
端传媒七周年 广场

端小聚回顾：异乡港人的乡味与乡愁

香港味道究竟是什么？跟我们的身份认同又有怎样的联系？



台南一间冰室的奶茶。摄：陈焯辉/端传媒

2022-09-28

端小聚 香港大离散 端会员

港人移民他乡后，香港的食物与饮食文化，就成了永远在追求却几乎再无机会百分百还原的乡愁。怀念港

式食物，不仅是怀念一种熟悉的味道，更折射出港人移民后在异乡的身份认同与处境。

本场（9月8日）端小聚，我们邀请到香港有69年历史的海安咖啡室主理人之一、现常居澳洲的Rae，移居台湾的端传媒香港组编辑慧妍，以及即将赴英读博、茶餐厅研究者黎的琛，一起分享他们的乡味与乡愁。当流动成为常态，异乡在远方也在家乡，我们都是这个时代的异乡人，也希望来自各地的读者在活动中分享你们曾苦苦追寻的味道，和作为一名异乡人的酸甜苦辣。

嘉宾： Rae（香港海安咖啡室主理人之一，现常居澳洲）

黎的琛（伦敦大学亚非学院准博士生，茶餐厅研究者） 袁慧妍（端传媒香港编辑，现居台湾）

主持：李慧筠（端传媒香港记者）

李慧筠：端传媒先前做的一篇关于移民潮下香港饮食的专题报导引起了一些回响，因为它让大家了解到关于香港的些许历史之外，也勾起了大家对香港食物的记忆。故乡食物是一个可以让我们思考离散时代的切入点，食物本身便已经带有文化，味道、一顿饭的布局与和谁共餐，这些都是非常重要的记忆点。作为这个报导的延伸，我们这次请了三位嘉宾跟我们分享一下他们心目中的本色味道是什么，香港味道在异地以何种形式重新呈现？异乡人如何还原令人牵挂的香港味道？香港味道究竟是什么？跟我们的身份认同又有怎样的联系？





台南一间港式的餐厅。摄：陈焯煊/端传媒

在异乡，遇见「香港食物」

Rae：多年的旅居经历让我见证了香港食物20多年来在澳洲的变迁。香港食物在澳洲两大城市非常普遍，中餐馆可能每区都有，而茶餐厅则是15分钟车程则可找到。它们味道可以做到八九成相近，大部分的材料也可买到。亚洲超市的物资也非常丰富充足。不单单是香港的食材和商品，马来、泰国、新加坡、日韩的商品也非常齐全。我在墨尔本到茶餐厅吃早餐，整个菜单设定和香港完全一模一样的，不会无缘无故地混入西人习惯吃的东西，但现在的点心质量和二十多年前已差了一大截：20多年前的点心更加美味，当时最有名的酒楼师傅都移民了过来，会做非常精致复杂的点心。另外，澳洲海鲜非常丰富，虾也很便宜，所以点心里面的鲜虾非常美味。但某些食物是需要一个环境、需要和别人交流的，这就是为什么我说澳洲的香港食物始终还是差一点点。职员很多是年轻兼职学生或者不是香港人的员工，这些元素都让这件事产生了差别。

李慧筠：我知道你在家也经常烹饪香港食物，你尝试做过什么？什么食材是需要花一定心思才能找到的？这期间有什么有趣的事情？

Rae：这边的豆浆和豆腐等豆制品一般来说质量都会比香港要更好，吃肠粉也蛮有趣：我意外发现了越南品牌出品的肠粉。当初很多越南华侨来到了澳洲，他们找回当初在广州世代流传下来做米浆、捲米粉的方法，所以制作出来的肠粉非常美味。当然，这边没有大街小巷可以买到的鱼蛋，酱料也需要自己亲自调制，我自己就可以通过香港人开的超市买的酱料做出味道一模一样的咖喱鱼蛋。我还做过碎牛炒蛋三明治，澳洲的牛肉又便宜、质量又好，去超市即使买非常廉价的牛肉都能做出非常好吃的三明治；我会选择自己切面包片而非购买现成的，就可以做出香港那种面包偏厚的质感。想要重新找回这种感觉并不是完全出于对香港的挂念，更大是想要找回舒适区。因为这些是我习惯吃的东西，而当我买回这些食材、复刻当初的味道和口感的时候，更容易回到当初的舒适区。

李慧筠：你刚刚提到的舒适区，是身体上、口味上的，还是怎样具体的舒适区呢？

Rae：成长过程中已经习惯了这些食物，仅仅是见到它们就会两眼发亮。当然并不是所有香港食物都能在澳洲找到，比如我想吃一碗非常美味的云吞面，在这边有的虽然味道不错，但并非那种小粒、猪肉虾肉分

布均匀的传统广式云吞。我一看到大粒的云吞就知道不是正宗的，但味道还是不错，毕竟这边的海鲜质量很好。

李慧筠：你有没有试过吃到香港味道，但格局让你感受到自己完全不在香港的体验？

Rae：我好像没有类似的体验，因为我自己也会进行一批筛选。西方人开的中餐馆格局比较装腔作势，菜单图片经常会有蒸笼之类的元素，细看菜单会有虾饺和烧卖，再仔细看会发现还有小笼包，所以我会选择不走进这些餐厅，因为我知道一走进去就会产生那种陌生感。这是我自己的一个职业病，我觉得品牌定位非常重要，如果一家餐厅定位成茶餐厅却陈列了额外的东西，我就会将它黑名单。

李慧筠：我也想问一下慧妍，你移居台湾之后，最挂念的香港食物是什么？有没有像Rae那样自己去还原一些食物？

袁慧妍：我到台湾已经一年多了，最怀念的食物应该是云吞。我住新北市的淡水区，算是有比较多香港人聚居的区域，但这里吃到的云吞面会相对贵一些。我平时也不会特地去港式茶餐厅吃云吞，它们可能大多开在旅游区，所以吃云吞这件事情本身和当初一下楼或者街边随便一家店就能吃到味道还不错的云吞面的感觉已然完全不同。

另外一个方面是寻找食材的问题。最近台湾人也在讨论究竟在台湾能吃到多少海鲜，而我不得不说在香港能吃到的海鲜种类要丰富得多，毕竟我们没有关税；而且以香港的收入来计算，的确有很多人可以负担得起各种活海鲜。我原本住的区楼下就是街市，即使它并不大，但我每天最喜欢逛的就是海产区，每天会有大量新鲜鱼虾之类的生猛海鲜。香港能买到的海鲜来源可能囊括了东南亚，甚至澳洲鲍鱼、日本帝王蟹等；每天晚上六点左右，街市里的海鲜基本上都被清空了。台湾并不是说完全没有海鲜，但海产种类的确没那么丰富。我刚刚提到最挂念的食物，往往是在这边很难买到的食材；比如菜心相对比较难找到，平时用来煲汤的西洋菜也不多，往往是一些婆婆在山上自己种的，并非像香港那样大规模培植到市场贩卖。我后来发现自己挂念那些食物，正正是因为我无法买到食材来还原它们。

到这边之后我多多少少还是有生活和饮食上的不习惯。比如饮食时间上，台湾的餐厅下午两点到五点之间不营业，而休息时间也跟香港不同。在香港，可能一周七天从早上七点到晚上十一点都能找到东西吃，而在台湾并非如此：有时候自己睡到下午两点起来发现只能到7-11去热便当，晚上约台湾朋友吃饭经常会约晚上六点或六点半，当初的我还会觉得有点诧异；这是因为他们一般在晚上五点多或七点多下班，所以六点多吃晚饭对他们来说是非常正常的事情。去街市买菜也是如此，很多只开早市到早上十点或十一点，大多数东西到早上九点多左右几乎已经被清空。这些和香港非常不一样，当初我还在香港的时候下午四点到楼下街市依然能买到鱼。这是我不太习惯、但也无法完全还原的地方。

李慧筠：我想两位分享其中的一个共同点在于，那一两成我们无法还原的东西，往往是故乡对我们的意

义。少了这一两成，我们可不可以在异地开创新的东西、习惯、味道和意义？



台北一间茶餐厅的西多士。摄：陈焯辉/端传媒

怎样才是「地道的香港食物」？

黎的琛：刚刚的讨论主要围绕两个点：一个是真实性（authenticity），怎样才是最忠于香港的味道？第二点，什么是香港食物？这可能是一种无止境的追求。刚刚慧筠也提到，那无法还原的一两成正正是故乡对我们的意义，而这一两成到底是真实存在的，还是我们自己想像出来的？食物很有趣的地方在于，它是一个非常日常的活动，但同时又是非常稍纵即逝的，所以食物跟你当下品嚐它的经历息息相关。这并非仅仅是食材的问题，而是我们为食物本身赋予的意义已经发生了变化。

而香港食物究竟是什么？这其实是一个很难解答的问题，香港在过去的五六十年里并没有发展出一样叫「香港菜」的东西。什么是「香港菜」？什么才算是一家真正的「香港餐厅」？我们缺乏对香港食物的定义，没有严格的标准和特征来界定香港餐厅里应该和不应该有什么。谈论「异乡」的此刻反而是一个很好的契机，因为经过比较之后你才能确认自己想要和不想要什么。在异乡，这些餐厅并非只是一个单纯的饮食渠道，同时也是一个怀旧过程、社交和记忆的场合。很多餐厅墙上会挂上叮叮车的照片，配置带有香港

元素的菜单等，但这些东西未必一定是香港人设计的，很多时候承载了外国人对香港的想像。当我们来到异乡，是不是由香港人去定义「香港食物」？当我们需要扩大受众面、打开当地市场的时候，是不是只需要专注做餐厅本来已有食物就足够了？当地的香港群体是不是真的足够支撑一间非常地道的茶餐厅？我们经常谈论香港饮食文化，却从来没有认真思考如何定义它。当我们将香港描述成「美食之都」，往往只是谈论食物的多样性而非它本身的定义。

而「香港特征」是什么？在外国生活的时候，走进一家茶餐厅就能真正感受到什么是「香港」。我以前在温哥华和同学去过一家位于唐人街的餐厅，大家都知道香港茶餐厅的节奏非常快，服务员一过来就会飞速下单；但当时那家餐厅服务员慢慢地走过来，慢条斯理逐个问我们吃什么喝什么，在单上逐字记录下我们的要求，这件事在香港是不可能发生的。这一个细节就已经让我觉得，「这不是一家茶餐厅，仅仅是一家提供茶餐厅食物的餐厅而已」。所以对「真」的定义也因人而异，对我来说「真」不仅仅是食物，还包括某一种格局、有点脏兮兮的环境、稍微潮湿的地板...这是我定义的准则，但其他人可能更加关注食物本身。社会大众对食物本身愈加流行的关注在我眼中多少算一种蒙蔽：大家并非不知道食物有其他的面向，只是因为各式因素把重点放在了食物的外观上。这其实是在做一个不言明的选择，而非认真思考。

台湾是一个很有趣的地方，因为它是一个华人移民选择地。如果去一个英语国家，我们可能更加容易处理其中的差异、更加包容。但无论如何，饮食到了异地肯定会依照当地的习惯、文化、顾客甚至语言发生变化。正如我们刚刚讨论的原材料问题，我朋友住所附近一家茶餐厅声称自己是从香港进口的茶叶，混合了七种茶叶，而如果你去询问香港的师傅的话就会发现其中的怪异之处：第一，「香港进口茶叶」便已经不知所云，我都不知道香港哪里有种植茶叶；而「七种茶叶」这个说法则完全是营销手段，很多人以为港式奶茶就应该这样混合，但实际上混合越多茶叶，茶的质量本身就越差。这些在香港不存在的东西，到了外国却可以以虚构的形式来融入当地的市场，所以这是很难达到我们心目中的那种正宗味道。甚至很多人在香港吃东西，会感慨自己怀念这家店以前的味道，这其实很多时候只是一个时空差距：我们在感慨当年的味道更好的时候，我们实在想要表达的是，「当年的记忆更加美好」。

Rae：很多香港人到国外开餐厅，为了让自己显得更加「纯正」，会选择佯装「地道」，这是最危险的。他们往往会做非常怀旧的装潢和格局，放电车之类非常做作的符号装饰。这种刻意营造一个「地道」的手段已经是大错特错，因为「香港味道」应该出于自然，而非刻意在新装修的店面铺上做旧的瓷砖，肆意堆砌一些旧元素来营造环境。

袁慧妍：我自己也比较区分味道和情感两者。当我们在谈论香港食物、茶餐厅的时候，我也坦诚地表明自己其实并不能分享很多与茶餐厅有关的事情；我更加关注平时和谁吃饭、生活习惯是怎样的，这些东西如何塑造自己当下的饮食习惯，而我们又是如何建构自己的饮食观。

我父亲是一位大厨，他平时烹饪的都是鲍参翅肚这类的「大菜」，而我妈妈平时则烹饪家常小菜。从小到大我都是在家里吃饭，所以当每次有朋友问我，「西环有什么好吃的？」我都无法作答。我并不期待在异

乡重十某一种香港食物，而只是在我很怀念某一种味道或回忆时，依赖某种方式来让自己感到更加舒服和开心。到了异地之后，我认为需要区分你的期望和你想要的味道：你寻求的究竟是某一种味道，还是某一种情感？实话说，我最怀念的并不是茶餐厅，因为我最常吃茶餐厅的时期并非我最好的回忆。我刚毕业入行做记者的时候最常在外就餐，每次完成一个任务只能匆忙就餐然后继续赶往下一个现场，在这期间很难去欣赏食物味道。而我最怀念的「香港食物」，则是家里人做的饭菜。



2020年12月13日，香港的茶餐厅。摄：陈焯焯/端传媒

茶餐厅的「香港特质」

李慧筠：很多人在谈论「香港味道」的时候都会第一时间想到茶餐厅，而「香港味道」是不是就是茶餐厅呢？而从一个研究者的角度来看，「茶餐厅」是什么？也可以分享一下你在茶餐厅工作的有趣经历。

黎的琛：我研究茶餐厅并非是要浪漫化它，而是消费层面基本上每一个香港人都和家人、朋友、同学或同事嚼过茶餐厅；其次它的门槛非常低，价格低廉、选择多样。以往的人会将茶餐厅定义为位于社区的一家餐厅，提供价格相对低廉和选择多样的餐饮。太兴和翠华这样连锁甚至已经上市的餐厅算不算茶餐厅？港大学生以前经常光顾的西环可可店算不算茶餐厅？如果让我去定义茶餐厅的话，我觉得是当你站在它门

进入了上座的社会无赖的行列，而升平升平小食，却不在这公共屋邨小食之列，因为它是一个社会边缘的产物，能期待喝上一杯茶壶和茶袋冲出来的奶茶，它就算一家茶餐厅。奶茶在茶餐厅中的地位日趋关键，用它作为定义茶餐厅的一个象征和符号是有道理的。但这个定义下也会存在例外，比如同样供应奶茶的太平馆和大家乐就不属于茶餐厅的范畴，但我提出的定义应该算是相对容纳尽量多的元素又不会过于设限的说法。

我研究茶餐厅是一件很机缘巧合的事情：从2019年开始，我第一家开始深入了解的茶餐厅是已经开了五十多年、位于炮台山的新润记。近来我又去了另一家在西环有阁楼的茶餐厅工作，而香港有阁楼的茶餐厅现在仅剩五家。一开始我想要研究茶餐厅的营运，后来慢慢地转移到「人情味」。我想要研究「人情味」是因为经过自己亲身经历，发现它在现代社会来说非常难得。很多时候人们可能会进行一个非常功利的交流，比如我去茶餐厅必定是付钱吃饭，但「人情味」是一种超越其功利性的东西。所以茶餐厅到了外国是比较难经营的。我先前工作过的一家茶餐厅老板也跟我说近来多了很多人上门前来应聘水吧（注：茶餐厅中负责制作饮品的岗位），但实际上到一家旧式茶餐厅做新手水吧是不可能学到任何东西的，因为这件事本身并不需要「学习」，只要是会煮东西的人都会做；它的重点不在于烹饪，而是在于如何组装那个组合、如何在高强度的压力环境下工作、如何和其他夥计合作。这些东西是不需要学的，因为到了国外根本不需要香港那样的「快节奏」。茶餐厅本身在外国其实算是一个相对奇怪的存在，因为茶餐厅吃的东西是很「低贱」的。这是一个时空交错的情形：将六七十年代相对贫困的香港社会时空带到了现在，而这件事情在外国很难实现。如果让我在茶餐厅接待一个外国人，用英文来跟他逐样解释菜单，我可能会劝他离开。这可能也算是一种「尊重」，香港很多饮食有一个「草根」本质，而我們也需要去肯定它的某种价值，这是我所推崇的事情。在外国开的茶餐厅出品的食物味道多多少少是黯淡无光的，或者必须要做不属于「香港味道」的食物方以生存。

这让我想起茶餐厅的另一个特质——适应性强。现在有的茶餐厅能吃到辛辣面或乌冬面，在二十多年前很难想象。茶餐厅能照顾到客群不断变化的需求，到了国外之后它是不是也能复盖另类的需求？但这些需求具体是什么？

袁慧妍：的确，茶餐厅提供的食品多多少少有点像「垃圾食品」，但同时如果用以前的价格、当时人们对快速解决午晚餐的需求来衡量的话，它们对于一般香港市民来说是有存在必要的。这些东西到了西方国家或台湾很有可能会变成精致菜肴、旅游景点或者某种回忆，而它们能不能成为一种可持续发展的事业？这视乎目标客群是香港人还是外国游客。当初在香港时因为外勤工作性质，摄记可能要快速吃完一份饱腹感强的餐蛋饭，这是茶餐厅食物作为生活文化的存在；但到了国外，香港餐厅就要开始思考食物本身的存在意义以及它所服务的人群。不可否认，如果你服务的是当地人，食物本身的味道一定要有所变化以适应当地人的口味。

Rae：刚刚在聊天框中看到有一位朋友说上海的一家茶餐厅倒闭了，这让我想起自己每到一个地方选择一家自称正宗的茶餐厅就餐并且发现它出品合格的时候，我会感到一种自豪感和暗喜。并不是因为我吃到这

个东西让我愉悦，而是我能感受到自己的文化走了出去，即使住开地也能发光发亮。我认为在海外做香港饮食的人要思考的是，他是为了赚钱、生存，还是传播香港文化？我不会要求海外茶餐厅做到极致完美，做到60分我便已经想要跟老板激动相拥；有人愿意将我们的文化分享到海外、遍地开花，就是好事。这也是我之前在海安觉得很开心的一个地方，因为我可以将香港的东西介绍给不同国籍的人，我喜欢这个解释和交流的过程。



台南一间点心店出售的肠粉。摄：陈焯辉/端传媒

身份认同与饮食文化

李慧筠：在谈论茶餐厅的时候，除了味道还涉及很多其他元素，比如生活习惯和节奏、人和人之间相处的距离等。三位嘉宾如何看待身份与饮食的之间的联系？

黎的琛：我是一个对食物十分执着的人，常常觉得自己在国外吃什么都食之无味。至于香港身份认同和香港饮食之间的联系，当我们去区分不同的人的时候常常会用到两个元素：一个是语言，另一个是饮食。之前的我很拘泥于用一个结构主义的模式来看待香港人和茶餐厅，比如在阐释茶餐厅的效率时可能会联系到香港人的务实与不拘小节，但这些往往只是一些未必真实的诠释。我另外一个挣扎在于，很多东西不需要

说得太明白。很多人会觉得人情味是一个非常华人的概念，但我觉得并非如此：当我们在香港或中国大陆或台湾谈论「人情味」的时候，它的语境和阐释很不一样。所以在做一些非常在地的研究时，并不需要刻意地去点明它的「香港性」；研究香港饮食文化不一定就要上升到香港身份认同，而是研究怎样的土壤建构了这种文化。对于我来说，茶餐厅就等同于香港文化；我常常和自己说：没有咖啡厅的香港还是香港，没有茶餐厅的香港就一定不是香港。它足以定义香港本身的这一特质便是我研究的动力所在，如果我们没有了这个东西的话，这个社会会变成什么样子？

Rae：对于我来说比较简单，只要是我成长过程中非常习惯的食物，我都会看作是「香港」的。到了外国之后，我希望自己能在不同的环境里面见到香港的东西以获取认同感，即便它不是100%的纯正与地道，只要它足够有诚意，我就会稍微放低自己的期待；反而在香港，如果有餐厅标榜自己是地道香港食物，最后出品却令人大跌眼镜，我会更加鄙视这种存在。

袁慧妍：我跟Rae比较相似，我成长的地方、陪伴我成长的食物，就是我抵达异乡后会怀念的味道。具体来说，这个味道可能并不是茶餐厅，而是那些家常便饭的味道。如果一定要上升到身份认同和食物的关系的话，我也认为跨度有点过大。首先，这取决于我们个人如何定义「香港人」；其次，我们还需要将这种身份认同和自身的饮食习惯、文化、成长经历甚至生活环境和经济条件相关联，里面牵涉了太多的因素，并不能简单粗暴地说「茶餐厅代表了香港人」。我因为有相对舒适的家庭环境，才会觉得家常便饭是我所怀念的香港味道，但这种非常私人的体验并不具备普适性。反而，我开始探讨饮食背后所牵涉的缘因始于我来到台湾之后。每次跟香港朋友聚餐，他们都会挑选一些备受推荐的茶餐厅，而这给予了我一个契机去探讨一些问题：他们在这边吃了多少茶餐厅？为什么这件事对他们来说这么重要？他们如何去延续这些回忆？这些味道又如何反映了他们在台湾的生活？通过一系列问题，我有机会去发现很多人背后的香港故事，反而是这个探索的过程让我更加珍惜这些个人故事和它们所牵涉的香港味道。

李慧筠：今天我们从食物出发，谈论了很多与食物相关的记忆、吃饭的布局、一起共餐的对象，它们构成了一个完整的体验。而香港饮食文化和味道又是什么？我们发现它们依然在不停地随着时间与社会发展在演变；它们也可以非常个人与情绪化，牵引着大家对自己原居地饮食的看法。这些共通的基底与基本的逻辑，某种程度上也反映了某个时期社会的精神面貌与生活习惯。我相信食物是大家思考自己的成长经历、个人经验、身份认同的一个切入点，希望大家无论在什么地方都可以怀抱着这些记忆与细节，让它们陪伴着各位在异地生活，继而创造新的回忆与味道。