

新中华

这家叫「新中华」的餐厅，外面装了个水箱，有些游水鱼，室内破旧，早上和中午是让客人饮茶和吃碟头饭的地方。在澳门这一类的餐厅还是很多，但铺租一贵或大师傅一被挖走，就一间间地消失了。

大厅坐满客人，几把大风扇吹着。阿 Pink 的漂亮太太也来了，侍者见我们一群六个人，就开了间有冷气的房给我们坐下。

钟伟民有眼光，早就看中田黄会升价，他到福州去购买，一转手就有钱赚，这顿饭当然由他请客，看了菜单后便不客气地大叫特叫，要了一桌子菜。

先来蒸水蛋、咸鱼蒸肉饼、家乡煎藕饼、荷叶焖田鸡、盘鳝蒸饭等等。来到这种地方，还要叫翘叫鲍鱼，才是笨蛋。就算有人请客，也不愿吃那些不是厨子拿手的東西。乌鱼、奄仔蟹和挞沙都是澳门的特产，有些人没吃过，都要了，全部清蒸。

等上菜，钟伟民自己动手，先到外面去捧了几笼点心来吃，我大叫众人忍手，否则等一会儿的菜吃不完。

水蛋、肉饼等都非常精采。咸鱼特别香，食欲大振。鳝饭用豆豉蒸的，也惹味，吃得干干净净。

我怕东西不够，看菜牌有个「伦敦捞面」，再来一客，面条用的是粗的，做得特别好吃，鲜鱿和虾煮得味道跑进面中，大量的菇类伴着，也鲜甜。「为甚么叫伦敦？」阿 Pink 的太太问。

「大概是港澳的厨子跑到英国去，自己创出来的做法。做得出色，搬回来，就叫它伦敦麵了。」说完见已被扫光，再叫了一客细面。

阿 Pink 笑道：「这次用细面，名字可不可以改成曼彻斯特捞面呢？」