

詠藜園老闆資助創業

青年廚師蠔餅煎出美味新生

發揮所長

掌廚的人，各有不同故事。一位19歲的年輕人因為煎蠔餅出色，獲私人食肆以社會企業形式合作，成就了他的創業夢想。

大公報記者
陳惠芳（文、圖）



▲蝦仁蒸滑蛋講究火候與時間。



►煎蠔餅鬆脆可口。

觀塘裕民坊2019年落幕，該區進行重建，如今，裕民坊商場已經落成，場內豎立了裕民坊街道牌，讓居民緬懷一番。商場3樓的露天花園，有不同食店進駐，其中「蒸益求蒸」主打住家菜，4位廚師各展所長，當中包括一名19歲的年輕人，他的拿手菜是煎蠔餅。

藉廚藝找到方向

小店順利開業，由詠藜園老闆楊太出資協助。她說：「這位年輕人一直與媽媽相依為命，少不更事的他於2019年受人煽動走上街頭，荒廢學業，直至社會回復穩定後，他冷靜下來，後悔當日太不理性，更感前路茫茫，愧對獨力撐起頭家的媽媽。」

楊太續說：「這位年輕人的媽媽是我店的洗碗員工，他自己覺得無一技之長，不敢走入社會，外出則怕他人的目光。他媽媽問我有無辦法幫他，我問她兒子有何所長，她說兒子自小去一個親友的家時，都會負責煎蠔餅。我想，這就是他的所長。雖然這位年輕人不想面對人，我相信他可以留在廚房努力煮好這個菜，並想到以社企形式幫他創業。始終這是一盤生意，我提供兩次機會給他，就是給他煎兩次蠔餅，作為測試，第一次失手可以接受，第二次過關，那第三次同樣要保持水準。他若用心做，一定會做到，否則就是浪費大家的時間。結果，他順利過關。」

該店更是她首間試業的社企。楊太推私人社企，目的是為弱勢社群創造就業和培訓機會，運用本身店舖賺取的利潤資助他們，服務社會。

她說：「我會按開店成本，資助三分之一資金，他們賺取利潤後可繼續擴展，但店舖一定是屬於詠藜園旗下品牌。我資助的金額不計利息，他們可以慢慢清還，其實這不是我在意的部分，我在意的是守着自家品牌，毋忘初衷。」

讓老員工當顧問

而楊太的另一個目的是，照顧當年為她打江山的老員工。她說：「以這店為例，全店7名員工，當中1名是我們的老員工，他以顧問身份傳承經驗給後輩，每日上班，但時間自由。年紀大便要交棒，惟員工老了我也不能忘本，這是與我合作的條件之一。」

除了「蒸益求蒸」，同一地點另有一間「千歲擔擔麵」，也是楊太推行的社企之一。

她說：「這間店規模較大，合作的後生仔Ken好有誠意及膽量，經營大店不容易，但他好用心去做。我鼓勵年輕人創業，有誠意的不妨找我。目前詠藜園有女兒幫我，但後輩不想接手家族生意。我發展旗下其他品牌，可保住家業。」



▲蒸鮫魚的魚肉無泥味。



▲擔擔麵，詠藜園傳統做法製作。



▲老火湯落足料。



▲蟲草花蒸雞是家常菜。



◀「蒸益求蒸」中午時段客人絡繹不絕。

落户觀塘平民價

有菜有湯

詠藜園招牌擔擔麵馳名，其間美國有商人提出合作，於美國開過百間分店，但老闆楊太決定放棄打入美國市場。她說：「中國人以前受盡苦難，到今日國家強大，美國就諸多動作。坦白說，這是一盤大生意，但欺負中國人，生意幾大都唔做。我不如將精力投放在香港，藉助我的平台幫助本地年輕人。」

採訪這天，楊太安排午市時間到「蒸益求蒸」小店試食，菜式包括蒸鮫魚、蒸水蛋、蠔餅等。

「蒸鮫魚入口沒有泥味，處理過程並不簡單；蝦仁蒸滑蛋的蛋夠嫩滑，控制火候、時間要準繩；煎蠔餅無腥味，入口香脆，我就覺得滿意。觀塘區長者多，所以套餐有菜有湯，定價都是幾十元。」她說。

大公報記者 陳惠芳

老師傅襄助 上海菜變奏

傳統+創意

主打上海菜式的餐廳「千歲擔擔麵」，店主Ken首次創業，便經營一間規模較大的店舖，自言承受很大壓力。他說：「幸得楊太安排詠藜園的老員工以顧問形式將他們的廚藝經驗，傳授畀新人。菜式方面，我會保留傳統，但會加入新的創意以及營運模式，吸納更多年輕客人。」

Ken介紹了店中的擔擔麵、慢煮黑毛豬及爆汁小籠包。他說：「擔擔麵、爆汁小籠包，都是上海菜代表之一。擔擔麵做法基本按老員工的傳統方式，每籠爆汁小籠包有4隻，都是人手包製，外皮薄，湯汁多，入口感覺有如爆汁，且湯味香甜濃郁。至於慢煮黑毛豬加入西式創意，黑毛豬較一般豬肉嫩滑，經慢煮烹調，入口即融。」

訪問當日，Ken準備了一個新菜給楊太試味，楊太吃過後表示需要改良。她說：「不好就要講，否則他們怎會進步。年輕人要扛得住壓力，否則畀了機會也沒用。」



◀慢煮黑毛豬入口即融。

勝利道日式咖啡店

簡飲擇食

簡嘉明

何文田勝利道是寵物主人的熱點，因為附近一帶有許多售賣動物乾糧、玩具、日用品的店舖，不少更設貓狗美容服務，自然吸引眾多「貓奴」「狗奴」光顧，也帶動了該區的飲食生意。數條短短的街道，開了许多裝潢各有特色的小餐廳，有日本菜館、港式茶餐廳、北方餃子店，當然還有深受上班族、文藝青年與學生歡迎的咖啡店。

筆者這次要推介的是勝利道1號地下的「Peko Peko Eatery」，一家主要供應日式西餐的咖啡店。店舖很容易找，正門漆了芥末黃色，配店內木質餐椅、米白牆壁與淡棕磚牆圍着的半開放式水吧，予人舒適、柔和與輕鬆的感覺。坐下打開圖文並茂的餐牌，發現「推薦菜式」，當然要點來一試。

「Love Strawberry」沙律有草莓、無花果、藍莓與沙律生菜等，色彩繽紛，顏值超高，怪不得許多食客都將這道菜的照片上載社交媒體，成該店人氣招牌之選。

沙律的鮮果與蔬菜分量很多，而且新鮮，讓人心曠神怡。喜出望外的是加了許多甜美的紅菜頭，粒粒如寶石般晶瑩亮澤，不單健康養生，更教人胃口大開。喜歡吃烏冬的讀者必試「海膽三文魚子竹炭烏冬」，黑色烏冬淋上淡黃濃郁的海膽醬汁，顏色對比鮮明，十分吸睛有趣；上層還鋪了兩片飽滿的海膽刺身與許多橘色的三文魚子，拌烏冬吃下，發覺海膽的甘甜全面包裹着所有麵條，真的滿口順滑鮮美，讓人齒頰留香。

日式咖啡店當然少不了各式飲品，單是牛奶咖啡已有五款選擇，如抹茶、紫薯、海鹽等口味。充滿少女心的顧客，不妨試試乳酸奶昔系列，牛油果、雜莓、巧克力等，總有一款可配襯當天的打扮與心情。要簡單清淡的，可以點冰伯爵茶，茶味香濃、怡神解渴，是配日式餐飲定食的上佳飲料。

飽餐一頓，在附近小區閒逛。除寵物店外，還有不少售賣服裝飾品的地舖小店，悠悠閒閒、走走看看，就能消磨大半天了。

熱烘烘芝士鬆餅

腰包保溫

Red Lobster車打芝士鬆餅一向有捧場客，該店在香港的首個限量車打芝士鬆餅腰包，快將推出。

黑色腰包上印有多個車打芝士鬆餅圖案，型格之餘帶點可愛，當然亦少不了品牌的紅龍蝦招牌。腰包最多可放大概6件車打芝士鬆餅，而袋內設有保溫物料，保持鬆餅熱烘烘。

限量200個的車打芝士鬆餅腰包為香港車打芝士鬆餅愛好者而設，讓大家可以隨時隨地享用新鮮鬆餅。該款腰包由2022年1月10日至2月13日推出。



◀車打芝士鬆餅腰包。



▲海膽三文魚子竹炭烏冬。



▲「Love Strawberry」沙律。