

日期：2006年09月04日

## 魚 飯

---

魚飯，聽名字真奇怪。怎麼有魚，又有飯？魚能當飯吃嗎？

生米炊成的是白米飯，把活魚煮熟，便是魚飯了，是老潮州人的叫法，年輕一輩也不懂。

這是一種文化，源自漁夫半夜出海，在小艇中生一火爐，煮滾一鍋海水，捕到魚後活生生投入沸水中，煮熟撈起，用一個圓形的竹籬盛着，一大早拿去市場販賣，竟然在炎熱的夏天，不經冷藏，保存一兩天，還是那麼新鮮，因為鹽是最基本的防腐劑。

在香港，這種文化正在消失，做魚飯的，數不出五家人。

九龍城的「元合」，從前躲在賈炳達道的一條小巷子中製作後，拿到街上的小檔口出售，後來移到衙前塍道。老的一家約滿，當今搬去街尾七十二號新開張，鋪頭寬大了許多，又衛生又乾淨，真是不可多得的存生。

至於賣的是什麼魚？也不一定。當天從批發商處看到有什麼最新鮮的，就炮製什麼魚飯，淡水的烏頭則長年供應。

如果你不是潮州人，又不明白這種吃的文化，看到魚飯擺在街頭，有點怕怕，不知新不新鮮，但這個數千年的吃法，從來也沒人吃出毛病，緊張些什麼呢？

除了魚，有時看到大蝦，或活的墨斗，也做成魚飯。蝦肉鮮甜，又彈牙；墨斗並不如想像中那麼硬，切成薄片，非常軟熟。

烏頭肥美的時候，掀起鱗，全身被黃色的油包圍着，非常好吃，雖說已經冷了，但一點也不腥，尤其是點了普寧豆醬，更是一絕。

魚和酸性的東西也配合得極佳，連西方人也懂得擠大量檸檬汁下去。潮州魚飯，也可以點蒜泥醋吃。

潮州更有一種傳統，那就是用桔油來點海鮮。桔油不止酸，亦很甜。用甜甜酸酸的桔油和龍蝦一齊吃，是仙人的食物，我這個潮州人沒騙你。試試看就知道了。🍅