

走遍全球

HONG KONG

香港 澳门



璀璨的霓虹灯
闪耀着东方之珠的繁华
购物与美食的天堂
魅力香港 万象之都



中国旅游出版社

走 遍 全 球

香 港

Hong Kong



中国旅游出版社

图书在版编目(CIP)数据

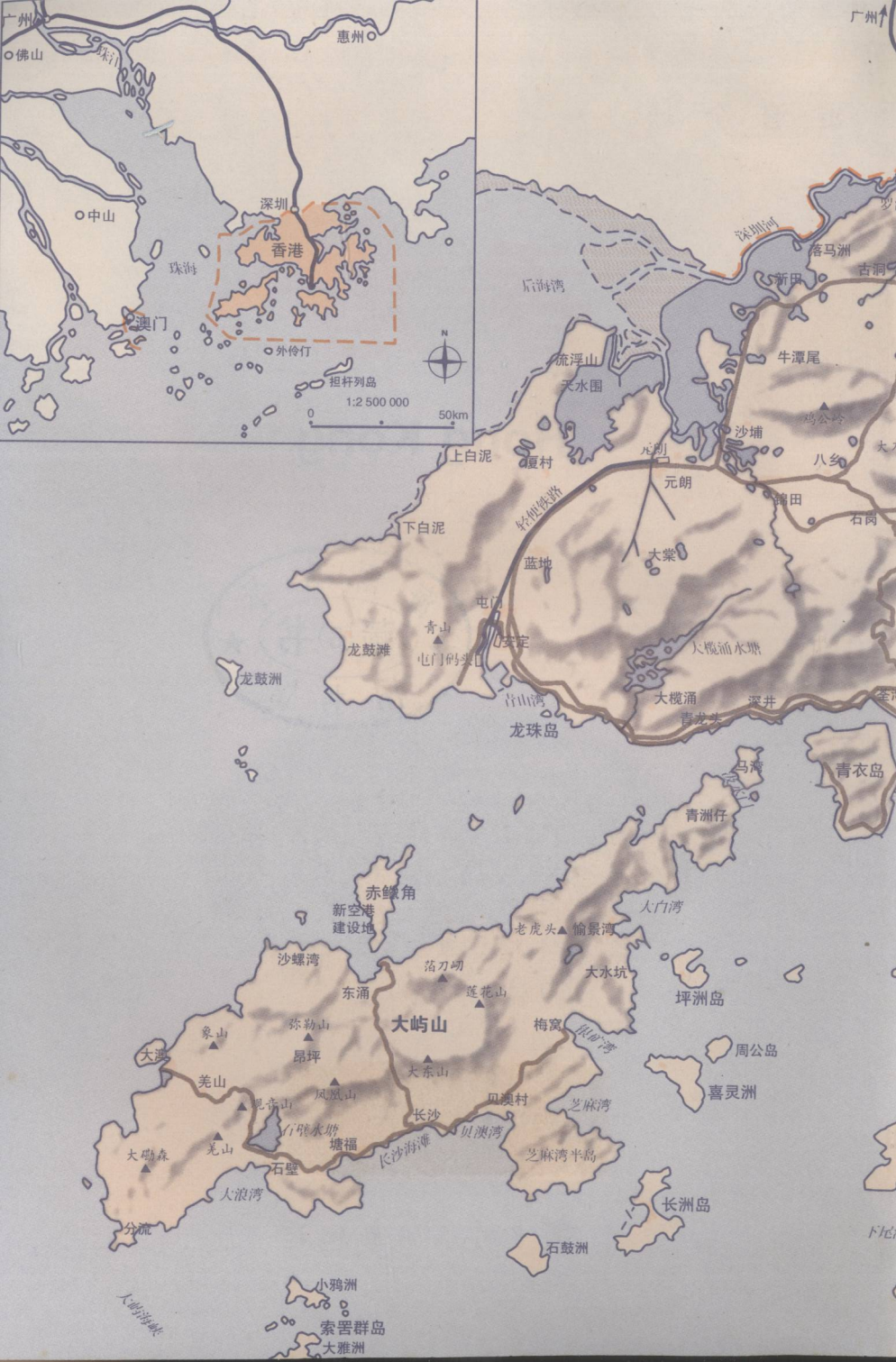
香港/罗玉泉译. - 北京: 中国旅游出版社, 1999. 5
(走遍全球)

ISBN 7-5032-1439-2

I. 走… II. 罗… III. 旅游指南-香港 IV. K928.965.8

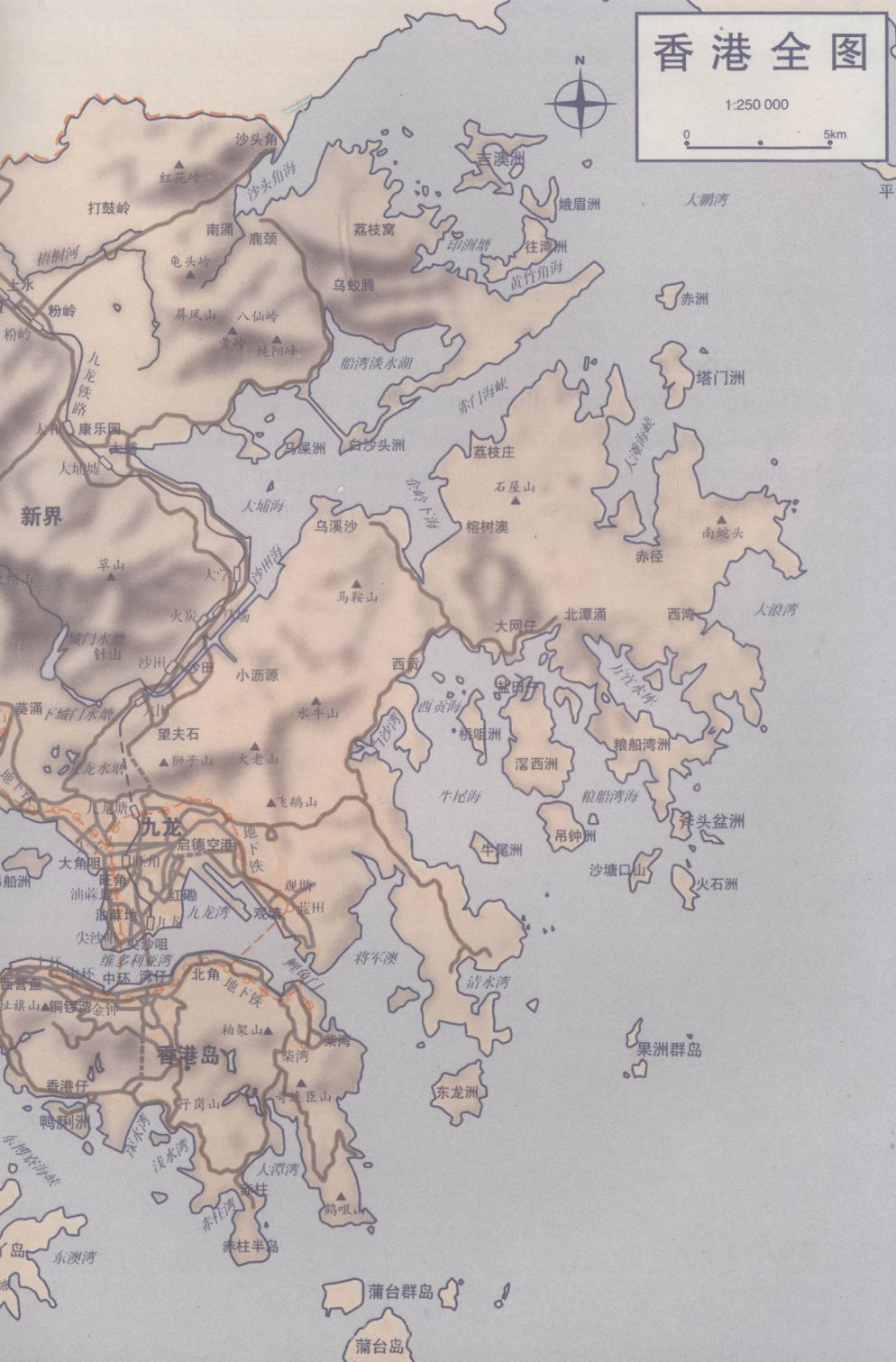
中国版本图书馆 CIP 数据核字 (97) 第 23065 号

-
- 书 名: 香港
原 著: 地球の歩き方編集室
译 者: 罗玉泉
策 划: 唐志辉 谷口俊博(日本) 虞丽华(美国) 潘笑竹
责任编辑: 潘笑竹
封面设计: 肖 辉
装帧设计: 潘笑竹
出 版: 中国旅游出版社 (北京建国门内大街甲 9 号 邮编: 100005)
发 行: 新华书店北京发行所
制 版: 北京中文天地文化艺术有限公司
印 刷: 精美彩色印刷有限公司
开 本: 850×1168 毫米 1/32 印张: 11.375 字数: 330 千
版 次: 1999 年 5 月第 1 版 2002 年 9 月第 3 次印刷
印 数: 10100-12100
定 价: 58.00 元
-



香港全图

1:250 000



编者的话

通过游历增加体验是多数人在精神上的向往。但是在本世纪 30 年代以前,这只能是少数有钱有闲之人的生活。到 30 年代中期,欧洲的工薪阶层开始享受带薪休假的福利。随之,旅游进入了普通人的日常生活。不过,那时的旅游更多地还局限于市郊,顶多是到有亲朋好友的地方。50 年代以后,世界经济快速发展,发达国家一方面普遍地提高了大众的收入,一方面大幅度地降低了交通费用,人们这才有了为休闲自由挑选旅行目的地的便利。

当然,那些引人入胜的美景在当代广泛地为人所知,离不开各种媒体的传播。但对于希望亲历其间的人来说,间接了解了的引人之处毕竟还是陌生之地,如果决心前往,显然还需要更为具体的信息。旅游指南便担负了这一任务。特别是那些希望走出国门,体验异域风情的人,如果手执一本好的旅游指南,行前,不但可以对将前往的地方风情有所了解,还可以安排好详细的日程,造出可行的预算;行程中,它会指点景点的精华和奥妙,加深人们对当地文化的理解与沟通;返程后,它又成了一次旅行最好的纪念品。因此,旅游指南越来越成为旅游者行囊中不可或缺的必备品。

在我国,随着旅游人数的增加,旅游指南一类的读物引起了许多出版社的关注。但目前由于我们尚缺少编辑国外旅游指南的经验,所以,引进版权也许是一个较为简捷的办法。经过日本万人谈旅游株式会社谷口俊博先生和旅美华人虞丽华小姐的推荐,我们决定与该公司合作,共同投资,

从日本大宝石出版公司出版的《世界逍遥游》系列旅游丛书中,挑选一些已开放或近年内有可能对我国开放旅游,及我国旅游爱好者较关注的国家的分册,首先出版。这十余本书,我们定名为《走遍全球》系列。这套书在内容上较好地注意了旅游者多方面的需求。除了一般的风情介绍和行住游食娱购的实用信息外,还把文字与图片结合在一起,向读者展示了文艺复兴以来,许多著名作家、诗人、画家、音乐家们对这些国家的体验和赞美,以提高这类读物对旅游中文化品味的指导。这套书出版后被译成多种文字,并且每一至二年就修订再版一次,受到日本、东南亚诸国旅游者的普遍欢迎。

应该指出,由于这套丛书是日本的旅游作家所写,所以书中的有些内容是针对日本游客的需求。另外,随着时间的推移,书中有些信息可能已经发生微细的变化。敬请读者在使用时注意。

我们相信,在人类文明的进步中,旅游提高了人们生活的质量,而一本好的旅游指南则是提高旅游质量的保证。

愿《走遍全球》伴您走遍全球!

祝您的旅途顺畅、愉快!

1998年10月



高级篇	(34)
用餐指南	(34)
时令菜	(38)
豪华菜	(39)
街头的 B 级美食	(40)
粥面专家	(40)
露天小吃	(43)
快餐	(46)
品尝世界各国风味	(49)
外卖香港美味	(54)
寻找中国菜的原料	(54)
饮料 · 水果	(57)

美食

GOURMET

敞开肚皮尽享美食.....(2)

中国菜讲座.....(6)

食尽中国菜.....14)

初级篇 茶点 (14)

实用篇 (20)

广东菜 (20)

潮州菜 (24)

上海菜 (26)

北京菜 (28)

四川菜 (30)

素菜 (32)

客家菜 (32)



快乐至极的购物

SHOPPING

购物须知	(66)
购物窍门	(67)
征服购物中心	(70)
日本百货店	(78)
名牌商品	(82)
街道	(85)
餐具	(86)
购物的天堂——香港	(88)
职业装与休闲装	(88)
出口品	(92)
丝绸内衣	(95)
化妆品	(96)
羊绒衫	(99)
珠宝	(101)
杂货	(103)
定做加工	(105)
钟表、眼镜、电脑、照相机	(107)
中外文书店	(109)
音乐、体育用品店	(111)
中国传统物产	(113)
中国百货店	(113)
中国茶	(115)
古董	(117)



快乐天堂

PLAY & LEISURE



室内休闲	(122)
香港电影	(126)
香港赛马	(129)
夜生活	(131)
演艺·娱乐	(135)
追求美与健康	(136)
体育度假地	(139)
饭店生活	(141)

分区导览

香港岛

中环	(150)
湾仔	(163)
铜锣湾	(171)
上环·西营盘	181
北角	(189)
香港仔	(192)
海洋公园	(193)
浅水湾	(196)
赤柱	(198)

九龙

尖沙咀	(202)
油蔴地	(224)
旺角	(230)
红磡	(239)

新九龙·新界

九龙城	(242)
-----------	-------

鲤鱼门	(247)
西贡	(250)
荃湾	(252)
屯门	(254)
元朗	(257)
流浮山	(259)
沙田	(260)
大埔	(264)
上水	(265)
落马洲	(268)

岛部

大屿山	(270)
长洲岛	(280)
南丫岛	(284)
坪洲岛	(286)

澳门	(287)
----------	-------

旅行准备与旅行技术篇

INFORMATION

旅行的预算和计划	(312)
旅行信息	(315)
香港交通	(319)
货币与兑换	(330)
电话与邮政	(334)
饭店情况	(337)



香港概况

LIFE

了解香港历史	(344)
中西结合的文化——结婚仪式	(348)
香港诸神	(350)





H. K. Vol. 1

美食

敞开肚皮尽享美食

香港的最大魅力之一就是美食。香港餐饮价格合理。来香港而不品尝香港的美食，可说是枉来一趟。香港街头从高级餐馆、一般餐馆到街头的露天小吃，从中国菜到各国风味，应有尽有。但徜徉在饮食街时，如何选择餐馆又成了一大难题。

这里我们就教给您一个选择在何处用何种饮食的方法。

酒 楼

从高级餐馆到一般的大众店，水平参差不齐。但大酒楼、酒楼、酒家则指规模大、可以摆宴会的餐馆。从前，酒家一般指比酒楼略小的高级餐馆，但现在已经没有如此的严格区分了。以经营海鲜、火锅为主的餐馆一般打上××海鲜、××火锅酒家的招牌。如果是挂有××地方菜的话，几乎都是广东菜。

名餐馆及高级酒楼多集中于中环、铜锣湾、弥敦道、尖沙咀等大街或者购物中心、饭店集中的地区。从仅一层就可以容纳几百人的餐馆到装饰豪华常被错认为是法国餐馆的餐厅一应俱全。

【茶点】

购物街、商业街、新兴住宅街的酒楼一般从午饭时间开始营业，还可以用午

茶。多数酒楼一般采取午饭时营业，下午关门，晚饭时间再重新营业的方式。湾仔、上环、旺角等地的大众酒楼，营业时间一般从早至深夜，整日热闹非凡。

如果您希望在干净整洁的小餐桌旁慢慢品茶的话还是去高级酒楼；如果想体会一下那种推着小车卖点心、声音嘈杂、气氛热烈的环境，还是去大众化的酒楼。此外，叫做茶楼、茶室等店名的是过去专门用来喝茶的茶馆，现在这种茶馆每年都在减少，但也不妨去看一看。

到了夜晚，正常的营业时间，各餐馆的大菜谱上一般都有常年不变的拿手菜、高级菜，小菜谱上有季节菜及家常菜。宴会及小规模聚会的套餐价格合理，可以省略点菜的时间，非常方便。另外连锁酒楼，其各处的味道及服务也都达到一定水平，可以放心选用。



“用餐”是香港人重要的社交活动



〔酒楼夜总会〕

这是一种白天是酒楼，晚上则变成夜总会的餐馆。虽名为夜总会，实际上是剧院式的餐馆，在这里可以看到舞蹈、粤剧，以及奇术表演等，而且还可以跳舞。这种餐馆，一般位于旺角、湾仔等娱乐街，独自前往的话不太安全。

粥面店·粥面专家·粥品店·面家

营业时间早6时左右至深夜。这种店大门两侧的橱窗里一般摆放粥面样品。店内布置简单、朴素，水泥地、折叠式餐桌、圆板凳，墙上贴着菜单，小桌上摆放小碟、筷子。店内整日都冒着蒸汽。进了店，上茶后开始点菜，店家一般说广东话，但您可以指着菜谱点菜。

这种店一般有粥、面、云吞、捞面、炒面、米粉、河粉、肠粉（用米碾成面做成薄片，包上虾、肉）、小菜等。面、米粉、河粉等只要盛在同样大小的餐具中一般价格相同。点菜的时候，一定要说清



粥面店是一种小店，但用餐时间却是顾客盈门

楚是粥还是面。

此外还有扇贝、鱼片儿、各种肉类、动物内脏等，品种丰富。最贵的为鲍鱼片儿，每客30港币左右。粥类有十多种，最适合于早餐及食欲不振。另外还劝您尝一尝河粉，口味清淡、回味无穷。还有肠粉也应试一试。除此以外还有早晨专卖粥的粥品店和专卖面的面家。

当您坐在满是当地人用餐的粥面店时，听着满耳的广东话您会真实地感受到这是在香港，正在体会香港一般百姓的生活。

烧腊饭店·烧腊店·烧腊铺

这里洋溢着烧烤的香味，有叉烧、腊鸡、鸽子、鸭、鹅等。可以整只买，也可零售。另外还可以即时品尝热乎乎的叉烧饭。叉烧饭可以说是超级快餐，几秒钟就可以吃上，味道好极了。这种店一般不很大，有的只有4、5张桌子。至于烧腊店的调料香，可以称之为香港的“街香”。



烧腊店前「街香」四溢

火锅店

这几年火锅店渐成气候。它是将新鲜的海鲜、蔬菜、肉类、鱼丸、馄饨等放入火锅内煮一下，再蘸上特制的调料，便成了香港式的涮锅，价格一般很便宜。

靚汤·汤馆

这种店特别适合那些懒于在家做饭，又注重身体健康的人。阿二靚汤、阿大靚汤、太湖靚汤等正在逐步向连锁化经营方向发展。



虾、贝、鱼等刺身与新鲜材料做涮锅，倍受欢迎

素食馆·斋厨·素菜馆

是指用蔬菜、豆腐、腐竹皮等为原料的素菜馆，可以零点。

大排档

是向政府纳税的合法餐馆。既有经营粥面的，也有经营海鲜的，还有的可以做出酒楼中的菜品的。卫生方面略让人不放心，但味道过得去。也有人说，这才是真正的香港味。

流动摊档

真正的露天摊贩。

没有经营许可证，警察一来就得四散

奔逃的那种。小吃有煎、炸、烧、烤等各式各样，其中也有材料来路不明的，所以，还是对自己肠胃有自信的人食用为好。

甜品屋·雪糕站

这种店即使是老字号也将其原店铺改成了现代风格，开始连锁式的经营。这里有芝麻糊、西米露等传统甜点，也有水果、冰激凌等现代甜点。其中牛奶公司的连锁店很多，可以品尝到 SAGO 等稀奇的冰点。



街上到处是明快、漂亮的甜品屋

餐厅·茶餐厅

在饭店里除中国菜以外最多的外国菜为法国菜。其餐厅装修、服务、味道均堪称一流。特别值得推荐的是午间的套餐及自助餐。想吃意大利菜的话还有意大利餐厅，可以吃到意大利面条、比萨饼。另外，还有咖喱味十足的印度餐。想吃烧烤的话还可以去韩国餐馆。随着城市建设的不断发展，过去的那些老式餐厅正逐渐销声匿迹，余留不多，在老街



茶餐厅内的面包及各种糕点

大众店的意大利面条多很柔软



道偶尔也可以看见。店内装饰还一如从前的茶坊,可以提供肉酱意粉、咖喱饭、三文治等西餐,也有炒饭、米粉等中国主食。也有餐厅还兼营冰激凌或烧烤食品。

酒吧·酒廊·卡拉OK

需要当地人陪同,否则还是饭店内的最安全,价格适中,还可以眺望夜景。

快餐店

麦当劳、肯德鸡的味道同中国内地的一样。大家乐则是香港的连锁店,另外,面类、碟饭、盒饭等中国式快餐店、小食店,

从早到晚都是顾客盈门。另外还有咖啡室、凉茶铺、果汁店等。

咖啡室(厅、店)里可以喝茶及吃小吃。可提供柠檬茶、咖啡、红茶,或者鸳鸯茶。

广东人为了祛暑,常在凉茶铺饮用像煎药一样的助消化的茶,另外像龟苓膏、甘四味及五花茶等都是传统凉茶。味道如何,不妨试着喝一碗。此外依季节不同,还有蔗糖汁可用。

果汁店一般兼营水果,如果想饮用纯果汁的话,还可以现场榨汁,有大杯与小杯之分。

香港人的饮食

早餐

位于历史悠久的百姓区的酒楼,一般从早晨6点左右开始卖早茶。吃早茶者很多,上班前读一份报纸吃点早茶,被视为香港人、广东人的传统习惯。面食店及小食店的粥、油条、肠粉等早餐充满了百姓风味。年轻人则多在餐厅享用套餐。主妇及孩子们多买点心、面包、粥等回家在家里用餐。总之,早晨在家开火做饭的少。

午餐

中午到酒楼用餐的则以成群结队的职业女性及工薪阶层的先生们为主。想省时间、省钱的人,一般都光顾快餐店。在稍高级一点的酒楼,有商用套餐,可以边吃边谈生意。大工厂或公司里一般都有食堂。家庭主妇自己做午饭的很少,往往是去吃茶点,或快餐、盒饭。香港吃午饭时间比较晚,一般是12点30左右开始,提前去的话,可

以不用等,马上用餐。

晚餐

是家庭主妇在家人面前显示自己烹饪水平的时候。晚餐几乎都是传统广东家常菜,一般是肉炒蔬菜、清蒸鱼之类,通常为2~3道。广东人特别重视汤,一个星期里要吃上3、4回用中药、肉、蔬菜煮的用来滋补的炖菜。香港多为双职工家庭,经常可见下班回家的男性买菜的场景。

喜健康、减肥的人可以在素菜馆及腐竹店买到人造肉等。也可以在烧腊店买到腊肉、腊鸡、腊鸭,再加上米饭、炒青菜、汤,即是一顿丰盛的晚餐。

平日的高级酒楼,7点半左右开始热闹起来,几乎都是公款招待。普通的酒楼一般也是朋友聚会,还有的可以边打麻将边吃饭。另外,一个人的话,吃饭也不寂寞,因为有许多与人们日常生活紧密相关的餐馆。