

南貨老字號做唔住？掌舵人：無關市道

▶本地南貨老字號「老三陽」即將結業，門頭曾經藍底紅字的招牌已經不見。



▲店門張貼出「退休」告示。

「老三陽」結業 熟客「掃貨」忙

今年端午，估計不少港人桌上的肉糰，要多一份「老三陽」的味道。以大閘蟹和嘉湖糰為招牌的40年本地老字號「老三陽」，本月在店門張貼出「退休」告示，宣告即將結業。在香港一方土地上經營近半個世紀，「老三陽」憑藉大閘蟹的品質和對傳統包糰技藝的堅持，成為香港十分有名氣的上海南貨店。如今結業消息傳出，老主顧們多感不捨，紛紛前去「掃貨」，不少客人花費千元購糰。今期「大小廚房」再度來到這家即將關門的南貨老店，感受嘉湖糰的魅力，並探尋其他南貨店。

大公报記者 徐小惠（文、圖）

記者來到位於銅鑼灣登龍街的南貨老字號「老三陽」，一眼看到店舖內部懸掛的紅字白底傳統招牌「上海 老三陽」，只是再定睛一看，卻發現門頭曾經藍底紅字的招牌已經不見，門口右手邊貼着兩張A4大小的紙，上面寫着「我老三陽退休啦！現清貨階段，售完即止，營業時間：上午9：00—下午5：00 感謝各界多年來的支持。」

「老三陽」即將結業的消息傳出後，不少客人聞訊趕來，或為「掃貨」，或為作最後一次紀念。清貨期間，店內所有鹹糰一律50元一隻，甜糰一律40元一隻，素糰一律10元一隻，店員介紹，「比如鹹糰，不管平時賣73元一隻的雙黃鮮肉火腿糰，還是53元一隻的嘉湖鮮肉糰，現在全部都售50元。」

預計月內貨品全售罄

入目可見，門口貨架上的餡肉已經售罄。一位客人拿走了最後幾袋金華火腿片，一邊結賬一邊問店員，真的沒有再多了嗎？得到店員回覆：「是啊，已經賣完了。」

店員提到，店舖全部清貨後便會關門，預計本月內全部清貨。相比較本地的其他南貨店，「老三陽」的糰子以品類繁多著稱，20多款不同的糰子可謂將口味細分到了極致。店裏的鹹糰從鮮肉、上海鹹肉、金華火腿三個大類別，再細分為鹹肉鮮肉糰、蛋黃鹹肉鮮肉糰、雙黃鮮肉火腿糰、金華火腿糰、蛋黃鮮肉糰、嘉湖鮮肉糰、蛋黃瑤柱火腿糰、上海鹹肉糰等，當中的金華火腿醃製時間最少三年，鹹肉醃製時間大概在九個月左右，鮮肉則是新鮮梅頭肉，滿足不同人群、不同口味的要求。

「老三陽」能夠運營至今，靠的是幾十年如一日的口碑。除了新鮮的大閘蟹，「老三陽」的糰子全部為手工製作，當中最有名的，當然是「老三陽」的嘉湖糰。所謂嘉湖糰，原指浙江省嘉興市及湖州市一帶的糰子，今天的嘉湖糰與上海糰大致指同一類糰子。不同於廣東糰，嘉湖糰裏沒有綠豆，鹹糰會用豉油醃製糯米，烹調後糯米呈啡色；嘉湖糰最大的特點是糰的餡料與糰的長度相若，以保證撥開糰葉後，每一口都吃到餡料。

客人不捨 花千元買糰

除了各類糰子外，店內還有金華火腿、臘腸、酒釀、海蜇頭、素雞、糖桂花、水桂花、豆瓣醬、甜麵醬等醬料，以及不同年份的花雕酒，大大小小的桂花、紅糖等。客人絡繹不絕，許多顧客僅糰子就買了近千元，而對於相對容易保存的蟹醋、糖桂花等，更是幾十支、十幾瓶地「掃貨」。

有客人下班後匆匆趕來，進店後反覆向店員確認，「以後真的不會再開了嗎？」「我是你們幾十年的老客人了，跟着你們從中環一路到這裏，看到過你們白沙道店關門。以後真的不會再開了嗎？」店員則點頭表示，未來真的不會再有「老三陽」。

「老三陽」宣布結業後，坊間曾有猜測是否因港人北上消費衝擊了本地南貨店的生意，對此店員表示即便在新冠疫情期間，店內生意也一直不錯，認為結業跟生意情況並無關係。「老三陽」第二代掌舵人、董事總經理祁玉鳳更曾直接表示，自己接手打理父親祁廣楠的生意，大半生辛勞，今次是光榮結業，結業無關市道。



▶「老三陽」的糰子以品類繁多著稱。



▲各式花雕酒。



▲「老三陽」店內的臘味、金華火腿。



▲近日有不少客人到「老三陽」覓心頭好。



▲「同順興」貨品種類豐富，性價比高。



▲「嘉湖」的肉糰有不少捧場客。

嘉湖糰的香江「味」

保留傳統 香港之所以被稱為美食天堂，很重要的一個原因在於，這裏更好地保留許多傳統的風味，嘉湖糰是其一。提到香港的嘉湖糰店，除了「老三陽」，很多人還會想到「同順興」。

這邊廂，「老三陽」店舖接連關閉；那邊廂，「同順興」紅磡分店正迎來開業一周年。相較於前者，「同順興」的嘉湖糰價格更加便宜，一隻肉糰只要30多元，現已成為全港嘉湖糰最大批發商之一，還有網店支持。當然，相較於「老三陽」，「同順興」的糰子在種類上沒有那麼多，但勝在性價比高。此外，作為一家南貨店，「同順興」的貨品種類也更加豐富，景陽觀大蒜頭、舟山小眼睛雷達網帶魚、榮昌記豆酥糖、大青島觀對蝦、沈大成血糯米八寶飯……將各種家鄉味道網羅，幾乎令人目不暇接。

對於傳統味道有至高要求而不追求性價比的食客，還可以考慮位於石硤尾南山邨街市、擁有70年歷史的老字號「嘉湖」。現時店舖由區家第三代傳人接手，五姐弟一同合作，並堅持全手工製作嘉湖糰，「嘉湖」的肉糰不加防腐劑，最好在一個星期內食用。每年端午前，區家一家人便會在店裏包糰子。

「嘉湖」的肉糰在肥瘦比例分配上是一絕，每一隻肉糰都是肥（肉）配搭着瘦（肉），對於太瘦的腩肉則會將之剪開，在中間放一些肥的下去，以保證肥瘦配搭均勻。該店最受歡迎也最矜貴的，是「嘉湖糰皇」，一隻要128元，內裏有鹹蛋黃、腩肉和金華火腿。店內的糰子由火水爐一次過煮，每次煮幾百隻，糰葉互相串味，整個屋邨都香氣瀰漫。

不過，與「老三陽」即到即買不同，「嘉湖」的糰子需要提前預訂。老闆提到，常有慕名遠道而來的客人訂糰，而不少內地的客人如今更已成為「嘉湖」的老主顧，每年端午前會預訂糰子。

小資料

南貨老字號「老三陽」在港經營40年，早年在「中環」開店，以嘉湖糰和大閘蟹馳名，其後因清拆重建遷往銅鑼灣，之後多次在區內搬舖。2023年，「老三陽」銅鑼灣白沙道分店關門後，只剩登龍街分店經營。

牛肉球細嫩彈牙

簡嘉明 近年常常在星期日中午與同一班朋友外出用膳，既聯絡感情，又可互相推值值得光顧的食肆，一起享用美食。某次友人選了位於銅鑼灣一商場的京川滬餐館「川川」。筆者早聽聞那裏的茶市不俗，既有北方菜式，又供應港式點心。甫進店中，我就明白食客樂意再次光顧的原因：店面寬敞，裝潢高雅，餐桌間有足夠距離，滿座也沒有局促之感，是舒適共聚的好地方。該店點心紙上有「煎焗焗」「蒸點」「腸粉」「小食」「川式小菜」「粵式小菜」「時蔬」「湯」「炒粉麵飯」和「甜點」多個類別，每個類別又有十數款選擇，可見午市供應的食物並沒有因晚上主力做川菜火鍋，就馬虎了事。席間有三人曾光顧「川川」，紛紛提出點心的選擇建議。然而，其中一人翻遍了餐牌也找不到念念不忘的那款點心，只記得那點

心有湯和蔬菜，味道鮮甜。這時，我們選的點心開始上桌：「春風得意脆米腸粉」外軟內脆，腸粉做得又薄又滑，餡料有鬆化的脆米，口感上佳；「招牌脆皮血旺」像港式的椒鹽豆腐，但用了鴨血，惹味又具新意；「鮮蘆筍蝦餃皇」水準跟粵菜館子不遑多讓，蝦肉新鮮彈牙，加了蘆筍更清新健康。其後，服務員端來我點的「菇菌蟲草花湯牛肉球」，只見那因為找不着心水之選而失望的友人突然面露喜色，原來他想吃的正是這道牛肉球。由於上次他吃的時候，嫩盅內的牛肉球早被別人吃光，他不知就裏只喝了湯頭，但那美味卻足以令他留下深刻印象。我們被友人那可憐的美食經歷逗得哈哈大笑，這回就不想他再遭遺慢，於是連肉帶湯盛於碗中，讓他慢慢品嚐這道點心的真味。我當然也趁機品嚐，湯中的牛肉球果然細嫩彈牙，湯頭有菇菌與蟲草花的香味與鮮甜，有別一般港人常吃的山竹牛肉，怪不得讓人回味無窮。



▲菇菌蟲草花湯牛肉球。



▲春風得意脆米腸粉。

法式美食體驗

母親節之選 5月12日母親節將至，寵愛媽媽，給她一個美食體驗吧。柏寧酒店SKYE Roofbar & Dining餐廳將於5月11日至12日推出母親節法式周末早午餐，菜單經精心設計，美食配以270度維港美景，締造一場愉悅的美食之旅。周末早午餐餐羅多道正宗法國經典菜。十多款頭盤無限量供應，當中包括法式雞羅蛋配魚子醬，以及在席前餐車即席炮製的法式牛肉他他；同場有濃郁鮮味的法國水晶藍蝦及新鮮生蠔、雲蟹等。主菜四選一，包括烤焗波士頓龍蝦、煙燻愛爾蘭西冷牛扒等，配合自選精緻配菜，並以無限量供應的甜品作結。



◀法式周末早午餐菜式豐富。