



# 食咗當去咗 軟硬兼施

今期目的地：意大利 安德里亞Andria

今期食物：Burratina水牛乳酪

今期餐廳：Nico's Spuntino Bar+Restaurant

地址：香港中環伊利近街49號地下

電話：2978 3949



中環蘇豪區，開了全港第一家主攻意式小吃的「Nico's Spuntino Bar+Restaurant」

柔滑如絲的「Burratina Fresca」小份\$68



跟Burratina一樣來自普利亞區的，還有這個「Tortelloni di Carne」\$118，牛豬兩肉作餡的意式雲吞，配鼠尾草羅勒淡番茄醬汁。



這裡特別出色的，還有意大利撒丁尼亞島式烤乳豬「Porceddu」\$188



于煥堯在人人人海  
人山人海于煥堯，做音樂、做笑、做管家婆、做世界。港人最愛返工  
等放工，放工等放假，可惜一年只得十四天大假，想外遊散心處是差  
等個沒完沒了，不如在工作纏身未能成行的日子，來個小吃一餐真真  
風情，「食咗當去咗」，未出發先回味。  
微博網址：<http://weibo.com/yuyatyupmps>

早前提過西班牙式小吃Tapas，是我城西菜界一個新浪潮，Tapas bar甚至Tapas restaurant應運而生，就中區已經開了不少家新店，其他地區也有不少生力軍加入戰團，好不熱鬧。香港就是這樣，可能這是我們只愛跟風和只懂得跟風的可憐本質，又或者說是極度消費主導自由經濟下的文化現象。現在連在香港居住的老外們，也捲入了這個靡麗的都市文化旋風之中，在中環「蘇豪區」遍插薔薇，建立西洋餐飲的香檳玫瑰園。

從前，我很抗拒「蘇豪」這個稱呼。它背後的思維價值，跟現在時興的「港式豪宅」，把自己命名「凱旋門」、「曼克頓山」、「比華利山」等等同出一轍。後來開始有「荷南美食區」這個說法，把「SOHO」（在香港即South of Hollywood road的縮寫）用意譯代替音譯，多加了一點自家身份特色，減少了硬叨別人光的企圖。

荷南的餐廳種類的確多，而且國際化的程度亦算是全港之冠。這裡你可以在方圓不足半公里範圍內，找到英國、法國、西班牙、荷蘭、比利時、德國、日本、印度、尼泊爾、泰國、越南、澳洲、美國、墨西哥、阿根廷、秘魯、烏克蘭、俄羅斯、土耳其、黎巴嫩、埃及、希臘和意大利菜。其實若不是這樣數一遍，也不會發現原來真的如此國際化，難怪來光顧這區餐廳的，也是國際化的顧客群。

老外上館子，食物重要酒水更加重要。所以能佐酒的食物，就一定能在荷南有立足之地。剛才提過的Tapas便是個好例子。原來意大利也有類似的吃法，叫Spuntino，近似我們說的「小吃」。中環蘇豪最近開了全港第一家專吃意式Spuntino的餐廳，在伊利近街半山行人電梯旁。菜單上把意國各地區（主要是南部）的特色都囊括了，而且很貼心地把發源地都寫在菜名旁，為我這類喜歡「食咗當去咗」的麻煩客人，提供有用的資料。

那天試吃了一味有別於大家熟悉的Mozzarella的鮮乳酪，是來自意大利南部「普利亞區Apulia」的「Burratina」。同樣是用水牛奶做成的Burratina，內裡的質感比Mozzarella更綿軟，差不多好像軟芯巧克力一樣，美味非常。普利亞區出產Burratina聞名的有「安德里亞」古城，是史上有名的傳奇人物，神聖羅馬帝國國王Friedrich II腓特烈二世的愛城。他在那裡建設了八邊形的「蒙特城堡Castel del Monte」，是意國最重要的古堡之一，保存得非常良好，且在1996年列入世界文化遺產。安德里亞這古城，有堅固的堡壘，有軟綿的乳酪，軟硬兼施，值得注意！