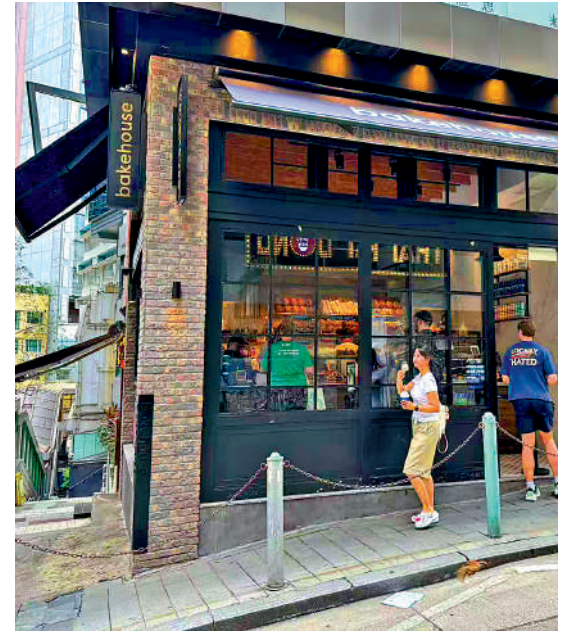




▲開放式廚房內放着剛做好的蛋撻。



▲中環有不少知名蛋撻店。

美食裏的非遺技藝

正值「非遺六月」，不妨品嚐蛋撻來感受美食中的非遺技藝。今屆「非遺六月」聯乘香港故宮文化博物館環璇軒打造一份色香味俱全的非遺餐單，其中就能品嚐到港式蛋撻。蛋撻由外國的果撻演變而成，傳入澳門後逐漸形成葡撻，傳入香港後經過在地化的演變，形成酥皮和曲奇皮兩種口味的港式蛋撻。兩者皆深受大眾歡迎，是十分著名的香港地道小食。

酥皮是以水皮及油皮製成。水皮是以麵粉和水搓製而成；油皮則以牛油、菜油或豬油、雞蛋及麵粉製成。師傅會把搓好的水皮及油皮各自搓成一塊狀，並會視乎搓成麵團的尺寸來決定其厚度。接著，師傅會將油皮置於水皮之上，以摺疊形式製成酥皮層，如是反覆摺疊，最後將酥皮製成相當厚度，然後拿出適當的分量，放入蛋撻模中按壓成形。曲奇皮則是以牛油、菜油或豬油、雞蛋及麵粉製成。師傅會將材料搓數分鐘，直至麵團形成，然後拿出適量的麵團，放入蛋撻模中按壓成形。

說到澳門的葡撻，不得不提1989年開業於路環半島的安德魯餅店，小店因安德魯蛋撻的獨特風味而聞名。它是以葡萄牙蛋撻為藍本、並結合英式風味而走紅於澳門。後來，不少澳門當地的餅店紛紛研發不同種類的葡撻，令澳門葡撻成為當地特色美食，深受遊客喜愛。

葡撻的製作過程大至可分為製作撻皮及蛋漿兩個部分。烘焙師傅先用低筋麵粉和牛油揉搓成光滑的撻皮麵糰，將麵糰反覆摺疊後靜置，然後把麵糰切成小塊放入撻模捏成蛋撻形。蛋漿則是由充分攪拌牛奶和砂糖，倒入純蛋黃的蛋液，並加入忌廉混合而成。將蛋漿倒入鋪好撻皮的撻模裏，放入焗爐焗烤即可。

大小廚房

中環美食雲集，縱橫交錯的街道地舖也能發掘地道小吃。Bakehouse、Vission Bakery、蘭芳園、泰昌餅家等等，各家蛋撻店以獨特配方吸引食客，令蛋撻成為名副其實的香港街頭美食代表。在香港，蛋撻分為港式蛋撻和葡撻兩大類，酥脆奶香的港式蛋撻表面平滑，咬上一口就能感受雞蛋的香氣，而層層分明的葡撻焦糖色的斑點非常誘人。今次的尋味中環以蛋撻為主題，沿着熟悉的街道尋找這份簡單的街頭美味。

大公報記者 顏現(文、圖)



掃碼睇片

品嚐港式懷舊與歐式特色口味

中環

蛋撻

尋味之旅



▲「抹茶麻糬丹麥酥」精緻誘人。



▲一些烘焙店櫃檯上的餐牌很有格調。



▲限量供應的酸種蛋撻受到不少遊客喜愛。



在高樓林立的中環有不少知名蛋撻店：瑞士籍烘焙師Grégoire Michaud創立的Bakehouse吸引不少遊客大排長龍前來打卡，人氣曲奇品牌Cookie Vission推出的Vission Bakery更是吸引不少抹茶、麻糬愛好者品嚐。如今，連鎖葡式蛋撻店Manteigaria的首間香港分店開業，令葡式蛋撻的愛好者又能大飽口福。今次以中環街市為起點，先來探索一下網紅葡撻的魅力。

結合肉桂粉的里斯本風味

Manteigaria在2014年於葡萄牙里斯本創立。在里斯本，Manteigaria被封為「世界最好吃葡撻」之一，更是人氣排隊美食。目前，Manteigaria在中國澳門、葡萄牙、法國及西班牙營運超過20間分店。

Manteigaria香港店位於中環皇后大道中的萬興商業大廈地舖，logo是兩隻相握的手。店舖面積不大，不設座位但可以站着品嚐咖啡和蛋撻。目前，店舖剛開業不久，門口還能看到幾個祝賀花籃。中午時分，不少步履匆忙的上班族都會駐足，排隊購買蛋撻和咖啡。

Manteigaria的招牌葡撻於開放式廚房每日製作新鮮烘焙，從麵團到蛋撻送入烤箱全程都公開透明，以傳統里斯本工藝呈現酥脆撻皮與絲滑漿餡，再伴以一抹肉桂粉享用。

些利街探尋抹茶麻糬點心

打開包裝精美的紙盒，就能看到兩隻熱乎的蛋撻，店家還會再送上一包肉桂粉。不放肉桂粉的話，蛋撻的味道會稍微偏甜，不過在咬第一口時，酥脆的蛋撻皮和滑嫩的蛋

撻心一定能留下深刻印象。若喜歡肉桂味道，一定要在蛋撻上灑滿肉桂粉，品嚐時能感受到蛋撻的香滑與甜中帶辛的肉桂味道交織，最後剩下肉桂的木質味道在口腔中回味。

從皇后大道中開始，走上熟悉的中環半山扶梯前往些利街，Bakehouse就在扶梯旁的路口。說到中環的葡撻店，不得不提人氣店舖Bakehouse。儘管在尖沙咀、銅鑼灣等地亦開設分店，但位於些利街、與大館一街之隔的中環店總是大排長龍，店內的招牌酸種蛋撻更是每日限量供應。除了蛋撻，牛角包、丹麥酥、鬆餅亦是不少人的心頭好。

與Bakehouse僅幾十米之隔，Vission Bakery亦值得打卡。窗戶上的Vission非常醒目。推開門進入小店，首先就能看到密密麻麻的手寫餐牌，各種抹茶、麻糬類甜品整齊碼放，非常精緻誘人。最推薦的甜品一定是「抹茶麻糬丹麥酥」，酥皮很酥脆，微苦的抹茶味道不甜膩，反而非常濃郁，中間則是爆漿的抹茶和彈牙的麻糬，吃起來非常滿足。此外，開心果卡士達丹麥酥亦是店家的推薦甜品。在Vission Bakery的旁邊則是同品牌旗下的Vission Nine，店內主打美式蛋糕，提拉米蘇、開心果芝士蛋糕賣相吸睛，值得品嚐。

往上環的方向走，可以在擺花街看到經營幾十年的老字號泰昌餅家。泰昌餅家的蛋撻曾被譽為「全香港最好吃蛋撻」，懷舊味道更是港人的集體回憶。此外，沙翁、蛋卷、老婆餅等小吃亦值得品嚐。

《廠進西源里》呈現青年藝術家多元創作

「藝術廠出」香港年青藝術家系列——《廠進西源里》

地點：西營盤西源里1號 一新美術館
日期：即日起至11月1日

【大公報訊】一新美術館與賽馬會創意藝術中心(JCCAC)合辦《廠進西源里》，匯聚八位JCCAC青年駐村藝術家，在新一新美術館咖啡室及禮品店展出逾38件藝術作品，展期由即日起至11月1日。

《廠進西源里》八位參展藝術家包括張柱然、周小某、徐曉澄、何濼聰、柳慧婷、湯慧怡、黃皓理和丘藝藍。其中，張柱然、何濼聰及丘藝藍都曾入選新一新美術館與鏡頤文館合辦的「港藝新星計劃」。是次參展藝術家來自不同背景，作品充滿個人風格，處處流露年輕人對生活及生命敏銳的觀察和反思。

張柱然擅長書法及篆刻創作，探索不同方法融合書法、水墨畫與篆刻，例如把種種心情與狀態融入印章，Emoji也成為他的作品主題，為書法及篆刻注入年輕生命活力。

周小某為獨立漫畫創作者、陶藝家及廣彩工藝創作者，她以廣彩這項非



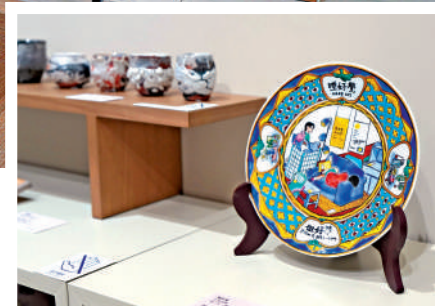
▲《廠進西源里》正於一新美術館舉行。

物質文化遺產技藝為媒介，透過靜態敘事風格的漫畫描繪年輕人的生活日常。

徐曉澄視漫長且充滿變數的柴燒技法為其創作夥伴，柴灰、火焰與時間在器物表面留下自然痕跡。

何濼聰以「界線」為核心研究方向，透過木材、陶瓷與金屬等多種物料進行實驗性創作，探索不同定義之間交匯與轉化，讓物料在各自的空間自由。

柳慧婷常以個人回憶及情感為創作靈感，她在個人經歷中尋找那些似曾相識的事物與能夠引發認同的符號，喚醒潛藏的記憶及情緒。



▲周小某以非遺技藝廣彩為媒介進行創作。

湯慧怡的創作靈感源自對日常瞬間的捕捉與延伸聯想。她常在作品中引入偶然性元素，為看似規律的結構中注入隨機性、流動性與獨特性。

黃皓理的版畫作品有精細的蝕刻線條，深淺墨色與留白交織出節奏感，遊走於自然景色與虛構空間之間。

丘藝藍以陶瓷為媒介，透過器物間的空洞呼應、色彩協調與細節取舍，反映了她對人與人、身體與心靈關係的細膩洞察。

大館紙藝共創 築造「怡人之地」

【大公報訊】大館當代美術館將於7月4日至8月2日舉行參與式項目「開箱2026：怡人之地——賴恩·維拉馬爾」，邀請不同年齡的觀眾共同創作一片紙藝樹冠，交織成一張彼此相連的故事之網。

「怡人之地」為菲律賓藝術家賴恩·維拉馬爾持續進行的「Locus Amoenus」系列創作之一。「Locus amoenus」在拉丁語中意指如夢幻般的田園之境，象徵庇護、豐饒與和諧。此系列作品透

過歷史與集體記憶的探索，梳理構成一個地方的豐富層次，以及那些將人與其連結起來的無形脈絡。

觀眾可漫遊於這片沉浸式、如林般的環境之中，在漂浮的枝葉下穿梭，並參與作品的持續生長。透過工作坊，他們將創作出成簇的樹葉、藤蔓或抽象的地形碎片，拼組出一個個微型風景，映照各自心中對「怡人之地」的想像與詮釋。

更多詳情可參閱大館活動專頁。



▲大館將於7月4日起舉行參與式項目「開箱2026：怡人之地——賴恩·維拉馬爾」。

「開箱2026：怡人之地——賴恩·維拉馬爾」

- 共同創作時段(需購票入場) 日期：7月4日至26日
- 開放參觀時段(免費入場) 日期：7月4日至8月2日
- 地點：中環荷李活道10號 大館賽馬會藝方一樓