

三代傳承 臭豆腐飄香六十年

到宜蘭「上山下油鍋」



坊間有一些特色小食，雖然不是人人喜歡，但有的人卻會特別喜愛，無論在什麼地方，只要喜歡吃那種食物，旅行時遇到都一定會試，就如臭豆腐總會尋覓不同地方的臭豆腐來試吃。位於宜蘭冬山新開了一間臭豆腐店「刀山臭豆腐」，從花蓮、台中到宜蘭，三代傳承飄香全台六十年，第三代傳人結合傳統與創意，打造全新美食景點，食臭豆腐要「上山下油鍋」。他說：「刀山跟油鍋就是想要展現我們的敬業精神，讓大家知道我們很認真、很用心地把臭豆腐展現出來，讓大家品嚐到最好吃的美味。」令食客不由讚嘆一句：難得！

若你到羅東熱門景點冬山梅花湖觀光後，可到附近不遠的刀山臭豆腐店，其主打厚豆腐，高低油溫酥炸三次，外酥內嫩充滿着湯汁。年輕人經營，店內使用自助點餐機，一開始先選內用或外帶，因為刀山臭豆腐主打「厚」豆腐，內部充滿了湯汁，建議店內用，熱騰騰時最好吃。點餐後，因為都是現做現炸的，要稍等一下，不過不用擔心會覺得無聊，店內超多道具及布景可供拍照。

店內還有隱藏版的特色豆腐料理，除了臭豆腐控，不吃臭豆腐的也可一嘗，同時更有趣的是店內有刀梯、刀山、油鍋、刀椅、刀座等讓大家拍照打卡，非常有趣，讓你體驗「上山」、「下油鍋」的快感。

聽老闆講他們創立臭豆腐店的經過，最初是奶奶在花蓮的「瑞穗臭豆腐」，後來爸爸到台中去開了一間臭豆腐店，而他們在宜蘭這邊就開了一間叫「刀山臭豆腐」。

到底覺得什麼是最好吃的臭豆腐？「最完美的臭豆腐，是在大家傳統的臭豆腐的想法裏面，我們要有第一酥脆，再來就是內部軟嫩，口味上可能是鹹甜適中，我們會搭配另外一個靈魂——泡菜，泡菜就是台式的泡菜，台式泡菜也增加了與傳統不同的東西，像我們「泡菜」裏面有白葡萄鳳梨一起下去醃製；也有放酥梅跟泡菜去做結合，口味都是不一樣的。

老闆分享說：「我們店舖的設計是希望讓不同的客群，長輩也好，或者年輕人也好，可以一起來享受我們在地的傳統美味。其實，很多年輕人沒辦法接受臭豆腐，那我們便新增不同口味及創意，讓更多人可以接受臭豆腐這個東西。」於是，記者問有什麼新的口味是年輕人比較喜歡



●菜炸蟹盒 ●瑤柱鳳冠餃 ●百花釀魚肚

的？「那我們目前有兩種不同口味：快意武蝦跟刀光金沙，快意武蝦的話，它是採用蝦米跟花枝去做結合，我們臭豆腐外面是用麵包粉去做包裹，吃起來則有個比較軟的口感，再搭配上醋醬，酸酸甜甜的，蠻多小朋友喜歡的，口味上比較像是吃蝦米燒的感覺。」

這兒的臭豆腐亦分為小份（三塊）及大份（五塊），如本身未吃過臭豆腐的可選小份，只須新台幣60元，相當經濟，而且臭豆腐入口超酥嫩，內層豆腐則是軟嫩多汁，淋上醬汁、塞滿泡菜後又是另一番滋味，外酥內多汁真的好吃。同時，還可搭配加入了花椒作配料的飲品「椒龍紅茶」，或較清淡的桃子綠茶，口味一濃一淡，在品嚐臭豆腐時各有不同風味。

如極喜歡吃臭豆腐的，可點特大份的三層屠龍王，或是四層至尊刀磚等，臭豆腐做法，採用高、低油溫酥炸三次才起鍋，屬於戳洞型臭豆腐。對未曾吃過臭豆腐的人來說，臭味十足。最後，另一特別小吃臭魯飯，別有特色。來了別錯過這一味宜蘭冬山美食。



●原隻軟殼蝦多士 ●蠔油鮮竹卷 ●原隻軟殼蝦多士



●餐廳內有「刀梯」供大家拍照。 ●老闆親自示範「上山」、「下油鍋」的滋味。

●採、攝：寧寧

各款刀山臭豆腐美食與茶飲

各款刀山臭豆腐美食與茶飲



●蠔油鮮竹卷 ●原隻軟殼蝦多士

●多款甜品

●陳皮鴨湯 ●肉骨茶配油條及原條鮮人參燉雞湯 ●多款甜品

●陳皮鴨湯 ●肉骨茶配油條及原條鮮人參燉雞湯 ●多款甜品



●八頭鮑魚酥 ●肉骨茶配油條及原條鮮人參燉雞湯 ●多款甜品

五行多維度

文：王正亮

現代風水的演變

一個單位內最影響情志的地方就是廚房及廁所，有否發現上世紀六七十年代雖然生活艱苦，從置區或板間房，廁所及廚房若非共用，便是在騎樓開放的地方，無論有多艱苦，當時的民眾總是非常積極正向地面對，不怕艱苦。相對現代的都市人卻變得那麼脆弱，究竟何解？

無他，那就是因為我們的陽宅單位不斷納米化，而且所謂廚房或廁所已不再在公眾的地方，而安排在室內了。由於廚房五行屬火，火亦是動力，是脾氣情感變化的代表。而廁所的五行屬水，水會變化萬千，如我們人類的情緒化，廁所又易有臭味，容易引發悲觀的想法。

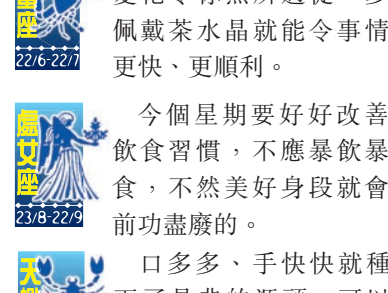
故此，就算有獨立的廚房及廁所在單位內，亦會因為單位過於狹小，而都市人情緒壓力很大，加上沒有健康宣洩的途徑，於是產生很多情緒上的問題。

後來八九十年代香港經濟起飛，藏富於民，出現了很多新式的唐樓、私人住宅，而廚房則在後方，故此人們的消費模式變得量入為出，意味着先儲蓄後消費。由於廚房代表虛耗消費，而往往消費行為與情志非常有關聯性。

當千禧年代，先使未來錢，預繳式消費模式大行其道，於是私人住宅的廚房往往設計在一開門的左方或右方。

後來公共屋邨單位有所謂一字形、井字形、Y形等的住宅設計，但由於廚房、廁所往往在後方，本來有些人積蓄也是不俗，可惜除了大門對騎樓，大門或對廚房、或對廁所，無論租金有多平，都會出現沒有儲蓄的月光族之外，往往也出現很多倫常不快的事件，與家人相處不睦！

由於我們陽宅風水整個單位，在多維度的概念上，是可以代表一個腦部的整體：



所以，睡房右邊後方作睡眠區是最好的，書房在左邊判斷力較強；而廚房在左邊則影響定力、行事及判斷的效果！

中環福和雍茶館尋味



●茶館以米白色作為主調，有點西洋懷舊風，空間感強。

水滾茶靚真是叫簡單嗎？不是，其實飲茶最重要是茶葉靚，水質好。位於中環娛樂行的福和雍點心茶館，茶葉由品茶專家選取優質靚茶，用的水是曾過濾的，傳統點心即蒸。盛載的茶具及食物的器皿，絕非一般器具，全是輕古董。來到這裏飲茶食點心，也是一種享受。

這點心茶館與普通茶樓不同，是開放式，因為場地設計是昔日洋大班喜歡的餐廳風格，茶館以米白色作為主調，帶西洋懷舊風，空間感強，座位舒適，環境寬敞，還有這裏的餐牌及點心紙的背後，也能讓你感受到舊式的香港風情，茶具餐具全是輕古董，感覺珍貴。自開業以來，一直有一班識飲識食的長期客，重點是這裏的茶葉有別於一般：由於老闆喜歡品茶，全部都選取優質靚茶，有不同年份不同類型茶葉，就以大家常喝的普洱為例，你可以品嚐到十幾年的靚普洱，入口純香且滑。

這裏還有多款點心、湯品及甜品，傳統之餘質素好。例如，外皮薄而透明，內餡飽滿爽口彈牙的蝦餃、外脆內裏多蟹肉及韭菜的韭菜炸蟹盒、有個靚靚皇冠超多瑤柱的瑤柱鳳冠餃、一口盡嘗魚肚及蝦膠的百花釀魚肚、蠔油味鮮香又多料的蠔油鮮竹卷等。接近失傳的威化蝦卷，入口如威化的鬆脆，內裏的蝦肉，鮮甜彈牙。原隻軟殼蝦多士，香脆鮮甜爽口共冶一爐，口感不油膩，每一件都真材實料。而軟脆入味的八頭鮑魚酥，千層酥皮上是八頭鮑魚，入口柔韌彈牙，加上鬆脆千層酥有層次，口感豐富。還有，白灼菜遠配上日本蠔油，灼菜都立即升格，味道口感截然不同好滋味；每日由怡保空運芽菜來港的XO醬炒怡保芽菜，超甜又爽口。

在湯品上有多款供選擇，一款陳皮鴨湯，連某名人都超讚話全港只得這間最好食，入口陣陣陳皮及鴨香，鴨肉好嫩。而肉骨茶配油條最合香港人口味；原條鮮人參燉雞湯，真是原條人參，湯頭清甜。

在甜品上，推介自家製薩琪瑪，入口鬆化不算太甜；愛芝麻的朋友可試芝麻糕，入口茶香滿口都是鳳凰單叢的香氣，配上桂花香，這鳳凰單叢桂花糕，確實令人回味，加上是凍糕，消暑解膩。愈來愈少人做的蛋黃千層糕，蛋香撲鼻；芋蓉焗布甸，那芋蓉香滋味難忘；而豆沙竹葉角軟脆的外層包裹着豆沙，口感軟糯；棗皇糕充滿棗香又是令人想再來一口；馬拉糕升級版，鬆軟又香，值得一試。

茶館採用的茶壺很有特色



●茶館採用的茶壺很有特色

●XO醬炒怡保芽菜



●XO醬炒怡保芽菜

塔羅星座

文：BENNY WONG

●金牛座 21/3-19/4

今個星期有啲病魔纏擾你，可以多戴白水晶的飾物來預防一下呢。

●雙子座 21/5-21/6

吊人牌的出現令你今周要多加留意腰背痛的問題，選擇對腰患有顯效的石榴石手鏈幫忙吧。

●巨蟹座 21/7-22/8

月亮的光芒能讓你硬頭的頭腦及性情柔軟下來，更能令你人緣大好。

●獅子座 21/9-21/10

抽到代表自己化身的正義牌，運氣無往而不利，但要留意小心氣餒過盛啊。

●處女座 21/11-21/12

人馬女性真是天大的喜訊了，抽到女皇牌，購物都不亦樂乎，但月結單來時就痛苦啦。

●天秤座 21/1-19/2

魔鬼牌的出現往往都會伴隨財赤的問題，太陽石能改善問題及加強財運，不妨一試。

●天蝎座 20/2-20/3

愛發夢的你今星期又胡思亂想了，不如放個綠松石的飾物在床頭，能夠有助安寧入睡的。