

风物 深度

## 九月茶餐厅启示录：在台港人有江湖 之 怎样同台湾人一起玩？

“香港人来台湾，不该是香港小圈子”，这次在台港人举办的新年市集，不仅有香港人，也有台湾的原住民、东南亚新住民和外商。



台北市九月茶餐厅老板Andy。摄：陈焯煊/端传媒

特约撰稿人 金其琪 发自台北 | 2022-01-27

入夜，气温降到15度，大雨的台北仍有灯火通明的餐厅飘出笑声与香气。香气来自咖喱鱼蛋与港式奶茶，笑声中夹杂粤语：“饮杯！”这是中山区一间铁闸落了一半的茶餐厅，名为“九月”。

这场小小的团年夜饭聚餐，是茶餐厅老板 Andy 与工读生 Dorothy 近来少有的消闲时光。一起团聚的是几位港人义工，他们多数都在一个月前的“台湾大笪地”圣诞市集上萍水相逢，吃完这餐，又要忙著筹备2月新年的“台湾大笪地”市集2.0。

Andy 已经两年没有回香港过年，但有这班新朋友，也不觉得寂寞。“过年最重要是跟谁一起过。大家理念相近，都想帮台湾做点事。”他说，“也有唏噓，不知明年过年还会不会聚在这里，大家都想努力留在台湾。”这已是九月茶餐厅参与或发起的第十场台港交流活动。

“好像一队足球 team，我做打杂，大家是主角。”28岁的香港人 Andy 说。

三年前的9月，Andy 租下台北中山区这间绝非旺铺的小小店面，因为9月开业，他也9月生日，所以就叫“九月茶餐厅”。去年新年，常来吃饭的台湾人熟客知道他是香港人，特地在开年第一天送来他在台湾的第一封利是。一年过去，茶餐厅经历台湾疫情冲击而不倒，更成为在台港人聚集的小小江湖。

江湖聚到人，因为食物的味道，也因为食客口中的“温柔”。台北不乏港式餐厅，一间年轻的茶餐厅如何走到今日？拉开铁闸，找一张台，我们用一杯下午茶的时间，讲讲九月茶餐厅的故事。

“过年最重要是跟谁一起过。大家理念相近，都想帮台湾做点事。不知明年过年还会不会聚在这里，大家都想努力留在台湾。”

大笪地，粤语谓一大块空地，通常指曾香港岛的上环大笪地，1840年代香港开埠初期出现，至1980年代式微。上环大笪地内有跳蚤市场、大牌档、表演节目，为昔日香港贫苦大众于夜间的最佳娱乐场地。月前在台港人举办的圣诞市集亦借此故，命名为“台湾大笪地”。







九月茶餐厅的咖喱鱼蛋。摄：陈焯煊/端传媒

假使世界原来不像你预期

仍怀著一颗谦卑

来面对不安的天气

风雨不会没了期

终于会等到梦寐

全城在变迁

不减你是你……

## 二十味咖喱鱼蛋的香港滋味

铁闸拉开，广东歌先入耳，是香港歌手方皓玟的《假使世界原来不像你预期》。去多几次，你还会听到 Mirror、何韵诗、达明一派、hirsks、谢安琪等等来自香港的声音。

简单台凳背靠著整面墙，是老板 Andy 朋友拍摄的旺角街景，一个铁架上摆著以香港为主题的明信片、摄影集，不少是学生寄卖的文创品。半开放式厨房，出餐口和座位只半墙之隔，食物香味飘出，经过也可瞥见 Andy 冲奶茶的忙碌身影。

家住香港仔的 Andy 16岁就出来打工，从侍应做到厨房，什么都学了一遍。师傅赏识，教他不少秘方，他 19岁到台湾读建筑，大学毕业刚好可为自己的餐厅设计装修，省下不少成本。

如今，他的九月茶餐厅主打招牌咖喱鱼蛋、滑蛋、焗饭、西多士和蜜汁凤爪，都是他自己爱吃且擅长的。在香港时，师傅教他鱼蛋汁要分两种，一个咖喱汁，一个鱼蛋汁，要分开煲。里面有二十多味材料，包括陈皮，要先炒再煲，才会入味。材料的比例，炒汁的火候与时间，鱼蛋浸泡的时间，都要计算。

他把这秘方带到台湾，又请到一位三十年前来台的老香港师傅，每天用半日打鱼浆，然后调味，制成之后

就送来餐厅。鱼蛋浸泡的时间也随冬天和夏天温度不同而调整，“如果夏天浸泡得太久，鱼蛋就没那么弹性，会一 pat pat 咁（会是一搭搭那样的）。”Andy 说。

“真是香港味，很弹牙。”上桌的咖喱鱼蛋，熟客 Billy 这样评价：“暂时在台湾吃过的鱼蛋，这间是最好的，大部分其他吃到的都已经太软了。汁，吃得出有很多种料，咖喱也是正宗的。”

在香港时，师傅教他鱼蛋汁要分两种，一个咖喱汁，一个鱼蛋汁，要分开煲。里面有二十多味材料，包括陈皮，要先炒再煲，才会入味。鱼蛋浸泡的时间也随冬天和夏天温度不同而调整，“如果夏天浸泡得太久，鱼蛋就没那么弹性。”



台北市九月茶餐厅老板Andy。摄：陈焯煊/端传媒

除了鱼蛋，熟客 Eddy 最爱的咖喱猪扒饭，也是香港茶餐厅必定会有的食物。“吃到香港的味道已经够了。”Eddy 说，重点在于咖喱，“台湾的咖喱和香港的很不同，台湾的咖喱比较甜。”另一道招牌西多士的重点则是口感与酱，Andy说，“咬一口进去，里面再有花生酱，吃了那个幸福感就会出来。”



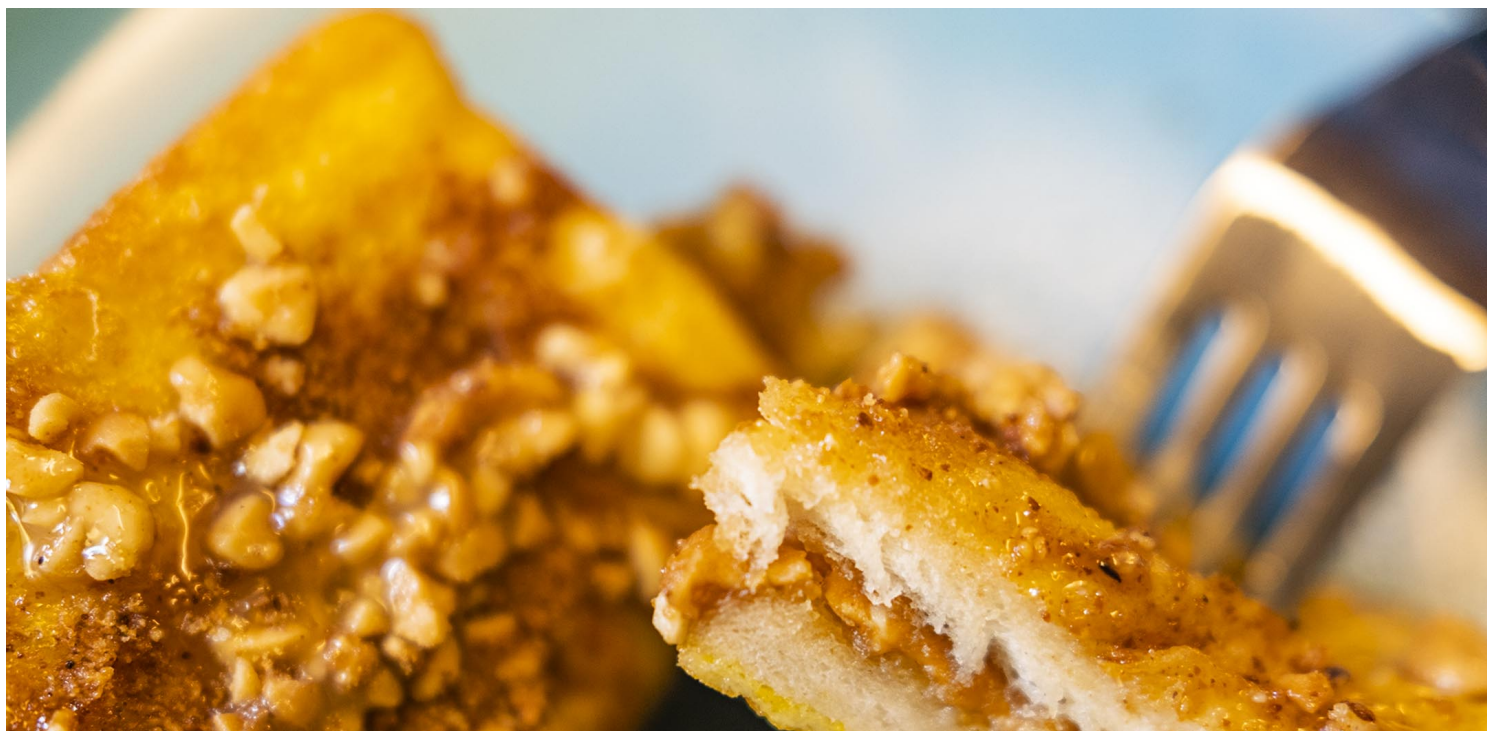
食物有香港味的秘诀，除了港式秘方，还有从香港运来的食材。“虽然贵一点，但如果想要那种味，在台湾比较难买到。”最难的是调味料，他在香港茶餐厅学到如何用几种调料自己调配独特豉油（酱油），但在台湾，就要用台湾市面上买到的调味料重新钻研，不断试味。他曾成功在台湾手工做出冰皮月饼，中秋节试卖，很快被抢购一空。但另一样他心心念念想卖的肠粉，却苦于找不到港式甜酱，无法如愿。

人人都说吃到香港味，究竟香港味是什么？对 Andy 来说，那是记忆中的少年时代，三两好友相聚笃（扎）串鱼蛋，吃个焗饭，走过香港仔海傍的鱼市场，夜晚再去望海、散步，“心就会好平静”。师傅所教是技艺，留在 Andy 和香港食客舌头上的记忆，才是衡量“香港味”的最后那把尺。

不过这些招牌菜，几个月后再去吃，味道又会有微妙变化。菜单也会随季节调整，如果客人总是剩下某些菜式，或是某些餐点太少人叫，就会替换。因为香港的茶餐厅师傅曾对 Andy 说：“要不停试味道，不停改进，不可说觉得好吃就停，要不停研究、求证，是不是要加点什么。”所以他常在餐厅观察客人反应，有时也会问几句建议。

“用这样的心去做菜，主打几样，就够了。”他说。

他在香港茶餐厅学到如何用几种调料自己调配独特豉油，但在台湾，就要用市面上买到的调味料重新钻研，不断试味。“要不停试味道，不停改进，不可说觉得好吃就停，要不停研究、求证，是不是要加点什么。”





九月茶餐厅的西多。摄：陈焯煊/端传媒

## 温柔茶餐厅：台式慢活 mix 港式吹水

“其实这间不是香港餐厅，是香港茶餐厅。有个‘茶’字是好重要的。”Andy 说。为什么？“茶餐厅嘛，有杯奶茶就可以倾计（聊天）。 ”

熟客 Eddy 再加多一句解说：“香港人说‘出来饮茶’的意思就是出来倾计，你不会说‘出来倾计’。”

但饮茶吃点心，不是去酒楼吗？这里是茶餐厅啊。另一熟客 Shadow 总结：“‘九月’就给你一个茶餐厅加酒楼的感觉。”

香港酒楼饮茶，常是一坐就半天，一些老人家对著一壶茶几碟点心，拿一张报纸坐在角落慢慢看。“但香港的茶餐厅要翻台，空间有限，租又贵，要赚到钱。”Shadow 说。香港人工作忙碌，吃饭要快，租金、薪水、食材都贵，老板要计算一日翻多少张台才能回本。所以茶餐厅的客人总是快来快去，坐下、点餐、吃完、埋单走人，就换下一台。

换了时空，在台北的九月茶餐厅，也换了一种节奏。香港有24小时茶餐厅，而台湾许多餐厅只做午市和晚市，下午茶时段也不开，两地饮食节奏大不相同。

老板 Andy 仍然习惯三到五分钟就要出餐，不让客人等，最久的是点心，要蒸十分钟。“出餐快，但食客又可以慢慢吃。在台湾就可以比较慢活。”







Andy在九月茶餐厅的厨房内冲奶茶。摄：陈焯辉/端传媒

香港有24小时茶餐厅，而台湾许多餐厅只做午市和晚市，下午茶时段也不开，两地饮食节奏大不相同。老板 Andy 却仍然习惯三到五分钟就要出餐，“出餐快，但食客又可以慢慢吃。在台湾就可以比较慢活。”

这也是熟客觉得这里有酒楼感觉的原因，在台湾的港式茶餐厅，好像可以容忍你坐久一点，慢慢饮食，慢慢聊天。不过，在茶餐厅聊天的习惯倒是香港人一向都有的。“茶餐厅文化就是聚了不同人，吹水（起劲地聊天），交流。”熟客 Billy 说。下午茶时间，短短的放个工作 break，几个相熟同事出来到茶餐厅吃个菠萝包，喝一杯很浓的丝袜奶茶，吹下水，是许多香港上班族的日常。只不过到了台北，台式慢活遇上港式吹水，你可以在九月茶餐厅坐得更久，聊得更多。

“食物是互相了解的第一步，多聊一点天，是第二步。”熟客 Eddy 很爱带台湾朋友到九月茶餐厅，每样菜都有一个故事，台湾朋友很爱听，例如什么是瑞士鸡翼。他也发现九月茶餐厅没有香港的茶餐厅那么嘈杂，“台湾人好像不习惯香港人讲话很大声，有时会怕进入香港人的地方，其实大家都应该向前一步。”

“九月茶餐厅是好温柔的茶餐厅。”Eddy 说。温柔的不只是食客聊天的声量，慢慢坐的舒适，还是 Andy 会记得每个熟客喜欢的口味，甚至在餐厅电话旁有个笔记本。

“奶茶你要多奶还是少一点？”      “正常就好了，普普通通。”      “要不要糖？”

熟客 Billy 记得，这是他第一次光顾九月茶餐厅时，Andy 与他的对话。“我一天喝几杯奶茶，没有奶茶喝我周身不舒服。”他去年移民来台，为解奶茶瘾，到处试味，终于遇到九月。记在 Andy 心中的，除了

Billy 钟意的奶茶，还有 Eddy 必点的芝士咖喱猪扒饭，Shadow 与阿贤夫妇次次都吃的碟头饭或芝士捞丁，还有记者每去必点的忌廉沟鲜奶。



Shadow与阿贤夫妇在市集摆摊卖香港的小食。摄：陈焯輝/端传媒

“食物是互相了解的第一步，多聊一点天，是第二步。”

价钱也温柔，这样一餐不超过150台币，必有免费的港式红茶配餐，是丝袜奶茶冲完的茶包再过水。Andy 觉得，定价低才是茶餐厅。台湾不少港式餐厅价钱偏高，他读书时也吃过。“但茶餐厅就应该便宜一点，可以让人每天吃，因为茶餐厅就是要每天吃，才是茶餐厅。如果太贵，很久才能吃一次，那就不像是茶餐厅。”九月茶餐厅的工作日特餐，最低价仅60台币，是炒公仔面。“我有给免费茶，也是不想每天吃个饭都要叫一杯饮料，有负担。”

这样的定价，确实给九月茶餐厅带来了许多台湾熟客。台湾人阿贤曾在香港工作，与香港人 Shadow 结婚后回到台湾，自己做结合台港特色的甜品、面包，也常来九月茶餐厅吃饭。“九月是你一般吃饭时间也会走进来，因为你在外面吃一顿也差不多是这个价钱。”来多了之后，他觉得九月很像台湾街边的小吃店。“很

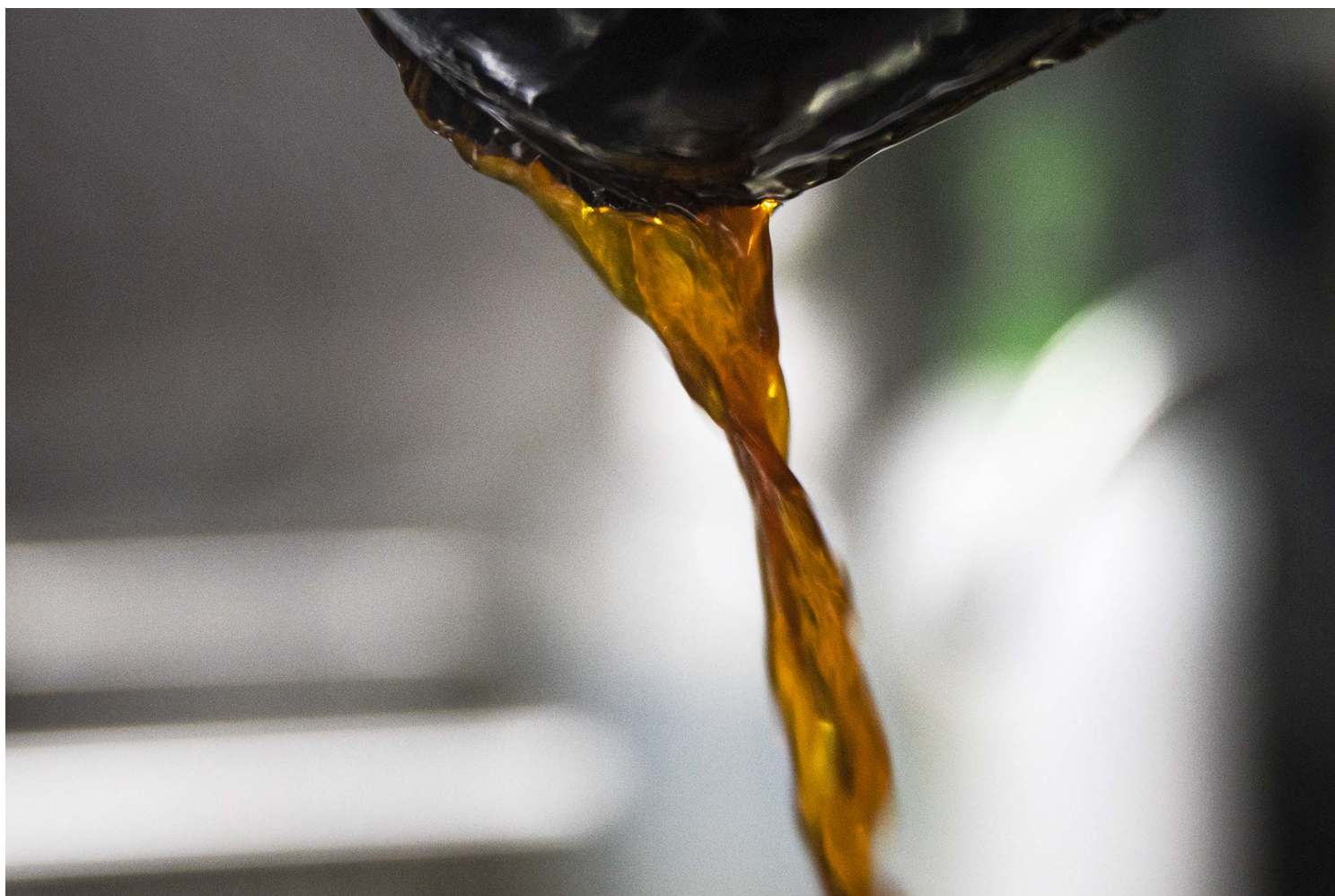


亲切，比正式的西餐厅多了人情味，就像我们去街边吃一个卤味，多去几次，老板就会说你吃完再付好了，东西放著我帮你顾。这跟你去商业区、闹区的高级餐厅是不一样的。”他说，“九月真的有把气氛做出来。”

“餐厅食物重要，价钱重要，感觉也好重要。”Shadow 补充。“价钱、质素、客人，令你有自在的感觉。随意一点，就直接走进来，Andy 又会跟你聊几句。”

久而久之，许多熟客和 Andy 成为朋友，Andy 生日，还有熟客买蛋糕去，新年也收到利是封。也因为这种气氛，许多香港人到九月，为的除了吃，还为找 Andy 聊天，倾吐异乡心事。

“其实去过其他一两间在台湾的香港茶餐厅，九月有什么是别人没有的呢？”Eddy 说，“九月多了个 Andy，有朋友的感觉，其他餐厅也不会有这么多活动。”交了朋友后，就可以一起做些事，例如过去一年中的九场台港交流活动，就是这样在一餐餐饭中，吃出来。



九月茶餐厅的奶茶。摄：陈焯輝/端传媒

“我们香港人来到台湾，不应该把这里变成香港的小城市，小圈子，而是应

该跟台湾人一起玩。”

## 聚到人，做到事：吃出来的九场台港交流

细数2021年，九月茶餐厅从1月31日就参加了在另一香港友好店家“八米共同空间”举行的“台北和你宵”，在吧台提供免费鱼蛋招呼到场港人。2月，餐厅又为在台港生“港生和你暖”的寒流送暖活动提供了100个免费餐盒，让学生们可以派送给台北车站的露宿者。这些活动的来由，都是一个又一个熟客到九月吃饭，和Andy倾诉，又提议不如一起为台湾做些事。

“我喜欢聊天，喜欢认识朋友，所以常常跟客人聊天。”Andy说，“大家都人在异乡，总会有寂寞和无助。有个地方可以来，可以讲广东话，聊一下天，人会开心一点。”许多客人跟他分享移民过程的烦恼和彷徨，大家交换信息，担心无法留在台湾。“很多人都会问，如果不能留下来，那怎么办呀？不知什么时候能拿到身份证呢？他们需要诉苦。”

熟客 Billy 形容他做茶餐厅的同时，“做埋社工（注：连社工也做了）”。他说自己不过是个“垃圾桶”，许多客人不知跟谁讲的烦恼，起码可以跟他讲一讲。

他不仅自己和客人聊天，也介绍客人互相聊天。“其实很多香港人来这里吃饭，都大概猜到隔壁那一桌两桌也是香港人，心里面都想去聊几句，但我去介绍就比较自然。”知道几个熟客的心思后，他有时就会搬张椅子拿杯茶过去，提议“不如坐下一起聊聊”，介绍两边认识后，自己又回到厨房忙碌，这样连结起不少客人之间的友谊。

“你当我普通一个小丑啊，中介人都可以。”Andy说，“始终香港人来到异地，可能彼此有戒心，我介绍的人，他们会比较信得过。”

店内的工读生 Dorothy 也是在台港生，刚来台湾时只有一两个不算很熟的朋友，在台湾的人际网络非常狭小。其中一人带她来了九月茶餐厅，吃饭的时候和Andy聊了几句，就应聘成为工读生。令她惊讶的是，自己只是每周有几天在九月，就慢慢认识了许多不同阶层的香港人，“有学生，也有在香港很有成就的人，就会叫我帮他们去兼职”。

后来，因为太多客人来这里聊天，也启发了Andy办些在台港人的小聚，于是就有“广东话交流桌”，开宗明义是为了聊天，食物倒成了配角。







台北市九月茶餐厅。摄：陈焯辉/端传媒

台北疫情。三级警戒中，有熟客告诉 Andy 附近的中兴医院医护叫不到便当。他干脆自己做便当。医院问他是谁，是哪间餐厅，他只说是香港人。  
“天想你去帮有需要的人，就做。天自然会帮助你。”

店内不少熟客是在台港生，会跟 Andy 倾诉在台湾难找工读，又想念家乡食物。于是就有了九月茶餐厅“一日店长”活动，连续几周开放星期六的下午茶时段给在台港生试试手艺，让学生自己制作港式特饮，复刻香港闻名的“谭仔米线”。

最有人气的是10月的“过海米线”一日店长活动，学生用“谭仔米线”必有的韭菜、芽菜、豆皮、金菇，加上台式的贡丸、花枝丸，还有四种辣度可选择，连谭仔名菜“土匪鸡翼”都有。结果太多客人慕名而来，店外大排长龙，三个小时后仍有人等候。Shadow 与阿贤在开门前半小时就来等候，有幸成为第一位食客，对米线的麻辣汤底赞不绝口。

香港人的这些聊天小聚也吸引了附近高中的注意，中山区的成渊高中常有学生来九月吃饭，于是提议办个台港交流座谈会，请来两位移民台湾的香港教育工作者在店内和台湾学生交流。也是从这次之后，Andy



意识到要和更多台湾人一起交流。“我们香港人来到台湾，不应该把这里变成香港的小城市，小圈子，而是应该跟台湾人一起玩。”也有台湾熟客曾跟他抱怨：“为什么你们的活动整天都是给香港人参加，都没有给台湾人参加的？我也想参加啊。”

然而真正让台港在这间茶餐厅连结的，还是2021年5月爆发的台北疫情。三级警戒中，有熟客告诉 Andy 附近的中兴医院医护叫不到便当。他干脆自己做便当，一个礼拜七天留守餐厅，正中摆一张行军床来睡觉，就这样做了5000多个便当，从五月一直到六月，送给附近七间医院的医护。一开始是叉烧、焗饭，后来他自己也累得没胃口，就想给劳累的医护换换口味，加送点心。大部分餐费都是他自己出，不少香港人说想认捐便当，他也只收了部分。后来，几个台湾人与香港人熟客轮流帮忙送餐，按一三五、二四六分工。

医院问他是谁，是哪间餐厅，他只说是香港人。“天想你去帮有需要的人，就做。天自然会帮助你。”

疫情最紧张的时候终于过去，媒体报导和医院送来的感谢状，让更多台湾人和在台港人认识了九月茶餐厅，包括后来成为“台湾大笪地”圣诞市集义工的熟客 Billy 和 Eddy。这一次，Andy 办的活动走出了茶餐厅，“九月”不再只是一间茶餐厅的名字。



九月茶餐厅在圣诞节前举办的香港人市集。摄：陈焯辉/端传媒



这次的新年市集叫“台湾大笪地国际嘉年华”，不仅有香港人，也有包括台湾原住民在内的台湾人，以及东南亚多国的新住民和外商。“九月茶餐厅已经是一种台港共融的精神。”

## 重现大笪地：走出茶餐厅，当九月成为一种“精神”

闹市这天

灯影串串

报章说今天的姿采比美当天……

伟业独自在美洲

很多新打算

玛莉现活在澳大利亚

天天温暖……

今天应该很高兴

今天应该很温暖

只要愿幻想彼此

仍在面前……

去年圣诞前夕，在九月茶餐厅步行10分钟之外，一个不起眼的地下一层教会场地，三位香港人唱起了这首达明一派的《今天应该很高兴》。这是九月茶餐厅年终大活动“台湾大笪地”圣诞市集的小舞台，6个由台湾人和香港人组成的表演单位，从下午2点唱到晚上9点。

帮这场市集安排音乐演出的 Eddy Chan 一年多前移民来台，做了二十多年音乐，自己也拍宣传片。他自己创作歌曲，一支吉他识朋友，在台北认识了不少酒吧驻场的独立歌手和街头艺人，知道九月要搞市集，就邀请这些朋友来免费表演。“好踊跃报名，时间都不够，还有人问可不可以玩两个钟头，但真的太多人想表演，不行。”

除了《今天应该很高兴》，还有人唱了Mirror成员 Anson Lo的《不可爱教主》，经典港剧《天与地》的主题曲《年少无知》。几个台湾音乐人知道在场许多是香港人，都唱了《海阔天空》。“那晚气氛好好，差不多结束了，大家都围在小舞台旁边，下面有人欢呼尖叫，叫 encore，好像变了演唱会的感觉。”Eddy 说。



Eddy Chan在一间酒吧弹唱表演。摄：陈焯煊/端传媒

“其实煮食之道，最紧要系，一个字。心。只有用心，先可以做到最好的菜。”

这场市集源于九月茶餐厅的“一日店长”活动，因为一些在台港生告诉 Andy 想卖手工艺品，餐厅空间不够，他就想到在附近找地方办个市集。刚好附近的一间教会愿意免费提供场地，又有音响设备和厨房，刚好临近圣诞，就有了这场圣诞市集。取名“大笪地”是想模拟香港从前的夜市氛围，小摊贩云集，也有表演。

Andy 和工读生 Dorothy 在网路上公开招募义工，最后有十多名港人加入，有特地从新竹赶来的学生，也有像 Billy 这样的中年移民。一个多月时间，有50多摊报名，最后取学生优先，留下30多摊，包括牛杂、菠萝包、煲汤、港式凉茶，还有手工蜡烛、手工编织、手工耳环等等。原本两点开始的市集，一点半已有人在外面排队，要义工帮忙分批安排入场，小小的场地挤得热闹非凡。

香港人Shadow 和台湾先生阿贤也在市集摆摊，卖自家制作的鸡尾包、纸包蛋糕、三角朱古力蛋糕。两人



在台湾不少市集都摆过摊，但九月茶餐厅的市集，让他们觉得很不一样。



香港人Shadow 和台湾先生阿贤也在市集摆摊，卖自家制作的菠萝油。摄：陈焯辉/端传媒

“感觉是 party、唱歌和商业交流混在一起。大家都很小一张桌子，很多香港人互相认识，知道大家卖什么。”阿贤说。

“所以叫大笪地，因为香港以前没有很整齐的地方可以给小贩。”Shadow 在旁解释，“也有点像天光墟，老人家早晨四五点的时候拿东西铺在地下，七点食环署的人来了就收摊。这个感觉不是只为了赚钱，而是交流，物件上、情感上都有交流。”

从“一日店长”到圣诞市集，九月茶餐厅的下一个活动，就是2月5日及6日在台中的新年市集，这次的名字叫“台湾大笪地国际嘉年华”，不仅有香港人，也有包括台湾原住民在内的台湾人，以及东南亚多国的新住民和外商。

义工 Eddy 已经对九月茶餐厅有了新的理解。“未来的活动延伸出去，在外面的空间，九月茶餐厅已经是一种台港共融的思想，一个品牌，一种精神。”

Andy 还没有好好休息，就已经马不停蹄张罗新市集，虽有台湾商人免费提供场地，但其他费用还是要他承担。他不想拿人捐款，就发起义卖烧卖。活动越来越多，他近来也开始思考时间分配，总要留些时间在餐厅跟客人聊天。“有时客人进来问，Andy 在吗？结果我不在。这样也不是很好，我还是希望多留在店里。”

他喜欢周星驰的《食神》，总爱引用里面的对白。“其实煮食之道，最紧要系（最重要的是），一个字。心。只有用心，先（才）可以做到最好的菜。”

怎样叫用心？寒流来袭，有熟客说想吃蒸饭、蒸鱼，他就买了大一点的蒸炉。新菜单也在设计中，新年后，不知九月茶餐厅又会给食客带来什么惊喜呢？

尊重受访者意愿，文中Billy、Dorothy为化名



Andy在九月茶餐厅的厨房内炒面。摄：陈焯輝/端传媒