

# 食儒

## 農

曆新年之前，去了一趟潮州。

潮州？是汕頭嗎？是潮陽嗎？是揭陽嗎？是澄海嗎？是汕尾嗎？很多人到現在還搞不清楚。

潮州，是一個地方的名字，自古以來，就是一個府。潮州府有很多文字記載，當汕頭只是一個海港時，只有潮州府的人才稱爲潮州人，他們自己又不叫自己是潮州人，只叫府城人。

汕頭近年來經濟發展得較潮州迅速，成爲一個大都市之後，也叫潮汕人了。潮州從前有很多古蹟和牌坊，整條街林立，是個古城，如果你的地理還是想不出的話，就是一個大阪，一個京都。

文化大革命後諸多破壞，潮州變得沒落，後來把古蹟修復，也有點像電影裡的布景了。

吃的方面，汕頭出現了很多新餐廳，潮州反而沒什麼，但要找原汁原味的潮州菜，還是得去潮州，這就是爲什

麼「食儒」第一家店要開在潮州，而不是汕頭。

「食儒」這個名字取得很好，不知道要比「吃貨」高雅出多少，而「儒」的發音像「如」，在潮州話中，有「好」、「高尚」、「美麗」的意思。

這次是透過亞姐張家瑩的緣份來到，她有一個表哥是潮州人，經過她，請了我們去剪綵。我已經很久沒來潮州了，表弟洪鐘一家人還住在那裡，乘機大家聚聚。

「食儒」的女老闆許雪婷，年紀輕輕，一向喜歡飲食，向父親一說，召集了一班老友，大家都成爲這家店的股東，一下子達成了她的願望。

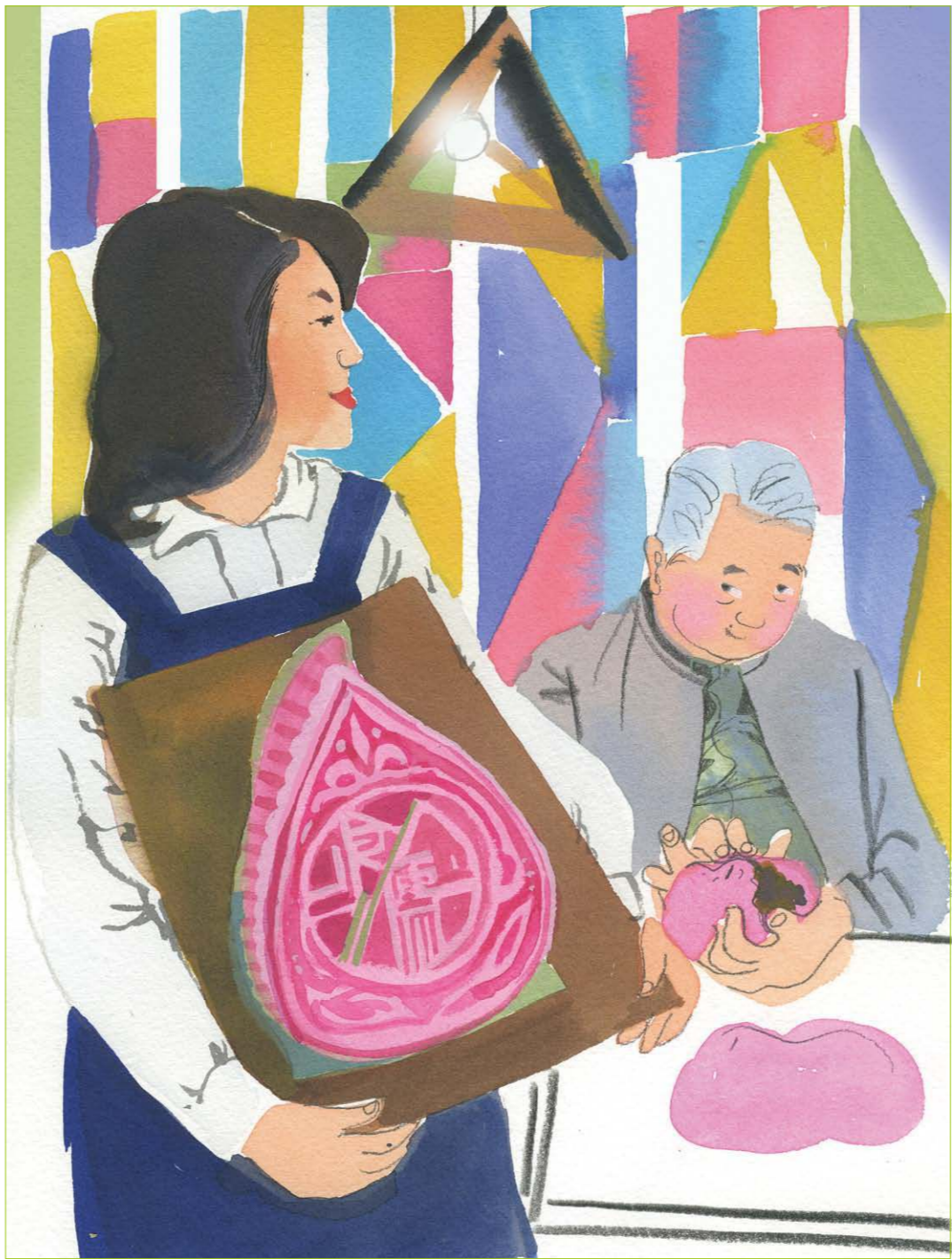
去到一看，發現這個主意對極了，店裡賣的都是地道的潮州小食。潮州小食，不是打冷嗎？也不對，走的是茶餐廳路線，店裡裝修得大方乾淨，很適合年輕人聚集。

賣的是什麼呢？我先試吃，看見鋪在餐桌上的菜單紙，林林總總。第一道

吸引我的就是「粿汁」，這種非常地道的小吃可以當早餐或午餐，一般都是把曬乾了的米餅煮成，這裡用的是古法，把米漿現煮出來，吃時淋上滷肉的醬汁。粿汁又黏又軟又綿，你沒有吃過，不知它有多麼的美味，一碗才賣二十塊人民幣。

當然，要多加一份滷味才完美，滷味之中有滷豬皮、滷豆卜、滷鵝、滷粉腸等等，吃得亦樂乎。當然，我這個貪心的食客，不會放過普寧豆醬雞和潮州牛腩。

打着試菜的旗號，我幾乎把店裡所有的小吃都叫來嘗一嘗，看見有「炒糕粿」這一道小吃，大喜，即來一份。所謂的糕粿，是像蘿蔔糕一樣先用米漿蒸出一大鍋來，接着再切成長條，然後下豬油，把長條爆香，煎成略焦狀態，淋甜醬油、魚露，打個蛋翻煎，最後下韭菜，這種小吃從前在香港的南北行小巷中出現過，當今只有皇后街一號的熟食中心的「曾記」可以找到，如



果你看了這篇文章忍不住，就先到那裡去試一碟吧。

用來煎糕粿的是一個圓形的大平底鍋，和煎蠔烙是一樣的。蠔烙和水瓜烙大家吃得最多，這家店還賣煎「薄殼米烙」，更難得的是「豆腐魚烙」。豆腐魚就是香港人叫的九肚魚，肉過份的柔軟，通常用來煲冬菜粉絲湯。店裡用肥大少骨的九肚魚，煎後肉硬一點，更加好吃，這種魚很甜，如果各位沒吃過一定要試一試。

豬雜湯也是一絕，店裡下「珍珠花菜」，這種蔬菜其他地區罕見，潮州大把，豬雜湯缺乏珍珠花菜就沒有了靈魂，香港也賣豬雜湯，但可惜已用西洋菜代替。

我喜歡吃麵，要了一客，上桌的是乾撈麵，但用芝麻醬拌的，這才地道。其他麵有達濠魚丸、牛肉丸、牛筋丸和

魚餃麵。

試了腸粉，和香港的不同，淋上的醬是花生沙茶醬。要吃粿嗎？可煎鼠穀粿、乒乓粿、芋粿、筍粿、芋頭粿、薄殼米粿和經典的潮州紅桃粿，裡面包的食材最多，各種肉類之外，還有減肥人士最怕的勝粕，那就是豬油渣了。

其他鹹點有特色的甘同粿、蠔粿、鹹水粿，另有粿條卷、潮州肉糰、豬腸灌糯米、香酥豬腳圈、豆腐魚春卷、滷香煎蛋角和鳳凰浮豆乾。

更有數不清的甜品，不一一介紹了。

但是，要舟車勞頓地跑到潮州一趟，是不容易的，我們乘五十分鐘的飛機到揭陽機場，再轉車，機票又貴，機上只有幾包乾果吃，回程如果坐汽車，要五六個鐘，又怕遇到春節塞車，還是

放棄，乘高鐵回港，高鐵兩小時，到深圳又要轉車過關才能回到香港，去一趟可真的不容易。

好消息，「食儒」有開連鎖店的打算，很快就到深圳開一家。連鎖店的經營也不簡單，我建議許雪婷小姐，向「撒椒」的老闆娘李品憲學習，她的成功，是親力親為，每天用心地改進，從消費者的角度出發，當自己是客人，想吃多一點什麼免費贈送，擔心地滿油嗎？把剩下的油和辣椒打碎後打包讓你拿回家去，都花了很多心思，能夠做到這一點，已成功了一半。

「食儒」地址：潮州市城南路永泰花園，電話：0768-252-7777。

潮州