

小鐵鍋生煎包 深坑臭豆腐

品茗台灣人情味



■高記

香港人去台北不少人去鼎泰豐朝聖食其18摺小籠包，不過可能有人未知與鼎泰豐幾步之隔的另一間浙江上海菜的名店高記，其名點生煎包同樣是必食。高記更是已故藝人沈殿霞(肥肥)生前去台灣必到之地。店裏店外，不管是雅致的裝潢還是服務人員的制服都透着濃濃的中國風，紅得相當討喜，有舒服的餐桌桌椅可慢慢享用，夠格調。不似鼎泰豐因多客人而變成行色匆匆的快餐食法。

賣點：

1985年高記由二代子孫接手後，陸續將店面擴建，裝潢卻保留傳統的上海風味，將產品多元化，「上海鐵鍋生煎包」已成為家喻戶曉的必點菜色，香酥蟹殼黃、小籠湯包、砂鍋餛飩等熱門的招牌菜。顧客可親眼目睹廚師生煎包的整個過程，當一鐵鍋生煎包端上桌時仍滋滋作響，熱氣騰騰，白胖胖的生煎包灑上少許芝麻，包子摺痕摺得漂亮，光看賣相很引人食慾，食完更讚不絕口，因為生煎包竟如小籠包般，有湯汁。

香酥蟹殼和綿細的酥皮一起入口也不會噁口，叉燒內餡是只香不油膩，非常美味。

而東坡肉常會附夾包，常說東坡肉的肥肉要好吃很容易，但瘦肉要肥嫩不柴還不能有騷味就不多，「高記」就做到了。

招牌菜砂鍋餛飩，湯頭要好喝食材好是關鍵，再來才是熬煮的方法與火候的掌控。以老母雞和金華火腿等多種食材熬煮出的上海老湯為湯底，再加入家鄉肉提味，乳白色的濃郁湯底中，翠綠色的青江菜、鮮美冬筍及吸滿了湯汁的百頁結，湯鮮甜美味。餛飩鮮含的膠原蛋白及大量鈣質，養顏益骨十分營養，這道湯品算是上海菜裏經典中的經典，沒品嚐過砂鍋餛飩鮮，不算吃過上海菜。

■高記東坡肉：附雪白對包夾東坡肉。



■透過一旁的玻璃，可以看見師傅們在廚房內忙碌地整生煎包。

台灣美食是令不少港人趨之若鶩的，在走訪台灣多間美食店時會發現不少是由家族繼承人主理，而且不少人都是出得廳堂，入得廚房的「煮」事人。就如今次走訪的浙滬料理店「高記」及深坑六孀婆豆腐，他們都是讀飽書回家打理餐廳的，他們的經營方針充滿人情味。

文、攝：焯鈴 鳴謝：台灣經濟部商業司



■高記招牌菜：蟹黃小籠湯包。

有古講

高記原創人高四妹出生於浙江省仙居縣，十六歲那年隻身離開家鄉到上海拜師學藝，把上海點心強調的細活兒運用得淋漓盡致。

他1949年離開熟悉的故鄉回國，帶在身上的沒有金條金塊，而是一身絕活真功夫，小伙子落腳台北永康街一呆就是一輩子。六十多年來傳承三代子孫，由路邊攤起家至今擴展至有4間店舖(永康、復興、中山、小團圓)，各有不同經營風格，但都只賣生煎包、蟹殼黃與油豆腐細粉等最傳統上海點心，由於口味地道，時常有官員以高記的點心招待外國貴賓，原創人曾被邀請至「總統府」表演現場製作。

為了優化產品，高記第三代傳承人費時多年研發將原本以大鐵鍋煎製的生煎包改良成小鐵鍋，而且能即煎好上桌，小鐵鍋盛載手工打造生煎包，充滿鮮度與熱度，生煎包也優雅了起來。

有客人問這麼大一間餐廳，有多好菜，為什麼選煎包作主打？老闆說：「其實不是我們選的，是六十多年來客人自己選的。」又提供很貼心的服務，在三層樓的餐廳內，特地將一樓座位保留給年高的長輩們。

高記見證了台北發展的一舉一動，經歷了全球經濟的一起一落，目前他們睇準機會向外擴展，但非常謹慎，不可以出錯，最有可能是回歸上海浦東。

往高記永康：捷運信義線 - 東門站 - 永康街1號



■餐後甜點是用米製成的糖糕，相思豆鬆糕，內含磨碎的豆泥，吃起來有點像過年吃的鬆糕。

■簇新的金字招牌，讓高記的門面看起來相當氣派。



■蒸臭豆腐和香酥豆腐卷



■深坑老街六孀婆現任老闆



■工作人員正在炮製豆腐



■深坑老街六孀婆

深坑豆腐與眾不同在於它是不用放石膏，多年來堅持採用鹽滷製法，即不用石灰或化學凝固劑，只用黃豆、海鹽及深坑地下井水作原材料，準確的浸泡時間及攪拌技巧，通過木炭燃燒加溫，用慢火固化豆腐，當豆漿和豆渣一起煮，便會令這股煙熏味更濃烈，成為深坑手工豆腐的招牌味道。獨特的炭熏味會吸引政要名人如蔣介石的家人到來品嚐。

佇立深坑老街百餘年的六孀婆食府，是清末發跡的倪弟、倪煙兄弟宅第，子孫已經傳到第四代，循古早流傳料理手法製做豆腐，有原味與臭味兩種，分為油炸、紅燒、清蒸等數十種吃法。

賣點：

六孀婆食府的老闆倪其鴻，原先在大學經營茶藝館，回到深坑開始研究豆腐美食，希望將豆腐這種表面平淡無奇的食物，賦予新的生命，利用深坑獨特的鹽滷豆腐，加上精心調製的配料、醬汁、裝盤，視覺與味覺同時享受。其中招牌菜有六孀婆豆腐、六叔公豆腐、香酥豆腐卷、包種茶豆腐、蒸臭豆腐等代表菜色。

老闆將特色菜一一擺上枱讓訪者試嘗，「六叔公豆腐」是以臭豆腐為基底，以麻辣湯汁的風味烹調，香酥十足，是代表男性的脾氣較火爆的意思，六孀婆的臭豆腐雖然「臭名遠播」，但與香港的臭豆腐相比臭味稍淡，大概是煙熏味中和了臭味，曾經試過，一點不難吃。

受不了重口味，不妨嘗試清淡的「六孀婆豆腐」，六孀婆豆腐是用由菜羹及魚肉煮成的，點上紅櫻桃、淋上菠菜芥汁，充分展現女性溫柔婉約的一道菜，像六孀婆給人的印象一樣。

其他的還有「香酥豆腐卷」，是用火烤的腐皮包裹內餡油炸料理而成，酥脆與柔軟的口感同時並存。以茶佐豆腐的「包種茶豆腐」是用嫩豆腐為主、皮蛋為輔，淋上以玉竹等中藥藥材細火熬成的芥汁，再灑上包種茶研磨的茶粉而成，口味雖清淡但豐富，濃郁的黃豆香和茶香同時在口中化開來！原來深坑除了豆腐之外，包種茶也是當地的另一個特產，主廚匠心獨具，將這兩種深坑特產結合在一起，就成了這道包種茶豆腐。

有古講

早在清末，深坑已是興旺的茶鄉，每天都有多艘船往來景美運送茶葉，直至陸路逐漸開發，取代了水路，深坑的茶葉生意也漸漸式微，時至今日已由食肆全面取代。長約300公尺的深坑老街，街尾有兩棵百年冬茄樹作地標，六孀婆這是一家一棟一百零一年歷史的閩

南式磚房，最早是倉棧，後來在倪家兄弟經營下改作雜貨店，再演變為食店。

六孀婆食府陳設簡單古樸，帶著歷史磨損而溫潤的木雕桌椅、一格格窗櫺、一面面的紅磚壁，配上柔柔的黃燈光和壁上精選的畫作、老照片、童玩、裝飾品，勾勒出當年老街的繁華盛況。來到店裏一定可以感受得到食府裡濃濃的古早味。走到店的最後面，便能看到潺潺溪流、聽到淙淙水聲……

「六孀婆」有其典故，一說是清末倪家有一模範母親，義行傳遍鄉里，鄉人習慣稱她「六孀婆」；倪衍宜排行老六，姪子稱他們夫婦為六叔公、「六孀婆」，故店以此為名。

前往深坑六孀婆方法：乘捷運文湖線(往動物園方向)在木柵站下車，轉乘660、819等公車在深坑站下車。



■深坑老街六孀婆



■走到店的最後面，便能看到潺潺溪流。



■深坑老街六孀婆招牌菜：六孀婆菜翡翠豆腐。

識。例，學到一些簡單風水常識。

■勞斯本身是學油畫專業的，曾任職電視台美術部管理層，亦愛好鑽研玄學風水，形象包裝，由於經常幫助朋友化解疑難雜症，漸漸累積了一定的戰績，如今請他在此同大家分享，大家可透過真實事例，學到一些簡單風水常識。

yukkongsir@yahoo.com.hk

氣流不可輕視 經常有朋友問，一間房屋具備什麼條件才能成為財氣屋？一般情況下，要求大門開於財位，室內保持充足陽光及確保空氣流通。如果門外狹窄或雜物阻礙，即使方位吉祥，也難招旺。風水學認為財運隨氣而來，大門不僅是出入的門，也是財氣進入的開口，因此一定要保持暢通無阻，才能令財氣真正入屋。

話說風水

藏傳卦一 生肖

文：鑽治

鼠 少苦楚，等於激勵是這周的格言，凡事但求無愧於心就可了！

牛 努力不懈，辛苦不斷的事情，最終得到改善，再多也是值得的。

虎 多疑、多慮、多心令到你你不信任身邊人，因而關係變差，切記留意。

兔 有好的千里馬，亦需要有良好的伯樂提攜，好好裝備自己，上位有望。

龍 學識包容，以及等待，對你來說一定是好的提示，急也無用。

蛇 既然是有心人，何需再費時尋覓，一切自有命數，投入享受吧！

馬 有男女貴人的幫助，令到你所有事情都如有神助，招人妒忌呢。

羊 有心事煩擾，未能放鬆，建議多找相關人士幫忙，有望解決。

猴 有衝勁、有雄心、有熱誠，只要配合理機會，一定會成功的，機會來了。

雞 多聽前輩說話，對自己其實是莫大裨益，有云：家有一老，如有一寶。

狗 有桃花運呢，但切記認真對待，否則可以是嚴重的桃花劫呢！

豬 有重大變化等待你，此乃宿命，亦不需過分擔心，可能是好運連連呢！

塔羅星座

文：BENNY WONG

白羊座 今周抽到代表光明前路一樣的太陽牌，熱誠的心令你做起事來，特別有衝勁，無往而不利。

金牛座 一輪衝鋒陷陣令你身心疲累，就如節制牌一樣需要多些休息，學曉要忙裡偷閒，不然鐵人也會生病，到時就辛苦了，得不償失。

雙子座 抽到力量牌的你，要知道世界上是沒有免費午餐的，想得到更好的收穫，首先要學會忍耐。

巨蟹座 抽到代表愛神戀人牌，邱比特會在這星期的愛情路上指引着你，找到甜蜜的蜜糖兒呢！

獅子座 高塔預告你這星期各方面運氣變化非常，進行中的工作將會有所改變。

處女座 小心月亮女神牌所帶給你的不安及思緒的混亂，凡事應向好的一方面想像，締造更多的正能量，勿瑟縮一角憂慮度日。

天秤座 隱士話你知，學習是無分年齡及性別的，只要能發展所長，就應鼓起勇氣來面對前方。

天蠍座 這周貫徹始終地去玩樂嬉戲，人緣運如魔術師般強勢，但要小心因大意而導致損失。

射手座 世界牌顯示你才情橫溢，一舉手一投足都散發出滿足的表情，面上更流露出好運的笑容！

山羊座 女教皇代表了這星期有進修修習的決定，希望藉著修習來提升自己的實力及學識，以作將來的基礎。

水瓶座 星星牌令你無窮的幻想空間，想東想西以至不善表達及行動，若只懂空想，不付諸行動是不會成功的。

雙魚座 審判牌提示你係時候要破舊立新了，只懂墨守成規不變通，將不進則退！