



▲豬扒包是澳門傳統小吃。

穿過旺角的熱鬧街區，來到鼓油街，可以看到剛開張不久的梁慶記店舖。澳門梁慶記始於1920年，並屹立於澳門十月初五街已過百年歷史。靠手打竹昇麵起家，馳名全蛋麵，採用鵝蛋製作，以人手用竹壓至鬆軟，口感彈牙，更連續4年獲澳門米芝蓮街頭美食推介。如今，梁慶記來到旺角開設分店，在這個街頭美食天堂中打拚出自己的天地。



掃一掃有片睇

大公報記者 顏 現 (文、圖)



▲緬甸口味的喇沙注重湯的濃香。

連續4年獲米芝蓮推介 地道澳門街頭美食進駐旺角

蝦子撈麵是梁慶記的招牌推薦菜之一，將蝦子撈麵配上雲吞、豬扒、墨魚餅、牛根脯、金錢肚等美味小食，製作出澳門味道的懷舊美食。傳統竹昇麵的經典配料是雲吞，而梁慶記推出了首創的「燒」蝦子撈麵系列，安格斯牛蝦子撈麵備受食客好評。竹昇麵燙好後，撒上秘製醬汁，將其放入錫紙盤燒製，使麵條吃起來帶著牛肉的香氣。

蝦子撈麵備受好評

厚厚的安格斯牛肉蓋在撈麵之上，同樣是以燒的方式製作，肉質更加鮮嫩，肉汁更是與撈麵相融合，令人回味無窮，搭配上店家獨門秘製的醬汁和特別燉煮的大地魚湯，傳統的搭配讓這道菜深受食客的喜愛。

招牌豬扒包則是梁慶記比較有名的小食，亦是澳門的傳統小吃之一。豬扒包口感香脆誘人，咬上一口，同時感受豬扒的碳香同洋葱香氣。香港梁慶記老闆Fanson講到，「我們在製作豬扒包時，會注重豬扒的質感，要燒到多汁的程度，麵包是脆口的。豬扒包是一個很傳統的澳門小吃，是很多人早餐的首選。」

官也街以澳門第81任總督「官也」命名，據說官也喜歡將雞蛋弄至半熟後拌飯來吃，將雞

蛋的香味浸入米飯之中。梁慶記推出的「官也蓋仔蛋撈飯」就是延續這一特色，將半熟蛋拌入食材同白飯之中，配上秘製醬汁，口感香滑入味，每一口都感受到濃濃蛋香。

三盞燈喇沙鮮美香辣

當三盞燈喇沙湯米線端上桌時，不禁開始思考「三盞燈」與喇沙米線之間的關係。三盞燈是澳門東南亞人聚居之地，緬甸的喇沙更是當地有名的美食。澳門蝦仁、喇沙加入香茅、椰汁為湯底調味，配上秘製麻辣汁感受鮮美鹹香同時帶點香辣口感。而濃郁的喇沙湯搭配油條、叉燒、生菜、熟雞蛋，賦予食材新滋味。被問及緬甸喇沙的不同之處，Fanson表示，「澳門有很多喇沙的餐廳，我們的喇沙和星馬泰的味道略有不同，更偏緬甸的口味，就是更注重喇沙湯的濃香，而不是葉子的香味。」

「十六浦贏家咖喱飯」亦是梁慶記的必食推介，咖喱的滋味與在香港吃到的咖喱味道不同。啖啖香口又惹味，椰奶香氣與食材完美融合，再配上香滑蛋包飯，一餐飯包含豐富食材。Fanson表示，「我們的咖喱是葡國風味，會加入蛋液，吃起來會比較香濃爽滑。」

▲安格斯牛蝦子撈麵。



▲官也蓋仔蛋撈飯。



▲店內裝潢。受訪者供圖



▲十六浦贏家咖喱飯是梁慶記的必食推介。



▲香港梁慶記老闆Fanson。

港青創業

「讓更多人了解竹昇麵製作技藝」

梁慶記在澳門有百年歷史，如今是第三代經營者接棒經營小店。Fanson是地地道道的香港人，曾在澳門工作七八年，對美食很有興趣的他經常光顧梁慶記。在與老闆的交流中，看到經營者想要往外發展卻苦於沒有經驗，Fanson便萌生出與老闆合作在香港開分店的想法，讓更多年輕人了解竹昇麵以及背後的製作技藝。

「我想要幫助他們把店舖帶到香港，讓更多的人知道，梁慶記的麵是真的很好吃。製作竹昇麵需要用竹子來壓麵條，但如今這一技藝知道的人越來越少，甚至年輕人可能都不知道什麼是竹昇麵。」

香港和澳門僅一海之隔，不僅歷史文化十分相似，飲食習慣亦無太大差異。在香港和澳門均生活過的Fanson看來，在澳門去餐廳更多是感受人與人之間談笑的情懷。說起對澳門梁慶記的印象，令他印象深刻的是每次去吃飯，老闆總會熱情地招呼食客。「老闆空閒的時候，就會來和客人聊天，給大家很溫暖的感覺。」

如今，Fanson做了餐廳老闆，他亦希望可以給香港的食客帶來這種溫馨的體驗。「港人大多步履匆忙，吃飯也非常快，我希望食客們能夠在這間小店能稍微慢下來，享受美食的樂趣，我也會時不時和老顧客們聊天，聽聽他們對食物的反饋。」

在Fanson看來，豬扒包和葡撻是在澳門經久不衰的必食小吃，除了有名的菜之外，新菜並不多。而在香港，因為港人喜歡追逐潮流，嘗試新品。為此，Fanson很關注港人時下比較喜歡的口味，在研發新菜品時會迎合當下的潮流和食客的需求。

潘少談食

近排見到灣仔新開了一間氣派寧波菜「東臨」，便帶着對東海海鮮的掛念前去試菜。

寧波菜又稱「甬菜」「甬幫菜」，因漫長的海岸線給寧波帶來了豐富的海產資源，所以魚蝦蟹等海鮮成了寧波菜的中流砥柱，更使其形成了鮮鹹合一的特色。雖擠不進中國傳統八大菜系，但「魚米之鄉」得天獨厚的自然環境，使得寧波菜成為浙菜中最具特色的地方菜系。

雖然是一道前菜，但紅膏蟹卻搶得了整桌海產的風采。捕撈於東海與南海交界水域的野生梭子蟹，每隻的橘紅色蟹膏都很飽滿。以酒、醋、麻油、薑、玉桂等多種佐料調味，才能調出這一道複雜但討好味蕾的佳作。同理於本幫菜「醉蟹」，生食才能將其肉質「嬌嫩」的特性體會到淋漓盡致。

對食材足夠有信心才敢生片上桌的東海鮫魚就如盆景般賞心悅目。經理Kenny選出最嫩的部分現場用雪菜筍絲湯灼熟，剩下的魚肉則由後廚碼上梅乾菜老菜團蒸製。兩種吃法用完全不同的風味展

示了優質鮫魚的滑嫩，與平時吃到的結實脆爽和普通鮫魚完全不同。

抱鹽蒸東海雷達網帶魚，一改香港常見紅燒、乾炸的做法，將身材豐腴，外醜內鮮的東海帶魚用最簡單的烹飪手法蒸熟。魚身嫩到難夾起，其肚皮區域的油脂豐富、入口尤其香滑。只有鹽的調味，所以吃的時候就更能感受到食材的原鮮味。

南瓜海皇焗黑米飯，如果不是南瓜香浸透了咀嚼感顆粒度很高的粒粒黑米，再加上彈牙的蝦類海味增添的多層次的口感難以拒絕，不然此時肯定是吃不下這道扎實的主食了。

在這場「舌尖上的東海之旅」上岸後，以一顆帶着一縷桂花香的寧波湯圓揮手告別，當流心黑芝麻淌過味蕾，真的是沁人心脾。

潘少 (文、圖)



▲梅乾菜老菜團蒸東海鮫魚。



▲抱鹽蒸東海雷達網帶魚。



▲生片上桌的東海鮫魚現場用雪菜筍絲湯灼熟。

如一場「舌尖上的東海之旅」

▲紅膏蟹。

【大公報訊】apm聯乘泰國玩具設計師TANGENT，以其經典水晶動物系列中的「紅寶兔」為主角融入面積逾1000呎登月場景「apm晶彩登月遊」，呆萌趣味的「紅寶星時空旅客」以2米高、一身形格登月造型登陸如月球表面的舞台，演繹不一樣的中秋佳節。主題裝置集齊藝術打卡、天燈許願、光影折射及大玩韓式拍攝等多個景點。此外，一年一度的「達人夜書市——悅閱生活祭」主題書展正在大堂中庭舉行，每晚營業至晚上11時，周五、周六更延長至凌晨12時，方便一眾上班族、家庭客及文青們隨時選購心水讀物，現場更有精選書籍在「夜貓時段」以HK\$1開心價發售。是次書種涵蓋暢銷書、流行讀物同生活百科等等，滿足不同讀者的閱讀口味及興趣。此外，apm將再度聯乘香港人氣網上吃喝玩樂體驗預訂平台，推出「戶外綠燈圓月夜」體驗票，讓市民可以以折價率先預訂入場證，在月圓中秋夜到apm Garden戶外潮人花園，享星光秘密花園、與親友迎星賞月睇好戲，歡度中秋佳節。

apm於中秋當晚將在在中庭舉行「中秋樂園派對」，由黃昏音樂會開始，邀請多位新晉年輕歌手唱出動人歌曲。



▲「紅寶星時空旅客」。

「晶彩登月遊」潮版中秋許願