



出大棠轻轨站,远远便望见元朗最出名的两家饼屋店招:“恒香”和“荣华”,两家都以老婆饼出名,年数也都老,现烤现卖,店面虽不大也不招摇,但永远顾客盈门。

元朗以老婆饼出名,但好吃的远不止于此。跟随我,一起从街边的一颗烧卖吃起吧。

牛丸一颗也卖

富丽餐厅就在街角,店面比起它的店名来寒酸多了,但生意好得不得了,排满了学生仔和才下班的年轻人。煎饺、煎肠、鱼蛋、鱼糕、糯米鸡、炸茄盒,统统现做现卖,还有黄澄澄的广式烧卖刚出笼,一粒一粒热气腾腾,看着就忍不住咽口水。

可以堂吃,也可以外卖,守摊的阿姐既精明又耐心,哪怕你只要买一颗尝尝,她也欣然应允。

沿着元朗大马路一直往前,在古亨街转上去,街角的小店“胜利牛丸”,专营牛丸和牛腩,也在元朗颇有名气,牛丸弹牙,牛腩煮得极糜烂,相当入味,可以叫牛丸面或牛腩面,也可以双拼,不过十来块钱而已。

“胜利牛丸”位于十字路口,沿着大棠道一路往下走,再转到教育路,走到大坑渠边往左转到一条小巷里,就能看到“佳记甜品总店”。虽然“佳记”在香港有很多家,元朗也不止一家,可对甜品控们来说,只有这家总店才是 B 仔凉粉的麦加,到元朗必得膜拜。

B 仔凉粉其实就是一大碗各式各样的时令水果,底下铺上一层凉粉,再从上面浇下一碗特制炼乳,分量非常大,起码三四个个人才能吃得光。很多人远道而来,只为这一碗 B 仔凉粉,没想到却错过了店里其他美味:芒果糯米卷、芒果肠粉……还有他家的咖喱鱼丸,同别处味道很不同,调料自家配制,端上桌时香味四溢。小心,它很辣,非常辣哦!

吃遍又新街

从佳记甜品沿教育路往回走,经大棠道转阜财街再转到又新街上。这是一条真正的食街,一家小食店紧挨着另一家小吃摊,两边挨挨挤挤满满当当;行人也大多两眼放光,只为美食而来。

“串皇”是其中名气最大的一家。小小的店铺只有一位店员,下单、烧烤全由一个人负责,手脚麻利得令人眼花缭乱。随着暮色降临,排队的人越聚越多,店员却不慌张,一切有条不紊。猪颈肉、牛柳肉、鸡翅、鸡皮、司华力肠……只要与肉有关,仿佛都可以拿来烤。人气如此之高的关键是酱料,如何形容呢?只有烤到滋滋作响,咬上一口才知道——各种秘制调料激发出肉的鲜美和焦香,实在太好吃了!

“串皇”的边上是“亚玉豆腐花”。豆腐花虽简单,但要做得好吃并非容易事,看哪家糖水店人气最旺便知一二;浇头有糖水和黄糖两种选择,糖水清甜,黄糖增加口感;



元朗美食行街记

大味隐于市

间,深藏市井绝妙好味。却是十足柴米油盐人。咀过来也仅仅半个多小时,小农生活以渔耕为主,出产盐、珍珠和丝苗米。如今从繁华尖沙在多山的香港,只有西北部元朗一带拥有广阔的平原,传统



文、图小曲

豆味浓郁,质感幼滑,入口后像要马上溜到喉咙一般的,才是真味。也可以加入芝麻糊,不会过厚而感到油腻,亦不会过薄而觉得似水一样,全是芝麻的浓香,尝得出店家的用心。除了豆腐花,还有糯米糍和砵仔糕,糯糯韧韧,吃完糖水打个包,带给亲戚朋友尝尝。

随便吃到撑

一路在元朗逛,简直吃到撑。

泰衡街和西堤街口排着长队的地方,都在等着外卖“忠辉烧鹅”的乳猪、烤鸭、豉油鸡和烧腩骨。隔壁的“新爱华茶餐厅”、街对面的“富华餐厅”和“华源”统统坐满人,灯火昏黄,食物的香味飘到街道每一个角落。

“好运来”和“万里缘”的盆菜当天都已买断货,老板伙计正在清理店堂;两家之间的“波记餐厅”生意仍旧很好,门口得意地贴着港媒对自家招牌美食的报道。

比起街角小餐馆,“大荣华酒楼”显得相当有派头。据说它是由香港一个白发胖子食神主理的酒楼,以 10 港币一份的猪油捞饭和千层马拉糕出名,还有五味鸡,头抽蒜片煎生虾等各色菜都不过 52 港币一份。一百来块人民币,就能请朋友来酒楼美美吃一顿,一点也不贵,还有面子。

酒足饭饱,夜色中,转到几步路之外的“许留山”,挑一根又肥又壮的青皮甘蔗,请店员榨汁,入大铜壶煮开,趁热咕咚咕咚喝下,暖心又暖胃口;再去“元生堂”寻几味明日煲汤的药材,顺路到“大同老饼家”买几样酥饼,带回家做夜宵。



圣诞节

是一个分享喜悦和感恩生活的节日,

上海外滩茂悦大酒店将“Wishing Star(许愿星)”作为 2013 年圣诞庆祝主题,与慈善相结合,期冀为贫困山区的孩子送去一份特别的关爱与祝福。在 11 月 27 日点灯仪式上点亮圣诞树上的“许愿星”的同时,也即开启酒店帮助贫困孩子实现愿望的旅程——酒店将在官方微博(@上海外滩茂悦大酒店)上依次发布事先征集到的诸如“我想参观上海科技馆”、“我想在五星级酒店学做小饼干”等来自贫困山区小学生朴实而简单的 10 条愿望,由微博粉丝进行点击投票,当票数达到 2014 时,酒店将帮助孩子们实现愿望。

酒店于 12 月 24 日晚在各餐厅推出平安夜套餐。其中,位于酒店 30 层的非常时髦餐厅将在平安夜为宾客带来传统的欧陆美食;位于酒店 31 层的非常时髦包房则在此寒冷的季节为宾客温暖呈现滋补中式火锅;香荟自助餐厅除了提供一贯多样的国际自助美食外,特别献上琳琅满目的圣诞大餐,如现场烤制出炉的圣诞火鸡,造型奇趣的可爱姜饼等;新大陆-中国厨房一如既往献上原汁原味的地道上海美食;宾客更可于圣诞夜莅临酒店 32 层的非常时髦酒吧,一览无余的浦江美景,体味夜上海的温馨与浪漫的同时,宾客还有机会获得由酒店提供的包括国际往返机票在内的共 888 份惊喜奖品。

2013 年 12 月 31 日新年夜,上海外滩茂悦大酒店除了奉上各款精美美食套餐外,最不容错过的则是令人期待的非常时髦酒吧新年倒计时派对,宾客们将在驻场 DJ 热力四射的音乐陪伴中畅饮巴黎之花香橙,尽情享受浦江两岸一览无余的极致美景之余,倒数迎接新年的到来。

静香圣诞新味道



万众期待的 Calypso 餐厅即将于 12 月 22 日开业,结合了现代地中海菜系及酒廊概念,餐厅位于静安香格里拉大酒店中庭广场,餐厅由世界知名建筑师坂茂先生设计完成,设计成独立两层楼玻璃顶棚建筑,由玻璃构成,竹林环绕,与一旁的毛主席故居相毗邻。纯正浓郁的那不勒斯风味匹萨、意式芝士、自制意大利饺、传统烩饭,搭配严选精致西班牙元素的美味佳肴,意大利 Gelato 冰淇淋、手工意面、炖菜等款款美食正等待着您悦动的味蕾。更值得推荐的是,餐厅提供的分享式开胃菜,将是满足您“浅尝一口”的绝佳机会。美食尚选美酒配——Calypso 的恒温酒柜为宾客们呈献了品类齐全的精选酒品。

而酒店内的中餐厅香宫也迎来了新上任的厨师长廖自力师傅,1969 年出生于中国香港的廖自力大厨,从 1986 年就开始接触粤菜,至今已有 27 年之久,获奖无数,是当代粤菜届的掌门人。廖师傅经常提到粤菜汇集了南海、番禺、东莞、顺德、中山等地方风味的特色,又兼具京、苏、淮、杭等外省菜以及西菜的所长。要品尝静香的新味道,就在圣诞新年!