

大小廚房

一月初，寒流襲港，街頭帶着凜冽寒意。此刻，一鍋熱騰騰的煲仔飯，是暖心的慰藉，也承載着港人的熟悉味道。提起煲仔飯，很多人會想到位於廟街的「興記菜館」：多個店面同時亮燈，客人遍布主店、隔壁乃至馬路對面，飯香與臘味氣味在街角瀰漫。不遠處，「愛膳煲仔記」則更偏新派，學生放學後來吃澆頭辣的煲仔飯，笑聲和香氣交織；而西營盤的「坤記煲仔小菜」雖然店面迷你，卻仍不乏大排長龍。三家店，各自節奏不同，但都記錄着街坊味道的日常，也為這座城市注入不同的街角故事。

大公報記者 郭悅盈（文、圖）

寒夜尋味  
暖意煲仔飯香溢街頭



▲一鍋熱騰騰的煲仔飯承載着港人的熟悉味道。 資料圖片

街角煲仔飯鑊氣飯香十足

在港島，也有店舖在堅守這份街角煲仔飯的日常。西營盤的「坤記煲仔小菜」下午5：30開門，半小時內，街角已聚集食客，只為一鍋帶着鑊氣、飯香和微焦飯底的煲仔飯。價格稍高，一份約百港元，但人氣依舊不減。



▲「坤記煲仔小菜」開門半小時內，街角已聚集食客。

來自馬來西亞的趙先生已是第二次到訪，他仍清楚記得第一次的滋味：「排骨、臘腸都很好吃。」這次再來，他心裏已有目標，「想吃八爪魚那款。」梁女士和來自北愛爾蘭的丈夫十分健談。見到記者來採訪，他們熱情介紹自己正在吃的菜式：臘味煲仔飯、黃鰱煲仔飯和雞煲。問到推薦，梁女士幾乎不假思索便說：「最經典的還是排骨。」港漂劉小姐早前經朋友推薦而來，之後便經常光顧。她最看重的是朋友的推薦和對臘味煲仔飯的喜愛：「想吃煲仔飯來這裏就對了。」

【自製臘腸煲仔飯做法】

- 白米浸水約1小時（米水比例約1：1）。
- 將米連水倒入砂鍋，加入幾滴油，用筷子拌勻，煮至水滾。
- 放入切片臘腸或臘腸，蓋上鍋蓋，小火煮約5分鐘。
- 打開鍋蓋，加入其他配料，再蓋上小火煮10分鐘。
- 其間可輕移砂鍋，使熱力均勻。

- 沿鍋邊抹少許豬油，使鍋邊米粒更香脆。
- 最後開大火煮10-15秒，熄火燜5分鐘，撒蔥花，淋煲仔飯豉油即可。



►煲仔飯的靈魂是飯焦。

煲仔飯

煲仔飯是源自廣東的傳統美食，以砂鍋（廣東稱「煲仔」）煮米飯而得名。傳統煲仔飯品種多樣，包括排骨飯、臘味飯、黃鰱飯等，講究用絲苗香米，特色是米粒吸飽肉汁、飯香四溢，底層則有金黃酥脆的鍋巴。



▲「興記菜館」由陳國英的父輩開始經營。

「興記」：煲仔飯的靈魂是飯焦

陳國英說，煲仔飯的魅力在於每一步都要掌握得剛好：「浸米、抹油、煮滾轉小火、加入食材、轉動砂鍋受熱、熄火焗」，米粒的口感、飯焦的形成，都靠這套節奏。煲仔飯的靈魂就在飯焦（鍋巴）上：金黃脆香，靠經驗和火候，而非公式。以前用炭火煮飯，火力自然包住鐵煲，飯焦金黃脆香；如今改用煤氣，但爐頭經過特別設計，火力同樣能包住整個鐵煲，飯焦依舊。「煲飯人人都會，但你做得多了，自然就知道哪一煲要先、哪一煲要後。」

陳國英對煲仔飯的要求，從選米開始便十分明確。「米一定要香，掀開蓋子就能聞到。」至於油分，她強調在烹飪過程中並不刻意加油，而是依靠雞、排骨、肉餅等食材在高溫下滲出的油脂，在煲底慢慢形成香脆的飯焦。最後淋上一圈豉油，再焗片刻，讓香氣錦上添花。

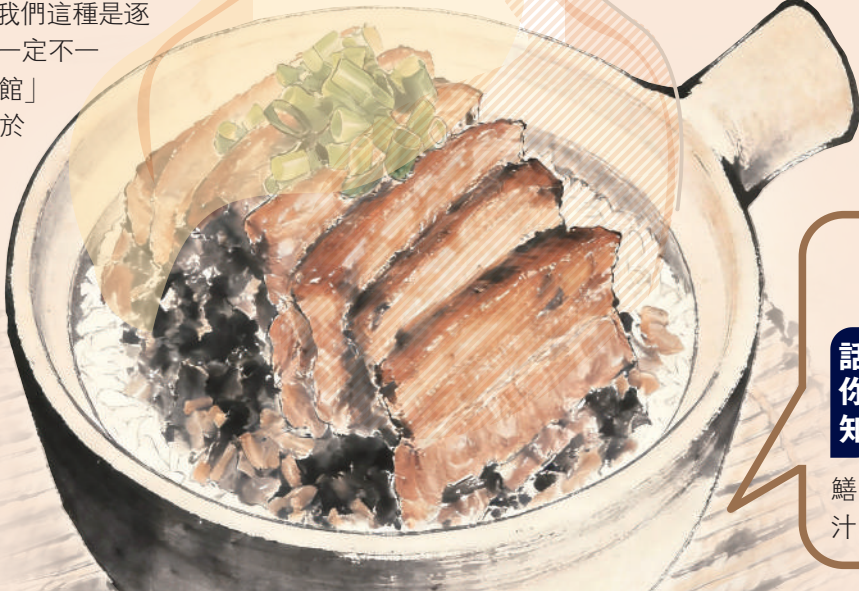
「興記菜館」的菜式，也隨着年月逐漸增加。最初只有雞、排骨、臘肉、臘味、肉片五款基本配搭，後來一年加一點，慢慢發展至七八十款不同的煲仔飯選擇。有些變化，甚至來自特殊時期的應變——禽流感期間，雞類菜式受影響，店裏便研發更多肉餅與其他配料作替代，久而久之，反而成了現在菜單上不可或缺的一部分。章魚雞粒、蝦醬豬頸肉、牛腩牛筋，甚至芝士腸、煙鴨胸，都是在傳統基礎上延伸出來的口味。陳國英形容，煲仔飯就像車仔麵，「怎麼配都可以」，讓不同年齡、不同背景的食客都能找到合適的選擇。這些年，她也留意到越來越多外國客人走進店裏，日韓旅客、歐美面孔，甚至素食者，都會嘗試這種帶着鑊氣的香港味道。

「愛膳」：關鍵在對溫度的把控

如果說「興記菜館」的煲仔飯，承載的是一家人在街角守着爐火、延續近半個世紀的日常，那麼位於不遠處旺角的「愛膳煲仔記」，更像是一位後來者，嘗試在城市節奏與技藝要求之間，重新為煲仔飯尋找一個立足的位置。店面看起來較新，但店舖老



▲製作煲仔飯，「愛膳」有一套見解。 楊先生有自己的一套見解。



「微醺大廚」黎子安：用菜和世界對話

Neighborhood自2014年於中環荷李活道開業以來，連續八年入選「亞洲50最佳餐廳」榜單，最高排名第9位，自2023年起連獲米芝蓮一星。《一飯封神》的熱播成為黎子安人生的重要轉折點。節目中，他創作的菌菇三吃、惠靈頓牛肝菌等菜式憑藉天馬行空的構思與絕佳口感，成為觀眾爭相復刻的爆款，而他低調內斂卻不失真性情的表現，讓「微醺大廚」的形象深入人心。更有粉絲專程從北京、上海趕來參加此次對談會。徐成笑稱，作為朋友現在也得提前兩個月預約才能吃上David做的菜。

將雲南食材融入創作

對於性格不喜外出的黎子安而言，節目的影響遠超商業層面。入駐紅書後，他迅速收穫18萬粉絲，從前「不愛結識陌生人、很少走訪異地」的生活被徹底打破。「現在有很多不同的人主動找我，讓我有機會認識有趣的人，去很多不一樣的地方」，他坦言，這是節目帶給自己最寶貴的收穫之一。即便日程繁忙，David仍堅持與徐成多次走訪雲南，他分享道：「去年8月在大理的菜市找到的牛肝菌和歐洲的沒有太大的差別。」這位早在美國求學期間就有上山採菌子經歷的主廚，將雲南食材融入創作，節目中的爆款惠靈頓牛肝菌便源於此。徐成補充道，David的天馬行空與發散思維，恰好



▲黎子安參加美食綜藝《一飯封神》。



讓這些原生食材煥發新意。

節目不僅拓寬了David的生活邊界，更讓他重新認識自我。在與粉絲互動被問到喜歡什麼樣的客人時，David表示對他來說最有意思的客人是「『對我的菜』有feedback，因為吃了我的菜，認識我這個人，是最好的讚美」。對他而言，烹飪從來都是與世界溝通的方式，「用菜和客人溝通」，而節目讓這份溝通跨越了餐廳的四壁。如今的黎子安，依舊保持着對烹飪的執著與真實，「當然，你走進來（餐廳），我把你餓飽，那也是一個基本的功能」。

談及香港餐飲業的變遷，二人給出客觀觀察。黎子安觀察到，近年眾多老字號相繼結業，核心原因是老一輩退休後，留學歸來的年輕人更追求「quality of

在熱門綜藝《一飯封神》中，因內向性格與隨時手持小酒的鬆弛狀態意外走紅的「微醺大廚」黎子安（David Lai），近日在與飲食作家徐成的「鄰里對談——變化中的香港味道」主題對談中，暢談節目帶給自己的生活與事業轉變。這位執掌Neighborhood餐廳11年、出品超過5000道創意菜品的主廚，憑藉扎實廚藝與真實個性圈粉無數，節目效應不僅讓餐廳聲名大噪，更讓這位向來內斂的大廚打開了與世界連結的新窗口。

大公報記者 寧碧怡

life」，不願接手辛苦的餐飲生意。徐成則以「珍惜當下」回應：「餐廳與主廚皆有壽命，現在吃到的味道，三十年後未必再尋得見」。

談到備受關注的「微醺」狀態，David真誠回應，大家都以為自己喝啤酒是鬆弛的一種表現，其實啤酒是工作的「興奮劑」，幫助自己在餐飲這場「戰鬥」中靈活調節狀態。「我們每一個行業上班的時候就是像去打仗一樣，對自己來說，有一個開關，可以自己調節，要開的時候就開，要關的時候就關。」



▲黎子安在《一飯封神》中用雲南菌菇做出的「樹林草堆」。

▼《一飯封神》中，黎子安用一道雞飯懷念自己剛做廚師的歲月，以及自己的外婆。

