



Holly Brown

地址：香港中環士丹利街二十二號
電話：2869 9008

在中環「陸羽」旁邊，出現了一間新食肆，沒有中文名字，叫Holly Brown。

引進的外國名牌嗎？很多客人那麼認為，其實也不是，是年輕人創立的，採取外國的販賣形式。

好大的一個地方，還有二樓，因燈光幽暗之故，走過了還以為正在裝修，不知道已正式營業多時。

打的號召是in transit，正在過境的意思。匆忙的中環白領，停下來吃點東西就走，主要是賣冰淇淋，但標明為凍奶酪，你們怕肥嗎？不要緊，奶酪是健康的。

但其他地方也賣呀，能讓這家人突圍的，是當今在各個大城市流行起來的賣相：在一塊石砧板上，把凍得黏黏的奶酪放在上面，加餅乾、朱古力碎和果仁等，然後由店員用兩根大調羹用力攪勻，叫為「炒」。

放進一個餅做的摺翼模子中，加水果或果醬，再裝入玻璃碗上桌。或者外

賣，讓客人捧在街邊吃。大家覺得新奇，生意滔滔。

選擇多種，玻璃櫥櫃中放一桶桶的冷凍奶酪，由最基本的雲呢拿牛奶，到朱古力、草莓、焦糖、薄荷等等口味。

再安上五花八門的名稱：伊莉美妮、丘比特、熊貓抱抱、狂戀莓莓、經典回憶、反豆奇冰、波斯貓、華爾滋、熱情島、黑色威力、黑武士、草莓派對、夏威夷甜心、意式迷情、薄荷旋

風，等等等等，是各種不同的配搭。配料除了水果，也有OREO餅乾，當然是捏碎了的，別的是布朗尼蛋糕、海綿蛋糕和杏仁等一齊炒。「有哪一種最像雪糕？」我問店員：「你們雖然叫成意大利齊拉圖，但到底不是真正的雪糕，只是冰凍奶酪呀。」「牛奶的最像。」店員回答。好，就來牛奶，但是，還不像雪糕，我的雪糕，香死人、濃死人、甜死人，這些，為了健康，全消失了。



1



2

- 1 玻璃櫥櫃中放一桶桶的冷凍奶酪，都安上五花八門的名稱。
- 2 冰奶酪賣相討好，貪新鮮的香港人最愛。