

每逢長假期，就有形形色色的遊學團出發，帶學生哥擴闊視野。小記超齡，只落得妒忌的份兒，但「味」遊世界的興趣不減，這天，我決定走進大街小巷、橫街窄巷，嘗盡英國美食，用嘴巴、肚皮來一次深度探索。

文：P.Yeung 攝：Ryan、Stella

我知我知，英國似乎適合留學、旅行多於「搵食」，但其實，數一數有約克郡布甸 (Yorkshire Pudding)、炸魚薯條、全日早餐 (All Day Breakfast) 等，還有少見的牛油大包 Butties、甜點 Red Velvet Cake，名物都不算少，難得坊間有做得出色的店子，值得一試。來來來，廢話少說，出發吧！

英倫遊食團



Yorkshire Pudding 內外都充滿英倫氣息，而這
種綠調名為 Scottish Green，是店主的心思。



第一站

Yorkshire Pudding

眼前這座兩層高，像個紅色電話亭的建築物，很有英國味道吧？矗立在十字街頭，特別搶眼，這可是蘇豪區內的英式餐廳 Yorkshire Pudding。店名有雙重意義，餐廳老闆的家鄉就在約克郡，二來是其招牌菜正是這種英國傳統美食。想當年，這是窮人的食物，以雞蛋、牛奶、牛油、牛脂肪及麵粉烤焗，蘸肉汁 (Gravy) 食，就是不想浪費每滴油、每滴肉汁。難得在物質豐富的今天，英國人仍愛這「布甸」，還有人愛得開了這餐廳。來這裏，坐低開餐會先招呼你食 Yorkshire Pudding，迷你版如蛋撻般大，新鮮出爐香噴噴，呈金黃色，外形扁扁圓圓，中間凹陷，食落外皮香脆，內裏帶點煙韌，淨食味道較寡，還是跟燒牛肉、香腸最夾。餐牌有兩道連「布甸」的主菜：Bangers and Mash 有飯碗大的「布甸」墊底，盡吸精華，且 Oven Roasted Tenderloin Beef 則有小「布甸」伴碟，初食的視作入門「滋」選。

英國人愛隊啤

吃過布甸，不妨向另一些英國菜埋手，餐牌裏有 Yorkie Classic 一項，就集合同多款傳統英國菜：炸魚薯條、健力士肉批等，當然前菜、甜品也不乏英倫風味。像 Scotch Eggs 就以免治肉腸包着雞蛋香炸，望落似泰國的蝦膠皮蛋；Sticky Toffee Pudding 質感實淨，拖肥，朱古力汁甜甜膩膩，食完即飽。英國人開餐必定啤一啤，餐廳就有 5 款英國啤酒選擇，店方教路 Black Sheep 來自約克郡，同鄉里「布甸」最襯；London Pride 則夾炸魚薯條，因炸魚的脆殼混入了這啤酒，特別香脆。坐在這裏，也不忘讓眼睛去個旅行，皆因相片海報、家品布置都由老闆親選，「英」氣重呀！



1



4



3



2

1 Oven Roasted Tenderloin Beef \$198
烤至 Medium Rare 的燒牛肉，嫩滑多汁，將肉汁淋在「布甸」上吃更惹味。

2 London Pride Beer Battered Fish and Chips \$158

一般炸魚的脆殼都混合啤酒，令質感更脆，炸魚外脆內嫩，手切薯條大大條，食得豪氣！

3 Sticky Toffee Pudding \$70

層層疊的蛋糕，較為實淨，但入口不太甜，淋上拖肥及朱古力汁，更盡情！

4 Scotch Eggs \$78

給蛋外層裹着香腸肉，然後蘸上麵包糠炸至金黃，以少少香料作調味，味道、層次均豐富。

5 Black Sheep \$62

英國人開餐點少得啤一啤？這支來自約克郡，味道比一般的濃烈。