

沙 湾

2006年01月24日

在番禺办完了事，路经沙湾地区，友人伍先生说：「要不要去吃姜埋奶？这里最出名。」
「什么？」我问：「不是叫姜撞奶的吗？」

「顺德人叫姜撞奶，沙湾人叫姜埋奶。埋，做完的意思，像埋单的埋。」
当然不可错过了，伍先生带我到一家叫「沁春园」，老板娘曾惠庄笑盈盈相迎。
「现叫现做的。」她说。

我跟她到厨柜后看，用一块木板磨，连皮带肉磨出姜茸，包在纱布中，大力一拧，挤出姜汁来，份量大约整个碗的二十分之一。另一边厢，将水牛奶煮滚，摊凉，至八十度左右，就那么倒入碗里，不消一分钟，把一根陶瓷调羹放在奶的表面上，说也奇怪，奶已凝固，调羹不会沉底。

吃进口，香滑无比，现在的人也许会嫌太甜，但甜品就应该是甜的，如果要试儿时味，一淡了就走样，还是够甜好。

再下来的有双皮奶、芝麻糊、核桃糊和花生糊，都是手推石磨的食物，不现代化，原汁原味，就算我这个不喜欢吃甜的人，也大乐。

「我还能做牛奶白粥呢。」曾惠庄说。

「什么叫牛奶白粥，用牛奶煮的？」

「不不，」她解释：「把醋加在牛奶里面，等凝固，放进一个木模，用指头压出薄块，再去煲粥。」

哇，听得我垂涎。

「牛是我们自己养的，牛奶一定新鲜，都是一些还在耕田的现役水牛。」

怪不得有把握，曾惠庄说沙湾还有一种名菜，是手刮鱼皮，鲮鱼刮去肉来做皮，包饺子。另有沙湾薄饼，用鸡蛋煎出薄得不能再薄的皮，包豆芽、火鸭、瘦肉和红萝卜丝。更有大鸡三味：骨炸、肉炒、腿蒸，一碟上桌。

都是我没吃过的地道菜，看样子，又得专程到沙湾去大吃一番了。