

## 電子報 1

### 在地港式料理篇

美食是認識一個地方文化的開始。要認識香港，您可以從一口奶茶、一碗粥粉麵，一款甜點、一道港式小炒，或者一個圍村盆菜開始。試試從香港原味，嚐出香港情懷。

### 粵菜

#### a. 蓮香樓-茶樓

蓮香樓是一間過百年歷史，有著「蓮蓉第一家」的美譽的老茶樓，本店於廣州。從這些老茶樓的興起，廣東獨特的飲茶文化漸漸成型。蓮香樓是一間茶樓，也就是可以飲茶的去處。一如往常的，百年餐廳需要排隊等待入場，而蓮香樓店內以大圓桌為主，若人數不夠多，會與其他客人併桌。待有位子後坐下後，店員會先詢問要什麼茶類，有些常菜需要用點的，蒸籠類的點心則需要等待廚房出餐，食客要拿著紀錄單至出餐推車搶食。說搶食真的不誇張，由於客人多食物少，餐車只要一出餐，食客立即蜂擁而上，這時有粵語能力的人就非常吃香了，由於推餐車的店員是香港人，會講粵語的他馬上可以知道你要什麼，拿到食物的機率也比較大。

而除了飲茶之外，蓮香樓還以蓮蓉食品出色以成名，蓮蓉包只在早市、午市供應，但其蓮子的香味撲鼻、蓮蓉入口幼滑，而且蓮香樓一直選用湖南的湘蓮作餡，湘蓮呈啡紅色，使製成的蓮蓉包的餡也是啡紅色，使食客大為欣賞。還有一些以蓮蓉作主題的特色小菜如雙蓮藕餅：將蓮蓉混入臘，夾在蓮藕段炸成的特色小菜。蓮香月餅更是廣州月餅的其中一個馳名品牌。

#### b. 翠華-茶餐廳

翠華是香港著名的連鎖式茶餐廳，食品種類繁多，西餐中餐皆有，大部分香港茶餐廳有的食物翠華都有供應，亦提供魚蛋粉和各式咖喱等，中秋節時更會推出月餅。而食品價錢而言，大都比一般茶餐廳昂貴。有人說，真正的香港人是不吃翠華的，翠華是給遊客吃的，詢問香港中文大學的同學後，發現似乎在地人真的蠻少吃翠華的。但感覺翠華名氣如此大，來到香港不去一下翠華，好像不能說來過香港，如果真走進翠華，還是有幾道菜可以品嚐。我個人推薦他的絲襪奶茶、酥炸雲吞及 XO 醬海蝦球撈麵。

#### c. 添好運點心專賣店

添好運為一間著名的香港點心店，添好運開設到一年已獲國際飲食權威米芝蓮評為一星級食肆，是全球最廉宜的「星級食府」。該店點心是「即叫即蒸」，以脆皮叉燒包、蘿蔔糕及糯米雞等聞名。其中又以脆皮叉燒包最為出名！其麵皮與一般店家叉燒包的麵皮不同，外皮酥酥的偏向波蘿麵包口感，可以說是來店必點。短短在香港四個月的時間，我去了添好運七、八次，說到港式點心，我應該直接聯想到添好運

吧。

#### Hint :

添好運在香港有四家分店，它的好名聲讓它通常要排隊半個小時以上，而嘗試過四家後，個人推薦前往深水埗分店，排隊的情況比較好，且用餐環境相較於其店面較大。

#### 小百科

##### 茶餐廳與茶樓?

大家想到「港式飲茶」時，一定是和茶樓及茶餐廳畫上等號。但其實在香港，茶餐廳和茶樓並不相同，茶餐廳算是中西合併的快餐店，比如豬扒飽、波蘿油和鴛鴦等，但茶樓就是粵語「一盅兩件」，指的一壺茶配二件點心，由推車送上熱騰騰的燒賣、腸粉、燒鵝等大小點。

## 甜品

### 許留山

香港除了港式料理外，甜品也非常出名。相信許多台灣的朋友都聽過香港的許留山，名氣非常大，連鎖店更是開的到處都是。抵達香港的第一周馬上來試試，但說實在我覺得不怎麼樣。許留山出名的是它的芒果餐，以芒果做冰，以芒果做湯圓甜品等等，但可能是台灣出產芒果，久居台灣的我早就習慣大口吃芒果吃到全身過敏，所以面對許留山一味味的芒果餐，一碗卻要價近 120 台幣，實在有點不推薦。

### 滿記

而我個人比較推薦的甜品則是滿記，用餐環境比許留山好多了，用餐空間較大，且食物選擇較多。我的個人必點為楊枝甘露及榴槤班戟。楊枝甘露為香港在地很有名的一道甜品，由柚子及芒果，還有西米、椰汁、鮮奶油及糖混在一起，口感很特別，值得嘗試。而榴槤班戟則脫離了舊時的面粉皮豬肉餡青菜料，換上新搭檔果王榴蓮加香滑奶油，一刀切下去，喜愛吃榴蓮的人真的可以嘗試看看特殊的口感。