

尋味深圳灣

近日香港局勢動盪，
 經濟大受打擊，有飲食界人士預計，
 至年底前會有近千間食肆倒閉。
 然而，無論環境如何，
 人依然對美食有渴求。近月來，
 有不少港人轉而北上往深圳灣遊玩
 並尋找美食。有人說：
 選擇到深圳享受寧靜，
 「香港不安寧，周六日我便
 大嘆美食。」

大嘆美食。」

大公報記者

陳惠芳 文、圖

這天獲朋友招待乘車前往位於深圳市的深圳灣，另一朋友則坐高鐵到深圳後轉乘地鐵與大家會合。安排此行的友人說，近一兩個月的周末及周日，都會偕朋友上深圳遊玩、嘆美食，不理不看香港事。他已是識途老馬，先帶大家到南山區萬象城商場，嘆下午茶，晚上則到「老乾杯」用膳。



溫野菜



▲龍蝦沙律配香辣檸檬橙汁



▲尚未燒烤的雞肉



▲雞肉釜飯一食：原味道

釜飯兩食

慢活嘆下午茶

一行人在商場的露天茶座小憩，各自點了不同餐飲，還叫了一份tea set。友人說：「一定要試下他們的西餅，味道很好。」試過一款朱古力西餅，味道濃郁，就如吃朱古力般。寬大的露天廣場沒有人來人往的景象，輕風送爽，嘗到久違了的寧靜，令人心曠神怡。

香港生活節奏急促，來到這裏就要慢活。直至日落西山，期待精彩晚膳即將開始。商場食肆多，友人介紹去「老乾杯」，此因他首次光顧時吃過一道雞肉釜飯，令他一試難忘。該餐廳的設計概念來自日本設計師道下浩樹，他主張反璞歸真，張揚優雅，倒不太想讓人看到滿眼奢華。入座時沿途看到透明凍肉櫃內擺放了各種肉類，教人食指大動。

店內有房座亦有散座，我們選了前者。友人點菜「快而準」，還表示枱上雖有烤爐，卻不用客人燒烤，而是由經過訓練的侍應負責，再者抽風系統好，房內嗅不到半點燒烤味。友人點了「軟殼蟹香葱油沙律」、「龍蝦沙律配香辣檸檬橙汁」、「鮑魚松露茶碗蒸」、「雞腿肉」、「健康豬五花」、「厚切牛舌芯」、「溫野菜」、「厚切肩胛牛排」及「雞肉釜飯」。

松露滑蛋搭配

雖然沙律先上，在友人推薦下，大家還是先吃雞肉釜飯。此飯有兩種食法，先吃原味道，之後加湯再吃，竟神奇地吃出兩種截然不同的味道。試了小片雞肉，已迫不及待待第二種吃法，就是將湯倒入碗中，品嚐後覺得同樣好味。另一道菜鮑魚松露茶碗蒸，以松露配滑蛋，味道恰到好處。之後烤肉上場，侍應燒烤前先灑上少少調味料，增加肉的香味。豬五花一啖肥一啖瘦，且不膩口。但侍應處理肩胛牛排時沒有加上調味料，原是要讓客人吃出肉的鮮味。記者少吃牛舌芯，入口但覺得很香口。

友人帶來的香檳和白酒，不管豬牛雞，同樣搭配。他再encore雞肉釜飯，大多數人舉手贊成。這次有些人選擇吃原味飯，有些人則索性加湯同吃，個個吃得津津有味。友人說：「這家店主要吃烤肉，你們竟然吃釜飯，哈哈！這裏服務質素不錯，既然高鐵香港段開通後到內地交通方便，上來吃喝玩樂，不知多寫意。」

肚裏「滿載而歸」離去，商場此時已燈火通明，映襯出別樹一格的燈飾布置。抬頭見到頂上燈泡恍如恆河星星，光影令人迷醉，大家不停打卡，似乎難捨難離。於回港路上，心中不禁問句：香港何時回復安寧？



▲雞肉釜飯二食：加湯



▶厚切牛舌芯



▶軟殼蟹香蔥油沙律

老乾杯
 地址：深圳科苑南路華潤深圳灣萬象城



▲鮑魚松露茶碗蒸



▲精緻下午茶



▼厚切肩胛牛排



▲乾杯集團創始人平出莊司

讓老食客感動的味道

小資料

哲學界有三大終極問題：我是誰？我從哪裏來？我要往哪裏去？對於食肉愛好者來說，終極問題只有一個：今天上哪吃肉去？

乾杯集團的創始人平出莊司，是中日混血兒。他在日本長大，大學時期回到母親的故鄉台灣。因為想把自己在日本吃燒肉時的那份感情帶到台灣，他在二〇〇五年創立了「老乾杯」，師承日本燒肉名店但馬屋，並將自己對於燒肉的爱與堅持，貫徹到了食肆的每個細節。

為何要在「乾杯」之前綴上一個「老」字？有人曾聽到較年長的客人於日本的乾杯食肆表示：「雖然我好喜歡乾杯，但是周圍的客人都是年輕人，像我這樣的老人家出現在這裏，真的覺得有些不好意思。」為此，他們一直反覆思考，要如何將這份美味的「感動」傳達給較年長的客人呢？而「老」絕非壞事，反而是代表經驗的傳承與智慧的象徵，因此於店名「乾杯」前，綴上一個「老」字。

高質沙律午餐



簡飲擇食

簡嘉明 文、圖

午餐的時間是很寶貴的。猶記得仍是朝九晚六上班族時，午餐就是一個離開辦公室的喘息機會。沒約同事一起午飯的日子，也樂得在鬧市中獨自享受品嚐美食的時光。現在是自由工作者，若不在家午餐，就會約別人開會或見面聚會，順道發掘寫作題材。

上星期一名學生回港，約了她在銅鑼灣利園三期二樓的「Next Door Café & Bar」午餐。學生是土生土長的香港青年，成為藝術家後旅居英美，在畫壇闖出名堂，近年卻轉戰上海飲食業，大展拳腳，發展順利。餐廳即將於新地方擴充營業，她就趁數天空檔回港見家人，也約我一聚。我當然要帶她去一個環境舒適、適合聊天、食物也具水準的餐廳。利園一帶在

銅鑼灣旺中帶靜，商場內又有不少售賣各地精品的店舖，環境情調都不俗。「Next Door Café & Bar」位於二樓一個角落，店面很低調，進去卻別有洞天；原來不單有一般四至六人的餐桌，也有獨自光顧者可選的角落座位。此外，餐廳還有室外座位，全店以大量落地玻璃間隔，採光效果很好，配合店內時尚的燈飾，感覺挺舒服。

那是我第二次光顧這家食肆了，因為我想再次品嚐那裏的沙律。午市供應的是「Premium Lunch Set」，前菜是沙律或餐湯，沙律則可選一至三款。那裏的沙律都是用料上乘及精心搭配的口味，當日就有「羽衣甘藍、豆腐、蕎麥沙律」、「日本南瓜、菊苣、杏仁片沙律」、「紫薯、紅菜頭、山葵蛋黃醬沙律」等十款，可大大滿足沙律控的要求。至於主菜則有數



▲日式蘑菇肉腸意大利麵

款選擇，而且會不定期更改。當天我們選的是「日式蘑菇肉腸意大利麵」和「檸檬汁鱈魚薯蓉」，食物的用料、擺盤和配菜均見心思，味道也很好，我們當然全都享用了，不捨得浪費。

午市套餐價錢約一百七十元至二百三十元，走的是中高檔路線，但觀乎環境、食物及服務質素，也令人滿意。以後想獨自慢嘗一道健康又高質的西式午餐，或找地方進行午餐會議，我也會再選「Next」。



▲檸檬汁鱈魚薯蓉



▲自選沙律