

鴛鴦飯店



梓桐堂



遷 個性食肆 故人來

潮遷搬



當商場快被連鎖食肆壟斷的時候，富有個性的店，惟有往別處搬。好像徐葦的鴛鴦飯店，就搬到船街18號，市區重建局轄下、被古物古蹟辦事處列為二級歷史建築物的三層樓建築物。

桃花依舊。

香港，一個已發展的都市，每天都在變。

舊樓變新樓、店子不停為避加租、為擴充而搬，有曾離港工作一年的朋友，回港後，發現以前光顧開的店，不是搬了，就是被時間吞噬了。

同樣的街，很多時，找不到昔日的店。

最近，經濟轉好，市道好、租金漲，捱不住的，out；做得到的，就趁機擴充。尤其是富有性格的小店，也因有一群忠心的顧客，所以能更大無畏地擴充。

從元朗到上環到灣仔的徐葦、灣仔到鯉景灣的梓桐堂、星街街中段到街頭的Olala、灣仔到赤柱的Saigon，都在訴說着，一段段個性食肆的搬遷故事。

Olala
 Charcuterie



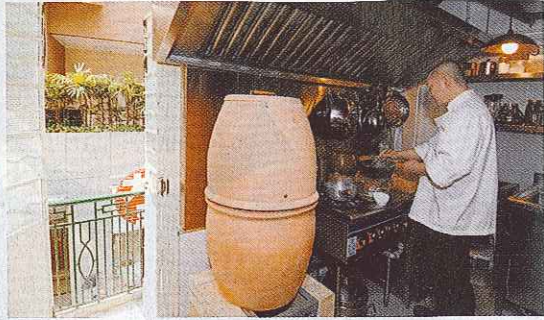
Saigon



有人說，怕在舊樓中建廚房會破壞結構，徐葦對每一件舊物都很珍惜，所以廚房中的牆磚是新加的，保護了原有的牆身。



一層變四層，相比於上環的舊店（圖），舊店像小劇場，新店，是徐葦的大舞台呢！



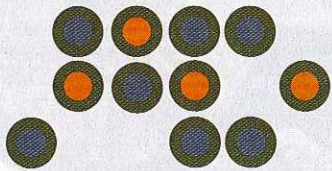
每一層樓都有露台，就是一樓的廚房也不例外，廚師也工作得更寫意。



負舊忘新

鴛鴦飯店

入伙日期：二〇〇八年三月



二樓是市建局的展示室，展現了昔日謝氏家族一家二十多人在此居住的吉光片羽。

太急了。

香港人的步伐，真的太急了。

以食肆為例，開了二十年的叫做老字號，三十年的是老舖……未及中年，被迫認「老」。

是樓市太蓬勃，中年房子要拆、較新的樓就加租，店，左搬右搬。要跟舖建立悠長的關係，不比找一段一生一世的愛情難。

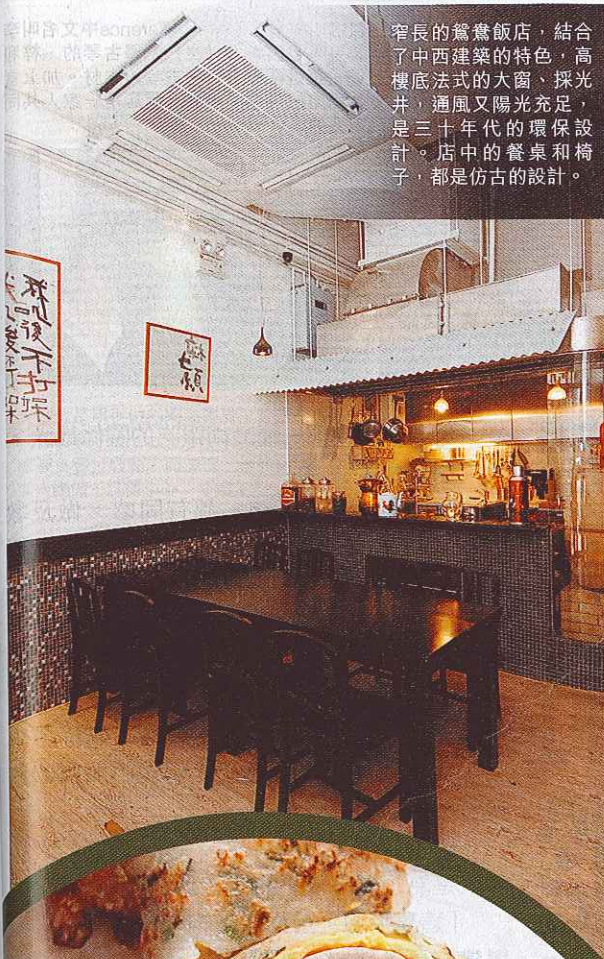
徐葦，一個選擇跟食物熱戀的人，既貪新，又戀舊。新，是指她的創新菜式，舊，是那一種為吃精益求精的情懷、也是對舊事舊物的喜愛及尊重。

這位會自己種菜、種花、種香草入饌、為了學煮一道菜厚着臉向不認識的老師傅叩門、為了煮可以不眠不休的狂女子，約五呎高的身軀下，藏着數以噸計的飲食熱忱。早年在元朗做私房菜，兩年前在極僻靜的上環普慶坊開設只有八個位的徐葦野家菜的店，經常滿座，廚

房的空間窄小，也讓她不能好好發揮。直到她找到一見鍾情的摯愛，灣仔船街18號，一座被古物古蹟辦事處列為二級古蹟的建築物。

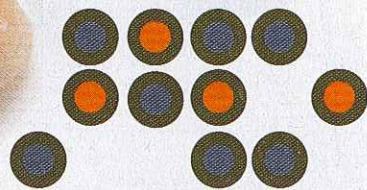
這幢建於一九三〇年代、由合源建築公司東主謝耀華興建、二次大戰後重修的唐樓，自〇三年被市建局收地，新面貌早教人期待。經徐葦花百多萬元細心打造後，每層四百五十至七百平方呎的空間，被她分成三區，地下是開放式廚房及用餐區、一樓是廚房、二樓是市建局的展示室展示昔日謝家居住的環境、三樓是保護地。既位於一座文物中，徐葦，也在食物上作出大量的配合，除了她的首本戲，以有機食材入饌的野家菜外，更加入新香港菜式，如用港式鴛鴦（即咖啡+奶茶）再加泡沫而成的鴛鴦cino；水上人菜式如海膽蒸蛋；小販文化如薄撻、雞粥、用十隻雞煲一百碗的濃湯碗仔翅等……新店、戀舊，徐葦，搬得更更有性格。

窄長的鴛鴦飯店，結合了中西建築的特色，高樓底法式的大窗、採光井，通風又陽光充足，是三十年代的環保設計。店中的餐桌和椅子，都是仿古的設計。



用花盆製的烤魚爐燒成的「如火如荼」，是用火跟茶製作的美食。用有機的紅茶葉燻黃花魚，魚滲着茶的煙燻香味，魚肉嫩滑。

石磨粉果，餡料加了自製菜甫、蘿蔔絲、冬菇絲、筍粒、韭菜、蝦，糯米漿及澄麵製的皮，煙煙韌韌，不愛吃粉果的我也想encore。



「薄情義厚」，薄，即薄撐，厚，是餡料。用自家種的非菜、無防腐劑的蝦米、石磨糯米漿煎薄餅，捲着蛋片、自家種的生菜、火腿，蘸用有機菠菜和綠辣椒做的徐氏摩洛哥醬及有機白酒茄醬，街頭小攤的菜式，在她的巧手下，也能登大雅之堂。

「鴛鴦戲水」，即是去骨的燒乳鴿加用乳鴿的骨熬成清湯，清湯的製作是名廚Ricky Cheung教的，配合有機芥蘭苗，乳鴿的鮮味無處不在。



鴛鴦飯店
地址：灣仔船街18號全幢
查詢：2806 3639

*暫只限晚市，必須訂座
**私房菜每位\$560起。