

香港文化的一部分茶餐厅 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/238/2021_2022__E9_A6_99_E6_B8_AF_E6_96_87_E5_c34_238194.htm 茶餐厅作为最道地、最草根的饮食场所,早已成为文化的一部份,即使在旅游协会向外地人士推销香港时,茶餐厅也是卖点之一,而其中有些更成为该类型食肆的“名牌”,吸引大量市民甚至明星光顾。代表香港饮食文化的茶餐厅,也是非吃不可的香港饮食体验。最出色的港式咖啡、奶茶仍只有在茶餐厅品尝得到。有人说,茶餐厅是香港人的“大众食堂”,也有人说,茶餐厅是香港“城市中的祠堂”。作为最草根、最本土的饮食场所,茶餐厅流行多年后仍深为香港人钟情。今天见报的一项调查显示,近五成港人受访者称茶餐厅是他们外出午膳时最常光顾的地方;而在香港上月举办的“十个最代表香港的设计”评选中,茶餐厅得票排名第一,成为港人眼中“最香港”的设计。在“十个最代表香港的设计”中排名第四位和第六位的菠萝油(面包)和鸳鸯(饮品),两样都是港式“茶餐厅指定食品”。十项“最代表香港”,竟有三项紧扣“茶餐厅”主题,由此可见,香港人多么地喜欢茶餐厅。编者今天在雅虎香港网搜索“茶餐厅”香港网页,获得四万多个搜索结果。网上有一段文字,或可反映出茶餐厅在港人心目中的地位:茶餐厅,是香港人每日都会经过或光顾的地方,亦是城市中的祠堂,供人讨论时事;是甜蜜回忆的地方,令人难以忘怀;是无情人间的加油站,给人点点暖意;是流离生活的支点,让人仅有的归属;是看出人生百态的好地方。茶餐厅获得港人垂青,理由归纳起来主要是:茶餐厅的方便快捷,与争分夺秒的港

人生活节奏十分合拍。茶餐厅定价大众化，每餐平均消费约二十至四十港元，即使天天光顾，普罗大众也消费得起。茶餐厅食物款式多，既有中式酒楼供应的肉类、海鲜，又有西餐厅售卖的火腿奄列、西多士、沙律、咖啡及奶茶，还有煲仔饭、碟头饭、盅头饭、生滚粥、粉面、煎炸小食、明炉小炒等本地传统的大排档食品，此外，香港还有一些独具茶餐厅特色的食品，其中“鸳鸯”可能是“最港式茶餐厅”的饮品，所谓的“鸳鸯”就是奶茶和咖啡混合，这种中西合璧的茶餐厅独创饮料，最是体现香港融汇东西文化的城市特色。茶餐厅营业时间长。上述原创自五湖四海的餐饮小吃，在茶餐厅的早茶、午饭、下午茶、晚餐、夜宵，轮番应市，不少茶餐厅还做外买，兼营盒饭和面包西点。如此精明灵活经营，也让薄利多销的茶餐厅商家，赚取可观的收入。有香港学者认为，茶餐厅的出现，要追溯到早期殖民统治的香港。于二次大战后，香港深受西式生活习惯影响，西方人“叹西茶”（喝咖啡）的方式，为华人喜爱，但一来早期西餐厅为西人所开，不招待华人，二来本地人也不愿与殖民者同室而坐，且这类食肆收费昂贵，故辗转出现华人开设的“茶餐厅”。茶餐厅的前身，据说是“冰室”，到战后，茶餐厅标榜的就是特制咖啡、丝袜奶茶，及两者的结合——“鸳鸯”。茶餐厅作为大众食肆的代号，见证了香港大半个世纪的变迁，它充满的平民气氛，它承载的本土文化，给人一种“街坊”的亲切感。难怪不少港人说：一旦离开了香港，也会挂念着茶餐厅。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com