

老店林立

味蕾記憶饞癮起

味蕾的感受聯繫的是味道，也是記憶。元朗人口密集，走在路上，行色匆匆的路人，各自都有不同的故事，尤其在又新街、阜財街一帶，美食種類繁多，還是元朗區許多餐飲業老字號的發祥地。坐落在這條街的老字號，陪伴數代人的成長，靜靜地見證着社會變遷。

大公報記者 湯艾加（文、圖）

麵店故事食客情結

「好到底麵家」的特色在於其自製的竹昇麵，不會為了純粹的彈牙口感而加過多鹼水，所以麵底食起來無鹼水味，口感也較為容易入口。

麵店立足元朗逾70年，現在已發展到由第三代理，店內裝修陳設充滿歷史的痕跡。除了特色竹昇麵，麵店的特色美食還有餃子麵、雲吞麵、蝦子麵。餃子的口感似福建的燕餃，外皮透亮嫩滑；雲吞則以新鮮豬肉為主餡，懷舊經典，據了解，雲吞、水餃都是店裏每日新鮮包的。而蝦子撈麵則是滿滿的蝦子覆蓋麵底，足料足量。

街坊常去這家麵店，一來是美味可口，二來吃的更是一種情懷，一種記憶中的味道。同怡的街坊專門帶朋友前往，順便介紹自己對麵店的情

意結，因幼時家窮，母親帶他及細佬妹去吃淨雲吞，只能分到兩粒吃，他覺得好滋味。當時，他心裏的願望就是長大後搵到錢，要自己獨吃一整碗雲吞。記者作為旁邊的食客，聽完後覺得自己碗麵又多了幾分滋味。

食物帶來的不僅僅是果腹，還有難忘的記憶。也難怪聽過有人搬離元朗後，有機會也會回來食一碗麵，尋味當年。

好到底麵家

- 開業：1946年
- 地址：元朗阜財街67號地舖



▲麵底無鹼水味。



▲蝦子撈麵足料足量。



▲水餃口感似福州的燕餃。



▲大大小小的圖案碗，懷舊而別致。

多款唐餅傳統地道

近80年前創立的「大同老餅家」，是元朗現存最老的唐餅店，其出名的老婆餅、皮蛋酥和雞仔餅，常常一出爐很快就所剩無幾。



▲老婆餅一出爐好快賣完。

大同老餅家

- 開業：1943年
- 地址：元朗阜財街57號地下

餅家掌舵人目前傳到第三代，除了經典的唐餅款式，平日也有麵包出爐。該店推出的月餅也餡料十足，堅持發揮食材原味道，尤其是需要慢工出細活的餅皮，需要經歷搓、拍、壓、掐，焗餅的火候與時間也十分講究，品嘗時都可吃出造餅師傅的深厚功力，更有招牌的五仁月餅，是最經典的出品。傳統地道平實的出品，實而不華，體現在老餅的味道之中。

馳名牛丸彈牙多汁

從賣牛丸起家，到街坊知名的小店，是一個勵志的奮鬥故事，背後依靠的是食品的品質和口碑。

這間扎根元朗近40年的「牛丸傳奇」小店，店面裝修低調無華，沒當地人帶路，只會覺得是一家普通的牛丸粉麵店。

牛丸粉一碗的分量，食完能讓人有八成飽，尚算適合。牛丸有濃烈的牛味，彈牙多汁，入口有爆開的感覺，是地道的潮州味道。湯底則比較普通，或者隨時代變化，人們口味略有改變，大多人認為湯底偏鹹，但點綴的冬菜很有特色。除了牛味十足的牛丸，食客評論牛腩和牛筋炆得軟糯，配河粉的搭配風味獨有。



▲牛丸入口有爆開的感覺。

勝利牛丸

- 開業：1982年（由街邊大牌檔搬入梗舖）
- 地址：元朗康景街1號裕景坊20號祥發大廈地下



▲這家麵店扎根元朗近40年。

素豬扒外脆內嫩

飲食新潮

隨着人們對健康的關注，以及對於新型食材的好奇，「素肉」作為新產品，近年備受關注。素肉除了在部分超級市場可以購得，也有餐廳為了拓展新產品，嘗試推出特色素肉菜式。大型連鎖餐廳大家樂將素肉融入其王牌「招牌焗」系列，推出「焗素豬扒飯」，讓素食主義者新增一個選項。

素豬扒在外觀上與真豬扒相差無幾，口感如厚切無骨的豬扒，經烹飪後外脆內嫩。素肉的主要成分是全植物食材，包括大豆及小麥等，吸汁功能與真肉無異，所以鮮嫩多汁，入口沒有「柴」的感覺。由於沒有動物脂肪，素肉也保留豐富的膳食纖維，因口感似肉，也能幫助家長解決小朋友對蔬菜揀飲擇食的問題。

主打素食健康主題，連鎖餐廳新推出的「焗素豬扒飯」搭配的是紅米蛋炒飯底，配上純植物配製的醬汁，以西芹、番茄和洋葱調配而成，酸甜開胃。



▲焗素豬扒飯。

高級韓燒烤豬皮

簡飲擇食

簡嘉明

韓式烤肉，在香港通稱「韓國燒烤」。在生鐵板上火炙肉類進食，不論寒暑也大受歡迎。也許近十年「韓風」熾烈，不少人都追看韓劇，看到劇中人圍坐在韓食店的烤爐旁吃肉喝啤酒，也會牽動了自己的食慾，因此大家喜歡「韓燒」。

大暑天時加上新冠肺炎疫情陰霾，想吃韓燒，要以環境衛生、座位舒適、通風良好的餐廳為選擇前提，當然食物質素也要令人滿意才行。位於尖沙咀海運大廈的「雪下覓炙」，就正好滿足到筆者的要求。餐廳取名具文化品味，「雪下覓炙」其實是韓國高麗王朝指「在雪夜裏吃烤肉」的意思。餐廳裝潢高雅，座位寬敞，不會像一般韓燒店般煙霧瀰漫。坐下來後，服務員有禮地遞上餐牌，由於店面人手充足，他們可仔細為



▲烤豬皮醃得酸酸甜甜。

客人介紹菜式及提供建議，態度有禮，令我印象深刻。

餐廳供應的是傳統韓式烤肉，必試雪花韓式牛肋骨，經醃製的牛肋骨非常入味，剪開卷狀的牛肉厚薄均勻，吃下充滿肉汁，自帶醬油美味，燒烤後不蘸調味料，已可充分品嘗到肉類的油分與秘製醬汁混和的香濃。此外，為配合顧客的要求，餐廳也有不少和牛供應，卻想不到筆者所點的比想像中還高質。和牛片顏色粉嫩、厚薄一致、油脂紋理分明；燒烤後即時肉香四溢，而且入口溶化。

建議點一盤新鮮蔬菜包着烤肉片進食。蔬菜盤中全是高質新鮮的羅馬生菜、紫蘇葉、甘筍等，全部爽脆清甜，能中和烤肉的油膩，令人越吃越開胃。

最令筆者喜出望外的是，終於可一嘗烤豬皮了。看韓劇常見主角在情緒低落時會去吃烤豬皮一抒悶氣，我在香港的韓食店卻未見過這道菜式，當然不會錯過一嘗的機會。原來豬皮在急凍前已煮熟及醃好，客人只需把豬皮放在烤盤上，待它們變軟，兩面帶金黃焦香就可。吃下才知與中國人常吃的豬皮質感非常不同，韓式豬皮是整片油脂骨膠厚，醃得酸酸甜甜，咬下感覺軟滑有點像年糕，十分有趣。喜歡韓式烤肉、想模仿韓劇主角大口吃烤豬皮的讀者，真的要如高麗王室般一嘗「雪下覓炙」了。



▲經醃製的牛肋骨入味。



▲和牛片紋理清晰。