

◀合興採用車仔麵檔運作模式，一人負責煮麵，另外兩人在旁幫手。



▲公司麵包括12款餸，滿滿一碟分量足。

爽口彈牙，一咬即斷，公司麵的分量，有些客人足以分兩餐吃，在通脹高企的當下，可算十分抵食。合興粥粉麵星期一至六早上6點半開檔，至下午2點半收檔，「搵食」還得趁早。



◀位於柴灣的吉勝街熟食市場受街坊熟客經常光顧。

吉勝街熟食市場

地址

香港柴灣吉勝街10號

交通

港鐵柴灣站B出口，羅屋民俗館附近

熟食市場開餐

覓「隱世」傳統美食

尋味柴灣

大牌檔小炒是香港飲食文化之一，眾人圍桌而坐，吃飯喝酒談天，氣氛熱鬧。在食環署管轄下，不少大牌檔由街頭搬到街市樓上，變成熟食市場／中心。雖然熟食中心的環境相對嘈雜，但港人偏偏愛那裏獨有的風味「佬味」「麻甩味」，當然還有人情味。每個街市熟食中心各有特色，今期「大小廚房」，記者前往位於柴灣的吉勝街熟食市場和漁灣街市及熟食中心，一嘗這裏的街坊美食。

大公報記者 黃璇（文、圖）

車仔撈麵足料大份

從港鐵站步行前往不過5分鐘，在兩幢大廈中間有一幽蔽小巷，這裏是吉勝街熟食市場，與其他熟食市場不同之處是，其座位都在檔口外，沒有冷氣，陳設簡陋，形式有如大牌檔般，像回到上世紀七八十年代，甚至有些招牌斑駁褪色，名字掉了一半。不過食客都不介意，在附近工作的打工仔、識途老街坊、藍領白領，從一大早魚貫而入，只為價廉美食。

這條小小的巷子裏，就隱藏着五六家食店，有茶啡、中式點心、粥麵、小炒、車仔麵。位於巷中間的「合興粥粉麵」是人氣店，從大清早，就有司機、工人來光顧，吃一大碟車仔撈麵然後開工，午市時常出現排隊「人龍」。

記者選擇平日來合興粥粉麵食午餐，麵檔前有一條小小「人龍」，走車仔麵檔運作模式。一位檔主負責煮麵，兩旁有姐姐幫忙揀餸、加特調醬汁，她們雙手未停過。即使繁忙時間人多忙亂，態度依然親切友善。聽身旁的熟客介紹，合興在柴灣

至少有半個世紀歷史，最初在舊式七層徙置大廈地面一層開檔，拆卸後遷入改建成的環翠邨，在熟食街市大牌檔繼續經營，輾轉又再改建，搬到吉勝街熟食市場已有三四十個年頭。一直以來，這店只賣舊式車仔撈麵和白粥，麵不放湯，而是灼熟後加咖喱、豉油、蠔油和麻油拌勻，醬汁濃厚，味道偏鹹。

合興的「公司麵」包括12款餸，咖喱魷魚、魚蛋、齋卜、螺肉，蠔油蘿蔔、冬菇、柚皮，蒜香豬紅、雞翼尖，滷水豬腸、豬皮，郊外油菜。菜牌上全部餸款都有，放得整齊好看，滿滿一碟。

檔主介紹道，他們的齋卜是自家製的，每天清晨出品。愛重口味的食客，加辣汁及辣醬提味，味道會更好。幼麵質感

巨型魚柳即叫即炸

另一家港式快餐店「澤記快餐飯店」位於吉勝街熟食市場入口處，同樣受老街坊食客喜愛，記者點了小店招牌巨型魚柳包，聽聞不少人跨區專程前來體驗，曾經日賣過百個。

巨型魚柳包的麵包部分，其實屬於正常大小，但吸睛的是麵包中間夾了一塊比手掌更大的吉列魚柳，約20公分長。龍脷魚柳即叫即炸，口感飽滿，炸得香脆的魚柳，配搭千島醬、番茄和生菜絲，啖啖滿足。此外，小店還有巨型雞扒包供應，同樣足料大份，香口厚肉。澤記快餐飯店星期一至六早上6點至下午5點營業。



▲招牌巨型魚柳約20公分長。

簡飲擇食

簡嘉明

常聽到人們說灣仔的意大利餐廳「Grissini」很難訂位，一來它鄰近商業區，二來環境寬敞舒適，因此不愁捧場客。早前有朋友成功留座，約我一行人來了一趟午間意式美食聚會，質素果然不俗，菜式極具風味。

餐廳環境開揚，樓底高，坐在落地玻璃窗旁，有自然採光，即使身處鬧市亦感覺閒適，氣氛也不局促拘謹。菜單有兩道及三道菜選擇，雖是全英文餐牌，但服務員很細心地為顧客作介紹，也會據客人的喜好給予推薦。

點餐後，服務員隨即奉上手製新鮮出爐麵包條Grissini，是源自意大利南部的傳統風味，餐廳也以此命名。長長的幼條麵包外脆內軟，色澤金黃且香氣撲鼻，吃時熱騰騰，十分惹味。頭盤必試「Carpaccio Di Ricciola」，即油甘魚片，類似日式刺身的做法，以鯉魚露及檸檬香草調味，上有醃製茄子，賣相與口味同樣清新開胃，作為夏日午餐的前菜，非常合適。

主菜「Diaframma Alla Griglia」是時下流行的烤「朱古力和牛」。使用的澳洲Mayura和牛，以朱古力銀飼，傳聞可令肉味變得濃郁、軟滑且充滿肉汁。事實沒令筆者失望，配龍蒿香草汁的牛肉確比想像香嫩，入口融化，完全不覺肥膩。喜歡意粉的不容錯過「Pappardelle Allo Zafferano E Ragout Di Cinghiale」，手製的寬麵爽口彈牙，麵身有大量醬汁，加上鋪滿嫩得非常入味的肉粒與油菜葉，口感豐富，充滿意式風情。

一頓完整的西餐少不了甜品，炎炎夏日不妨吃「Coppa Al Limone」。那是以檸檬為主調的甜食，精巧地以五種形式呈現於同一玻璃甜品杯中，分別有水漬果肉、雪糕、雪葩、泡沫與吉士，質感不同卻出奇地搭調，顏色明亮怡神，充滿芬芳甜美的檸檬清香，讓人恍如置身南法蒙頓的檸檬節嘉年華中，愉快愜意，再點一杯泡沫咖啡Cappuccino，遙望室外的景致，真是暢快又圓滿。



▲手製寬麵。

▶檸檬甜品搭配精巧。



軟腩叉燒自家烤製

另一家「順利」則由以前只做生滾粥品、腸粉油器，拓展至午市快餐、特色燒味飯也有得選。

檔主與家人在漁灣街市開店超過30年，近10年開始自家廚房出爐叉燒。記者嘗試蜜汁叉燒飯，叉燒用古法炭火烤製，可以選擇肥或瘦，但檔主推薦半肥瘦的叉燒，叉燒軟腩入味，邊位燒得焦香，肉質鬆軟，雖然是碟頭飯，但質素頗高。「順利」逢星期六休息。



◀特色燒味飯的叉燒用古法炭火烤製。

▼蝦米炸兩卷即叫即蒸。



炸兩升級版花款多

柴灣有多個熟食中心，漁灣街市及熟食中心同樣「卧虎藏龍」。該熟食中心位置毗鄰漁灣邨，從港鐵站出發有一定距離，平日多數只有街坊熟客和附近學校的學生才來光顧，裏面以茶檔和麵食為主，集合十數間小食店，是街坊開餐的集中地，價錢親民。

「由屯門跑到柴灣都要食」？無錯，「金記粥店」餐牌上真是這樣寫的。記者坐下的時候觀察周圍熟客點些什麼。而這裏，每一組客人面前都至少有一碟炸兩，或是炸兩的升級版——炸兩卷，看起來分量都頗大，想必是金記的招牌了。炸兩，即腸粉包油條，外滑內脆，蘸豉油甜醬辣醬吃，是老一輩人的美味回憶。這裏除了基本款式之外還創作了更豐富的版本，加入了牛肉或叉燒，包成牛肉卷叉燒卷；又或是用蝦米腸包起炸兩，成為蝦米卷。

由於是即叫即蒸，所以食客要有些耐性。等上餐時，同枱食客分享道，約20年前漁灣街市沒有冷氣，大熱天時跟隨大人前來買餸，定必汗流浹背，更別提光顧街市樓上的熟食中心。如今街市有冷氣，無需「大汗疊細汗」，所以經常來此開餐。這店有「街坊風味」，不論是食物還是環境，都是現今不可能在連鎖食店體驗到的。這店的老闆有一項頭頂着十數碗粥的技能，是這裏的「生招牌」。金記粥店逢星期二休息。



漁灣街市及熟食中心

地址

香港柴灣怡豐街33號

交通

港鐵柴灣站D出口，漁灣邨附近