



▲「坤記糕品」掌舵人傅永祥。



▲「老字號」坤記糕品「屹立深水埗逾60年。」

一糕一味

餅仔糕



廣東傳統小吃糕點，源自台山四邑；傳統以粘米粉、紅豆及黃糖等材料，放於台山的小瓦鉢中蒸熟製作而成。現在的製法則改以小瓷碗或小膠碗作盛器，而且不單以黃糖製作，也有用白砂糖、冰糖或蔗糖等。品嚐時，以竹籤穿起來吃。

中山茶糰



糯米粉加水揉成糰，然後用麵糊把餡包起。在竹葉塗上油，一起上鍋蒸。「坤記」售賣的主要是椰蓉甜餡、花生芝麻餡等。中山茶糰亦是本地傳統糕點之一。

煎堆



中國傳統油炸麵食的一種，廣東及香港、澳門地區常見的賀年食品，有「煎堆碌碌，金銀滿屋」之意。小糰子沾滿芝麻，趁熱咬一口，紅豆或蓮蓉餡如同一股暖流，流淌在舌尖及心頭。

紅豆糕



本地懷舊糕點之一，爽口扎實。糕上的紅豆粒粒分明，不會過軟或過硬，是食客對「坤記糕品」製作紅豆糕的普遍記憶。

芝麻糕



現今已不多見。「坤記」做的芝麻糕，可以看到一層層，足足有九層之多，入口即化，充滿濃郁芝麻味。

白糖糕



香港、澳門、廣東等地使用白米及白糖製成的傳統小吃，始創於明朝順德倫教一名梁姓小販。據說該小販蒸糕時失手，粉質下墜，但蒸出來的糕反而深受歡迎，食客認為這種新小吃質地爽滑。後來，小販改用白糖製糕，令蒸出來的糕點顏色更晶瑩潔白。

圖片：「坤記糕品」提供

坤記一甲子 糕品飄香深水埗

於香港人而言，餅仔糕、芝麻糕、糯米糰……是刻在骨子裏的美食記憶，但此類傳統美味已不多見，究竟何處尋？想必，位於深水埗福華街的「坤記糕品」會是上佳之選。然而，經營逾60年的「坤記」宣布，將於今年5月結業。

大公報記者走訪「坤記」店舖，現場食客絡繹不絕。掌舵人傅永祥知大家不捨，卻也只能無奈道：「我們售賣的糕都是人手做的，日做夜做是常態，現在年紀大了，體力跟不上，子女不願接手，亦沒有其他年輕人願意入行，只得結業。」

香港人對於街頭小食是謎一樣的熱愛，其中就包括餅仔糕、芝麻糕、茶果等。位於深水埗的「坤記糕品」，經營超過60年，多年入選《米芝蓮指南》街頭小吃推介的傳統糕品，但伴隨結業的消息傳出，傳統手作米漿餅仔糕、芝麻糕或成為人們最後的記憶。

家族經營 掌舵人快70歲

「我們也感到不捨、無奈，但確實難以維持。」老闆傅永祥及其妹妹一疊聲表示，在經年售賣糕點的歲月，「坤記」主要是家族式經營，現在無人願意接手，「我10幾歲就開始在檔口幫忙，做着做着就快70歲。」

傅永祥的父親是廣東順德人，在當地學得做糕手藝後，就來到香港闖天下。傅永祥從父親身上學到的也是傳統的糕點做法，縱使時光荏苒，愈來愈多的人追求生產效率，「坤記」依然堅持人手做糕，尚在用原始方法滿足食客的味蕾，包括磨米、榨漿、炒豆及蒸糕，都十分考驗體力。

每天凌晨三點，傅永祥及家人就已經開始了忙碌，「我們是自己浸米、磨米，做成蒸糕所需的米漿。之後將米漿放入布袋，用大石壓住，擠出水；芝麻糕也要逐層上鍋蒸，先蒸第一層，逐層向上，一般都要兩個小時才能做好。以前年輕時不覺得拗，現在站得久了，腰疼、腳疼。」傅永祥道。由於工序繁多，凌晨開工已是糕店日常。

一番辛苦忙碌，成果就是舖內一應俱全的各式糕點——餅仔糕、芝麻糕、紅豆糕、白糖糕、煎堆、鬆糕、雞蛋糕。深耕細作，換來的是食客的好口碑，大公報記者在街訪

過程中，有年輕食客張小姐評價道：「價格比較貴但足料好味，餅仔糕可以吃到粒粒紅豆，不會過軟或過硬；白糖糕口感也很扎實，能吃到原材料的味道；芝麻糕十分煙韌，芝麻炒得很香，味道濃厚。」

與別不同 識食才「識」糕

正如傅永祥所說，糕點也需要有懂它的人，「識食的人，會吃出我們的糕與別家的分別。」針對這一點，生於60年代的食客李小姐就很有發言權：「從小到大我都很喜歡吃本地的小食糕點，例如芝麻糕、餅仔糕和白糖糕，但現在除了餅仔糕，其他的糕點只是偶爾才會見到。而且現在買到的這些糕點，味道和口感都不如前，不知是否因為用機器大量製作的關係。」

10多年前，李小姐在深水埗工作，偶然發現「坤記」，看見了久違的白糖糕和她最喜歡的芝麻糕和餅仔糕，又有紅豆糕等其他糕點小食，就立即買了芝麻糕、餅仔糕和白糖糕，覺得味道和口感好像小時候所吃的，很有傳統風味。雖然現在她已不在深水埗工作，但每次來這一區，都會幫襯「坤記」。

不少人一邊買糕一邊說：「這家的糕很出名啊，真的不忍見到它結業。」結束街訪時夜幕降臨，當日糕品已售罄，還有食客步履匆匆而來，卻失望而回：「我想買給媽媽食，這種堅持以傳統方法人手製糕的小店，在香港已買少見少。」

如今，「坤記」宣布結業。一份糕，一份「煙煙韌韌」，串起的是幾代人的回憶。也許，美味如風散，只能存於人們的一抹記憶裏。

流逝的美味回憶

上世紀60年代，「坤記」還是一家車仔檔，直至80年代，才有了現在深水埗的店舖。其實，從街邊的車仔檔到小食店，再到今日，愈來愈多的街頭小食出現在茶樓和便利店，這背後是香港飲食文化的變遷。

時代巨輪向前，但「坤記」堅持人手做糕。現今，雖然在酒店、茶樓，依然可以買到傳統糕點，但堅持手作者已然寥寥。每逢節日假期，或會有手推車的變遷。

或者街邊攤，擺出餅仔糕、白糖糕等售賣，但其中有一位年逾70的婆婆告訴記者，其所售賣的糕，都是機器製作。而且前來幫襯者，以中年人為主，身穿校服

旋風蛋包飯 口感幼滑

簡飲擇食 簡嘉明

稻米是亞洲人的主要食糧。中國人自小就有農夫種米「粒粒皆辛苦」的道德教育，對米飯尤其珍惜，食法也千變萬化，如煲仔飯、煮粥和炒飯等。日本人與韓國人則愛將米飯搓成壽司、飯糰、飯卷，以海苔拌吃。不難發現，米飯與雞蛋常常被搭配成為美食材料，如中國人愛吃的「揚州炒飯」，韓國人以煎蛋切條作飯卷餡料，日本也有不斷推陳出新的蛋包飯。

以前的日式蛋包飯，多會將蛋漿倒在平底鍋中，稍為煎香凝固後加入米飯，然後對摺成半圓形狀，如西式omelette，吃時加入以肉類和蔬菜煮成的咖喱，

也有人喜歡加番茄醬或沙律醬，是老幼咸宜的食物。時至今日，日式蛋包飯已有不少創新吃法，如位於沙田的「SENSU」，招牌菜式就是「旋風蛋包飯」。

相比傳統蛋包飯的製法，旋風式做法能令擺盤更美觀，因為造型就像一塊鮮黃色的絲綢裹着以醬油調味的珍珠米，吃時倍覺細嫩幼滑。筆者喜歡「和風照燒雞肉」口味，因為整個蛋包飯就如旋風扭成的杯子蛋糕般放在餐盤中央，包圍它的是橘色番茄醬汁，單是色彩已令人食慾大振。此外，飯面灑滿了芝麻海苔飯素，雞肉則藏在蛋裏的米飯中，整道菜具不同的味道與咀嚼層次。

喜歡吃意粉的，「SENSU」也有不俗的選擇，如「味噌和牛肉醬溫泉蛋意粉」「松葉蟹鉗白味噌忌廉意粉」與「黑松露野菌扁意粉」等，皆是日式西餐的混合風味，設計與製作也有新意。

該店的飲品選擇很多，包括花果茶、梳打飲品、特飲和拿鐵系列等。筆者推介兩款：喜歡焙茶的可嘗「栗子焙茶奶茶配寒天」，茶香加上栗子甜，搭配恰到好處，以海藻製的寒天啫喱，與奶茶相得益彰；要解渴可選「荔枝檸檬梳打」，味道酸酸甜甜，而且分量十足，還加了薄荷葉，感覺清新，配「蛋包飯」就更開胃了。



▲如今在街頭買到的餅仔糕，多以機器製成。

大公報記者 劉毅(文、圖)



▲旋風蛋包飯。



▲黑松露野菌扁意粉。