



都說元朗是美食天堂，這份讚譽並非空穴來風。這裏的美食深藏於縱橫交錯的尋常街巷裏，沉澱在那些與社區共生共榮、代代相傳的老字號食肆之中。慳妹這次帶你深入元朗的街巷，在輕鐵豐年路站周邊探尋5間深植街坊記憶的店舖，嘗一口屬於社區的地道滋味，感受時間、手藝與街坊情誼交織出的溫度。

文/圖：陳素怡、陸曉晴



■門面樸素的永年士多。

元朗街坊味 街巷店中尋

佳記甜品

佳記甜品創立於上世紀80年代，早已從一間街坊小舖，變成了元朗甚至全港遠近馳名的「甜品代表」。像美食家蔡瀾生前就曾多次為它寫文推薦，藝人鄭欣宜也是座上常客。這裏的「B仔涼粉」清爽解暑，加上蒜香雞翼尖，是很多老顧客的「固定菜單」。而店員推薦的楊枝甘露，芒果落得毫不手軟，每一口都香氣四溢，酸甜剛好，入口即化。薑汁燉奶的薑味點到即止，只在尾韻輕輕帶出，不會搶戲，連平常不愛薑的人都能接受。如果你喜歡口感濃郁一點的，可以試試它們的杏仁豆腐，單食會稍嫌甜膩，但淋上花奶味道則剛好平衡。

永年士多

■佳記甜品顯眼的橙色招牌。

花奶杏仁豆腐

薑汁燉奶

楊枝甘露

■湯汁濃郁的「雙饅麵」。

從豐年路站步行片刻，便能看到永年士多那充滿歲月感的舊招牌。這間店的前身是上世紀60年代的街邊小食檔，靠着幾樣簡單小食在街坊中贏得口碑。隨着時代變遷，在1988年，它正式轉型為專營車仔麵的店舖，並一直堅守至今，可以說是承載了幾代元朗人的回憶。其最便宜的下午茶套餐僅需18元，堪稱社區食堂般的親民。招牌的「雙饅麵」是初次嘗鮮者的首選，食客可自由搭配如豬腸、魚蛋、豬皮、牛筋等經典配料。那鍋用了老雞和豬骨慢火熬足3小時的湯底，清香不膩，豬腸也處理得非常乾淨，豬皮則吸滿了濃郁的湯汁，咬下去每一口都在嘴裏爆汁。



亞玉豆腐花

寶城餅店



位於阜財街的亞玉豆腐花，提供了一份清新的味覺體驗。這間小店雖不起眼，卻是元朗區人氣經年不衰的傳奇，門前時常排起長隊，足見其深受街坊和遠方食客的共同喜愛。每天凌晨，店家就開始磨豆、點花，所有工序都沿用傳統手藝，講究天然原味，最大特色在於不預先添加任何糖分，一碗豆腐花僅售11元，食客還可依喜好自行添加黃糖。黃豆純粹的香氣與豆腐花的嫩滑融合，口感就像在吃雲朵，入口即化。這份簡單純粹之味，在喧囂都市中顯得格外珍貴。



■亞玉豆腐花門前食客絡繹不絕。



走在元朗的街頭巷尾，如果不是特意留心，很容易錯過這間門面低調的老店——寶城餅店。對附近街坊來說，它卻是一間陪伴多年的「寶藏」老舖，是不少人每天生活裏不可缺少的一部分。剛走近門頭，陣陣新鮮出爐帶有熱氣的麵包香就撲鼻而來，琳琅滿目的港式麵包糕點整齊排列：雞尾包、菠蘿包、腸仔包、紙包蛋糕……選購4款老板推薦的經典款：紫薯包、沙拉包、椰撻和最具人氣的奶油包，總價僅需30元，平均每個不到8元，真正是為街坊「量身定價」的良心價。這裏沒有華麗裝修，也沒有浮誇包裝，但每一口都吃得出真材實料和堅持，是令人安心的老味道。

■口感扎實綿密的椰絲奶油包令人讚不絕口。

至友美點



■社區老店至友美點。

與裝修華麗的大型酒樓不同，這間店充滿社區老店特有的熟稔氛圍，許多街坊老主顧無需開口，店家便默契奉上其常點的點心。這裏的點心堅持「即叫即蒸」的傳統做法，確保入口的都是最熱騰騰、最鮮香的滋味。蟹子燒賣皇咬下去滿嘴都是蝦的鮮香和肉的扎實；至友蝦餃皇外皮晶瑩剔透，蝦肉彈牙，口感層次分明。打包一份回家，無論是當宵夜，還是當第二天的早餐，都能感受到地道而溫暖的幸福滋味。



■「即叫即蒸」的傳統點心。



■琳琅滿目的港式麵包糕點。

