

## 口語溝通

### 討論題目

有一個外國朋友要來香港，你會帶他去嘗試甚麼地道食物？

1. 中菜館

2. 火鍋

3. 街頭小吃

### 資料

資料一至三，請參看3月23日《S-file悅讀中文》P.14- P.15。

### 小組討論

試以 5 人為一組，準備時間 10 分鐘，每個同學輪流發言 1 分鐘，然後全組的討論時間為 10 分鐘。

### 討論點

- 推薦外國朋友嘗試香港食物的準則是甚麼？
- 中菜館、火鍋、街頭小吃分別有麼特點？

### 論點參考

#### 余健志（廚師）

其實香港人的飲食習慣很早已有fusion成分，街頭小吃咖喱魚蛋就是一個典型的代表。傳統上，中國人並不吃咖喱，將東南亞的咖喱與魚蛋同煮，卻收到了意外的效果，這麼多年來都受到香港人的歡迎。

#### Marwan M. Kraidy（學者）

文化全球化是一種不同文化的形式及內涵的雜化過程。因此，後現代的飲食文化本身是一種「混雜」（hybridity）過程，而香港飲食文化的特色是東西方文化的交融所在，同時顯現出香港本土的特色。

### 本地報章副刊

上世紀五十、六十年代，圍爐取暖，家家必備。不時，不食。十冬臘月，寒風刺骨，方才是紅泥小炭爐齊燃之時。滑牛、豬腰、豬腩……新鮮配料放滿

一碟，星火飛騰，熱氣氤氳，清湯甫滾，一箸肉片魚片隨即在銚煲裏灼灼焗焗。剛熟就食，最痛快不過……能與至親共敘圍爐開餐，把酒言歡，熱熱鬧鬧。暖在身，也暖在心。

### 觀點舉隅

#### 甲同學：選擇中菜館

我會選擇帶外國朋友去中菜館。我認為衡量的準則在於該種食物能否體現香港特色，而中菜館正正能體現香港精英飲食文化以及博大精深的中華飲食傳統，把香港飲食最美好的一面呈現給外國朋友。

中菜館能讓人體味正宗傳統的中國風味。香港特殊的地理和歷史地位，令來自中國五湖四海的中菜人才皆匯聚於此。無論是點心、廣東菜，抑或上海菜、川菜，皆能讓外國人一嘗最正宗地道的中國口味。

同時，與最傳統的中國餐廳不同，香港的中菜館又有一些中西合璧的菜式，充分體現香港作為前英國殖民地的中西混合文化。由於中菜館既有深厚傳統亦不乏創新菜式，饒有香港特色，故值得外國朋友一試。

#### 乙同學：選擇火鍋

我會選擇帶外國朋友嘗試火鍋。我認為衡量的準則在於該種食物能否體現香港特色，而火鍋正正能體現香港中產的飲食文化及港式風味，把香港飲食最真實的一面呈現給外國朋友。

火鍋的吃法充滿中國傳統特色。人們把事先預備好的各種配料如肉類、丸類、蔬菜、麵食等放進不同湯底的鍋裏煮熟，並立刻享用。此種吃法對外國人而言必定非常新鮮。同時，吃火鍋時人們在圓桌圍爐而坐，輪流放食物、互相分享、互相交談，熱鬧的氛圍也是中國或者亞洲地區所獨有的。

另外，火鍋在香港的選擇多元，除了港式風味的「打邊爐」，還有日本壽喜燒、重慶雞煲等，是普羅大眾的用餐選項，能讓外國朋友一窺香港地道的餐廳風貌與多元飲食文化。

#### 丙同學：選擇街頭小吃

我會選擇帶外國朋友嘗試街頭小吃。我認為衡量的準則在於該種食物能否體現香港特色，而街頭小吃正正能體現香港平民的飲食文化及港式風味，把香港飲食最地道、最大眾的一面呈現給外國朋友。

街頭小吃別具香港特色，更聞名世界。街頭小吃源自香港的路邊攤檔，原為基層為了維持生活所需，應運而生的店鋪，現在則成為香港的象徵。街頭小吃選擇多元、價錢廉宜，如雞蛋仔、魚蛋、格仔餅等，均是香港特產，其他地方無法炮製出相同的口味，是外國朋友必嘗的。

除此之外，外國朋友能獲得在街邊檔攤、甚至是流動熟食小販買食物、掃街，並於街上進食的獨特體驗，還可感受香港步伐急促的社會之下快速的

飲食文化，以及人來人往的擠擁都市。