

香港美食天堂

香港，一個以美食聞名的城市。作為國際大都會，香港兼容多元，中西文化交融，匯聚了世界各地的美食佳餚，獲譽為「美食天堂」。

在香港，各類型的菜餚五花八門，有中國傳統的地區名菜，如粵菜、川菜、上海菜、潮州菜、湖南菜、東北菜，還有來自日本的料理、南韓的燒烤、越南的辣味、印尼的沙嗲、新加坡的炒粉炒飯等，應有盡有，絕對能讓人大快朵頤，當中尤以「港式」菜餚更別具特色。

香港人會將不同地區的美食加以改良，逐漸演變為獨特的「港式」風味，例如「港式」燒味、「港式」雲吞麵、「港式」點心等美食，均耳熟能詳，伴隨着香港的發展，成為一代又一代香港人的集體印記，別具代表性，又豈能錯過？

要品嚐香港的地道美食，感受箇中飲食文化，茶餐廳絕對是不二之選。

茶餐廳，由香港傳統「冰室」演變而來。「冰室」之名來自其售賣的食品以紅豆冰、咖啡、奶茶及小吃等為主，毋須明火烹調，故取名為「冰室」。每到炎炎夏日，香港人就會點上一杯涼爽的冰飲，享受那短暫的悠閒。

「冰室」是茶餐廳的前身，指的是上世紀五六十年代專門販售凍飲、沙冰、三文治、多士等小食或輕食的飲食場所。當時香港的電力供應有限，未必人人擁有冰箱，更遑論冷氣。冰室售賣冰

鎮的飲料，甚具吸引力，深受普羅大眾歡迎。每到夏天，冰室客似雲來，畢竟大家都想在難熬的夏日裏感受到絲絲「涼意」。

現今的茶餐廳以菠蘿包和蛋撻等美點為標記，吸引食客的目光。菠蘿包，是一種甜味麵包，沒有餡料，約1960年代流行。由於菠蘿包經烘焙過後表面呈金黃色、凹凸的脆皮與菠蘿相似而得名；而蛋撻，則是一種以蛋漿為餡料的西式餡餅，鬆化香口，蛋味濃郁，令人一試難忘。

隨着時代發展，人們的需求逐漸轉變。現時茶餐廳雖然仍以輕食為主，但有部分店鋪則提供熟食，例如遠近馳名的乾炒牛河、色香味俱全的炒飯和勁道滑爽的伊麵。本地茶餐廳不僅把這些美食發揚光大，還加入了不同國家的飲食元素，例如韓式泡菜炒飯，這一做法別具創意，充分體現香港人靈活變通、兼收並蓄的特質。

直至現今，每年都有不少旅客慕名訪港，也必定光顧茶餐廳，品嚐其獨特的美食。食客一點單，服務員就會以飛快的速度將食物送到食客面前，盡見香港人的高效率。當食客將一匙色香味俱全的炒飯放進口中時，香味夾雜着鍋氣，炒飯散發的香氣，搭配上蔥香、肉香和巧妙的蛋香，如各種樂聲完美地交織在一起；再端起紅豆冰喝上一口，濃郁的奶香充斥口腔，紅豆的口感細軟纏綿，食客沉醉其中；加上一口菠蘿油，牙齒在碰到脆殼時發出咔嚓咔嚓的聲音，鬆軟的麵包讓人欲罷不能；最後是冰爽細膩的牛油，其細膩與香濃，讓人齒頰留香，實在妙不可言。

當然，提到茶餐廳必備的食品還有蛋撻。茶餐廳裏的蛋撻可不同於一般的葡萄牙蛋撻。葡萄牙蛋撻往往有着焦褐蛋面和酥脆的餅皮，而蛋撻的表面則是黃色的凝結層，沒有葡萄牙蛋撻的焦褐色。蛋撻的餅底是曲奇餅，而不是葡萄牙蛋撻的酥皮。香港人偏愛蛋撻，因為這裏面伴隨着不只是蛋撻醇香濃厚的味

道，更是香港人的童年回憶，一個小小的蛋撻，已令人滿心歡喜，樂上半天。如今，雖然不少茶餐廳也添加了葡式蛋撻，但香港人還是努力守護港式蛋撻所承載的歷史情懷。

除此以外，香港茶餐廳也是食客聯誼的聚腳點。部分上了年紀的人士常常在茶餐廳內談天說地，分享自己的風光往事；主婦們買菜後亦會跑進茶餐廳內找老闆聊天，洋溢着濃厚的人情味。再者，茶餐廳也代表了香港的精神，能夠兼容並包，涵蓋中西式食品：咖啡奶茶、粥粉麵飯、廣東小炒、西式雜扒，無不令人垂涎三尺。隨着時代之轉變，食物種類及烹調手法亦在不斷推陳出新，充分展現港式文化的魅力和生命力。

香港這美食天堂實在多姿多采。在香港茶餐廳品嚐熱騰騰的菠蘿油、香味濃郁的西多士、口感絲滑的蛋撻等美食的同時，大家也在感受着熟悉的回憶、熱鬧的氣氛和濃厚的香港人情味，實在令人永誌難忘。

