



90後創意小食 獲車胎人垂青

港澳米芝蓮指南出爐 6家本地食肆新上榜

喜愛品嚐美食的市民每年最期待的《香港澳門米芝蓮指南》，昨日率先公布了65間香港及7間澳門食肆必登推介名單，其中6間香港食肆新上榜(見表)。該6間新入選的食肆都以親民價錢、超卓廚藝俘虜食客的胃和味蕾，其中「90後」Hyvan於新冠疫情期間創立的「魚事者」，主打創新的街頭小吃，顛覆食客對薯條、玉米片等的觀念。Hyvan昨日在接受香港文匯報訪問時表示，一直堅持食物品質、整潔、服務及創新四大要求，「食材如非最新鮮，寧願丟了它」，終捱過疫情，已轉虧為盈，亦令自己可繼續追尋兒時立下的餐廳夢。他更期望香港的街頭小食文化可發揚光大，有朝一日能進軍海外開設分店。

◆香港文匯報記者 聶曉輝

西關老祖

佐敦文苑街——街頭小食

推介食品：

西關潮粉配黑毛豬油渣；炸黑毛豬肉粽；爆炒XO醬蘿蔔糕



◆招牌菜「炸魚無薯條」。香港文匯報記者曾興偉 攝

魚事者(北角)

北角宏安道——街頭小食

推介食品：

魚皮仿墨西哥玉米片配牛油果醬及番茄莎莎醬；泰式蝦頭油炸蝦球魚麵撈；炸魚；魚米粒製成意大利飯模樣



《香港澳門米芝蓮指南2023》將於本月26日以實體形式舉行典禮並公布完整名單，昨日率先公布必登推介名單。米芝蓮表示，入選的店家均以實惠的價格提供優質美食，讓消費者能以低於400港元或400澳門幣的價格，享受到優質的三道菜式美食(不包括飲料)。米芝蓮指南國際總監 Gwendal Poullennec 直言，香港餐飲業千姿百態，充滿創意的人才輩出。

魚肉小食魚麵 製法有新意

6間新入選必登推介名單的香港食肆中，包括「魚事者(北角店)」。根據米芝蓮的簡介，該間位於炮台山地鐵站附近的小店以製作魚肉小食及魚麵而聞名，「這間創意十足的街頭小食店充滿玩味，菜式包括參照炸薯條製作的炸魚條以及模仿墨西哥玉米片的炸魚皮。」香港文匯報記者昨日傍晚到該店直擊，店面只能容納約30人，「一腳踢」的店主Hyvan才剛有空享用其「午膳」。

現年31歲的「90後」Hyvan說，自己小時候就很喜歡街頭小吃，更有開餐廳的念頭，「在美國三藩市讀大學時，根本很難找到香港的街頭小

吃，即使華人社區有一串6粒雞蛋，售價高達兩美元(約16港元)兼唔好食！」

開業數天遇全日禁堂食

修讀經濟學的他畢業回港後於一間飲食公司市場部工作，並認識後來拍檔創業的廚師，慢慢了解如何營運餐廳，「之後我自己研究咖哩汁，到2019年8月正式辭職找舖位，並於2020年7月與該名師傅合夥開了這間店。」

Hyvan自小就愛養魚及釣魚，從「魚事者」的名字可知店內主打用魚製成的食物，且別具創意，例如貌似薯條，其實是用魚炸出來的招牌菜「炸魚無薯條」。Hyvan說：「真的研究了很久，最初打算每條長12厘米，但魚味太濃；5厘米的話又只吃到炸粉的感覺，最終決定劃一7厘米。其實我嘗試過創作魚湯咖啡，但難做到過唔到自己而沒有推出。」

在疫情期間，創業之路肯定是難捱的，Hyvan記得開業數天特區政府就宣布食肆全日禁堂食，「去年初第五波疫情高峰最難捱，但始終堅持目標，成功守住。」自己於上月接獲入圍「米芝蓮街頭小食推介」的通知時，已感到喜出望外，「當時

我心想究竟何德何能？曾經懷疑自己係咪真係得。但當我真思考了兩三天後，明白自己確下過苦工，尤其師傅之前退股前，我用了一個月時間寫筆記並入廚房跟他學藝。」

Hyvan透露，餐廳早前已開始轉虧為盈，目前正迫落後，期待回本。雖然是次獲得米芝蓮推介，「基本上是做街坊客，故不會加價。」為感謝街坊的支持獲必登推介，他更會於下周連同旺角分店及太古坊的美食車全線七五折。他不忘感謝業主曾不止一次減租兼免一個月租，但即將又屆續租之時，他希望業主「高抬貴手」，不要因為小店打入必登推介而加租。

自小在北角長大的他說，區內有很多街頭特色小店，希望香港的街頭小食文化可以發揚光大，「在三藩市開餐廳仍是我的目標。」

訪問期間，老饕陳氏夫婦從新聞報道得知「魚事者」成為必登推介後，從南區特地到店光顧，更大讚其菜式有特色。

陳太太說：「我很喜歡四圍試不同的食店，其實香港有很多具特色的食店，可以是旅遊賣點。」

◆Hyvan介紹其招牌菜之一「扮墨西哥魚皮」。

香港文匯報記者曾興偉 攝

一家

筲箕灣道形善——滷菜及川菜

推介食品：

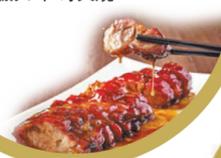
七里莊酒糟醉雞；紅油抄手；水煮魚片；高力芒果奶黃

船記

灣仔船街——粵菜

推介食品：

點心即叫即蒸，包括韭黃鮮蝦腸；和哥叉燒



米芝蓮必登推介食肆 新入選

Saya

大角咀利奧坊二期——泰國菜

推介食品：

泰北咖哩金麵；炭火鹽燒魚

兩姊妹涼皮有限公司(太子)

太子柏樹街——街頭小食

推介食品：

涼皮加上秘製辣椒醋、青瓜絲、芫荽、豌豆和花生粉



資料來源：香港澳門米芝蓮指南2023 整理：香港文匯報記者 文森



◆位於炮台山的「魚事者」。香港文匯報記者曾興偉 攝

捱過疫情 老饕新客滿座

香港文匯報訊(記者 劉明)

不少米芝蓮必登推介的食肆都在疫情期間開業，雖然「生不逢時」，但並沒有磨滅他們對廚藝的追求。位於大角咀的泰國餐館Saya憑泰國東北部依善地區傳統泰國菜餚新入選米芝蓮必登推介名單，該店員工胡先生對香港文匯報表示，餐廳開業未幾，就因為新冠疫情嚴峻，特區政府宣布禁止晚上6時後堂食，直至去年4月下旬才恢復晚市堂食。其間，店主並沒有要求員工放無薪假及減薪，與員工共渡時艱，上下一心捱過生意低谷，終獲老饕賞識。

Saya的廚師團隊為泰國人，主打依善地區傳統菜式，包括加入椰漿及配合炭烤雞內的泰北咖哩金麵，佐以生菜、米粉和秘製醬汁的炭火鹽燒魚等。米芝蓮形容，這些菜式非常惹味和風味十足，且提供經濟實惠的午市套餐，故成為6間新入選必登推介名單的食肆之一。

店主及大廚正分別身處美國和泰國，能說廣東話的員工胡先生成為餐廳發言人。他表示，餐廳2021年12月才開業，

營業不足兩周便實施晚市堂食禁令，「雖然有幾個月沒有晚市堂食，但老闆照樣出足糧，無要求員工放無薪假，亦無裁員同減薪。」

餐廳早前終獲米芝蓮的神秘顧客垂青，一炮而紅。被問到獲推介會否預期生意將大為增長時，胡先生表示，政府放寬防疫措施後生意已十分暢旺，「不勝都好生意，疫情後慢慢 picking up(恢復)，廠家都 fully book(客滿)，(生意)做唔切。」

會否擔心因獲推介而被加租？他透露，餐廳的租金是根據生意額按比例計算，「生意多自然要交多啲租。」

另一新入選的食肆是位於灣仔的船記，主理手工中菜館，包括鑊氣小炒、明火燒味、自製點心等。該店團隊表示，疫情的爆發和防疫措施實施，很多食客選擇在家中用餐或選擇外賣平台送貨，加上旅遊業同樣受到疫情影響而大幅下滑，導致餐廳的客流量和營收亦大幅下降。但經過疫情洗禮，促使餐廳不斷探索食客的口味及喜好，更感激顧客一直以來的鼎力支持，承諾會繼續堅持搜羅新鮮食材，細緻演繹色香味俱全的中菜精粹。

入境處助解「換證急」 長假開工也開心

每逢節假日，香港特區政府一般公共服務都不開放，但社會復常後，香港居民換領身份證需求激增，不少長居外地港人趁假期返港換證，亦有申請者希望在「紅日」辦證，以免工作日請假，為此，特區政府入境處「破例」於過去的清明、復活節公眾假期(即本月5日和7日)為已預約市民提供相關服務，兩天合共處理約1,500宗個案。有「紅日」自願加班的入境處職員表示，原本安排了與親友一同拜山、陪伴子女等節目，但入職時已有心理準備會隨時候命，並不介意「紅日」返工。

急民所急 自願加班超額完成

入境處昨日表示，由於疫情期間出入境不便，部分身處外地的港人證件早已過期，通關後急切需要換證，入境處特別於本月5日及7日兩天公眾假期增設

特別服務日，方便有需要者在假期換證的人士，約170名該處職員放棄假期，自願返工，入境處會按照現行機制為有關員工進行補假等安排。

入境事務主任楊文傑是其中一位自願假期加班的人員。他表示，入境處目標在兩個特別服務日合共處理約1,300宗換證個案，但實際超額完成任務，共處理近1,500宗，其中約200宗是身份證遺失損毀個案。雖然他不能與家人共度假期，但見到市民得到所需的服務，楊文傑同樣感到欣慰。『「紅日」返工的壓力比平日要大，因為人手較少，工作量相應提升，不過作為前線職員，我們理解市民急切的心情，也明白部門(加班)這個決定。』

助理文書主任李玉蓮原本在九龍辦事處工作，在特別服務日期間被抽調至灣仔，負責熟悉的人事登記處工作，包括為身份證申請者影相及錄入指紋等。她說，原本與家人約好一同去拜山，也計劃陪子女遊玩，但最終為服務市民而放棄私人活動，「我知道近

期很多在外地的市民專程趁假期回港換身份證，他們平時要工作，現在申請者很多，預約也不容易，我們應該急市民之所急，所以我主動報名加班。」

她的主動付出也收穫了市民的體諒，不少人主動稱讚入境處的貼心安排，令她額外有滿足感。

為方便居民預約辦理身份證申請，入境處即日起推出兩項優化措施：年滿11歲或18歲並已持有香港身份證而需換證的人士，可預約於港島、九龍、觀塘及屯門的人事登記處的延長服務時段，辦理換領身份證手續；人事登記服務預約系統的可預約日子，由原本24個工作日延長至96個工作日。

截至昨日下午1時，入境處系統已錄得約7.2萬宗預約，佔整體名額25%。

入境處表示，自上月6日起，該處延長上述4間指定人事登記處服務時間至晚上10時，在措施推行後的4個星期內，已有約11萬人領取新身份證，該處處理身份證申請個案的能力亦由原本每日1萬宗提升至1.8萬宗。

◆香港文匯報記者 唐文



◆左起：楊文傑、李玉蓮 香港文匯報記者 唐文 攝



◆李玉蓮幫助市民影身份證相片。香港文匯報記者唐文 攝