



用點心 做點心 懷舊美點常在心



「一籠精緻的點心，離不開點心師傅背後的辛勤與汗水。」

八成賣半製成品 茶樓點心欠特色

流水作業 點心文化的歷史悠久，香港早年的點心着重飽腹感，近年則追求色香味俱全，還要講究外觀包裝。點心界的成員換了一代又一代，但有兩款點心依然存在每一間酒樓的點心紙上，倫敦大酒樓副總經理蘇萬誠肯定指出：「出世到現時，70年間，沒有一間酒樓是沒有蝦餃、燒賣，又燒包都可以不賣，但蝦餃、燒賣一定會有。」

不過，蝦餃、燒賣近年也有不同的賣相，例如加入黑松露等高級食材，蘇萬誠認為，只是加入不同元素吸引，「經濟越好，推出品種越高級，就會越受歡迎，相反經濟低迷，茶樓點心就需要行實際路線。」

「做點心，味道最緊要」

講到各間酒樓點心味道一色一樣，蘇萬誠說，坊間逾80%的連鎖茶樓都是使用半製成品，糯米雞、包類點心等點心製作部分交給供應商，送到酒樓廚房時，不用再調味，「點心解凍後放入蒸爐，就可以拿出去給人食。」他慨嘆恍如工廠流水作業生產的點心，已經沒有特色，「做點心，味道是最緊要。」



「有食客笑言，小時在酒樓食『小傘啫喱』，而兩傘玩具才是重點。」

社會邁向復常，社交距離措施陸續放寬，茶樓也回復熱鬧氣氛，近日上茶樓「一盅兩件」慢慢「嘆茶」的人愈來愈多。不過，一些昔日常見的點心名字，卻在時代巨輪下慢慢消失，令人唏噓，不少人慨嘆「食唔返」。

有經營酒樓逾40年的負責人拆解點心的消失，離不開兩大原因：工序多及食材難覓。有點心師傅說，有些懷舊點心其實並無消失，只是換個面貌，「小點變頂點」，可以賣個更好價錢。

一籠精緻的懷舊點心，包含着師傅們的點心心血，令人回味無窮。

大公報記者 鍾佩欣(文) 蔡文豪(圖)

懷舊點心總會勾起大家很多回憶：小時曾拖着爸爸、媽媽的手一起上茶樓；兄弟姊妹們爭奪點心籠內的蝦餃；還有一定要點選雜果啫喱，因為其實想要啫喱上插着的「遮仔」（小雨傘）……

近日有網民盤點選出12款消失的懷舊點心，包括：紙包骨、網油牛肉、炸糴、豬腩燒賣、牛骨髓、麻蓉包、鮮蝦銀針粉、魚翅餃、雞球大包、西瓜盅、橙汁卷、七彩啫喱。不過，大公報記者在網絡上查找各區茶樓的點心紙，發現部分以為消失了的懷舊點心，在舊式茶樓仍然存在，例如豬腩燒賣、麻蓉包、雞球大包、魚翅餃。

缺少玉扣紙 紙包骨消失

對倫敦大酒樓副總經理蘇萬誠來說，消失的點心一定是網油牛肉，因為「現時找豬網油好困難，清洗工序很麻煩，洗完都會有一股腥臭味，很難清洗到百分百乾淨。為了衛生安全，酒樓都不會再賣。」

豬網油是豬胃部及橫隔膜之間的一層白色網狀脂肪，蘇萬誠說，當年推出網油牛肉這款點心，是以「不要浪費」為宗旨，物盡其用，但每一隻豬的網油數量不多，這款點心於上世紀六十年代起已逐漸淡出點心界。

食材難覓是點心消失的另一原因，蘇萬誠說，紙包骨消失就是因為缺少玉扣紙，「玉扣紙有一種香氣，包裹乾蔥頭、薑片、醃製豬扒，再慢火油炸，紙的香氣自然會逼出來。」他說市面上難覓玉扣紙，就算去到紙紮舖也找不到。

至於銀針粉，雖然市面仍有售，但由於較難消化，都市人注重健康瘦身，也慢慢淡出點心界。蘇萬誠說：「難消化之餘又太飽，吃完都不用吃其他東西。」七彩繽紛啫喱糖則因為小雨傘在市面難尋，缺少了那份情懷，只有啫喱糖似乎已經沒意思；西瓜盅則是製作過程需清空西瓜內裏，「現在來說太不衛生啦。」

小點變頂點 價錢貴一倍

從事點心製作30多年、香港專業點心師總會主席余劍雄師傅認為，傳統點心並無消失，只是換一個方式存在，「當鹹水角形狀變為雞仔、豬仔，小點變為頂點，價錢可以貴一倍，利潤自然高。」他又以麻蓉包為例，「現時有奶皇包，外觀上又有卡通造型」，當產品選擇多，而酒樓人手短缺時，酒樓便需精簡菜單，麻蓉包這一類「老餅」點心自然會被淘汰。

手藝傳承也有影響，蘇萬誠說，「好多點心師傅見都未見過（懷舊點心），怎樣做？」他經營的酒樓約有70名點心師傅，兩年間人事沒大變動，但沒有人來應聘點心師傅，傳統點心會否消失，主要看年輕人是否願意入行，不要怕「濕水濕腳」，他說，「我們的大門長開，好歡迎他們加入。」



掃一掃 有片睇



▲有經營酒樓的負責人表示，懷舊點心的消失離不開兩大原因：工序多及食材難覓。

「一盅兩件」與時並進

- 50年代：茶樓主打蝦餃、燒賣，糯米雞、乾蒸牛肉、沙琪瑪等，以飽肚為主
- 60年代：「一盅兩件」慢慢加入粉果、粉腸、銀針粉
- 70年代：點心加入中菜款式，四寶雞扎、牛肚、土魷
- 80年代：碗仔翅、西瓜盅、冬瓜盅、燒味等點心款式多變
- 90年代：免仔餃、忌廉包、啫喱糖等以立體外形點心吸引
- 千禧年代：可謂百花齊放，酥皮蛋撻、蘋果派等
- 現今：引入高級食材的精緻點心，比如黑松露蝦餃、花膠灌湯餃、鵝肝餃等

資料來源：倫敦大酒樓副總經理蘇萬誠

話你知

茶樓點心的「一盅兩件」在上個世紀早已存在，但逾半個世紀，點心的樣貌、主打菜等每十年都會因應時代變遷而有轉變。倫敦大酒樓副總經理蘇萬誠憶述，近70年來茶樓餐桌上各款點心的變化，由50年代起主打蝦餃、燒賣，糯米雞等點心，70年「兜兜轉轉」，直至20世紀蝦餃燒賣只是換了一個方式存在，加入黑松露、鵝肝等，以嶄新面貌，再次呈現在茶樓的點心紙內。

▲炸薑蔥牛肉角工序非常繁瑣，又要蒸又要炸。



兒時回憶

30多歲的食客黃太太被余師傅的雞球大包外表吸引，馬上買一個，與丈夫一同分享。黃太太說，小時候見過雞球大包，但早已忘記味道，認為「都是吃懷舊的味道」，難得大廚親自出來推銷，怎樣都要試試看，旁邊黃先生就大讚雞球大包「好味」。

當記者提及網油牛肉等消失的懷舊點心，黃太太慨嘆，「現時都吃不到了」，感到很可惜。她認為現時點心偏向行高端路線，以符合都市人的口味，但懷舊食品

有必要傳承下去，「所以我們都會去傳統茶樓，食懷舊味道，叫下腸粉、炒米粉等。」

90後未見過「網油牛肉」

90後的李小姐看着消失的懷舊點心名單，笑說從未見過網油牛肉、紙包骨，但對「小傘啫喱」很有共鳴，小時候的回憶瞬間湧上心頭，「家長都會叫（這點心）給我們，而小傘玩具才是重點。」她認為世代變遷，懷舊點心或食品，注定成為時代遺物。

炸薑蔥牛肉角 炸完又蒸好繁複

廚房直擊

看着逾半個世紀的點心變遷，倫敦大酒樓副總經理蘇萬誠心目中的懷舊點心，炸薑蔥牛肉角、煎粉果、沙翁、蓮蓉西米焗布甸一定榜上有名。記者走入酒樓的廚房，直擊點心製作過程，看見師傅三兩下手勢已做好放入蒸爐，功架十足。蘇萬誠說：「如今還有得賣，但就可遇不可求」，原來，多款的懷舊點心已變成茶樓的「隱藏菜單」。

蓮蓉西米布甸 花費三小時

記者一走入廚房，就看見師傅不停攪拌西米，再分階段加入牛奶、吉士粉、雞蛋、牛油、蓮蓉，最後入焗爐，火候的控制相當重要，謝師傅說，「要焗到表面脆口，焦香焦香。」20分鐘後，一盤六個的蓮蓉西米焗布甸出爐，熱呼呼，且表面焦黃，一股蛋味直撲鼻孔。蘇萬誠說，「一個標準版的蓮蓉西米焗布甸，做上來，可能

5.5吋雞球大包 五分鐘賣光

都花費三個小時。」

另一款點心十足十像魚翅餃，看真一點，原來內裏是牛肉餡料。謝師傅說，這款炸薑蔥牛肉角已經很罕見，很少茶樓有推售，「包完又要炸，炸完又蒸，過程好繁複。」他強調，製作這款點心時間掌握好重要，不能長期放在蒸爐上，否則會變味。包括這兩款的懷舊點心並非「即見即有」，在「期間限定」的日子才吃到。

至於不少人以為已經消失的雞球大包，仍有少數茶樓製作出售。本身是「煌府·豐盛」區域點心總廚的余劍雄說，雞球大包勝在夠飽肚，「以前吃一個已是一頓午餐」。一個直徑逾5.5吋的雞球大包，餡料包羅萬有，熟雞蛋、雞球、冬菇、叉燒等，余師傅稱，冬菇要浸過夜、叉燒要提前準備，執包時講求手指協調度，非常考師傅功夫。



▲余師傅傳作的雞球大包，一推到店面叫賣，五分鐘後已全數賣光。

採訪當日，余師傅示範製作六個雞球大包，20分鐘後，從蒸爐取出大包，發脹到手掌那樣大，趁著還熱辣辣，余師傅直接放上手推車，推到樓面叫賣，瞬間返回80年代，茶樓客人都相當好奇蒸籠內的「拳頭大包」是什麼，五分鐘後已全數賣光。有食客「食過返尋味」，向余師傅說希望他再次製作，為免客人失望，余師傅再次走入廚房製作。可想而知，懷舊食品還有一班「忠實粉絲」支持。