

香港小小吃

文圖／翁雲霞

曾經到過潮汕、順德，這兩個廣東廚師名列天下的食鄉後，在香港，再食此二地味，感覺差了些。但，不能強求，台灣嘴偶而到香港，吃異地味，換換廚師的手藝，不能不滿足啦！

台北吃吃天下

我們熟悉的滷水鵝、滷鵝掌，在台北一些老店還吃得到。甚至泰國菜館子也能食味，台北一些泰菜掌廚者，有潮州人，台北吃，能吃天下。

潮汕在清朝末年才由福建屬地改成廣東領地，因此，潮汕人的語言、飲食可以和廈門人相通，一點也不奇怪。坐



展台一部分



比賽還沒開始

為「粿」，和我們的粿不一樣。

香港吃中西菜

在香港，廣味之外，其他地區的餐廳都有，香港是中西菜碰撞一起頗出色的地方。我們逗留時間要參觀食品展，沒那麼多胃納容下。

於是，特地選了京味的「鹿鳴春」吃去。這家店最有名的是

「等位」，預約者可能要等，臨時到的得在梯階上等。整間店熱鬧極了，人聲哄哄。此店的烤鴨則列入出名的第二。

第二受歡迎的鴨味，自然有烤鴨的共通性。印象深刻的是包鴨的麵皮，一張張，由老師傅光手在烤盤上烘，熱熱的，有麵香。

包鴨味更實在，除了烘麵皮師傅年紀大外，店中伙計都有20年以上的店中經驗。一眼望過去，店中老人還真多。好處之一是我們會有問題，他們都能回答，包括已快失傳的四眼魚，以及北京館子，怎麼會有朝鮮丸。

「酒糟鴨肝」，膽固醇高，得事先訂，冰過的鴨肝纖維早就凍死，硬黑一個，待蒸過，口感滑潤，店中真功夫，愛者不少。

其他京燒羊肉，外焦內嫩。梁實秋在《雅舍談吃》中的「散蛋」，是羊胃，肚尖做的，此店也能吃到。在外地，需要先做功課，才能食到少見之物，否則即使到名店，吃的又是我們在台北能吃到的，那就可惜了。

食品展見成果

這回，看食品展，我們已參觀了近20年，分別一年在新加坡，一年在香港展，看的是年年進步，世界各地飲食人競爭下的成果，有時間再介紹。 [圖]



滷味



粉粿



朝鮮丸子

個車，2個小時就到達，怎能不相通、相似。

尤其其中幾道菜簡直是食在台北，這是我們在香港酒樓吃到的煎白鯧、蘸沙拉醬，滷味、有大腸頭、蛋及豬肉。以台北人的嘴巴，實在吃來不稀奇，但一樣食來有味。

飲茶時，會挑選的幾樣，像蝦餃、韭菜餃、水晶餃，我們眼中紛紛全配上，「餃」字，這些潮州人稱粉粿。潮汕點心多，我在中學時，教會中的朋友，逢年過節會送一些當時市面上見不到的點心。異地小吃的豐富，至今猶在記憶中，直到至汕頭才見識到款式之多，內餡的花樣多了。

粉粿是潮汕小食中歷史悠久，大眾化食物，人們把形似餃的這些小食稱