



葉SIR食經
葉樹堃 | 逢周六見報



金錢雞



茄汁煎蝦碌



白玉法海團圓



琵琶鴨

灣仔益新食懷舊粵菜

懷舊粵菜一年總會食上十次八次，我最愛到「陸羽」和「旺角鳳城」重溫舊日粵菜滋味，石議員則對光顧了數十年的「益新」念念不忘，最近召集我們一眾饕餮友，由剛在馬場大有斬獲的鄧名高作東，在「益新美食館」搞了頓懷舊午飯。

「益新」是家有幾十年歷史的老店，早期好像位於北角雲華酒店內，上世紀六十年代搬到灣仔駱克道，過去數十年先後在跑馬地成和道，利舞台和渣甸山等地營業，四年前回歸灣仔，在軒尼詩道五十號現址營業，最近更把地庫租下，餐廳的座位數目因此大幅增加。

「益新」午市有傳統點心供應，我們試了蝦餃、燒賣和灌湯餃，蝦餃燒賣水準一般，太座最愛「古法灌湯餃」，一籠兩大隻，黃色的餃皮煙煙韌韌，餃內是用雞骨熬成的香甜雞湯，湯跟餃皮同食口感甚佳，這是工序繁複的「老點」，九十二元一籠是物有所值，每日賣完即止，想食的話最好預訂。

我們跟着食「鍋貼蝦多士」，這是在「陸羽」必點之菜，「益新」做這菜的水準也不俗，蝦肉鮮甜，多士香脆，蘸些雜果沙律醬，是正宗懷舊食法，不愛沙律醬的話，可以改點噏汁，同樣香口美味，跟東道主帶來的布根地白酒是天作之合。

「益新」的燒臘出名，尤其以叉燒最受歡迎，但每天供應有限，賣完算數，所以訂位時最好同時預留。懷舊燒味有金錢雞和琵琶鴨，趁神醫去了外遊，鄧名高兩樣點齊，一於食完再搵神醫。「吊燒金錢雞」是三層肉串在一起的另類「三文治」，上面是燒雞肝，中間是叉燒，底層是冰肉，冰肉是用糖醃了七八天的肥豬肉，晶瑩甜滑，由於工序費時，很多餐廳現時都不做此菜。金錢雞香口肥美，食完膽固醇肯定超標，最好淺嘗即止，試過便算。

琵琶鴨近年已很少食，今次有緣再遇當然要食多兩件，鴨燒得香脆肉滑，乾身得來略嫌皮下脂肪較少，石議員認為最好像鄧名高一樣，肥一點才有迫爆油香的效果！除了琵琶鴨外，「益新」的「家鄉炆米鴨」用大頭菜來炆，汁濃味美，也值得一試。

主人家為了要好運繼續來，特別點了意頭菜「茄汁煎花蝦碌」，用茄汁煎的大海花蝦香甜美味，紅噹噹意頭甚佳，是當年婚筵喜宴必備之菜，是日我們食的蝦蝦頭爆糕，但可能因為太大隻，蝦肉有點韌，是美中不足。

「西檸煎軟雞」和「沙律煙焗鯧魚」是「益新」最受歡迎的招牌菜，煙鯧魚用的是來自南中國海的鷹

鯧，三斤至五斤重一條，（三斤以下的魚肉質較削，五斤以上的肉則較嘍），魚的煙燻味道不算太濃，有種水果的香味，最合太座心意。鯧魚呈玫瑰紅色，意頭甚佳，每月賣四百多斤，認真厲害！

「西檸煎軟雞」是我每次到「益新」必食之菜，煎得香軟的雞塊上面鋪滿檸檬薄片，大廚以檸檬和牛油做的汁來調味，雞最好跟檸檬一齊食，檸檬香味會更加突出，雞肉香軟汁豐，很快便被一掃而空，不愧是「益新」的王牌菜。

另一款精采的傳統小菜是「鳳凰焗魚腸」，這是道工夫菜，賣完即止，記得預訂，大魚魚腸用醋洗淨，沒有腥味，大廚先用陳皮、芫荽和油條來焗魚腸，把魚油逼出棄掉，跟着再加蛋跟魚腸同焗，上桌時魚腸金黃乾身，香氣四溢，蛋夠漲身，魚腸肥美，飲杯布根地白酒，感覺超正。

素菜我們食的是「白玉法海團圓」，一大片冬瓜把隻隻碟蓋住，侍應切開冬瓜，內裏有草菇，西蘭花和紅蘿蔔等菜蔬，跟陰甜的冬瓜是頗受歡迎的健康素食。單尾是「鮑汁鯨魚雞粒焗飯」，是「益新」很受歡迎的焗飯，飯焗得夠濕，鯨魚香味誘人，雞肉甜滑，好食。石議員是「益新」常客，特別為我們加點了餐牌沒有的「京都烤雞」，京都排骨食得多，京都烤雞則是第一次食，做法是用做京都骨的醬汁來炒雞塊，雞肉吸盡醬汁，乾身香口，但有點過熟，香脆的雞皮香口得來帶點燻，石議員認為有種食燒豬的感覺，議員食慣雞和豬，他的意見我們當然接受。

點心是「雪山叉燒包」、「薑汁雙皮奶」和「麻茸煎堆仔」，雪山叉燒包是新派點心，包皮似墨西哥包的沙糖面，夠鬆化但略嫌不夠熱，薑汁雙皮奶用鮮奶來做，薑味芳香，奶夠滑和熱，跟香脆的麻茸煎堆仔同食，是精采的懷舊甜品，埋單時大廚麥景出來跟我們打招呼，他十六歲入行，今年六十多歲，在「益新」工作了半個世紀，五十年不變地做傳統粵菜，怪不得在「益新」仍然可以重溫那些年粵菜的美味回憶。



鳳凰焗魚腸



西檸煎軟雞



煙鯧魚



鯨魚粒焗飯



京都雞



麻茸煎堆仔



古法灌湯餃



蝦多士



和大廚麥景(右)和老闆陶永年合影