

彩鳳隱龍懷 葱油鳳肝酥 三菇六耳鳳眼餃 城大生成功重現失傳點心



「飲啖茶，食個包」，你上茶樓最愛哪點心？彩鳳隱龍懷、葱油鳳肝酥、三菇六耳鳳眼餃，可曾吃過？這三款失傳點心，令老茶客懷念。城市大學學生結合創意科技，以遊戲展現製作過程，令老點心「復活」，更讓大家試做。他們又為點心譯英文名，向外國人推廣「飲茶」文化。

獨家報道 >>>

大公報記者 張月琪（文） 蔡文豪（圖）

廣東人素愛飲茶，已成一種文化，隨着時代變遷，蝦餃、燒賣和春卷之外，點心種類亦推陳出新，但在追求舌尖上的新口味之餘，彩鳳隱龍懷、葱油鳳肝酥及三菇六耳鳳眼餃等古老點心的味道，仍深深留在老茶客的思憶裏！

幾名城大生就想到用科技去「回味」！創意媒體學院三年級的張緯庭自言，與兩位同學一向「為食」，她們一直希望推廣飲食文化，於是聯想到「飲茶」。緯庭說，自小常與家人飲茶，彷彿是童年每周的生活習慣，長大後卻好像與酒樓愈走愈遠，偶有時間才與同學或朋友到酒樓聚餐。她認為，現時的酒樓似乎偏重做婚宴、吃火鍋等生意，間接令到傳統手工製作的點心日漸式微。於是，她們組成團隊，計劃把以上三種失傳點心「復活」，推廣飲茶文化，儘管三款點心暫時只限於「有得看沒得吃」。

玩完遊戲 再聽典故

成員之一的黃恩婷解釋，她們預先製作了介紹三種古老點心的片段，但相信很難要求市民呆站看片段，於是想出一套遊戲，先要求玩家揀選心儀點心，按一下設有感應器的食譜，然後玩家選出由碗盛着的適合食材，碗下有二維碼

，玩家選後須放至設有掃描器的枱上，屏幕會即時顯示「對、錯」，繼而玩家須再完成搓麵團等步驟，整個過程完成後，屏幕便會介紹每種點心典故。她們的推廣項目於科學園「創新及科技嘉年華」展出。

翻譯領悟中文博大精深

她們又替點心翻譯英文名，盼可推介紹外國人認識。黃恩婷笑言，翻譯過程令她領悟到中文的博大精深，她以「彩鳳隱龍懷」為例，「其實材料只是蝦及鵪鶉蛋，但點心名充滿意境，鵪鶉蛋是比作鳳凰，龍則當是蝦，然後以蝦包着蛋則是懷中，英文好難直譯。」最後黃恩婷將這種點心譯作「Stuffed prawn」，大家覺得如何？

點心師傅、飲食業職工總會主席郭宏興表示，舊式茶樓的傳統手工老點心，因人手多成本較高，在商業社會慢慢消失，隨着時代演變，取而代之的是各式各樣的點心專門店，廣受年輕人歡迎。他說，有點心店以卡通人物造型造出傳統點心，吸引年輕人的目光，而連鎖點心店亦迎合了都市人要「快」的要求，闖出一條新路。不過，傳統酒樓雖然少了年輕人蹤影，卻多了遊客光顧，郭宏興深信點心行業並沒萎縮，只是轉換形式，繼續發光發亮。



▲創科版「煮飯仔」，體驗製「點心」



材料：
六耳：榆、黃、雲、雪、石、木耳
三菇：北菇、翅鮑菇、草菇
做法：
●將配料炒香
●揉好需使用的粉果皮
●將配料包入果皮內，並在頂端加上髮菜

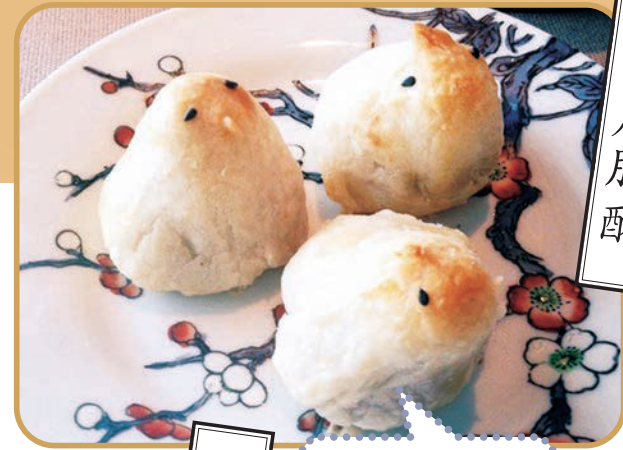
◀玩家選出適合食材，然後將碗放至枱上，讓掃描器「啲」一下

老點心 知多點

◀三名城大女生結合創意及科技，以遊戲形式令老點心「復活」，從而推廣飲茶文化。左起為張緯庭、傅曉薇、黃恩婷



彩鳳隱龍懷



葱油鳳肝酥

材料：
鮮蝦、鵪鶉蛋、蝦膠
做法：
●將鮮蝦先壓成扇形，加一層蝦膠
●釀入半隻鵪鶉蛋
●鋪上蝦膠將鵪鶉蛋封好

話 你知

油炸高熱量「嚇怕」新一代

點心師傅、飲食業職工總會主席郭宏興（圖）說，部分失傳點心因成本高，加上港人漸注意健康飲食，而葱油鳳肝酥須用雞肝且油炸，令老點心「無市場」。

郭宏興於上世紀70年代入行成為點心師傅。他說，製作葱油鳳肝酥需用上雞肝，但現時本港愈來愈少新鮮雞內臟供應，加上當代人關注健康飲食，令這款點心乏人問津。至於彩鳳隱龍懷及三菇六耳鳳眼餃，則因成本較高及製作步驟較繁複，對於飲食業現時營運着重效率及成本效益，以致令這些老點心失傳。

至於「即叫即製」點心，可謂買少見少。郭宏興透露，有連鎖酒樓將部分較易製作及儲存的點心，大批量交由內地廠房接手，例如包點及糯米雞等，而難以保鮮的食物，如肉類及燒賣等則於酒樓內或本地製作，以減少成本。

點心界青黃不接，亦是手工點心失傳原因。郭宏興說，點心師傅入行工資約為1.6萬元，不過天天需要清晨四點半左右上班，一直工作至下午三時許，而且現職師傅年紀較大，與剛入行的新一代容易出現代溝，多種原因均令年輕人卻步。



DVE女生化妝揚威國際

【大公報訊】在阿聯酋阿布扎比舉行的第44屆世界技能大賽上，香港代表隊奪得八個獎項，除了美容護理銅牌一面，還有機電一體化、網頁設計及機械人等多項，則共獲優異獎章七枚。

奪得銅牌的美容護理項目選手劉慧賢，是青年學院職專文憑（DVE）畢業生。她在四天比賽中，為模特兒

◀青年學院職專文憑畢業生劉慧賢，憑「阿拉伯之夜」主題彩妆，獲一面銅牌

進行面部護理，全身護理，按摩和美甲，在最後一節的比賽，更要在限時間內完成以「阿拉伯之夜」為主題的彩妆。獲得機電一體化第四名的蘇子健和江俊逸，同為職訓局專業教育學院機械工程學高級文憑畢業生，他們獲選為香港隊最佳選手。

世界技能大賽兩年舉辦一次，有「技能界奧林匹克」之稱譽。今年比賽吸引近60個國家地區派出逾1300名選手，角逐51個項目。香港自1997年參賽，至今獲得兩金一銀五銅和46個優異獎章。

落馬洲截走私大閘蟹

【大公報訊】秋風起，又是食大閘蟹的季節。有走私客疑為賺快錢，前日利用過境私家車，從內地走私大閘蟹來港。本港海關及食環署展開聯合行動，當場截獲該輛走私車，檢獲438隻大閘蟹，市值約三萬元，行動中拘捕涉案的31歲私家車司機，海關表示案件仍在調查。

海關提醒市民，走私屬嚴重罪行，根據

《進出口條例》，任何人輸入或輸出未列輪單貨物，一經定罪，最高可被判罰款200萬元及監禁七年。食環署指出，根據《公眾衛生及市政條例》（第132章），所有在香港出售的食物，不論進口或本地生產，必須適宜供人食用。若觸犯有關法例，可被判最高罰款五萬元及監禁六個月。

另訊，食環署食物安全中心，早前於進口及零售層面抽取大閘蟹樣本作化驗，截至本月19日，除了較早前公布一個進口自台灣桃園被檢出二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量不合格的樣本外，共有117個樣本完成化驗而結果合格。



◀海關與食物環境衛生署聯合行動，在落馬洲管制站檢獲438隻懷疑走私大閘蟹，估計市值約三萬元

雅培一款奶粉標籤不符籲停售

【大公報訊】食物環境衛生署食物安全中心昨天公布，美國雅培一個罐裝較大嬰兒配方奶粉樣本的煙酸含量，與其營養標籤上的標示值不符。中心呼籲業界立即停止出售有關批次的產品。

該奶粉為「雅培心美力較大嬰兒配方奶粉2」，原產地是愛爾蘭，製造商Abbott Ireland，入口商是美國雅培製藥有限公司，每罐淨重400克。

食物安全中心發言人表示，有關商戶已按中心指令將受影響批次的產品停售及下架，並指出中心正追查有關產品的分銷情況。

根據《公眾衛生及市政條例》（第132章）第61條規定，任何人如在標籤上對所售賣的食物作出虛假說明或在食物的性質、物質或品質方面誤導他人，即屬違法。一經定罪，最高罰款為五萬元及監禁六個月。

涉事批次

名稱：	●雅培心美力較大嬰兒配方奶粉2
原產地：	●愛爾蘭
入口商：	●美國雅培製藥有限公司
淨重：	●每罐400克

食品低鹽糖？日後包裝標示

【大公報訊】政府聯同降低食物中鹽和糖委員會，昨日推出「預先包裝食品「鹽／糖」標籤計劃」。委員會主席陳智思在計劃開展禮致辭時指出，期望載有「低鹽」「低

糖」、「無鹽」「無糖」等標籤的預先包裝食品，能夠早日推出市場。食物安全中心發言人表示，「鹽／糖」標籤計劃專頁上載標籤式樣和計劃詳情，歡迎業界參加計劃。

網址：www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_rdss/programme_salt_sugar_label_scheme.html