



從2024米芝蓮榜單把脈餐飲業

3月14日，2024年港澳米芝蓮指南（又稱：米其林指南，Michelin Guide）公布星級餐廳名單。這已經是米芝蓮進入港澳的第16個年頭。時至今日，香港依舊是世界上最星級餐廳最多的城市之一（2024年達79家）；而按照人口數量及土地面積計算，澳門無愧為世界上最星級餐廳最為密集的城市之一。這些數據，都可證明港澳依然是全世界餐飲十分發達的地區。

徐成

◀ 香港米芝蓮三星餐廳之一「唐閣」。

▶ 在香港可品嚐到不同的國際菜系。

香港尤重粵菜 澳門拓內地客源



不過，港澳兩地在餐飲業已取得的成績不代表未來的發展會一帆風順。2023年對於香港的餐飲從業者而言，並非輕鬆的一年。雖然社會全面復常，遊客數量也在回升，但遊客的人均精緻餐飲消費相較新冠疫情前是顯著下降的。更多遊客選擇「輕裝上陣」，並未提高在港的旅遊支出。

另一方面，香港許多高消費群體在恢復通關後紛紛出遊。據香港入境處數據顯示，2023全年香港居民出入境人次達1.4億，出境人次約7200萬，其中赴內地人次超過5300萬。而訪港內地遊客全年2650萬人次。由此可見精緻餐飲的主流消費群體銳減。

本地食肆增 精緻類少見

雖則新冠疫情後，香港總體持牌食肆數量在增加，但如果只考慮米芝蓮星級餐廳級別的，就會發現新餐廳開業熱情呈下降的趨勢。Cristal Room by Anne-Sophie Pic and Plaisance by Mauro Colagreco也許是疫情後在港開業最重要的兩家國際餐廳。其他令人興奮的新精緻餐廳寥寥無幾，一些本地投資人傾向於開設小餐室（eatery）和小

酒館（bistro），而非高投入的精緻餐廳。

如此背景下，今年的米芝蓮指南結果無疑顯得有些平淡，雖然星級餐廳有升有降，但大部分結果都在預料之中。之前傳聞有一家女主廚主理的二星餐廳將升三星，最後證明只是誤傳而已。新獲得一星的Cristal Room、Feuille以及澳門的譚卉，我都拜訪過，皆可謂實至名歸。

澳門8餐廳的降星與去年龍景軒的遭遇有點類似，成名日久的餐廳和主廚，如何突破瓶頸，長期保持餐廳的高水準和進步勢頭，這是一個永恆的難題。同時，許多滄海遺珠依然未能獲得密探們的青睞，例如筆者常去的Mosu、好酒好蔡，以及壽し雲隱（Sushi Kumogaku）等等。當然我們無從知曉米芝蓮的具體評價標準，因此我向來認為應該保持「盡信書，則不如無書」的態度。

星級餐廳菜系 港澳迥異

近幾年港澳的餐廳投資興趣逐漸分化，這從最近兩年的港澳星級餐廳菜系分布上就可看出。香港的投資人依舊着重粵菜及國際菜系的投資，而澳門投資人則進一步立足於潛在的內地消費力，將多姿多彩的地方菜系引入澳門市場。例如今年升二星的淮揚曉宴主打港澳少見的高級淮揚菜，而連續幾年二星風味居打的是川湘招牌，一星的蜀道則專注傳統川菜，這些地方菜系都為澳門的中餐版圖提供了更多色彩。

再看香港的星級中餐，除了浙菜及本幫菜，其他清一色都是粵菜，以香港

的內地移居人士及遊客體量而論，這樣的菜系比例顯然不盡如人意。在這樣一個充滿變化和挑戰的時代，香港的餐飲投資人在放眼世界的同時，也應好好發掘地方菜豐富多彩的餐飲寶藏。

作為美食愛好者，自然希望米芝蓮指南可以促進港澳的餐飲業發展，吸引更多的本地食客和遊客進入優秀的餐廳。如果連我們都不支持自己喜愛的餐廳，也許有一天它們就會消失在殘酷的商業競爭中。因此作為食客，我們能做的是用實際行動去支持優秀的餐廳。對我個人而言，享受眼前的美味時刻才是最重要的，至於你有幾顆星排名第幾名，有什麼緊要？



▲「Cristal Room」新入選香港米芝蓮一星餐廳。



▲香港餐廳「都爹利會館」獲米芝蓮一星評級。



▲澳門人潮湧湧，是世界上最擁有米芝蓮星級餐廳最為密集的城市之一。

增設獎項鼓勵青年廚師

適當革新

2023年開始，米芝蓮指南增設侍酒師大獎、年輕主廚大獎和服務大獎。筆者認為這些細分獎項具有鼓勵從業人員的作用，其中侍酒師大獎和年輕主廚大獎較有意義。侍酒師大獎有助於提高精緻餐廳的酒單水平和侍酒服務水平。今年獲獎的五嶋慎也乃清酒割烹Godenya之店東加喇酒師（日語品酒師之意），這個結果說明米芝蓮並沒有將侍酒師的定義限制在西洋酒侍酒師上。

年輕主廚大獎今年頒給了Mora的蔡明輝。該獎項可鼓勵青年廚師進一步精進自己的技藝，並吸引更多有才華的年輕人進入較為辛苦的餐飲業。不過服務大獎頒給某個服務員的思路恕難苟同，從任何角度講，精緻餐廳的服務都具有整體性，是團隊性工作，其完整性並非

單個服務員或經理可以實現的。去年新冠疫情平息後，港澳米芝蓮指南恢復了現場發布會和名廚晚宴的傳統，但時間從疫情前的11月至12月推後到發榜年的3月至4月。今年的發布會時間選在3月，延續了去年的風格。

疫情後港澳米芝蓮的合作方變為澳娛綜合，舉辦地變為新開業的上葡京，活動的舉辦風格有所調整——這幾年米芝蓮也走上了輕裝上陣的路線，對於成本的精打細算是一個顯而易見的變化。疫情後整體舉辦規模縮小，邀請名單也縮短。另外，往年星級餐廳一般由米芝蓮指南國際總監飛赴當地現場宣布，今年Gwendal Poullennec只是發來了視頻信息，星級餐廳由現場司儀宣讀。從種種細節上，可以看出這個百年榜單亦在進行適當的革新和「瘦身」。

名單也縮短。另外，往年星級餐廳一般由米芝蓮指南國際總監飛赴當地現場宣布，今年Gwendal Poullennec只是發來了視頻信息，星級餐廳由現場司儀宣讀。從種種細節上，可以看出這個百年榜單亦在進行適當的革新和「瘦身」。

單個服務員或經理可以實現的。去年新冠疫情平息後，港澳米芝蓮指南恢復了現場發布會和名廚晚宴的傳統，但時間從疫情前的11月至12月推後到發榜年的3月至4月。今年的發布會時間選在3月，延續了去年的風格。

疫情後港澳米芝蓮的合作方變為澳娛綜合，舉辦地變為新開業的上葡京，活動的舉辦風格有所調整——這幾年米芝蓮也走上了輕裝上陣的路線，對於成本的精打細算是一個顯而易見的變化。疫情後整體舉辦規模縮小，邀請名單也縮短。另外，往年星級餐廳一般由米芝蓮指南國際總監飛赴當地現場宣布，今年Gwendal Poullennec只是發來了視頻信息，星級餐廳由現場司儀宣讀。從種種細節上，可以看出這個百年榜單亦在進行適當的革新和「瘦身」。

名單也縮短。另外，往年星級餐廳一般由米芝蓮指南國際總監飛赴當地現場宣布，今年Gwendal Poullennec只是發來了視頻信息，星級餐廳由現場司儀宣讀。從種種細節上，可以看出這個百年榜單亦在進行適當的革新和「瘦身」。



▲蔡明輝獲年輕主廚大獎。

《香港澳門米芝蓮指南2024》

● 9間星級餐廳首度獲封或晉升

● 79間香港餐廳獲頒星級評價（7間獲三星，12間獲二星，60間獲一星）

● 16間澳門餐廳獲頒星級評價（2間獲三星，6間獲二星，8間獲一星）

好暖！京城的一煲砂鍋粥

潘少談食

三月的北京，春寒料峭，雨雪不分。鳥巢門口的大風硬是把人推進了隔壁的新奧購物中心，吹得人臉紅，心跳卻很平靜。

一邊用本已被吹涼的雙手捂着溫度更低的臉頰，一邊聽着沿途各家餐廳的小哥們的情緒吶喊、看着風格各異的店名「對號入座」。

來了幾天就已經吃夠了烤鴨涮肉的香港人，苦苦尋找着那塊能擊中「胃蕾」的招牌。最終，目光落在了「南拳十三姨潮汕砂鍋粥」上。「砂鍋粥」這三個字，此時好像自帶霓虹燈背景，在仍被寒意包裹的我心裏閃閃發光。

腸粉、燒鴨、蝦餃拼燒賣、干貝蝦蟹砂鍋粥還有陳皮紅豆沙……菜單上的每一個名字，都在向一位離家在外的「大灣仔」釋出溫暖的善

意。約莫20分鐘後，一桌菜已齊齊整整的上桌。甫一揭開砂鍋蓋，水產的鮮香和米香氤氳在熱氣中撲面而來，嗯，是家鄉的飯香。

綿細的糊狀粥中隱約可見米的形態，入口



◀ 干貝蝦蟹砂鍋粥。

又可以呈流入狀的吞嚥，可謂「形散而神不散」，吃得出其中的功夫。分量合宜的干貝和蝦蟹，是兩三口粥就有一口海鮮的充實，是在香港三四百塊起步的富貴，在首都，竟是盛惠99蚊



◀ 精緻小點。

的親和。

三碗粥下肚，這下什麼崗都能過了。在依舊寒冷的北京吃到這樣一鍋功夫潮汕砂鍋粥，猶如胃口上接了一波「潑天的富貴」。美食不獨享，順手打包了紅豆沙，甜潤了北方的同事。

對了，誰說北京人不吃砂鍋粥？

相聲大師侯寶林在《改行》中曾生動地演繹過北京大鼓名角劉寶全改行賣早點，用砂鍋熬粥：他不有那砂鍋嘛，一和弄這粥：「吊爐燒餅扁又圓，那油炸的麻花脆又甜，粳米粥賤賣倆子兒一碗，煎餅大小你老看看，賤賣三天不為把錢賺，所為是傳名啊，我的名字叫劉寶全。」

人生酸甜苦辣的複雜滋味，在砂鍋粥中，越煮越模糊，越煮越淡然，就越甜。

潘少（文、圖）