

大馬路街市熟食檔

去珠海試菜，順道往澳門。在東方文華酒店住一個晚上，第二天一早，又跑到大馬路旁的街市去找東西吃。

上次來的時候吃過了四樓熟食麵檔「池記」，這回要找些不同的東西嘗嘗。逛來逛去的時候，有家叫「鄭記」的賣布拉腸粉，要我試試看，我對腸粉興趣不是很大，但盛情難卻，就坐了下來。另一邊有家叫「泰皇」的，但不是賣泰國東西。見壁上掛的牌子寫著「大碗面」，先來一碗吧！

哇，有爛得很軟熟的牛心碇、牛筋和牛腩，白灼魚餅、雲吞、豬心豬肝豬腸，等等等等，一大碗兩個人才吃得完，旁邊還奉送一小碗咖喱汁。一試之下，辣得要命，這才是真功夫，味道極香。賣多少錢？

才十五塊，在香港絕對吃不到的不止是這個價錢，而是麵條的質素。大陸人來到香港，覺得香港任何一檔雲吞面的麵條都好吃。我來到澳門，認為澳門每一檔面都有水準。

也許是城水的問題，或者是生活節奏慢，工細一點。總之做出來的麵和香港的不同，單單來一碟豉油皇撈一撈，已見高低。

「鄭記」做出來的腸粉，一進口，咦？米味極濃，即問道：「米漿是自己磨的吧？」

老闆娘回答：「清晨五六點鐘起身磨，一兩小時就搞掂。」

說得輕鬆，聽得我心酸。這麼高水準的腸粉，也在香港吃不到。又去那家茶檔叫一杯咖啡。

澳門泡咖啡的傳統除了用布袋隔渣，咖啡粉還是用一個煲草藥的藥煲煲的。那個藥煲的手把和出水口是同一方向，現在在香港也找不到了。