



## 材料十足巨型湯河

越南湯河之所以叫火車頭，全因以前不少小販於車站擺賣湯河，久而久之，將火車吃湯河成為一種風味，並統稱這碗湯河為「火車頭」。

能成為火車頭的不是一碗簡單的河粉，它Size特大，材料充足，兩個人都夠吃。像大坑浣紗街新店火車頭越南餐室，招牌湯河集合了美國牛肉片、牛筋、牛丸、牛柏菜等，河粉特別請麵廠訂造，入口很滑溜。最正是那個湯清味濃的牛肉湯底，以牛筒骨、香茅、蘿蔔、八角、南薑、花椒等熬十小時而成，香而不油膩，令人忍不住大大吸「雪」入嘴裏。

## 懷舊火車站為藍本

店內裝潢以越南火車站為藍本，一入門口便看見黑白火車照片，特高的牆壁掛了世界各地的時鐘，加上仿火車卡位的座椅以及火車頭模型，很有趣看搭車的錯覺。

老闆為求正宗，請來越莫界有30年經驗的羅姑娘坐鎮。不願上鏡的她是當地土生土長的華僑，她說：「本地的越南菜餚菜式變化少，不是生牛肉湯河，就是春卷、度蝦，我希望做些較特別的菜式。」

她口中較特別的菜式，包括一種叫該卷的小食，由於工序多，坊間甚少供應。只見該卷以很薄的米紙皮包裹豬肉、豬皮及粉絲，豬皮經多重洗滌，把豬油完全過清，食時才會爽口。羅姑娘表示這食品不油不膩兼骨膠原豐富，難怪越南婦女個個身材苗條見稱。

另一款像串燒的燒丸，需連同楊桃、青瓜、香茅等同吃，感覺地道。越南菜以清爽不油為主，加多一點魚露有助消化，最嗜想瘦身、追求健康飲食的人士。



一環境布置簡約，價錢大眾化，應會吸引附近街坊。  
牆上掛上不同地方的時鐘，帶點懷舊式火車站情懷。



### 肢卷 \$30

那薄如紙的米紙皮很有韌度，即使包着瘦豬肉、豬皮、粉絲都不會散開。味道清而不寡，很有咬口，加點以青檸、辣椒、蒜蓉等自製的魚露，更顯鮮味。

### 香燒鮮魚 \$98

可揀香燒、椰汁煮或明爐蒸三種食法，選用生魚，燒過後放上燒爐保溫，吃時記得灑點魚露及青檸，辟腥之餘更可帶出鮮味。



### 燒丸 \$78

燒丸是把豬肉剁碎後再搥成肉丸，扒燒後連同沙律菜、香茅、青瓜、楊桃等用越南米紙皮包裹，其他食肆較少供應，物罕自然珍貴。

### 火車頭招牌湯河 \$55

選用牛隻不同部位，包括效了七八小時的香嫩牛腩、煙韌牛仔筋、爽口牛柏菜，自家製生牛丸等。最正是那個長時間熬的牛肉湯底，濃中帶鮮，河粉又夠滑，即使一個女孩子亦吃得完。



### 法式巴芙釀香蕉雪糕配朱古力汁 \$39

小巧的巴芙釀了朱古力醬，中間分別釀了雲呢拿、椰子及香蕉雪糕，主角獨包括旁邊那碟朱古力汁，選用70%可可純度的朱古力名廠Valrhona，增添香濃誘惑。



### 米紙皮

天然生曬的越南米紙，每張印有竹籃的圖案，「嗒」落有很淡的鹹味。



### 河粉

特別找麵廠生產的越南河粉，外形幼長，質感比沙河粉滑溜。

查詢電話：2882 8227

各位乘客請注意，本班列車將由越南駛進大坑浣紗街。沿路風光明媚，目的地點洋溢着越南舊式火車站情調，只是沒有小販叫喊着：「火車頭（湯河），哪兒要吃火車頭。」換來的是企理舒適的環境，手捧着散發牛骨香味的招牌湯河，為初冬添上暖意。

撰文：張淑霞 攝影：林寶琪

# 火車頭好好食？

