

香港是美食之都，但有些內地特色地道菜店舖在港開業，只限會員享用，不同於廣東菜的大行其道。究其原因，是否廣東菜貼地合港人口味？還是特色菜以高檔菜姿態饗食客？

大公報記者 陳惠芳



醉花蟹



金桂梅漬番茄



龍蝦湯包

在香港，江浙菜可能不及廣東菜流行，位於中環的「霞飛會館」卻匯聚了志同道合的食客。「霞飛」是舊上海法租界裏城中時尚達人愛流連的林蔭大道，而「會館」就是給他們聚集、品嘗傳統滬菜的地方。吃菜吃時令，該會館最近推出時令新品系列，透過廚師巧手烹調多個含江浙菜精髓的菜式，當中包括杭州手工魚圓湯、寧波三最和家鄉墨魚餃，會館總廚許瑋宸受訪時，為每個菜作出解說。

鮮美又滑嫩

江浙菜又名吳越菜，兩者是有分別的。

許師傅說：「江浙菜是中國八大菜系之一，由上海菜、寧波菜、杭州菜、紹興菜和揚州菜組成，通常味濃偏甜，鮮美滑嫩，出品細緻。每種地方菜各具特色，現代寧波菜講究原汁原味，杭州菜注重新鮮材料和靈活煮法，而上海菜混合附近地區菜式的精髓，做法和食材很多元化。」

至於江浙菜為何未能成為主流，究竟和廣東菜有何分別？他說：「兩個菜系的基調不同，江浙菜味濃偏甜，廣東菜着重新鮮與清爽。香港人多是廣東人，所以廣東菜相對合胃口，但香港不乏江浙菜的捧場客，兩者不可比較也不能相提並

論。」

嘗箇中精髓

那許師傅是否江浙菜的地道廚師？他笑說：「我不是來自江浙地區，但擁有多年中菜入廚經驗，能掌握烹調的精髓。（有否為迎合港人改變江浙菜的味道？）我們沒有為港人口味而改變做法，卻選擇提供相對清淡的江浙功夫菜，希望食客能品嘗到江浙菜的精髓。」

江浙菜一般消費較高，聽說有些食肆更要客人成為會員才可享受。對此，許師傅說：「這說法不盡不實。香港是美食大都會，菜式選擇多且廣，豐儉由人。雖然江浙菜館不及廣東菜館多，但絕非普通市民不能負擔的。」

不過，香港小本經營店少有江浙菜館，這和成本昂貴有關嗎？他認為這與供求有關，始終香港廣東人多，而且懂得做江浙菜的師傅相對較少，所以主打江浙菜的餐館較少見而已。許師傅受訪時滔滔不絕，但他卻不願出鏡，更打趣說：「菜式比我更吸引。」而時令新品系列還有醉花蟹、金桂梅漬番茄、龍蝦湯包等。

如許師傅所說，江浙菜也可以豐儉由人。若有食客想解鄉愁，或是想嘗嘗江浙菜，那就不妨一試吧。

霞飛會館

地址：香港中環德己立街1-13號4樓

清新時令江浙菜



杭州手工魚圓湯

●名菜之一。以傳統做法製作，工序細緻繁複且全人手。先將草魚（即鯪魚）去骨、打泥、過篩，手打成明珠般圓的魚丸。每顆魚丸入口帶空氣感，肉質軟滑如豆腐。伴湯是慢熬多時又過濾多次的清雞湯，配上青豆，肉輕湯清。

●何謂空氣感？記者入口恍如食空氣，魚丸像是輕得不能再輕。



寧波三最

●選用了雞肉、基圍蝦和南非十頭鮑以紹興酒長時間浸醃，湯汁用上多款香料，令酒味由內透到外，酒香撲鼻，食後令人難以忘懷。

●未吃已酒香撲鼻，記者入口慢慢品嘗，雞肉、蝦、鮑魚加上酒味，別具滋味。

家鄉墨魚餃

●餃子皮是黑色的，因為麵糰加入鮮墨魚汁，手打餡料有墨魚肉、馬蹄和香芹，還有湯料同吃。

●清新爽滑。



家鄉墨魚餃

地道小吃

大公報記者 陳惠芳 文、圖

香港的小吃種類繁多又美味，例如在太子、旺角區的小吃店，吸引不少藝人光顧，平日食客不絕，假期就更多人光顧，大家站在行人道上吃得津津有味，別有舊香港情懷。

位於太子的美味食店，小吃包羅萬有，包括魚蛋、碗仔翅、煎釀三寶、豬大腸以及招牌的臭豆腐等。由於臭豆腐不是每間小店也有，是次記者試吃它，發覺該店的臭豆腐奇妙之處，原來是不臭兼好吃。

食店貼上不少明星光顧的相片，有位

臭豆腐回憶

女士於小怡位置開餐，她選擇了豬大腸、魚蛋、生菜魚肉加碗仔翅，吃得津津有味，她說：「我叫的小吃花了幾十元，貴過在快餐店、茶餐廳吃一個下午茶。生菜魚肉加碗仔翅，還要加些酸菜，更加美味。」至於記者吃臭豆腐，她建議加上甜醬同吃，臭豆腐的味道將會更突出。

記者少食臭豆腐，早已忘了是什麼味道。這次再吃，感覺它不是不好味，只是小時候吃什麼都覺得好吃，現在卻不覺臭豆腐有何特色。

回憶永遠是好，連一件臭豆腐，都給記者這種感覺。



臭豆腐



魚蛋加豬大腸



小吃店以地道美食作招徠

人安一口飯



簡飲擇食

簡嘉明 文、圖

今期筆者不介紹美食，不推薦餐廳，純粹談「吃」。

坦誠相對，離不開「吃」字，因為沒有人可以不進食而生存。人與人的交往、家庭關係的建立、社會的進步，沒有糧食，沒有可吃的，也是徒然。《古詩十九首·行行重行行》的佚名作者在勉人自勉時，就有「棄捐勿復道，努力加餐飯」這名句；《漢書·酈食其傳》更有「王者以民為天，而民以食為天」之語。憂國憂民，就要讓百姓吃飽，現代說法就是經濟民生是人民的基本需要，沒有吃的，談什麼理想都只是空中樓閣，站不住腳，因為雙腿根本無力。

初為人師時，感謝母校的信任，讓我這大學畢業的中文系學生可以回成長的地方任教，而且可以教高中。那時的我，十分興奮，因為面對高中學生，除了知識的傳授外，還有不少機會可作思想交流，以期「教學相長」。當時「中國語文及文化」科猶在，當中要求學生修習六篇與哲學、藝術或中國傳統文化有關的學者文章。不少專門用語和思想理論對學生而言都頗為抽象，實在學術得有點「離地」。看到學生辛苦，我也不好受。直至最後的選篇《人生的意義》，師生都頓時豁然開朗，不需多花半點氣力，學生已能明白，並有同感。

殷海光先生在該文提到人生有四個層次，第一層是「物理層」，即萬物皆受物理

定律支配，如在地球生存受制於地心吸力；第二層是「生物邏輯層」，即求生存就要吃喝，吃喝才有能量維持身體機能運作下去；第三層是「生物文化層」，就是在生存的基礎上的文化建立，如禮儀、習俗、藝術等，以提升生活質素；第四層是「價值層」，即是理想，亦可說是人對「真、善、美」的追求。這「人生四層次」的關鍵是每一層必須建立在另一層次上。

簡而言之，未能滿足或破壞「物理層」和「生物邏輯層」而高談文化水平與精神價值，都是廢話，如開空頭支票，永遠無法兌現。

社會穩定，百姓有飯可吃，才有民生，方能安居樂業。俗語有言「民以食為天，

食以味為先」，非常坦白地道出人的心聲。印象中曾有食肆以「食為先」為店名，名字改得真好，正所謂「三軍未動，糧草先行」，學術或哲理的華衣可以一時遮掩瘦骨嶙峋的軀體，但無法減輕飢腸轆轆的感覺，長此下去不會有什麼文明進步可言，因為人類將活不下去，只有叫苦連天。

米飯是中國南方及不少華人聚居地的主要食糧。沒錯，人不一一定要吃米飯，但請面對現實，沒有人可以不靠食物生存。粵語「搵唔搵到食」是百姓心裏的重中之重，民生被破壞、百業蕭條、經濟衰退，生活不見得會有更好的將來。走筆至此，請容許我「貼地」用粵語說句：「要搵食，麻煩畀條生路行下，唔該！」



▲米飯可以讓人果腹