

香港傳統美食

xiāng gǎng yǐn shí wén huà yuán yuǎn liú cháng yǒu bù shǎo dú tè de
香 港 飲 食 文 化 源 遠 流 長，有 不 少 獨 特 的
běn dì chuán tǒng měi shí hé yǐn shí fāng shì zhè lǐ gěi dà jiā jiè shào yì
本 地 傳 統 美 食 和 飲 食 方 式。這 裏 給 大 家 介 紹 一
xiē 。
些。

shāo é 燒 鵝

shāo é shì xiāng gǎng zhù míng de měi shí yì zhī féi měi de é jīng
燒 鵝 是 香 港 著 名 的 美 食，一 隻 肥 美 的 鵝，經
guò tè bié de tiáo liào yān zhì hòu zài yòng tàn huǒ shāo kǎo jiù chéng le pí
過 特 別 的 調 料 醃 製 後，再 用 炭 火 燒 烤，就 成 了 皮
cuì ròu nèn kǒu gǎn xiān měi de shāo é chī de shí hou zhàn shàng suān méi
脆 肉 嫩、口 感 鮮 美 的 燒 鵝。吃 的 時 候，蘸 上 酸 梅
jiàng rù kǒu chǐ jiá liú xiāng shāo é shì xiāng gǎng xǔ duō yuè shì cān tīng de
醬，入 口 齒 頰 留 香。燒 鵝 是 香 港 許 多 粵 式 餐 廳 的
zhāo pái cài yě shì yóu kè bì cháng de měi shí
招 牌 菜，也 是 遊 客 必 嚐 的 美 食。

bō luó yóu hé sī wǎ nǎi chá 菠 蘿 油 和 絲 襪 奶 茶

bō luó yóu shì bǎ rè hū hū de bō luó bāo héng xiàng qiē kāi zài jiā
菠 蘿 油，是 把 熱 乎 乎 的 菠 蘿 包 橫 向 切 開，再 夾
shàng yí kuài nǎi yóu lái chī de。sī wǎ nǎi chá yě jiào gǎng shì nǎi chá shì
上 一 塊 奶 油 來 吃 的。絲 襪 奶 茶，也 叫 港 式 奶 茶，是
yòng bái bù dài guò lǜ hóng chá zài hé niú nǎi yì qǐ chōng pào ér chéng zhè
用 白 布 袋 過 濾 紅 茶，再 和 牛 奶 一 起 沖 泡 而 成。這
zhǒng nǎi chá bù jǐn wèi dào xiāng nóng ér qiě kǒu gǎn shùn huá xiāng gǎng rén
種 奶 茶 不 僅 味 道 香 濃，而 且 口 感 順 滑。香 港 人
zài zǎo cān huò xià wǔ chá de shí hou xǐ huan biān chī bō luó yóu biān hē sī
在 早 餐 或 下 午 茶 的 時 候，喜 歡 邊 吃 菠 蘿 油，邊 喝 絲
wǎ nǎi chá zhè yàng de dā pèi shì hěn dì dào de chī fǎ
襪 奶 茶，這 樣 的 搭 配，是 很 地 道 的 吃 法。

pén cài 盆 菜

pén cài shì xiāng gǎng xīn jiè wéi cūn jū mín de chuán tǒng měi shí yě
盆 菜 是 香 港 新 界 圍 村 居 民 的 傳 統 美 食，也
shì xiāng gǎng rén zài jié rì jiā tíng jù cān de shí hou xǐ huan chī de jiā
是 香 港 人 在 節 日 家 庭 聚 餐 的 時 候，喜 歡 吃 的 佳

yáo pén cài shí cái fán duō yì bān yǒu yáo zhù hǎi shēn huā gū háo chǐ
餚。盆菜食材繁多，一般有瑤柱、海參、花菇、蠔豉、
bào yú xiā jī hé gè zhǒng shū cài jiāng zhè xiē cái liào fàng jìn dà pén zi
鮑魚、蝦、雞和各種蔬菜。將這些材料放進大盆子
lǐ yòng wén huǒ mèn zhǔ zhè yàng gè zhǒng shí cái de wèi dào huì màn màn
裏，用文火燜煮。這樣，各種食材的味道會慢慢
róng hé zài yì qǐ xiāng nóng yòu xiān měi guò nián guò jié de shí hou dà huǒr
融合在一起，香濃又鮮美。過年過節的時候，大夥兒
wéi zhe pén cài yì qǐ chī tuán yuán fàn rè nao wēn xīn xǐ qì yáng yáng
圍着盆菜一起吃團圓飯，熱鬧、溫馨，喜氣洋洋。

yǐn chá

飲茶

yǐn chá zhè zhǒng yǐn shí fāng shì yuán zì guǎng dōng yòu róng rù le
「飲茶」，這種飲食方式源自廣東，又融入了
xiāng gǎng tè sè zǎo shàng qīn péng hǎo yǒu yì qǐ xiāng jù yú chá lóu yì
香港特色。早上，親朋好友一起相聚於茶樓，一
biān hē chá yì biān chī diǎn xīn xián huà jiā cháng qì fēn wēn xīn rè nao
邊喝茶，一邊吃點心，閑話家常，氣氛溫馨熱鬧，
zhè jiù shì xiāng gǎng rén xiǎng shòu yǐn chá wén huà de zhēn shí xiě zhào chá
這就是香港人享受「飲茶」文化的真實寫照。茶
lóu shàng yǒu pǔ ěr xiāng piàn shòu méi děng bù tóng de chá rèn jūn xuǎn zé
樓上，有普洱、香片、壽眉等不同的茶，任君選擇。
chī de diǎn xīn yǒu zhōng shì de shāo mài xiā jiǎo chā shāo bāo nuò mǐ jī
吃的點心，有中式的燒賣、蝦餃、叉燒包、糯米雞，
yě yǒu wài lái de mǎ lā gāo bù dīng děng děng zhǒng lèi fēng fù yǐn chá
也有外來的馬拉糕、布丁等等，種類豐富。「飲茶」，
kě yǐ ràng rén zài yí dùn zǎo chá de shí jiān lǐ pǐn cháng zhòng duō měi shí
可以讓人在一頓早茶的時間裏，品嚐眾多美食，
jìn bǎo kǒu fú zhè dà gài shì xiāng gǎng rén xǐ huan yǐn chá de yuán yīn ba
盡飽口福。這大概是香港人喜歡「飲茶」的原因吧。

zhè xiē měi shí hé yǐn shí fāng shì shì xiāng gǎng wén huà de zhòng yào
這些美食和飲食方式是香港文化的重要
zǔ chéng bù fen lái dào xiāng gǎng yí dìng yào qù cháng chang yì bǎo kǒu fú
組成部分。來到香港，一定要去嚐嚐，一飽口福
zhī yú yě shùn biàn tǐ yàn yí xià xiāng gǎng de yǐn shí wén huà
之餘，也順便體驗一下香港的飲食文化。