

拆解茶餐廳

茶餐廳，是刻在香港人骨子裏的文化符號，是這座城市快節奏生活裏最溫暖的煙火棲息地。從街頭大排檔到遍街巷的特色食肆，茶餐廳歷經數十年演變，承載着香港的市井百態、中西交融的飲食文化，更藏着屬於香港的生活智慧與集體記憶。它的魅力，不僅在於菠蘿包、奶茶、蛋撻等經典美味，更藏在每一件看似普通的餐具、每一處貼合日常的設計細節之中。

●文、攝：香港文匯報記者 胡茜



●由翁泳恩主理的海安咖啡室傢具研究，聚焦這家1952年開業的茶餐廳標誌性紅色木枱凳。



●黎雋維以「研究式策展」呈獻《茶記百科——看不到的設計學》主題展覽。

遇見港式煙火與美學

AIRSIDE GATE33 藝文館打破以往傳統群展框架，邀請建築歷史學者及建築師黎雋維、產品設計師及社區互動策劃人陳韻淇以「研究式策展」(Research-based curation) 模式，呈獻《茶記百科——看不到的設計學》主題展覽。

代表一座城市的味道

策展人黎雋維表示，近來茶餐廳已然成為香港的標誌，遊客來到香港必定要去茶餐廳用餐，「但我們覺得，這樣一個極具香港代表性的符號，香港人自身或許並不了解其內涵，也未曾真正深入探究過，所以我們這次便從設計分析的角度，去挖掘茶餐廳背後真正內涵。」

他表示，其實籌備過程中，聯絡多方合作單位並不算困難，對接的大多是重視研究、注重分析的設計單位，還有各領域的專業學者，大家都對這個主題抱有濃厚的研究興趣。「我們主要聯繫了幾家有代表性的茶餐廳，並非需要他們直接參與展覽製作，大多是向他們借用一些舊檔、舊工具，我們從這些老物件裏去發掘茶餐廳的故事，反而也讓這些茶餐廳的經營者，重新認識了自己店舖裏的這些老物件：原來這些東西可以這樣解讀，原來背後有這樣的意義。」

很多人，哪怕是土生土長的香港人，都分不清茶餐廳和冰室的區別，這其實是一個歷史謎團。學界對此也有不同的看法，有學者認為先有冰室，之後才逐漸發展出茶餐廳，也有學者覺得二者是完全不同的業態，「我們在展覽中不會給出一個所謂的標準答案，因為茶餐廳文化本身就是不斷演變、不斷發展的，而這種持續的演變，正是它的生命力所在。其實很多歷史文化事物，本就沒有絕對確切的定論，我們在研究與策展的過程中，從茶餐廳的發展背景、歷史脈絡裏，發掘更多屬於香港本土的文化內涵，這才是核心意義。」

黎雋維說：「這次展覽我們也關注到了茶餐廳的空間設計、色彩與物料這些細節，比如海安咖啡室的卡座色彩就很有特點，這家店早年靠近海邊，以往做傢具、維修都是找周邊的工人和木匠，海邊的木匠多從事船隻維修工作，卡座的油漆顏色與質感，和船艙的塗裝十分相似，這也是茶餐廳就地取材的典型體現。茶餐廳裏諸多色彩、物料的選擇，都和它所處的地域環境、周邊資源息息相關，藏着很多不為人知的設計巧思。」

此外，這次在研究中還發現，茶餐廳的設計元素也深刻影響着香港影視創作，「我們訪問了三位電影人，其中提到王家衛拍攝《花樣年華》時，片中部分設計靈感就來源於茶餐廳的窗框，這也能看出茶餐廳文化對香港流行文化的深遠影響。」

招牌設計體現「香港精神」

茶餐廳源自二戰後融合中西庶民飲食的需求，體現了高效率、混搭與靈活應變的「香港精神」。其文化核心在於親民價錢、豐富餐單，這種食肆不僅是飲食場所，更深入港人生活日常，是凝聚社區網絡的第三空間。

「街招」的創辦人Ken Fung和Kevin Mak擅長以招牌記錄及表現文化，他們在展覽中以重現灣仔新豐記的霓虹招牌，包含珍貴的「走火」閃燈

效果，視覺化地講述香港茶餐廳「通宵營運」的獨特城市文化。他們表示，有趣的是傳統茶餐廳通常不經營晚市，較少使用發光招牌，新豐記的霓虹招牌其實是一個比較特別的例子，但卻反映了香港人的靈活性。據說，最初茶餐廳受牌照限制只能提供有限餐點，後出現融合其他食品種類(如潮式粉麵、燒味)的新型茶餐廳，為食客提供更多選擇，亦因而延長營業時間，才出現了茶餐廳霓虹招牌以吸引晚間顧客。

另外他們亦提到「走火」閃燈效果，「由於在拆卸招牌時未能保留業內稱為『走火機』的閃燈效果裝置，在籌備展覽時負責安裝的承辦商通知我們供應商不再製造『走火機』，幾經轉折才找到人訂製，其實除了霓虹光管，其他相關的招牌部件的選擇和供應商都在減少，都反映霓虹招牌行業的萎縮和面對的困境。」

霓虹招牌是香港街道的靈魂，而茶餐廳餐具是社區的日常記憶載體。這兩者在構成香港城市景觀與集體回憶方面，有什麼異曲同工之妙呢？

Ken Fung和Kevin Mak回應，霓虹招牌、茶餐廳食品、餐具，以至展覽中介紹到的枱凳設計理念，源頭都是舶來品——霓虹於1920年代引入香港；奶茶、咖啡、多士皆從西方飲食演變而成；舊式茶餐廳枱凳都有北歐傢具的影子等等。但這些都經過長年累月的本地化，因應本地環境需要而發展成香港特色，例如常用於招牌的北魏書法與霓虹相融合，成為香港的標誌性設計，而霓虹招牌在香港的高密度環境中更形成獨一無二的招牌街景。

二人認為，雖然近年大眾對保育招牌文化的意識提高，以及普遍認同霓虹招牌有助吸引旅客，但保育工作仍然以民間團體自發為主，即使霓虹光管製作及造型技藝已正式列入香港非物質文化遺產清單，官方主導的保育工作仍較少見。故二人皆希望未來可見更多制度上的對招牌文化傳承以及招牌行業的支持，而不單是以懷舊角度保育舊招牌，例如可以以旅遊業宣傳、設計資助的方式，協助店舖建立或維修招牌，長遠令更多招牌重返香港街道。

「年輕人可能未見過香港街道滿布招牌的景色，對招牌文化未必有認識或認同，『街招』這平台正正是希望透過展覽、創意藝術裝置，以及傳統工藝融入新設計等，讓年輕觀眾親身體驗霓虹招牌的感染力，加深對香港招牌文化的認識和欣賞，進而提高對招牌文化保育和傳承的重視。」他們說。



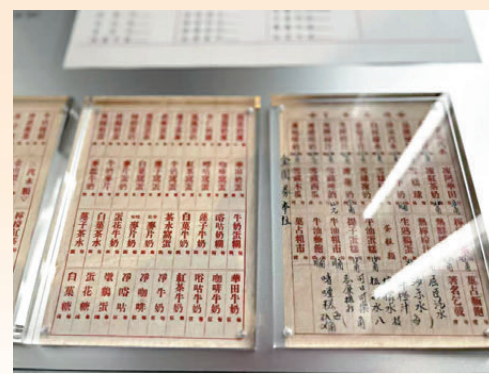
●展覽首度完整展出獲「街招」保育的灣仔新豐記霓虹招牌。



●茶餐廳的靈魂水吧以一比一真實比例重現。



●茶餐廳使用的杯具經歷多年的演變。



●「何謂茶餐廳」展區，梳理及整合昔日茶餐廳舊物，包括當年的菜單。

從枱凳到奶茶杯：藏在日常裏的巧思

●李志榮(左)與李鴻健解構香港茶餐廳背後的運作智慧。



兩位深耕設計領域的本地設計師——李志榮與李鴻健，以專業視角解構茶餐廳餐具的設計巧思，從感官體驗、功能智慧到文化內核，重新解讀茶餐廳文化的獨特價值。

談及茶餐廳的誕生與發展，李志榮直言：「茶餐廳的發展一直和經濟掛鉤，當年工廠區遍布茶餐廳，就是因加班的市民需要快速、便捷的餐飲選擇，它會因應不同時代的需求不斷演變。」在他看來，茶餐廳並非單純的「平價食堂」，即便早年也憑藉豐富菜式、靈活選擇，成為麥當勞等速食無法替代的存在。李鴻健則補充道：「大家想不出吃什麼，或是一群人口味不同，去茶餐廳總能滿足所有人，早年收檔較晚的特點，也讓她成了夜間覓食的唯一選擇。」而這份「適配性」，也成為茶餐廳設計的核心邏輯——一切圍繞實用、高效與大眾需求展開。

茶餐廳的設計巧思，藏在每一個日常細節裏。李志榮最欣賞老式茶餐廳的枱凳設計，他說：「每間茶餐廳的枱凳都各有特色，木質款有北歐設計感，金屬款偏向美式簡約，這不是照搬，而是香港匠人把外來設計本土化製作的成果。」早年茶餐廳的傢具多為店家自行選材打造，遠比成品更貼合需求，這種「因地制宜」的設計思路，也體現在物料選擇上。李鴻健提到：「老式茶餐廳就地取材做傢具，搞裝修，所有設計都圍着實用來，這讓每間老店都有獨屬於自己的風格。」

而一隻奶茶杯，更是藏着茶餐廳的設計門道。李志榮表示，團隊曾專門研究茶餐廳奶茶杯，發現其設計遠非「簡單盛器」：「杯的厚度會影響奶茶口感，杯的大小會改變香味散發，就連手把的設計，也直接影響拿取的體驗。」李鴻健則揭秘了奶茶杯的設計淵源：「早年的奶茶杯是美國酒店同款，厚杯身能保溫，還能讓奶茶入口更滑，戰後工藝有限，用普通陶瓷製作，反而成就了獨有的口感，敲杯的聲音也成了專屬記憶。」而茶餐廳的醬料擺

放、開放式廚房窗口，亦皆為實用設計——醬料任取滿足個性化需求，明檔出餐契合快速出品的特性，李志榮說：「茶餐廳就是用最簡單的食材，變化出超多花樣，這種靈活，是其他餐飲比不了的。」

悄然流變 扎根日常

香港獨有的「搭枱」文化，也在茶餐廳中被賦予別樣的设计溫度。李志榮說：「搭枱不是茶餐廳首創，但在這裏最自然，不用客套，問一句就能坐，藏着香港的人情味。」李鴻健也認同這份日常的親切感：「茶餐廳的搭枱最能體現香港生活，各吃各的卻有別樣溫暖。」而這份人情味，也藏在茶餐廳的味覺傳承裏，李志榮提及，不少老式茶餐廳因師徒、家族傳承，留住了經典味道：「老茶餐廳的師傅把手藝傳下去，味道始終不變，街坊吃的不僅是美食，更是熟悉的情懷。」

茶餐廳的色彩與視覺，亦是香港本土設計的縮影。李鴻健說：「傳統茶餐廳的餐具、枱凳、瓷磚滿是多樣色彩，這是早年受西方色彩表達影響，鮮艷卻不雜亂，成了獨有的視覺符號。」李志榮則補充，這些色彩並非隨意選擇，而是兼顧實用與審美：「塑膠餐具耐摔易洗，色彩豐富卻貼合日常，不會出現突兀的顏色，這是屬於茶餐廳的視覺默契。」而如今，茶餐廳的色彩設計也在悄然演變，更偏向舒適、柔和的調性，卻始終保留着本土特色。

面對茶餐廳的時代演變，設計師們皆抱以包容的態度。李志榮說：「茶餐廳一直在變，網紅化也好，新形態也罷，各有各的價值，核心的平靚正從未改變。」他發現，年輕創業者正在為茶餐廳注入新活力，「大安茶冰廳這類新店，在菜色裏融入中西結合的創意，讓茶餐廳有了新可能。」李鴻健則認為：「茶餐廳的所有變化，都是順應香港生活的結果，不管形式怎麼變，它都扎根在市民日常裏，靜靜接受這種演變，就是對它生命力的認可。」

從一隻奶茶杯的厚度，到一張枱凳的設計，從多樣的色彩搭配，到溫暖的搭枱文化，茶餐廳的每一處設計，都是香港本土生活的真實寫照。它沒有精緻的設計圖紙，卻在煙火氣中完成了最貼合人心的設計，這份源於生活、歸於實用的設計智慧，正是茶餐廳作為香港文化符號，能夠長久延續的核心密碼。而對茶餐廳設計的深挖，亦是對香港本土文化的一次回望——藏在日常裏的巧思，才是最動人的城市敘事。