

首舉辦明開鑼 美食車搶閘試業

中環海濱年宵吃喝玩樂

中環海濱首個大型年宵「中環年宵2.0」明日開鑼，市民可邊逛年宵、邊賞維港靚景，場內設有五大專區，有吃喝也有玩樂。三個本地入選美食車先導計劃的商戶搶閘「開檔」，分別以美食車招牌菜「黯然銷魂漢堡」、寓意五代同堂「五色餃」，以及秘製「豪園清湯腩」招徠。有美食車負責人稱，希望在此先試身手，趁美食車先導計劃於年初六開鑼前，吸取實戰經驗，有助調節美食車營運操作。



送猴迎雞 >>>

大公報記者張琪 謝進亨

五主題區 不設年花濕貨

繼全港15個食物環境衛生署轄下傳統年宵市場昨日開鑼後，由FEED主辦的「中環年宵2.0」，明日起一連四日，在中環海濱摩天輪下舉行首個中環大型年宵市場。有別於傳統年宵，「中環年宵2.0」不設年花濕貨攤位，並因應目標客群不同，集齊吃喝玩樂元素，80個攤位分佈於場內五個主題區，有餐飲美食專區、酒吧暢飲區、生活品味區、乾貨區、互動遊樂區。

場內潮玩元素豐富，最吸睛的當屬美食攤位，近30個攤位出售不同款式的美食，例如有前年起架登米芝蓮「街頭小食」名單的「18座狗仔粉」、中式糖水舖「佳佳甜品」，以及旺角「肥姐小食店」細仔開設的分店「第三代肥仔」，還有曾獲《米芝蓮指南香港澳門》選為車胎人必比登推薦食肆之一的型格泰菜Café Siam、正宗地道的德墨菜式代表Coyote Bar & Grill等。

不過，最令人期待的可能是三間美食車先導計劃得主，紛以最潮美食招客。「黯然銷魂漢堡」研發者樺得園老闆陳志華稱，製作漢堡的包是用自家製的菠蘿包製作，包內的叉燒是採用美國穀飼豬，脂肪分布平均，肉汁豐富又不會太油膩，而且每塊又燒有130克重，形容是「食完一定唔會餓！」他說這款漢堡配合手工啤酒，味道一流，建議大家在酒吧暢飲區挑選美味較重的啤酒配搭漢堡，口感更好。不過，該款漢堡首日限量出售100個，將視乎銷量調整供應量。

家庭式經營餃子店「有得餃」亦首次

在公開場合，出售寓意五代同堂的「五色餃」。老闆廖震豪稱，中環年宵出售的「五色餃」，將會是「即包、即滾、即食」，保證最新鮮，售價與美食車開業後一樣是40元六隻，料每日出售300份。他並帶自家特製三款Fusion炸餃子到場出售，分別是「金針菇肥牛」、「芝士Pizza」、「印度咖喱雞」，售價50元六隻，「因為中環是中西文化匯聚的地方，好適合賣一些新式餡料餃子，吸引大家注意」。

先導計劃初六「啟市」

另一入選美食車「豪園小食」，將中環年宵以秘製「清湯腩」為主打。老闆梅樂文稱，選用新鮮、肥瘦適中的牛坑腩，經牛骨、花椒八角等熬製的清湯煲煮，配以有機白蘿蔔，鮮甜美味。場內並推出「升級版」檸檬水、檸檬茶，由一般是泡浸的檸檬片，改為檸檬磨蓉，味道更甘甜，而且「唔使篤檸檬」，方便戶外立食享用。她又稱，為美食車營運而聘請的四名員工，將在今年年宵首次合作，希望在美食車先導計劃下周四（初六）投入服務前，先吸收實戰經驗。

▲中環海濱首個大型年宵「中環年宵2.0」明日開鑼，市民可邊逛年宵、邊賞維港靚景



中環年宵2.0

地點	中環海濱	入場費	免費
場內區域	餐飲美食專區、酒吧暢飲區、互動遊樂區、乾貨區、生活品味區		
開放時段	1月24日 上午十一時至下午六時 (晚上六時至晚上十一時為VIP時段，只限持換票證人士入場)		
	1月25日至1月27日 上午十一時至晚上十一時* 註：*延長關閉時間由主辦單位及場地供應方作最後決定		

糖冬瓜年桔雞尾酒 新年飲勝

【大公報訊】記者謝進亨報導：中環年宵標榜破舊立新，有別於傳統年宵市場，場內的酒吧專區可讓遊客歡樂暢飲，倒數迎新年。其中，有前中環酒店調酒師以糖冬瓜、年桔等賀年食品，調製賀年雞尾酒應節，期望首屆中環年宵氣氛可媲美美酒佳餚巡禮，吸引年輕人、情侶到場，共度另類年宵。

Beast Concept負責人林家浩曾於半島酒店任職調酒師逾六年，今次首度籌辦年宵擺檔，特別調校兩款賀年雞尾酒，一款是糖冬瓜配雞酒、鮮藍莓、檸檬汁，另一款是以年桔配熱情果、伏特加及檸檬汁，每杯約售50元。



▲林家浩首度籌辦年宵擺檔，特別調校兩款賀年雞尾酒。大公報記者何嘉駿攝



他稱雞尾酒講求甜酸苦辣，每款雞尾酒均自家調製，至少經十次改良才調製成功。他並大賣關子說，每日調製的酒或未盡相同，例如採用糖蓮子，甚至採用象徵「爆竹」的爆炸糖，叫人引頸以待。

對於中環首辦年宵，林家浩認為除了場地選址吸引外，場內攤檔亦包羅萬有，預料會場將像美酒佳餚巡禮般熱鬧，目標客群則以情侶、年輕人及外國旅客為主，與傳統年宵市場截然不同，不擔心互相「搶客」。他又指，是次投資逾十萬元，旨在吸收營商經驗，期望在會場隔鄰的AIA歐陸嘉年華能帶旺生意，笑說：「唔蝕，已經當賺」。

皮革揮春大Sell「香港製作」

【大公報訊】記者謝進亨報導：年宵產品向來創意無限，中環年宵內的生活品味區，網羅多款由本地年輕人推出的自家製產品。有本地青年冀透過自創的皮革揮春杯墊，向市民傳遞「made in Hong Kong (香港製作)」，一樣可以好得。

由數名本港皮革愛好者於去年創立的「UG Street」(地下街)，以自家皮革揮春杯墊作招徠。負責人Alexander表示，皮

革原材料出自本港唯一一間製皮廠，經人手打磨及剪裁後，壓印圖案，例如大吉、福、常滿、招財進寶，最後經由人手上色，每個均是獨一無二。攤檔並出售皮製袋、散銀包、鎖匙包等，全人手製作，數量有限。

Alexander稱，商場租金高昂，難以單靠傳統手工藝品開店，而傳統年宵市場往往是人潮如鯽，難以與顧客「慢慢傾」，他期望透過在中環年宵擺攤，向市民推廣本地手工皮革用品，質素可媲美國外知名皮革品牌。



▲Alexander表示，皮革原材料出自本港唯一一間製皮廠，經人手打磨及剪裁後，壓印圖案。大公報記者何嘉駿攝



▲鮮花裝飾品「花瓶」

可發光的底座上，發亮剔透，更顯夢幻。主理人Kin Tam稱，中環年宵結合新觀念、新嘗試，產品具創意兼實用，料受年輕人歡迎。

中環年宵場內並有多個本地品牌產品，如把懷舊士多重現眼前專賣懷舊汽水零食小玩具的「美樂士多」，藝人謝霆鋒開設的「鋒味曲奇」，以及「燦神」廖偉雄與妻子開設的「燦嫂燕窩」。主辦單位稱，場內產品琳琅滿目，亦適合辦年貨。

新春食得健康 「過磅」唔會心慌慌

【大公報訊】記者張琪報導：新春將至，賀年美食成歡度佳節不可缺少的重要一環！不過，大家都不可忽視「食得健康」，澳洲註冊營養師陳芷婷稱，不少傳統賀年食品如年糕、蛋卷、湯圓等屬高熱量食物，每一粒或一份介乎50至130千卡熱量，笑口棗一粒已經有50千卡熱量，而市民每日熱量攝取量超過所需500卡路里，一周後體重即可上升一磅。她建議市民調整全盒內容，以適量無添加糖乾果或凍乾水果，取代橡皮糖及糖冬瓜等。

燈泡裏的花開富貴

由本地八十後主理的「八拾花火」攤位，則主打保鮮花裝飾品「花瓶」，為新年而設的燈泡型花瓶，採用紅色鮮花及乾花，經特製保存液，擺設期可長達一至兩年。將擺設放在



▲29名學生化身「開運Buddy」，為市民送上祝福。大公報記者湯凌瑛攝

▲鄭沅盈與曾妙深展示高難度拉丁舞動作。大公報記者湯凌瑛攝

花車巡遊 學生大跳拉丁舞賀歲

【大公報訊】記者湯凌瑛報導：雞年將至，旅遊發展局的年初一花車巡遊匯演即將開幕。本地表演隊伍中，東華三院吳祥川紀念中學將派出一支由60人組成的拉丁舞蹈隊，為市民展現世界級水平的拉丁舞表演，另有29名學生化身「開運Buddy」，有的跳着「網絡神曲」PPAP，有的向沿途旅客及市民派發福袋。

該校中六學生張晴國與搭檔盧淑婷，曾參與2015年在英國舉行的第90屆黑池世界公開舞標賽，奪得公開標準舞隊錦標賽亞軍。有謂「台上一分鐘，台下十年功」，張晴國稱，為了今次表演，隊員課餘時間大多用於訓練上，

平均日練三小時，只為有最精彩的表演。盧淑婷說，會借鑒比賽經驗，學習外國選手多與現場觀眾互動。她稱，這是他們第一次在不平的馬路上跳舞，為此每人準備了兩雙舞鞋，並提前排排以適應場地。

學生化身「開運Buddy」

這支拉丁舞隊伍中，只有15名男生，不少女生需「反串男部」。中五女生曾妙深因為身材較高，進入中學後開始學跳「男部」。回憶初時經歷，她說需不停練習，尤其是「拋舞伴」等高難度動作，有次因為不夠力，將拍檔鄭

沅盈摔到地上，害她受傷入院。她說與沅盈自小相識，對方無責怪她，二人其後配合愈來愈好。鄭沅盈亦稱，拉丁舞需要雙人合作，取長補短，「她轉圈不好，那我就多轉幾圈啦」。

除了拉丁舞表演，吳祥川紀念中學有29名中四、中五學生化身「開運Buddy」，為市民送上祝福。校長鄧蕙珍稱，選擇「網絡神曲」PPAP，是全體老師商量的結果，因為節奏歡快，可更好地展現喜悅氣氛。

參與花車巡遊匯演的學生都有選修旅遊及款待科，鄧蕙珍稱，希望學生藉這機會，更了解香港旅遊業。