



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

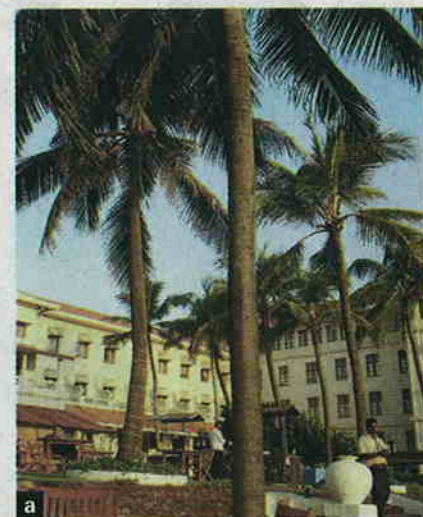
我明白科倫坡不是太平盛世的西方國家，對其 high tea 不能抱有太多要求，也許因此得到意想不到的收穫，那份 high tea 除了有名茶、糕點、小甜餅、迷你薄餅，還有廚師即席炮製的炸肉丸、炸春卷、鮮蝦三文治、忌廉蘑菇酥批、炸印度式咖喱角等任點任食自助熟食，當然當然，有多美味，都是小食而已，不過款式和分量真是十分足夠，完全切合替代下午茶和晚餐的「二合一」功用，而且有維多利亞色彩建築做陳設，使餐飲氣氛保持輕巧的優雅，沒有淪為 cheap cheap 下午茶 buffet，再加上印度洋海風作大佈景，清爽的海風緩緩吹來，為斯里蘭卡的火熱降溫，臨近6時，金黃色的陽光更灑到餐枱上茶杯內，像為眼前一切施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