

About ANTOR

這個欄目由不同旅遊局之要員執筆，繼第一擊以美食為題，第二回將介紹世界各地奇趣節慶。所有筆者俱為ANTOR成員之一，ANTOR始於1952年，香港支部共有十七個成員，乃一個聯合各國旅遊局的組織。

網址: [www.antor.org.hk](http://www.antor.org.hk)

第二擊  
奇趣節慶

亨利八世時代宮中每天消耗兩頓美食，難怪燒雞如此大陣仗。

Live Tudor Cookery

舉辦日期：9月6-7日、10月4-5日、  
11月1-2日、12月6-7日、  
12月27日-1月1日、2月7-8  
日及3月7-8日

門票：成人HK\$203；15歲以下小童HK\$122；  
60歲以上長者HK\$165

購票：[www.visitbritain.hk/shop](http://www.visitbritain.hk/shop)

網頁：

[www.hrp.org.uk/HamptonCourtPalace/WhatsOn](http://www.hrp.org.uk/HamptonCourtPalace/WhatsOn)



古代廚房  
皇宮重生



位於倫敦近郊的漢普頓宮歷史悠久，許多帝王和貴族曾以此為家。住客之中英皇亨利八世因為娶了六位皇后而最為人所熟悉。他把漢普頓宮改建和加添新的建築物，使其成為英格蘭其中一個最現代化及宏偉的皇宮。今日被稱為「都鐸廚房」(Tudor Kitchen) 更是重要的一部分，加建之後面積達3,000平方呎，有不同的房間處理麵包和糕點、煮肉、儲藏肉類、魚類和乾果等，是遊覽漢普頓宮時不可遺漏的部分。亨利八世喜好美食，當時有二百多名僕役負責供應皇宮中六百多人每天兩頓的膳食。一年吃掉1,240隻牛、8,200隻羊、2,300隻鹿、

1,870隻豬……可以想像當年廚房是不停的，可真是名副其實的熱廚房。

漢普頓宮每年都舉辦多項不同類型活動。過去五年專門研究古代飲食的歷史學者把昔日忙碌的「都鐸廚房」重生，原因是他們定期在此嘗試古老的食譜、食材與烹調方法的活動——Live Tudor Cookery，讓遊人了解當年的皇宮飲食面貌。廚房內展示了一張餐單，列出一頓普通的飯餐居然有幾十道菜，相當嚇人。香港人熱愛美食，亦勇於嘗試不同的食物，遊覽之餘亦可以在Tiltyard Cafe一嘗「御膳」。



都鐸廚房內古代飲食文化重現，令人有回到過去的感覺。



英國達人：Jane Fong  
方姚靄貞女士於1989年加入英國旅遊局為市場推廣主任，1996年成為中國及香港區經理。

