

2022端陪你過年 深度 風物

咖喱魚蛋也溫柔：九月茶餐廳，在台港人的出路是打破港人小圈子？

「香港人來台灣，不該是香港小圈子」，這次在台港人舉辦的新年市集，不僅有香港人，也有台灣的原住民、東南亞新住民和外商。

特約撰稿人 金其琪 發自台北 | 2022-01-27



入夜，氣溫降到15度，大雨的台北仍有燈火通明的餐廳飄出笑聲與香氣。香氣來自咖喱魚蛋與港式奶茶，笑聲中夾雜粵語：「飲杯！」這是大同區一間鐵閘落了一半的茶餐廳，名為「九月」。

這場小小的團年飯聚餐，是茶餐廳老闆 Andy 與工讀生 Dorothy 近來少有的消閒時光。一起團聚的是幾位港人義工，他們多數都在一個月前的「台灣大笪地」聖誕市集上萍水相逢，吃完這餐，又要忙著籌備2月新年的「台灣大笪地」市集2.0。

Andy 已經兩年沒有回香港過年，但有這班新朋友，也不覺得寂寞。「過年最重要是跟誰一起過。大家理念相近，都想幫台灣做點事。」他說，「也有唏噓，不知明年過年還會不會聚在這裡，大家都想努力留在台灣。」這已是九月茶餐廳參與或發起的第十場台港交流活動。

「好像一隊足球 team，我做打雜，大家是主角。」28歲的香港人 Andy 說。

三年前的9月, Andy 租下台北大同區這間絕非旺鋪的小小店面, 因為9月開業, 他也9月生日, 所以就叫「九月茶餐廳」。去年新年, 常來吃飯的台灣人熟客知道他是香港人, 特地在開年第一天送來他在台灣的第一封利是。一年過去, 茶餐廳經歷台灣疫情衝擊而不倒, 更成為在台港人聚集的小小江湖。

江湖聚到人, 因為食物的味道, 也因為食客口中的「溫柔」。台北不乏港式餐廳, 一間年輕的茶餐廳如何走到今日? 拉開鐵閘, 找一張檯, 我們用一杯下午茶的時間, 講講九月茶餐廳的故事。

「過年最重要是跟誰一起過。大家理念相近, 都想幫台灣做點事。不知明年過年還會不會聚在這裡, 大家都想努力留在台灣。」

大笪地, 粵語謂一大塊空地, 通常指曾香港島的上環大笪地, 1840年代香港開埠初期出現, 至1980年代式微。上環大笪地內有跳蚤市場、大牌檔、表演節目, 為昔日香港貧苦大眾於夜間的最佳娛樂場地。月前在台港人舉辦的聖誕市集亦藉此故, 命名為「台灣大笪地」。



九月茶餐廳的咖喱魚蛋。攝：陳焯輝/端傳媒

二十味咖喱魚蛋的香港滋味

假使世界原來不像你預期

仍懷著一顆謙卑

來面對不安的天氣

風雨不會沒了期

終於會等到夢寐

全城在變遷

不減你是你……

鐵閘拉開，廣東歌先入耳，是香港歌手方皓玟的《假使世界原來不像你預期》。去多幾次，你還會聽到 Mirror、何韻詩、達明一派、hirsks、謝安琪等等來自香港的聲音。

簡單檯凳背靠著整面牆，是老闆 Andy 朋友拍攝的旺角街景，一個鐵架上擺著以香港為主題的明信片、攝影集，不少是學生寄賣的文創品。半開放式廚房，用餐口和座位只半牆之隔，食物香味飄出，經過也可瞥見 Andy 沖奶茶的忙碌身影。

家住香港仔的 Andy 16歲就出來打工，從侍應做到廚房，什麼都學了一遍。師傅賞識，教他不少秘方，他19歲到台灣讀建築，大學畢業剛好可為自己的餐廳設計裝修，省下不少成本。

如今，他的九月茶餐廳主打招牌咖喱魚蛋、滑蛋、焗飯、西多士和蜜汁鳳爪，都是他自己愛吃且擅長的。在香港時，師傅教他魚蛋汁要分兩種，一個咖喱汁，一個魚蛋汁，要分開煲。裡面有二十多味材料，包括陳皮，要先炒再煲，才會入味。材料的比例，炒汁的火候與時間，魚蛋浸泡的時間，都要計算。

他把這秘方帶到台灣，又請到一位三十年前來台的老香港師傅，每天用半日打魚漿，然後調味，製成之後就送來餐廳。魚蛋浸泡的時間也隨冬天和夏天溫度不同而調整，「如果夏天浸泡得太久，魚蛋就沒那麼彈性，會一 pat pat 咁（會是一搭搭那樣的）。」Andy 說。

「真是香港味，很彈牙。」上桌的咖喱魚蛋，熟客 Billy 這樣評價：「暫時在台灣吃過的魚蛋，這間是最好的，大部分其他吃到的都已經太軟了。汁，吃得出有很多種料，咖喱也是正宗的。」

在香港時，師傅教他魚蛋汁要分兩種，一個咖喱汁，一個魚蛋汁，要分開煲。裡面有二十多味材料，包括陳皮，要先炒再煲，才會入味。魚蛋浸泡的時間也隨冬天和夏天溫度不同而調整，「如果夏天浸泡得太久，魚蛋就沒那麼彈性。」



台北市九月茶餐廳老闆Andy。攝：陳焯輝/端傳媒

除了魚蛋，熟客 Eddy 最愛的咖喱豬扒飯，也是香港茶餐廳必定會有的食物。「吃到香港的味道已經夠了。」Eddy 說，重點在於咖喱，「台灣的咖喱和香港的很不同，台灣的咖喱比較甜。」另一道招牌西多士的重點則是口感與醬，Andy說，「咬一口進去，裡面再有花生醬，吃了那個幸福感就會出來。」

食物有香港味的秘訣，除了港式秘方，還有從香港運來的食材。「雖然貴一點，但如果想要那種味，在台灣比較難買到。」最難的是調味料，他在香港茶餐廳學到如何用幾種調料自己調配獨特豉油（醬油），但在台灣，就要用台灣市面上買到的調味料重新鑽研，不斷試味。他曾成功在台灣手工做出冰皮月餅，中秋節試賣，很快被搶購一空。但另一樣他心心念念想賣的腸粉，卻苦於找不到港式甜醬，無法如願。

人人都說吃到香港味，究竟香港味是什麼？對 Andy 來說，那是記憶中的少年時代，三兩好友相聚篤（扎）串魚蛋，吃個焗飯，走過香港仔海傍的魚市場，夜晚再去望海、散步，「心就會好平靜」。師傅所教是技藝，留在 Andy 和香港食客舌尖上的記憶，才是衡量「香港味」的最後那把尺。

不過這些招牌菜，幾個月後再去吃，味道又會有微妙變化。菜單也會隨季節調整，如果客人總是剩下某些菜式，或是某些餐點太少人叫，就會替換。因為香港的茶餐廳師傅曾對 Andy 說：「要不停試味道，不停改進，不可以說覺得好吃就停，要不停研究、求證，是不是要加點什麼。」所以他常在餐廳觀察客人反應，有時也會問幾句建議。

「用這樣的心去做菜，主打幾樣，就夠了。」他說。

他在香港茶餐廳學到如何用幾種調料自己調配獨特豉油，但在台灣，就要用市面上買到的調味料重新鑽研，不斷試味。「要不停試味道，不停改進，不可以說覺得好吃就停，要不停研究、求證，是不是要加點什麼。」



九月茶餐廳的西多。攝：陳焯輝/端傳媒

溫柔茶餐廳：台式慢活 mix 港式吹水

「其實這間不是香港餐廳，是香港茶餐廳。有個『茶』字是好重要的。」Andy 說。為什麼？「茶餐廳嘛，有杯奶茶就可以傾計（聊天）。」

熟客 Eddy 再加多一句解說：「香港人說『出來飲茶』的意思就是出來傾計，你不會說『出來傾計』。」

但飲茶吃點心，不是去酒樓嗎？這裡是茶餐廳啊。另一熟客 Shadow 總結：「『九月』就給你一個茶餐廳加酒樓的感覺。」

香港酒樓飲茶，常是一坐就半天，一些老人家對著一壺茶幾碟點心，拿一張報紙坐在角落慢慢看。「但香港的茶餐廳要翻檯，空間有限，租又貴，要賺到錢。」Shadow 說。香港人工作忙碌，吃飯要快，租金、薪水、食材都貴，老闆要計算一日翻多少張檯才能回本。所以茶餐廳的客人總是快來快去，坐下、點餐、吃完、埋單走人，就換下一檯。

換了時空，在台北的九月茶餐廳，也換了一種節奏。香港有24小時茶餐廳，而台灣許多餐廳只做午市和晚市，下午茶時段也不開，兩地飲食節奏大不相同。

老闆 Andy 仍然習慣三到五分鐘就要出餐，不讓客人等，最久的是點心，要蒸十分鐘。「出餐快，但食客又可以慢慢吃。在台灣就可以比較慢活。」



Andy在九月茶餐廳的廚房內沖奶茶。攝：陳焯輝/端傳媒

香港有24小時茶餐廳，而台灣許多餐廳只做午市和晚市，下午茶時段也不開，兩地飲食節奏大不相同。老闆 Andy 卻仍然習慣三到五分鐘就要出餐，「出餐快，但食客又可以慢慢吃。在台灣就可以比較慢活。」

這也是熟客覺得這裡有酒樓感覺的原因，在台灣的港式茶餐廳，好像可以容忍你坐久一點，慢慢飲食，慢慢聊天。不過，在茶餐廳聊天的習慣倒是香港人一向都有的。「茶餐廳文化就是聚了不同人，吹水（起勁地聊天），交流。」熟客 Billy 說。下午茶時間，短短的放個工作 break，幾個相熟同事出來到茶餐廳吃個菠蘿包，喝一杯很濃的絲襪奶茶，吹下水，是許多香港上班族的日常。只不過到了台北，台式慢活遇上港式吹水，你可以在九月茶餐廳坐得更久，聊得更多。

「食物是互相了解的第一步，多聊一點天，是第二步。」熟客 Eddy 很愛帶台灣朋友到九月茶餐廳，每樣菜都有一個故事，台灣朋友很愛聽，例如什麼是瑞士雞翼。他也發現九月茶餐廳沒有香港的茶餐廳那麼嘈雜，「台灣人好像不習慣香港人講話很大聲，有時會怕進入香港人的地方，其實大家都應該向前一步。」

「九月茶餐廳是好溫柔的茶餐廳。」Eddy 說。溫柔的不只是食客聊天的聲量，慢慢坐的舒適，還是 Andy 會記得每個熟客喜歡的口味，甚至在餐廳電話旁有個筆記本。

「奶茶你要多奶還是少一點？」

「正常就好了，普普通通。」

「要不要糖？」

熟客 Billy 記得，這是他第一次光顧九月茶餐廳時，Andy 與他的對話。「我一天喝幾杯奶茶，沒有奶茶喝我周身不

舒服。」他去年移民來台，為解奶茶癮，到處試味，終於遇到九月。記在 Andy 心中的，除了Billy 鐘意的奶茶，還有 Eddy 必點的芝士咖喱豬扒飯，Shadow 與阿賢夫婦次次都吃的碟頭飯或芝士撈丁，還有記者每去必點的忌廉溝鮮奶。



Shadow與阿賢夫婦在市集擺攤賣香港的小食。攝：陳焯輝/端傳媒

「食物是互相了解的第一步，多聊一點天，是第二步。」

價錢也溫柔，這樣一餐不超過150台幣，必有免費的港式紅茶配餐，是絲襪奶茶沖完的茶包再過水。Andy 覺得，定價低才是茶餐廳。台灣不少港式餐廳價錢偏高，他讀書時也吃過。「但茶餐廳就應該便宜一點，可以讓人每天吃，因為茶餐廳就是要每天吃，才是茶餐廳。如果太貴，很久才能吃一次，那就不像是茶餐廳。」九月茶餐廳的工作日特餐，最低價僅60台幣，是炒公仔麵。「我有給免費茶，也是不想每天吃個飯都要叫一杯飲料，有負擔。」

這樣的定價，確實給九月茶餐廳帶來了許多台灣熟客。台灣人阿賢曾在香港工作，與香港人 Shadow 結婚後回到台灣，自己做結合台港特色的甜品、麵包，也常來九月茶餐廳吃飯。「九月是你一般吃飯時間也會走進來，因為你在外面吃一頓也差不多是這個價錢。」來多了之後，他覺得九月很像台灣街邊的小吃店。「很親切，比正式的西餐廳多了人情味，就像我們去街邊吃一個滷味，多去幾次，老闆就會說你吃完再付好了，東西放著我幫你顧。這跟你去商業區、鬧區的高級餐廳是不一樣的。」他說，「九月真的有把氣氛做出來。」

「餐廳食物重要，價錢重要，感覺也好重要。」Shadow 補充。「價錢、質素、客人，令你有自在的感覺。隨意一點，就直接走進來，Andy 又會跟你聊幾句。」

久而久之，許多熟客和 Andy 成為朋友，Andy 生日，還有熟客買蛋糕去，新年也收到利是封。也因為這種氣氛，許

多香港人到九月，為的除了吃，還為找 Andy 聊天，傾吐異鄉心事。

「其實去過其他一兩間在台灣在香港茶餐廳，九月有什麼是別人沒有的呢？」Eddy 說，「九月多了個 Andy，有朋友的感覺，其他餐廳也不會有這麼多活動。」交了朋友後，就可以一起做些事，例如過去一年中的九場台港交流活動，就是這樣在一餐餐飯中，吃出來。



九月茶餐廳的奶茶。攝：陳焯輝/端傳媒

「我們香港人來到台灣，不應該把這裡變成香港的小城市，小圈子，而是應該跟台灣人一起玩。」

聚到人，做到事：吃出來的九場台港交流

細數2021年，九月茶餐廳從1月31日就參加了在另一香港友好店家「八米共同空間」舉行的「台北和你宵」，在吧檯提供免費魚蛋招呼到場港人。2月，餐廳又為在台港生「港生和你暖」的寒流送暖活動提供了100個免費餐盒，讓學生們可以派送給台北車站的露宿者。這些活動的來由，都是一個又一個熟客到九月吃飯，和 Andy 傾訴，又提議不如一起為台灣做些事。

「我喜歡聊天，喜歡認識朋友，所以常常跟客人聊天。」Andy 說，「大家都人在異鄉，總會有寂寞和無助。有個地方可以來，可以講廣東話，聊一下天，人會開心一點。」許多客人跟他分享移民過程的煩惱和彷徨，大家交換資訊，擔心無法留在台灣。「很多都會問，如果不能留下來，那怎麼辦呀？不知什麼時候能拿到身份證呢？他們需要訴苦。」

熟客 Billy 形容他做茶餐廳的同時，「做埋社工（註：連社工也做了）」。他說自己不過是個「垃圾桶」，許多客人

不知跟誰講的煩惱，起碼可以跟他講一講。

他不僅自己和客人聊天，也介紹客人互相聊天。「其實很多香港人來這裡吃飯，都大概猜到隔壁那一桌兩桌也是香港人，心裡面都想去聊幾句，但我去介紹就比較自然。」知道幾個熟客的心思後，他有時就會搬張椅子拿杯茶過去，提議「不如坐下一起聊聊」，介紹兩邊認識後，自己又回到廚房忙碌，這樣連結起不少客人之間的友誼。

「你當我普通一個小丑啊，中介人都可以。」Andy 說，「始終香港人來到異地，可能彼此有戒心，我介紹的人，他們會比較信得過。」

店內的工讀生 Dorothy 也是在台港生，剛來台灣時只有一兩個不算很熟的朋友，在台灣的人際網絡非常狹小。其中一人帶她來了九月茶餐廳，吃飯的時候和 Andy 聊了幾句，就應聘成為工讀生。令她驚訝的是，自己只是每週有幾天在九月，就慢慢認識了許多不同階層的香港人，「有學生，也有在香港很有成就的人，就會叫我幫他們去兼職」。

後來，因為太多客人來這裡聊天，也啟發了 Andy 辦些在台港人的小聚，於是就有「廣東話交流桌」，開宗明義是為了聊天，食物倒成了配角。



台北市九月茶餐廳。攝：陳焯輝/端傳媒

台北疫情。三級警戒中，有熟客告訴 Andy 附近的中興醫院醫護叫不到便當。他乾脆自己做便當。醫院問他是誰，是哪間餐廳，他只說是香港人。「天想你去幫有需要的人，就做。天自然會幫助你。」

店內不少熟客是在台港生，會跟 Andy 傾訴在台灣難找工作，又想念家鄉食物。於是就有了九月茶餐廳「一日店長」活動，連續幾周開放星期六的下午茶時段給在台港生試試手藝，讓學生自己製作港式特飲，復刻香港聞名的「譚仔米線」。

最有人氣的是10月的「過海米線」一日店長活動，學生用「譚仔米線」必有的韭菜、芽菜、豆皮、金菇，加上台式的貢丸、花枝丸，還有四種辣度可選擇，連譚仔名菜「土匪雞翼」都有。結果太多客人慕名而來，店外大排長龍，三個小時後仍有人等候。Shadow 與阿賢在開門前半小時就來等候，有幸成為第一位食客，對米線的麻辣湯底讚不絕口。

香港人的這些聊天小聚也吸引了附近高中的注意，大同區的成淵高中常有學生來九月吃飯，於是提議辦個台港交流座談會，請來兩位移民台灣的香港教育工作者在店內和台灣學生交流。也是從這次之後，Andy 意識到要和更多台灣人一起交流。「我們香港人來到台灣，不應該把這裡變成香港的小城市，小圈子，而是應該跟台灣人一起玩。」也有台灣熟客曾跟他抱怨：「為什麼你們的活動整天都是給香港人參加，都沒有給台灣人參加的？我也想參加啊。」

然而真正讓台港在這間茶餐廳連結的，還是2021年5月爆發的台北疫情。三級警戒中，有熟客告訴 Andy 附近的中興醫院醫護叫不到便當。他乾脆自己做便當，一個禮拜七天留守餐廳，正中擺一張行軍床來睡覺，就這樣做了5000多個便當，從五月一直到六月，送給附近七間醫院的醫護。一開始是叉燒、焗飯，後來他自己也累得沒胃口，就想給勞累的醫護換換口味，加送點心。大部分餐費都是他自己出，不少香港人說想認捐便當，他也只收了部分。後來，幾個台灣人與香港人熟客輪流幫忙送餐，按一三五、二四六分工。

醫院問他是誰，是哪間餐廳，他只說是香港人。「天想你去幫有需要的人，就做。天自然會幫助你。」

疫情最緊張的時候終於過去，媒體報導和醫院送來的感謝狀，讓更多台灣人和在台港人認識了九月茶餐廳，包括後來成為「台灣大笊地」聖誕市集義工的熟客 Billy 和 Eddy。這一次，Andy 辦的活動走出了茶餐廳，「九月」不再只是一間茶餐廳的名字。



九月茶餐廳在聖誕節前舉辦的香港人市集。攝：陳焯輝/端傳媒

這次的新年市集叫「台灣大笪地國際嘉年華」，不僅有香港人，也有包括台灣原住民在內的台灣人，以及東南亞多國的新住民和外商。「九月茶餐廳已經是一種台港共融的精神。」

重現大笪地：走出茶餐廳，當九月成為一種「精神」

鬧市這天

燈影串串

報章說今天的姿采比美當天……

偉業獨自在美洲

很多新打算

瑪莉現活在澳洲

天天溫暖……

今天應該很高興

今天應該很溫暖

只要願幻想彼此

仍在面前……

去年聖誕前夕，在九月茶餐廳步行10分鐘之外，一個不起眼的地下一層教會場地，三位香港人唱起了這首達明一派的《今天應該很高興》。這是九月茶餐廳年終大活動「台灣大笪地」聖誕市集的小舞台，6個由台灣人和香港人組成的表演單位，從下午2點唱到晚上9點。

幫這場市集安排音樂演出的 Eddy Chan 一年多前移民來台，做了二十多年音樂，自己也拍宣傳片。他自己創作歌曲，一支吉他識朋友，在台北認識了不少酒吧駐場的獨立歌手和街頭藝人，知道九月要搞市集，就邀請這些朋友來免費表演。「好踴躍報名，時間都不夠，還有人問可不可以玩兩個鐘頭，但真的太多人想表演，不行。」

除了《今天應該很高興》，還有人唱了Mirror成員 Anson Lo的《不可愛教主》，經典港劇《天與地》的主題曲《年少無知》。幾個台灣音樂人知道在場許多是香港人，都唱了《海闊天空》。「那晚氣氛好好，差不多結束了，大家都圍在小舞台旁邊，下面有人歡呼尖叫，叫 encore，好像變了演唱會的感覺。」Eddy 說。



Eddy Chan在一間酒吧彈唱表演。攝：陳焯輝/端傳媒

「其實煮食之道，最緊要係，一個字。心。只有用心，先可以做到最好的菜。」

這場市集源於九月茶餐廳的「一日店長」活動，因為一些在台港生告訴 Andy 想賣手工藝品，餐廳空間不夠，他就想到在附近找地方辦個市集。剛好附近的一間教會願意免費提供場地，又有音響設備和廚房，剛巧臨近聖誕，就有了這場聖誕市集。取名「大笪地」是想模擬香港從前的夜市氛圍，小攤販雲集，也有表演。

Andy 和工讀生 Dorothy 在網路上公開招募義工，最後有十多名港人加入，有特地從新竹趕來的學生，也有像 Billy 這樣的中年移民。一個多月時間，有50多攤報名，最後取學生優先，留下30多攤，包括牛雜、菠蘿包、煲湯、港式涼茶，還有手工蠟燭、手工編織、手工耳環等等。原本兩點開始的市集，一點半已有人在外面排隊，要義工幫忙分批安排入場，小小的場地擠得熱鬧非凡。

香港人Shadow 和台灣先生阿賢也在市集擺攤，賣自家製作的雞尾包、紙包蛋糕、三角朱古力蛋糕。兩人在台灣不少市集都擺過攤，但九月茶餐廳的市集，讓他們覺得很不一樣。



香港人Shadow 和台灣先生阿賢也在市集擺攤，賣自家製作的菠蘿油。攝：陳焯輝/端傳媒

「感覺是 party、唱歌和商業交流混在一起。大家都很小一張桌子，很多香港人互相認識，知道大家賣什麼。」阿賢說。

「所以叫大笪地，因為香港以前沒有很整齊的地方可以給小販。」Shadow 在旁解釋，「也有點像天光墟，老人家早晨四五點的時候拿東西鋪在地下，七點食環署的人來了就收攤。這個感覺不是只為了賺錢，而是交流，物件上、情感上都有交流。」

從「一日店長」到聖誕市集，九月茶餐廳的下一個活動，就是2月5日及6日在台中的新年市集，這次的名字叫「台灣大笪地國際嘉年華」，不僅有香港人，也有包括台灣原住民在內的台灣人，以及東南亞多國的新住民和外商。

義工 Eddy 已經對九月茶餐廳有了新的理解。「未來的活動延伸出去，在外面的空間，九月茶餐廳已經是一種台港共融的思想，一個品牌，一種精神。」

Andy 還沒有好好休息，就已經馬不停蹄張羅新市集，雖有台灣商人免費提供場地，但其他費用還是要他承擔。他不想拿人捐款，就發起義賣燒賣。活動越來越多，他近來也開始思考時間分配，總要留些時間在餐廳跟客人聊天。

「有時客人進來問，Andy 在嗎？結果我不在。這樣也不是很好，我還是希望多留在店裡。」

他喜歡周星馳的《食神》，總愛引用裡面的對白。「其實煮食之道，最緊要係（最重要的是），一個字。心。只有用心，先（才）可以做到最好的菜。」

怎樣叫用心？寒流來襲，有熟客說想吃蒸飯、蒸魚，他就買了大一點的蒸爐。新菜單也在設計中，新年後，不知九月茶餐廳又會給食客帶來什麼驚喜呢？

尊重受訪者意願，文中Billy、Dorothy為化名



Andy在九月茶餐廳的廚房內炒麵。攝：陳焯輝/端傳媒

茶餐廳

新春市集

本刊載內容版權為端傳媒或相關單位所有，未經端傳媒編輯部授權，請勿轉載或複製，否則即為侵權。