

01

高鐵路系列

潮汕

潮州
深圳



牛肉丸、牛筋丸



黑魚子片皮鵝
拼黑松露石榴球



Luke Sir

高鐵路為食之旅

搵食達人曾智華

帶你搭高鐵路搜羅地道美食

汕頭小公園





C o n t e n t



食玩王

Luke Sir 高鐵為食之旅(潮汕)

筆者的話

我愛潮州菜

高鐵通車後，我急不及待，立即赴潮汕，一嚐深愛的地道潮州美食。

由童年至青年時代，本來對潮州菜一無所知。直到1980年，遇上一位美麗的潮州姑娘，肯定有緣份，遂展開追求。一追，不單追到一位終身伴侶，更闖入了一個美食新領域，開始對潮州菜及其文化着迷！

鹵水鵝、煎蠔烙、鮮蚶蚶、魚蝦蟹飯、翻沙芋等等固然迷人，而更迷人的，是去年首次踏足汕頭才得以享受的牛肉火鍋。原來，一隻牛有十多個部位可以即灼即食，口感全部不同。第一次得嚐，已似「食神上身」，味蕾全部快樂起舞！

通過這本小小的美食指南，希望能夠與大家分享搭乘高鐵的舒適體驗，更重要是齊齊到潮汕這個美食天地「朝聖」，大飽口福！

曾智華

高鐵資訊

02 高鐵資訊

04 潮汕站內及周邊資訊

重點餐廳介紹

06 潮州 韓上廈

08 汕頭 福合埕牛肉丸(水仙園店)

10 潮州 鄭廚私房菜

12 汕頭 大林苑精細潮州菜

14 潮州 香得樂酒家

其他餐廳介紹

16 汕頭 24H Color

18 汕頭 潮聚創客茶館

20 汕頭 五腳砌牛肉舖

21 汕頭 鎮平裸汁店

街頭美食

22 潮州 湘橋區「掃街樂」

23 潮州 老街傳統小食

24 汕頭 龍北市場及附近

景點資訊

25 潮州 湘子橋

26 汕頭 汕頭大學

27 汕頭 廣東以色列理工學院

28 汕頭 老媽宮戲台、汕頭小公園

地圖

29 潮州、汕頭搵食地圖

出版機構已盡一切確保所刊載的資料正確無誤，惟資料及圖片只供參考用途，對於任何資料錯誤或及由此而引起損失，出版機構均不會承擔任何責任。



高鐵接通

廣東美食版圖

高鐵開通對我們為食一族來說，簡直是天大喜訊。以往北上動輒需要數小時車程，十分舟車勞頓。自高鐵開通後，車程又快又舒服，搵食版圖頃刻擴張！



高鐵香港西九龍站鄰近尖沙嘴及佐敦，接駁港鐵九龍站及柯士甸站，可謂四通八達，十分方便。出發搵食前，可預先購買車票！除了港鐵售票渠道，最近中國鐵路12306網站為方便港人購票，可以電郵地址登記帳戶。

用
12306網
站購票

好處多，不但可購買跨境及內地段車票，更可用手機應用程式，隨時購票。購票後亦可於網上辦理改票或退票，而且到內地車站取票亦無問題，非常方便。

於香港西九龍站入關後，要經過一地兩檢的兩重通關程序，我特別預留充足時間辦理手續。結果整個過關時間比想像中短，由入關起計，半小時內便完成所有通關程序，即使過完香港海關後，還有時間去免稅店逛逛，才慢慢過埋大陸海關。



▲了解12306
購票詳情



潮汕站附近便是公交站，有各路巴士及的士直達潮州、汕頭，方便搵食兵團覓食。

潮汕是人所皆知的「美食天堂」，由各式小食到秘製滷水、生猛海鮮、全牛火鍋等等，應有盡有。雖說香港亦有不少出色的潮州打冷食店，但在地飼養的草食黃牛、手打牛肉丸等卻只有在潮汕找到，嗜牛者如我當然要親身去品嚐最



地道風味。除了令我日思夜想的全牛火鍋，不能錯過的還有潮州滷水、蠔烙、各式粿品、燒鵝、海鮮打冷等，必能捧腹而歸。

省 逾 半 時 間

晃眼到潮汕

高鐵每日有八班車來往香港及潮汕站，車程最少只需兩個半小時，比起以往至少五六小時的巴士車程，實在方便得多。



滿足五臟廟後，便輪到遊覽打卡。當地有多個古城及寺廟，喜歡歷史文化氣息的可以輕鬆待上半天。走到累時，歎返口地道功夫茶，同朋友放鬆聊聊天，享受難得的悠閒。





黑魚子片皮鵝拼黑松露石榴球

韓上慶 藝術感處處

一家出色的食肆，應具備的條件，韓上慶全部有齊：出品、服務、設計、建築、景觀……



家鄉炸油條、韓上慶蝦餃皇、豉汁蒸鳳爪

毫無疑問，這就是目前潮汕最頂級的酒樓。坐在寬敞的貴賓廳中，真的，你不會想離開。因為窗外就是充滿思古幽情的韓江。室內所有擺設，盡顯主人的要求，全部一絲不苟。

在品茶檯上悠閒細味一杯又一杯的鳳凰山極品，有種不知人間何世之感。

韓上慶行政總廚黃照能，乃殿堂級高手，在他管理下的出品，大部分達到爆燈水平（大家可在網上看普羅食客點評）。

我試過又可以拍心口推薦的，首選蜜香黑豚肉。用最優秀的黑毛豬五花腩炮製，肥美爆油，一啖已令

糕燒臘腸芋頭



口腔香氣四溢，減肥者也會不能自控地一件、兩件、三件……另外，超巨型滷水獅頭鵝頸，也是極品，所有鵝的精華，全聚於此。必須養足三年才可「收成」，與優質法國紅酒，天仙配也。

沙汁海膽焗龍蝦仔



滷水獅頭鵝頸

韓上慶

餐廳資料

地址：潮州市湘橋區鳳凰洲公園旁
 前往方法：高鐵潮汕站出發，乘坐公交车高鐵快線潮州綫1路(K1)，到南橋市場站下車，步行約10分鐘即可到達。
 營業時間：早上7時半至下午2時，下午5時至晚上10時
 電話：+86 0768-2244-888
 人均消費：¥200-500(晚餐)
 備註：包廂只設午市(早上11時至下午2時)及晚市(下午5時至晚上10時)，需提早一兩天預訂

嘩！汕頭牛
11個美食部位有
齊呀。

潮州老友「食家達」在當地生活廿年，本業開廠，副業食食。有興趣、有心得，故出色的食肆，全飛不過他的手指罇！

「Luke Sir，汕頭牛肉火鍋，最好的一家，是福合埕水仙分店，由群姐方莉群打理。你試試就可引證我的推介！」

「食家達」全權負責，請群姐將汕頭牛最優質各部份，如擺陣般鋪滿枱面。包括：脖仁（雪花）、匙仁、胸口勝、匙柄、三花趾、五花趾、吊龍、肥胛、嫩肉、腿肉、牛肉丸、牛筋丸……

「曾先生，牛的每部分，各有獨特鮮味，肉質亦有所不同。所以，灼的時間也有分別，必須拿捏準確，才得到最佳效果！」群姐溫婉地介紹：「我哋在汕頭有自己牧場，養了二百多頭牛，每隻六百至七百公斤重。牛隻最

美味的一部份，是五花趾及吊龍！」

望望枱面的牛肉陣，口腔怎不浸潤？來一件五花趾，哎咁地，果然好味到「嘩」一聲！



福合埕牛肉丸

好吃到 「嘩」一聲

到潮汕覓食的指定動作——大吃牛肉火鍋！但牛肉店全城數以百計，怎分高下？



福合埕(水仙園店)

地址：汕頭市金環南路水仙園44幢
前往方法：高鐵潮汕站出發，乘坐公交車高鐵快綫汕頭東一綫，到汕頭客運中心站下車，轉乘4路車，至玫瑰園站下車，步行約2分鐘即可到達。(或從汕頭客運中心站轉乘的士，車程約15分鐘。)

營業時間：早上9時至凌晨2時
電話：+86 0754-8823-2638
人均消費：¥100

餐廳資料



沙拉龍蝦

踏入屋內，迎面而來，是部大電視，不停在播放中央台介紹店子的紀錄片。行到客廳，犀利，處處放有榮譽獎項，主人家真的是極具江湖地位啊！

究竟哪位猛人在此坐鎮？潮州菜殿堂級大師鄭著陽是也。他的父親鄭炳輝半世紀前是筵席專家，每天走遍城市大小角落，為婚宴、壽宴、滿月……以至「英雄宴」提供服務。跟着父親四出奔波多年，鄭著陽年青時已修練到一身紮實廚功，再加上個人天份，終成巨星級人馬。在潮州廚師界，地位崇高，曾長期出任業界組織的龍頭大哥！



四喜拼盤



五穀豐登



如今，他已半退休，於是開家私房菜「玩吓」，順便將秘訣一一傳給兒子鄭成權。

喜歡傳統潮州菜者，應該一試。請記住，此處只接受預訂，切勿Walk in！

鄭廚私房菜

菜香不怕巷子深

「菜/酒香不怕巷子深」，屬不少充滿信心食肆主人家的心聲。鄭廚私房菜，就正正隱藏在潮州老鎮小巷中，門外當眼處正有大條紅色對聯，右邊寫着「菜香不怕巷子深」！



乾貝芥菜煲



醉紅膏蟹

鄭廚私房菜

地址：潮州市上水門街站巷19號(前門)，上東平路1號(後門)
 前往方法：高鐵潮汕站出發，乘坐公交车高鐵快線潮州綫1路(K1)，到中心醫院站下車，步行約20分鐘即可到達。(或從中心醫院站轉乘的士，車程約5分鐘。)
 營業時間：早上11時50分至下午2時，晚上6時至8時
 電話：+86 0768-399-1310
 人均消費：¥230
 備註：需提早至少一天預訂

餐廳資料



老闆李一峰(左)乃完美主義者，絕不妥協。

大 林 苑

專攻高質素出品

大林苑，全名「大林苑精細潮州菜」，含意明顯，不走平民、大眾化及抵食路線，只專攻高品味、高質素、高廚功，收費當然比一般食肆高。不過，高價不等於貴，一切要看性價比。



大林苑全部貴賓套房，設計格調間間不同，只做私房菜，讓請客者享受有面子感覺。

總經理李一峰指出：「做高質素潮州菜，一定要堅持只取食材最精華部分。例如一條海參，發好後，頭尾必須放棄，只取中段。又例如蔬菜，十斤白菜只能摘下最甜最嫩部分，故只夠四位客人享用！用來生醃的膏蟹及瀨尿蝦，也要選取頂級貨色，這個絕對沒有妥協餘地！普通如一塊炆珍珠苦瓜的三花腩肉，也應來自最佳豬種及最優質的部位！」

食材之外，李一峰更強調，所有出品皆不可用化學品調味，這不單是對有要求食客的一種忠誠，更是大林苑招牌精髓所在。

「做這種級數私房菜，必須事事親力親為，不斷研究自創獨特新菜式。這正是創辦人，也是我父親傳承下來的專業堅持！」

脆皮海參



普寧豆醬焗蟹



醃蝦蛄



大林特製苦瓜煲



餐廳資料

大林苑精細潮州菜

地址：汕頭市天山路紫雲莊31幢地下

前往方法：高鐵潮汕站出發，乘坐公交高鐵路汕頭東二線，到金海灣大酒店站下車，轉乘101路車到林百欣中學站下車，步行約3分鐘即可到達。(或從金海灣大酒店站轉乘的士，車程約13分鐘)

營業時間：上午11時半至晚上9時

電話：+86 0754-8889-2828

人均消費：¥500

備註：需提早一兩天預訂



方樹光師傅炮製食物，全程專注，一絲不苟。



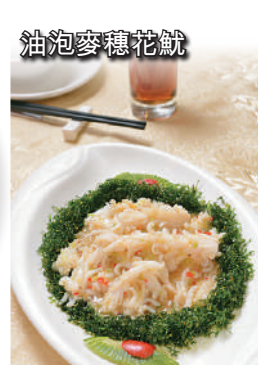
事實上，追求潮州菜傳統口味者，到潮州香得樂，就頗有「朝聖」之感。

欣賞方師傅的功力，不應單在炮製食物，更重要是欣賞其刀章，因師傅別號正是「潮州第一刀」！用一把簡單菜刀，除雕龍雕鳳外，將任何蔬菜切成頭髮般的細絲，也是輕而易舉。

「曾先生，潮州菜精髓，在於四個字——粗菜細做。我們強調——清、鮮、淡，絕不會用化學調味劑！」

方師傅因背負「非物質文化遺產」的大名，故對潮州傳統廚功流失，尤其上心。「做菜，一定要用心，不怕麻煩。我最擔心的，是尖端廚技，在強調平快正的潮流下被淘汰。」方師傅道出憂慮。

要試最刁鑽潮州菜廚技怎辦？你懂的！



香 得 樂 酒 家

非物質文化遺產

犀利、巴閉、勁！原來，廚功也可成為非物質文化遺產！

說的正是香得樂酒家的廚師長方樹光，榮銜高高掛在大門口招牌上——省級非物質文化遺產潮州菜！地位絕對崇高。



香得樂酒家

地 址：潮州市新橋路三利溪十六幢2-293號
前往方法：高鐵潮汕站出發，乘坐公交車高鐵快線潮州綫1路(K1)，到粵運公交站下車，步行約6分鐘即可到達。
營業時間：早上11時至下午2時，下午5時至晚上8時
電 話：+86 0768-2895-142
人均消費：¥130



爛樓變品味建築，神乎其技。



原味鬆餅



抹茶拿鐵

24H集團專在全國尋覓有保護意義、有代表性、有故事的舊建築物，通過設計隊伍的天馬行空想像力，將其活化成一座座現代與古代時空交織的獨特「作品」，內有民宿及咖啡店，可供對品味有要求的客人呆坐、歎咖啡、求婚、結婚、住宿、閱讀、談合作、敘舊……

24H代表甚麼呢？集團董事長鄧岩（Peter）形容：「24可以代表Round the Clock！H是Hotel、Happiness、Home的混合體。總之，你入到來，感受到甚麼就是甚麼！」

大家有機會到24H，必須行勻整棟建築物，因為每個角落皆充滿藝術美感及設計心思。此外，所見之處，皆放着不同形式的藝術品，「撞」出來的效果，就是文化及美學力量。

「我們全球搜購藝術品，目前約有十萬件安置在貨倉，準備放到未來各城市的24H。集團所到之處，希望能對當地的文化及藝術作些微貢獻！」Peter眼神充滿信心。

24H Color

激活城市老建築

只要你踏入24H Color，必會驚嘆：「咦，原來老建築是可以變得如此有型的啊！」



24H Color

地址：汕頭市金平區外馬路165號
 前往方法：高鐵潮汕站出發，乘坐公交高鐵快線汕頭西綫，到中旅客運站，步行至華僑大廈公交站，轉乘12路車，到外馬新興路口站下車，步行約1分鐘即可到達。（或從華僑大廈站轉乘的士，車程約7分鐘。）
 營業時間：上午11時至凌晨1時
 電話：+86 189-2394-7553
 人均消費：¥100

(前) 藍莓芝士、
 (中) 彩虹蛋糕、
 (後) 抹茶樹莓

靜心泡壺茶，閒逸又減壓。



潮聚創客茶館

見證平民質素提升

活在香港，若不親身回內地走走，單靠傳媒報道，很易得到錯誤印象，以為大部分城市仍相當落後。其實，論科技、論建設，大灣區城市不輸香港！



就以人民質素論，由於大量中產湧現，人人追求更高生活品味。故此，以前罕見的優雅式小館，處處皆是。「潮聚創客茶館」，正是典型例子。

茶館處身充滿中國古典韻味的建築物，數十年前是間銀號，文化大革命時被破壞，變成糧倉。輾轉之間，近年成為私人物業，業主重新修復出租，由一位文化藝術素養皆深厚的年青企業家租下，設計成一間美感處處的悠閒茶館。

「不怕客人入來吸煙、

喧鬧，破壞格調嗎？」我問。

「不會的。有質素的汕頭年輕人愈來愈多，同時這裏的氣氛，也會令客人變得更有修養，各自靜靜看書及品茶！」經理微笑回應。

這家茶館，已成今天城內最潮的打卡點，坐在這裏，就是個人的品味見證，故此熟客日比日多，這個對汕頭來說，是可喜現象。



鹹檸蘇打、佛手蘇打



勝餅（綠豆/佛手）



雜錦拼盤（明糖東砂/翻砂腰果/花生米等）



潮聚創客茶館

地址：汕頭市金平區昇平路111號

前往方法：高鐵潮汕站出發，乘坐公交高鐵快綫汕頭西綫，到中旅客運站，步行至華僑大廈公交站，轉乘1路車，到汕頭開埠文化館站下車，步行約7分鐘即可到達。（或從華僑大廈公交站轉乘的士，約13分鐘車程。）

營業時間：早上10時至晚上11時半

電話：+86 754-8726-4067

人均消費：¥80

餐廳資料



牛肉丸、牛筋丸

手打牛丸將消失，有機會快享受。

五腳砌牛肉舖

不打不知牛丸正

手打牛肉丸，注定會消失！原因？你知我知，今個世代，哪會有年輕人願意每天坐定八小時，機械化地做同一動作，打呀打，將鮮牛肉打到變漿，再唧成鮮美無比的牛肉丸？

「五腳砌」的詹展鵬、詹玉燕兄妹，可能已是最後一代願意承傳這樣手藝的了。所以，有機會大家趕快去看、趕快多試！

為何牛丸要打？因由一塊肉開始打而不用機砌，可保留其纖維不截斷，減少蛋白質流失，令成品充滿嚼勁、鮮味及回彈力強。明白嗎？

五腳砌牛肉舖

地址：汕頭市國平路52號

前往方法：高鐵潮汕站出發，乘坐公交高鐵快綫汕頭西綫，到中旅客運站，步行至華僑大廈公交站，轉乘1路車，到汕頭開埠文化館下車，步行約5分鐘即可到達。（或從華僑大廈站轉乘的士，車程約14分鐘。）

營業時間：早上9時半至晚上8時半

電話：+86 1371-5888-363

人均消費：¥20



潮州粿汁遠比鮮榨果汁吸引。

滴水豬雜粿汁

鎮平粿汁店

刻苦夫婦捱出彩虹

汕頭成功的食肆，多是由一步一腳印行出來的。首先是擺街邊，然後入小舖，成功後，再轉大舖，應付每天絡繹不絕的食客。「鎮平粿汁店」正是典型，一日廿四小時經營！

「粿汁」，乃最地道傳統的潮汕平民美食，用河粉小米漿煮成糊狀，再在上面按客人需要加入滷水豬雜、臘腸、滷蛋及肥瘦豬肉。

此店老闆翁曉平與妻子翁如華，攜手打拼近三十年，仍孜孜不倦，潮汕人的刻苦及拼搏精神，令人肅然起敬。廣東話形容——抵佢發達！

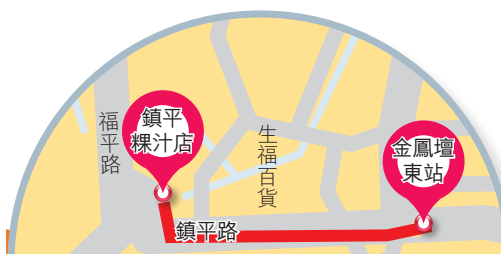
鎮平粿汁店

地址：汕頭市金平區福平路133號地下

前往方法：高鐵潮汕站出發，乘坐公交高鐵快綫汕頭西綫，到中旅客運站，步行至華僑大廈公交站，轉乘2路車，到金鳳壇東站下車，步行約5分鐘即可到達。（或從華僑大廈站轉乘的士，車程約10分鐘。）

營業時間：24小時

人均消費：¥20





鳳凰畚鵝粉

脆皮酸甜餃

蠔爽

老柯特色小吃

隱世精采之作

走入潮州老街，處處皆是小食店，怎知哪間最精采？靠地膽！

「老潮州」余秋偉引路，闖入一間絕不起眼的「老柯特色小吃」，二話不說，即請老闆柯鎮明及太太許玉英施展廚技。很快，枱上已放滿香噴噴的饒平泮州煎蠔烙、老柯翻沙芋（加入青葱及橙皮）及老闆娘自創的脆皮酸甜餃（餡料由豬肉及蝦膠手打而成，用包北京填鴨的熟皮包着炸，完成後上潑番茄、菠蘿及馬蹄煮成的酸甜汁）。

沒有誇張，好吃到味蕾爆炸！



餐廳資料

老柯特色小吃

地址：潮州市水平路(下水門街)35號
 前往方法：高鐵潮汕站出發，乘坐公交高鐵快線潮州綫2路(K2)，到城南小學校下車，步行約10分鐘即可到達
 營業時間：上午10時至下午2時，下午4時至晚上7時
 電話：+86 1369-009-3117
 人均消費：¥40



鴨母捻

老字號，食味道，食氣氛，食文化。

胡榮泉鴨母捻

老街傳統小食

遊走在潮州老街一帶，發覺很多店舖有相近的名字，例如「胡榮泉」。究竟，為何有那麼多相若名字的店舖名呢？

地膽指：「多是兄弟或父子的分支，用同一名字，但質素未必一樣的呀！」個人經驗，很簡單，哪一間坐滿人就幫襯可也，因當地人早已為你做足市場調查！

到「胡榮泉」，必食鴨母捻，潮州招牌糖水。

店子就在牌坊街一帶，此處建有廿多座遠古留下來的牌坊，全部用作表揚當時有貢獻及傑出成就的潮州人，每座都有一個故事。



餐廳資料

胡榮泉鴨母捻(老店)

地址：潮州市湘橋區牌坊街136-144號
 前往方法：高鐵潮汕站出發，乘坐公交高鐵快線潮州綫1路(K1)，到中心醫院站下車，步行約17分鐘即可到達。(或從中心醫院站轉乘的士，車程約8分鐘。)
 營業時間：早上8時半至晚上7時半
 電話：+86 0768-2256-831
 人均消費：¥25



豬雜湯



沙嗲麻醬乾拌麵



遊汕頭，跳下高鐵，建議大家
第一站直奔龍北市場。因其旁邊，
有檔超正的「無招牌無門牌」豬雜湯。

龍北市場

琳琅滿目

檔主吳錫斌、劉少芬夫婦及兒子吳杰龍，三位一體一條心，每天凌晨三時開檔，先到旁邊市場選購仍暖的新鮮豬雜回鋪清洗，另用粟米、大桶骨、白蘿蔔滾湯底，準備迎接清晨四時開始湧現的客人。

此店的豬雜豬血湯，內容極豐富。包括：豬心、豬腰，粉

腸、爽腸、豬肝、豬肚、豬肺、豬血、肉丸、肉片，下墊時菜。一啖入口，毋須食家級數，你肯定知此湯百分百天然原材料，因其清其鮮其豬香，絕沒可能由味粉造成。先來一碗豬雜湯，再來一碗沙嗲麻醬撈粿條，吃得飽飽後，就可走入龍北市場，參觀數十個售賣誘人海產的魚檔，不少珍品絕難在香港街市見到，「海鮮迷」必定大樂。若仍有胃納一試潮式點心，市場對面的老字號「金龍吉祥」，可說包羅萬有。

餐廳資料

龍北市場

地址：汕頭市金平區龍眼路123號
前往方法：高鐵潮汕站出發，乘坐公交高鐵快綫汕頭東二綫，到金海灣大酒店站，步行到金環路中站，轉乘1路車，到龍湖賓館西站(金環路)下車，步行約8分鐘即可到達。(或從金海灣大酒店站轉乘的士，車程約8分鐘。)
營業時間：上午6時至下午8時
人均消費：¥30



穿梭歷史與現代之間，有趣！

湘子橋

歷史活現眼前

遊潮州，不能不到
湘子橋！

湘子橋——本稱廣濟橋，屬古代閩粵交通要道，集拱橋、梁橋及浮橋於一身，屬中國第一座啟閉式浮橋，建於1171年。此橋的設計，標誌着過去時代勞動人民的智慧與藝術結晶，成為全國性重點保護文物，當有其因！



景點資料

湘子橋

地址：潮州市湘橋區環城東路
前往方法：高鐵潮汕站出發，乘坐公交高鐵快綫潮州綫1路(K1)，到南橋市場站下車，轉乘602路車，至韓師西校門站下車，步行1分鐘即可到達。(或從南橋市場站轉乘的士，車程約7分鐘。)



汕頭大學，學術及藝術氣氛皆濃厚。

汕頭大學

李嘉誠的BB

香港首富李嘉誠舉凡公開發言，笑容最燦爛一刻，必定是談及他的BB——汕頭大學。

汕頭大學是中央教育部、廣東省及李嘉誠基金三方共建，成立後即躋身成中國最國際化的高校之一，火速打入泰晤士世界年輕大學榜，備受國際關注。

汕頭大學開放給所有人參觀，當地人閒時也喜歡到校園內

走走，皆因那裏環境相當優美，處處皆見蜚聲國際藝術家的雕塑，例如從校門已可遠眺的真理鐘、一系列由藝術家朱銘先生打造的雕像，以及當年由超人親自主持開幕的「聆聽大地的聲音」裝置藝術等等，個個都是打卡位！而且也真羨慕能入讀的同學，可天天享用「全國最美的圖書館」。我還有機會做「成熟學生」(Mature Student)嗎？

汕頭大學

地址：汕頭市大學路243號
 前往方法：高鐵潮汕站出發，乘坐公交高鐵快綫汕頭西綫，到中旅客運站，步行至華僑大廈公交站，轉乘39路車，到汕頭大學站下車，步行約2分鐘即可到達。(或從華僑大廈站轉乘的士，車程約25分鐘。)

景點資料



這裏是中國科學家的搖籃。

廣東以色列理工學院

中國科學家搖籃

科技發展，就是人類的前途。理所當然，也是中國國運所在，故此才能成為中國第一所由外引進的優質大學。香港學生也有機會入讀，請留意一年一度聯招公佈。條件：頂級英語能力及科研天份。

不求入學，來校園走走，感受一下學術氣氛也不錯，這裏的優美程度跟旁邊的汕頭大學不遑多讓，不同的是，這裏有一些富有以色列傳統特色的工藝作品，同樣打卡一流！想再增加可玩性，一同來玩個小遊戲：數數校園內的三角形！原來三角形對以色列來說有特別意義（以色列國旗上的大衛星就是由三角形組成），因此校園設計特別加入大量三角形符號，例如花園及窗框中均找到此元素！大家不妨來比賽數數園區內的三角形吧！

廣東以色列理工學院

地址：汕頭市大學路241號
 前往方法：高鐵潮汕站出發，乘坐公交高鐵快綫汕頭西綫，到中旅客運站，步行至華僑大廈公交站，搭乘39路車，到以色列理工學院站下車，步行約5分鐘即可到達。(或從華僑大廈站轉乘的士，車程約25分鐘。)

景點資料

*請參考汕頭大學之地圖。

到汕頭，除食食外，當然要了解一下當地歷史，必須到汕頭小公園一遊。這裏是汕頭老市區中心和文化中心，四周的建築物，極具上世紀三十年代特色，絕對有保留價值。



晚上到汕頭小公園，恍似人在舞台佈景中。

老媽宮戲台、汕頭小公園

年輕人新蒲點

汕頭小公園附近的老媽宮戲台。這幢充滿文化氣息復古建築，背後有着不尋常的歷史，要從1760年講起。

這裏曾經是汕頭第一市場，於1939年被日軍轟炸。解放後，主要作商貿市場。

今天復修後，搖身一變成甚麼？請親身感受。



汕頭小公園

地址：汕頭市金平區國平路一帶
 前往方法：高鐵潮汕站出發，乘坐公共交通快線汕頭西綫，到中旅客運站，步行至華僑大廈公交站，轉乘12路車，到總工會站下車，步行約4分鐘即可到達。(或從華僑大廈站轉乘的士，車程約12分鐘。)

景點資料



潮州市地圖



- | | | |
|----------|-----------|-------------|
| 1. 韓上廬 | 3. 香得樂酒家 | 5. 胡榮泉鴨母捻 |
| 2. 鄭廚私房菜 | 4. 老柯特色小吃 | 6. 湘子橋(廣濟橋) |

汕頭市地圖



- | | | |
|---------------|------------|---------------|
| 7. 汕頭小公園 | 12. 五腳砌牛肉舖 | 17. 汕頭大學 |
| 8. 福合埕牛肉丸 | 13. 鎮平粿汁店 | 18. 廣東以色列理工學院 |
| 9. 大林苑精細潮州菜 | 14. 無招牌豬什湯 | 19. 老媽宮戲台 |
| 10. 潮聚創客茶館 | 15. 金龍吉祥 | |
| 11. 24H Color | 16. 龍北市場 | |

————— 作 者 —————

曾智華

————— 製 作 —————

編輯部副刊組

副總監 ：陳紀良(Meimei Chan)

採訪主任 ：劉存孝(Dicky Lau)

編輯 ：謝家裕(Joe Tse)

攝影 ：陳鐵剛

設計 ：星島日報美術組

出版日期 ：2019年6月

————— 出 版 —————

星島日報

高速鐵路
High Speed Rail



— Free Distribution All Right Reserved —

— 免費贈閱 版權所有 翻印必究 —