

# 同順興從內地引入多款美食

味道記憶

中國人常說「民以食為天」，不僅因為食物可以果腹，更因為食物承載着記憶。記憶是無形的，通過食物的味道卻能將其化為現實，不斷回味。上環上海同順興南貨舖的老闆林國鎮以個人對事業的堅持，化解了無數人的思愁。

大公報記者 湯艾加（文、圖）

# 嘗一口家鄉味

人們常說：「這是小時候的味道。」品一口記憶中的味道，能化解鄉愁，緩了思念。每逢憶起家鄉味，記者都會去一趟同順興，總能找到期待的家鄉美味。近兩年因為新冠肺炎疫情，去同順興的次數比以往多了，每去一趟都能發現多了驚喜，貨品愈發多了。

大多數的時間，都能在店裏見到林國鎮夫婦倆的身影，他們會親切地為客人講解不同食品的烹飪方法，哪怕是廚藝初哥，也不需過多地擔心會毀了好食材。該店以往多是以批發為主零售為輔的商業模式，疫情爆發後漸漸拓寬細化零售部分，老闆也打趣說：「小店越來越像超市了，也像是菜市場了。」

## 應季水果上市

林國鎮說：「我最開心的就是聽到客人說吃到了記憶中的味道。對我來說，能否賺錢無所謂，大家買得開心就好。」他與太太是最佳的搭配，男的懂吃，會吃；女的懂食材，能做出地道的上海味道。林國鎮說當年初到香港，工作十分辛苦，唯有一口上海菜能解勞累，卻難以在港找到；父親以做寧波年糕開創的南貨舖，他接手後，堅守地道口味，不斷開拓自己的南貨事業，從批發開始，漸漸擴展零售業務。

夏日炎炎，應季水果接連成熟上市。談起水果，林國鎮滔滔不絕：「水果的季節很短，通常也就一個月的時間，最好吃的是前幾批，往後的味道不好了，我們也就不進貨。現在正是吃玉茹瓜的時候，這是上海南匯的名產；五六月份有寧波楊梅；六月下旬開始有上海的馬陸葡萄，這個時間很短，就兩個星期；六七月是無錫水蜜桃，果農剛打電話來說水蜜桃已經有四兩多，再長兩個星期就能上市了，無錫的水蜜桃賣相靚，很甜，水分多；七八月是寧波奉化水蜜桃，個頭小些，桃子的香味足；八九月的無錫鮮百合很好；而九到十月的上海香梨也很好吃。當然了，現在正是吃西瓜的季節，我們去年開始引進8424西瓜，有一次嘗了後覺得又甜又多汁，太好味了，所以引進來香港，初始知道的人少，後來這個品種在香港爆火了。」

## 運輸巧費心思

隨着冷鏈運輸技術的發展，現在已經可以做到水果今日採摘，次日到港開售，大大解決了成熟水果的保鮮運輸難題。

在採購江南應季水果的過程中，林國鎮做過許多努力。成熟的水果嬌嫩，在樹上長到剛剛好，若是運輸稍有不當就會損壞。多次經驗裏，他構思了許多關於水果蔬菜便於保鮮適宜長途運輸的設計，有些包裝設計也廣泛運用在生鮮蔬果的冷鏈運輸中。除了水果，林國鎮說每周會有兩三批新鮮的蔬菜到港，都是上海人熟悉的蔬菜，例如薺菜、上海水芹、馬蘭頭、草頭、杭椒、杭茄，之前還有春筍和冬筍。為了豐富品種方便客人購買，也會備有小唐菜、菠菜、青瓜、番茄之類街市常見的菜。

「最緊要大家食得開心。」林國鎮如是說。有時店裏還會有一些來自其他省份的客人，聽到他們的需求，林國鎮就會找貨源並解決運輸難題，確保食材順利到港。漸漸地，同順興匯集了中國各地的特色美食，有蘇州的奧灶麵、揚州的燒賣、無錫小籠包，現在還有天津的豆沙、山東青島的王哥莊大饅頭、黑龍江火燒、黑龍江玉米等等，當然，必不可少的還有寧波新鮮製造的年糕，以及一年四季都有售的上海鮮肉糰，緩解了許多人的鄉愁。

一

口

家鄉味

## 話你知

## 清洗楊梅葡萄竅門



葡萄

買回來的葡萄表面有一層白霜，這其實是果實發育過程中本身分泌的糖醇類物質，也稱為果粉。但是看上去，葡萄總像是沒洗乾淨，此時只要用對了清洗的方法，就能使葡萄清清爽爽：

- 1 一定要用剪刀。將葡萄從梗上一顆顆剪下，不要用手拽，保留蒂頭完整，才不會在清洗時讓髒水污染果肉。
- 2 一串葡萄的量。準備一大湯碗的涼開水（室溫），放入三茶匙生粉及一茶匙細鹽攪拌至溶解，輕放入剪下的葡萄，水不要蓋過葡萄，浸泡二十分鐘。
- 3 輕輕用手在碗中順時針攪動數圈，讓碗中流動的水帶走附着在葡萄表面的一層白霜，若仍有少許殘留可再浸泡十分鐘，以同樣順時針方式在水中輕輕攪動，然後取出。
- 4 葡萄放入另一碗涼開水（室溫）輕泡兩分鐘，過水兩次，洗淨殘留的生粉，輕撈出上盤，即可食用。



楊梅

楊梅難清洗，因它多縫隙，力度稍大就會傷到果子，只能小心翼翼地清洗，方法如下：

- 1 一小盒楊梅約二人份，準備一大湯碗的涼開水（室溫），放入兩茶匙細鹽攪拌至溶解，將楊梅輕放入鹽水中，水不要蓋過楊梅，泡二十分鐘。
- 2 輕輕用手在碗中順時針攪動數圈，讓藏在楊梅中的髒污被水流帶出。
- 3 取出楊梅，放入另一碗涼開水（室溫）中輕泡兩分鐘過水，輕撈出上盤，即可食用。若用約十五度的涼開水浸泡楊梅更有冰鎮效果，風味更別致。

註：不必在意鹽水浸泡過久會讓楊梅口味變鹹，微量的鹽分更能帶出它的清甜。

資料提供：林太

◀同順興從上海定期引進新鮮的四時蔬果。



▶上海的醬油肉口感似廣東臘肉，但更鮮嫩。



▲油香四溢的高郵鹹鴨蛋。



◀店裏的糰子由上海師傅親手包裹，並以高溫消毒真空的方式包裝冷鏈運送到港。



▲地道寧波年糕。

▲林國鎮夫婦合力經營南貨舖。

◀同順興堅持以地道上海口味為主。

▶林林總總的醬料。



▲數代上海人的童年回憶——萬年青餅乾。



▲因應客人要求引進的青島王哥莊大饅頭，如兩個拳頭般大小。

# 創意蛋包飯

## 簡飲擇食

簡嘉明

飲食無分國界，不同地方的菜式落入具創意與懂廚藝的人手上，就可千變萬化，美味層出不窮。例如日本流行的蛋包飯，用一塊煎得金黃嫩滑的雞蛋做外皮，包裹香滑的米飯，加點茄汁或咖喱，就成一頓經濟、美味又有營養的美食。心思又想快捷方便地吃日式蛋包飯？不妨到「北角匯二期」商場的「Omu Mama」，嘗嘗充滿驚喜又價格親民的蛋包美食。

該店位於商場的一田超市內，雖是快餐小店，但有位置供顧客即場進食，也吸引許多街坊、學生或上班族光顧外賣。它的「日式香蕉咖喱」，極具創意，我吃

過香蕉巧克力，喝過香蕉牛奶，用香蕉來煮咖喱還是頭一遭聽到。

筆者點的是「吉列海老蛋包飯」，一個脹卜卜的蛋包飯上有金黃炸蝦，淋上秘製「香蕉咖喱」，第一口吃下已覺香蕉味非常濃郁，鹹甜度調配得剛好，想不到香蕉的口感竟與日式咖喱出奇配合！米飯軟熱帶果香，讓人吃着頓感輕鬆愉快。愛吃肉類的，可選澳洲和牛小排蛋包飯、天下鳥炸雞蛋包飯、芝士漢堡扒蛋包飯等，不吃咖喱的也可改鮮茄醬或明太子忌廉汁，都是單點四十多元的經濟美食，撲實得飽肚又滋味。

香港人喜歡吃公仔麵，「Omu Mama」為了配合顧客喜好，創製了蛋包撈出前一丁，連飲品售三十六

元。將蛋皮切開，裏面是已拌好的公仔麵，醬汁可選招牌的「日式香蕉咖喱」或「秘製番茄蓉」，風味獨特，是日式與港式美食的crossover，真是快餐都有賣點，親民得來亦不甘平凡。除了蛋包料理外，那裏也有筆者愛吃的流心蛋供應。我喜歡品嚐半生熟蛋黃，卻想不到該店供應的是極具特色的炸流心蛋。一隻剝殼後脆炸至金黃色的雞蛋，出奇地沒有過熟，切開即時流出橘紅的蛋黃，進食過程非常療癒，吃法有趣新穎。

要在飲食業闖出一片天，真的不能墨守成規。有熱誠與心思，雞蛋也可創作出讓人耳目一新的實惠美食。哪怕只是一家開業不久的小店，只要有特色與創意，也值得欣賞與支持。

▶茄汁蛋包撈出前一丁。



▲香蕉咖喱蛋包飯。