



元朗商會中學

● 林健翔、黃藹民、董家希

香港美食天堂

在這片彈丸之地，香港以兼容並蓄的美食文化和深厚的飲食底蘊，贏得「美食天堂」的美譽。有「星」光閃耀的米芝蓮高級餐廳，有外表樸素卻美味驚艷的街邊小店；有來自世界各地的異國佳餚，也有傳承百年的本地經典。每一道菜背後都藏着香港人敬業、創新與包容的精神。這份榮耀從何而來？又如何讓這片土地的味道跨越歲月，歷久彌新？

上世紀五十年代的香港，物質簡樸，但美食中卻流淌着家的溫暖。街頭的小販推着木製手推車，售賣着熱氣騰騰的魚蛋粉、腸粉及燒賣。魚蛋粉不僅是一碗價格親民的充飢之物，更是一段段家庭的幸福回憶。每當夜幕降臨，街頭巷尾總是飄散着魚蛋粉的香氣，湯底清澈透亮，魚蛋滑潤彈牙，每一口咬下去鮮嫩多汁，讓人忍不住一口接一口。這碗簡單的魚蛋粉，藏着無數孩子放學後的期待，以及那個年代香港街頭的溫馨畫面。豉油王炒麵用簡單的醬油與麵條，烹煮出香港人勤奮的生活態度。那焦香的氣味，彷彿在訴說勞動階層的堅毅與奮鬥，對平凡生活的致敬。

六十年代，茶餐廳成為香港獨有的城市景觀，融入香港人生活的每個角落。那裏不僅是用餐的地方，更是社交的重要場所。奶茶與菠蘿包的經典搭配，成為香港人味蕾的記憶密碼。奶茶茶香濃烈馥郁，與醇厚細膩的奶香交織，入口絲滑如絹，餘韻悠長。配上一口剛出爐的菠蘿包，酥脆金黃的外皮如薄霜輕裂，

內裏鬆軟香甜，層次豐富，幸福感瞬間溢滿心間。

其他經典小食如蝦多士、紅豆冰，則是中西文化融合的絕妙象徵。蝦多士將鮮蝦的彈嫩與烘烤吐司的酥香完美結合；紅豆冰以冰涼細膩的紅豆沙搭配香甜綿滑的煉奶，一股沁人心脾的清涼直達心底，驅散夏日的酷熱。茶餐廳的廚師更將傳統西多士的煎改為酥炸，夾入濃郁香濃的花生醬，外層澆上蜜糖或煉奶，瞬間喚起無數人記憶深處那段無憂無慮的童年時光。坐在茶餐廳與好友暢談的笑聲此起彼伏，成為那個年代的香港人最溫暖的記憶，撫慰心靈，彷彿所有煩惱都消失了，取而代之的是那份簡單、樸實而純粹的快樂。

七十年代，西方飲食文化席捲香港，快餐成為年輕人追捧的潮流和時尚象徵。金黃的薯條外脆內軟，搭配多汁的漢堡，每一口都充滿歡樂與滿足。周末的快餐店內，充滿了年輕人的笑聲與活力。這種嶄新的飲食方式，為味蕾帶來了驚喜，也象徵着香港逐漸融入國際化的腳步。

隨着經濟的快速騰飛，八十年代的香港美食變得更加豐富而多元。魚蛋、牛雜、雞蛋仔、碗仔翅、臭豆腐等依然是港人心底的一抹溫暖。一碗雲吞麵，是香港街頭最深的溫度；茶樓中的「一盅兩件」，是一天最美好的開始。

上茶樓不僅是進食，更是一種傳統、情感的延續。從傳統到創新，從簡樸到多元，從經典到現代。點心文化如同一場華麗的盛宴，每一顆蝦餃、每一個叉燒包，都像是一件件精緻的藝術品，閃耀着美食的光芒。蒸籠揭起的一瞬，熱氣裊裊，濃香撲鼻，鮮嫩的餡料與彈牙的口感讓人欲罷不能。傳統點心簡樸而經典，如潮州粉果、鮮竹卷、糯米雞、灌湯餃等，展現了對食材與火候的極致追求及精準掌控，呈現出粵菜的細膩與講究；新派點心如雪山叉燒包、抹茶流沙包，則為傳統添上了創意的光芒，健康飲食

的觀念也滲透其中，低脂、低糖的蒸點心和素食點心愈來愈受歡迎。每一次創新，是味蕾的饗宴，是對傳統的致敬，也是對未來的探索。

香港得天獨厚的地理環境，讓海鮮成為「美食天堂」的另一驕傲。蜆家菜，是居住在水上人家對海洋的禮讚。漁民們捕撈上來的魚蝦，帶着海水的鹹香，立即在船上用簡單的方式烹調，鮮美至極。既是對食材最純粹的尊重，也是對大自然的感恩。避風塘美食又是另一番風味，起源於為避風的漁民提供餐飲。避風塘炒蟹，金黃酥脆的蟹殼閃閃發亮，濃郁的蒜香撲鼻與微辣的口感交織，每一口鮮嫩多汁的蟹肉，像是將香港海域的精華融入舌尖。

香港的夜市，是美食天堂的延伸，展現了香港平易近人的氛圍。廟街夜市，琳瑯滿目的小吃映入眼簾：飛機攪、芝麻卷、大菜糕、香蕉糕、狗仔粉、叮叮糖、茶果、糯米糍、糖不甩等，讓年輕一代一嘗香港的懷舊味道。雞蛋仔外脆內軟、蛋香濃郁；咖喱魚蛋的麻辣滋味，讓人吃得大汗淋漓欲罷不能；走進傳統的糖水舖，空氣瀰漫着甜蜜。舀起一勺晶瑩剔透的紅豆沙，細膩質感在舌尖化開，甜而不膩。再來一碗楊枝甘露，冰涼的芒果香氣混合着椰奶的濃郁，滑嫩的西米和清甜的柚子果肉，每一口都充滿層次。煲仔飯的米飯吸滿了臘腸和雞肉的香味，鍋巴香脆，洋溢着家的溫暖。大排檔中香氣四溢的炒蜆的鮮美滋味和椒鹽九肚魚的香脆口感，讓人難以抗拒。夜市裏，每一道小吃都承載着一段故事，每一個攤位都散發着人情味，讓各地美食旅人深切感受香港日常生活的熱情與煙火。

進入千禧年代，社交媒體普及，香港美食天堂迎來了更多的創意與碰撞。珍珠奶茶的有嚼勁珍珠與香濃奶茶，成為年輕人手中的潮流標誌；造型精美、口味獨特的創意甜點，帶來視覺和味覺的雙重享受。香港作為國際金融中心，餐廳融合了世界各地的

烹飪技藝，西餐、日韓料理等各國美食進一步豐富了美食天堂的飲食版圖。在鐵板上的烤肉滋滋作響，香氣四溢，搭配各種日韓小菜，讓人瞬間忘卻都市的繁忙及壓力，沉浸於美食的慰藉之中。

香港餐廳及街頭小食相繼入選「世界 50 最佳餐廳」及《米芝蓮指南》，在國際舞台屢創佳績，體現獨特魅力。香港美食承載着歷史、記憶與身份認同，彰顯文化遺產的重要性。作為香港年輕一代，我們應深入探索傳統飲食的歷史脈絡及文化意涵，尊重本地飲食文化，肩負守護與傳承文化的責任。

在這享譽全球的「美食天堂」中，什麼才是真正的「香港味道」？香港美食不僅是味覺的盛宴，更是文化的載體。美食靈魂蘊藏在千變萬化的色香味形意，但仍然不忘根本：對食材原味的尊重與追求平衡，達至鮮甜真味、清而不寡、濃而不膩。經典粵菜白切雞肉質鮮嫩多汁，搭配薑蔥醬油，簡單卻回味無窮；燒味拼盤上的燒鵝，皮脆肉嫩，叉燒甜美不膩，凝聚着廚師的匠心與智慧、對傳統技藝延續與弘揚。

人生如同一頓豐盛的盛宴，酸甜苦辣交織成每一段記憶。我們通過美食，學會在酸甜苦辣中找到平衡，享受人生的每一種味道。香港的每一道美食佳餚都承載着一個時代的故事與情感。無論是港人還是遊客，都能在這美食天堂找到專屬的幸福和滿足。只要我們珍惜並傳承這份美食文化，香港「美食天堂」的星光將永不熄滅，繼續照耀每一位品嚐美食的旅人。

* 作品同時獲得「最佳文章」獎項