

# 節慶美食花款多



# 讚禮之味

大飽口福

聖誕節還有幾天就到來，不少人已經為家人、朋友預備了聖誕禮物，當中少不了充滿節日氣氛的朱古力、曲奇等。除了禮物，一家大細去吃聖誕大餐亦是不錯的節目，不少酒店已推出聖誕主題的自助餐、下午茶等。另外，多個聖誕市集有多款佳節美饌駐站。其中赤柱市集化身西部牛仔狂熱聖誕小鎮，大小朋友同樂。

大公報記者 許詠妍



▲新加坡各款鹹、甜小食。

▲赤柱聖誕市集將有超過60個攤檔進駐。



▲璀璨聖誕千層酥及曲奇禮盒美味之餘，包裝亦別致。

▲經典聖誕朱古力禮盒。



## 手工朱古力精緻

除了聖誕大餐，朱古力亦是不少人的摯愛。龍島的朱古力和甜點以匠心創意及細膩工藝見稱，近年推陳出新，在工藝上發揮創意。今年品牌推出一系列聖誕節期間限定禮盒，包裝都別具心思，更有多款好玩又好吃的佳節特色禮盒，如聖誕朱古力炸彈、閃亮聖誕朱古力脆米禮盒，璀璨聖誕千層酥及曲奇禮盒等，令人愛不釋手。

其中15件裝的經典聖誕朱古力禮盒，紅色三角形朱古力禮盒設計有着濃厚的節日感，內裏集齊15款不同口味的手工朱古力，除了經典口味，更有多款造型可愛的聖誕主題朱古力，如聖誕鈴鐺、薑餅人、紅色聖誕球及雪花等，款款精緻。至於味道，有芒果百香果朱古力、薑味牛奶朱古力、法國君度橙酒軟心朱古力、開心果咖啡牛奶朱古力等。

另外，招牌的璀璨聖誕千層酥及曲奇禮盒，其拉盒式設計的冬日小屋造型包裝，非常可愛，內有蔓越莓及士多啤梨抹茶口味的馬卡龍曲奇、以手工精心製作的曲奇及千層酥、為慶祝聖誕而設計的聖誕老人士多啤梨曲奇及聖誕花環抹茶曲奇，配搭全新口味的千層酥（肉桂、黑白芝麻及特濃朱古力），愈吃愈滿足。



▲法國百年朱古力品牌推出聖誕造型產品。

▲特色蛋奶酒。



▲生酮蛋糕。



▲聖誕主題鹹味曲奇。

## 美食檔進駐赤柱聖誕市集

今個冬天，赤柱廣場以西部牛仔為主題打造「Wild West Adventure聖誕市集」，將會有超過60個特色攤檔，當中包括不少美食，如被稱為「咖啡界Apple」的Blue Bottle Coffee、代表香港Gin酒品牌白蘭樹下的丹丘蒸留所、「Bloomberg 2020年最佳漢堡」唯一入榜的香港漢堡店

Honbo、首次於香港亮相的法國百年朱古力品牌Marquise De Seigne、前五星酒店大廚主理的Jacques X Diverxu、IG熱捧店如Infinity C by October等，讓大家躍進味蕾天堂，感受冬日聖誕滋味。

當中，記者推介的美食攤位有：Infinity C以聖誕為主題的生酮蛋糕、綠茶生酮冬甩等，外觀好看，味道亦

佳；Helen Fiori Food Artistry的聖誕鹹味曲奇，味道有芝士煙肉、火龍果、藍莓果仁等；Jacques X Diverxu的特色蛋奶酒以往在派對上經常出現，如今在聖誕市集推出，不容錯過。

日期：12月24至27日  
地點：赤柱廣場天幕廣場及公共空間

## 節日下午茶

### 簡飲擇食

簡嘉明

今年市民終於感受到聖誕節熱鬧的氣氛，隨着新冠肺炎疫情相對去年緩和，市民又紛紛接種疫苗，大家都期待聖誕假期安心出行，好好與親友相聚。享受英式下午茶一向是喜歡品嚐美食者的假期節目之一，既可坐下來喝茶嘗美食，在浪漫愉悅的節假中也讓人有拋開愁悶、整裝重新出發的感覺。筆者近日光顧了中環「文華東方酒店」的「Café Causette」，品嚐其節日下午茶，迫不及待與讀者分享深刻的美食體驗。

「文華東方酒店」在港享負盛名，創立於1963年，雖然建築裝潢保留着當年傳統酒店的设计，但其服務質素、入住評價、景觀、飲食仍穩佔頂流排名的位置。「Café Causette」設在酒店的閣樓，是予人舒適輕鬆感覺的咖啡廳。12月開始，那裏推出了節日下午茶套餐，

以傳統英式下午茶餐單為基礎，在食物的設計與味道上則配合聖誕的心思。

餐盤底層的是三文治，有「松露雞蛋青瓜沙律」「烤牛肉辣根火箭菜」「忌廉芝士煙三文魚」「紅莓胡桃南瓜火雞」四款口味，清新精巧地引領顧客進入午後飲食的氛圍。中層的是甜點，有招牌蛋糕「1963文華芝士餅」，味道濃郁，愛芝士與奶類食物的讀者想必喜歡；還有深得我心的「薑餅香橙果仁蛋糕」，一吃就像眼前出現了可愛的聖誕薑餅人，香橙酸酸甜甜，讓果仁蛋糕味道豐富又具質感。頂層有「英式水果蛋糕」「法式栗子蛋糕」，加了乾果烘焙，充滿冬日的香甜。不可錯過的是「海鹽焦糖朱古力撻」，以黑朱古力製作，灑上點點海鹽，味道香濃，卻甜而不膩，值得一試。

另上的鹹點有「雞肉香蒜酥皮餡餅」，重頭戲當然是英式下午茶的主角鬆餅，味道包括傳統與提子

肉桂。我一向不太喜歡鬆餅濃重的牛油味，但那裏的製作卻令我喜出望外，牛油與甜味調配恰到好處，肉桂味的控制亦非常到家。抹上軟滑的牛油忌廉或芳香的玫瑰花果醬同吃，都很可口，色香味俱全。餐飲可選咖啡或茶，也可另點香檳或玫瑰氣泡酒。



▲充滿聖誕氣氛的節日下午茶。

## 冬至盛宴：客家九大簋

### 食材多樣

香港除了融合中西文化，也包含多元的中華文化，其中客家、潮汕、四邑、廣府等文化，有各自獨特的魅力。客家人自中原地區於不同歷史時期因受到局勢或戰亂的影響離鄉別井，輾轉往南方遷徙及定居。香港的客家族群，大多在清朝初年開始遷來。客家人重視宗族文化，也重視節慶聚會，大餐必不可少，除了大家熟知的盆菜，還有九大簋（讀音為「鬼」）。之所以叫「九大簋」，原因是代表多數，加個「大」字，便含有極為豐盛及隆重之意；且「九大」即風、雲、雷、雨、海、火、水、地、天，是「造物之初」的「相爭」之物，乃萬物之最，有其獨特涵義。簋即古代盛載黍稷的圓形器皿，形狀或方或圓，材質有木製、竹製、陶製和銅製之分；它本來是古代貴族的食器或祭器，後來逐漸流傳到民間。

今日是冬至時節（21日），也有客家人以九大簋慶祝。它就是將日常甚少使用的上等食材入饌，製作方式以蒸、燜、炒為主，需要投入大量人手和時間。事實上，香港的客家九大簋並非一席固定的菜式，反而

展現出「各處鄉村各處例」的農家鄉土風貌，在不同的村落、場合、時令，以至經濟環境下，炮製出包含不同菜式的九大簋。

九也可以是一個虛數，有時最終送到桌上的菜式，可能由數道至十多道不等，總之是主人家為賓客悉心準備的一場盛宴。除了部分客家村落外，香港亦有圍頭村落仍保留着九大簋的習俗。常見菜式有焗豬肉、雞、鴨、冬菇、魚鱈，以及用雞雜和豬雜炒菜等；除了常見的焗豬肉和扣肉外，依地區不同還有客家鹹雞和粉絲雞雜、豆腐仔、蝦米粉絲等等。

大公報記者 湯艾加（文、圖）



▲客家九大簋菜式豐富。