

杭州菜老字號「天香樓」

當大多數高級餐廳在比拼用餐環境、菜品創新的當下，天香樓似與周遭顯得格格不入。「舊」是天香樓的特色，但舊得雅緻。在Menna眼中，自己要守住的，就是天香樓的「舊」：舊的環境、舊的味道、舊的人情味。

從港鐵佐敦站出來，走過車流如梭的柯士甸道，拐進柯士甸路，天香樓就在這。自一九七三年從佐敦吳松街搬來，一待便是半個世紀。門臉並不起眼，有了年代感，推開玻璃門，便如同走進了另一個世界：古色古香的屏風、桌椅，滿牆的字畫來頭不小，入門右手邊一幅《天香圖》是黃永玉為天香樓特意所作，前堂與後廚的牆壁正中間掛着天香樓的老招牌，為張大千所題，這是第二代掌櫃孟永泰在上世紀五十年代自杭州南下帶來，迄今已有百年歷史。天花



▲天香樓菜牌內的菜式幾十年未變。



▲碗碟背面印有「中國景德鎮」的字樣。



▲天香樓進門右邊這張枱是喜慶的位置，左上方為黃永玉特意所作的《天香圖》。

▼蟹粉撈麵是天香樓最出名的菜品之一。

所謂開拓容易守成難。在上一代老閣韓桐樁的掌舵下，天香樓於一九七三年搬遷到柯士甸路現址，招牌一掛就是五十年，天香樓成為蔡瀾等老饕口中讚譽的「天下第一杭州菜」。如今，天香樓交到第四代掌櫃韓美娜（Menna）手中，要守住父親為天香樓留下的赫赫聲名，絕非易事——一邊是店裏的老師傅相繼退休，加之新冠疫情對本地餐飲業的影響餘波未退，港人北上消費漸成趨勢，種種這些或多或少都置天香樓於「內憂外患多重重擊」的境地之中。

從上世紀初到現在，從杭州到香港，天香樓歷經百年滄桑。面對父親留下的老字號，Menna說：「無論如何也要守住『天下第一』的招牌。」

百載氤氳 堅守如初

板上吊着兩盞巨大的水晶燈，並非後天精心模仿的復古，透着真實的歲月之感。就連用餐的碗碟都有五十多年歷史，隨意拿起，可見背面印有「中國景德鎮」的字樣。這個裝修風格自搬來就沒有改變過，Menna說：「我們給不到特別靚的就餐環境，現在出去吃東西，很多時候大家都鍾意包圍，我們只有屏風間隔，雖然老老套套，但很特別，都有自己的味道。」

守住天香樓的「舊」

堅持細緻精良的食材選擇，是天香樓一貫之的做法。到了Menna這裏，也是如此。「我爸爸曾經說過，來天香樓吃東西，是吃質素，吃好的，而不只是為了吃飽。」「和外面中央廚房的做法不一樣，始終我們是舖頭仔、家庭式、手作的菜品。師傅上午十點返工，但伙房師傅八點鐘就會到，因為他們要去街市親自挑選食材，不可以打電話讓人送貨，一定要自己親自看看（貨）靚不靚。」Menna說：「幾十年來都是這樣，師傅親力親為，這是傳統。」

除此之外，天香樓長期與內地的供應商保持合作關係，供應商會將最好最靚的食材優先供應給天香樓，「我們的供應商都超過六十年合作了。就算他們加價很貴賣給我，但我相信爸爸的眼光。即便在疫情期間，也要保證食材是最新鮮最靚的。」

經歷疫情對餐飲業的致命打擊，面對越來越湧現出的fusion精緻餐廳，有人說天香樓沒有

創新，總是蟹粉、龍井蝦仁、香煎素鵝那幾樣菜式，但在Menna看來，「來這裏，就是為了吃那幾樣菜的。我們做好，就可以了。」

幾十年來，天香樓以其頂級的杭州菜味道，吸引各路名流來此用餐，「金庸喜歡坐在一進門右手邊的桌子，他來這裏一定坐這張枱。」Menna說，「我媽媽以前主要煮私房餸給我爸爸吃。但金庸如果來用餐，一定會提前告訴我們，希望我媽媽煮兩個餸給他，一個是紅燒明蝦，要煮到蝦頭的膏全部飄出來；另外一個是紅燒鮑魚雞，是用風爐煮的。」



▲韓美娜是天香樓第四代掌櫃，她身後招牌為張大千所題。

「酒香」也要新推廣

食物吃到最後，吃的往往是情感。九張枱，並不算寬敞的空間，凝聚的卻是濃厚的人情味。天香樓在一代代傳承，她的客人也經歷了幾代。「爺爺帶兒子來，兒子帶孫來，店裏的BB枱都幾有歷史。很多客人帶着孩子來吃飯，說『這個BB枱我小時候也坐過』。」大家在這裏找到了過去的味道，找回過去的情感。雖然老師傅們先後退休，但逢年過節還會聚在一起吃飯、打麻將。「如果他們聽人家說天香樓的不好，會比我還緊張，馬上提醒我，好像屋企人一樣。」

隨着去年兩地全面通關，疫情結束，天香樓的生意也逐漸恢復了些，但還是相對淡靜。Menna認為，一方面是大家的生活方式有所改變，疫情令很多人習慣了在屋企用餐；另一方面，港人北上消費趨勢也對天香樓造成了影響。酒香也怕巷子深，Menna開始嘗試諸如G、小紅書等眼下流行的社交平台為天香樓宣傳。

放眼未來，她依然樂觀，相信世事起落有序，離開的客人總會回來，而自己要做的，就是維持住天香樓的飲食水準，維持好菜品質量，做好自己的本分。

大公報記者 管樂、徐小惠（文、圖）



▲天香樓其中一道招牌菜龍井蝦仁。



▲油爆蝦的食材是香港少見的河蝦。



▲酒釀小丸子。

話你知

天香樓 歷代掌櫃

天香樓一九二七年由陸冷年創辦於杭州；第二代掌櫃孟永泰帶着天香樓的招牌和團隊南下香港，於一九五〇年在佐敦吳松街復牌；孟永泰去世前，將店面盤給了徒弟韓桐樁，是為第三代掌櫃；一九七三年韓桐樁將餐廳搬遷到柯士甸路現址；二〇一一年韓桐樁離世，天香樓由第四代掌櫃韓美娜打理。



自創煙熏黃花魚

天香樓在香港率先引進大閘蟹，一直以來，全年都有螃蟹賣。師傅每天都要拆蟹，做蟹粉。蟹粉撈麵是天香樓最出名的一道菜品，金燦燦滿滿一盤，「全部都是蟹膏蟹身拆出來的，沒有蟹腳。」

椒鹽田雞髀，只取田雞的兩個大髀，其他全都不帶，保證三隻田雞髀裝滿一盤。油爆蝦的食材源自香港少見的河蝦，由內地供應商長期供應。煙熏黃花魚是韓桐樁自創菜品，「杭州的名菜是西湖醋魚，用的是鮭魚，但鮭魚有時會有泥土味，不夠靚，我爸爸就自己創新出煙熏黃花魚。外面處理黃花魚通常是煎或者炸，我爸爸就用煙熏，更加特別些。」

記「韓老闆」豪情一章

如今的「天香樓」全名叫「天香樓（珍記）杭州菜館」。珍是韓美娜媽媽的名字。韓太太原是



▲煙熏黃花魚是韓桐樁自創菜品。

簡飲擇食 簡嘉明

香港人愛嘆下午茶，女士尤其喜歡約朋友前往「high tea」。其實，時下人們常說的「high tea」，正確應稱為「afternoon tea」，因為「high tea」源自十九世紀的英國，是指給勞動階層填飽肚子的食物，稱作「high」，不是

基於級數和水平，而是由於當時老百姓進食時使用的桌椅都比較高。至於貴族在午餐和晚餐中間的時段喝茶和吃精緻的餐點，則名為「afternoon tea」。故此，現在流行於下午前往高級食肆品嘗美食，在悠閒的環境中享受人生，原是從前西方上流社會的生活情趣，所以英語應稱作「afternoon tea」。

香港供應高級下午茶的地方很多，已經不限於傳統英式的環境和餐單。為了適應不同顧客的愛好與口味，下午茶不再如貴族活動般拘謹，反而追求舒適自在，餐點更有不少融合世界各地美食的設計，充滿創意。

筆者的知己愛泰國菜，趁着新春假期，約我去位於港鐵九龍站上蓋圓方的泰菜餐廳「Mango Tree」見面。它是來自泰國的「過江龍」，主打傳統地道風味。那裏的「泰味盛典」下午茶套餐

滋味泰式下午茶

由下午三時開始供應，採用英式下午茶的安排，於三層高的餐盤上擺放造型精緻的泰式美食。食物分鹹、甜兩大類，鹹的包括「香蒜辣汁鮮鮑魚」「魚丸、蝦丸及雞串」「青木瓜青芒沙律」「龍蝦肉脆米餅」「安格斯牛肉串」「軟殼蟹米紙卷」和「炸蝦春卷」；甜品則有「芒果黑糯米飯」「椰汁西米糕」「斑蘭千層糕」與「泰式和果子」。食物種類非常豐富，讓顧客可以在同時間盡享泰國著名美食，而且每款小點都十分好味。

套餐包一杯自選特飲，有雞尾酒、無酒精雞尾酒、熱飲和果汁四類選擇。為了貫徹泰菜風味，我們都選了「玫瑰泰式奶茶」。二人坐在環境舒適寬敞兼有一整列海景玻璃窗的餐廳裏，在午後的日光中邊聊邊吃，縱然沒有離開香港，已恍如置身東南亞度假了。



▲泰國風味下午茶。

玫瑰泰式奶茶

