

02

高鐵遊系列

潮汕

廣州

smart guide



玩

祈福繽紛世界



鮑魚雞煲



Lake Sir

高鐵為食之旅

搵食達人曾智華

帶你搭高鐵搜羅地道美食



白切山溪鵝





C o n t e n t



食玩王

Luke Sir 高鐵為食之旅(廣州)

筆者的話

經濟轉型 饕客有福

乘高鐵直闖廣州南，下車已是近年飛躍發展的番禺。真難相信這裏昔日農田處處，今天變得花枝招展、形象摩登。

中央早年決定將密集的工廠全部遷走，直接影響到番禺經濟模式大轉型，間接令飲食業蓬勃起飛，出色食肆一間又一間的出現，對老饕來說，真是充滿驚喜。

若不想勞碌奔波「搵食」，很簡單，就花幾天到祈福繽紛世界吧，那裏已差不多網羅所有品牌食肆，數以百計，保證口福滿滿。

遠一點，必試廣州市沙面兩大超級食府：「僑美食家」及「陶然軒」。坐鎮的總廚，絕對米芝蓮級數，功力非比尋常，值得專誠遠赴品嚐，藝術級數也。

飽餐後，再在微風輕吹的珠江邊散步，快樂呀！

曾智華

高鐵資訊

02 高鐵資訊

04 廣州南站及周邊資訊

重點餐廳介紹

06 番禺 滋粥樓

08 番禺 道谷有機主題餐廳

10 番禺 表哥好味鵝

地道美食

12 番禺 鳳小館

14 番禺 花和尚

16 番禺 佬麻雀

18 番禺 南浦十八涌海鮮大排檔

20 廣州 陶然軒

22 番禺 鮑馬爺•鮑粥

23 番禺 一記麵館

24 廣州 僑美食家

景點資訊

25 廣州 石室聖心大教堂

26 番禺 祈福繽紛世界

28 廣州 一德路老街

地圖

29 廣州、番禺搵食地圖

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。

高鐵車廂很寬敞，不論長途或短途都坐得舒適。

高鐵香港西九龍站，接駁港鐵九龍站及柯士甸站，四通八達。



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。

於香港西九龍站入閘後，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，由入閘起計，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



高鐵廣州南站相當大，氣勢十足！



嶺南美食用料新鮮，
味道樣樣皆精。



到達廣州南站，可接駁廣州地鐵，網絡覆蓋範圍廣，四通八達，基本上乘坐地鐵已經可以遊遍各大小景點，自由行旅客出入方便自如。值得一提，廣州南站離番禺很近，轉一程車，便可到達新開幕的祈福繽紛世界，食買玩樣樣齊，舉家週末度假無難度！

美食方面，羊城出名選擇多，味道精緻，要我從中推薦十間食店，實在令人選擇困難

症發作！中式點心味道造型皆精巧，雲吞麵足料正宗，還有「雞有雞味」的嶺南第一雞、原創粥水火鍋、有機主題餐廳，甚至連古天樂都Like的明星食店等等，應有盡有。這次我的任務正是為大家走勻全廣州番禺，來個全面的美食攻略！

高 鐵 遊 番 禺 羊 城

嶺南美食一網打盡

自高鐵開通後，上廣州又多一個交通選擇！高鐵每日有超過三十班車，從香港西九龍站出發，前往廣州南站，車程只需約一小時，既方便又快捷，一家大小齊齊出遊變得更輕易！



祈福繽紛世界



石室聖心
大教堂



食飽飽，不忘四處走走，享受悠閒的廣州風情。當地不少地區在發展過程中，刻意保留昔日歷史建築，例如有「海味街」之稱的一德路，可找到富有傳統智慧的騎樓街，而座落其中，竟然還有哥德式建築的石室聖心大教堂，中西文化古今相融，饒富趣味，絕對是打卡聖地！

「海味街」
一德路



河鮮先瘦身兩月才上枱。



約了下午五時訪問，一踏入，剛剛遇上員工晚膳。嘩！陣容鼎盛，竟有二百多人！問問經理林艷萍：「二百多員工……那麼，服務多少客人呢？」答曰：「坐滿千二人，午市及晚市皆天天爆，翻枱幾轉！」

滋粥樓名字概念，來自「知足」（常樂也！），老闆王偉本是做工程出身，但愛吃，對食物有高度要求。奇在，食足幾十年，身材仍極Fit，一點多餘脂肪都無！

「我們不以鬥平作經營策略，但質素及性價比一定要高！同時，不搞無謂花款的推廣，因深知出品才是令客人不停回頭的最重要元素！」老王說話溫文中充滿自信：「我們從來不作大裝修，因有一個維修團隊，天天檢查店內所有角落，凡略破損，立即處理，保持一切在理想水平！」

滋粥樓主打順德菜，平均來說，味味精采。此店必食的出品太多了，自己品嚐吧！



餐廳食物樣樣皆精，食得滋味滿足！



黃金油條

滋 粥 樓

番禺飲食業之光

問問任何番禺人，當地最受歡迎、最火旺、最美味是哪間食肆？十個有十個會答（絕無誇張）：「滋粥樓！」然後加多句：「你去試試就知！」

王老闆做工程出身，轉投飲食界，要求一樣高。



風生水起



鹽焗海螺



鹽焗掌翼



餐廳資料

滋粥樓(南村店)

地址：廣州市番禺區南村鎮興南大道33號橋興商務大廈2樓(御水泉旁)

前往方法：高鐵廣州南站出發，步行至廣州南站總站巴士站，乘坐番75路公交車，至塘步東站下車，步行約7分鐘即可到達。

營業時間：早上11時至下午2時半，下午5時至晚上10時

電話：+86 020-3469-1188

人均消費：¥150

備註：包廂需提早一天預訂



道谷的老闆吳樹楠，由燒臘師傅晉身番禺賓館行政總裁，再自立門戶打天下。起初經營農家菜，後看準人人追求健康飲食，故帶領潮流，開設「道谷」，全面主攻有機食品，很快已成功，於是調動資金到偏遠地方，與菜農合作種植無農藥污染蔬菜，又赴湛江經營雞場，飼養走地清遠雞。魚方面，則跑入深山買下大面積水庫，開河道引入山泉水，以其飼養方法，除清潔腸胃外，更將肌肉收實。

「我們對自己的出品及衛生有百分百信心，廚房長期開放給同業及客人參觀！」李耀旋總經理紅褲子出身，擁數十年管理經驗。出品方面，味味皆精。尤其燒乳豬，新鮮屠宰，入口溶化，香港沒法尋！



黑松露焗道谷雞



白切山溪鵝



原條古法油鹽蒸雲吞魚

道谷有機主題餐廳 站在潮流尖端

內地近年強調食品安全、綠色環保及有機無污染。凡以此作招徠的口碑食店，必定一傳十，十傳百，客似雲來。



每逢食飯時間都門庭若市。

餐廳設有超市，售賣有機產品。



黑松露小籠包

道谷有機主題餐廳(番禺大道店)

地址：廣州市番禺區番禺大道(迎賓路)河村路段362號
前往方法：高鐵廣州南站出發，乘坐地鐵2號綫，至洛溪站下車，由A出口步行至地鐵洛溪巴士站，轉乘番17路公共汽車，至塘步西站下車，步行約4分鐘即可到達。(或從高鐵廣州南站乘的士，車程約30分鐘。)

營業時間：早上8時至晚上9時
電話：+86 020-8478-1028
人均消費：¥180

餐廳資料

令食客天天排隊的鮑魚雞煲。



大鮑魚肉厚夠咬口，滲入雞鵝味，相當鮮甜。

「明星並不代表識食！」這是我的第一反應，但還是去了。中午時分，在用鐵通搭成的戶外棚下開餐。食完，寫下一個「服」字。明白晒！

這裏主打鮑魚雞煲或鮑魚雞煲，煲煲鋪上四頭新鮮大鮑魚，旁邊再放入海蝦、花螺及花甲等加強鮮味。

簡簡單單，但一滾起來，海鮮味加雞鵝味慢慢滲入鮑魚肉身，輕輕咬一口……喂喂喂，好味到攞命！

這間看似地痞大排檔式食肆，為何如此高水平？因老闆娘「鮑魚皇后」馬太太郭燕群廿多年來，堅持親自監控質素。尤其湯汁，分量拿捏精確，以確保美味天天如一。

「鮑魚非常滋補，女性養顏尤見功效！」由皮膚嫩滑的馬太太講出，點到你唔信？

如今由兒子馬梓豪接掌管理，首要任務提升形象及檔次，更要思考如何疏導顧客。因此店高峰期，每月要迎接五萬多客人，狂食近十萬隻巨鮑！

表 哥 好 味 鵝

「鮑魚皇后」的堅持

初做資料蒐集時，N位番禺為食地膽推薦此店。原因？古天樂、周杰倫等明星來過。



古天樂、周杰倫來過？今天我Luke Sir也來試菜！



自養黑棕鵝

鮑馬爺手工馬拉糕



表哥好味鵝

冼莊立交

表哥好味鵝(番禺長隆店)

地址：廣州市番禺區里仁洞彭地大街新區三巷12號
前往方法：高鐵廣州南站出發，步行至廣州南站總站巴士站，乘坐番52路公共汽車，至冼莊立交站下車，步行約8分鐘即可到達。
營業時間：早上10時至下午2時，下午4時至10時
電話：+86 020-3469-8377
人均消費：¥130

脆卜卜手打鯪魚肉餅。



廚出鳳城，廚功略差的，也有愧稱自己為順德廚師！出品方面，最忌當然是被指用化學調味品。那麼，炮製菜式的鮮味從何而來？

「主要是河鮮。每天用大量水庫大頭魚先炒熟，再煎到骨脆化，然後煲至變奶白！」曾令球肉緊指出：「所有上枱的山坑魚，皆在水庫先以特別的方法飼養三個月，令其體重瘦身至斤



順德醉鵝

半，此時，肉質會更韌更爽更鮮甜！」

大廚形容時，老闆李四海不斷微笑頷首作肯定，頗有引以為傲之態。

此店專攻的，並非鮑參翅肚大菜，而是風味小菜，不可不試為臘味煲仔飯，看似簡單，但煲蓋一開，我已垂涎。臘味濃香加陣陣芬芳薑香撲鼻。原來，此飯用薑水做底，真是神來之筆。晚晚排長龍，當然事出有因。

由曾總廚及梁總監帶領的餐廳員工，儼如一隊「足球隊」！



鳳小館

晚晚排長龍

鳳小館門口，放着一大排膠椅，作用？就是給晚上五時半開始湧到的人潮坐着排隊。面積不大的食肆，廚房之內，竟有像支足球隊般的人手，在區域總廚曾令球及出品總監梁家真領軍下，各司其職，晚晚「打仗」！



用餐環境優雅。



順德大盤魚



鹽水真味雞



鳳小館(祈福店)

地址：廣州市番禺區祈福繽紛世界名家五街49-57號舖
前往方法：高鐵廣州南站出發，廣州火車站巴士站，乘坐312路公共汽車，至祈福新邨總站下車，步行約8分鐘即可到達。(或從高鐵廣州南站乘搭的士，車程約20分鐘)
營業時間：週一至週五 早上11時至下午2時，下午5時至晚上9時
週六至週日 早上11時至下午2時半，下午5時至9時半
電話：+86 020-8453-9983
人均消費：¥80

餐廳資料

凍酒與串燒是天仙配。



串燒價錢由八元至廿二元人民幣。



花和尚2018年6月才創業，已一間又一間的開，現有三間，可知受歡迎程度。

賣串燒，也要講「氛圍」（氣氛混合情調）。花和尚掛滿處處是：酒肉穿腸過，佛祖留心中——破戒！我黃昏到此，已很快融入，首先一串又一串不停品嚐，當然口渴。廚房總管曾濤建議：「請試試我們自家製的果酒，凍飲，有糯米、青梅、楊梅、山楂、桂花、桃花。」

看看價錢，每壺廿元人民幣，來來來！咦？入喉香醇，果然好酒，難怪怡怡不分男女，皆一壺一壺的灌，夠豪氣！

此店串燒由八元人民幣（粟米）到廿二元人民幣（小黃魚），是否超好味？不算，但勝



在整體感覺很隨和舒服，時間不覺間會快速飛逝。吃多了串燒，仍未有充實感的話，可來一客幹（乾）炒牛河或酸菜臘肉炒飯。然後，醉步離開可也。

花和尚 齊來破戒

串燒，極之香口，但熱氣，故只屬年輕人追捧的食物，尤其適合晚飯後三五成群，慢慢逐串歎，佐以啤酒，天仙之配。一坐就到凌晨。



酒肉穿腸過，佛祖留心中！



花和尚(祈福店)

地址：廣州市番禺區鍾村街福華路80-82號祈福繽紛世界西門

前往方法：高鐵廣州南站出發，步行至廣州火車站，乘坐312路公共汽車，至祈福新邨總站下車，步行約10分鐘即可到達。(或從高鐵廣州南站乘搭的士，車程約20分鐘)

營業時間：下午5時至凌晨1時

電話：+86 1760-2050-215

人均消費：¥70

餐廳資料



極具設計心思的菜式，
打卡一流！

佬 麻 雀

打卡大過天



開放式廚房，可看着食物製作。

內地新派食肆，皆有品牌總監一職之設，負責集團形象、文化、作風、裝修及營造氣氛。原因？這正是新一浪中產年輕食客的要求，揭穿了，就是「打卡」大過天。



現炒黃牛肉

在人人擁有智能手機年代，即人人有相機。你說炫耀也好，說是快樂分享開心Share也好，總是喜歡將一切令自己感覺良好的事物，即時拍下傳到天涯海角。所以，新派食肆在餐廳設計及出品賣相方面，會花很多功夫。味道？已淪為排第三了。是否很無奈？

佬麻雀正是典型打卡熱點。由排隊等位已開始有吸引點，飲料小食由俊男美女無限量供應。

入門時，會齊齊叫：「客官您好！」作歡迎。

裝修用墨綠色作主調，牆上及四周甚多投影及美術品，透出洞庭湖風貌感覺。

「食店一定要做到好食好



香酥禾花魚

玩，讓客人覺得此店有話題，想即時分享開去！」品牌總監龔燦信心滿滿形容。「我們稱自己『佬麻雀』，已是個吸引有趣店名，寓意具

歷練、敢作敢為！」

事實，不談味道，菜式款款有視覺享受！



液氮泰椒浸花螺



豆漿一鍋鮮



一抹春藜 (臘肉野藜蒿)



佬麻雀(祈福店)

地址：廣州市番禺區市廣路8號祈福繽紛世界與五街6號
 前往方法：高鐵廣州南站出發，步行至廣州火車南站，乘坐312路公交車，至祈福新邨總站下車，步行約3分鐘即可到達。(或從高鐵廣州南站乘搭的士，車程約17分鐘)
 營業時間：早上11時至下午2時，下午5時至晚上9時
 電話：+86 020-3992-1189
 人均消費：¥80

肥嘟嘟海產令人垂涎。



南浦十八涌海鮮大排檔

人山人海

日又爆、夜又爆、好天又爆、下雨又爆、冬天又爆、夏天又爆。總之，就是人山人海！



這個世界，凡事必有緣故，如此好生意，經過市場長期查驗。肯定其平靚正！

這個由鐵架搭成的過萬呎大排檔，提供了香港難以想像的平價海鮮及小菜。例如大大碟煎釀豆腐，只賣十八元人民幣，一大盆燒排骨，六十元人民幣；吊燒新鮮走地雞，五十八元人民幣一隻。

連海鮮也是廿多元人民幣起有交易。美極海蝦，廿八元；蒜蓉粉絲蒸扇貝，廿五元；白灼游水八爪魚，五十八元。

便宜的原因，當然是薄利多銷。另外，請勿要求服務，因有告示寫明：大排檔消費、大排檔服務。如有招呼不周，請親自動手！



白灼八爪魚



蒜蓉粉絲蒸扇貝

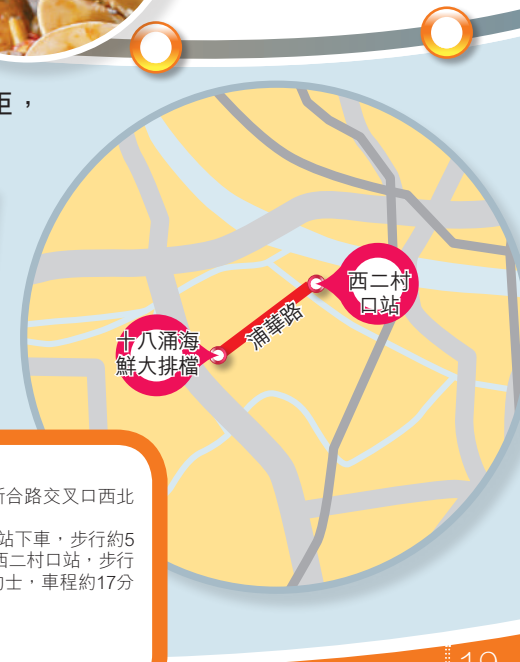
另外，又標明：不收信用卡、沒微信支付、沒發票，只收現金，光顧前請清楚規矩。為何如此？心照啦！



飽餐後，最理想來一碗即買即撞的薑汁奶。起源自沙灣鎮一位老婆婆，歛古方知道薑汁可止咳嗽，但太辣，嘗試加入牛奶，就此撞出彩虹！



光顧前清楚規矩，食得更開懷！



南浦十八涌海鮮大排檔(西二店)

地址：廣州市番禺區南浦大道西二村口，浦華路與新合路交叉口西北角(桃花島農莊西北)

前往方法：高鐵廣州南站出發，乘坐地鐵2號線，至南浦站下車，步行約5分鐘至廣州碧桂園站，轉乘310路公交車，至西二村口站，步行約3分鐘即可到達。(或從高鐵廣州南站乘搭的士，車程約17分鐘)

營業時間：早上11時至下午2時半，下午5時至晚上9時

電話：+86 136-1032-5911

人均消費：¥80(備註：不設訂位)

餐廳資料

視覺味覺齊享受！



原因？可能我們見慣香港用盡每一吋地方做生意的食肆，故此來到一間充滿空間感、藝術品處處、每個角落皆有詩意的食肆，就會彈出大問號：「點解會咁樣做生意㗎？」

事實上，此店老闆是一位非常富有的藝術愛好者，對源遠流長的嶺南文化，更感驕傲。這種心態，流露在全店的字畫及擺設中。正因富有又坐擁大量古董收藏，故可以不追求利潤，只以此作私人珍藏展覽館。

出品貴不貴？以性價比計，超值！這間2018年米芝蓮推介餐館，乃廣州著名的「飲食示範單位」，能做到此境界，幾近完美矣。行政總廚黃遠垂對研發美



食，有心有火。凡旅遊，見到任何精采菜式，皆必吸收其精髓，再帶回廣州廚房中嘗試進一步改良。

陶然軒出品皆九十分以上，必試為獨家創作醉牛叉燒，用雙層極品雪花肥牛炮製，真是充滿靈機。牛肉叉燒，極富想像力！

陶 然 軒

品味藝術館

踏入陶然軒，第一疑惑：此店老闆，是否在營商的呢？豈可如此？



嶺南第一雞



醉牛叉燒



黃沙站

沙面南街

陶然軒

餐廳資料

陶然軒(沙面店)

地址：廣州市荔灣區沙面南街50號
前往方法：高鐵廣州南站出發，乘坐地鐵2號綫，至海珠廣場站，再轉乘地鐵6號綫，至黃沙站下車，從E出口步行約11分鐘即可到達。
營業時間：早上8時至下午2時半，下午5時至晚上10時
電話：+86 020-8120-2828
人均消費：¥110

香噴噴鮑魚糯米雞



爆醬芝士雞扒菠蘿包

這麼大碗鮑魚粥

鮑馬爺 · 鮑粥

主角不及配角吸引

有句說話，叫「鮮花插在牛糞上」。這間粥店，正是美味藏在爛街中。整條街道又亂又破舊，但位置優越，鄰近地鐵站

所說正是菜香不怕巷子深，也不怕街道爛，三十三元人民幣，給你大大碗巨型新鮮鮑魚瑤柱蟲草淮山滑雞粥，超值到爆炸！乃此店主角。

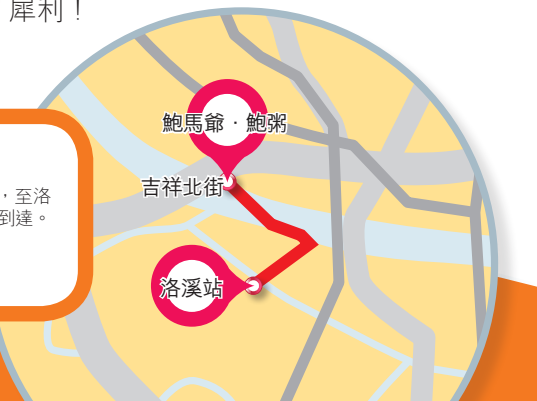
不過，靜靜雞話你知，原來，主角的吸引度，遠遠不及「配角」爆醬芝士雞扒菠蘿包，僅僅十二元人民幣一個，入口即叫「Mama Mia！」，點解世界上有如此美味的「配角」？犀利！



鮑馬爺·鮑粥(洛浦店)

地址：廣州市番禺區吉祥北街21棟15號舖
前往方法：高鐵廣州南站出發，乘坐地鐵2號線，至洛溪站下車，從A出口步行約3分鐘即可到達。
營業時間：早上10時至晚上10時
電話：+86 153-2230-3124
人均消費：¥30

餐廳資料



豬手啖啖骨膠原



一記麵館

香港人之光

雲吞麵店在廣州，從來是保守、古老又粗糙的，只在街邊地痞小店，難登大雅之堂，不過凡事有例外。

多年前，當地一位旅遊家盧志海來到香港，發覺這裏的雲吞麵好味彈牙，雖然貴，但在廣州肯定有市場，因愛吃者必追求高質素。於是，由香港訂購雲吞皮及蛋麵，回家鄉開設乾淨明亮鋪面有設計的中高級雲吞麵店。果然，一開即掂！尤其自家研發的五寶雲吞麵：鮮蝦、鮑魚、瑤柱、蟹籽及素魚翅雲吞各一粒，天天賣個滿堂紅。聽落，香港人面子有光啊！



一記鮮蝦蟹籽淨雲吞



一記麵館(易發店)

地址：廣州市番禺區市橋街光明北路42號
前往方法：高鐵廣州南站出發，步行至廣州南站總站，乘坐番110路公共汽車，至市橋汽車站下車，步行約13分鐘即可到達。(或從高鐵廣州南站乘搭的士，車程約30分鐘。)
營業時間：24小時營業
電話：+86 020 8488-0103
人均消費：¥25

餐廳資料



銷魂黃鱔煲仔飯

秘製脆皮黑叉燒

僑美食家

極度邪惡！究竟是甚麼？正是此店的招牌出品秘製肥美黑叉燒，簡直是「魔鬼的化身」！一件入口，神仙都企唔穩。因用最正斗的五花腩肉，以上等玫瑰露醃製，要九次，每次十分鐘吊乾淋汁，燒時拍上麵包糠，故此脆卜卜、香噴噴，一咬油香爆滿口，味蕾遊仙境！

擺命爆油肥叉燒

「僑美」出品全部高質素，因老闆是位傑出的廚師及美食家，名楊浩益。十多歲已在街邊造腸粉，天天鑽研廚功，終有大成。創辦「僑美」，屢奪大獎，門內門外掛滿牆，全部引證老楊的功力。

今天，日常運作就交給集團副老總朱美賢及行政總廚馮新成。兩位皆廚藝高手，同時追隨楊浩益多年，談及老闆的天份及堅毅，眼神顯露由衷佩服，視之為偶像。

到僑美，必嘗名震廣州的燒乳鴿、椒鹽瀨尿蝦（來自金邊，隻隻爆膏！）及黃鱔蒸飯。若願付多點錢，就來一客香港茶品娃娃魚（仿野生環境飼養）吧，吃過可能不願回來了！

僑美食家(沙面總店)

地址：廣州市荔灣區沙面南街52號

前往方法：高鐵廣州南站出發，乘坐地鐵2號線，至海珠廣場站，再轉乘地鐵6號線，至黃沙站下車，從E出口步行約11分鐘即可到達。

營業時間：早上7時半至下午2時半，下午5時至凌晨2時

電話：+86 020-8121-7018

人均消費：¥160



偉大的藝術建築。

石室聖心大教堂

令人渺小謙卑

遊廣州，想潔淨一下心靈，抽空兩個小時，可到石室聖心大教堂感受其氣派。人處其中，會自覺渺小謙卑，因這座建築物，實在太偉大了。

教堂於1863年奠基，1888年竣工，施工期長達二十五年，屬哥德式建築風格，寬三十五米、長七十八米，高近五十九米。高聳的塔樓、巨型的柱束、屋頂的尖拱及彩繪鑲嵌的玻璃窗，全屬巔峰藝術之作。百多年前的設計及建築智慧，令人神往肅然。



石室聖心大教堂

地址：廣州市越秀區一德路舊部前56號

前往方法：高鐵廣州南站出發，乘坐地鐵2號線，至海珠廣場站下車，從B1出口步行約8分鐘即可到達。

景點資料

大得嚇人的飲食森林。



形容吸引，立即動身！到達祈福新邨後，先安頓在祈福國際公寓。推開房門，眼前一亮，因套間之內有洗衣乾衣機、焗爐、微波爐、雪櫃及電爐，設備非常齊全，且設計新穎，真想在這裏長住。

放低行李，走到繽紛世界。嘩嘩嘩，表哥真的沒誇張，這裏真是個飲食森林，令人目眩！各式食肆近二百家，家家精心挑選，全屬目前內地最受歡迎的品牌，除本書內介紹的鳳小館、佬麻雀及花和尚外，更有探魚、銀記腸粉、鑫記竹昇麵、喜茶、馮不記、萬歲、蛙小俠……要嚐遍，最少住上半年！

小朋友來到，肯定不願離開這裏的「喜樂無窮世界」，因差不多所有兒童喜愛的玩意都有齊！



祈福繽紛世界 飲食大森林

決定乘高鐵經廣州玩一趟，之前，先問住該區三十年的表哥！「請問高鐵站附近，現今最潮、最牛、最具人氣的景點在哪？」

「祈福繽紛世界！所有廣州年輕消費族，皆向那裏湧。因為，內裏有數百中國名店聚集。更重要，這是一個飲食大森林！」



祈福繽紛世界

地址：廣州市番禺區市廣路8號祈福新邨內
前往方法：高鐵廣州南站出發，步行至廣州火車南站，乘坐312路公交車，至祈福新邨總站下車，步行約5分鐘即可到達。

景點資料



時光隧道雜貨店！

一德路老街

百年前的「購物天堂」

廣州人有句老話：「去三欄。」三欄，正是市內最古老的街道——一德路。歷史可追溯到1565年，明清時期，此街佈滿果欄、茶欄及魚欄，故俗稱「三欄」。

走入一德路，就似走入時光隧道，所有建築及銷售的貨品，皆充滿懷舊味道。

講充滿味道，也是真真實實的，因這裏今天主攻批發海味（包括鹹魚）及乾果，全部散發不同香味。

我最愛琳瑯滿目的零食，單單乾提子，已有二十多種，任何為食鬼到此，無不大樂也。



景點資料

一德路老街

地址：廣州市越秀區一德路
 前往方法：高鐵廣州南站出發，乘坐地鐵2號綫，至海珠廣場站下車，從B1出口步行約2分鐘即可到達。

1. 高鐵廣州南站
2. 橋美食家 / 陶然軒
3. 石室聖心大教堂
4. 一德路老街
5. 南浦十八涌海鮮大排檔
6. 鮑馬爺 • 鮑粥
7. 道谷有機主題餐廳
8. 滋粥樓
9. 祈福繽紛世界 / 鳳小館 / 花和尚 / 佬麻雀
10. 表哥好味鵝
11. 一記麵館

廣州市地圖



————— 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：何健勇

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 —