



大明星的巷弄秘店：民聲冰室·
合益泰小食·順興車仔麵·生記
海鮮酒家／懷念正宗港味老字
號：得如酒樓·時新快餐店·金鳳茶



**港仔的
巷弄秘店
50+**

餐廳·小巷豬骨粥／私房
食肆大公開：八寶清
湯腩·心美菜館·德
發牛肉丸·洪記士多
／在家也能做出香
江美味：廖孖記·
蝦記麵廠·和珍臘
味家·石澳梅菜王

香港老味道



單純為了美食，足以成為到香港旅行的唯一理由。



吳家輝 著

周潤發、梁朝偉、周星馳
陳奕迅、鍾楚紅
容祖兒也愛
吃，大啖香港巷
弄裡的好滋味。



港仔的
巷弄秘店
50+

香港老味道

吳家輝 著

香港老味道

港仔的
巷弄秘店
50+



作者 吳家輝
副總編輯 郭燕如
主編 黃郡怡
封面設計 周慧文
版面設計 周慧文·洪玉玲
美術設計 周慧文·洪玉玲·徐禹晨
特約美術設計 駱如蘭
行銷主任 呂妙君
封面人物攝影 呂剛帆
封面人物服飾 CHEWTHECUD
封面人物髮型 Domanic / Orient 4

發行人 何飛鵬
PCH集團生活旅遊事業總經理 許彩雪
社長 李淑霞
出版公司 墨刻出版有限公司
地址 台北市104民生東路二段141號9樓
電話 886-2-2500-7008
傳真 886-2-2500-7796
E-mail mook_service@hmg.com.tw
網址 www2.mook.com.tw/wp
旅人誌Blog itraveler.pixnet.net/blog
旅人誌粉絲團 www.facebook.com/travelerluxe

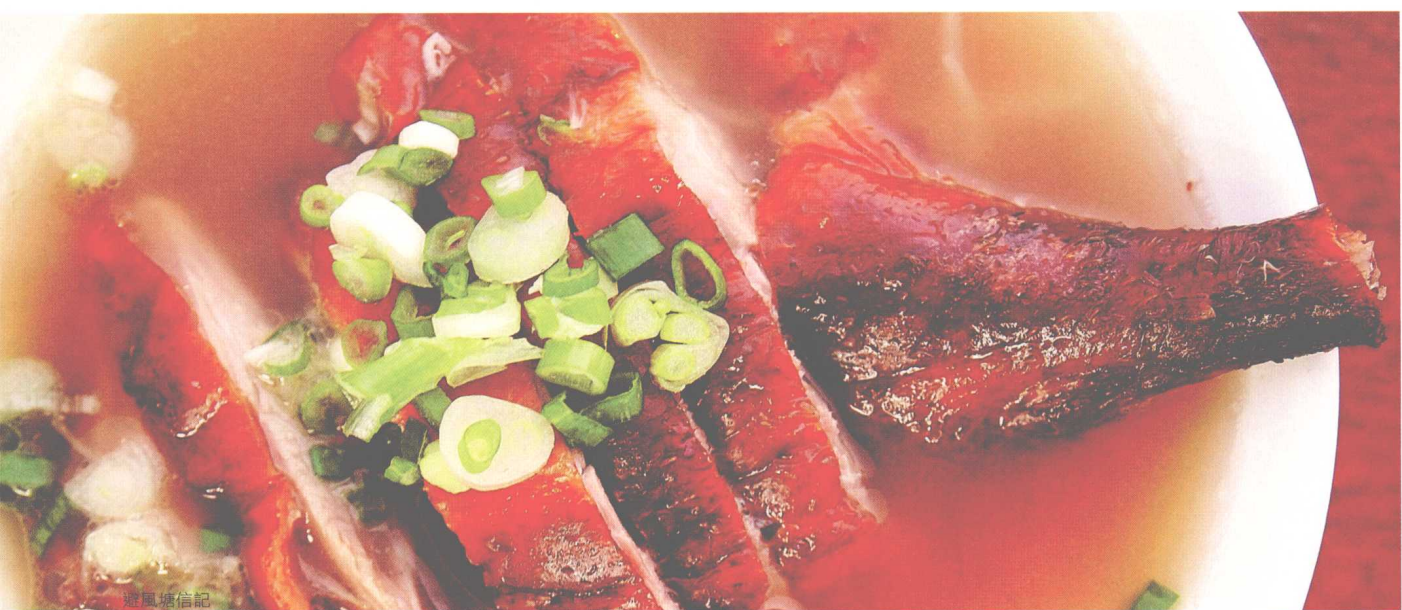
發行公司 英屬蓋曼群島商家庭傳媒
股份有限公司城邦分公司
城邦讀書花園 www.cite.com.tw
劃撥 19863813
戶名 書虫股份有限公司
香港發行所 城邦(香港)出版集團有限公司
地址 香港灣仔駱克道193號東超商業中心1樓
電話 852-2508-6231
傳真 852-2578-9337

經銷商 農學股份有限公司(電話:886-2-2917-8022)
製版 藝禪彩色製版股份有限公司
印刷 科樂印刷事業股份有限公司
ISBN 978-986-289-084-4
城邦書號 KY0020

初版2012年11月 定價350元
版權所有·翻印必究

國家圖書館出版品預行編目資料

香港老味道·港仔的巷弄秘店50+/吳家輝 著
初版/台北市:墨刻出版:家庭傳媒城邦分公司發
行,2012.11 160面;19*26公分—WALKER個人旅行:
KY0020 ISBN 978-986-289-084-4(平裝)
1.餐飲業 2.小吃 3.旅遊 4.香港
483.8 101020378



目錄

002

【自序】

做個龜毛的吃貨

008

【獨鍾老字號】

010

《桃姐》主僕情真實上演中：金鳳茶餐廳

014

鎖住港式飲茶時光的老酒樓：得如酒樓

018

吸啜豬腸粉，周潤發也難忘的香江記憶：合益泰小食

020

燒鴨左腿最好吃？六十年燒鴨店解謎：清真惠記

022

香江粥王，嚴守豬骨粥底老字號：生記粥品專家

026

牽引四十年情懷的金黃蛋塔：豪華餅店

030

張艾嘉夏日甜湯養生學：浩記甜品館

032

不在麥當勞！香港第一個漢堡傳奇：時新快餐店

034

滷出潮州二十年好味道：鹵八鵝店

038

中西融合，港式麵包老口味：快樂餅店

040

龜苓膏的百年基業：春回堂

042

鮮活魚蛋，老街坊的真情滋味：新景記粉麵家

046

大口飲涼茶的港人天性：三不賣

048

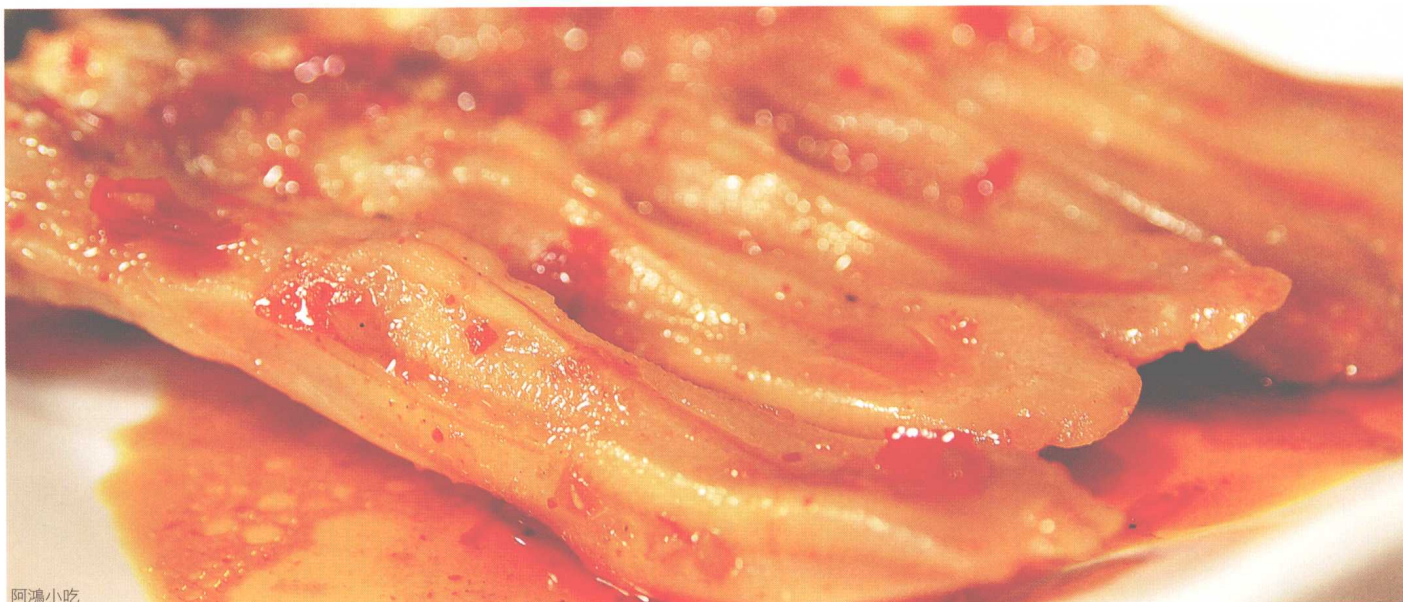
陪伴中環成長的小舖：公利真料竹蔗水



坤記煲仔小菜



蠔記麵廠



阿鴻小吃

【街頭滋味】

- 050 坐在街頭也要吃！陳奕迅的私房美味：民聲冰室
- 052 梅艷芳的深夜食堂：小巷豬骨粥
- 056 《食神》牛丸真實版：德發牛肉丸
- 060 石澳後灘懷念周星馳牛腩：洪記士多
- 064 一口咬下粉腸爆湯癮：永記潮州粉麵
- 066 老饕追求的極致鍋巴：坤記煲仔小菜
- 070 模仿不來的街頭風味：泉昌美食
- 074 潮州粿現身，意志力大考驗：曾記粿品

【私房食肆】

- 076 鍾楚紅也要排隊的車仔麵：順興車仔麵茶餐廳
- 082 清湯腩私房店，忍痛大公開：八寶清湯腩
- 084 小心燙口！大啖噴汁餡餅：唯珍上海麵家
- 086 收錄口袋名單，兼賣潮州滴水的茶餐廳：心美菜館
- 090 大口吞下正宗羊羶勁兒：雲南阿老表黑山羊湯鍋米線
- 092 三大點心師傅坐鎮小小點心坊：聚點坊
- 094 香江節奏裡的慢食哲學：摩廚麵館
- 098 蛋香銷魂，獨家特製寬蛋麵：壹碗麵



八寶清湯腩



坤記煲仔小菜

目錄

- 124 ● 武藝與廚藝雙全的傳奇大師：紅廚
- 120 ● 黎智英和王菲也要擁護的媽媽味：生記海鮮酒家
- 118 ● 靠點心躋身全球最佳餐廳：點點心點心專門店
- 114 ● 走向國際的星級滴味：阿鴻小吃
- 110 ● 船艇內的避風塘炒蟹：避風塘信記
- 108 ● **【庶民晚宴】**
- 106 ● 特調藥材，呈上湯頭新鮮貨：蘭香麵家
- 104 ● 好吃烤乳豬，全憑師傅真功夫：賣豬仔特式燒烤坊
- 102 ● 莽夫廚神的香濃牛筋丸：成記牛什粉麵



全圖茶餐廳



唯珍上海麵家



金鳳茶餐廳

正宗港味分區索引

【附錄】

158

156

154

152

150

148

146

142

140

138

136

132

128

126

【美味伴手】

- 158 再現失傳廚藝的米其林推薦餐廳：得龍大飯店
- 156 客人連暑假保留，嚙出排檔人情味：祥正飯店
- 154 羊癡必嗜，香港回教徒的美食天堂：馬家莊清真館
- 152 一戰成名的鐵板黑椒豬手：小炒皇
- 150 飯後大啖甜品，許鞍華也成信徒：金源小館
- 148 以豆腐乳創作義大利麵：廖孖記
- 146 在家做出麵店好味道：蝦記麵廠
- 142 等待雞蛋卷飄香的排隊人龍：德成號
- 140 以五花八門的飄香臘腸辦桌：和珍臘味家
- 138 吸引梁朝偉的甜蜜手藝：May's Cookie 一口曲奇
- 136 用梅乾菜創作美食的懶人妙法：石澳梅菜王
- 132 無論如何也要帶上飛機的檸檬蜜餞：檸檬王



豪華餅家



生記海鮮酒家

港仔的
巷弄秘店
50+

香港老味道

吴家辉 著

做個龜毛的吃貨

1. 我不是食家。
充其量是愛吃貪吃的吃貨一名。

2. 本吃貨有點年紀，深明品嚐美食名額有限之理，吃一頓，少一頓，一切難吃的，統統拒絕放口中。
3. 又因本人為脾氣火爆牧羊座，雖然早已收火，理應EQ日漸高，唯獨遇到難吃的，仍是禁不住生氣，準會嘩嘩嘩啦的一口氣罵出來。

4. 例子：

某次和墨刻編輯部飯聚，同事選擇了網上熱爆的餐廳一間，本以為去吃大餐，可惜餐點上桌，湯是溫的蛋是冷的，為了維持禮貌亦為了保護推薦此餐廳的同事之弱小心靈，沒有立即發難（可見敵人亦為有良心之好人一名），只是之後不免在編輯小姐面前說啊說的說個天荒地老仍在說。難為編輯小姐從此每約飯局，都會先來電徵詢意見，過後又會一直追問好吃與否。

5. 本吃貨終於要推出介紹香港餐廳的美食書。

或許習慣了我對吃的刁難，編輯小姐了解我會為尋吃覓好滋味而龜毛的獨特個性，發現以上所說的123可以是缺點，反過來看亦是寫書之優點，特別是她旅遊香江時跟著在下介紹的跑去吃過訪踏過，才知道我所說的貨真價實好料理真的是好味道後，於是在二〇一〇年推出《潮敗最香港：吳家輝的私房潮店》後，再度邀請寫一本香港美食餐廳的書。

6. 本為麻煩人，總有麻煩事。

原本出書程序很簡單，簽約落實了，開始採訪寫作、設計編輯，再來推出便完事。可是出書日期由二〇一一年一直推延至二〇一二年四度改期，全因在下工作項目太多太忙碌，一拖兩年，所以說「終於」，實非無的放矢。

7. 兩年之間變動多。

推出日期改了又改，即便本書主題亦由介紹一百間餐廳修改至五十間，從中西美食大雜燴，變為弄巷訪尋老味道。

8. 怎會被難倒？

不過總不會簡單的把平常光顧愛吃的，如此這般唏哩嘩啦一股腦兒寫下來，還是先把餐廳名字記下，再從必吃、推薦、特色、港味不同方向切入，選出五十間餐廳來，這樣才不辱吃貨之名。

殊不知於採訪期間，和店主們在美味以外還聊出了一份香港人情味。通過他們的經營故事，體驗到那種不怕死的孤注一擲和死而後生的放手一搏之香江人民傳統精神，亦從他們言語之間，道出了過去的老香港如何走到當今新香港的種種，勾起了不少兒時逸事。

9. 這種種的意料之外，全被我一一寫到書中來。

於是文字分享不僅在於美食共嗜，還包括了一種香江情懷，希望看官們閱讀過後，不再只以購物或美食掛帥遊歷這小島，在了解了明白了之後，會喜歡了愛上了，從此把香港珍而重之放心中。

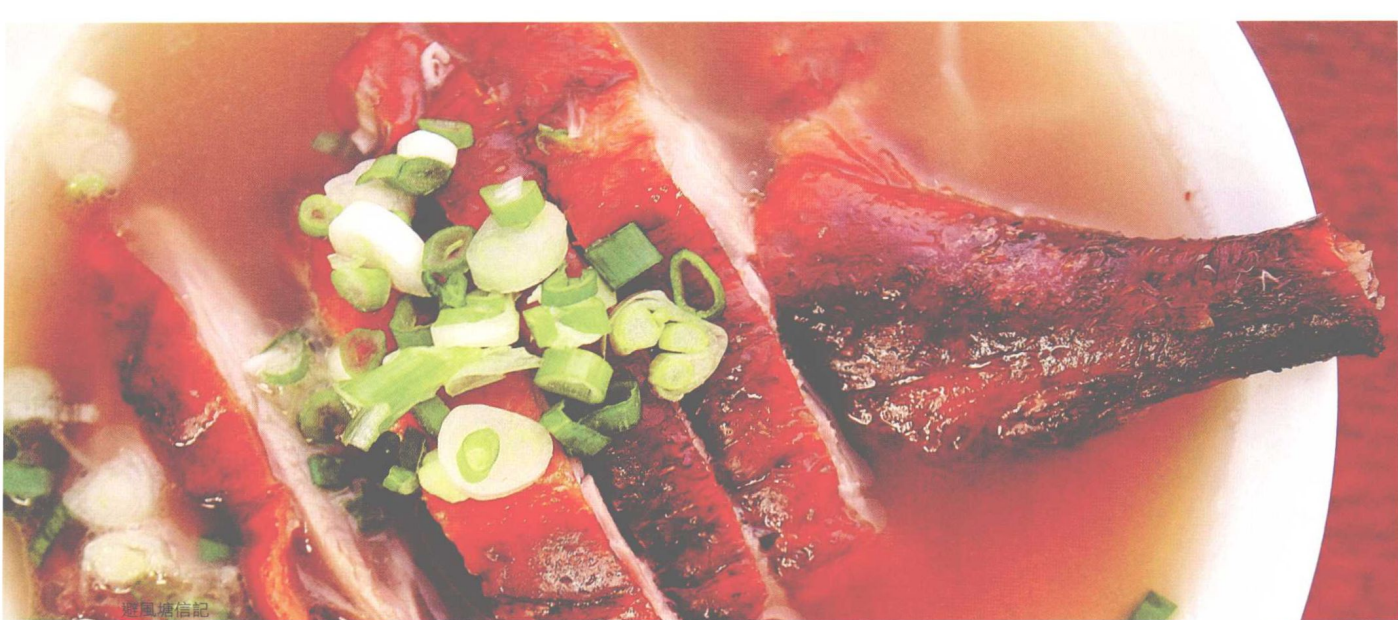
10. 最後。

真的是最後，因為每次寫書都視之為最終回，所以一定要鳴謝在寫作過程中伴我一路走來的各位。

謝謝李社長的提攜、Momo 的不斷鼓勵，那怡對我運交文稿的包涵和容忍、妙君在行銷上的努力大推，還有墨刻編輯部的各位同仁們。又感謝 Shanna 小姐於在下腦枯腸竭時不斷亂說瞎掰來刺激我的大腦神經；還有小狗咖啡在凌晨無人時陪伴在側為我寫稿時驅寂寞；還有一位永遠邊罵邊解救我於水處火熱中的人物，以後所有救亡運動都繼續有勞您來奮力營救。當然還有讀者看官們，或許沒有把書買下，只是在書店中隨便翻閱，但能讀到這頁這段這一行，同樣是對我的忍耐，都是要謝的。

至於已把《香港老味道·港仔的巷弄秘店 50+》帶回家的各位，由本吃貨介紹的香港五十間餐廳會出現怎個光景？請繼續翻閱以下一百多頁便自有分曉。





目錄

002

【自序】

做個龜毛的吃貨

【獨鍾老字號】

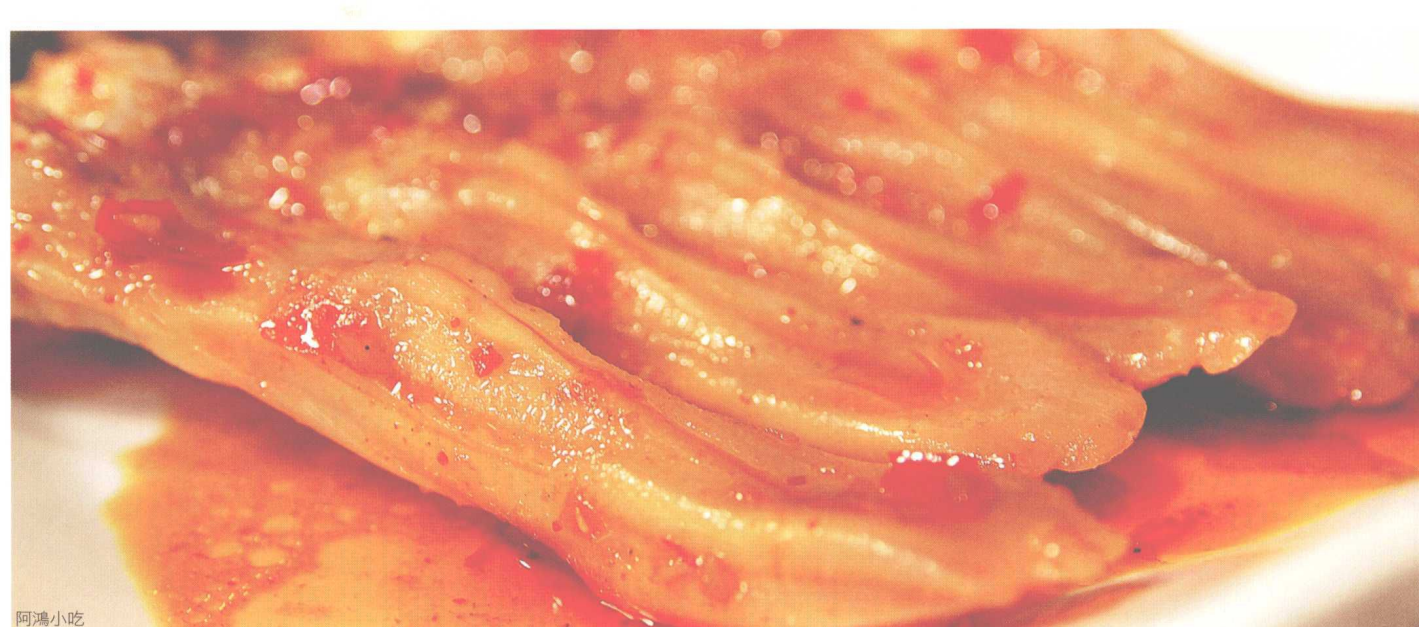
- 008 《桃姐》主僕情真實上演中：金鳳茶餐廳
- 010 鎖住港式飲茶時光的老酒樓：得如酒樓
- 014 吸吸豬腸粉，周潤發也難忘的香江記憶：合益泰小食
- 018 燒鴨左腿最好吃？六十年燒鴨店解謎：清真惠記
- 020 香江粥王，嚴守豬骨粥底老字號：生記粥品專家
- 022 牽引四十年情懷的金黃蛋塔：豪華餅店
- 026 張艾嘉夏日甜湯養生學：浩記甜品館
- 030 不在麥當勞！香港第一個漢堡傳奇：時新快餐店
- 032 滷出潮州二十年好味道：鹵八鵝店
- 034 中西融合，港式麵包老口味：快樂餅店
- 038 龜苓膏的百年基業：春回堂
- 040 鮮活魚蛋，老街坊的真情滋味：新景記粉麵家
- 042 大口飲涼茶的港人天性：三不賣
- 046 陪伴中環成長的小舖：公利真料竹蔗水
- 048



坤記煲仔小菜



蝦記麵廠



阿鴻小吃

【街頭滋味】

- 050 坐在街頭也要吃！陳奕迅的私房美味：民聲冰室
- 052 梅艷芳的深夜食堂：小巷豬骨粥
- 058 《食神》牛丸真實版：德發牛肉丸
- 060 石澳後灘懷念周星馳牛腩：洪記士多
- 064 一口咬下粉腸爆湯癮：永記潮州粉麵
- 066 老饕追求的極致鍋巴：坤記煲仔小菜
- 070 模仿不來的街頭風味：泉昌美食
- 074 潮州裸現身，意志力大考驗：曾記裸品

【私房食肆】

- 076 鍾楚紅也要排隊的車仔麵：順興車仔麵茶餐廳
- 082 清湯腩私房店，忍痛大公開：八寶清湯腩
- 084 小心燙口！大啖噴汁餡餅：唯珍上海麵家
- 086 收錄口袋名單，兼賣潮州滷水的茶餐廳：心美菜館
- 090 大口吞下正宗羊羶勁兒：雲南阿老表黑山羊湯鍋米線
- 092 三大點心師傅坐鎮小小點心坊：聚點坊
- 094 香江節奏裡的慢食哲學：摩廚麵館
- 098 蛋香銷魂，獨家特製寬蛋麵：壹碗麵



八寶清湯腩



坤記煲仔小菜

目錄

- 124 ● 武藝與廚藝雙全的傳奇大師：紅廚
- 120 ● 黎智英和王菲也要擁護的媽媽味：生記海鮮酒家
- 118 ● 靠點心躋身全球最佳餐廳：點點心點心專門店
- 114 ● 走向國際的星級滷味：阿鴻小吃
- 110 ● 船艇內的避風塘炒蟹：避風塘信記
- 108 ● **【庶民晚宴】**
- 106 ● 特調藥材，呈上湯頭新鮮貨：蘭香麵家
- 104 ● 好吃烤乳豬，全憑師傅真功夫：賣豬仔特式燒烤坊
- 102 ● 莽夫廚神的香濃牛筋丸：成記牛什粉麵



金鳳茶餐廳



唯珍上海麵家



金鳳茶餐廳

<p>158</p> <p>【附錄】</p> <p>正宗港味分區索引</p>	<p>156</p> <p>● 無論如何也要帶上飛機的檸檬蜜餞：檸檬王</p>	<p>154</p> <p>● 用梅乾菜創作美食的懶人妙法：石澳梅菜王</p>	<p>152</p> <p>● 吸引梁朝偉的甜蜜手藝：May's Cookie 一口曲奇</p>	<p>150</p> <p>● 以五花八門的飄香臘腸辦桌：和珍臘味家</p>	<p>148</p> <p>● 等待雞蛋卷飄香的排隊人龍：德成號</p>	<p>146</p> <p>● 在家做出麵店好味道：蝦記麵廠</p>	<p>142</p> <p>● 以豆腐乳創作義大利麵：廖孖記</p>	<p>140</p> <p>【美味伴手】</p>	<p>138</p> <p>● 飯後大啖甜品，許鞍華也成信徒：金源小館</p>	<p>136</p> <p>● 一戰成名的鐵板黑椒豬手：小炒皇</p>	<p>132</p> <p>● 羊癡必嚐，香港回教徒的美食天堂：馬家莊清真館</p>	<p>128</p> <p>● 客人連署保留，嚐出排檔人情味：祥正飯店</p>	<p>126</p> <p>● 再現失傳廚藝的米其林推薦餐廳：得龍大飯店</p>
--	---	---	--	--	--------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	--------------------------	---	-------------------------------------	--	---	--



豪華餅家



生記海鮮酒家

新景記粉麵家



鹵八類店



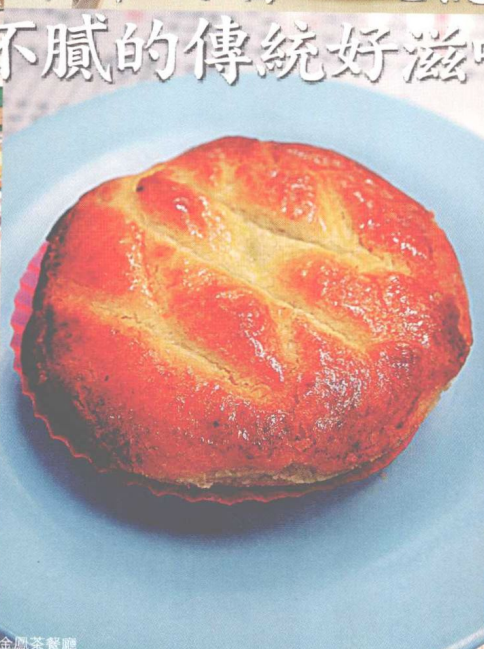
合益泰小食



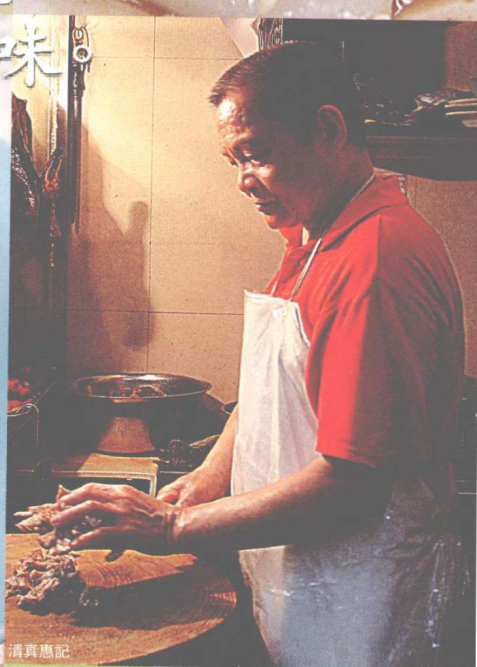
數十年的香江記憶， 嘗不膩的傳統好滋味。



時新快餐店



金鳳茶餐廳



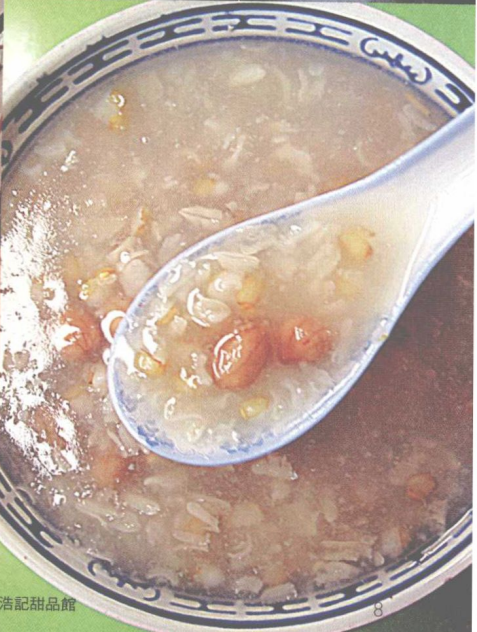
清真惠記



得如酒樓



回春堂



浩記甜品館

快樂餅店

HAPPY CAKE SHOP

皇后大道東
106

獨鍾老字號



金鳳茶餐廳。得如酒樓。合益泰小食。清真惠記。
 生記粥品專家。豪華餅店。浩記甜品館。
 時新快餐店。鹵八鵝店。快樂餅店。春回堂。
 新景記粉麵家。三不賣。公利真料竹蔗水。



金鳳茶餐廳

《桃姐》主僕情 真實上演中

必嚐美味
菠蘿包、冰奶茶
雞批(雞派)



金鳳茶餐廳

add 香港灣仔春園街41號
tel +852-2572-0526
time 6:00~19:00
price 人均消費HK\$40~HK\$60
access 港鐵灣仔站A3出口

02 明星紅人也愛吃 張家輝

影

評都說導演演成就了港片《桃姐》奪得多個不同國際電影大獎的奇蹟，我卻覺得片中呈現的主僕情深細膩動人，亦是獲獎的原因之一。

有人說如此主僕關係只存在於老一輩之中，當今現世難得一見，卻給我在金鳳茶餐廳遇上了。

沉重紮實的菠蘿包

話說金鳳茶餐廳於一九五六年由余氏夫婦創立，原址在太原街上，因大樓拆卸，夫婦二人決定金盆洗手，移民美國退休去。

「本來都已經在那邊安頓好了，以前的員工卻一直邀請我們回來香港。」現年七十八歲的余太太中氣十足地說。

原來一班合作多年的老夥計捨不得舊老闆，先斬後奏私自租下新店面，再請余氏夫婦回來主持大局。作風行事一向海派阿沙力的余太太二話不說，立即決定和丈夫回歸香江，從此金鳳茶餐廳再戰江湖，於春園街上開業至今。

余太太說著過往故事，大嗓門中充滿了豪氣、隨意，難掩員工對僱主