食客做白武士救好店 全因吃出美味人情味

香港文匯報訊（記者 王維寶、劉雅艷）物價與租金屢創新高，食肆經營愈來愈困難，不少食肆被迫結業，但原來食客有可能化身「白武士」，打救幾十年老店。30多年老店金島去年因老闆賣盤而結業，有幸得食客投資，全店逾60名員工全數在新店獲得聘用；好旺角麵家亦因食客接手經營，才能延續傳統老店的光芒。兩間餐廳昨天齊齊躋身「米芝蓮食府」行列，成為推介食肆，見證人情味帶來的回報。

■米芝蓮指南昨公布香港、澳門2013最新評級結果。香港文匯報記者梁祖彝 攝

■金島酒樓去年初因老闆賣盤而結業，後得食客投資，全數員工在金燕島獲得聘用。 香港文匯報記者梁祖彝 攝

留住班底留住客
老店新主米芝蓮

米芝蓮昨日在香港公布《米芝蓮指南 香港澳門2013》，其中收錄了286間香港餐廳和酒店，於去年獲3星的4間食肆今年「冧莊」，13間獲評2星，46間1星，另有68間被評為物有所值的「米芝蓮車胎人美食」（見下表）。

金島酒樓於1978年在尖沙咀星光行開業，亦曾經獲米芝蓮列為1星餐廳，後因舊老闆去世而轉讓給一名無心辦酒樓的北京老闆，更在去年3月3日表明酒樓需於3月28日結業，最終舖位以2.5億元出售予美心集團。

在金島工作逾34年的總經理黃鴻騰為尋找新投資者而疲於奔命，突然在金島光顧逾10年的「隱形富豪」王先生表示願意投資，令金島於去年6月10日以金燕島之名開張，金島全數68名員工在新店聚首一堂繼續為食客服務。

金島員工合作 獲新老闆垂青

黃鴻騰表示，正因為平日待客以誠，而且員工之間合作無間，才引起新老闆王先生留意，「當時王先生常常一個人來吃飯，如果因為他消費不多就看不起他，今天就沒有金燕島了」。他又指，王先生表示6個月內都可以有虧蝕，但因為很多熟客得知原班人馬另起爐灶，都願意繼續光顧，令新店開業後首月就賺錢，「人與人之間是有感情的，不是杯杯碟碟，所以招呼和口碑非常重要」。對於有酒樓時常易主，他認為有部分酒樓老闆貪圖小利，食物貨不對辦欺騙顧客，甚至剝削員工福利，令員工和老闆對立，酒樓肯定難以長期經營。

舊店原址以2.5億元出售，黃鴻騰認為舊老闆要回報快，所以無心搞酒樓，只將舖位視為地產生意，「如果所有老闆都要回報快，那根本無人會做酒樓」。他表示，新老闆王先生對原班人馬有信心才會投資逾千萬元開新店，現時金燕島每個月都有錢賺，王先生亦主動提出全體員工加薪5%，令員工願意為酒樓拚搏，今次獲得米芝蓮推廣，證明他們的努力有所回報。

食客接手 延續好旺角光芒

老闆與食客結下不解緣的，還有位於旺角的好旺角麵家。店子的始創人是現時九旬的陳伯，店子憑着獨門的炸醬麵秘方和自家製竹昇麵的技術打響名堂，吸引一群熟客。現時老闆吳宇恆的母親蘭姐就是那群熟客之一。20多年前，正當陳伯打算結業安享晚年之際，幸得蘭姐一口答應入股接手，方可延續這間傳統粥麵店的光芒，躋身「車胎人美食」推介之列。

食客經常問吳老闆為何不推出油器、蝦子丸等食品，吳老闆認為，要保持競爭力不一定要拓展食品種類，反而堅持百分百自家製和貴精不貴多才是致勝之道。「40多年來，菜單從未被修改，我們贏的就是傳統和歷史。」吳老闆堅決反對使用「現成貨」，選料入饌、調製味道以至烹調技巧，樣樣都是自家研製，從不假手於人。留得住口碑、留得住製作班底也留得住顧客。自1971年始啟業至今，最使人欣喜的莫過於看到顧客父攜子、子攜孫，幾代同堂的來到這間傳統麵店。

沙士時期經營艱難，吳老闆形容現時食材租金人工高，比當年更加要命。被冠以風光的名銜，吳老闆並不認為面前的是坦途，相比今年年頭，柴米油鹽的價格已上升20%，「麵粉的價格上漲多少？我根本計算不了」。吳老闆無奈地說，「若租金增加至30萬以上，即使入選「車胎人美食」推介，恐怕也可能要結業。」

香港米芝蓮餐廳評審結果

收錄港餐廳和酒店總數 286間

3星級餐廳總數 4間 ★★★

包括：Caprice（法式）、L'Atelier de Joel Robuchon（時尚法式）、龍景軒（粵菜）、8 1/2 Otto e Mezzo Bombana（意式）

2星級餐廳數目 13間 ★★

包括：阿一海景飯店（粵菜）、Amber（時尚法式）、Bo Innovation（創新菜）、名人坊（粵菜）、明閣（粵菜）、天空龍吟（日式）、香宮（粵菜）、Spoon by Alain Ducasse（法式）、夏宮（粵菜）、新同樂（中式）、Sushi Yoshitake（壽司）、天龍軒（粵菜）、九龍夜上海（上海菜）

1星級餐廳總數 44間 ★

包括：彭慶記（粵菜）、國福樓（粵菜）、富臨（粵菜）、添好運（點心）、浙江軒（上海菜）、玉蕾（中式）等

評審員「超值」推介餐廳 68間

包括：金燕島（潮州菜）、好到底（麵食）、好旺角麵家（粥麵）、九記（麵食）、一樂燒鵝（燒味）、有緣小敘（陝西菜）、長浜No.1拉麵（拉麵）等

資料來源：《2013港澳門米芝蓮指南》
製表：香港文匯報記者 王維寶、劉雅艷

■金好旺角麵家憑獨門炸醬麵和自製竹昇麵技術打響名堂。 香港文匯報記者梁祖彝 攝

原盅鴿吞燕

潮州凍蟹

平民「九記」「好到底」憑堅持用心入選

■九記潘老闆認為，清湯腩麵入選米芝蓮與否不重要，最重要的是盡本分做到最好。 香港文匯報記者劉雅艷 攝

香港文匯報訊（記者 劉雅艷、曹晨）清湯腩、蝦子麵，都是市民百姓平凡不過的日常飲食。兩間默默耕耘數十年的地道老字號—「九記牛腩」及「好到底」麵家，憑着認真與用心，獲米芝蓮「食探」的青睞，今年成功入選「車胎人美食」推介。兩店「掌櫃」歡喜之餘，承諾繼續以心為港人提供美食。

一式四份的菜單，有中文、英文、日文和韓文版，還有泰文翻譯人員，光看菜單，便可知位於中環歌賦街的九記牛腩，聚集了龐大來自各方各地的支持者。一直以做好本份為目標的潘老闆，視成功入選「車胎人美食」推介之列為錦上添花。

九記老闆：盡本份盡良心

「顧客對食品的感受是主觀的，但作為經營者，唯一不變的客觀條件就是盡本分、盡良心。」憑藉自己和員工攜手努力經營，潘老闆對自家麵店的牛腩麵特別有信心，「我已30多年沒品嚐過其他麵店的牛腩麵了！」

在其他地方吃清湯腩，大多配河粉，但光顧九記近20載的劉先生則特別提醒要配伊麵，好讓伊麵更能吸收清湯的精華。潘先生坦言，曾有食店模仿其店的清湯腩麵的製作技巧，但他毫不擔心，「一級牛腩配以親自烹調的獨門清湯，方會令牛腩麵形神俱全，想抄也抄不來」。

潘老闆表示，九記於幾十年前已打響名堂，但出名並不等於利錢豐厚。雖然店舖是自置物業，逃得過租金壓力，也避不到原材料價格上升的壓力，「牛腩的成本相比去年上升了50%了！」不過，潘老闆堅定不移地說：「要盡力撐，撐得多久就多久！」

好到底創辦人：堅持自製

今年81歲的陳婆婆，是「好到底」麵家創辦人的太太。她表示，「好到底」1948年由自己丈夫兩兄弟創立，開始在元朗時沿街擺賣，直到1961年搬至阜財街的現址至今已逾50年，「好到底」一直堅持由自己工廠製麵，而店裡的雲吞麵、水餃麵、蝦子麵一直都是招牌產品。陳婆婆表示，除了元朗的街坊幾十年的幫襯，「好到底」也吸引許多老饕遠道而來，「有位住在香港仔的老人家，這幾年每隔幾天就會過來一次，老人交通便宜嘛！」她風趣地說。

儘管已經81歲高齡，陳婆婆依然精神矍鑠，現在「好到底」已經交給兒孫掌管，但陳婆婆依然每天出現在店裡，結賬、上菜、搬運貨物毫不費力。談及「好到底」獲得「車胎人美食」推介，她開心地說，證明幾十年的心血沒有白費，「就好似店名一樣，一好就好到底！」她驕傲地說。

元朗街坊余女士由13歲、14歲開始光顧「好到底」，吃了幾十年，認為「好到底」的麵質非常好，每次來都會選擇招牌的雲吞麵，對這家店讚不絕口。

■「好到底」麵家，以雲吞麵及水餃麵為招牌，今次首次入選米芝蓮一星食肆。 曹晨 攝

■彭慶記老闆彭伯表示，他每天都會由跑馬地前往九龍採購新鮮食材。 香港文匯報記者王維寶 攝

餸飯湯連糖水 星級美食賣58蚊

香港文匯報訊（記者 王維寶）米芝蓮星級餐廳是優質保證，但不是全部都屬價格昂貴之選。彭慶記今年獲米芝蓮列為1星級餐廳，午市58元已可品嚐一餸一飯一湯一糖水星級美食。老闆彭伯常為保持品質，每天風雨不改由跑馬地前往九龍買餸，務求自己揀選新鮮食材。經營彭慶記逾10年的彭伯常表示若兩年後租約期滿再加租，他便會結業退休。

每天駕車九龍購食材

雖然彭慶記推出平價餐吸引食客，但店址位於富人比較多的跑馬地，一單生意可以上萬元，「其實很多客人不介意叫其他更貴的小菜，一次外賣上萬元很常見」。老闆彭伯常表示很多富人都會特意前來用餐，也可能會叫外賣，因為熟客都知道他們用料新鮮。為了保持食材品質，老闆每天都會親自駕車到九龍選購食材，而使用的雞也是購自本地雞農的新鮮活雞。雖然彭慶記店舖比較小，但他表示外賣生意非常多，佔總生意額逾30%。

說到沙士時期，他表示當時是最賺錢的時期，「沙士時每個人都怕大餐廳人多不衛生，反而我這種小店多人來。很多明星和富人沒事做就來吃飯，因為他們知道這裡乾淨衛生」。自從打出名堂，現時有些澳洲來的旅客，縱使住在九龍區酒店，也會特意前來吃飯。

兩年後再加租結業退休

對於自己的餐廳獲米芝蓮選為1星級餐廳，彭伯常感到不以為然，他表示無論有沒有這個星級評選，他們的客源也不會改變，同時亦會繼續以往的營業方式，「有甚麼風浪我未見過？（獲選為1星級餐廳）算甚麼回事」。彭慶記於去年底約滿，業主加租逾萬元，彭伯常表示，如果兩年後約滿後，業主再要求加租，他便會結業退休。