

## 舊區新食力

隨着港鐵西港島綫最後一個西營盤站預計在月尾開放而全線通車，西營盤、堅尼地城一帶的食店數目就跟可加可減機制一樣有加無減，令平靜舊區逐漸蛻變成爲「新蘇豪」。今日介紹的兩間小店同樣是新近在西營盤開張，一家憑着價廉物美的西餐贏盡街坊歡心，另一家主打台灣夜市小食則廣受年輕人歡迎成爲人龍食店。去西環搵食既方便又快捷，仲唔快啲出發？

日本豬鞍 \$138

羊鞍食得多，這兒的招牌菜卻是從日本直送的豬鞍配自家製蘋果紅酒醬。豬鞍即是豬背前6至8條肋骨那部分，肉汁豐富、肉嫩鬆化，配搭酸甜醬汁加倍惹味。

### 街坊價歎優質西餐

如果開在中環蘇豪區，任何人都會認爲Ferglas Kitchen是家走中上格調的西餐廳；但現在的位置卻在般咸道的豪宅樓下，所走的路線反而令人覺得難以捉摸。住在附近的街坊通常都非富則貴，加上舖頭對面就是西營盤港鐵站出口，集合如此天時地利人和，再加上食物賣相不賴，個人平均消費保守估計也要\$400吧？翻開餐牌卻驚喜十足，雖然比快餐店、茶餐廳仍貴一截，但大部分菜式都在\$100以下，最貴的美國肉眼扒亦只賣\$198，難怪開業未夠兩個月已儲落一班熟客，甚至會爲街坊炮製私房菜式，人情味十足。

### 首次創業誠意無限

以爲老闆Douglas都是住在附近，抱着唔憂做的心態經營餐廳，結果又是另一個驚喜。這位家住新界的年輕老闆之前幾乎從未踏足西環，更不是富家子弟，16、17歲就出來學廚，曾在Classified和Shore等西餐廳任職，有今天的成績除了靠個人努力，亦有賴女朋友Ferria的支持。他解釋：「這個舖位的上手租客是我朋友，知道他退租便興起自立門戶的念頭，最後決定與女友合資創業，店名正好由我們的名字湊成。」由打工仔「升呢」做老闆，無論決定菜式、訂購食材、製作料理都由他一手包辦，空閒時甚至會親自招呼客人，有拚勁又有熱誠。個人衷心希望西營盤站通車後租金不會大幅上調，爲誠意小店帶來生存空間。

### 人氣台灣夜市小食

另一邊廂，在西環居住多年的朋友表示區內近月出現一個奇景，就是老店林立的第三街竟然日日皆見人龍，而前來排隊的十居其九都是年輕人，這個「阿元現象」爲舊區帶來不少朝氣，亦反映出西營盤已漸漸脫胎換骨。但這和「阿元」有甚麼關係？原來阿元是台灣人，大半年前來到香港，與朋友阿Ben合資開設了「阿元來了」這家小店，由於裝修充滿台灣古早風味，加上供應的17款小食好像魯肉飯、鹽酥雞、蚵仔煎、米粉炒、香菇肉羹等都是港人最愛的夜市美食，原汁原味深受後生仔歡迎，開業短短2個月已成爲「打卡」熱點。

### 食材製法堅持正宗

香港人**移民台灣**的數字近年屢創新高，不過即使移居當地，要製作正宗又滋味的港式料理亦殊不容易；阿元有本事在香港做出與台灣夜市如出一轍的口味，全因他在台北的老本行就是經營夜市攤檔，對各種風味小吃的製法都瞭如指掌。食材主要由台灣直送，無論小食或飲品都由當地人主理，就連店員亦以台灣人爲主，讓你在踏入小店以後，所見所聽所吃所聞都是百分百的台灣風味，帶來似曾相識的味覺享受。

小店的懷舊裝修也是特色之一，夜市燈箱招牌、牆上的海報與貼紙，還有檳榔攤檔的廣告牌都從台灣搜購回來，吸引不少人拍照留念。

### 阿元來了

地址：西環西營盤第三街73號地下

查詢電話：3579 2460

Ferglas Kitchen

地址：半山般咸道64號嘉麗苑地下4號舖

查詢電話：3549 6989

撰文：楊雅菁

攝影：莫文俊、陳富權