

营地街街市（下）

三、超记老炆

这里的炆骨头最出名，有猪骨和羊骨。一炆好几小时，很入味，十八块一碗。炆猪头肉尤其出色，不可不试。

四、池记面家

老板阿华，面好吃，香港吃不到，最出名的是牛腰牛心捞面。

五、邝记美食

特色是布拉肠，软滑又弹牙。酱料自制，以纯芝麻磨成。不加料的肠粉。

六、平记美食

父亲教落，老板梁氏夫妇已是第二代，卖的豆花豆浆自己磨，糖浆用姜水煲。我一喝豆浆，即感浓厚得不得了。豆磨后少对水，才有此种效果，但易焦，问老板娘怎么做法？

「慢慢煲，不就行吗？」她若无其事地。

吃得杯盘狼藉。好友何志光，是老牌记者，从邵氏时代认识到现在，他也是澳门人，听到了特地赶来招呼，叫一档东西他付一档钱。真是老友，没话说。