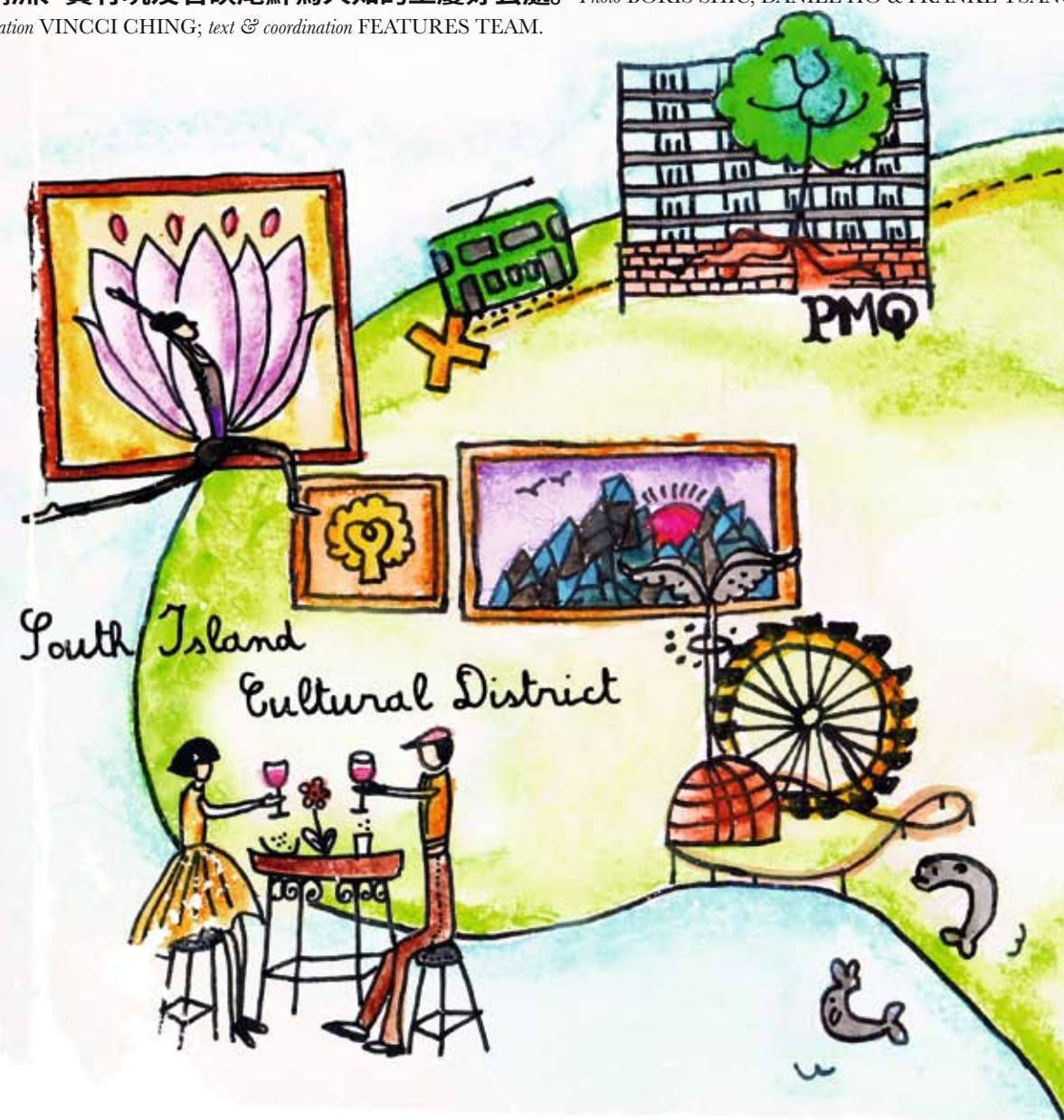


工廈尋寶千百度

CITY HIDDEN GEMS

周末、假期除了逛街睇戲食飯唱K，足跡踏遍銅鑼灣、中環、尖沙嘴裡的各大商場，連特色小店臨立的太平山街，以及灣仔日、月、星街都逛盡了，難道就沒有其他事情可做、其他地方可以消磨？因為拍攝，編輯經常出入工廠大廈，發現當中有不少大隱隱於城的店舖、餐廳及設計和藝術創作單位。今期我們便由香港東區走到南區，再跑九龍，與你探索柴灣、鴨脷洲、黃竹坑及石硤尾鮮為人知的工廈好去處。Photo BORIS SHIU, DANIEL HO & FRANKE TSANG; illustration VINCCI CHING; text & coordination FEATURES TEAM.





去鴨脷洲藏寶地，千山萬水，抵達海怡半島之後，還要另外20分鐘的腳程，終點是一幢二幢其貌不揚的工廈，再向前走是大海，天涯海角。不過，一切值得。工廈裡集合了名牌、家品、美食、藝術，地方大裝修美。頃刻，舟車勞頓變成了一趟朝聖，更重要是，人流比廣東道少得多。

工廈25,000呎森林

新海怡廣場以名牌outlet見稱，其實它的28樓還有一座家具「森林」，佔地25,000平方呎的TREE。

TREE的家具選材謹慎，確保木材不是濫伐而來，而且部分是回收自印尼的廢棄漁船及鐵路。經過設計師重新打磨、拼湊，朽木變成有用的家品，再次回到人類手中。也許，有些出品的表面仍有風霜，但這樣正好，更富生活的質感。店裡的best seller是husky柚木桌椅。驟眼看，四隻腳加長方形桌面／椅面，四平八穩，沒有任何雕花或裝飾，椅子甚至沒椅背，卻勝在簡約。木紋本身已是最佳裝飾。

Husky備有不同顏色及深淺可供選

擇，絕對能融入家居。如今蜚聲國際的本地設計師盧志榮曾說，完美的家具，不該耀眼，該是安靜地、謙虛地躺着。所言甚是。

從TREE董事總經理Kate Babington口中得知，近年確是越來越多香港人訪尋木造家具。「優質的木家具非常耐用，即使被孩子刮花，只要刨去表面，馬上變成新的模樣。」受到青睞，TREE開業8年，分店一間接一間，現於蘇豪、數碼港及西貢均有設店。

鴨脷洲旗艦店另有兩大賣點——TREE cafe和花店flowers from the heart。Cafe供應咖啡、包點、沙律、蛋糕，Babington推介牛油果雞肉三文治，「朋友三番四次專程來吃。」周末還有Sift出品的cupcake。在outlet血拼，消耗體



能，值得來歇一歇，看看海，歎咖啡。據聞陳豪與陳茵媺偶爾會來甜蜜一下，BIGBANG亦曾造訪——對，是炙手可熱的韓國男子組合BIGBANG！至於flowers from the heart亦甚有特色。未有花店前，花藝師Joyce某次帶着花束去TREE替雜誌拍攝，Babington欣賞她的手藝，聘請她主理花店。Joyce的選花獨特，除了玫瑰，還有牡丹、繡球、菊花、百合，搭配出感覺清新的花束或盆花。

- 🏠 鴨脷洲新海怡廣場28樓
- ☎ 2870 1582/83
- 🕒 周一至日上午10時30分至晚上7時



店主Birgit (右) 和拍檔Riccardo (左)



工廈Fine Dining飯堂

與新海怡廣場兩街之隔，有港灣工貿中心，裡面亦隱藏着好地方。Artichoke Canteen，前身是工廈飯堂，約4個月前改建成fine dining餐廳。論食物及環境，它的確是「fine」。

餐廳供應多國西餐，以意菜及法菜為主，主打素食，肉類有魚、海鮮及雞，相對輕盈健康。稍稍品嚐了青口，新鮮、無腥味，配微酸的番茄、微辣的辣椒，還有香濃的迷迭香，很驚喜；伴碟的蒜蓉多士亦熱辣香脆，無欺場。店主之一是意大利人Birgit Vacani，專程從意大利運來傳統焗爐炮製pizza。餐廳亦是香港及中國咖啡茶學院協會的基地，因此咖啡亦出色，專售各地有機及公平貿易咖啡，亦供應貓屎咖啡，每杯\$120。餐廳環境亦佳，附露天花園，樓底高，有足夠空間感，在此絕對可安安靜靜吃一頓安樂茶飯。

兩位店主閱歷豐富。Birgit在米蘭出生，足跡幾乎遍及全球，8年前來港進修及工作，現在是香港永久性居民。她的拍檔Riccardo Bardallini出生於英國，居港20年，多才多藝的他曾經成立音樂製作公司，為劉德華及郭富城製作音樂，亦是多家餐廳的幕後策劃。Birgit熱愛藝術，「想在香港推廣藝術」，因而除了餐館，半年前起亦開始經營Toof藝廊，接連Artichoke Canteen。自有一套審美眼光，所代理的藝術家主要來自拉丁美洲及歐洲，最近一次展出法國攝影師Antoine D'Agata的作品，全是一些充滿美感與張力的裸照。在這裡，一邊吃飯，一邊觀賞藝術品，是個好主意，胃部和精神都可得到飽足。

- 🏠 鴨脷洲利興街10號港灣工貿中心3樓
- ☎ 2580 0293
- 🕒 周三至日上午11時至晚上11時



丹麥水晶宮

Lene Bjerre 是一家丹麥老牌家品店，有30多年歷史。它創辦於日德蘭半島 (Jutland) 上藍藍的利姆海峽 (Limfjorden) 沿岸，去年12月才遠道重洋來港，開設首個香港陳列室。品牌以製造印花紙燈罩起家，逐漸擴充生產線，包括靠墊、桌布、餐具、燈飾、蠟燭、浴室用品、花瓶、窗簾布……以海峽的四時景色變化為設計靈感。其實一進店，你就會感受當地是怎樣的風光——一片銀妝世界！

店裡最精緻的出品，首選大型玻璃吊燈，以及若隱若現的粉色喱士窗簾。陶瓷餐具、浮雕花瓶、燭台、典雅款式的時鐘，也是精選，色調主要是白色、粉色、銀色及透明，適合將家居打造成水晶宮模樣。店裡的餐桌和窗台皆由丹麥設計師專程來港布置，純粹去window shopping，也能大飽眼福。

- 🏠 鴨脷洲新海怡廣場1104-1105號舖
- ☎ 2580 1068
- 🕒 周一至日上午10時至晚上7時



坐落在港島南區的黃竹坑，在上世紀70年代到90年代期間，是香港主要的輕工業區，隨着輕工業轉移到內地發展，工廈的空置單位也變得越來越多。有藝術家和創作人便想到把工廈改建，變身成為畫廊、藝術空間，甚至是私房菜館，令這區變得不平凡。

藝術家的後花園

Spring

由圖書倉庫改建而成的Spring工作室是黃竹坑最具代表性、面積最大的藝術空間。它並不只是冷冰冰的藝術展示區，而是掌舵人Mimi Brown精心布置的居所，讓藝術家可以在此居住、工作、會見朋友。Spring總面積佔14,500平方呎，包括了展區、獨立工作室、露台和廚房。藝術收藏家Mimi Brown創立Spring工作室的初衷，是希望一班海外藝術家到訪香港時有一個棲身之所，而藝術觀點的交流火花，自然誕生於其中。Spring工作室對外開放，定期舉辦展覽、講座、演出等活動，邀請公眾參與其中，看藝術是怎樣被創造出來的。

Mimi說，當時選中黃竹坑，是因為香港沒有任何一個地方像此處那樣匯聚了香港的過去、現在與未來。古舊的大王廟和熟食市場、錯落其間的工業大廈，和即將開通的地鐵與新建的酒店……這些元素的衝撞，和Spring容納百川的理念不謀而合。

- 🏠 香港仔黃竹坑道42號利美中心3樓
- ☎ 2110 4370
- 🕒 周二至五中午12時至晚上6時



畫廊聯盟

Art Statements

一個聯合了黃竹坑、田灣、鴨脷洲和香港仔16家畫廊，名為南港島藝術區South Island Cultural Distrct (SICD) 的組織，在2013年的Art Basel期間，舉辦了黃竹坑藝術之夜，猶記得那個春末夏初的夜晚，一群藝術愛好者人人手持一張地圖，輾轉於陌生的工業大廈之間，彷彿去探險一般，這個Art Walk的新去處，實在令人印象深刻。

來自瑞士的Dominique Perregaux，便是這SICD和Art Walk的發起人之一，他同時在香港和東京都經營畫廊，幾年前結束在荷李活道的畫廊Art Statements，搬來黃竹坑，為的就是能有更大空間，更好地展示藝術作品。

「走進畫廊的人也許99%都不會買畫，但我們要培養的是公眾欣賞藝術的氣氛。」Dominique解釋說，當行畫廊成為一項普通的娛樂活動，這個城市才能說得上是具有藝術氣氛。

- 🏠 香港仔黃竹坑道5號志昌行中心8樓
- ☎ 2696 2300
- 🕒 周一至六中午12時至晚上7時



Rossi&Rossi創辦人Fabio Rossi



古董藝廊新演繹

Rossi&Rossi

來自倫敦的母子檔古董商Rossi&Rossi以代理西藏、尼泊爾等喜馬拉雅藝術品而聞名於業界。經歷20餘年的發展，兒子Fabio Rossi於2013年在香港開設了同名畫廊，除了家族傳統生意，也代理不少新興亞洲藝術家的作品。走進Fabio的辦公室，牆上掛的唐卡、栩栩如生的佛像擺設立刻吸引了我們的目光，母親Anna Maria Rossi從上世紀60年代開始，收集17、18世紀來自西藏、尼泊爾、蒙古等地的佛教文物，在行內頗具聲譽，紐約大都會博物館也是Rossi&Rossi的客戶。

Rossi&Rossi落腳於黃竹坑，Fabio解釋說選中這一區的原因：首先，該區的租金合理，寬敞的空間讓許多展覽得以進行；其次，在2015年地鐵開通之後，距離金鐘就只有兩個站的距離。

- 🏠 Yallay Space，黃竹坑業發街6號益年工業大廈3C
- ☎ 3575 9417
- 🕒 周四至六上午11時至晚上6時





囍宴廚·坊創辦人Jacky Yu

黃竹坑



名廚有約 囍宴廚·坊

對私房菜總有種情意結，愛的是獨一無二的美食體驗。經營私房菜已踏入第14個年頭的余健志 (Jacky Yu) 最近剛完成了他的「終極計劃」，說的是籌備將近1年、花了大半年時間裝修，剛落成的cooking studio——囍宴廚·坊。

「可以做私房菜，又可以教cooking class，變化多些，我又可以和客人交流煮食心得，比以前做廚師更開心。」Jacky說。將廚與藝融為一體的cooking studio設於黃竹坑一舊式工廈裡，工廈大堂固然沒有富麗堂皇的裝修，也沒有電梯，拾級而上，走到六樓，終於見到一道大門，要不是牆壁髹上了「囍宴廚·坊」，還以為找錯了地方。然而，當正式踏進其中，卻好像穿越隨意門來到布置優雅的大宅般一私人珍藏畫作、古董木椅、輕快音樂、和暖陽光，置身其中就像在家裡般溫暖寫意。

新店佔地約八千平方呎，設計集私房菜、烹飪教室及廚師之桌於一店。Jacky親自主持Chef's Table，餐單是特別設計的，菜式取材自時令食物，靈感來自結合中西fusion料理風格，隨心撲實。像傳統的脆皮燒雞，新店的配方會加入黑松露烤焗，吃起來分外鹹鮮惹味。每次只限12位客人參與，邊煮邊吃的同時，更可欣賞Jacky廚藝，互動交流，確是賞心樂事。

Jacky計劃定期舉行西菜、糕餅、甜品、麵包、嘗酒會、咖啡班等多元化烹飪課程，並邀請糕餅大師Tony Wong、西菜名廚Ricky Cheung、美女廚神Kit Mak等擔任客席導師，分享烹飪藝術。Jacky說把教室開在工廈裡，是希望營造一個理想的廚藝交流平台，既可以接觸到不同年齡層的真正「煮角」，而作為廚師，可了解大眾的口味和需要之餘，也可把另類的烹飪心得與大眾交流，只要真心熱愛下廚，加上努力、堅持，人人都可以成為大廚。

🏠 黃竹坑黃竹坑道59-61號本利發工業大廈6樓
☎ 3622 3912
💰 The Chef's Table一龍飯聚，每位\$880 (六道菜)，另收加一服務費



回家吃飯去 Mum

黃竹坑的許多小店都充滿個性——老闆的個性。Mum的老闆是未夠40歲的土生土長香港人、室內設計師、孝順仔。餐廳名字叫Mum，皆因菜式的味道好比媽媽的飯餸。(門牌標誌上充滿童真的Mum寫法，乃出自其母手筆。)餐廳亦以推廣素食為使命，招牌菜式之一有蒸茄子飯，配以牛蒡、蓮藕、蘿蔔、青豆等雜菜，充滿媽媽般的關懷——關注你健康。另一款菜式招牌菜是烤飯糰，蘸日式醬油，表面灑上調味，烤得焦香、味美，餡料有鷹嘴豆蓉或昆布，同樣是健康至上。

不浪費，是餐廳的信條。打電話約老闆的得力助手Joey做訪問，後來方知道，接聽電話的是老闆本人。他說：「我們可以準備一些食物給你拍照，但拍完記着吃掉，千萬別浪費。」求之不得。而餐廳的裝潢，亦以物盡其用為大原則。

老闆親手將盛載訂購咖啡機的木箱改裝成餐桌，親手粉刷牆身，大部份座椅回收自學校及教堂，整體感覺是難得的反璞歸真。

Joey透露，餐廳偶爾舉行一天瑜珈班，收費約\$400至\$500，連專業導師及素食午餐。上一次，由她親手設計餐單，甚至落手炮製，包括天然果汁、印度黃豆湯、蘑菇意大利飯、風乾番茄天使麵、椰子蛋糕等等，更「廢物」利用，將紅菜頭渣及椰子渣製成餅乾。想參加瑜珈班，要密切留意餐廳Facebook的公佈 (search: Mum Veggie + Coffee + Sweet)。

🏠 黃竹坑香葉道2號，One Island South 地下G07號舖
☎ 2115 3348
🕒 周一至五上午8時至下午5時；周日上午9時至下午6時



南非的陽光 Attic Lifestyle

此家品及飾品店，背後有一個溫馨的故事，它是Daly兩姊妹的共同夢想，如今夢想成真。兩姊妹是南非出生的英國人，現在Simone在香港管理陳列室，Justine則在遙遠的開普敦管理物流及電子平台。貨品統統是兩姊妹的心水，主要來自南非，特色是用料好、色彩繽紛，讓你感受到非洲的陽光活力。例如，有打印了非洲植物照片的咕，相片由著名攝影師Clinton Friedman操刀，亦有開普敦陶藝師Mervyn Gers的陶瓷餐具，瓷器上的每條鯉魚由人手畫上，獨一無二。同單位亦有My Woodz的手造櫃子發售。手工藝擁躉，別走寶。

🏠 黃竹坑道53號英基工業中心12樓4室
☎ 2580 8552
🕒 周二至六上午10時至下午5時

