

## 大小廚房

一月初，寒流襲港，街頭帶着凜冽寒意。此刻，一鍋熱騰騰的煲仔飯，是暖心的慰藉，也承載着港人的熟悉味道。提起煲仔飯，很多人會想到位於廟街的「興記菜館」：多個店面同時亮燈，客人遍布主店、隔壁乃至馬路對面，飯香與臘味氣味在街角瀰漫。不遠處，「愛膳煲仔記」則更偏新派，學生放學後來吃澆頭辣的煲仔飯，笑聲和香氣交織；而西營盤的「坤記煲仔小菜」雖然店面迷你，卻仍不乏大排長龍。三家店，各自節奏不同，但都記錄着街坊味道的日常，也為這座城市注入不同的街角故事。

大公報記者 郭悅盈（文、圖）

夜幕降臨，「興記菜館」門前的人漸漸多了起來。街燈亮起，砂煲受熱後散出的飯香混着臘味的油脂氣味，慢慢從店內飄出，在街角停留。該店已有超過50年歷史，老闆陳國英介紹說，「興記菜館」由父親那一代開始經營，最初便是以煲仔飯起家。上世紀九十年代中後期，父母準備退下來，她和家人便從外面的工作崗位回到店裏，接手這門家族生意。

## 「興記」：煲仔飯的靈魂是飯焦

陳國英說，煲仔飯的魅力在於每一步都要掌握得剛好：「浸米、抹油、煮滾轉小火、加入食材、轉動砂鍋受熱、熄火焗」，米粒的口感、飯焦的形成，都靠這套節奏。煲仔飯的靈魂就在飯焦（鍋巴）上：金黃脆香，靠經驗和火候，而非公式。以前用炭火煮飯，火力自然包住鐵煲，飯焦金黃脆香；如今改用煤氣，但爐頭經過特別設計，火力同樣能包住整個鐵煲，飯焦依舊。「煲飯人人都會，但你做得多了，自然就知道哪一煲要先、哪一煲要後。」

陳國英對煲仔飯的要求，從選米開始便十分明確。「米一定要香，掀開蓋子就能聞到。」至於油分，她強調在烹飪過程中並不刻意加油，而是依靠雞、排骨、肉餅等食材在高溫下滲出的油脂，在煲底慢慢形成香脆的飯焦。最後淋上一圈豉油，再焗片刻，讓香氣錦上添花。

「興記菜館」的菜式，也隨着年月逐漸增加。最初只有雞、排骨、臘肉、臘味、肉片五款基本配搭，後來一年加一點，慢慢發展至七八十款不同的煲仔飯選擇。有些變化，甚至來自特殊時期的應變——禽流感期間，雞類菜式受影響，店裏便研發更多肉餅與其他配料作替代，久而久之，反而成了現在菜單上不可或缺的一部分。章魚雞粒、蝦醬豬頸肉、牛腩牛筋，甚至芝士腸、煙鴨胸，都是在傳統基礎上延伸出來的口味。陳國英形容，煲仔飯就像車仔麵，「怎麼配都可以」，讓不同年齡、不同背景的食客都能找到合適的選擇。這些年，她也留意到越來越多外國客人走進店裏，日韓旅客、歐美面孔，甚至素食者，都會嘗試這種帶着鑊氣的香港味道。

## 「愛膳」：關鍵在對溫度的把控

如果說「興記菜館」的煲仔飯，承載的是一家人在街角守着爐火、延續近半個世紀的日常，那麼位於不遠處旺角的「愛膳煲仔記」，更像是一位後來者，嘗試在城市節奏與技藝要求之間，重新為煲仔飯尋找一個立足的位置。

店面看起來較新，但店舖老



▲「興記菜館」由陳國英的父親

開始經營。

製作煲仔飯，楊先生堅持使用砂煲。「如果用不鏽鋼或者其他鍋，就不對路。」在「愛膳煲仔記」，煲具、火候和食材，都是圍繞這個前提來設定。即使在今天的城市環境裏，早已不可能再用柴火，他仍然強調，煤氣或電力只是工具，真正關鍵在於對溫度的理解。

採訪間，楊先生花了不少時間解釋用米的配搭。不同於只用單一米種，「愛膳煲仔記」備菜時會將幾種米混合：「偏硬的象牙米，配上較軟的油黏米，一硬一軟相互中和，避免煮出來過乾或過實。」所有米在下鍋前都必須先浸水，控制吸水程度，煮至收水的關口，再下鹽、補油。「你早30秒，或者遲30秒，整煲飯就完全不同。」他形容，這是一門對時間極度敏感的手藝，一旦火候過了，整煲飯幾乎無從補救。

在菜式上，「愛膳煲仔記」一方面守着臘味、排骨、滑雞、冬菇滑雞等傳統款式，另一方面也嘗試走出自己的路。楊先生提到，他們把部分湘菜元素帶入煲仔飯中——飯煮好後，即場再炒一份帶辣味的小菜，直接鋪在飯面，讓食客同時吃到煲仔飯的鑊氣與炒菜的香辣。

「興記菜館」和「愛膳煲仔記」，兩家店操作節奏各有不同，但都在煲仔飯的製作上堅持細膩、耐心，而且價格親民，幾十港元就能吃到一個煲。陳國英說，小店在香港越來越少，大集團式的大廚房無論開在哪一區，味道大同小異，「但我們這種是逐樣煮，一煲一煲出，吃法一定不一樣。」她認為，「興記菜館」的價值不在於懷舊，而在於仍然願意慢慢煮、逐鍋照看的日常堅持。



的仔記製作煲仔飯。楊先生，生「愛膳」的

日常堅持。

的仔記製作

老闆仔飯。

楊先生，生「愛膳」的

日常堅持。

的仔記製作