

煲仔饭

煲仔饭，也算是代表香港的佳肴的一种吧。

通常要等到秋天做腊味时才出现的，弄一个沙锅，洗好的米加适量的水，上面铺着腊肠腊肉，烈火炊之十二三分钟即成。淋上香甜的老抽，吃进口真是天下美味，锅底的饭焦，更是仙人吃的。

我最喜欢的还有榨菜五花腩沙煲饭，将五花腩切片和榨菜铺在米上炊，榨菜不可洗得太过干净，否则辣味咸味尽失，就等于把男人阉掉了。

炊出来的饭热腾腾，除了淋上等的老抽之外，猪油是不可以用植物油来代替的，挖了大汤匙凝固成白色的猪油，铺在饭上，让它慢慢溶入肥肥胖胖的白米之中……

一次在电台介绍有家餐厅卖这锅榨菜五花腩沙煲饭，讲到淋上猪油，有位仁兄驾车驾到一半，不管违法，把车子一停，就冲上酒楼叫了一锅，这是餐厅侍者事后告诉我的，想起来也好笑，我想我也会那么做。

最近去了一个商场的食殿 Food Court，看到有家店里一排排地摆满上百个沙锅，通着电煲饭。客人不必久等，现点现卖。据说这个设计已在申请专利，今后爱吃煲仔饭的人有福了，一年四季都吃得到。

但是煲仔饭的真髓在于熊熊巨火，天气寒冷时，旺角花园街附近的那几档在路旁摆了好几个煤气炉，猛火炊饭，才够味道，靠电煲的，总有温吞的感觉。如果用电，就不如用火水炉了。我们在日本的温泉旅馆里吃的大餐，其中有一味是用个铁锅装了白米，混着山中野菜和酱油煲。小铁炉下放块圆形的火水蜡，烧个七八分钟，蜡烧光，饭也炊熟。一人一小锅，份量刚好，简单方便，比电饭煲炊制出来的好吃得多。