

西環燒臘店 上榜米芝蓮

的哥轉行4年 自設工場控制品質名揚世界



■港澳共有52間食肆新增進米芝蓮指南。莫雪芝 攝

香港文匯報訊(記者 羅繼盛) 價廉物美的燒味飯是本港地道食品的象徵，今次更登上國際食評書米芝蓮舞台。有40多年歷史的西環燒味老店「波記」，3年前因舊業主大幅加租而須遷出原址，遷到現址後卻因有更大地方自設工場，而令食品質素控制得更好，可說因禍得福，今次憑着新鮮燒味和對品質的執着，躋身2014年「車胎人美食推介餐廳」。

外行老闆曾呆別店偷師

「波記燒臘麵粉店」早在40年前已在西環開業，一直都是區內的「街坊食堂」。現任老闆吳先生和老闆娘廖小姐於4年多前入股「波記」，其後由於有股東拆夥，本來只屬「外行人」的老闆夫婦要親力親為。廖小姐指，丈夫以前是士司機，初時對經營食肆一竅不通，試過站在別的燒臘店前達一小時，學習其他師傅如何「斬叉燒」，又問其他食肆如何弄湯，自己再作調校。

廖小姐指，新鮮燒味是「波記」一大特色：位於山道的舊舖由於空間較小，每日燒味食材是外購得來，很多時候一擺便一整天，有時燒味質素不好也得收貨。他們3年前因舊業主要求加租30%，故搬至皇后大道西的現址，便有地方自設工場，所有燒味可自家製作，能夠控制品質。而他們每天都會按需求分批烘烤鴨鵝，故令燒味口感保持新鮮和脆皮。

過去曾經做過燒味、雲吞麵，入行達35年的師傅尹慶坤，在舊舖時已開始擔當主廚角色，搬至現舖位時更轉為合夥人。尹師傅指沒想過會獲今次榮耀，會以平常心看待。他認為，最重要用心和選料。他每個工作日於

早上7時多已到舖開始煲湯，其間亦開始烘燒鴨鵝，準備工作至早上11時開舖。

不惜工本 擇實貨足料醃製

他過去曾經比較市面上的燒味，認為市面的燒味一般燒得太乾，而且不夠香，又燒配料亦不夠。他透露，「波記」的燒味一般都用上4款至5款配料，又會放金華火腿等較貴價的食材；而選料是因應食客喜好，「燒肉要瘦、叉燒要肥」，故來貨價格比一般貴20%。

日賣8隻鵝 最好4點前歛

「波記」每日燒味售賣量亦有限制，燒鵝每日只限賣8隻，燒鴨則限賣40隻，燒肉也只選燒腩，每日只賣一大塊，賣完即止。米芝蓮則提醒食客「波記」的燒肉多在下午2時前賣光，要品嚐燒鵝也最好在下午4時前到達。

廖小姐稱，雖然近年來貨價和人工成本均有上升，其中貨價上升了一倍，但始終做熟客生意，他們每年只加價一元。對於是否擔心未來會加租，她表示現時租約尚有1年至2年，她都不願多想，倘若未來一旦加租或舖位被收購，也只好再找其他舖位。



■「波記」老闆娘廖小姐指，自設工場可自家製作燒味，能夠控制品質。莫雪芝 攝

米芝蓮上榜食肆(部分)

星級	餐廳名稱	菜式	狀態
3星	Bo Innovation	創新菜	晉級
3星	龍景軒	粵菜	不變
3星	志魂	壽司	晉級
2星	Wagyu Takumi	創新菜	新上榜
2星	唐閣	粵菜	晉級
1星	Il Milione	意大利菜	新上榜
1星	珀翠	法國菜	晉級
1星	國福樓	粵菜	新上榜

資料來源：米芝蓮 製表：香港文匯報記者 文森

「廚魔」揚威 文華廳雪前恥

香港文匯報訊(記者 王維寶) 米芝蓮昨天公布推介食府名單「有人歡喜有人愁」，有「廚魔」之稱的大廚梁經倫打理的「Bo Innovation」由去年的二星食店躍升為三星，旗下的MIC Kitchen亦成為一星食店，獨自贏得四星。而去年被「滅星」的文華廳今年再次成為一星食店，主廚李文星表示，為了迎合西方人士及商務客的飲食習慣，今年由中菜傳統整盤菜上枱，改為每位碟上的形式，結果再次成為一星食店。

創新菜館 甫上榜摘二星

米芝蓮昨天公布推介食府名單，在《米芝蓮指南 香港 澳門2014》內共收錄284間本港及74間澳門餐廳及酒店，其中包括52間新增食肆，比2013年更新了30%資料。指南今年擴大覆蓋範圍，包括了堅尼地城及西營盤等地區，其中梁經倫打理的「Bo Innovation」由去年的二星食店躍升為三星，旗下的MIC Kitchen亦成為一星食店。而去年新上榜即摘二星的日本餐廳「志魂」，今年再升至三星。而今年的新面孔，以主打創新菜的「Wagyu Takumi」最為搶眼，新上榜便得到二星殊榮，而明閣及夜上海(尖沙咀)今年則由二星降為一星級別。

保食品水準 碟上迎西客

另外，去年被「滅星」的文華廳今年捲土重來，再次成為一星食店，主廚李文星表示，去年被「滅星」時的確非常失望，但認為「滅星」只是因為評判口味問題，熟客都為他們被「滅星」感到不值，但文華廳生意並未受到「滅星」影響，仍然深受食客歡迎。李文星認為，只要保持食品水準，便能再次獲得星級食店稱號。為了更加迎合口味，文華廳今年初由中菜傳統整盤菜上枱，改為每位碟上的形式，比較貼合西方人士及商務客的飲食習慣。



■李文星 王維寶 攝

潮興日式拉麵 2店獲推介



■蒲谷(左)擔心成名後會令客量大增，只有約20個座位的小店會無法應付。王維寶 攝

香港文匯報訊(記者 王維寶) 近年本港興起一股日本拉麵熱潮，有24小時拉麵店進駐本港後，半夜仍吸引大量食客大排長龍等位。米芝蓮昨日公布最新推介食府，有2間日本拉麵店最新被列為「車胎人美食推介餐廳」。其中一間的老牌老闆表示，港人深受日本文化影響，日本拉麵非常受歡迎，令麵店在港成行成市，然而質素參差。不過老闆認為大多數港人都是「識食」之人，用料上騙不了他們，所以真材實料才是獲獎之道。有日本名牌拉麵店今年進駐本港，引發一陣拉麵旋

風，不少食客不惜等候數小時，只為品嚐一碗拉麵，但在昨天公布的「米芝蓮推介食府」中，該名牌並未入選推介名單中，反而另外有2間開業1年多的日本拉麵店則被列為「車胎人美食推介餐廳」名單內。

只有廿位 怕難應付饕客

其中，80後的蒲谷康成是在本港出生的日本人，他與哥哥及同學卓銘然一同於銅鑼灣開設日本拉麵店「拉麵JO」，並從日本高薪挖角拉麵師傅來港打理。蒲谷表示，事前完全沒有想到會獲得米芝蓮的推介，所以得知獲獎後感到非常驚喜，但擔心成名後會令客量大增，只有約20個座位的小店會無法應付。現時「拉麵JO」的拉麵由68元至88元不等，對於近年物價不斷上升，蒲谷坦言，在得獎前已打算加價大約10%，雖然有打算開分店，但在本港找好地方較難，所以之後要慢慢研究。

對於近期引起拉麵熱潮，蒲谷表示，港人愛追新潮事物，而大多數港人都非常「識食」，食品用料上騙不了他們，所以真材實料才是獲獎之道。現時「拉麵JO」的豬骨湯底都需要花上16小時熬製，令味道濃郁而不膩。另一間得獎的日本拉麵店是位於中環的「麵鮮醬油房

周月」，「周月」源於日本四國愛媛縣的「麵鮮醬油房周平」，張姓港人在機緣巧合下，到日本旅遊時初次嚐「周平」美味，令他決定引入本港。繼中環分店於2012年初開業後，鯉魚涌分店亦在今年4月開業，兩間分店同時被列為今年「車胎人美食推介餐廳」。

沾麵冷門 麵條香韌彈牙

「周月」駐香港總廚高島吉浩表示，「周月」有別於香港市面上的拉麵店，主打食品是沾麵，醬油與麵條分開盛載，吃法是夾起一小撮麵條，再蘸上醬汁來吃。高島表示，拉麵是湯與麵混合食用，而沾麵最重點是麵條，而「周月」跟足日本自設「製麵房」，拉麵機及麵粉都是全由日本輸入，麵條一半是用做拉麵的麵粉，另一半則用做烏冬的麵粉，所以吃起來富有小麥香，麵質也更韌勁及彈牙。

高島又指，本港以沾麵為主打的日本食肆較少，而香港人喜歡新事物，所以非常受歡迎，高島亦自豪地認為自家麵條是全港最佳，所以才能獲得米芝蓮推介。

高島說，香港人的口味與日本人有所不同，「香港人不喜歡湯底太鹹及太多油，但這些卻是日本拉麵的精髓，所以為了在保留傳統日本風及迎合港人口味之間取得平衡，我們可以讓客人自行選擇湯底的濃度及油量，菜單上亦會列出沾麵正確食法，讓客人了解正宗日本口味」。

《市區重建局條例》(第563章) 發展局局長授權進行 市區重建局東京街/福榮街發展項目公告

發展局局長(局長)現根據《市區重建局條例》(條例)第24(4)(a)條的規定，在考慮九龍深水埗東京街24至38號/福榮街240至244號的發展項目(SSP-015)(該項目)及有關沒有撤回的反對書，並因應該等反對書，於2013年11月13日決定在不對該項目作出任何修訂的情況下授權市區重建局(市建局)着手進行該項目。

該項目乃根據條例第26條的規定，以發展項目形式進行。該項目開展實施的日期已根據條例第23條公布，並於2013年3月8日首次刊登於第1211號公告。有關該項目的資料亦由2013年3月8日至2013年5月8日兩個月內供公眾查閱。

市建局根據條例第24(3)條，於2013年7月5日(即公布期屆滿後的三個月內)將有關發展項目、因實施該發展項目而相當可能會帶來的影響作出的評估、任何沒有撤回的反對書及市建局對該等反對書所作的評議呈交局長作出考慮。

該項目位於九龍深水埗區，毗連東京街/福榮街。總地盤面積約1,268平方米。該項目界線內的建築物於1955年至1958年間落成，樓高5至7層。建議中的發展將會包括住宅用途零售設施。劃定該項目土地界線的圖則如附圖。根據條例第24(9)條，如任何人要求市建局提供關於該發展項目的資料第23(3)(a)及(b)條所述種類的資料請其查閱，市建局須向該人提供該等資料。

根據條例第28條，對該項目提出反對的人如因局長根據條例第24(4)(a)條作出的決定而感到受屈，可於2013年12月23日或之前(即在該決定公布後30天內)，向上訴委員會秘書提交上訴通知書(副本須送交局長)提出上訴。

2013年11月22日 市區重建局

《市區重建局條例》(第563章) 發展局局長授權進行 市區重建局九龍道/僑蔭街需求主導重建項目公告

發展局局長(局長)現根據《市區重建局條例》(條例)第24(4)(a)條的規定，在考慮市區重建局於深水埗九龍道1至38號/僑蔭街1至5號的需求主導重建項目(DL-4:SSP)(該項目)及有關沒有撤回的反對書，並因應該等反對書，於2013年11月14日決定在不對該項目作出任何修訂的情況下授權市區重建局(市建局)着手進行該項目。

該項目乃根據條例第26條的規定，以發展項目形式進行。該項目開展實施的日期已根據條例第23條公布，並於2013年4月12日首次刊登於憲報第1939號公告。有關該項目的資料亦由2013年4月12日至2013年6月13日兩個月公布期內供公眾查閱。

市建局根據條例第24(3)條，於2013年9月10日(即公布期屆滿後的三個月內)將有關發展項目、因實施該發展項目而相當可能會帶來的影響作出的評估、任何沒有撤回的反對書及市建局對該等反對書所作的評議呈交局長作出考慮。

該項目已符合需求主導的先決條件，即在發出「有條件收購建議」起計的75天內，重建地盤內的每一地段有不少于80%不分割份數業權的業主接受市建局的「有條件收購建議」及簽署相關的買賣合約。

該項目總地盤面積約599平方米，毗連九龍道/僑蔭街。該建築物於1959年落成，樓高8層。建議中的發展將會包括住宅及零售用途。劃定該項目土地界線的圖則如附圖。

根據條例第28條，對該項目提出反對的人如因局長根據條例第24(4)(a)條作出的決定而感到受屈，可於2013年12月23日或之前(即在該決定公布後30天內)，向上訴委員會秘書提交上訴通知書(副本須送交局長)提出上訴。

2013年11月22日 市區重建局

教授賣湘菜得獎 憂「死亡之吻」

「書湘門第」指租期只剩下不足一年，擔心今次獲推介會帶來加租壓力。莫雪芝 攝

香港文匯報訊(記者 羅繼盛、王維寶) 米芝蓮獎是飲食界的一大榮譽，但部分食肆東主卻對此又喜又憂，因除了為食肆帶來名聲和客源，同時亦帶來加租的壓力。西環一間湘菜館剛於去年底開始經營，已獲得最新一期米芝蓮的「車胎人美食推介餐廳」，但由於租約期限只剩不足一年，老闆擔心獲獎會帶來租金壓力。另一間「車胎人推介」拉麵店則指，數個月前續租已被加租近一倍，且擔心引來更多生意會令食品質素下降。

香港大學化學系系主任陳冠華，從內地來港教書達10多年，去年開始在任教的港大附近開設了一間湘菜館。他指，開店是因為想有一個朋友聚會的地方，也可讓港大學生過來吃飯，他最終選擇了本港較少有的湖南菜。而「書湘門第」這個菜館名稱，也是因應他當教授，花了2個多星期想出來。

對於「書湘門第」開店只有一年，便獲選為「車胎人」美食推介餐廳，陳冠華卻表現平淡，稱自己沒有特別開心，但認為總是一件好事情。不過，當談到租金時，他就頗為擔心，指由於租期只剩下不足一年，也擔心今次獲推介會帶來租金壓力。

獲獎麵店總廚慶幸早續租

「麵鮮醬油房周月」總廚高島吉浩則表示，獲得米芝蓮推介對他們來說是一個挑戰，「本來在獲得米芝蓮推介前已經打算在九龍及新界開2間新分店，但現在反而更為緊張，擔心客人的要求會更高，同時會提醒員工不要因為希望做多點生意，令食品的質素下降」。他又指，幸好在幾個月前已經與業主續租，當時租金升幅已近一倍，如果在獲獎後才商討續租，加幅可能更加高。