



遊人如鯽。內地不少城市都有夜市。



編者按  
香港全面復常，旅發局大力宣傳「你好香港」吸引旅客來港。適逢五一黃金周將至，旅議會預計有60萬內地客訪港，業界除了要檢討改善接待能力之外，我們還須反思：香港能為旅客帶來什麼新鮮感、新體驗？  
本港旅遊業發展步伐，能否跟上現今高質量發展大勢？《大公報》特別推出「你好，香港！」系列報道，由地道美食說起，邀請專家、學者、議員及持份者一起探討旅遊天堂新潛力，查找各項旅遊配套短板，期望以創新思維為好客之都注入新動能、新魅力，促進旅業再創新高峰。

# 食評家嚴選十大地道必吃 拓展食街夜市 傳承香港味力

## 你好，香港！

### 美食篇

香港飲食文化中西薈萃，各地佳餚應有盡有，但傳統地道美食你又知多少？本地餐飲模式是否千篇一律、能否為旅客帶來更大新鮮感？多位食評家向大公報記者推介十大地道美食，當然不是奶茶、菠蘿包那麼簡單。遊客來一趟香港，可以食個不停，大飽口福而回。除了滿足味蕾，更能感受香港濃濃的人情味，不需大灑金錢，亦能讓人樂而忘返！

有食評家指出，很多特色食物源遠流長，惟部分卻未能傳承而日漸消失，急需正視；業內人士建議，本港銳意發展旅遊業之際，應關注本港飲食業配套，如優化美食車計劃、重塑美食大笪地，甚至可借鏡內地夜市或食街，務求令美食天堂繼續發光發熱，令人想起食就想起香港。

大公報記者 余風



掃一掃 有片睇



▲點心是廣東省及香港等地「飲茶」主要的茶點，大致分為包、糕、蒸點、腸粉及炸點等五類，看一籠籠點心散發香氣，絕對會令人食指大動。

#### 1 絲襪奶茶——茶餐廳靈魂

茶餐廳是香港特色食肆，提供港式西餐及中式食品。現時全港近17000間食肆中，有近7500間為茶餐廳，可見其普及程度。隨着香港人口遷移及香港文化的傳播，內地及各國的唐人街亦相繼有茶餐廳出現。

要數茶餐廳美食，絲襪奶茶可謂茶餐廳的靈魂。炮製絲襪奶茶絕不簡單，紅茶先經過反覆沖泡，萃取茶香，再配上香滑的淡奶。這特色飲品，在2017年成為首批香港非物質文化遺產代表作。



#### 2 老婆餅、蛋撻——經典甜點

港式蛋撻是香港流行的甜點，當中有說法是由廣州的百貨公司甜點演變而來，將源自外國的果撻，改為放入蛋液及用豬油取代牛油做外皮製作蛋撻，早年在市面推出，大受歡迎，引來其他酒樓茶室仿效，至今已演變成由油皮及水皮交疊而成的「酥皮」及以牛油搗底、口感像曲奇的「餅皮」兩種口味。

另一手工食品老婆餅，同樣歷史悠久。老婆餅金黃酥化的外層、由冬瓜蓉製成甜糯的內餡、糯米與麥芽交雜的香氣，是港人熟悉的美味，也是每位遊客來港必買的手信。



#### 3 茶粿、油糍——最早街頭小食

懷舊美食當中，堪稱香港最早街頭小食的油糍（右圖），俗稱油池，據說是上世紀五、六十年代來自客家人的經典小吃。用蘿蔔切絲拌入已調味的粉漿中，放在圓餅形勺子落油炸成，一口吃下滋味十足。

另外，茶粿（左圖），或稱茶板、茶果，亦是香港的傳統糕點。顧名思義，茶粿要配茶，中和糯米糕點的滯膩感覺。茶粿鹹甜俱備，鹹有眉豆及蘿蔔絲餡；甜有花生椰絲及豆沙餡。出售茶粿近20年的勤姐表示，古老茶粿會用全塊糉葉包裹，然後用牙籤固定開口，出爐的茶粿也沾了糉葉的香氣，而現時多用藥草雞屎藤製成，具有清熱解毒，活血消腫等功效。



#### 4 雞蛋仔——材料要新鮮

雞蛋仔相傳源自五十年代的香港，當時雜貨店為免浪費破裂雞蛋，於是把麵粉和牛油等食材加入蛋漿裏，及後倒進模具烘焗；及後有人設計雞蛋狀的模具，並命名為雞蛋仔。雞蛋仔早年是街上流動小販利用炭爐烤出的小食，現時已搬入店舖。售賣雞蛋仔近20年的李先生表示，製作雞蛋仔的材料最緊要新鮮，每天必須新鮮製作。



#### 5 燒味——四日吃一次

又燒、燒肉、燒鵝、乳豬、油雞等燒味都是港人至愛，有調查指，港人每4日便會食一次燒味，每年進食近6.6萬噸。以往香港燒味可分為「燒味」和「臘味」，故又稱「燒臘店」，燒味主要以醃製及烤製的方式料理肉類。臘味則在秋冬時才有，把肉類醃製後再風乾，當中包括臘腸、臘肉及臘鴨等。



#### 6 盆菜——食圍村風味

香港圍村歷史源遠流長，其中一個傳統是食盆菜，起源眾說紛紜。對圍村菜素有研究的大榮華董事經理梁文韜表示，盆菜及圍村菜即是新界的農家菜，早年新界如上水及元朗，有「香港糧倉」之稱，副食品均由上址供應全港，加上元朗為盆地，適合醬料醃曬，更能配合圍村菜的烹煮，發展出不同鄉村宴餚。

他指圍村菜菜式數之不盡，單是豬肉已有不同的焗煮方法，而圍村菜有九碗，以肉為精貴，如焗豬肉、雞、鴨等，也奉有海鮮。



#### 7 點心——懷舊又創新

點心為廣東省及香港等地「飲茶」主要的茶點；「點心」的粵語發音也成為英文中「dim sum」（點心）一詞的由來。傳統的點心分為包、糕、蒸點、腸粉及炸點等五類，添好運點心專門店創辦人麥桂培表示，香港點心歷史悠長，甚至可追溯到戰前，而現時點心主要分懷舊及創新兩大類，排骨、蝦餃及燒賣之類屬傳統點心，創新點心為迎合年輕一代，以西方的材料，例如魚子醬、松露再結合中式材料，相互搭配及變換造型而成。

#### 8 鑊氣小炒——大牌檔名物

香港在十九世紀中設立小販發牌制度，出現不少大牌檔，又稱大排檔或茶檔，這類在街頭露天經營熟食的大牌檔，因食物種類繁多且價格低廉，深受中下階層歡迎。全盛時期達800多家，遍布街頭巷尾。鑊氣小炒為大牌檔名物，包括炒蟹、咕嚕肉、風沙雞及乾炒牛河等，利用火燙熱鑊烹調食物，並用猛烈火力保留食物味道及口味；帶有「鑊氣」炒出來的食物色、香、味、形俱全。然而，隨着大牌檔沒落，該類深受市民喜愛的鑊氣小炒亦散落不同的食肆，繼續發揚光大。



#### 9 雲吞麵——焦點在鮮蝦

廣東的鮮蝦豬肉雲吞及棍水蛋竹昇麵為雲吞麵，雲吞麵在行內稱為「蓉」，當中亦按分量分為「細蓉」和「大蓉」。有立法會廚神之稱的議員盧偉國表示，香港的雲吞麵是做得相當出色的美食，用雞蛋所製的麵條，質地爽口、彈牙，湯底由蝦頭、蝦殼及大地魚熬製而成，蝦肉包成雲吞，雲吞需皮薄餡靚，形態如擺尾金魚，色香味俱全。



#### 10 咖喱魚蛋——港味最正宗

香港以港灣為畔，同時擁有豐富的漁港和海事歷史，不少美食都和魚類有關。以魚肉做成的魚蛋，是香港普遍的街頭小食，有指早於上世紀五十年代已有路邊熟食攤檔販賣。魚蛋原本只是用廉價的魚製成，但浸泡在加入椰漿的咖喱汁一起烹煮後，便成美味的咖喱魚蛋。現時這經典的香港小食雖已流傳各地，但仍以香港的味道最正宗。



#### 星級推薦

##### 大榮華董事經理梁文韜： 炮製海鮮一絕

「香港（美食）首推海鮮，香港人處理鹹水魚的手法是全世界之冠，而香港雲吞麵更是首屈一指，麵及湯都靚；港式奶茶更是無得頂，送奶茶的蛋撻，菠蘿包同樣出色。」



##### 立法會議員盧偉國： 雲吞麵色香味全

「香港美食首推雲吞麵，麵質爽口、彈牙，湯底由蝦頭、蝦殼及大地魚熬製而成，蝦肉包成雲吞，雲吞皮薄餡靚，形態如擺尾金魚，色香味俱全。」



##### 添好運創辦人麥桂培： 燒味粥麵最正

「首推香港地道美食，如粥品、麵食及燒味，這些美食在港隨便可食，我外遊回港，就會好掛念香港的雲吞麵，下飛機一定要來一碗。」



##### 旅遊達人項明生： 豬潤麵夠土產

「我最愛香港街邊美食，例如豬潤麵，好地道及湯底好味。另外一些酒店餐廳景色亦好美，打卡勝地。」



##### 香港餐飲聯業協會會長黃家和： 奶茶深入民心

「香港美食首推港式奶茶，因為茶餐廳美食深入民心，本港的粵菜，其他中西的菜式同樣多姿多彩。近年內地在港發展的菜式亦盛行，如川菜、湖南菜及上海菜。」



## 倡大牌檔墟市重現 力保美食天堂

### 現代大笪地

香港應如何保存美食天堂美譽？立法會議員盧偉國表示，香港美食特別之處為中西文化薈萃，飲食文化豐富，惟現時似有所褪色。他回想起兒時蹲在大牌檔及流動車仔檔，吃得十分滋味，「以前香港是美食天堂，無論是食品種類及服務

形式都十分多元化，值得我們深思如何保留以往的精髓。」他坦言近年在多番規管下，不少攤檔已難生存。他認為本港美食車可嘗試改變策略，例如可學習順德容桂的漁人碼頭，小攤檔與附近食肆結合，形成美食大片区。

「香港可以撥一些地方，變成市集

或墟市，重現以往大笪地文化。」香港餐飲聯業協會會長黃家和指，特區政府應以新思維去規劃發展香港旅遊業，而飲食為重要一環。

他又指，以往的大笪地及一些傳統食物已漸漸失傳，而現時有些食環條例，令小店難以經營，惟現時仍有不少

老師傅可傳承手藝，只要加以重視及配合，便可重現昔日光輝。

### 仿效外地增小食區

「農曆新年期間街邊小販好多，好多小食。」旅遊達人項明生表示，由當時的人流可見小食對市民的吸引力，他

提到在衛生環境許可的情況下，當局可考慮設立美食區讓市民擺賣小食。外國有不少成功例子可借鑒，如新加坡的克拉碼頭，五、六個區域均是美食區，晚上燈火通明，配上各種節目，吸引遊客；台灣的逢甲夜市一條街數十檔均是夜市，「掃街」十分方便。