任何地方的身份都是不断转变，我从来都不认同那些所谓‘正宗’，‘原来’或‘真正’的说法，这都是企图框限改变，其实是身份流动中缺乏安全感的表现。”





共乐茶餐厅的奶茶。摄：陈焯 /端传媒

“整个脉络不同。食物是一种grammar，我们在茶楼不会喝奶茶，在茶餐厅不会吃点心，这就是grammar。当我们身在茶楼就进入了另一个语境，另一个context，跟奶茶配茶餐厅是不同的，茶餐厅和茶楼本是两个脉络，各自拥有一个语文体系，一旦进去，就能够把一个字串连起另一个字。”

“来到台湾，香港文化难免会被‘去脉络化’，到头来，不是我们对食物的感情，而是对于一整个grammar，一整个语言系统的感情。”

这种感情的流失，对于迁移异地——此时此刻因着种种原因离开——的香港人来说，是难受。“不论英国或中国，一直以来，皆以一个殖民者的态度来管治香港，中国跟香港的关系本不是殖民，可惜过往承命于中国的代理人，都是殖民教育出来的人，从来没有心思或好奇心去了解香港文化，治理这个地方。奶茶的消失，或者奶茶文化愈来愈弱，只是一个病征，显示香港作为一个过度发展的后殖民地的很多问题的其中一些问题而已。”

人随着年岁渐长，历练渐深，个人历史也渐厚，得要好好记着每时每刻，“香港很多庶民文化都是苟延残存，不止港式奶茶。香港对我来讲，是一个一直被榨干榨尽的地方，不是由1997年开始，是由1841年开始。”文化会息微，甚至消失，但愿留在我们心内的记忆，能够撑到最后。