

近年川味食肆愈開愈多，無論火鍋、燒烤、米線隨處都有帶四川麻辣風味的成分。有個辣妹報信說佐敦上海街最近有間新開張的正宗四川麻辣火鍋店，取名山城毛兒老火鍋，三位老闆來自重慶，所以不少食材配料都是來自四川重慶，決定去探店，發現幾位老闆都是思維非常貼地的人，雖然講廣東話不算太正，但親和力十足，對客人友善，相信無論是重慶來的同鄉，或香港好辣的客人，都樂於來幫襯。老闆大軍直言就是希望大家在他們的店舖，能找到大家庭的感覺。不單是客人，連自己的夥計都要求他們有這樣的心態，這樣才守得住。 採、攝：寧寧



黃鱔

雪花紋肥牛



各種丸類

重慶耗兒魚



新鮮雞腎

# 山城火鍋來港味 識食地道川

就店舖選址上，他們選擇在上海街開店，代表了他們想針對中價客。他們知道店舖不大，所以外賣會做，傍晚開晚市做到凌晨5點，方便一班開夜班的工人有地方食嘢，非常體貼一班夜放工的上班族。因為租金貴正考慮加做午市，做食肆真的不簡單。

## 鍋底地道選擇多

火鍋店鍋底是靈魂，有山城毛兒老火鍋、無渣紅油麻辣湯鍋底、豬骨湯鍋、胡椒豬肚花膠雞鍋、鴛鴦鍋等。胡椒豬肚雞鍋有半隻雞，加埋花膠，十分滋補。湯底有好多豬肚，胡椒味香濃味道好鮮甜，好足料。而四川麻辣湯夠正宗，麻辣鍋首先將一整罐芝麻油倒入醬料中，雖然有人嫌太油，但老闆認為這才是地道的食法，不會改變，寧願另外設計其他多些鍋底讓客人選擇。的確，品嚐重慶火鍋一定要配對蒜泥+自家麻油，新鮮食材從滾燙的湯鍋中撈出來，再點上麻油和蒜蓉吃特別美味！

## 兩地食材任君選擇

而且，山城毛兒老火鍋的食材種類多，有特色菜，有養生菜，有來自重慶山城，也有本地及廣東。有不少新鮮食物，例如海鮮類白鱈、黃鱔、生蠔、海蝦、脆肉鯪等，魚腩位肉質爽脆。肉類牛肉都有幾款，有手切極品牛頸脊好靚；麻辣牛肉、美國肥牛、毛肚、羊肉卷、豬肚、新鮮豬腦、鵝腸；蔬菜有鮮竹筍、淮山、黑木耳、皇帝菜、黃瓜條片，其中長條形的葛筍、黃瓜片好有擺設感，淥兩下就食得，新鮮爽口。

山城冰鎮毛肚是必點的，老闆介紹淥8秒就食得好爽口，夠新鮮，好夾麻辣湯，口感不錯。記者發現價錢與分量比例有點不對稱，老闆解釋是來貨成本貴，而且從重慶運到香港入口價比內地擺貨貴很多。而雞子、新鮮豬腦花要淥耐少少，食落口感幾似豆腐。

食完肉類，最後肯定要食正宗的重慶甜品，必點紅糖冰粉、紅糖糍粑。冰粉晶瑩剔透加上紅糖醬，山楂、提子乾口感十足；紅糖糍粑外皮香脆內裏煙韌，配上紅糖一齊食大滿足。



三位老闆均來自重慶且思維貼地。