

財爺落力推銷 車仔檔振港

全球美食車 成功有秘訣

新一份《財政預算案》提倡將歐美流行的「美食車」(Food truck)引入香港，推廣地道美食，振興旅遊業。雖說本土感濃郁的魚蛋同牛雜對遊客殺傷力極強，但若周街都係咖喱飄香，不僅遊客會在意，到時甚至連本地人亦會嫌棄。他山之石可以攻玉，小記今次為大家搜羅6款全球人氣「美食車」，當中大部分並非正正經經的本土小食，意外揚名的秘訣就是以本地方式烹調異國菜式。

香港文匯報記者 張易



日內瓦

Nero's Pizza

去瑞士食意大利薄餅？你沒看錯。別小看這塊薄餅，連瑞士官方旅遊局都急不及待推薦，說的是美食車「Nero's Pizza」。傳說Nero本打算用本土材料製作薄餅，結果反轉整個國家仍未能成功，惟有趁月黑風高到鄰國意大利尋寶偷師，果然一夜爆紅，樂得Nero逢人便自詡：「要是吃不出本土味道，那就是意大利味道沒錯了！」



日內瓦Nero's Pizza連瑞士官方旅遊局都推薦。

洛杉磯

Kogi BBQ

塔可餅是墨西哥國民食物，傳統做法是一張墨西哥薄餅將肉餡、蔬菜等捲成U字形。但不知哪個天才，竟想到用韓國烤肉和泡菜醬汁代替墨西哥烤肉和莎莎醬，夾到塔可餅皮裡變成韓式「塔可餅」，瞬間讓美國人難以忍受的泡菜鹹魚大翻身，亦再次證明，fusion得好就是fashion！



洛杉磯Kogi BBQ的韓式「塔可餅」。

巴黎

Cantine California

巴黎+漢堡會變成甚麼？印象中對食物非常講究的法國人亦愛好街頭小食。來自美國加州的店主Jordan Feilders為了法國太太，心甘情願做「跟得」老公來到巴黎，食唔慣法國菜怎麼辦？他一拍腦袋，用有機材料做成大雜燴式的玉米薄餅卷和漢堡包，取名「加州食堂」，結果爆紅。誰說「混血B」無價無市？



巴黎Cantine California用有機材料煮成玉米薄餅卷和漢堡包。

德里

Pyke 'N' Pommes

大城市僅為都市旅人的歇腳地，往往去到寧靜小城才能知曉何謂生活。北愛爾蘭男子Kevin Pyke年輕時在餐館打工18年，廚藝獲《米芝蓮星級餐廳指南》首肯。他「退休」後回家鄉德里自立門戶，創辦美食車Pyke 'N' Pommes，客人只需付街頭小食的價錢，就可享受高級餐館質素的美食，如此不怕餓死，人氣不爆表才怪。



德里Pyke 'N' Pommes以街頭小食價錢賣高級餐館質素的美食。

柏林

Woop Woop

柏林無奇不有，如果看到一輛五顏六色的雪糕車被霧氣繚繞，它肯定是「Woop Woop」不會有錯。客人可以自選材料配上時令水果攪拌，最後由店員滴上攝氏零下196度的液氮，一瞬間，只見白氣悠悠升起。原來液氮遇到常溫便會揮發，由於氣化時吸熱，連帶配料亦即時結冰，雪糕吃到嘴裡就會感受到絲絲涼意。



柏林Woop Woop在時令水果上滴上攝氏零下196度的液氮。

三藩市

Senor Sisig

在三藩市的美食市集「Off the Grid」，數十輛美食車圍成一圈，有點類似台灣的廟會和夜市。在芸芸美食車之中，菲式快餐「Senor Sisig」可算是數一數二的人氣之王。「Sisig」原本是菲律賓國民小食，專指豬肉雜錦、豬肉雜燴等，故Senor Sisig的招牌料理「Senor Sisig Burrito」，其實就是捲餅內包着菲律賓酸辣豬肉，酸酸甜甜吮指難忘。



Senor Sisig的招牌料理「Senor Sisig Burrito」。

美食車發牌

競投甄選有爭議

香港文匯報訊（記者 張易）一輛美食車動輒要投資三四十萬元，有意見指不如讓創業者「平平哋幾千蚊買架木頭車開檔更為實際」。不過財經評論員曾淵滄指出，降低牌照費對交資租的商舖不公平，創業者更可能因成本開支細，「今日做兩小時，明日做三小時」，浪費社會資源。

可禁財團競投及經營

曾淵滄認為，美食車牌照應以價高者得，流動經營車的底價可較在固定地點經營的稍許高點。他認為，此舉可合理分配資源，政府若不希望做食財團參與，可以禁止財團投標；用三四十萬元創業是可以接受的，「在美國經營Food Truck亦要這麼多」。

中文大學市場學系教授洗日明則建議用「選美」辦法來甄選持牌人，由政府成立專業評估組，根據車身設計創意程度、販售食品競爭力等決定發牌予誰；又籲政府釐清推廣美食車，究竟是為了推介本地特色小食，還是引入異域飲食文化。

老港特色 遊客更愛



富豪雪糕車是香港人的集體回憶之一。張偉民 攝

財爺看完電影《CHEF》受啟發，認為美食車可以引入香港。雖然政府本意是推廣本地特色食品，如魚蛋和牛雜，不過有學者認為，服務對象不應限於外地遊客，「只要吸引到本地人幫襯，遊客就會慕名而來」。

美食車賣甚麼會有人氣？財經評論員曾淵滄直言，「想賣甚麼就賣甚麼」，毋須迎合遊客口味。他舉例指，揚名海外的台北夜市，服務對象一直是本地人，遊客覺得能獲挑別的本地人認同，食物質素一定不會差。他教路，本地人喜歡食甚麼，「去旺角行一圍便知」。問問都賣魚蛋？無所謂！「醬汁味道不同，就有不同市場。」

賣咩都好 忌大雜燴

中文大學市場學系教授洗日明亦認為，賣港式還是西式食物不重要，但就應該只擇其一，不宜中西混合，熱狗和魚蛋兼賣，做成大雜燴容易令人反胃。他舉例指，曾見到有外國美食車賣薄餅，照理是非常普通的小食，但因為兼售意粉和麵包，配搭得宜，看起來很有食慾。

至於如何定義「香港味道」，洗日明認為除了雞蛋仔、牛雜和魚蛋，車仔麵和港式點心亦是必不可少。港人愛出外旅行，故台灣的珍珠奶茶、日本壽司、韓國年糕，甚至墨西哥卷，在香港亦一定受歡迎。

香港文匯報記者 張易

【後記】

美食車要標新立異實Fusion才能脫穎而出？非也。其實歐美大部分流動廚動車是靠賣漢堡、薯條、腸仔等小食起家，檔主有否花心思，一試便知。上文列出五花八門的新奇餐車，本意是為有志創業的香港年輕人提供啟發，讓大家知道香港不只容得下「魚蛋和牛雜」，做fusion抑或做甜品，同樣有機會成功。