

口味

2006年01月19日

真正好的潮州餐厅，香港只剩下多少家，多是一些和粤菜混合的，结果两方面都没做好。贵菜，像鱼翅、螺片等，也许有人认为在上环的那两家老店做得好。小食方面，从前是潮州菜最佳，当今搬进熟食中心，味道逊色了许多。

地道的平民化食肆，还只有九龙城的「创发」。我人在香港的话，就会想去吃吃，今晚，双腿又把我扯去。

和老板已是好朋友了，像初遇那么亲切，他知道我吃得不多，每一样菜都来一点点，像腌咸牙带鱼，送给我一小块试味罢了。

站在玻璃橱窗内的光头老伙计也把我当成亲人，看咸牙带鱼冷了，在油锅去煎得香喷喷才拿给我。

这里的猪肚和猪粉肠煮咸菜汤，绝对在别的地方吃不到，甚至最巧手的家庭主妇也做不出来。无他，只是他们客人多，大量胡椒一大锅一大锅熬出来，你去哪里找？

「炒一碟锅粿给你吃吧！」老板说。

用米浆做出来的长条锅粿，有两种炒法，下黑酱油，韭菜和鸡蛋，用平底镬煎出来的，这只有在「创发」才能做到的。

锅粿照样是和鸡蛋一齐煎，但以芥兰梗薄片代替韭菜，还加了蚝仔，下鱼露，有点像蚝仔煎混上锅粿，但是还下了很多糖。

甚么？又咸又甜？广府人和上海人吃进口一定皱眉头。

这才是真正的潮州菜呀！不是从小养成的口味，是不会了解的，这种又咸又甜，也只有潮州人才够胆创出来。

潮州饮食文化特别，常将意想不到的味觉渗在一起，像他们的龙虾是冷吃的，片后再点甜的桔油，咸甜融合得天衣无缝。道理和沪菜的浓油赤酱一样，但你不是上海人，也不懂得欣赏。可惜，浓油赤酱和咸甜锅粿在消失。剩下的，只是淡出鸟来的健康新派菜，他妈的新派菜！