

4B黃芷瑩

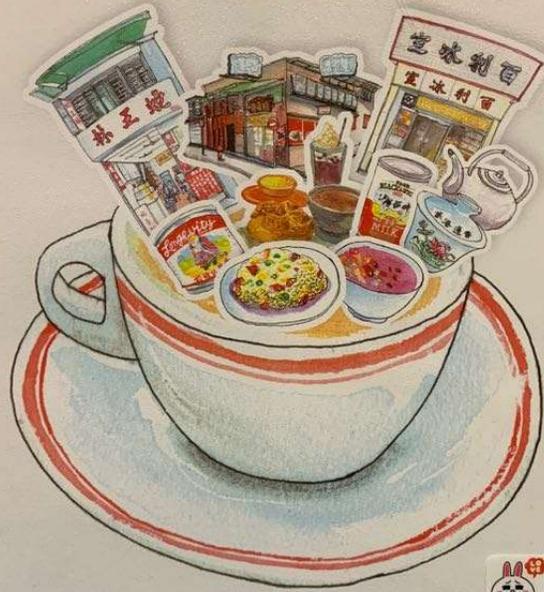


星期五早會分享

2024年3月1日

香港尋味

Alison Hui 著



吃一口蛋撻奶茶菠蘿油，在百年老舖與冰室、
茶餐廳，遇見港食文化的過去與現在

 Kim C.
Good & Beautiful

傳承百年的文化美味或許終有一日會消失，但那些美好，卻會在你的記憶裡留下深刻印記。
街邊大牌檔的小炒鑊氣、推著餐車叫賣的茶樓風景、為街坊上班族供應元氣的冰室平價下午茶、堅持手沖
的絲襪奶茶香氣……這些因時代改變而逐漸消逝的地道美食，是香港人的集體記憶，更是值得你前來探尋
的美味與香港情懷。

作者：
Alison Hui
出版社：
PCuSER電腦
人文化



內容



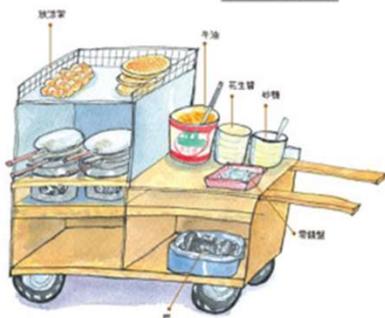


- ∞ 這本書介紹香港百年文化傳統美食，如大牌檔，冰室，茶餐廳和咖啡館等美食。
- ∞ 還介紹了大牌檔和茶餐廳的點餐術語
- ∞ 以及一些傳統的小食和方法。

雞蛋仔 —— 從社區小食到揚威國際

從雞蛋仔，便會勾起不少60-80年代港人的集體回憶。是一種會引起港人身分認同的小食。雞蛋仔源自50年代的葡國小販，有說是黃寶賢的傳記。為了不浪費破爛的蛋，就做出蛋餅小販，加上麵粉和牛油，便製出雞蛋仔和糖仔餅。

炭爐雞蛋仔木頭車

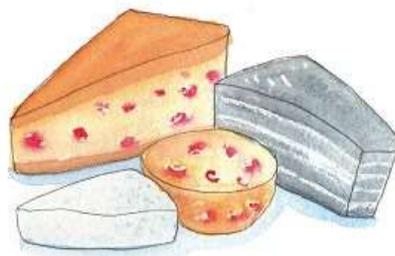


244

傳統雞蛋仔作法



245



各式傳統糕點 —— 工序繁複的糕點

香港傳統小食還包含各種中式糕點，60-70年代由潮粵的中國人引入香港，從街頭小販販賣至店舖經營。當中最為人津津樂道的餅仔糕，已成了香港人的一股集體回憶和身分認同。另外還有紅豆糕、白糖糕和芝麻糕等傳統糕點。被米其林於2016年將老字號傳統糕點加入食品指南，讓糕點更受年輕一代及遊客注重。市道糕點最吸引人之處，在於繁複的工序製作和監管，方能傳遞出有層次的美味給顧客。

千層芝麻糕

1965年開業的時記，將傳統手工糕點作法用於芝麻糕上，將手磨芝麻半分層蒸熟，每蒸一層需時10分鐘。蒸好一層涼糕就要花上2小時。這些耗時且用心的功夫，也令時記的芝麻糕富含濃厚的芝麻味跟亮澤黃色。

230

餅仔糕

有一批餅仔糕始於百多年前，清朝咸豐年間的《台山縣誌》曾記載，當時有人以小餅做成米糕糕，於外出工作時充飢，因而得名。它是70、80年代小朋友最愛的街頭小食，現在仍有不少老餅店和糕店販售，只是小糕機上直徑3寸的瓷碗，除了白糯米，還開發了綠茶新口味。

傳統餅仔糕的作法



231



☞ 在這本書讓我們認識大牌檔，
冰室，茶餐廳，茶樓，涼茶鋪等
歷史。

個人感想



- ∞ 在這本書，讓我認識香港歷史的大牌檔，冰室，茶樓。
- ∞ 我欣賞街邊大牌檔的小炒鑊氣，推著餐車叫賣的茶樓景象，以及為街坊或上班族供應平價下午茶，堅持手沖的絲襪奶茶。

❶ 雙層木桌

現時の木桌都是50年代的產物。從前下層用來放炭爐，茶客可當點心拿來吃，用完再給買單，上層則放茶水點心用。

❷ 手寫餐牌

茶樓內掛着的紅地白字手寫餐牌，是廣東多年來的習慣。

❸ 手推點心車

從前上茶樓都要「推點心」，現在業體隨大拍門手推點心車的叫賣聲，還有跟茶客爭相搶奪新鮮出爐點心的經典時刻，只能夠讓香才能體會。

❹ 中式字畫

店內牆上掛滿店主精選的中式字畫，還配上古畫雀籠，充滿了雅緻氣息。這個時代已沒有人等雀上茶樓，我們只能遠看雀香自己畫的雀，感受昔日情懷。



❺ 滾水壺

50年代流行於各茶樓的水壺是銅製的，後來銅製茶壺工匠都退休了，現在瀟灑的滾水壺是特別找人訂製的不銹鋼機器，因體大如人頭，當年又加冠上「死人頭」之名。它被放置於木桌之間的電爐上，好讓「茶博士」隨時可取用滾水，為茶客添茶，保持桌上的茶一直是「水滾茶靚」狀態。

❻ 茶盅

用茶盅泡茶，最能品嚐到茶葉的濃郁香氣，現在只有老顧客懂得使用。

用茶盅泡茶講究特別技巧：一手拿穩茶盅，貴指按緊盅蓋，再快速往茶料倒下茶水，盅蓋不可開得太久或太小，半公分最佳。動作要一氣呵成，才能一滴不漏。因此，「茶博士」也都不讓顧客使用，擔心新手會燙傷，轉而向茶樓投訴。





∞ 在這本書中我瞭解香港傳統的地道文化，我還瞭解到舊時的地道的小會，我十分推廣這書，可以讓大家瞭解香港舊時的大牌檔和茶餐廳等。

謝謝

