



繆老闆 讓港澳味飄香台灣

2011-04-24 記者 林嘉敏 報導



「我來了二十年，這家店我也開了差不多十三年了。」年約五十幾歲的繆老闆用廣東話淡淡地說，「如果有機會的話，我也想要落葉歸根。」民國80年，澳門經濟低迷，再加上澳門的樓宇建設開始遲緩，讓本來是建築工人的繆老闆生活非常窘迫，所以當年繆老闆和他的老婆才迫不得已放下了澳門的一切，包括他剛出生的兒子，以僑民的身份來到台灣重新開始。直到十三年前，在機緣巧合之下，才決定開這家港澳茶餐廳。



繆老闆的茶餐廳平常都很忙，所以只有在週休的時候才有空接受採訪。

(攝影/林嘉敏)

當問及繆老闆的廚藝是從哪裡學來的時候，他坦言說：「以前經濟不好，什麼都要學啊！而且我們那一代都肯做、肯吃苦。」學過裝潢、木工、建築，然後再學廚藝，他還補充說：「哪一樣比較賺錢的話，就做哪一樣啊！」他沒有特別想要開港澳茶餐廳的意思，只是機緣巧合之下有了開店的機會，也因為他也只會烹調港澳的食物，所以才有了這家港澳茶餐廳，一做就做了十三年了。當問及他既然這麼想要回澳門，為什麼不在澳門開店就好了？他無奈地回答：「回去根本就沒辦法競爭，可能是回澳門養老吧。」港澳茶餐廳文化對台灣人來說可能是很新鮮的事，但對港澳人來說卻是最尋常不過的事，所以即使繆老闆想要落葉歸根，但卻擔心回到澳門以後找不到他可以做的事。

從裝潢到食材 每一步都不容易

「其實在台灣經營茶餐廳並不容易。」繆老闆滿臉哀愁地說。因為那時候手頭的資金有限，所以從店面的裝潢，設備的添置，食材的採買等都是自己一手包辦。店面還在裝潢的時候，附近的店家就已經開始打聽這裡將來要開什麼類型的餐廳，那時就能嗅到一點競爭的火藥味了。

當附近的店家知道老闆不是本地人的時候，更開始百般刁難。「他們（附近的店家）擔心有特色的食物進入市場，大家會貪新忘舊，搶了他們的客人，所以他們都很著緊。而且再加上我是外國人，他們都覺得這樣子錢會讓『外人』賺，什麼貨幣外流的……」繆老闆感慨地說，「樓上的小姐還說這裡辦茶餐廳會影響她的生活品質，所以一直雞蛋挑骨頭，反對開這家茶餐廳。」除了這些的因素，環保局、衛生局的阻撓，也是讓繆老闆最初的壓力來源，但他還是排除了這些困難，讓這家店順利地開幕。

除了這些因素外，食材才是影響茶餐廳營運的主要原因。因為很多食材都是港澳特有的，例如淡奶、菜乾、公仔麵等，又因為要保障台灣本土的食材，所以在食材進口方面會遇到很大的問題：從港澳地區進口食物到台灣會非常地麻煩，除了成本需要提高以外，還要辦很多手續，這樣子會讓小本經營的茶餐廳備受壓力。「有時候真的沒辦法，只好在不影響食物的品質下，選擇台灣當地的食材吧。」繆老闆坦白地說，「但很明顯光是鹹魚，就不及澳門的鹹魚香。」所以他也只好不斷地鑽研，盡量用不一樣的食材做出一樣的味題，但這個挑戰真的很難，因此也讓他的茶餐廳

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶
- 關余膚色 我想說的事

總編輯的話 / 郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

本期頭題王 / 洪詩宸



嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機紀錄下感動，或值得紀念的人事。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

本期疾速王 / 吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

本期熱門排行



夢想配方 攝影甜點與咖啡
洪詩宸 / 人物



橙色的季節 唯美「柿」界
陳思寧 / 照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方
許翔 / 人物



追本溯源 探究大地之聲
劉雨婕 / 人物



變化自如 幕後的聲音演員
張婷芳 / 人物

味道不那麼的地道。「台灣人可能吃不出來，但港澳人就很容易吃得出來。」所以他的茶餐廳裡主要用餐的還是台灣人，只是有時候會有些港澳人過來，懷緬一下家鄉的味道。



繆老闆茶餐廳裡最有名的鹹魚雞粒炒飯，但礙於食材運輸的問題，其實鹹魚不及澳門的香，味道也沒有很地道。（圖片來源／部落格）

走過熱潮消退期 成功站穩腳步

繆老闆還表示，其實那個時期，也有很多港澳人過來做生意，但基於食材、文化差異等因素，即使起初開店時吸引了貪新鮮的群眾，但這樣的熱潮很快就消失了，店家也隨著紛紛關門大吉。後來又可能因為港澳經濟在民國90年復甦，很多人也就回去了。當提及現在也有不少同類型的港澳茶餐廳在競爭的相關問題時，繆老闆感到驕傲地說：「我家的店已經十三年了，他們很難跟我競爭。」

他強調的是那種先入為主的觀念，「就像台灣的COMEBUY一樣，因為它是第一家引進澳門的飲料店。及便有更好的飲料店被引進澳門，人們還是會買COMEBUY，因為它是第一家，是人們認識的第一家。」繆老闆認為老店就是老店，至少他是最早打進公館地區的港澳茶餐廳，想當初改名「立濠港澳茶餐廳」的原因也是因為想要讓別人知道他是澳門來的，並藉此把他的茶餐廳跟其他的餐廳區隔開來。他辛苦經營十三年的茶餐廳，至今已站穩了腳，不是一朝一夕能夠被打倒的，而且他也已經累積了很多的熟客，附近的人都喜歡到他的茶餐廳消費，所以他才能這麼自信地認為其他港澳茶餐廳很難跟他競爭。

異鄉人的餐廳 見證文化的羈絆與融合

在台灣的二十年，讓繆老闆改變了許多，也因為個人背景的關係，讓他感觸良多。他曾經在大陸、澳門、台灣三地生活過，看到不少的文化差異，也看到了時代的變遷，他感嘆到：「假如當時沒有開這間茶餐廳的話，我也應該回去澳門定居了。」雖然他很喜歡台灣的生活，但文化就是不一樣，他還是心繫澳門，總是想著有一天可以回去，但現在卻多了這家茶餐廳的羈絆，畢竟這也是花費了十三年的血汗一點一滴累積出來的。當提到傳承的問題時，他淡淡地說：「應該沒有要傳承下去吧，我也不想要我的兒子接。但我想要把這種特色傳承下去，只是找不到對的學徒，現在的學徒都是草莓族，不肯做，也怕辛苦。」所以，繆老闆退休之後，這家茶餐廳可能也將跟著退休。

經過百般曲折，繆老闆的港澳茶餐廳，乘著港澳美食的熱潮而來，然後再慢慢融入台灣，同時也改變了附近居民的飲食習慣，漸漸成為當地不可或缺的一家茶餐廳。港澳的文化滲入與融合，就在不知不覺間發生了。



那些年 爸爸與芭樂的回憶

在阿爸生日那天，樞樞憶起爸爸與芭樂的故事。

變化自如 幕後的聲音演員



資深配音員蔣篤慧，娓娓道來身為臺灣配音員的酸甜苦辣。

▲TOP

