

上课

吃得太饱，返回酒店倒头就睡，甚么地方也再不想去了。黎明起身写稿，再去沙面散步，看老人家打太极拳。我自己已老，还叫别人老人家，实在不害臊。八点钟出发，回来「新兴」去吃早餐。

应该称为人间国宝的点心师傅何世晃先生设计，一共有十五道菜：蟹盖猪油包、咸鲜萨其马、蟹粉片儿面、盐焗羊蚬角、金银虾饺皇、灯心花豆粥、娥姐煎粉果、手撕羊春卷、双色萝卜糕、羊奶生肉包、羊奶脆布甸、化皮咸蛋挞、银耳羊奶挞、肉崧咸蛋糕和杞子马蹄糕。怀旧的和创新的各一半。老广东吃点心，又咸又甜，不分先吃咸的后甜品。

盐焗羊肉蚬与蚬无关，是用潮州式千层皮的方法，把点心做成一个蚬壳状，中间酿进羊肉碎，色香味俱全，此点心得过大奖。

蟹盖猪油包也和螃蟹无关，把包子的皮做成蟹盖的形状，是种将近失传的老点心，只有何师傅才能记得。

杞子马蹄糕，蒸出透明的马蹄粉来，以鲜红的杞子着色，中间混入一丝丝的鲜马蹄，味道和口感皆一流。

羊奶生肉包的羊味甚重，包中充满肉汁，我们这群羊痴吃得过瘾。

用灯心花和扁豆煮出来的粥，已不见米粒，熬得像浓汤了。据称灯心花能去火，把前两顿吃的羊燥都消除了吧？

金银虾饺皇是将鲜虾当金，虾米当银，两种不同的口感，引起了变化。各类点心，我都浅尝一口，吃到双色萝卜糕，觉得味道奇佳，连吞四大块。所谓双色，不过是白萝卜和红萝卜加在一起罢了，为甚么那么好吃？

「不用水。」何师傅解释：「把鲮鱼骨熬成浓汤，用汤来搓粉，加入两种萝卜丝蒸出来，不必下味精，也甜美。」

又上了一课。