

# 火車頭越南餐室

游



痴友人除了喜歡吃麵，對越南粉也情有獨鍾，今天他帶我去香港大坑道浣紗街的一家叫「火車頭」的試越南粉，的確不錯。

為什麼店名叫「火車頭」？典故來自越南的一個火車站中，傳出一陣陣郁香，大家往源頭去找，發現來自月台上的一檔小販煮的越南粉，食客排長龍，所以大家一講起火車頭，就知道是賣越南粉的了。

第一件事一定是叫一碗最普通的河粉，最好是熟牛肉，生灼的會流出汁來，影響湯底原來的味道。

喝一口湯，就知道水準如何了。接着便可以摘金不換、苦菜葉、加檸檬、魚露、豆芽下去，攪拌之後再另喝一口湯，此時味道全變，要是兩種湯皆佳的話，這家店絕對吃得過。

「火車頭」的服務，學足了越南小店，在桌子上放了大量的香料葉子，讓客人摘取後放入湯中，這是基本，有些店連這一點也做不到。

而且，打正招牌的越南菜館，粉只是其中一部分的話，一定不行。道理很簡單，越南粉的湯底一定要大鍋熬出，如果不是專門店，煮的湯只用小鍋的話，味道就差了。好在「火車頭」雖



▲▼ 花生醬香煎春卷配雪糕（上\$39），及巴芙釀香蕉雪糕淋朱古力汁（下\$39）都做得很出色，是極可口的甜品。



◀ 熟牛肉河湯底甚有水準，若再摘取桌上各種香料葉子放入湯中，味道更佳。

▼ 牛肉清湯配蒜茸麵包，也挺中吃的。



\$33



\$48

說賣越南菜，但還是以河粉為主，湯底的確比目前香港的其他店好，不過還是有點嫌美中不足。

店東前來打招呼，當我是朋友，我就不客氣地請他帶我去廚房看熬湯的鍋，發現除了牛骨和香料之外，沒有放雞骨，他說會改進的，我相信他，店主很賣力，想做得更好，這家店的前途，也完全靠湯了。

另外試了他們的咖喱，也做得不錯。不喜歡辣的話，可叫牛肉清湯配蒜茸麵包。

甜品做得甚有心思，一共有數種，原來春卷也可以做甜的來吃，花生醬香煎春卷配雪糕很有特色，不然來一客巴芙釀香蕉雪糕淋朱古力汁也好。

越南粉已在香港捲起一陣熱潮，吃了上癮的客人不少，是個好現象，總是希望墨爾本的「勇記」能來開分店，如果你嚐過，就明白什麼叫越南粉。做這種生意的，也應該去取經。

新 開在大坑浣紗街  
的「火車頭」越  
南餐室。

地址：香港大坑浣紗街十一號  
電話：2682 8227