

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

「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舖，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。

「開舖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，同時希望客人品嚐之餘，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，還有鹽焗鴨蛋。

「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，而鴨蛋本來是鹽焗，考慮到茶葉蛋都是香港的街頭美食，就如法炮製成茶葉鴨蛋，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「鳳舞羊撕雞」，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

石斑似粟米？

「城寨風味」有一道名為「不是粟米」的菜式，約2012年開始推出，其外形猶如一條粟米，但菜名已說明一切。金黃色如粟米般的原來是一條石斑魚。

周健忠介紹說：「本來是用鮫魚，但夏天的淡水魚泥味比較重，所以叫師傅用海魚（石斑）去做。」他續言，不少客人對這道菜感興趣，由於準備、製作工夫比較多，需要預訂。

原來，主廚曾經憑這道菜得獎，當年他利用現場食材製作美食，選了鮫魚入饌，並且獲獎。其實，「不是粟米」外形吸引之餘，味道有點像西檸雞，師傅更用橙煮成鮮甜的醬汁，與石斑搭配，互相輝映。



▲菜館有寨城feel

▲以栗子、番薯及茶葉鴨蛋為食材的「安居樂業」



珊瑚玉葡萄

這道菜甫上枱，眼前見到一串「葡萄」，近看原來是晶瑩通透的冬瓜，由師傅用勺子一粒粒地舀出來，每粒大小相若，再砌成「葡萄」立體造型。旁邊伴有以蟹膏煮出來然後打成的羹，最適合夏天進食。冬瓜的爽甜加上蟹膏，口感清爽，不油膩。



招牌糯米蒸糕蟹

先將糯米炒好然後放入竹籠，之後放蟹於糯米上蒸，令蟹味滲入糯米飯內。一口糯米飯再加蟹膏，口感一流。



即燒炭火脆皮乳豬

燒味也是香港的原味道，從2003年開始，該菜館推出即燒炭火脆皮乳豬。師傅挑選4.5kg肥瘦適中的越南靚嫩豬，經秘製醬汁醃製，以特別風櫃吹乾，再經烘焙工序處理，令豬皮燒起來更香更脆。師傅會切走皮肉中間大部分脂肪，令豬件薄而鬆化。

多款特色菜



菜式「不是粟米」玩味十足



簡飲擇食
簡嘉明

炭香意菜牛骨髓

寫食評的人，不一定食量過人，不一定常常有人請吃飯，但總會遇到熱心的朋友建議寫作題材。聽到別人分享「心水」餐廳，我會認真記下，再找機會前往一嘗真偽。沒吃過的東西我不寫，沒有真實情感的所謂食評，讀者是看得出的。

這半年以來，多次有人向我推介位於尖沙咀海運大廈地下的「Amelia Hong Kong」。每隔一陣子就聽到這名字，令還沒光顧過的我自覺有點落伍。終於約了朋友前往午餐，那頓坐看陽光下維港景致的意大利風情歐式創意料理，確是教人難忘。

「Amelia」原是位於西班牙的米芝蓮一星意大利餐廳，選了香港開設亞洲首間分店。當天，我與好友先來一客招牌菜「自家製麵包配牛骨髓」；砍開了烤牛骨中滿是綿

滑鹹香的骨髓，質感有點像豆腐或鵝肝，入口融化，十分有趣。拿一塊外脆內軟的餐廳自家製麵包，抹上牛油，再將牛骨髓鋪在麵包上同時吃下，讓牛骨的精華與油香在口腔中散開，是味覺的上佳享受。

接着，嘗了另一款開胃小菜「炭燒八爪魚配甜椒馬鈴薯醬」，那是友人曾向我多番推介的。上菜那刻已有濃郁且惹人垂涎的炭燒香味，八爪魚鬚烤得十分均勻，火候剛好，鮮美彈牙。將它切小片蘸碟中的甜椒馬鈴薯醬，既香口又開胃，果然值得一試。

主菜方面，我們點了午市餐牌中的「新西蘭天然放養雞配洋葱及烤蘆筍」與「澳洲和牛牛肋肉伴黑蒜、蔬菜及松子仁」。先說「白肉」，是用慢煮方式烹調，因此肉質保持細滑；表皮稍帶焦香，與色澤粉嫩的雞肉



◀炭燒八爪魚配甜椒馬鈴薯醬
▼自家製麵包配牛骨髓

在視覺與口感兩方面凸顯對比，配蘆筍同吃，感覺清新，是具心思的設計。

至於「紅肉」，牛肋肉肉味濃郁，充滿炭香；黑蒜汁蔬菜的微甜與和牛的配搭很好，入口肉汁四溢，但不會過膩。

吃着吃着，我又親歷了一場滿足的午餐體驗。寫着寫着，我又在想念那片牛骨髓麵包，也是時候再約朋友前往品嚐了。