日本直送鮮味

鐵板燒蟹花款多

◀皇帝蟹肉多鮮美

香港人識飲識食且「能屈能伸」。我們可以「掃街」，篤魚蛋，吃燒賣這些街頭小吃，也會到適宜普羅大眾消費的食店，更甚者，可以到高級食府嘆美食，但聽到日本鐵板燒，一般人的反應是「嘩！好貴喎！」記者曾在諾士佛台吃過一次鐵板燒，平均每位消費近一千元。大家喜歡到價廉物美的小廚房，還是享受貴價大廚房，悉隨尊便。今次介紹的一間鐵板燒，店方強調他們是全港最「抵食」的一間。

大公報記者
周 怡　陳惠芳（文）　周 怡（圖）

▲皇帝蟹炭火燒味道鮮甜

▲蟹肉炒飯簡單美味

▲「蟹家」對食材以及食具細節都頗爲講究

海鮮於港人而言，已是一種很普通的食物，但日本蟹還是被看高一級，「打橫行」般大行其道。

位於銅鑼灣世貿中心九樓的蟹家鐵板燒，以蟹爲主打，推出多款蟹的佳餚和套餐。店內裝修清雅，最吸睛的就是兩大張如吧枱般大的鐵板燒座位。主廚Lam已是店裏的老臣子，他說：「我們的老闆是日本人，食物直銷入貨，加上老闆事事認眞，入的必是好貨。我們貨眞價實，一人前的蟹套餐，價錢是420元。食物包括火炙刺身、蟹蓋蒸蛋、高級蟹扒燒、炸蟹鉗、松葉蟹腳酢、皇帝蟹鍋、三色壽司和汽水。即使鐵板燒，我不敢說是全港最平，卻肯定是全港最『抵食』的。」

皇帝蟹要熱食

Lam從事飲食業已有二十六年，他入行就是爲了一個「食」字，並且只鍾情於日本菜。

「我於一九九〇年入行，那時學日本菜，是覺得日本餐廳比較乾淨，客人較爲斯文，而客人也會跟隨廚師離開光顧另一間食店。日本菜當年有一間大和引入香港時，菜式很簡單，僅供應壽司、和食和鐵板燒。我入行本來是做鐵板燒，但那時用石油氣爐，爐火下面產生的熱力，對男人的身體不大好。後來爲了生孩子，我去了內地做壽司師傅，做了幾年才返香港。鐵板燒於一九八五至一九九五年是巔峰時期，如今競爭大，有日本放題和其他美食引入，市場情況已大不相同。惟我始終相信客人是英明的，材料新鮮，價錢抵食，一定能把客人留住。」

入到店內，見到一個清綠色的水缸，水質清澈，可見到有數隻蟹，包括了毛蟹、松葉蟹，北海道長腳蟹。之後來到鐵板燒的枱前，準備享受Lam爲我們炮製的蟹餐。是次他示範四個菜式：（1）黑毛和牛，$580；（2）皇帝蟹炭火燒，$158；（3）鐵板燒鵝肝，$182／兩件；（4）蟹肉炒飯，$98；前菜是蟹肉牛奶忌廉，還有長腳蟹麵豉湯。

Lam說：「蟹肉牛奶忌廉是分子料理，入口如豆腐般。」前菜已很好味道，期待廚師再顯身手弄跟着的菜式。

食鐵板燒可以讓廚師見到客人吃完前菜，他才送上主菜，即煮即食。廚師開鑊落油，之後落蟹，炒動手勢純熟，已令人食指大動。客人不用多等，香噴噴的皇帝蟹炭火燒已在眼前。

Lam道：「試下，趁熱食才好味。」我們試食，蟹肉味鮮甜，吃的就是這個食材，毋須下太多配料。他又說：「鐵板燒用的下鑊材料不需要多，只有四樣，就是菜油、黑胡椒、日本燒鹽和蒸餾水。（爲何不用食用水？）蒸餾水經過消毒，比較好。牛油最後落鑊，因牛油黏鑊易濃。」

和牛微燒捲葱

廚師做鐵板燒，每炒完一道菜，都將鑊抹得乾乾淨淨，就如師傅所說，他喜歡日本菜的乾淨。第二道是鐵板燒鵝肝。見到大大塊鵝肝，事前沒有醃製去腥，心裏有點懷疑：會好吃嗎？他說：「鵝肝先撲點鷹粟粉，之後挑去肝筋。下鑊時就要配料四寶，但今次要用酒辟腥，配以法國麵包，非常一流。」

Lam將切成片狀的法國麵包兩面微煎，然後塗上牛油，將鵝肝放在麵包上，混合一吃，果然鵝肝不腥兼很有質感，麵包的作用是減低鵝肝的油膩感。之後是黑毛和牛，我們都要半生熟，Lam將和牛微燒，之後將來自日本的有機葱放在和牛中間然後捲起，之後切成兩件奉上，一口一啖剛剛好，肉內的葱花將和牛的味道發揮得「淋漓盡致」。最後是蟹肉炒飯，炒飯材料有蟹肉、雞蛋和有機葱，吃了一小碗已飽了。但店主還要我們嘗嘗長腳蟹麵豉湯。湯內有了長腳蟹，就變成不一般的麵豉湯了。

我們食蟹時，Lam鼓勵我們用手吃，他說吃東西是幸福和開心的，何必拘泥於死板的禮儀？問他爲何每次灑黑胡椒於食物上，總是先來個翻騰木樽的技藝？他說：「食客見到我的技藝就會開心，來到這裏吃飯，我們就是要客人開心。這麼多年來我遇過不少客人，有些初時不會和你交談，但從一道一道食物奉上開始，客人亦開始面露笑容，此時和他搭訕幾句，就會打開話題，最終客人是開開心心地離開。」

鐵板燒初期是用石油氣爐，如今已被電爐取代，Lam覺得兩者最大的分別是，石油氣爐夠鑊氣，電爐做不到這種效果但安全。試了這個鐵板燒後，既然Lam說即使這裏不是全港最平，但肯定是全港最「抵食」，最重要的是老闆是日本人，從日本直銷食材運到香港，保證食物新鮮，少了買手費用，羊毛不用出自羊身上，相對其他鐵板燒就會較爲「抵食」。

是次介紹四道主菜一人前要1018元，那是否最抵食，就交由讀者去判斷了。

▲Lam在製作鐵板燒食物的時候，也會和客人閒聊家常

▲將有機葱和炸蒜蓉一同捲入牛肉中，趁熱吃最好

▲來自鹿兒島的黑牛肉

蠔 情

▲不同品種的生蠔，味道迥異

簡飲擇食 >>> 簡嘉明　文、圖

生蠔很像榴槤，當然不是指外形與味道，而是兩者都有令人迷戀以至瘋狂的魅力。喜歡吃的人，日思夜想，念念不忘，於當造的季節總想一而再、再而三找機會大快朵頤。相反地，不愛吃的人，往往連嘗一口也不行，勉強爲之，只有倒胃的可能。

常常聽到打算去吃自助餐的人都很關心一個問題，就是自助餐會否有生蠔供應。也許生蠔予人的感覺是貴價與高檔的食物，所以許多人認爲自助餐有生蠔供應，就等於值回票價。我很喜歡吃生蠔，卻甚少吃自助餐的生蠔。一來供應的多不是自己心儀的品種，我只吃英國與法國品種的蠔，愛其濃郁的海水和鐵鏽味，但自知腸胃不佳，生冷食物不宜多吃，所以情願將配額留待遇到合心意的，才好好滿足口腹之欲。二來處理生蠔必須謹慎，貯藏的溫度、擺放位置的衛生、開蠔時的處理等，都應有嚴格的要求，否則極易滋生細菌，引致食物中毒。自助餐爲了展示食物，多將生蠔放在半融的冰塊上，預先開好的，更是危機四伏，故此我情願忍口不吃。

不少人吃生蠔喜歡加大量的調味：醋、辣汁、番茄醬等，基本上已掩蓋生蠔原來的味道。還記得初學吃蠔時，在太平山頂某餐廳與一位資深的服務員閒聊，他告訴我，常常見到顧客吃生蠔時加大量醬汁，都覺得他們在暴殄天物，不懂享受吃蠔的樂趣。沒錯，不同品種與產地的蠔都有其獨特的味道和質感，進食時其實連檸檬汁也不應加，才可嘗到蠔的原味與分別。透過嘗試不同產地與品種的蠔，還可從中了解自己的喜好，發展出屬於個人吃蠔的品味。

到倫敦旅遊，最愛到哈羅百貨（Harrods）內的Caviar House Oyster Bar品嘗生蠔。悠閒地坐在吧枱前，吃最新鮮時令的生蠔，當然那裏的魚子醬、煙三文魚和海鮮盤也很值得一試。美酒佳餚，與同伴輕輕鬆鬆地談天說地，聊聊餐後的行程，絕對是旅途難忘愜心的回憶！

▲倫敦哈羅百貨內小店的生蠔，是筆者的最愛