

疫情加上社會紛擾，致失業率高企，然而，市民只想安居樂業。在九龍城扎根17年的一家特色菜館，一直以來都在菜式上巧花心思，更為每道菜取名時，希望同時帶出正能量，「早前我們為新菜式改名，其中一道菜就叫『安居樂業』，希望人人有屋住。」老闆說。他們更曾以「獅子山下」為主題，推出一系列菜式例如「東方之珠」、「同舟共濟」等，令不少人產生共鳴。

大公報記者 許詠妍 文、圖



◀「願望成真」靈感來自大埔林村許願樹



▲菜館有寨城feel

▲以栗子、番薯及茶葉鵪鵪蛋為食材的「安居樂業」

「城寨」特色菜

品港式風味

2003年，名為「城寨風情」的菜館選址九龍城南角道開鋪，並以即燒炭火脆皮乳豬為賣點，街坊從外可以透過玻璃看到師傅即場烤乳豬，吸引不少人駐足觀看，甚至上樓幫襯。到2008年，因內部的問題，菜館從那時候改名為「城寨風味」至今，之後因為樓宇被收購，搬入九龍城廣場繼續經營。

三寶拼湊「安居樂業」

這天，記者走進廣場，行上一樓，遠遠就被該菜館的招牌所吸引。它的外形裝飾以舊式寨城建築為靈感，與廣場旁邊的寨城公園相映成趣。

「開鋪時便好想內裏格局有古舊色彩的感覺，所以就想到城寨。到2008年多了行家做即烤乳豬，那個時候，慢慢從菜式上去想，從粵菜入手，加入其他元素，做特色菜，同時希望客人品嘗之餘，能感受到一股正能量。」老闆周健忠說：「自己是在2009、2010年左右，才開始慢慢地投入菜館的經營，跟師傅、經理聊，看看社會周邊演變的情況，再創作新菜式。一開始競爭不大，往後菜式要多點變化，漸漸

地，多了好多特色菜。」

除了「獅子山下」菜式系列，周健忠透露在疫情爆發前，他們因應當時社會紛亂的情況，構思了兩道菜式，其中一道名為「安居樂業」。它十分有意思，食材源於冬天的街頭三寶：炒栗子、煨番薯，還有鹽焗鵪鵪蛋。

「雀巢是栗子和番薯整熟打蓉拼製而成，然後拿去炸。炸成後在上面放沙律，而鵪鵪蛋本來是鹽焗，考慮到茶葉蛋都是香港的街頭美食，就如法炮製成茶葉鵪鵪蛋，放在沙律上面，帶出安居樂業的意思。」他說。不少食客知道這道菜背後的意思，別有一番感受。

「許願樹」掛美味魚蛋

還有一道名為「願望成真」的菜式，靈感來自大埔林村許願樹。這是菜館老闆與廚師們一起構思，在「樹」上掛了魚蛋，而魚蛋用高速打成，入口軟熟。周健忠說：「很多客人升職、生日的時候就會叫這道菜來慶祝，做人最緊要願望成真。」看到菜式的外觀，不得不拍手叫絕。

在每道菜式上，看得出他們絕不馬虎。一道看似簡單的「鳳舞手撕雞」，在擺盤上看得出花了心思。師傅將雞起皮、去肥去骨和手撕拆肉後，還原出鳳凰的外觀上碟，雞肉口感嫩滑，不禁「相機先食」。

菜館亦供應燉湯，由於疫情關係，推出了杯裝燉湯，讓客人可以拿回家，加熱即飲。原盅燉湯經超過六小時製作，不加入味精，且有不少選擇，如鮮椰子燉雞、獨子黑蒜螺頭燉雞、石斛螺頭燉鮮肉等，鮮甜入味。然而，周健忠不建議大家用微波爐叮熱，隔水蒸的話，燉湯味道更佳。

地址：九龍城廣場一樓126號舖

►多款特色菜



▼菜式「不是粟米」

米

玩味十足

是

粟

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米

米