

名廚助上「車」

財政預算案提出從外國引入美食車 (Food Truck) 後，政府高官紛紛赴外國取經，據悉港府稍後會向立法會介紹初步構思。另邊廂，一批退休名廚在民間發揮餘熱，為港產美食車出謀獻策。今次訪問兩位師傅，一位是在日本經營過流動美食車的日式粵菜始祖尹達剛，另一位是堪稱廚師中最會演戲、電影《食神》之原型戴龍師傅。兩位名廚對引入美食車各持己見，惟均表示會計報酬協助朋友上「車」，將中華飲食精髓傳承下去。而瑪利亞 (肥媽) 早前亦向本報表示，肯定會參與美食車計劃。

圖/文 ■記者 張易

車仔檔傳承民間美食



貴為米芝蓮餐廳掌廚人，說起美食，戴師傅分外懷念舊時的大排檔，「我們小時候，街頭有很多流動車，賣豬腸粉呀，碗仔翅呀。」他懷念香港的地道情懷和民間美食，明白現時舖租高企，賣小食生意難做。

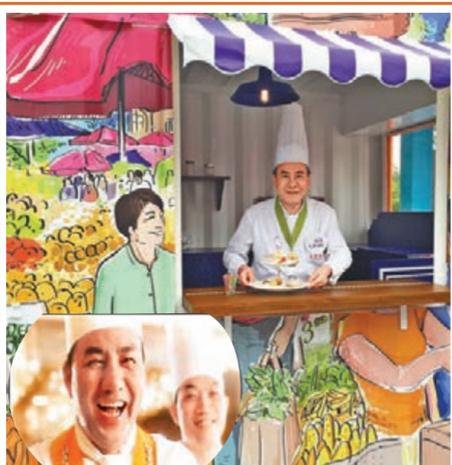
贊成美食車豐富街頭小食

提到財爺建議將外國流行的美食車引入香港，他即表示贊成，小販省下租金之餘，還豐富了街頭小食。戴師傅謂，朋友做生意，將台灣美食推廣到香港，現時要找商場酒樓合作。若成功引入美食車，未來就可以在美食車直接兜售，無疑是好事。至於餐車是固定或流動，在中環、旺角抑或荃灣行駛，這些都不重要，關鍵是政府要撥出空地予餐車停泊，最好還協助清潔場地。「現在年輕人鍾意日本、韓國小食多啲，沒所謂，(美食車) 賣什麼都可以。」但他坦言，換作自己，會做有數百年歷史的中國傳統民間小食，如豬腸粉、碗仔翅、煎釀三寶、炸豆腐等等。

「日本、韓國那些小食都是學我們的嘛，用我們的小食，配合當地環境改造一下。」他鼓勵年輕人經營美食車，除了以較低成本創業外，也希望細路仔知道，中國原來有咁多美食。

傾力幫朋友出謀劃策

問戴師傅會不會親自出馬搞美食車，他搖搖頭說，年紀大，不想這麼辛苦，也沒有機會再與星爺合作。但他坦言，朋友若有需要，會鼎力相助，謙稱自己在行內小有名氣，這點忙還是能幫上。66歲的戴師傅早前為領展 (0823) 美食餐車派對設計菜式，他獲分派「夫妻情」主題，所作四道小食充滿濃濃愛意：櫻花戀果凍、一雙一對曲奇、「10卡顆鑽」芝士蛋糕，以及由真「食神」出手打造的升級版「瀨尿牛丸」——「有心人」牛丸串蝦丸。



戴龍何許人也

《食神》裡，戴龍的「皇帝炒飯」被周星馳以「沒用隔夜飯來炒」為由給了零分。現實中，電影有三分之一劇本取自戴師傅的真實奮鬥史。1997年，戴龍在香港著名粵菜館金葉庭做廚師時，星爺經常幫襯他的炒飯。兩年後，以戴龍為原型的美食電影《食神》出街，戴龍亦從此多了「食神教父」的美譽。

戴師傅笑說，太太不愛食牛肉，於是將劇中莫文蔚「創造」的爆漿瀨尿牛丸改造成爆漿蝦丸，蝦肉含蛋白質，賣相亦不俗，一顆瀨尿牛丸與一顆瀨尿蝦丸串在一起，一咬開湯汁四溢，幸福滿滿。

平日裡，戴師傅會買煲煲湯給家人喝，盡享天倫之樂。他指指面前「10卡顆鑽」芝士蛋糕，笑言試過用來冧太太，太太唔知幾開心，隨即得意地大笑起來。

東瀛學藝 倡四季小食

三十年前一次機緣巧合，尹達剛遠走東瀛，將傳統粵菜與日本文化結合，創出日式粵菜。三十年後的今天，他為流動美食車亮劍，花半年雕琢四道點心，盡現天倫之樂。尹師傅說，美食車賣小食最緊要健康，若能借鑒懷石料理，增加食物的四季感，相信會更受歡迎。

尹師傅在日本工作30年，學會日本人的不時不吃，他認為香港引入美食車，賣傳統家庭飲食及點心之外，食材亦應隨四季而變。做工不需藝術，不需花俏，當以健康、飽肚為先。

雖是做粵菜起家，但尹師傅直言，中國很多菜式要改良，例如麻婆豆腐，「咁大碟麻婆豆腐，係味好多油？有無必要呀？係味要改良？」，又開玩笑道，「咁味唔使食地滿口囉」。

改良中菜 滿足所有客人

尹師傅舉例說，自己會將和菓子和日式中華沙律、壽司等引入美食車，西餐的蔬菜沙律、美國核桃、杏仁等亦不錯，但太多糖多熱量的蛋糕、生牛肉等就不適宜，因有人消化不到。只要以健康為前提，無論東西方，大部分食物都可在改良後引入，滿足所有客人需要。

不說不知，尹師傅在日本時，曾相助朋友經營美食車。日本的流動美食車由貨櫃或貨車改造，尹師傅擅長傳統粵菜，便建議朋友賣中華料理，有炒飯，有湯麵，買套餐則有例湯送和飯盒送，折下來一餐50港元有找，大受白領歡迎。

販售白領飯盒餐

受這段經歷啟發，尹師傅開始構思，適合在香港美食車販售的飯盒餐。他說，香港做白領很辛苦，一到午餐時間，無一食肆不排長龍，茶餐廳坐得又唔舒服，不



如搵架美食車舒舒服服食一餐，最緊要有靚湯，好似阿媽煲嘅感覺。

他透露，港府建議引入外國流動美食車後，已有朋友向自己取經，包括菜式策劃、

食物衛生、煮野流程、培訓員工、管理、待客能力等等。日本的美食車初期投資一般約1,000萬日圓，三年左右回本，投資額是普通餐館的25%至30%。

上述定律香港適用否？尹師傅謂現時難以判斷，因目前未見市面有賣適合美食車尺寸的爐具及櫃子，而日本就有充足配套，凡事從頭來過，成本難估。

「鹹的雪糕食過未？尹師傅以紫薯加入雪糕筒，即刻變得不一樣，真正老少「鹹」宜。



「萬紫千紅」紫薯筒

「Kawaii之物總教人無抵抗。一大一小的白兔蝦餃，象徵爺孫間感情如小白兔一樣純潔無瑕。



爺孫蝦餃

「包上3個笑臉非常趣致。尹師傅以薄餅包裹三粒小紫包，再印上三個不同的笑臉圖案，模擬豌豆莢的形狀，寓意三代同堂，一家人樂也融融。



「反豆家庭」白豆蓉小包

80後小弟 炸壽司展拳腳

名廚不計報酬助朋友上「車」，這邊廂有人行兩年多的「小弟」摩拳擦掌，冀靠炸壽司一展拳腳。80後男仔Kenji (見圖) 跟師傅學藝兩年，在觀塘開設卷物專門店，主打美加流行的特色卷物，甚得年輕食客歡心。問Kenji會否租架美食車玩，他就表示好有興趣，考慮過整炸壽司，食其製作簡單，只需要一個油鍋，一個雪櫃，預先準備好食材放入雪櫃，壽司出鍋淋上各式醬汁即可食用，簡單又不失特色。

咦，尹師傅賣小食最緊要健康啲，會否擔心食客投訴攝入太多油分呢？Kenji就強調，炸壽司並非正餐，食多幾個無問題。他認為一架美食車，人均消費20至30元是合理，車身除了要有獨特設計，停泊位置也好重要，最好泊在戲院、大型商場周邊，吸引年輕人幫襯。至於賣什麼，只要是美味小食，別問出處通通拿來！



青年領袖聚大連 探討創變力量



中國搜索總裁周錫生表示，社會需要創客，向創客致敬。 毛絮薇 攝

香港文匯報訊 (記者 毛絮薇 大連報道) 9月6日，首屆全球傑出青年峰會於大連君悅酒店開幕。來自世界各地的400餘名青年傑出代表齊聚大連，共同就世界範圍內的青年創業創新、新絲路與區域融合、技術變革、互聯網與未來、人文藝術、女性權益等領域進行交流與探討。

旨在打造更具包容世界

據悉，首屆「SHAPE China 2015 創變中國 全球傑出青年峰會」(以下簡稱「青年峰會」)與夏季達沃斯同屬世界經濟論壇會議，經由世界經濟論壇批准並確認，落地大連，並先於夏季達沃斯舉行。參與成員為來自世界經濟論壇傑出青年社區委員、經濟學家、各國政策智庫成員及企業家代表。活動主辦方表示，峰會發起者期望通過該項目在未來創造一個共同繁榮，並更具包容的世界。按照世界經濟論壇的定位，「青年峰會」是世界經濟論壇全球傑出青年社區向未來經濟世界最具力量的展望平台，是預判明日世界經濟發展的重要窗口，充滿創意和大膽假設的新思潮、新技術，超乎想像的人文構思與權益期望，不斷刷新的經濟架構構想和踐行路徑，

打破未來世界格局的人類挑戰。「青年峰會」因雲集青年精英領袖而更具活力和發展前景，其影響力更會作用於未來。

周錫生：社會需要創客

本次峰會聯合主辦方——中國搜索總裁周錫生在開幕式前接受記者採訪時表示，中央一直強調要創新發展，整個中國目前繁榮穩定，創新熱情也非常高。在此時代背景下，創變對今天和未來都很重要。這次峰會好多都是來自全世界各地的「創變者」，他們從各地帶來很多創新的理念。大家一起分享是一件很好的事。

對於「創客」的理解，周錫生表示，他認為創客不僅要有思想和方法，更要實實在在去做。以年輕人為主的這些「創客」可能今天還沒有什麼成就，但明天也許就成為一個很了不起的人物。「所以社會需要這些激情洋溢的創客，我們要向創客們表示敬意，也要向他們學習」。同時他也指出，希望社會給予創客更多的關懷和支持，不僅從科技、人文甚至經濟等各個方面給予支持。他堅信，隨着創客越來越為人們所接受，創客在社會的發展環境也會越來越好。

Sell Buy

自由買賣 無須授權

www.MW801.com

英皇金融證券集團
Emperor Financial Capital Group

提供金銀·外匯·股票·期貨交易

縱橫匯海 財經網站
www.MW801.com

(英皇金融證券集團全股權理財經銷站)

縱橫匯海財經網站乃英皇金融證券集團業務部投資顧問之網站

歡迎業內業外人士直接聯繫合作條件

手機 WhatsApp/WeChat: +852 9262 1888

Email: GOLD@MW801.com

QQ/ 微訊 ID: 268021801

24小時 無須授權

0佣金

手機 / 網上買賣

電話: 2474 2229, 9262 1888, (86) 135 6070 1133

英皇尊貴理財中心
EMPEROR VIP CENTRE

香港灣仔軒尼詩道288號英皇集團中心8樓801室

Rm. 801, 8/F., Emperor Group Centre, 288 Hennessy Road, Wan Chai, Hong Kong