

老店一甲子

鬧市街巷飄豆香

香港鬧市街頭的飲品店，已被各式各樣的珍珠奶茶小店充斥，中青年人寧大排長龍買珍珠奶茶，或是到美式連鎖店嘆咖啡，也少有去舊式豆品店喝一杯僅售六元的豆漿。傳統豆品廠秉持舊有的經營模式，成品不變，裝修不變，跟年輕人的距離似乎越來越遠，更甚者，沒多少年輕人願意入行，傳承或成了時代的眼淚。

大公報記者

陳惠芳 文、圖



▲店員從瓦缸榨豆腐花奉客

某天下午走入旺角街市，只見擠滿了小販攤檔，令人路更顯狹窄，寸步難移，小販高聲以平價招客。已近六十年歷史的「人和豆品廠」躲藏在鬧市中，上世紀七八十年代的裝修，門面有些殘舊，毫不起眼，卻又別具特色。店內地面鋪上綠白階磚，頂上的吊扇，舊桌椅，入來幫襯的都是街坊客，店員問一句要什麼，豆漿、豆腐花等轉眼便送上。

大瓦缸載豆腐花

店內一個古舊大瓦缸非常搶眼，原來是盛載豆腐花的老「古董」。店員說：「這個是如假包換的『古董』，用瓦缸盛載可保持豆腐花的熱度，一般的銅器皿，保溫就沒那麼好。」見店員揭開瓦缸蓋，只餘半缸的豆腐花依然熱氣騰騰。店員送上一碗已加入糖水的豆腐花，桌上還有黃糖任客人添加。記者小時候吃豆腐花，慣了加黃糖，一吸入口，兒時味道湧上心頭。豆腐花滑不溜口，「秒殺」一碗何其容易？

店員除了廚房的師傅是男人外，其他皆是中年女士，她們身穿貼地街坊裝打扮，沒有制服，分外親切。客人叫吃店員口叫落單，即時收錢。客人絡繹不絕，亦有很多街坊來買豆腐，其中有一位伯伯買兩磅豆腐，店員收他七元，伯伯說了一句：「咁貴嘅！」近來社會氛圍欠佳，市民買菜更要精打細算。此時又聽到門外一海鮮小販大聲叫喊：「八十元，有蝦有蟹，好平呀！」感覺如今小販生意難做。

價錢實惠款式多

傳統豆品廠價錢實惠，豆漿售價六元，豆腐花九元，大碗的十二元，另有煎豆腐、煎餃子、油渣麵、韭菜豬紅等懷舊美食供應。有位老顧客入店叫了豆腐花走糖水，店員問他何解？他說日來吃，吸收太多糖分，驚糖尿病所以走糖水。他吃得津津有味，笑說：「最緊要師傅功夫好，不加糖食原味（豆腐花）一樣好吃。」幫襯的客人大多上了年紀，間中有幾位年輕人，有些看上去似是遊客，相信是慕名而來。在講求健康的今天，店內同時供應無糖豆漿，記者叫了一杯，

入口更能品到濃郁芬香的黃豆味。店員個個都說自己是打工仔。可能舊式店舖，店主和員工的關係如家人般，無分彼此。其中一位較斯文，加上她一眼關七，該是店主吧？她卻說：「我都唔係老闆。」於是轉問每日賣出多少碗豆腐花？她說：「哪有計算？賣完又整，總之師傅做到無停手。我們看似旺場，其實生意也難做。一磅豆腐先賣得幾元，但背後有好多工序，我們每日做到無停手，有數得計，要賣幾多磅豆腐才賺到鋪頭開支？」一語道出老行業的辛酸。

豆品滿載人情味

目前在港的豆品廠約餘十間，人和豆品廠佔五間。該店前舖後工場，工場由一位又高又胖的師傅打理。見他撞豆腐花，又將一板一板的板豆腐新鮮出爐，但過不多久，他便將板豆腐放入雪櫃。師傅說：「要冷凍一天抽乾水分，明天釀上魚肉，才可煎到金黃色的煎豆腐。」工場內有大木桶，以及陳舊的磨石器具。師傅說：「將豆打磨成粉，工序沒什麼竅妙，都是浸、磨、隔、煮、撞。煮好的豆漿，會分三類處理，一些用來做豆漿，一些用來做豆腐，一些留來做豆腐花。做豆腐花，在桶底放點石膏粉，把豆漿一口氣凌空撞下，等一會便凝固，但速度、節奏拿捏要恰到好處，否則豆腐花凝固不起來。其實豆品食物用料簡單，只是工序繁複。（請人幫手嘛。）還有一位師傅，但他收了工。我們每日做十二小時，都幾辛苦。（為何不請人？）哪會有年輕人入行，貪辛苦咁！叫後生仔做老行業，他們情願去學泡咖啡，整珍珠奶茶，既有一套整齊制服，食物又高尚，足以令他們開心吧。其實老行業做得幾耐得幾耐，我唔知就唔認咁多。（擔心沒人傳承嗎？）會有嘅。做豆品最重要的是工多藝熟，待上時間浸淫，但後生仔還有耐性。」

初時見到師傅忙，表情嚴肅如「生人勿近」，當走入工場和他閒聊時又非常親切。看在眼裏，店員親如一家人般，一杯豆漿、一碗豆腐花、一碟煎豆腐，滿載的都是人情味以及堅持傳承的精神。

人和豆品廠（旺角店）
地址：旺角奶路臣街3號E



▲除了豆品小食，店內亦有售賣其他豆製品如豆腐、腐竹



▲工場內，師傅整板豆腐



▲豆腐花加上黃糖是傳統口味



▲店員忙於煎豆腐



▶煎豆腐



▲人和豆品廠已近六十年歷史



▶油渣麵

傳統行業迎難而上

大公報記者 陳惠芳

現在是講求環保的時代，但人和豆品廠用的器皿是即棄紙杯、發泡膠碗、透明膠碗，極不環保。不過當記者看到店內牆上的告示，就完全明白了。

告示寫上「奉食環署喻 本店不設堂食」，此因該店僅持食物製造牌照，只能以外賣方式銷售。但店內有地方讓客人進食，下午有不少街坊客人，看來都是老顧客，他們主動跟店員談天說地，另外，也有不少家庭主婦拿着大包小包的菜，到來吃豆腐花、喝豆漿，歇息一下。來也匆匆去也匆匆，有些客人離開時還會買一兩磅

豆腐回家做菜。

店內有位伯伯叫了一碗油渣麵以及一杯走糖豆漿，閒聊時他說：「現在沒太多年輕人知道有油渣麵，知道的也少吃，但很多老人家喜歡吃。」這兒還有一些和豆品有關的產品出售，如腐乳、枝竹、腐竹，可是前舖有芽菜賣，覺得有點兒格格不入。

或者正如師傅所說，幾元豆腐賺得多少錢，附加賣芽菜雖賺得不多，但有「商」機，傳統行業要傳承已不容易，還要保持商機，面對大廠推出盒裝或樽裝豆漿加入市場競爭，全港只餘約十間豆品廠，又將何去何從？

尋找商機

維港芙蓉四川辣



簡飲擇食
簡嘉明 文、圖

閩密們相約於尖沙咀海運大廈的川菜餐廳「映水芙蓉」晚飯。

我從沒見過「芙蓉」這種花，只知一定是美的，因為金庸筆下有重要小說女主角名「郭芙」與「黃蓉」，大師作品中的美人可以生壞命，但不會被改壞名。猶記得仍是懵懂無知的歲月，某年有一名香港小姐參選佳麗名「李月芙」，媽媽說她的名字改得很好，因為「月下芙蓉」定必出落標致，會是美人。最後，李小姐真的進了三甲，後來上網查證，原來當年的冠軍是楊雪儀，亞軍是後來蜚聲國際的「影后」張曼玉，那是一九八三年。

網上資料指「芙蓉」是喜光耐陰的植物，花初開時白或淡粉，漸變深紅，適宜於溫暖濕潤的

環境生長。選址海運大廈的食肆，室內坐擁無敵維港景致，取名「映水芙蓉」，意境一絕。

心馳神往於維港夜景之際，前菜來了，是「敲糖棒棒雞」。「棒棒雞」是四川傳統菜，這店聯乘了中國傳統「吹糖」技術，將辣油做成紅油吹糖球，置於碟中，色澤鮮明漂亮，也挺逗趣。上菜時，有服務員負責將糖球敲破，與雞絲拌勻，過程賞心悅目。調味的辣椒如二荊條、中椒、貴頭和子彈頭等帶後勁，越吃越醒胃，以這道菜帶動飯敘的氣氛，是不俗的選擇。

愛吃川辣的我也把握機會一試「酸菜溜公魚」。這菜式分量足六至八人，湯料多，不油膩，用來伴米飯也可。魚塊很滑，入口仍覺鮮嫩。湯頭有許多酸菜和辣椒，對於嗜辣者而言，原定的調味只屬小辣，因此不太能吃辣的也能開懷大啖魚鮮。

閩密們重養生，不愛大辣，於是也點了些清淡菜式，想不到也很可口。我愛「蝦膏泡瀘沽湖紅米飯」，服務員將熱騰騰的上湯倒進石鍋紅米飯中，飯裏有蝦肉與蝦膏，拌勻後濃香撲鼻，好吃健康。此外還有造型如生蠔，外皮黑白相間，內裏爽口彈牙的「山水墨魚餃」；要吃點蔬菜則可點「靚肉煨老豆腐」和「櫻花蝦米湯豆苗」，都能平衡辣椒帶來的刺激。

看着眼前無敵的維港景色，我們卻要在九時左右結束飯局，因擔心晚上市面秩序與交通再生變化。感恩上天讓我在動人的環境享用美食，也感恩有好友相知相伴，但我感慨這年頭維港兩岸的不安；但願盡快，像人們常懷念的上世紀八九十年代，香港市民和旅客可再每晚開懷地於尖沙咀海傍享受閒逸愉快的時光，一起再創如月下芙蓉般迷人的繁華。

▶敲糖棒棒雞



▶酸菜溜公魚

