

1997-2007

淡水湾花园 东方天地

热烈祝贺香港回归 10 周年

4 号楼即将登场

新天地马当路 588 号



东方天地

发展商：上海东方城市开发有限公司

021-53866606 53820699



从兰桂坊到新天地

红泥小炉

文 / 西坡

作为最开放和最具国际视野的都市,香港的成功,为上海的发展提供了很多可借鉴的经验,同时,它的经济文化内涵,也在不断地渗透到上海人的日常生活当中。这不仅是指香港的电影、唱片、周大福、谢瑞麟、莎莎、恒生指数……值得一提的还有它的餐饮。

对于没有机会到香港旅游的人来说,能够直接切入香港人的生活状态、生活方式,就要算餐饮了。

据说上海的时尚地标新天地,就是脱胎于香港的兰桂坊。前些年笔者到香港,专诚到兰桂坊“探营”,结果略感失望,因为无论环境还是档次,新天地似乎都比兰桂坊高了一截。但无论新天地怎样时尚、怎样高蹈,它免不了受到香港的时尚季风的吹拂。在上海,采蝶轩、避风塘等茶餐厅的遍地开花,港式早茶的流行,乃至撒尿丸

的受宠,都在显示香港的餐饮业所具有的渗透力和亲和力,以及本地海纳百川的胸怀和消化吸收能力。还有,本地一些标榜“港式”的餐室,不满足于玩弄“港式”玄虚——写几个招牌字、挂几味烧腊,而是重金聘请港厨主理。所有这一切,固然是两地文化融合、对流的证明,但更重要的是,上海人从对香港早茶的不理解到把它列为休闲方式之一,从热衷大鱼大肉,到青睐小碟小菜,从浓油赤酱到清爽淡雅,从粗放到精致,不能不说起香港餐饮业的贡献。

现在可以肯定的是,香港是除我们所熟知的世界性的金融、航运、转口贸易最为发达的地区之一外,还是美食的中心。而在那种五彩斑斓、高度开放的美食长廊之中,香港的本地餐饮能够不为异域美食同化,立足本地,保持特色,开拓创新,独树一帜,实在令人钦佩。



壹 周一菜

港式早茶

文 / 若丹

伸出两根手指轻叩,名曰谢谢;茶壶揭盖,请加水添茶;付帐叫“埋单”。一壶两盅,蒸虾饺、干炒牛荷、皮蛋粥、马蹄糕、萝卜糕、煎饺、肠粉、菊普……喝港式早茶,已融入很多上海人的生活,且有从双休日向平日蔓延的趋势。

喝港式早茶,最早的记忆在上世纪 80 年代。那时,从广东出差回来的人,必眉飞色舞地大谈喝早茶的经历。好像是 1988 年吧,天津路上开了一家“人人茶馆”,借的是人民旅社的房子。一时间,这里人头攒动,生意应接不暇,听说光茶叶就卖了 40 多万元。随着“人人”在南京西路、中山南路等地开了分店,加上四川路上的新

亚、北京路上的南国等,港式早茶在上海出现了第一个高峰。

香港回归后,以天天渔港为代表的 new 派港式餐厅的崛起,又重新引领了港式早茶的新激流。除了品种更多,更延长了茶点的营业时间,将早茶变成了午茶、下午茶。“避风塘”则几乎是 24 小时营业。时下上海,港式茶点进入了新境界,除了新开的各种茶餐厅外,传统广东餐厅如新雅粤茶馆、杏花楼也都开起了港式早茶,杏花楼装修一新后重新开张,不仅专门请来香港名厨,而且早茶从早供应到下午 5 时。何时去饮茶?



B22 美食物语
港式肉骨茶
香港厨师马兆鸿

B23 吃遍中国
香港,怎么就这么香

B24 上海味道
香港茶餐厅,一晃十年