九龍城公和行將結業
豆品飄香成追憶

隨着時代巨輪不斷向前，很多商舖不得不成為歷史，留下的只有回憶。扎根九龍城多年的食店「公和荳品廠」舖址最近被收購，食店將於9月27日正式落閘。該店店主潘影兒坦言，一開始得知消息未能接受，其後無奈接受現實。最終，她決定早於7月18日在店中掛起白色橫幅，找人用毛筆寫上「光榮結業 有緣再見」……

大公報記者 許詠妍（文、圖）

▶店門掛上的「光榮結業 有緣再見」橫幅，是潘影兒找人寫的

▲潘影兒回憶經營豆品店的點滴

◀煎豆腐、煎蘿蔔糕及黏飯

「當刻的心情其實好沉重，其中自己都……消化了成個禮拜，先夠膽同屋企人講，聽到電話（業主確實收購消息）嗰下都幾難受，又要忍住，忍了一個禮拜，都要同屋企人講。但我一直都不敢同夥記講。」九龍城「公和荳品廠」店主潘影兒回想當時收到電話那一刻，慢慢說出這一番話。

她收到消息後，嘗試明察暗訪去弄清楚那是否事實，當時她覺得在新冠肺炎疫情期間、經濟不好的情況下，不太可能會拆樓。儘管面對上年的「黑暴」，到今年頭疫情爆發，她都認為生意蝕就是蝕，但終會有一日雨過天晴。

本周日正式結業

面對投放了多年感情的店舖要正式結業，潘影兒不禁哽咽：「之後就搵人寫定毛筆字先啦，亦搵人度了這八個字（光榮結業 有緣再見）出來，初初將橫幅放在別人的店舖內。當時不敢告訴員工，想做到最後一刻。我們都在這裏多年……好濃厚的感情……對員工、舖、街坊。」

當天記者來到九龍城「公和」，店舖用一條繩攔着，以免客人入內堂食，只許外賣。有客人高叫：「兩碗凍豆花……」來買煎釀三寶、豆腐花、豆漿等的客人，絡繹不絕。記者面對面與潘影兒做訪問，但顯然她的身體向店外傾斜，不時關注着客人。「你拿個紙袋給她了……」「未有貨呀……」沒有停下來的意思。

有些店舖面對結業，只會在一星期或者十日前告知街坊朋友、客人，潘影兒則早早就掛上橫幅。「早在7月18日（星期六）就掛上，我想早點通知大家，等客人可以分散來，不要一次過來，大家有什麼事都不想啦。」她續言：「掛的時候，自己都忍不住……但是無可奈何，預計到有這一天，也要面對的。但我同自己講：『（我最終）會走的、會走的、會走的。』同真正知道這個事實，個心痛好多，就這樣……9月27日就是我們的last day（最後一天）。」她講得很慢很慢，每粒字是慢慢地吐出，聲音變得有點沙啞。

接手後曾越低谷

回想當初，潘影兒透露其父23年前買了這盤生意（「公和」），當時自己大概19歲左右。她說：「一開頭我幫手收錢，到後期出去打工，到二〇〇六年再回來。（點解會回來？）嗰陣時自己接近30歲，想找一份可以做得長遠少少、做到老，而且穩定的工作。點知爸爸就突然叫我去他公司做，不過不是這裏，是他第二盤生意的寫字樓。點知做了幾個月，『公和』聽電話的員工不做，之後爸爸叫我回來聽電話，就變了天天都在這裏。」

潘影兒回來豆品店兩三年後，她爸爸就離世，「當初沒有想過爸爸這麼快就離開」。其後，她全權接手後就發現店舖在外欠落很多錢，其中在旺角24小時的店舖亦在虧錢，她唯有努力經營，回想當時是她最瘦、最辛苦的時候，吃不了飯，沒有時間睡覺，終於在四五年前才慢慢償還所有債務。今天，九龍城店又面臨結業……

一缸一瓦滿風霜

九龍城「公和」結業消息一出，不少街坊頻頻到訪買豆漿、豆腐花，希望在味蕾上留下豆香回憶，更吸引一班藝術家、攝影師前來寫生、拍照，將店舖仍然經營的景象記錄下來。

這家店的豆製品，以街坊價出售，也是其賣點之一。

看着店內擺設、裝修，充滿了歷史的味道，問到會否在其他地方再開設一模一樣的「公和」？她說：「一模一樣的話，我覺得有些困難。某些組件，好似瓦缸、鐵閘、招牌等，盡量帶得走、拆得到、攞得到的都拿走。」不過她表示如果真的要重開，都只會選址在九龍城，否則寧願不重開。

有夥記知道「公和」要結業後，同老闆娘說「如果將來重開一定要請番他們」。潘影兒笑笑說：「大家亦講過之後要一起旅行，我們很難有機會一起去街。試過最齊心一起拉閘，因為有夥記入醫院，我們一起拉閘收舖再去看他。但你說，大家都有一頭家，夜晚如何出來吃飯？有一些夥記第二朝要返早，所以我們好少一起出去食飯。」

這是一家豆品店，更是一個充滿人情味的地方，也承載着無數人的回憶。儘管結業，但回憶長存。有緣再見。

▲由藝術愛好者Agnes繪畫的作品 作者供圖

▲店內出售的豆製品

▲潘影兒將煎釀三寶入袋給客人

老店舊物藏情

「公和」招牌

藤籮筐

大型價錢牌

瓦缸

鐵閘

幕幕深刻
客人印記

當記者在九龍城「公和」門外拍照時，不斷有小朋友、中年人、老人家同店主潘影兒打招呼，猶如家人般的親切，充滿着人情味。「有一些客人，老的看着他走，有時候過身之後，是他們的仔女回來告訴我。有一些由細路開始，到大肚，之後再見證着她生兩個（孩子）……我記得有個婆婆，當年每次來都食煎釀三寶，後期她生病就沒有出現，再見她的時候是同工人一起，當時她面色不好，但次次來都請我們食蛋撻。最後見的兩次，她要坐輪椅，由個仔帶她來，又是買盒蛋撻給我們。現在我們掛了橫幅這麼久，她都沒有來過，我覺得不樂觀的了……」

她更記得不同的顧客，「好多顧客都是在特定日子到訪，有些逢初一十五來，有些星期六來，有一些自己帶碗、杯來的，我全部記得晒。」潘影兒更笑言有媽媽客人告訴她，其小朋友得知豆品店結業後大哭出來，因為無法再喝這裏的豆漿了。

▲店舖將於9月27日結業，吸引不少街坊光顧，還有人（右方）專程來寫生

市城記錄
速寫作品展

九龍城「公和荳品廠」結業消息一出，連日來有不少食客光顧，更吸引本地藝術愛好者前往繪畫。剛過去的周六、日，有團體自發在店舖毗鄰舉行「畫下嘢×公和荳品廠城市速寫作品展」，展示31位本地藝術愛好者早前描畫「公和」的畫作，Agnes是其中之一，她坦言是第一次繪畫這家店。作品展將在9月26、27日（周六、日）再舉行。

▲城市速寫作品展展示有關「公和」的作品 Agnes供圖

非一般和牛燒肉

簡飲擇食
簡嘉明

近月香港的限聚令稍為放寬，市民已急不及待相約飯敘。上半年大部分時間呆在家中的筆者也「出關」，與朋友到位於上環皇后大道中255號地下的Yakiniku Great享用了一頓美味難忘的午餐。

這家餐廳主打日式燒肉，品牌源自日本神奈川縣川崎市，香港是首間海外分店。上網查找，不難發現許多顧客也在飲食資訊平台讚它。Yakiniku Great的特色是極重視貨源，供應日本A5和牛，為確保質素，店家會將整頭牛買下，而非販售預先屠宰包裝批發的牛肉。故此，除了優質的牛肉外，餐廳還能供應多款和牛稀有部位（只佔每頭牛3%）作燒烤食材，如肩胛骨內側肉、肋脊和前腿肉，非常珍貴，加上每天也有廚師發辦，為客人設計最時令的餐單，怪不得備受推崇。

過去餐廳只做晚市，平均消費800元以上。受疫情影響，現在也做午市，而且供應200至500多元的午市套餐，質素卻絕不欺場。前菜的辣味泡菜爽脆香甜，令人胃口大開；沙律美味，蔬菜嫩綠新鮮；再來一件和牛壽司，入口即溶。主菜方面，餐廳會安排服務員為每枱客人烤肉和說明示範，務求讓客人品嘗到在專業手勢和準繩火候下燒出來的食物。片片薄切和牛色澤嫩紅、油花明亮。

朋友是常客，熟練地教我先將一小塊油脂塗在爐板上，然後將肉片放進，每面各烤三秒就可食用。入口當下就知貨真價實，該店的和牛不單肉味香濃，更肉汁豐富，油分適中，十分美味。接着是燒牛舌，十分高質，軟滑細緻，全沒臊味，蘸特製醬汁、配米飯，可說大滿足。

感謝好友帶我吃非一般美食，很想一嘗再嘗，並約其他「牛魔王」好友前往聚會。溫馨提示，受疫情影響餐廳服務時間會不定期變更，也不一定提供午市服務，所以記得先上網查閱相關資訊，並致電訂座。最近餐廳推出晚市外賣服務，更有烤爐鐵板租用，讓客人安坐家中享受和牛盛宴，大家不妨一試。

▲薄切和牛

▶牛肉每面只需燒三秒