**最香港！寻地道港风 品顶级港味**

富庶，真富庶，从街角上的水果摊看到中环乃至上环大街的珠宝店；从悬挂得如同榕树一般繁衍的腊食及海味铺看到穿着定阔花边艳色新装走街的粤女；从石子街的花市看到饭店门口陈列着“时鲜”的花狸金钱豹以及在浑水盂内倦卧着的海狗鱼，唯一的印象是一个不容分析的印象：浓密，琳琅……——徐志摩《浓得化不开（香港篇）》

香港，一个充满传奇的都市，历经风雨却历久弥新，用尽全力的丰富着，却也有着自己的坚持和淡泊。任何一个游人，初到香港，无疑都会像徐志摩笔下那样，被那种浓密感、琳琅感冲击着，撼动着。

香港旅行，除了维港、海洋公园、迪士尼，还有很多让人着迷之处。这是一个街头巷尾，都非常值得细细品味的城市。如果你的香港行程里，有一天的时间可以拿来闲逛，不妨跟随小编的镜头，去品品香港的街巷趣味。

而香港给我带来的印象，更像是一款浓郁的香氛，前调带着强烈的辛辣感，给人带来些许压力；中调逐渐缓和下来，散发出些许花香，告诉你其实在香港脚步可以慢一些；尾调则如木香般沉稳绵远，像是有很多故事要跟你讲述。

天际100绝美维港夜景。借第十届香港美酒佳肴巡礼之机，我有幸再次造访香港。跟随土生土长的港人李哥，去寻访藏匿在街头巷尾的地道港风。而不同于以往，除去初来乍到时那种浓烈辛辣之感外，这次的寻访，更多了些许清新绵远的味道，如同一株百年老树上新盛开的花朵，让人满心欢喜，想要停留的久一些，再久一些……

旧城中环：说不尽的故事。如果让我选择一个最具港风的区域，窃以为非中环莫属。中环历史不足二百年，却见证了香港从小渔村发展成为国际大都会和环球金融中心。它有着举世闻名的现代都市天际线，但这些摩天大厦却没有挤压掉旧时之味的生存空间。每一条老街巷里，高低错落的霓虹灯招牌，像是已经亮了一个世纪那么久远。

乘坐叮叮车夜游中环。寸土寸金、高节奏的发展，并没有让这座都市急于在城市规划上大范围推翻重来，相反，那些曾经见证了香港飞速发展的老建筑、历史遗迹，有很多被保留下来，并且被“活化”，现代文化被注入其间，作为传统文化特色的延续和发展，成为了现代香港人、全球游客都不容错过的港风好去处。

到访中环的游人，一定不要错过下面三处体验：

①PMQ元创方，位于中环荷李活道苏豪区的前已婚警察宿舍建成于1951年，是亚洲首座兴建给已婚的初级华人警员及其家属居住的宿舍，此外还有一座附属于宿舍大楼的少年警讯会所楼。中环飞速发展时，这里也是无数开发商觊觎的钻石地带。但香港特区政府，于2010年11月宣布将原址活化为香港文创中心，即现如今的PMQ元创方，保留了这座极具历史价值的建筑。

中央书院旧照。往前追溯近百年，这里还曾经是香港中央书院的原址，是香港开埠以来第一间为公众提供中、小学西式教育的官校，1884年，时年18岁的孙中山先生就曾入读该校，可惜原校舍主体建筑在二战时湮没于炮火纷飞中，但残留的花岗岩支柱、基座、梯级，墙角的隅石以及长在石墙缝隙中的老树，顽强地“活”了下来，成为城市记忆的时光隧道入口，也成为这座城市的文化养分。

PMQ元创方现云集超过100位设计师及创意企业家，带来不同的时装饰物、时尚生活产品、食品、家具、珠宝及手表、设计服务及设计廊等。另外，这里也有餐厅、展览场地及活动设施等，几乎每天都有多场文创类活动可参与。

②孙中山史迹径，史迹点上的艺术家作品（“四大寇”聚所杨耀记）。

游览完PMQ，千万不要忘记沿着孙中山史迹径走一走。孙中山先生的革命思想孕育于香港，他在香港接受了中学和大学教育，结识了众多志同道合的朋友，怀揣强国富民的理想，多次策划推翻清朝的活动。孙中山史迹径便是依据当年孙中山先生足迹，规划出的一条主题游览线路，线路包含16个史迹点，囊括了孙中山先生曾经的学校、住所，与友人谈论国事的场所、革命活动的地点等等。

史迹点上的艺术家作品（杨卫云遇刺处）。下载IM Guide移动应用可以依次打卡史迹点。值得一提的是，香港旅游事物署、中西区区议会、康乐及文化事务署合作，以“古今·艺术”为主题，邀请九位本地艺术家，根据史迹主题，在这些史迹点上设计了装置艺术品，让史迹点也焕发出了现代活力，游客可至旅游服务中心获取一张孙中山史迹径的游览地图，并下载IM Guide移动应用，一边游览，一边在线打卡，整条线路全程大约耗时2小时，一定要提前规划好时间哦。

③大馆，中区警署建筑群是香港法定古迹，经过“活化”后定名为“大馆”，包含一系列历史文物、当代艺术展览，表演及文化娱乐活动。除了两座全新的建筑物，原有的16座古迹及多个户外空间均被修复振兴，包括前中区警署、前中央裁判司署及域多利监狱(Victoria Prison)。

据历史记载，1931年6月，胡志明在香港被港英政府逮捕，其后一直收监于域多利监狱。胡志明于1961年写下的回忆短文曾提到“囚室面积不值一提，只够人蜷缩而睡。头顶有一扇封着铁枝的半月形窗口，日间仅有些少光线射入……每天囚犯有15分钟时间在一窄巷中踱步，抬头只见细如手帕的天空，令人觉得置身井底。”

现在，走进大馆，曾经的建筑还在，每一个细节都得到了保留，但在此流连的已经是来自全球的游人，品美食，喝美酒，看展览，赏演出，甚至是约上小姐妹一起拍一套写真……如今的大馆，满是浪漫的调调。

深水埗：最接地气的港风。与中环不同，深水埗少了些许“洋气”，却多了更浓厚的港味，像是一个老者，在飞速发展的国际化都市里，坚守着自己的生活节奏。

这里看不到中环般林立的现代化高楼，建筑群的年龄大都在五十岁之上，街头出入的本地人也以老者居多；珠仔街、纽扣街、皮革街……各种琳琅满目的店铺，依稀让人看到了上世纪五六十年代香港纺织业心脏的身影；而那些十几元就能尝到的街头美食，更是传承着香港的传统味道……许鞍华执导的电影《桃姐》，绝大部分的取景地都设在深水埗，以一个香港家庭的情感基底，感动了无数观众。

可以说，深水埗拥有的，是最接地气的港风，而这港风里除了坚守，也有着令人惊艳的创新。

①美荷楼，美荷楼一带本是依山而建的大片木屋区，居住着底层的港人，1953年的石硖尾大火，让这里将近五万八千名居民无家可归，为安置灾民，香港政府在翌年兴建了石硖尾“徙置大厦”,是香港公共房屋政策的鼻祖，而美荷楼正是首八座石硖尾徙置大厦之一。

在这流离失所的人群中，一个七岁的男孩也跟着父母从熊熊烈火中逃亡出来，并在一年后搬入徙置大厦，同年，香港开始推行免费教育政策，小男孩走进了校门。长大后，他以石硖尾成长的日子为蓝本，拍摄了电影《喋血街头》，没错，他就是著名导演吴宇森。

美荷生活馆里，通过大量的老资料，再现了第一代公屋时的香港生活。

2005年，美荷楼结束了它作为第一代公屋的使命，彻底关闭。由于缺乏维护，楼体及楼内迅速呈现出颓败之势，2008年，美荷楼被纳入政府的活化工程，一部分被改造成为青年旅社，一部分则建成“美荷生活馆”，摆放从当时居民处征集来的1200多件日用品，再现了第一代公屋时的生活场景，为曾经的岁月留下一个供人观察与思考的窗口。

②公和豆品厂（深水埗店），深水埗的街头美食也别具特色，不容错过的一家便是公和豆品厂。公和豆品厂创建于1909年，目前在港内还留存有十多家分店，深水埗这家年头最久远。该店于1960年起便扎根在深水埗，采取前店后厂的模式运营，豆制品即做即卖，一代代传承至今。

走访时，恰好碰到现任店主苏意霞女士，年轻开朗的她打破了大家对传统老店当家人的印象。苏女士曾经放弃了令人艳羡的投行工作，从父亲手中接过了这家需要起早贪黑运营的店铺，谈起缘由时，苏女士浅笑答“家里有这么一间传统的老铺子，如果不把它传承下去，会觉得很可惜”。

店内食客区面积不大，常常需要等位，很多香港本地人，也把这里当做下午茶的去处，走累了便进去点一碗豆花，歇歇脚。首次进店的游客，不妨效仿当地老饕的吃法，来一套“一碗一杯一碟”：一碗豆花、一杯豆浆、一碟煎酿豆腐或豆泡，想象一下自己正坐在1960年的香港，品味市井之声仿佛凝固了时间般的韵味。

店铺内走到头，便是工厂的入口，可以直接看到豆腐、豆花的制作过程，碰上大师傅不忙的时候，还能唠上两句做豆腐的心得，这大概可以称作食客界的“沉浸式体验”了吧。

不容错过的游览方式，如果时间充足，一定要体验著名的叮叮车和观光巴士，会带来不一样的港风视角。

①乘叮叮车夜景巡游，叮叮车可谓是香港有代表性的交通工具之一，1904年开始营运，截止至今已经行驶了一百多年了，是世界上最古老的有轨电车之一。叮叮车行驶在香港岛的主要区域，在香港岛的西环，中环，湾仔，铜锣湾，北角都能看的到叮叮车，因此形成的“电车路”也是香港岛的重要标志之一。

坐在叮叮车里，是一种很神奇的体验，好像自己变成了小小的人偶，坐着大大的玩具，穿行在一个高楼林立的沙盘里。

建议叮叮车体验可安排在晚上，晚风吹过复古感十足的车厢，吹乱了发丝，繁华夜景依次从车窗外退去，白天里的焦灼感仿佛也跟着褪去，车厢里寥寥几人，连说话声都悄悄的，好像不愿意搅醒梦境一般。

②乘观光巴士穿行都市，除了叮叮车，乘坐双层观光巴士（Big Bus）也是非常值得一试的体验。观光巴士的楼梯二层可谓是绝佳的移动观景台，耳边语音导航仪的精准解读能够迅速带领你捕捉这座城市的灵气。

观光巴士在香港线路丰富，涉及到香港岛和九龙两个主要地区，二十多个站点几乎覆盖了香港所有著名地标和优质景点。

乘坐在观光巴士中，会感受到浓烈到极致的都市感：摩天大楼鳞次栉比的扑面而来，十字路口川流不息行色匆匆的上班族，立体化交通网络中像是被折叠起来一样的车流，维港举世闻名的天际线……目不暇接之余，心底竟生出一种崇敬之感。

美酒佳肴好去处。当然，走走停停，少不了吃吃喝喝，香港美食美酒的密度之高，很多时候会让人觉得无从下手，食量有限的我，无奈只能选取几家最具代表性的来大快朵颐，满足之余，更多的是遗憾，恨不得有九个胃，才能不辜负此行。

老饕们一定都对香港这座美食之城情有独钟，这个神奇的城市，仿佛街头巷尾都充满了美食的香气。今天，我们就跟随大厨莫灿霖的脚步，去看看他一手创办的铁板烧餐厅IM Teppanyaki & Wine，这家餐厅开业于2013年，虽然相对年轻，但已连续摘下了2017、2018两届米其林一星。

IM Teppanyaki& Wine开业于2013年，虽然相对年轻，但已连续摘下了2017、2018两届米其林一星。餐厅总厨兼创办人莫灿霖累积逾三十年的铁板烧厨师生涯，并曾于大和饭店、大关日本料理、千登世铁板烧、日航酒店“嵯峨“、香格里拉酒店日本餐厅滩万、田舍家，由小厨晋级，到行政总厨的位置。料理时，他坚持选用顶级新鲜食材，食材大多从日本进口而来。招牌菜有甘鲷鱼伴海胆忌廉汁、北海道野生虾夷黑鲍等。

太平馆，现任店主是太平馆第五代传人徐锡安先生，徐锡安的曾曾祖父曾于西餐厅学厨，于1860年在广州的太平山区创办了其第一家中西结合的餐厅，用中国人喜欢的口味来烹调西餐，从那时起，太平馆就一直是家族生意，也一直是时代洪流中永不褪色的“网红餐厅”。1925年，周恩来和邓颖超就在广州的太平馆举办了婚宴，而鲁迅、郭沫若等名流也常常光顾。

在抗日战争时期，太平馆已传到了徐氏第三代、徐锡安的爷爷徐汉初手中管理。广州沦陷，很多商铺关闭，徐家不得不暂停广州太平馆的经营，迁往香港避难。1937年前后，太平馆分店在香港上环开张了。而广州太平馆在歇业了一两个月之后又恢复营业。这样，太平馆在穗港两地同时经营，直到上个世纪五十年代，公私合营，徐家才从广州太平馆的经营中退出。而香港的太平馆从徐家第三代一直经营至今，从一家到如今的四家，位于中环史丹利街的这家，则是保留至今的香港总店。

在这家店里吃饭，看着古色古香的装修，和头发花白的侍者，会有种穿越时光的感觉。店里的食客中，也可以看到很多老者，或许在他们的生活中，太平馆已经成为了生活中的一条脉络，在人生的长河里，无数美好的时刻，都曾与这条脉络相交，留下永远鲜活的记忆。

the flying elk是米其林三星名厨BjornFrantzén在香港开设的，总店在瑞典开业多年，是当地人气酒馆，香港店是首家海外分店，大厨会以北欧特色食材及烹饪手法，配合本地文化创作全新菜式。

值得一提的是，餐厅二层平台外，是绝佳的观景位，可以一边品尝美味，一边看车流环绕著名的艺穗会来来往往。

Rech是法国巴黎著名的海鲜餐厅，于1925年开业，2007年被名厨Alain Ducasse接管。Rech by Alain Ducasse于2018年荣获《香港澳门米其林指南》一星及福布斯四星评级。香港洲际酒店是Rech餐厅首个冲出法国的据点，供应从法国空运的新鲜生蚝和鱼类，及主厨以其个人演绎炮制出的各式菜肴。

当然，这里也是最著名的景观餐厅，巨大的落地窗外，维港景色尽收眼底，尤其是华灯初上之时，点一杯红酒，与最心爱的人在此共进晚餐，可以说是浪漫到极致的选择。想要求婚的小伙，如果选择Rech by Alain Ducasse作为求婚晚餐地，窃以为成功率会呈指数级上涨。

Quinary是一家名列世界50强的酒吧，调酒师Antonio Lai在国际上曾获各种殊荣，他将传统亚洲食材与最先进的西式鸡尾酒调制方法完美结合，制作出中西合璧的分子鸡尾酒。

酒吧的招牌鸡尾酒为Earl Grey Caviar Martini，底酒为伏特加，加入橘香酒，并放入接骨木花糖浆，亮点是“雪顶”一般的泡沫，泡沫由伯爵茶经打泡机打制，绵密且充满弹性，放在鼻下，茶香四溢，可为是一款好喝又好玩的鸡尾酒。

香港旅游推广官王嘉尔在第十届“香港美酒佳肴巡礼”。当然，如果你在十月底到访香港，美酒佳肴巡礼是寻味的绝妙去处。这是香港一年一度集美食、美酒、娱乐于一身的全民盛宴。

2018年第十届“香港美酒佳肴巡礼”规模盛大，现场入驻了450多个摊位，云集名厨创意美食、餐厅招牌菜品、来自世界各地的特色街头小吃以及顶级佳酿。而紧其后，随即登场的 “香港盛宴11月”将这场环球美食盛事延续至整整一个月，引爆全城狂欢。食客们不仅可享用到来自香港过百间人气餐厅的特制菜单，“领展赤柱广场美酒佳肴月美酒市集”和“香港国际美酒展”的精选佳酿、“兰桂坊日本嘉年华”及“出奇欢乐皇东节”的种种味觉惊喜也将接踵而至，进一步延伸食客们的美味体验，充分感受香港作为“美食之都”的诱人魅力。