



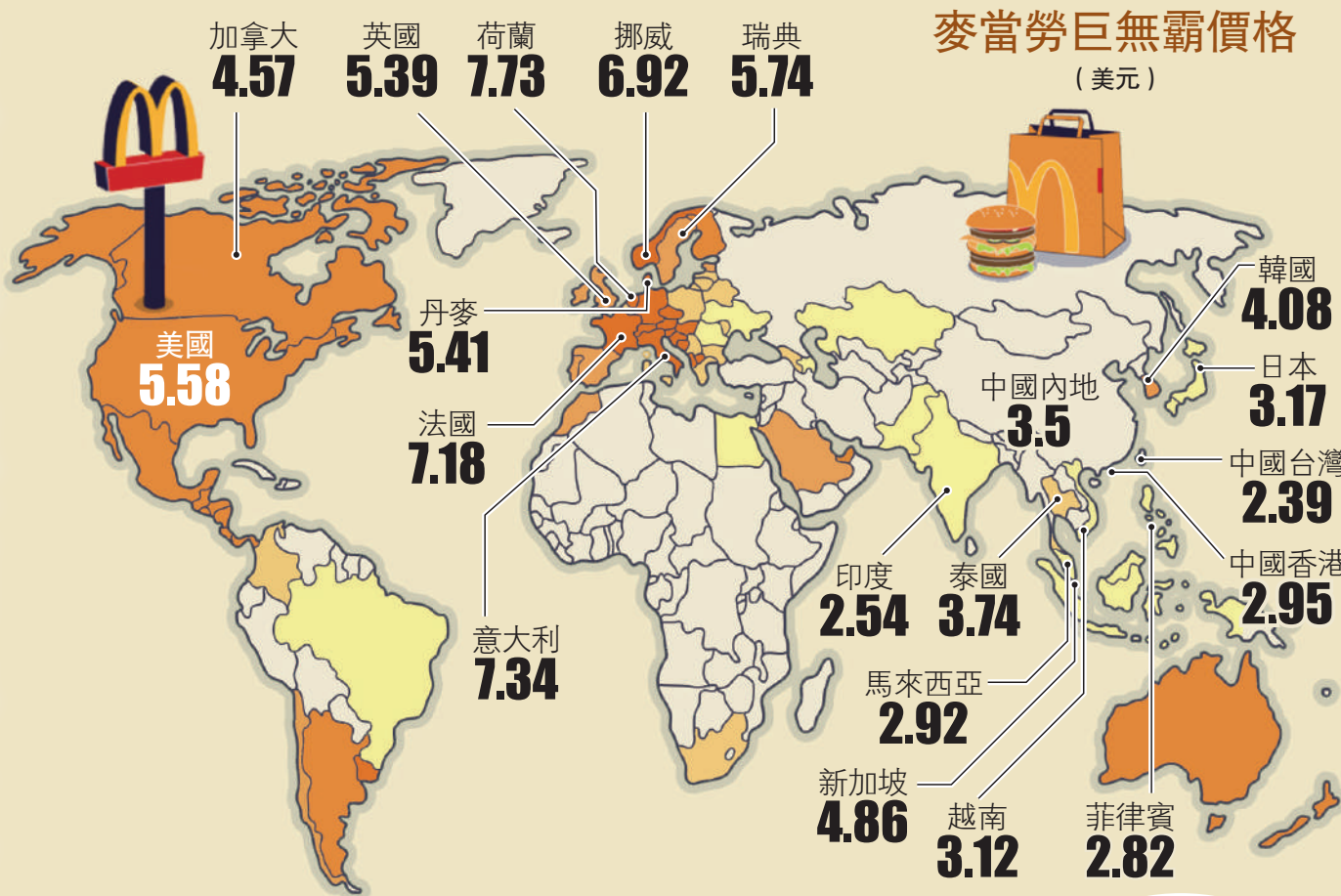
▲吃，與生活態度乃至消費心理息息相關。

漢堡包與地區消費力掛鈎

漢堡與拉麵，以其快捷、平價、美味，成為大眾日常生活中不可或缺的美味飽腹之選。無論麥當勞、肯德基、漢堡王、FIVE GUYS、Shake Shack等以漢堡為主打的快餐店，還是各種花樣頻出的拉麵店，在全球各地都隨處可見。同樣一個漢堡、一碗拉麵，在不同地區的價格，差異不小，今期「大小廚房」從不同地區漢堡和拉麵的價格出發，帶讀者了解美食背後的經濟學原理。

大公報記者 徐小惠

你未必知的美食經濟學



▶連鎖快餐店 Shake Shack 主打漢堡美食。



▲麥當勞幾近在全球都有店舖。



來到西環一家麥當勞店，見到兩位內地學生正在點單。她們向大公報記者表示，因麥當勞店面多，又平價快捷，同時餐飲質量有一定保證，故而成為自己在香港留學生活中的「剛需餐廳」。

香港麥當勞抵食

兩位學生對香港的麥當勞讚不絕口，「香港的肯德基的食物種類不如內地的豐富，而本地麥當勞的種類不單豐富，還有很多在其他地區吃不到的美味之選，比如搖搖樂薯條和菠蘿蝦堡。」不過最重要的是，兩位學生表示，還因為在香港整體物價遠高出內地的情況下，本地麥當勞和內地的價格卻差不多，甚至更平，十分經濟實惠。

作為全球性的跨國公司，截至2021年年底，麥當勞在全球119個國家和地區擁有40031家分店，是全球最大的連鎖快餐店。因其在全球巨大的覆蓋範圍和影響力，不僅成為全球化的標識，其在不同國家和地區的價位，也成為反映這個國家或地區經濟與消費能力的衡量指標。

儘管不同地區的菜單略有差異，但像巨無霸漢堡(包)這樣的經典之選，卻在哪裏都有。1986年開始，英國《經濟學人》雜誌依據購買力平價理論，用「巨無霸指數」(The Big Mac index)——一個巨無霸漢堡在不同國家和地區的貨幣價格作比較——來評估這些貨幣購買力平價。

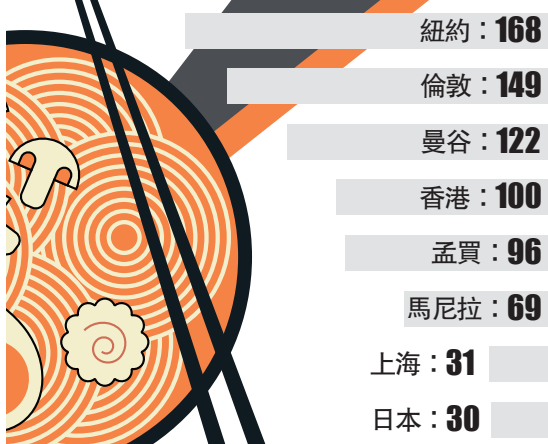
之所以選用巨無霸漢堡，不僅因為它是麥當勞在全球各個國家及地區的主打產品，其組成原料和工序在世界各地基本沒有變化，可以保證同質同量；也因為巨無霸漢堡背後包含了多種食物原料和勞動，如麵包、牛肉、調料和人工製作，因此，也可以把它的價格看作一種綜合指數。

反映貨幣兌換率

《經濟學人》提供了一個公式， $S=P/P'$ ，其中S表示匯率(1美元可兌換多少本國貨幣)，P代表本國巨無霸的價格，P'代表美國的巨無霸美元價格。所得商數，用來跟所在國家或地區的實際匯率作比較；如果商數比匯率為低，就表示該國家或地區貨幣的匯價被低估了；相反地，如果商數比匯率為高，則該國家或地區匯價被高估。

中國，包括內地、香港、澳門、台灣，以及馬來西亞、俄羅斯等國家，一直是巨無霸指數較低的地區，意味著其貨幣匯率長期被低估，而巨無霸售價最高的國家和地區包括挪威、丹麥、瑞士和瑞典等，依據公式，這些國家的幣值被高估了30%到80%。

全球日式拉麵價格 (港元)



▲日本拉麵在香港有一定市場。

潮食拉麵推高售價

日本拉麵在不同地區的價格，亦有類似漢堡的指數計算方式。如果說巨無霸漢堡是一種純粹滿足飽腹需要，而在其餘社會、心理方面附加價值較小的食物，那麼，日本拉麵指數和巨無霸指

數的區別，則展現不同地區消費者消費心理的不同。

一碗豚骨拉麵，在中國內地和日本可能只需要30元(港元，下同)左右，而在香港則要去到80到100元，最貴的在美國和英國甚至要到150到170元左右一碗，價格差別巨大。

蓋因一碗小小拉麵，對於內地消費者和日本人而言，只是日常餐飲的普通「剛需」消費，尤其在內地，麵類食品競爭較大，即便是30元一碗的豚骨拉麵，也只在二線城市比較有市場，去到三四線城市，可能仍是10元人民幣一碗的蘭州拉麵、重慶小麵的天下；而在香港，乃至歐美，日本拉麵則帶有明顯流行或者時尚消費的屬性，大家吃的恐怕不僅僅是一碗拉麵，也在為生活方式和流行文化買單。



▲人們吃拉麵背後，展現的其實是一種消費心理。

蛋包意粉入口嫩滑

簡飲擇食 簡嘉明

銅鑼灣世貿中心翻新完成，商場面貌煥然一新，還開了不少裝潢別致的新餐廳。筆者打算每家也試試，看看哪家餐廳值得向讀者推介。首家被吸引的名叫「喫茶」，是提供日式西餐的café。

到達後，就被「喫茶」的店面吸引：木製的書櫥、桌椅與樓梯，樓梯旁是綠色樹蔭的布置，樹蔭下放了不少可供出售的日本進口家品，風格清新。在店內，可見到舒服怡人的維港景色，進食的區域也以淡木色傢俱為主，是文青喜愛的樸實淡雅風格。最令我喜出望外的，是那兒原來是寵物友善餐廳，不少主人帶了狗隻前往，氣氛輕鬆又熱鬧。

餐飲的設計同樣精美，很重視擺盤與顏色，配合時令又予人開心的感覺。例如「喫茶風鈴套餐」，包括有藍色的「海洋梳打」「布甸刨冰」，還附帶「玻璃風鈴繪畫體驗」，顧客更可獲手腕袋及繪畫套裝作贈品。

食物方面，選擇的種類不少，例如有各式蛋包飯、炸物、漢堡、意粉和甜品等。筆者點了「明太子蛋包意粉」，風味十分特別，和風忌廉汁意粉上鋪了鮮黃的煎蛋包，加上明太子，入口嫩滑，醬汁跟煎蛋、意粉的味道與口感，也十分

配合，濃而不膩。此外，還有雙魚玉子蓋飯，分量十足的燒鰻魚，塗滿了香氣撲鼻的燒烤醬汁，與粒粒飽滿的米飯同吃，魚油魚香四溢。

筆者嘗了冰藍色的「海洋梳打」，原來是波子汽水加上梳打、忌廉與櫻桃，顏色亮麗奪目；朋友選的「朱古力咖啡」亦香濃幼滑，味道不俗。嗜甜的讀者相信還會被該店的甜點吸引，例如「棉花糖朱古力厚切多士」「士多啤梨刨冰」「伯爵茶戚風蛋糕」，還有該店特別推介的「極·日本布甸船」。

品嚐美食的同時，顧客可參觀選購牆壁貨架上各式可愛的和風擺設，如造型不同的招財貓、陶瓷柴犬和達摩玩偶等，周圍還有陪伴主人進餐的可愛毛孩，為餐飲享受增添了不少樂趣。



▲明太子蛋包意粉。

手工海派菜 時令海鮮入饌



▲老乾媽肉碎蒸黃花魚。

時值初秋，主打「海派菜」的上海菜餐廳紫玉蘭推出一系列手工海鮮美饌，所用的肉蟹、黃花魚等，均為時令食材。

新上場的手工海派菜，當中龍蝦球麻婆豆腐選用西澳游水龍蝦，有訂單時原隻拆肉，然後與豆腐、豆瓣醬等同煮，味道香濃亦帶少許麻辣。老乾媽肉碎蒸黃花魚有別於常見紅燒法，用上自家調配的老乾媽醬與豆豉、蒜子、肉碎等蒸魚，鹹香微辣，適宜佐飯。此外，大家更可以一嘗新推出的海派開胃前菜，包括菜梗、家燒冬瓜等。