

麥文記開業五十年誌慶特刊



麥文記 香江 50年

煮出靚麵情懷



這是麥文記60年代的菜單，食品種類較簡單，隨著社會不斷進步，麥文記亦與時並進，研製更多食品，令種類更多元化。

會外送、應供夜日、飽家製特
五時二後至五時一下午：開時重
綠藍艾柱蝦上銀全鮮揀
油蔥燒餅子湯炸蝦嫩手
揚揚河牛滑水蛋雲菜芥
麵麵粉麵麵飲麵吞蓮筒

麥文記第二代掌舵人麥潔新，將會繼續努力經營麥文記，煮好「靚麵」。

一碗「靚」的雲吞麵，麵質彈牙、沒有鹼水味，色澤金黃，而每顆雲吞大小適中，而且一粒一隻蝦。麥文記多年來都達到此水準，才能在香港屹立半世紀。

屹立半世紀

要數香港其中一種最具代表性的食品，雲吞麵相信必能穩佔一席位。麥文記50年前由卷仔檔，搬入佐敦白加士街地舖，就一直經營至今，從未搬遷，而全香港以至全世界，亦只有一間麥文記。麥文記由麥民敬及其妻子麥孔笑荷一手創辦，現時則由其子女麥志強和麥潔新一手打理。

由卷仔檔，至今時今日，麥文記已打出名堂，並累積了大量客源，不少名人明星亦是其熟客。麥潔新表示，過去母親一手打理時，已有不少粵語片明星前來光顧，時至今日，鋪頭的客源包括該區的街坊、慕名而來的遊客，甚至遠道而來的遊客，有些遊客更是依據旅遊書推介，來嚐嚐香港的地道風味。

「靚」麵背後

麥文記在1958年經營至今，見證着整個區的轉變。麥潔新表示，過去佐敦一帶都是舊式唐樓，那時不少街坊拿着暖壺等來買麵，現時佐敦則大廈林立，因此麥文記在午飯時亦變成不少寫字樓客「餐肚」的首選地點。

麥文記開業之初，當年社會比較簡單，一般市民心態都認為「辛苦搵來自在食」，而雲吞麵既大眾化，美味又可飽肚，故麥氏夫婦便有關店的念頭。不過，要做好一碗「靚」的雲吞麵，其實殊不簡單。麥潔新表示，麥文記自設工場，雲吞和麵都是由該店的師傅一手包辦。其實「打」麵的技術全靠老師傅一代傳一代，現時好的師傅，行內的數目很少，而麥文記的老師傅是其中之一。「打麵」主要靠人手和機切兩部分，師傅須要揉出好的麵團，必要選用上等材料，師傅要控制好「落鹼水」的時間，令麵質彈牙，而煮麵時的水溫和時間亦有一定技巧。至於雲吞的餡料和湯等，則由其兄麥志強一手主理。

「餡料要好，在選材料時有技巧，我們每粒雲吞內都有一隻蝦，要再配合各樣的調味，才能做出好的水準，再加上我們用了地魚粉才能帶出各種材料的鮮味。而在湯底方面，用了地魚、豬骨和羅漢果等，令湯底更鮮甜。」麥潔新說。

「老字號」顧客期望高

麥潔新表示，顧客對「靚」雲吞麵的味道多年來都沒改變，但在服務和衛生程度上，要求則更嚴格，而對「老字號」的期望亦很高。

「有時都會收到電話，問問為甚麼湯底的味道跟上次不同，顧客對店內的出品有要求和執着。記得有一次打麵師傅有事放假，我們唯有向麵廠取麵，雖然情況只是維持了一星期，但是卻不斷有顧客查詢為甚麼味道不同了。我們也只能解釋是師傅放假，這令我們深深明白到顧客對我們的求。」

靜待時機 延續美味

在經營上，麥文記亦經歷了不少風浪，麥潔新表示，60年代父親突然去世，只靠學歷只有小學程度的母親一手經營，可以想像一個女流之輩，要繼續辛苦打理絕不簡單。而麥潔新表示，當時幸得家父一位朋友周子廣先生（已故）從旁指導管理和會計上的工作，而後母親的外甥胡國權先生亦協助打理，令麥文記無論在管理和出品上都能繼續發揮出水準。而直至2003年，母親去世，她和兄長才正式繼承業務。

現在麥文記已獲得廣泛的認同和肯定，展望未來會有開設分店的打算嗎？麥潔新表示，現時麥文記的舖位是自置物業，他們期望分店舖位亦是自置，這亦是母親管理上的智慧。現在仍是觀察市場的階段，等待適合時機，就會開設分店，擴充營業。

福華西貢 佐敦道 立直大馬路

白加士街 51號地下

www.makmankee.com

Tel: 2736 5561

營業時間：中午12時至晚上12:30

麥文記開業五十年誌慶

LEUNG & LIEN Solicitors
梁心端 連偉雄 律師事務所

坤記時菜

CPA

樂聲琴行(元朗)
Operated by Sunny Sharp Ltd.

沙記燒臘海鮮菜館

太豐祥
酒行

東華三院賽馬會復康中心
TWGHs Jockey Club Rehabilitation Complex

- Genius Kingdom Limited
- 文苑書店
- 保良局總理林依麗
- 飛騰輪胎電池公司
- 麥廣文先生
- 確達會計事務所有限公司
- LIEN TIN HONG MARINE PRODUCT (FATHER & SON) LIMITED
- 文華肉食公司
- 俊賢代理有限公司
- 家庭電器用家協會有限公司
- 榮泰號調味食品廠
- 譚英根小姐
- SPORT (H.K.) CO.
- 百樂快餐店
- 南洋商業銀行
- 陳嘉榮醫生
- 榮華肉食公司
- 全敬賞 (排名不分先後)