菠蘿油3重奏

冰廳傳承蘊濃情

冰室和茶餐廳究竟有何分別？大家以往對冰室兩字可能有些陌生，隨着懷舊風潮興起，現今開店大多用上「冰室」而少用「茶餐廳」。而如今的「冰室」也不再是只有平民百姓光顧，連達官貴人、藝人、白領一族也會走進冰室，輕食的可以吃個包、蛋撻或三文治，又有平價炒粉麵飯以及各樣新舊飲料供應，選擇十分多元化。

大公報記者
陳惠芳　文、圖

▲金華冰廳開業已近半個世紀

位於旺角的金華冰廳，以菠蘿包及菠蘿油聞名，除港人外，更是內地及外國旅客打卡之地。他們的菠蘿包每日從早晨七時至晚上七時，一直源源不絕出爐，甫出爐又會一下子賣光。這天到訪非假日，門外沒有大排長龍來買包的客人，冰廳也沒有坐滿，老闆陳太暫時可閒下來同熟客打招呼，閒話家常。

經營不易　兒子接手

對於周邊開了不少冰室或茶餐廳，陳太認為只要是良性競爭，同行非敵國，又說：「最重要的是，大家都用心去做。但現今做生意有三高：一是租金高，二是人工高，三是貨源來價高。即使如此，多年來我們的菠蘿包仍維持六元一個。師傅們跟我三十多年了，年資最短的也有十八年。舊式師傅用人手搓、撻麵粉，所以麵包入口咀嚼時有質感，包上酥皮鬆脆，它們都是師傅們用心去做的。」

金華冰廳的菠蘿包號稱「香港排行第一」，陳太去年一度想退休，其後兒子答應繼承冰廳生意，否則，「香港第一」的菠蘿包或會從此消失了。

陳太娓娓道來：「我的一對子女在英國讀書，兒子一直對這盤生意無興趣，故留在英國生活。妹妹亦支持哥哥的決定，認為哥哥讀了這麼多書，沒理由打理一間冰廳。讀書固然重要，但讀書是學習知識，明白是非黑白，工作上卻可有不同選擇，但我沒有逼他們接手。直至去年我先生有病，我仍單打獨鬥營運冰廳，到底年紀大，體力大不如前，於是叫子女回來。當一家四口聚在一起，才發覺集四人力量，跟自己一個人去做，相差很遠，兒子終答允留港繼承冰廳。至今，他已做了三個月。（兒子覺得怎樣？）沒什麼，但他明白到經營食店，要兼顧的事情好多。」陳太突然感觸地說：「做人最緊要健健康康，快快樂樂，我就滿足了。」

記者不時光顧冰廳買菠蘿包，到此買菠蘿包的客人很多，而酥皮蛋撻也很受歡迎。這天陳太招呼記者吃菠蘿油，包面酥皮脆口，中間一小片牛油，包身鬆軟適中，入口有三重感受。冰廳牆上貼滿餐單，比較新式的食物有豬扒菠蘿包、叉燒菠蘿包，另有其他炒粉麵飯供應，很奇怪，餐單上貼了新價目，而不是全新印刷一張餐單。

陳太說：「這張餐單上的價錢表新整理不久，但員工表示貨源來價貴，建議我加價。我最討厭加價，又得將價錢表重新印刷，我只望能賺到兩餐便足夠了。不過，我亦要為員工着想，他們跟了我這麼多年，個個都用心去做，定立最低工資之後，成本大增，所以無辦法不加價，唯一沒加價的是菠蘿包、蛋撻等。」

情牽兩代　關顧員工

老店於一九七三年開業，至今已四十六年了，陳太每日都會到冰廳處理大小事務，更幫手招呼客人，甚至在門外賣麵包。

她說：「以前的店舖在設計上框了一個固定形式，不能改動，許多人問我冰廳已顯殘舊，為何不裝修？不是我不想，是不可能。冰廳的一桌一椅，甚至後面的麵包焗爐、冷氣機位置等，都不能動。我唯有小修小補。」問到既然曾有退休打算，何以還在冰廳隔鄰開分店？她嘆口氣說：「這間舖(老店)租金太貴，他日業主再加價，我就要搬去別處，到時可能流失很多客人；而隔鄰舖的業主很有誠意叫我租，我心想即使這裏不能做下去，客人再來可以光顧鄰店，留住客源。」

陳太辛苦大半生，每日仍堅持到冰廳一看，但逗留時間越來越短，她總說年紀大沒精神，但見到有一家四口來吃菠蘿包，表示上一輩帶子女來，而當子女做了父母，又會帶子女來，一代傳一代的溫馨感覺，加上與員工的深厚感情，就是她捨不得，以至退而不休的原因。

金華冰廳
地址：旺角弼街45–47號

▲酥皮蛋撻

▲餐牌由人手貼上新價錢

◀陳太也會落場賣包

懷舊點心啖啖回憶

上酒樓飲茶能夠凝聚一家人，有年輕一輩覺得飲茶浪費時間，他們愛吃快餐以及不同地方的新穎美食。不過，隨着香港人口老化，有酒樓推出懷舊點心，照顧長者客人口味之同時，趁着時興的懷舊風氣，吸引有好奇心的年輕人到酒樓飲茶。

美心中菜最近推出多款「菜老家點老」懷舊點心，記者嘗過當中幾款，勾起兒時被父母帶着上酒樓的快樂回憶，在此公諸同好。

瑤柱糯米雞

如今新派酒樓的珍珠糯米雞，外形是早年糯米雞的縮小版，兩者的餡料亦有很大分別。傳統糯米雞有瑤柱、雞、鮑魚、鹹蛋黃，餡料豐富，價錢比較貴，能食出真正糯米雞的味道。反之，珍珠糯米雞的餡是碎肉，吃時沒有層次感。

米皮白水角

將乾米粉磨成粉末，製成白米皮，包入筍粒、馬蹄、豬肉、香菇混成的餡料。入口很有家的味道，再者味道適中，不用蘸醬已覺好味。把乾米粉磨成粉末手工多，感覺像是媽媽花心機做給兒女吃的。

失傳豬油包

以豬油手搓外皮，餡料有欖仁、糖冬瓜、瓜子仁、芝麻、冰肉和玫瑰露酒，香口惹味。入口予人感覺是新奇甜品，由於加入了玫瑰露酒，分外可口。

懷舊灌湯餃

時下大多酒樓的灌湯餃，僅將餃子放入湯中混着吃，失去原來餃中裹住湯餡的滋味。懷舊灌湯餃以傳統手藝見稱，麵包皮裹湯餡蒸製而成，人們在碗中戳穿湯皮混着吃，餡嫩湯旺，十分滋味。

蒸氣海鮮原味道

▶即場蒸煮的海鮮與勝瓜

▶以蒸氣鍋煮的牛肉和勝瓜

簡飲擇食

簡嘉明 文、圖

求學時修讀中國文學，意識到一個似乎是亙古不變的現象：不論什麼朝代，當人們追求文學作品的內容、辭藻與藝術手法到了極致，就會變得極端堆砌雕琢，然後漸漸被批評厭棄。這時，自然質樸的文風就會重新流行，變成時尚，獲得推崇。

世間也有不少類似的循環，例如飲食潮流。當人們嘗遍了費盡心思設計和製作的各地佳餚美食，由刁鑽的烹飪技巧到分子料理，漸漸就會重新追求自然與本質，紛紛嚷着要重視食物無添加的原味道。「雞有雞味，魚有魚味」這句話令人失笑，卻又道出了食物其實各有獨特味道的真諦。人類不像牛或馬只滿足於吃草或飼料，我們會吃不同的肉類、蔬果、海鮮，因為不同的食物有與別不同的味道，而「尋找原味道」也因此成了現代嗜吃者的時尚與樂趣。

契爺契娘知道我愛喝川芎魚頭湯，也常常為本欄找題材，於是約我到尖沙咀厚福街的「粵式生香蒸氣海鮮火鍋」晚飯。我們點了「川芎白芷天麻大頭魚氣鍋」，那是原條大頭魚起片清蒸，魚頭魚骨及魚腩則配川芎白芷天麻等藥材在鍋中熬湯。鍋上有一層蒸架，點了的海鮮和蔬菜就由服務員負責放進架中計時清蒸，顧客則舒舒服服地品嘗食物新鮮的美味。

那頓飯令我喜出望外。想不到所吃的清蒸蟶子、扇貝、鮑魚、蜆、蝦蟹、牛肉和勝瓜等，全都非常鮮甜，也不油膩，十分健康。難得的是食物處理得十分乾淨，貝類都爽脆無沙，魚片亦非常嫩滑。

由於服務員已準確地掌握了各類食物的蒸煮時間，不論肉類或海鮮都不會過熟。建議試試不蘸任何醬料，感受食材原本的鮮味。食物在蒸煮時的汁液都滴進鍋中的湯裏，所以最後喝的那鍋魚頭湯變得濃郁鮮甜、香氣撲鼻。契爺契娘這次晚餐的選擇，令我迫不及待於本欄分享這趟的原味體驗，讓喜歡海鮮與嘗新的讀者多一個美食選擇。但願我們在現代飲食潮流中都能掌握更多資訊，成為精明又時尚的飲食消費者。

▲扇貝