

三元粥品

好像和澳门特别有缘，最近一连两个周末都在那里度过。

当然吃是主要的因素，除了上餐厅，还买土产，在大马路转进去的福隆街，铺子林立，挤在当中的，是著名的粥店「三元」。

来了几次都关上了门，时间不巧之故，它早上七时营业至十一时，中间那一大段时间休息，到了晚上的七点重开，至深夜十二点半。

已经成为生招牌，店口有一师傅拿着一个碗，中间有剁碎的猪肉，师傅用枝汤匙在碗中慢慢搅拌，叮叮当当，等到肉碎成为丸状，就把它扔进滚熟着的粥中，叫一碗做一碗，绝不事前拌好，你要吃？惟有耐心等待。

说新奇吗？也不。从前广东老妈子做肉丸粥，都是这个方法，记得搅拌时还把汤匙泡一泡猪油，当今客人怕肥，店里已经不采取，干拌而已。

是不是比别的人家好吃呢？是的，味道足够，也弹牙。生熟灼得刚好，鲜甜尽出。染在白粥之中，要不是那么烫喉，则可连吞数碗，面不改色。

另外可叫鱼生。拌猪肉丸的师傅身旁有位老者，拿了风干的鲩鱼长条，细心将它切成薄片。灯火幽暗，看不到擦刀子那块布是甚么颜色，切菜板中藏有何物，鱼本身受不受到污染，切出来的鱼生，淋上油，加点葱，就那么生吃亦是美味，放进上桌热滚的粥，灼它半生熟，更是绝品，问题出在你够不够胆吃。

当然也有猪肝、猪粉肠、猪肚等等的搭配，但是最多人叫的还是肉丸粥，大碗约有四大粒，小的两粒。

我不是爱吃粥的人，也要了一碗，加一碟鱼生，满粥满足。

地址：澳门福隆下街四十四号