

疫市創業 「南越南」

▶shake shake雞軟骨——香脆可口，適合配啤酒。

▶脆米紙薄餅——炸脆的米紙上加越南香腸、秘製酸瓜和檳榔葉等，香口有層次。

尋食探味

2020年新春伊始，全球遭遇「新冠病毒大流行」的衝擊，香港也難以幸免。自去年春節前夕的第一波疫情突臨，香港連續受到四波疫情的打擊，至今第四波疫情仍然嚴峻。這預示着2021年香港民生依然艱難，經濟寒冬來臨。此際，卻有一些青年知難而進，為香港飲食業注入生機活力。

健元

去年10月底特區政府《行政長官2020年施政報告》預料，2020年香港經濟收縮達6.1%，遠高於早前國際金融機構預測將收縮5.7%的指標。港府雖已連續三次投入「同心抗疫保就業基金」達3000多億港元，但餐飲零售業的前景仍然嚴峻。最新數據顯示，香港失業率突破16年來的新高6.4%，這預示着香港民生依然艱難，經濟寒冬來臨。

港青迎難而上

正是在這樣日益低迷的市場氛圍和經濟民生艱難的困境中，昔日享譽全球的美食之都「香港金色名片」也備受壓力。為了在疫之下，為市場消費注入生機活力，有這樣一些香港青年，繼續發揚艱苦奮鬥、百折不撓和勇於拚搏的「獅子山精神」，在香港餐飲界繼續發揮自己的創意，一些富有亞洲異國特色的風味餐飲，在他們的精心策劃下，一如嚴寒中的朵朵紅梅綻放開來。今年初於旺角彌敦道726號新開業的「南越南」咖啡廳，正是其中鮮艷靚麗的一朵。

金邊粉湯底濃郁

香港與南越有着不解的情緣，南越特色風味歷來為香港人和越南僑民所鍾愛。「南越南」咖啡廳（NAM VIET NAM Cafe）為Fusion菜主題餐廳。在這裏不僅能品嚐到傳統法國工藝烘焙製作的醇香越南滴漏咖啡，還能享受到多款特色南越美食佳餚。

素有「越南粉教父」之稱的chef Justin（陳希裕）也強勢回歸，並成就其第七代濃郁香甜的牛肉粉。此粉以牛面類至尾骨之精髓慢火精煉熬製24小時濃湯相佐，且經歷多年「南越、老撾、

法國」等不同口味的交融薈萃，及適應香港口味的進一步改良，而成就其濃郁鮮香湯底，並配上新鮮的空運金邊粉，及牛肉片、牛面類、牛腱、牛筋和牛肉丸等豐富配料，一碗「招牌金邊粉」，可謂不容錯過。

炸米塔口感豐富

另有一款主食「NVN撈麵」，則以獨創的NAM VIET NAM特製炸豬皮酸辣醬調製，再輔以獨有的蒜香調味粉和鮮植物香料，亦令食客味蕾大開，一撈為快。同時「南越南」咖啡廳還注入了南越街頭美食的活潑元素，讓食客在享受美味佳餚之餘，也能親身參與「食玩」互動體驗。這裏還有「NVN高樓炸米塔」，即將米粉炸至香脆後疊成高塔狀，品嘗前淋上以各類海鮮及香茅、青檸葉等熬製的濃湯，營造出視覺的美感與獨特的Fusion風味。

「NVN南越法式麵包配鮮肉湯」，則是在鬆軟的傳統法式麵包上塗抹上獨家特製的黑啤酒豬肝醬，並佐以豬耳、熏蹄、扎肉等六款美味肉餡，再添加招牌鮮肉湯，讓食客領略一番經典的法式佳餚和悠遠的懷舊感覺。

多款小食推陳出新

還有shake shake雞軟骨、脆米紙薄餅、烤薑菜雞配青蘋果條，以及越式蛋咖啡和薇藻檸檬薑茶等多款南越特色美食，色香味俱佳，新（心）意紛呈，深受年輕朋友喜愛。

「南越南」的青年創業者推陳出新，為傳統

越式美食增添新元素，Fusion創意令人眼前一亮。她的開業不失為疫情困擾當下的一道靚麗風景，希望她能夠為內需消費不斷注入縷縷生機，在這個疫情肆虐的寒冬中綻放得更加靚麗。

轉載自《港真》

▶NVN高樓炸米塔——食之前淋上香茅、青檸葉等製成的湯汁。



▶奶油泡芙塔——美麗的「外表」，細膩的口感。



▶五香豬腩伴鍋巴。



▲芋蝦。

過年吃芋蝦

個個像繡球般圓滾滾的脆芋絲，賣相非常可愛；筆者也覺得它的造型如雕塑般立體精緻，一盤芋蝦放在餐桌上也甚具欣賞的玩味。芋蝦其實不是蝦，主要材料是芋絲、糯米粉、鹽、五香粉等，是簡單、便宜又香口的傳統美食。

位於荃灣大窩口道3號的「櫻島麵包餅店」和眾安街128號的「王子包高級麵包西餅」，驟眼看都是親民貼地的港式麵包糕點，其實在那裏都可找到美味高質的芋蝦，質素各有千秋。兩家店的芋蝦都做得香脆鬆化，芋絲削得幼細，油分適中，吃着不會感覺油膩。

高手在民間，「櫻島」的出品有芋頭味，入口前已聞到濃濃芋香，咀嚼時芋頭的甘甜在口腔中打轉，讓人回味；「王子」的則有具層次的鹹香，第一口非常惹味，讓人欲罷不能，再吃下去，芋頭與鹽味融合混和，令人有吃第二個的念頭。筆者嘗過後，覺得兩店的芋蝦不相伯仲，而且店址都在荃灣，不妨各買一包，新春就不愁沒零食。

疫情下過年，除了開懷大嚼外，也要注意身

簡飲擇食

簡嘉明

年近歲晚，家家戶戶又開始為迎接農曆新年而張羅。新冠肺炎疫情嚴峻加上市道不景，我們更要自強，調節心態，因為情緒與健康息息相關，日子好又一天，不好又是一天，不如開心迎牛年。過年離不開吃，既然疫情下不方便聚會拜年，不如在家享用美食，過愉悅飽足的假期。

中國人重意頭，蒸糕代表步步高陞，糖蓮子寓意連生貴子，髮菜蠔豉就是發財好市。此外，過年必須有煎炸食物，如煎堆和油角，因為色澤金黃，香脆惹味，賣相一流，如金銀滿屋。試想像還沒有氣炸鍋的日子，每個家庭歲末開鑪用油烹調美食，那沸騰畫面與熱鬧氣氛，確是美好的兆頭，像在為來年打氣，期待更好的明天。

賀年炸物中，芋蝦是許多人的心頭好，那一

▲嫵嫵南越湯招牌金邊粉。

▲南越滴漏咖啡——感受時光裏的「慢生活」。



▲「南越南」咖啡廳主理人Justin。

▲南越蛋咖啡——河內的特色咖啡。



南北年糕風味不同

美好寓意

食年糕過農曆年，早已是一種獨特的過年形式。年糕寓意豐富，有「年高」的長壽之意，有祝福小朋友「年年快高長大」，更有生活「越過越好步步高陞」的美好寓意。

年糕種類很多，港人最熟知的廣東年糕主要由糯米粉、片糖和花生油混合後蒸熟而成，味甜，表面有油光，口感細膩。近年更有商家將其製作成鯉魚造型出售，寓意「鯉躍龍門」。廣東年糕食用方法除了蒸熟切塊享用，更會將年糕沾上蛋漿、太白粉，煎至金黃色食用。

內地還有北方的糯米年糕、塞北農家的黃米糕、江南水鄉的水磨年糕、閩南風味的甜糯米糕等。北方年糕味甜，是以糯米粉與紅棗、紅豆在鍋內蒸成的白年糕，紅棗是必不可缺的原材料，食用時口感豐富，有濃郁的糯米香味與紅棗的香甜；塞北地區（多指我國長城以北的區域）物產豐富，出產的黃米細膩香糯，是塞北人民重要的年糕主原料。江南的水磨年糕尤其以寧波出產的最為出名，口感煙軟細膩，可施以片炒和湯煮諸法，味道有甜有鹹皆美味；至於閩南風味的甜糯米，與港人熟知的茶果相近，紅色的甜糯米在新年食用，予人喜慶之感。

年糕熱量高，冬天食用後也較易令人感到迅速充滿熱量，但它有較高的黏性不易消化，腸胃功能欠佳者不宜過多食用，建議淺嘗即可。

大公報記者 湯艾加



▲北方年糕。