



和昌大押 創新中菜

世間上有些飲食題目，例如雞翼、壽司、芝士餅、茶餐廳，大可以每三周兩月拿出來撰寫一下，讀者既永不言倦，還竟然覺得充滿新鮮感，當中除了雞翼、壽司、芝士餅、茶餐廳，尚有經典的下午茶 Vs high tea，無論看多少遍，讀者都忘記兩者的分別；無論寫多少次，大家都視為「全新資訊」。

文、圖：陳俊偉 (ccwai31@yahoo.com) 協力：SriLankan Airlines

請容我再說多(第一千零)一次：下午茶跟 high tea 之不同，並不在於哪一個較 high，而是時間：下午茶是指 3 時半至 4 時半期間的餐飲小叙，high tea 則是大約 5 至 6 時的黃昏美食。後者原意是替代下午茶和晚餐的「二合一」策略，食品的款式和分量自不然比下午茶更多更大，除了糕點、酥批、三文治，還奉上冷盤、魚雞、雞蛋等。由於此時段的茶點在正式飯桌供應，餐枱比下午茶的小枱高出一點，所以稱為 high tea。

印度洋作佈景

在倫敦，下午茶比 high tea 更普遍，有些酒店把下午茶時段延長，索性免去 high tea，很少像 The Dorchester 的可以堅持到底。近年品嚐過不少 high tea，留下最深印象的是在斯里蘭卡首都科倫坡 (Colombo) 的 Galle Face Hotel。

該酒店在斯里蘭卡，儼如半島酒店在香港的地位，屬城中地標級數，它建於 1864 年，坐落於長達 1 公里的臨海散步區 Galle Face Green，坐擁無盡頭的印度洋，世界各地名人富豪空降科倫坡，都指定入住，我相信他們是入住重新裝修的南翼豪華客房，據說尚未裝修的部分不怎樣華麗。面向印度洋的露天庭園和長廊位置，於下午 4 時許至 6 時供應名副其實的 high tea。

款式多分量夠

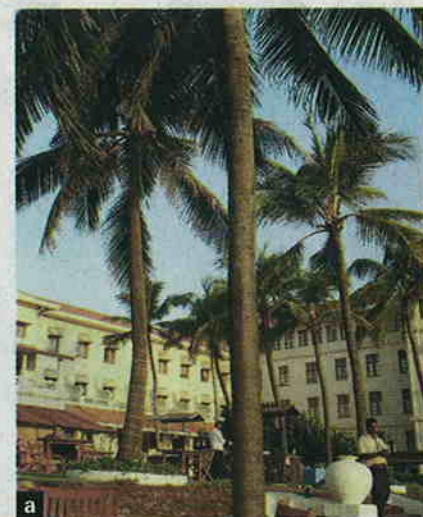
我明白科倫坡不是太平盛世的西方國家，對其 high tea 不能抱有太多要求，也許因此得到意想不到的收穫，那份 high tea 除了有名茶、糕點、小甜餅、迷你薄餅，還有廚師即席炮製的炸肉丸、炸春卷、鮮蝦三文治、忌廉蘑菇酥批、炸印度式咖喱角等任點任食自助熟食，當然當然，有多美味，都是小食而已，不過款式和分量真是十分足夠，完全切合替代下午茶和晚餐的「二合一」功用，而且有維多利亞色彩建築做陳設，使餐飲氣氛保持輕巧的優雅，沒有淪為 cheap cheap 下午茶 buffet，再加上印度洋海風作大佈景，清爽的海風緩緩吹來，為斯里蘭卡的火熱降溫，臨近 6 時，金黃色的陽光更灑到餐枱上茶杯內，像為眼前一切施展法術，變成難能可貴的最美一刻。

而這個 high tea，只是港幣 40 多元。

價格之便宜，毫無疑問，當中的「抵」，包含無限哀愁。若果沒有經歷長達 19 年的內戰，若果泰米爾之虎不再偶爾放炸彈，國家發展便不致白白斷送，斯里蘭卡應該是一個非常受歡迎的旅遊地點（當然，那 high tea 的價錢將會很不同）。只是命運弄人，國家不和平，有多好的 high tea，也沒人去享用。

Galle Face Hotel

網址：www.gallefacehotel.com



a 外貌吸引

酒店外貌吸引，不過有朋友說，有些尚未翻新的客房，只比長洲度假屋好一點。

b 殖民建築

殖民地色彩的建築，是歷史的見證，也是旅遊的景點。

c 黃昏襯托

有印度洋黃昏作為襯托，Galle Face Hotel 的 high tea 變得極之不凡。

自從和昌大押修復工程竣工，The Pawn 開業以後，昔日低調的當舖頓成城中焦點。食客話題，不止是 The Pawn 的餐飲體驗，更多的內容是圍繞那神秘的地舖。到底會由哪個品牌經營、供應哪國菜系、什麼時候開幕，客人統統沒有頭緒，一顆好奇心就這樣吊着。不過，近日那圍板終於拆下，謎底揭盅。

文：李明潔 圖：麥兆豐

新店名為「祇月」，由 OVO 老闆馬文龍 (Thomas) 經營。饕客未必認識馬文龍，不過熟悉設計及家品的，就必定知道他。設計師出身的 Thomas，9 年前在星街開設了其首家家品店 OVO Home，後來店子遷往皇后大道東時，已打算闢出一角作咖啡店，然而配套不足，計劃擱置。「我希望透過店子為客人提供生活必需品。家品、盆栽、美食於我就是必需，所以先後開設了 OVO Home 和 OVO Garden。」Thomas 說，開設餐廳的念頭一直在腦中縈繞，等待了這些年，終於等到一個合適的場地。

設計源自四合院

「其實是 The Pawn 通知我，我才知道這裏招租的。」The Pawn 的裝潢講究，自然想找一個旗鼓相當的鄰居，襯托出整個建築的氣氛。看祇月的裝潢，便知道 The Pawn 找對了人。餐廳由 Thomas 設計，以四合院的概念，將場地分為「賞」、「迎」、「閒」、「聚」及「樂」五個部分。最令人注目的是佔地最大的「樂」，即進餐區。「我在台灣、泰國等地購入桌椅擺設，而當中有部分更是我的私人珍藏呢。」如掛衣服的架子便是 Thomas 的收藏品。而店中其他家俬均會出售，有興趣的客人向店員查詢便可以了。

傳統菜式注新意

Thomas 是店子的主腦，不過若欠了總廚黃興和的一雙巧手，也不能成事。黃興和曾在日本烹煮中菜近十年，出品糅合了中、日風格，亦喜歡在傳統菜式中注入新意。「例如咕嚕肉使用涼果代替菠蘿，汁醬也經改良，味道及賣相與傳統的不一樣。」黃興和邊說邊端出菜式，創新賣相易於接受，不過第一次光顧的客人，未必了解此處供應的味道不是傳統口味，很容易出現期望落差，宜向店員先查詢菜式材料及烹煮手法，有了心理準備，才可欣賞到店子的心思及誠意。

1 兼售家俬

除了 Thomas 的私人珍藏，其他家俬均會出售，客人可向店員查詢定價。

2 金箔海膽素翅羹

Thomas 注重環保，故以素翅代替魚翅。湯底採用雞湯，配上日本入口的海膽，味道賣相均不比魚翅差。(\$98)

3 水煮牛肉

一般的水煮菜式都以「水浸肉」的樣貌上桌，不過黃興和認為那樣不美觀，故將汁醬減半，令賣相更具美感。(\$158)

4 大腦與手

Thomas (左) 是店子的大腦，總廚黃興和就如一雙手，將腦子的思想變為事實。



祇月

地址：灣仔莊士敦道 66 號

電話：2527 6088

營業時間：上午 11:00 至下午 3:00、
晚上 6:00 至 11:00

人均消費：\$400

泊車：合和中心 \$24/小時

