

人写的



煎豆腐、煎萝卜糕及黏饭

▲潘影儿回忆经营豆品店的点滴



▲由艺术爱好者Agnes绘画的作品 作者供图



▲店内出售的豆制品



▲潘影儿将煎酿三宝入袋给客人

大公报记者 许咏妍 (文、图)

有些店铺面对结业，只会在一星期或者十日前告知街坊朋友、客人，潘影儿则早早就挂上横幅。“早在7月18日（星期六）就挂上，我想早点通知大家，等客人可以分散来，不要一次过来，大家有什么事都不想啦。”

她续言：“挂的时候，自己都忍不住……但是无可奈何，预计到有这一天，也要面对的。但我同自己讲：‘（我最终）会走的、会走的、会走的。’同真正知道这个事实，个心痛好多，就这样……9月27日就是我们的last day（最后一天）。”她讲得很慢很慢，每粒字是慢慢地吐出，声音变得有点沙哑。

接手后曾越低谷

回想当初，潘影儿透露其父23年前买了这盘生意（“公和”），当时自己大概19岁左右。她说：“一开头我帮手收钱，到后期出去打工，到2006年再回来。（为什么会回来？）那时候自己接近30岁，想找一份可以做得长远一点、做到老，而且稳定的工作。”

怎知爸爸就突然叫我去他公司做，不过不是这里，是他第二盘生意的写字楼。怎知做了几个月，“公和”听电话的员工不做，之后爸爸叫我回来听电话，就变了天天都在这里。”

潘影儿回来豆制品店两三年后，她爸爸就离世，“当初没有想过爸爸这么快就离开”。其后，她全权接手后就发现店铺在外欠了很多钱，其中在旺角24小时的店铺也在亏钱，她唯有努力经营，回想当时

是她最瘦、最辛苦的时候，吃不了饭，没有时间睡觉，终于在四五年前才慢慢偿还所有债务。今天，九龙城店又面临结业……

一缸一瓦满风霜

九龙城“公和”结业消息一出，不少街坊频频到访买豆浆、豆腐花，希望在味蕾上留下豆香回忆，更吸引一班艺术家、摄影师前来写生、拍照，将店铺仍然经营的景象记录下来。

这家店的豆制品，以街坊价出售，也是其卖点之一。

看着店内摆设、装修，充满了历史的味道，问到会否在其他地方再开设一模一样的“公和”？她说：“一模一样的话，我觉得有些困难。某些组件，好似瓦缸、铁闸、招牌等，尽量带得走、拆得到、拿得到的都拿走。”不过她表示如果真的要重开，都只会选址在九龙城，否则宁愿不重开。

有影记知道“公和”要结业后，同老板娘说“如果将来重开一定要通知他们”。潘影儿笑说：“大家亦讲过之后要一起旅行，我们很难有机会一起去逛街。试过最齐心一起拉闸，因为有影记入医院，我们一起拉闸收铺再去看他。但你说，大家都有一头家，夜晚如何出来吃饭？有一些影记第二天要早起，所以我们只好一起出去吃饭。”

这是一家豆制品店，更是一个充满人情味的地方，也承载着无数人的回忆。尽管结业，但回忆长存。有缘再见。

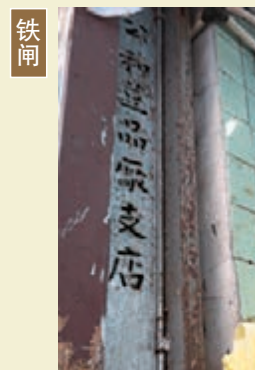
豆品飘香 咸追忆

香港九龙城公和结业

九月尾正式结业

面对投放了多年感情的店铺要正式结业，潘影儿不禁哽咽：“之后就找人写把毛笔字先写好啦，亦找人想了这八个字（光荣结业 有缘再见）出来，最初将横幅放在别人的店铺内。当时不敢告诉员工，想做到最后一刻。我们都在这里多年……好浓厚的感情……对员工、铺、街坊。”

在结业前，记者来到九龙城“公和”，店铺用一条绳拦着，以免客人入内堂食，只许外卖。有客人高叫：“两碗冻豆花……”来买煎酿三宝、豆腐花、豆浆等的客人，络绎不绝。记者面对面与潘影儿做访问，但显然她的身体向店外倾斜，不时关注着客人。“你拿个纸袋给她了……”“没有货呀……”没有停下来的意思。



老店旧物藏情

速写作品展

城市记录

九龙城“公和豆制品厂”结业消息一出，连日来有不少食客光顾，更吸引本地艺术爱好者前往绘画。结业的前一个周末，有团体自发在店铺毗邻举行“画下嘢×公和豆制品厂城市速写作品展”，展示31位香港本地艺术爱好者早前描画“公和”的画作，Agnes是其中之一，她坦言是第一次绘画这家店。作品展在9月26、27日再度举行。



▲城市速写作品展展示有关“公和”的作品 Agnes供图

客人印记

幕幕深刻

当记者在九龙城“公和”门外拍照时，不断有小朋友、中年人、老人家同店主潘影儿打招呼，犹如家人般的亲切，充满着人情味。“有一些客人，老的看着他走，有时候过身之后，是他们的子女回来告诉我。有一些由小时候开始，到怀孕，之后再见着她生两个（孩子）……我记得有个婆婆，当年每次来都吃煎酿三宝，后期她生病就没有出现，再见她的时候是同保姆一起，当时她面

色不好，但每次来都请我们吃蛋挞。最后见的两次，她要坐轮椅，由儿子带她来，又是买盒蛋挞给我们。现在我们挂了横幅这么久，她都没有来过，我觉得不乐观的了……”

她更记得不同的顾客，“好多顾客都是在特定日子到访，有些逢初十五来，有些星期六来，有一些自己带碗、杯来的，我全部记得住。”潘影儿更笑言有妈妈客人告诉她，其小朋友得知豆制品店结业后大哭出来，因为无法再喝这里的豆浆了。



▲店铺结业前，吸引不少街坊光顾，还有人（右方）专程来写生

非一般和牛烧肉

简饮择食 简嘉明

近月香港的限聚令稍为放宽，市民已急不及待相约饭叙。上半年大部分时间呆在家中的笔者也“出关”，与朋友到位于上环皇后大道中255号地下的Yakiniku Great享用了一顿美味难忘的午餐。

这家餐厅主打日式烧肉，品牌源自日本神奈川县川崎市，香港是首间海外分店。上网查找，不难发现许多顾客也在饮食资讯平台赞它。Yakiniku Great的特色是极重视货源，供应日本A5和牛，为确保质素，店家会将整头牛买下，而非贩售预先屠宰包装批发的牛肉。故此，除了优质的牛肉外，餐厅还能供应多款和牛稀有部位

（只占每头牛3%）作烧烤食材，如肩胛骨内侧肉、肋脊和前腿肉，非常珍贵，加上每天也有厨师发办，为客人设计最时令的餐单，怪不得备受推崇。

过去餐厅只做晚市，平均消费800元（港元，下同）以上。受疫情影响，现在也做午市，而且供应200至500多元的午市套餐，质素却绝不欺场。前菜的辣味泡菜爽脆香甜，令人胃口大开；沙律美味，蔬菜嫩绿新鲜；再来一件和牛寿司，入口即溶。主菜方面，餐厅会安排服务员为每位客人烤肉和说明示范，务求让客人品尝到在专业手势和准绳火候下烧出来的食物。片片薄切和牛色泽嫩红、油花明亮。

朋友是常客，熟练地教我先将一小块油脂涂在炉板上，然后将肉片放进，每面各烤三秒就可食用。入口当下就知货真价实，该店的和牛不单肉味香浓，更肉汁丰富，油分适中，十分美味。接着是烧牛舌，十分高质，软滑细致，没腥昧，蘸特制酱汁、配米饭，可说大满足。

感谢好友带我吃非一般美食，很想一尝再尝，并约其他“牛魔王”好友前往聚会。温馨提示，受疫情影响餐厅服务时间会不定期变更，也不一定提供午市服务，所以记得先上网查阅相关资讯，并致电订座。最近餐厅推出晚市外卖服务，更有烤炉铁板租用，让客人安坐家中享受和牛盛宴，大家不妨一试。



▲薄切和牛



►牛肉每面只需烧三秒