

半島酒店餐廳

香港開埠初期，西餐便是西餐，中菜便是中菜，壁壘分明，沒所謂 fusion。提供西餐的地方離不開是酒店、高級餐廳或是私人會所。加上強烈的種族歧視，出入西餐廳的都是洋人，華人只能望門輕嘆。

踏足半島的意義

能夠踏足半島，是不少香港人的願望，因為這家自一九二八年開始在香港營業的五星級酒店，給人家的感覺是，只有達官貴人及洋人，才有資格光顧。這個觀念在早期歧視華人的殖民地時代，特別強烈。從此，酒店成為上流社會、名媛貴婦指定的宴會場所，所以半島享有「遠東貴婦」的美譽。開業初期，半島只有三間餐廳：Lobby、Gaddi's 及 Verandah，都是以提供西餐飲食為主。

踏足半島這間氣派非凡的酒店，是無數香港人的願望（照片由半島酒店提供）。





Gaddi's

這是半島歷史最悠久的餐廳，開業至今六十年，也是香港第一間擁有高雅裝飾和華麗裝潢的正統法國餐廳。所謂先敬羅衣後敬人，要在這間餐廳進餐，必須衣著端莊，男士要穿著「踢死兔」，昂首闊步帶著女伴徐徐步入這個高掛了水晶燈的大廳，拿著抹得光亮的銀器餐具細嚼美食，無聲無息地帶出了餐廳和客人之間配合得天衣無縫的氣派。以往有很多名流紳士，都在這裡聚餐，甚至舉行結婚宴會。

Gaddi's 的貴氣，可以從它的價錢略知一二，當時半島侍應每月工資約一千多元，而在這裡吃一頓 4-course dinner 就承惠一千大元了。

血鴨

在 Gaddi's 大廳正中靠窗的位置，有一件鎮店之寶。它遠望像是一個十吋高的中國銀鼎，頂尖有一個呔盤。經酒店員工講解後，便知道它是 Gaddi's 開業時從法國訂製的



Gaddis 的鎮店之寶：
全銀血鴨器。

全銀血鴨器。血鴨器本身已經是世界上稀有的器具，加上它的歷史及價值，絕對是無價之寶。

血鴨是正宗法國菜之中非常高級及名貴的菜式，有四百多年歷史。光聽「血鴨」這個名字，我只覺得麻木不仁和冷血。驚嚇程度有如曾經瘋魔一時的廣東名菜「猴子腦」。然而，這道菜卻讓法國人引以為傲，甚至認為吃血鴨是一生必須吃一次方才無憾的人生大事。

製作這道法國美食的高級銀器已經盡顯豪華，選用的食材更是上乘之選。鴨必須是重三公斤的法國貴族鴨種 *Challandais*，其他鴨種一概不予考慮，法國人對食物要求之高已經不言而喻了。

製法是先將鴨胸燒烤，把骨及肉放進血鴨器以強力壓榨，鴨血便會徐徐流出，因此名為「血鴨」，英文名為 *Pressed Duck*，法文稱為 *Canard à la presse*。然後把鴨血混入鴨肉烹調，加上香料、干邑，表演出一個小火球後便可以上碟。用血鴨器壓血及整個烹調過程都是在食客席前即席炮製。製作血鴨的食材都是非常難得的，所以如今能夠提供血

鴨菜式的餐廳都具有超然的地位。

多元化的西餐廳

雖然 Gaddi's 是名符其實的法國菜餐廳，但早期餐廳提供的菜式十分多元化，有意大利菜、俄羅斯菜以及中國菜。正好反映了當年半島的特殊地位：中西文化的交匯點。當年半島位於尖沙咀火車站旁，而且曾經是航空公司的售票櫃位。因此往來的差旅人士都是以半島為落腳點，餐廳經常被用作商人談生意的地方；不少政府官員，也都是在 Gaddi's 進餐，是當時殖民社會的縮影。於是，Gaddi's 配合來自主要國家的客人需要，在餐單上提供各項選擇。



當年一些航空公司票務部就設置在半島的大堂（照片由半島酒店提供）

下午茶

坐在半島雅緻的下午茶座，欣賞著大廳的天花及支柱上歐陸風格的雕刻，吃著三層高的傳統 *tea set* 食物，喫著英式伯爵茶。愛懷舊的人不妨合上雙眼幻想著港督、中東富商、荷李活影星坐在附近，享受著即場彈奏的輕怡又典雅的樂章，這便是六十年來半島下午茶不變的英倫情調。

tea set 的規格是分三層：底層是 *scones*，中層是 *savouries*，上層是 *sweets*。傳統的英國晚餐時間較晚，*tea set* 便成為午餐與晚餐之間的小吃，*scones* 是經典的英國茶點，鬆軟而重麵粉，絕對是飽肚之選。半島的 *scones* 是下午茶的重頭戲，每天由餅房新鮮製造，售完即止。中間是三文治等鹹點，最頂是蛋糕、巧克力等甜點。每件茶點都是一小口的分量，整個 *tea set* 充滿著不同的色彩和種類，令愛美又多心的女士們，遇上這個拼盤都會觸發起選擇困難症。同桌的閨蜜們先用上十數分鐘來欣賞和讚美整個 *tea set*，然後你推我讓的選擇美點，嘴巴一邊小口小口的吃，一邊談天說地，這是英國傳統貴族名媛消磨整個下午的最佳活動。

因此，流傳下來的下午茶供應時間都是午餐後至晚餐前的時段，不疾不徐，慢慢享受。

結語

能夠在半島採訪，非常感謝公關部門的 *Carrie* 協助，首先為我完成了人生十件必須完成的大事之一：在半島品嚐下午茶（而且不用排隊），同時，讓我穿梭酒店各間餐廳，訪問半島的元老員工 *Johnny* 及 *Chesa* 的經理 *Eric*，聽聽他們在半島的工作和各間餐廳的歷史。