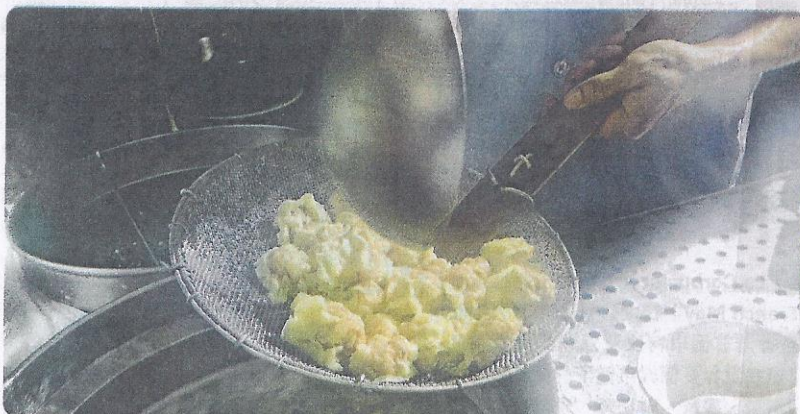


# 雲吞麵勝在有層次！ 餡鮮、皮薄、湯靚、麵正

中國足協的海報以「有層次」形容香港足球隊有不同膚色的球員，引起軒然大波，「有層次」頓變為貶詞。但香港偏偏有幾間雲吞麵名店，每天就是堅持出品一碗碗「有層次」的雲吞麵：由麵條、湯底、雲吞餡料乃至雲吞皮均一絲不苟，一層層用真材實料打動老饕的味蕾。一碗這麼「有層次」的雲吞麵，當真「要防着點」，小心忍不住一碗接一碗吃下去。

文：梁淑英、張文淳、鍾家寶 圖：鄧宗弘、陳淑安、黃志東  
插圖：Haze & Long @ Milktealogy (奶茶通俗學)

## 餡鮮 原隻虎蝦雲吞 分量十足



**鮮蝦雲吞** 麥文記的雲吞只有鮮蝦，沒有坊間常見的豬肉，烹調時間因此很短，須靠師傅「眼明手快」，把時間掌握得恰到好處。



1958年已在佐敦白加士街開業的麥文記，店面低調，每天卻客似雲來，周末要排隊更是「常識」。老店自有老店派頭，不設雙拼、蠔油要另加一元等做法令人感到麥文記的氣派。的確，它最有名的是從前西關闊少用來當點心的細蓉（也有說是「細用」，店家為遷就大小們，將麵的分量減半，稱為「細用」），每碗只得兩兩麵，四粒雲吞，賣的是精緻，故樣樣講究，連細節位也要做得滴水不漏。

第二代傳人麥淑如(圖)對答有禮，但一說起自



### 煮麵師傅

把最後一關的煮麵師傅角色非常重要，因為要把煮麵的時間長短掌握得恰到好處。問到如何判斷麵是否剛煮好，老師傅笑言：「好難幾句講得唔。」



### 鮮嫩油菜

廿元一碟的油菜，未食前人人喊貴。只有了解到背後多重的工序以及親嘗過菜的鮮嫩，你就會明白是物有所值。

家出品仍頗自豪：「我沒什麼秘方不可以公開，因為你有我的竅門，也做不出我們的水準！」例如麥文記雲吞麵以沒鹹水味著稱，秘訣在於：「我們的麵從工場運到麵店先存放三天，讓鹼水揮發後才賣給顧客。」看似簡單，但她表示一般麵店欠缺空間讓鹼水麵「透氣」；而且鹼水揮發後很容易腐壞，因此麵店須有足夠客源確保已透氣的麵條可以即日售清，以上條件實非間間麵店可做到。

另一樣叫麥文記自豪的，就是其鮮蝦雲吞，每隻雲吞均有一隻虎蝦，粒粒足料。記者吃了一口，果然鮮蝦味十足而且非常爽口。麥淑如笑着道出雲吞的秘密：「我們加了鴨蛋和自製的大地魚粉，用蛋香及魚香帶出虎蝦的鮮味。」她亦指店舖有規定每隻雲吞的大小，每個師傅都要遵守，確保賣相更精美。雲吞粒粒足料，加上麵質爽口彈牙，難怪從前就吸引不少上世紀的星級客人如新馬仔、鄧碧雲：「現在黃子華、周潤發也是座上客。」

### 精煉鮮嫩油菜 不建議加蠔油

不少人吃雲吞麵愛配一碟油菜，麥文記的油菜亦反映了老店對細節的講究：「為確保品質，我們買入一百斤菜，只挑當中最鮮嫩的五十至七十斤待客。人手清洗三次後，再用煮足六小時用來煮麵的湯煮菜，讓菜吸收當中精華。」麥淑如直言：「很多人也質疑我們一碟油菜為何索價高達廿元，但當他們知道背後有這樣多工夫，就會明白其實一點也不貴。」在該店點油菜，蠔油要另加一元，這特別的做法惹來不少質疑。麥淑如解釋，她不建議進食油菜時加蠔油，因為菜吸收了湯的精華已很夠味道。記者嘗了一口油菜，果然不加任何醬料已吃到菜的鮮味。但如客人堅持要蠔油，因為該店定價時並沒有把蠔油的成本算進去，故要另加一元。麥文記的蠔油有何了不起，成本要一元一小碟？原來蠔油是該店跟流浮山的蠔戶專門訂製的，坊間難求。都說品味在細節裏，一小碟蠔油就看出老店能夠屹立五十多年的真功夫。

### Info

A：麥文記麵家  
地址：九龍白加士街51號地下  
電話：2736 5561



上湯鮮蝦雲吞麵 (\$32, A)



### 1 蝦膠加入鴨蛋、大地魚粉

先清洗虎蝦，調味後以機器打好蝦膠，再加入鴨蛋及自製大地魚粉增加鮮味。



### 2 包入虎蝦

師傅開始包雲吞，每隻雲吞都有一隻原隻虎蝦，分量十足。



### 3 鬆手包雲吞

師傅教路，包雲吞最重要手夠鬆，否則雲吞皮接口變厚就不好吃。