

縱橫大灣區



「許願樹」造型擺盤。

在一個墨綠色大圓形餐盤上，六個蒸餃圍着磨碎的瀨蛋蛋黃，似樹叢的形狀，下面則是切條的豆乾作為「樹幹」——這個「許願樹」造型的擺盤是港青王若龍與未婚妻 Kelly 周末在家創造的「小作品」之一。與一般樣子精緻的貴價網紅美食不同，這道「菜」的原材料全部來自於內地常見的一間街頭小食店——沙縣小吃。上個月，「沙縣做成了我吃不下的樣子」作為熱門話題登上了微博熱搜。原來，在一些網友晒出的視頻中，他們僅憑自己高超的擺盤創意和技術，就將街頭最普通的沙縣小吃變身為米其林級別造型的「打卡」美食，頗具娛樂效果。在這個風潮下，王若龍與 Kelly 也在家中親手體驗了一次擺盤的藝術。

●文/圖：香港文匯報記者 胡若璋 廣州報道



王若龍和 Kelly 在家嘗試「挑戰」網上熱門的沙縣小吃擺盤。

在廣州生活十多年，港青王若龍一年前才第一次吃到大名鼎鼎的沙縣小吃。走進店內他才發現，「原來沙縣小吃並不是單指某一種食物啊。」由於菜品眾多，甚至曾有網友發起「吃沙縣，半年不重樣」的午餐挑戰計劃。

73元食材「挑戰」精緻擺盤

而在看到「沙縣做成了我吃不下的樣子」的話題後，作為全職美食博主的王若龍選擇了一個周末，打包了總價 73 元（人民幣，下同）的沙縣小吃，與未婚妻一起「挑戰」用沙縣小吃來擺盤。

炸雲吞、柳葉蒸餃、飄香拌麵、雞腿飯套餐、燉湯，這些都是沙縣小吃裏的經典品類。王若龍都一一試過。

他們先布置了茶几，再去廚房取出餐盤。王若龍用筷子將拌麵捲成一球，放置於圓盤中間。家中沒

有紅色小番茄，就用紅色小枸杞來提色增觀。

「有沒有黑芝麻？」王若龍問。造型擺弄好了，需要撒一點芝麻增添盤中的藝術氛圍。他們將雞腿飯套餐裏的白米飯取出捏成飯團，順勢又拿出一把黑芝麻裹附在外。套餐中附帶的兩片青菜，也用牙籤捲成球形置飯團小碟內。

而對於跟餐附上的芝麻醬和辣椒醬，Kelly 則「指導」王若龍說：「像寫毛筆字一樣，用筷子蘸醬料在拌麵兩側壓拖出半弧線。」

「像樸素版港式茶餐廳」

王若龍說，讓食物看上去「高檔」，不一定需要多昂貴的食材。在內地，一餐 20 元有找的沙縣小吃大多是由夫妻檔經營。

他評價道，「（夫妻店）裏面有相互扶持到白頭的生活智慧。同時，它（沙縣小吃）也很像是樸素版的港式茶餐廳。」

陪女友吃遍廣州 轉型做美食博主



王若龍和 Kelly 在沙縣小吃進餐。

王若龍和 Kelly 租住在廣州荔灣區一個超大型社區內，月租四五千元人民幣，有兩室一廳。「很多博主都住在這裏。」王若龍說，他們的衣食住行，都可以在步行十五分鐘的半徑內得以解決。洽談項目合作，開車二十來分鐘就可抵達商務主場珠江新城。浮沉在視頻社交平台兩年多時間，王若龍光顧過的餐飲美食店少說也有三四百家。核心城區雲端精緻餐廳裏的星級料理、郊區牛肉屠宰場旁邊的深夜火鍋檔，都各有風味。

由於曾做過公眾號電台情感節目，王若龍初期的個人頻道以情感話語為主，雖然可以保持粉絲量，但難以轉換為「流量」。全職博主，說到還底是解決生計要緊。就在日常題材內容亟待突破時，一個更大的考驗悄然靠近。

相戀三個月左右，一向熱情開朗的 Kelly 一天早晨

在穗港青「將沙縣小吃做成吃不下的樣子」

沙縣小吃

巧擺盤

變身法餐登熱搜



沙縣商務套餐外賣。視頻截圖

沙縣小吃品類繁多



小資料
上世紀九十年代，沙縣小吃的口號是：一元進店，兩元吃飽，五元吃好。後來又演變成一元進店，四元吃飽，八元吃好。經典小食有拌麵、饅頭、蒸餃、鴨腿、茶葉蛋、燉湯等等。簡而言之，沙縣小吃不是具體的某一種小吃，而是多種小吃的總稱。

沙縣小吃裏的很多食物，並非都起源於福建省三明市沙縣。隨着歷史上各地人民不斷南遷，北方的蒸餃，中原的麵，江浙的糖糕，西北的餅都傳到沙縣，而逐漸成爲了如今小食界的集大成者。

就在 2021 年 5 月 24 日，福建省三明市中報的沙縣小吃製作技藝經國務院批准列入第五批國家級非物質文化遺產代表性項目名錄。



重新擺盤後的沙縣商務套餐，造型酷似法餐。視頻截圖

今年「美食熱搜」盤點(部分)

尹正燜菜

演員尹正在小紅書分享健康減脂的燜菜製作方法，成爲各大內容平台討論的熱門話題。「尹正燜菜」也從小紅書擴散至微博、豆瓣以及短視頻等內容平台。「趕緊試了試，確實好吃，蔬菜鮮甜鮮甜的，減脂竟然也能這麼快樂。」網友評論道。

便利店調酒

「便利店調酒」是從小紅書上興起的熱點，在相關筆記的指引下，普通人使用在便利店購買的飲料和基酒，就可以自助調製一杯酒精飲料，成爲年輕人競相嘗試的新玩法。相關數據顯示，小紅書上今年 3 月「便利店調酒」的搜索量暴漲，3 月第二周與第一周相比漲幅超 95 倍，產生了多篇點讚過萬的熱門筆記。

無米炒飯

演員歐陽娜娜在自己的視頻中分享用花菜代替米來做炒飯的食譜，令無米炒飯成爲不少網友嘗試自己去做的「網紅食譜」，並衍生出其他版本，比如西蘭花版無米炒飯、豆腐版無米炒飯等。

冷凍蜂蜜

因一名 TikTok 的用戶將蜂蜜冷凍後擠出來食用，質感和外形類似果凍，引起全球不少網友效仿。博主們將裝着蜂蜜的瓶子放入冰箱冷凍，之後從瓶子中擠出晶瑩剔透的果凍狀蜂蜜。然而，有牙醫及營養學家等人警告勿輕易跟風吃冷凍蜂蜜，因該種食用方法可能引起腹瀉等多種嚴重健康問題。

來源：中新網、上游新聞、新浪微博

港版移動支付 Q&A

Q: 可在大灣區使用的港版移動支付有哪些？

A: 港澳版雲閃付 App、微信及支付寶香港錢包、澳門通及中銀澳門跨境錢包

Q: 港版移動支付可在廣東做什麼？

- | A: | 交通 | 購物 | 生活繳費 |
|----|--------------------------|-------------|---|
| | 港珠澳大橋、廣深港高鐵、深港跨境巴士、跨境輪渡等 | 覆蓋了大灣區數十萬商戶 | 社保、電費、水、電、燃氣等，部分港版移動支付平台支持內地核酸檢測預約、家居清潔、的士預約等服務 |

整理：香港文匯報記者 盧靜怡

來源：公開信息

港版移動支付 App 粵推進灣區內通用

香港文匯報訊（記者 盧靜怡 廣州報道）廣東省日前印發了《關於以新業態新模式引領新型消費加快發展的實施意見》（下稱《意見》），提出引領「新興消費」，提及「持續推進港澳版雲閃付 App、微信及支付寶香港錢包、澳門通及中銀澳門跨境錢包等移動支付工具在粵港澳大灣區互通使用。」

專家表示，隨着兩地恢復正常通關，利用港版移動支付到灣區內地城市消費的港人將越來越多，有必要提前掃除港版移動支付在內地使用的各種障礙。

《意見》還提及，將組織支付服務市場主體大力推

進消費電子支付市場建設，減免商戶交易手續費和支付終端費。

儘管 2020 年因疫情阻隔，不少港人未能親身北上體驗，但也有不少跨境工作、辦公、旅行或者長期定居內地的港人已經嘗試採用港版支付寶消費。

根據人民銀行廣州分行數據，截至今年 3 月末，大灣區各類跨境錢包在內地共交易 620.91 萬筆，金額 9.66 億元人民幣。

內地港生：港版未覆蓋很多校園店舖

香港學生陳同學說，自己初到內地讀書，用的就是港版的移動支付，在外面掃碼坐公交車等比較方便。

「後來發現，雖然外面很多大型商場支持港版移動支付，但校園裏很多店舖其實是不支持港版移動支付的。」

暨南大學管理學院教授、廣東省物流與供應鏈學會執行會長兼秘書長陳海權說，隨着內地和香港未來恢復通關正常化，相信會有越來越多的香港消費者到內地探親、出差、旅行，而大灣區內地城市往往是他們北上第一站。

「在消費群體更爲多元化的同時，消費需求也日趨多樣化。港澳版移動支付平台可以積極拓展市場，增加更多參與支持港澳版移動支付的商戶，滿足增長的消費需求。」