

煲仔飯

暖身亦暖心

熱氣騰騰

近日香港天氣寒冷，除了添衣，是時候靠食物暖身。熱氣騰騰的煲仔飯，是冬日冷冰中的恩物，亦是容易令人快樂的美食。說起煲仔飯，港人心裏總有絲絲暖意。煲仔飯起源於嶺南地區，是曾經的宮廷八珍之一。今次，記者就走進兩家店舖品嚐煲仔飯，讓舌尖感受暖身亦暖心的滋味。

大公報記者 劉旅程（文、圖）

▶ 坐落西環的坤記煲仔小菜，吸引不少食客光顧。



◀ 外籍人士也來品嚐煲仔飯。

西環老店獲米芝蓮推介

在廣東菜裏，時間鍾煉經典，煲仔飯就是證明。在香港，煲仔飯的世界亦豐富多彩，它將米的香氣、餸料的油香很好地融合，豐儉由人，讓人在寒冬中找到滿足感。冬夜，當你遊走在街頭小巷，會發現人群排隊等候最多的地方，很有可能就是一家老字號的煲仔飯店。

在不少香港人眼裏，煲仔飯是再日常不過的食物，從小吃到大，「一開煲蓋，臘腸油香、滑雞鮮嫩、鹹魚最惹味……淋少許香甜豉油，焗一焗，飯粒分明，粒粒油潤煙韌，每一啖直暖入心。」

西環有一家連得多年米芝蓮推介的煲仔飯界老大哥——坤記煲仔小菜。西環歷來有老香港的味道，自然不乏平民美食，只是如果你想吃到這一口不少香港人都愛的煲仔飯，至少得做好排隊兩小時的心理準備。

記者於下午六點臨近店舖開門準時到達，不料門口已經排起長隊，這隊伍的長度可以說非常誇張。

隨著第一波客人入座，門口排隊的食客三五成群，歡聲笑語，只為等那一口暖胃入胃的招牌煲仔飯，甘願等待。

壓軸登場：甘香飯焦

等候兩個小時，終於坐進去，隨着點餐阿姐那句「煲仔飯至少要等半個小時」，又開始了新一輪的等待，好在還有其他小菜先充飢。這家坤記生意火爆，店舖卻不大，小小的廳堂人聲鼎沸，熱鬧非常。不止香港人，好多老外亦慕名而來，其中有個老外食完煲仔飯，臨走時還在門口和老闆娘竊竊私語表達感謝，可能是食物真的太好吃，令他們從味蕾到心頭都感動。

全店的煲仔飯，都歸由老闆一人親自操刀。前後兩排共12個爐頭，12個煲，不同火爐，不同火候。老闆特意選用瓷煲和火山石炮製煲仔飯，成本較高但比傳統瓦煲更耐用；以火山石代替炭火，熱力更平均及耐

火；猛火煲飯，乾透加料，煮熟後再轉慢火焗，把食材香味焗出來，這過程感覺一刻都不能鬆懈。

經過漫長等待，臘味田雞煲仔飯終於上桌了，聽着啲啲啲的聲響，再淋上靈魂醬汁，色澤感濃郁飽滿，嘗了口田雞腿，肉多且嫩，如果不是醬汁，田雞幾乎沒有味道，只是鮮香。再來一口臘腸，居然有濃郁的

酒香在舌尖瀰漫開來，十分奇妙。最後，煲仔飯的靈魂當然是甘香飯焦！因為是用火山石代替炭火，受熱均勻，吃完坤記的煲仔飯之後，往碗底繞圈一挖，脆脆的飯焦米香味極重，且一點都不爛。



▼ 臘味田雞煲仔飯。

廟街老字號炭火飄飯香

寒冷冬夜，廟街烽煙四起，人潮湧動，頗有香港電影中的江湖感。在這條極具特色的街道裏，賣煲仔飯的店家和茶餐廳，每走幾十步就有一家，沒有華麗的門店，但走在街頭巷尾，已經能聞到用炭火燒出的濃濃飯香。在廟街最有名的煲仔飯，要數老字號——興記煲仔飯。

興記煲仔飯創辦自1980年代，是很多香港人記憶中的味道。據說最開始時，一碗煲仔飯也就幾塊錢，就是將一些很普通的食物一起放進鍋裏，一個人吃一鍋飯，很是滿足和開心。由於生意太好，興記在廟街共有好幾間分店，與坤記不同，興記為了留住煲仔飯炭火香的獨特風味，依然保留傳統做法，用炭爐煲飯。

大概此次記者去的時候太早，並無傳說中的排起長隊，相比坤記要排兩小時才能進店，興記可以說是非常之體貼。下午六點左右到達，就有店員在門口張羅着，由於店面太小，可以直接坐在門口的位

置，隨着夜幕降臨，陸續繼續有客人到達，有一個人來吃的，也有與朋友一起的，總之十分隨意簡單，且並未需要排隊。

食材講究入口鮮美

等候的時間沒有太長，誘人的臘腸白鱈



▲ 天寒地凍，煲仔飯是不少食客的選擇。

煲仔飯就煲好了，新鮮的鱈魚，甘香肥嫩。白鱈的油脂滲入米飯中，誘人可口。據了解，興記在選食材方面十分講究，其供貨商也是合作長達十多年的老夥伴，為了保證晚上食客可以吃到最新鮮的食材，供貨商都會選擇在下午才開始處理食材，確保口感最鮮美。做煲仔飯選材十分重要，需要細心挑選禁得起火候的食材。興記的臘腸也有着濃濃酒香，在桌上提供簡單的醬油汁，沒有特調的豉汁，但口味依然非常棒。

在興記吃煲仔飯，總有一種回到上世紀八九十年代的香港，在路邊光顧大牌檔的感覺，很有懷舊的味道。食客王先生告訴記者，港漂的他很喜歡和朋友一起來幫襯，這裏非常市井氣，每次和朋友來這兒吃飯，都覺得非常放鬆，不需要排隊等待太久。



◀ 煲仔飯飯焦脆口而不爛。資料圖片

聖誕糖果繽紛悅目

簡飲
擇食

準備聖誕禮物，包裝精美的糖果是熱門選擇，尤其出席家庭或親子聚會，巧克力確是老少咸宜。

如果要為迎合不同年齡送禮對象的喜好而四處購物，實在太花時間，所以若有專門店可同時找到成人和兒童喜歡的糖果，就最好了。故此，筆者最近光顧了在香港有八間分店的「Mr. Simms Olde Sweet Shoppe」。那是英式糖果專門店，店面裝潢充滿懷舊維多利亞風情，售賣超過1000款來自世界各地的糖果，當然包括復古英式傳統糖果，例如盛在大玻璃瓶中的果汁糖、太妃糖、奶油糖等，讓人彷彿置身小說《哈利波特》中的購物場景「斜角巷」。

從12月開始，該店充滿了讓人感覺熱鬧的聖誕布置，聖誕樹、氣球和禮物籃，加上琳琅滿目的貨品，令人重拾久違的童心，沉醉於五彩繽紛的甜蜜之中，禁不住大破懷裏。

由於貨品種類實在太多，倘若選擇困難，不妨參考筆者的建議。送禮物給小朋友，可以購買「聖誕棉花糖果串」，每串以紅、綠、白色糖霜棉花糖相隔，中間還有果汁軟糖夾層，頂部有聖誕老人或雪人作裝飾。試想像，帶着一束顏色鮮艷的棉花糖串抵達聚會場地，向每位小朋友派贈，大家拿着拍照或即席拆開品嚐，定必充滿歡樂。

至於成年朋友，可以選擇酒類巧克力，如酒杯造型的啤酒黑白巧克力和太妃軟心甜酒巧克力。店內最吸引筆者的則是名為「Hotchocspoons」的禮盒，四隻木勺子插在黑白巧克力磚上，巧克力磚又以白巧克力雪人、薑餅人和盛有杯酒與香檳的滴管作裝飾，只要放進熱牛奶中攪拌，就能調製出特色節日熱飲，設計不但別出心裁，而且將滴管中的酒擠出，還可

令熱可可散發酒香，好玩又好味。此外，店內當然還供應不同價位的糖果禮物籃，英倫風格的包裝美觀且充滿節日氣氛，讓人目不暇給，立刻像返回童年時代，想嘗遍眼前所有美味的糖果。



▶ 聖誕棉花糖果串。

▼ 甜巧巧克力禮盒。



▲ 各款酒心巧克力。