

貓坐枱、貓掌櫃……當貓主子們化身小店店主出現在眼前，就萌化了大家的心。在貓咪咖啡館，不同性格的小貓一目了然，都非常溫順。安靜的貓主子可以任人摟抱，不吵不鬧，安靜地陪著客人享受下午茶，活潑的貓咪們則走走停停跳上跳下，彷彿在觀察店裏的食物是否符合顧客的口味。繁忙的都市生活中，能夠有這樣一個空間和小動物作親密接觸，是一場療癒身心的旅程。

大公報記者 頭琨（文、圖）

親親貓咪

香港的貓咪咖啡館（貓咖）雖然數量不多，但在九龍港島新界區都有。尖沙咀、銅鑼灣、旺角、長沙灣、觀塘等地都有貓咖營業。記者分別前往尖沙咀、旺角和觀塘地帶，探訪香港各具特色的貓咪咖啡館。

貓之茶房：逾20貓咪迎客

位於尖沙咀海防道的「貓之茶房」，是一家很受歡迎的貓咪咖啡館。每當路過彌敦道，都可以看到某幢大廈第三個窗戶上「Cat Cafe」的標識。推開貓咖的大門，便可以看到店裏貓店長們的大頭照。

運氣好的話，門口就會有一隻貓靜靜地趴在地上，慵懶地看着來往的客人。不少前來打卡的顧客都會先在門口駐足片刻，摸摸踏入貓咖後碰到的第一隻貓。當然，在此之前，客人們需要脫下鞋子，換上店方準備的拖鞋，才可以走入店內。

落座之後的客人們，一般都不會立刻點單，因為一些極富好奇心的貓咪們會跳到沙發上，再踏着腳走到你的身邊，到處嗅一嗅、蹭一蹭，不少顧客便掏出手機，認真地拍下牠們的照片。工作日期間，咖啡館的客人並不多，而前來的以辦公和學習的人居多。貓咪輕輕靠在他們的腿邊，靜靜待在桌子上看着客人辦這忙那。

據這裏的店員介紹，店內有超過20隻貓。在節假日，這裏的客流量會比較大，不時還會承辦聚會。因此，在節假日期間，先在網上預訂座位會比較好。



▲貓之茶房一隅。

網絡圖片



▶小朋友興奮地圍在一起看貓。

Urban Cafe：打卡停不了

在旺角，有一家貓咖名為「Urban Cafe」。在這裏，貓咪可以隨意來到店面看看顧客，或者回到自己的貓窩中休息。

記者來到這裏，已是夜幕降臨，咖啡館也熱鬧起來，不少年輕人出現在店門口，大家有序地穿好鞋套。記者的座位被安排在貓咪往返貓窩的必經之路上。剛坐下不久，就能夠看到想返回貓窩的貓咪。

把手輕輕放在牠們的身上，貓咪們彷彿被「封印」了一樣。雖然離貓窩這個

「安全地帶」近在咫尺，但牠們只是呆呆地站着，然後小心翼翼地貓着腰，把自己變成一個「長條狀」，慢慢挪進貓窩裏。

當然，也有不少養精蓄銳的貓咪從貓窩中走出來。牠們大多輕車熟路地跑向自己的目的地，對貓窩之外客人的來去熟視無睹。而因為店面不大，幾乎每一枱桌子都會有至少一隻貓咪待着，每一桌的顧客都拿着手機不停地拍照。

坐在鄰桌的貓咖常客告訴記者，在觀塘也有一家「Urban Cafe」的分店。在那裏，地方更大一些，更有一種人與貓和諧相處的感覺。



▲看，貓咪表演跳高！

貓之茶房圖片

張小姐
(25歲)

從內地來香港讀書的張小姐，一直很好奇香港的貓咖（貓咪咖啡館）會是什麼模樣。「只有看到店家是真的喜歡貓，而不是以貓作為噱頭，我才會成為常客。在這裏，感覺人和貓是和諧共存的，可以互不打擾，也可以互相玩鬧，自己就很放鬆。」

周小姐
(30歲左右)

「我很喜歡貓，但是家裏目前無法養貓。能夠在休息日來貓咖坐坐，彷彿自己養了貓一樣。而且在貓咖中，不同品種的貓咪性格也不同，我可以更好地了解自己喜歡什麼樣的貓咪。」

梁先生
(38歲左右)

梁先生一家四口來到貓咖享受午餐。被問及為什麼選擇貓咖，他覺得在這兒用膳，價格其實和一般餐廳差不多，食物味道也不錯。梁先生希望小朋友可以在貓咖裏看看小貓，培養他們從小便有愛護動物的意識。

簡飲
擇食

嘉明

豆腐是便宜又老少咸宜的健康食品，而同樣用黃豆製成，質感比豆腐更細滑的豆腐花，更是不少人鍾情的傳統美食。

中國人吃豆腐花，大致分鹹、甜兩類口味。北方人愛吃鹹，加入蝦乾、火腿絲、榨菜、香蔥和蒜泥等，有些省份的吃法還會加辣椒油，材料豐富得可作為一頓正餐；南方人則愛吃甜，在白白滑滑的豆腐花中加黃糖粉、薑汁，甚至新鮮水果，消暑清新，款式百變。

天氣熱的時候，爸媽總愛買原味豆腐花回家，加少許醬油然後拌飯吃。除非家中有患痛風或尿酸高不宜吃豆類者，否則低熱量又含高蛋白質的豆腐花，既可增進食慾，又能促進脂肪代謝與內分泌平衡，無疑是全家一起品嘗分享的上佳美食。

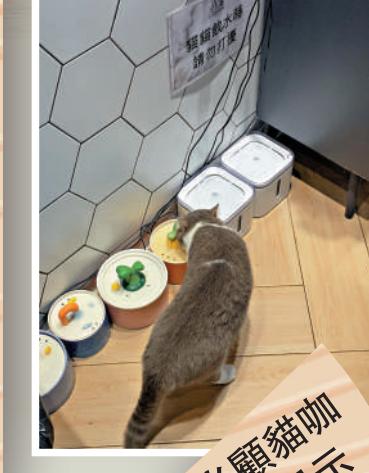
許多人愛吃豆腐花，知道它起源的卻不多。話說《本草綱目》有言：「豆腐之法，始

流連貓Cafe

尋覓心靈綠洲



▲一隻小貓安靜地坐在門口，彷彿在迎接客人。



◀貓咪喝水時，不要打擾牠。



◀這隻貓咪凝望遠方，模樣十分可愛。

▼在Urban Cafe觀塘店內，名叫豆腐的貓咪靜靜趴在門口。



▲甫進入咖啡館，就可以看到貓店長們的大頭像。

人貓和諧共處

於是，記者也來到位於觀塘的店子。走進前往駱駝漆大廈的鐵門內，一陣壓迫感迎面而來，頗有「怪獸大樓」之感。天空被密密麻麻的窗格切分成一個小方塊，路邊瀰漫着小吃街的味道。

而走入大廈內部，上了電梯，空間不再逼仄。來到提前預約好的Urban Cafe，超大的店面內座無虛席，有年輕人一起結伴而來消磨時光，也有一家人包括小朋友來到這裏享受豐盛午餐。

兢兢業業在門口「站崗」的小貓叫豆腐，每當有新的客人來到，都會先摸

摸「豆腐」的腦袋。往店裏面走，在貓爬架上，幾隻小貓就快要睡着，引得不少顧客前去圍觀和拍照。當然，這裏也吸引了不少小朋友。他們拿着在咖啡館裏購買的貓條，興奮地餵貓。

記者發現，每一家貓咖都會為貓咪設置專屬的喝水吃飯區域，並註明「不要打擾貓咪喝水和吃飯」的字樣。除了招待客人，店方也在努力給貓咪營造一個好的生活環境。

好像只是看了一會店裏的貓咪，喝了个下午茶，路燈便接檔了陽光站崗。夜色漸濃，貓咪們卻依然精神抖擻，最後摸了摸「豆腐」的小腦袋，記者心裏也期待着下次相見。

新派豆花吸引年輕人

於漢代淮南王劉安。相傳劉安研究長生不老藥，在煉丹時不小心把黃豆漿與石膏混在一起，形成豆腐，經後人輾轉改良，就成了如布丁般嫩滑的豆腐花。豆腐能讓人長生不老，這說法未免太神化，但豆腐和豆腐花有很高的食用價值，卻是實情。

為了將傳統食物發揚光大，也要將產品年輕化以增加銷情，坊間出現了不少新派豆漿豆花專門店，例如在沙田、荃灣和樂富也有分店的「SOYmart by豆乳狂人」。這家新式豆品店的裝潢就像年輕人愛駐足的咖啡店，除了供應大量不同口味的豆乳飲品，還有極具特色的「狂人豆花」系列，如「黑糖珍珠豆花」「三色芋圓豆花」「仙草豆花」等。

最近該店推出了全新增定系列，包括「榴槤奶蓋豆乳」「超煙韌榴槤奶蓋」「榴槤豆乳芭菲」和筆者嘗過的「榴槤奶蓋豆花」。後者

是在大杯的豆腐花上鋪滿芝士奶蓋、榴槤果肉及糯米丸子的甜品，用料豐富又創新獨特，因此吸引不少年輕人前往打卡光顧，就如置身Café般悠閒品嘗新派豆類製品，可見傳統食物只要有人肯傳承改良，一樣可以成為時尚又吸引的風味。



▲店面裝潢時尚。



▶榴連奶蓋茶

