

## 你的心聲

## 徵稿啟事

本版歡迎各界人士投稿，來稿內容和題材不限，文責自負，每篇在600字以內，可用實名或筆名發表，但原稿需注明真實姓名和聯繫方法。如刊用將付薄酬。投稿及查詢，請電郵至：opinion@lionrockdaily.com

## 港式小食

## 銀鵝

許多港人為本地的特色小食感自豪，因為當中充滿本地人的生活智慧及創意，將來自內地的美食發揚光大。魚蛋與魚片就是一例，魚蛋魚片早就流行於福建、台灣及廣東省潮汕地區，是典型的漁民食物，香港魚蛋魚片由潮汕地區傳入來，不少本地麵檔標榜正宗潮州魚蛋粉，便是與此有關。

此外，茶粿亦是廣東客家的馳名糕點，連內地不少地方誌古籍亦有記載。茶粿鹹甜皆有，有眉豆餡的，也有豆沙餡的，軟糯煙韌不黏牙，有一些茶粿還是用蘆葦葉包裹呢，鄉土味非常濃厚。另外就是砵仔糕了，砵仔糕是傳統粵式糕點，原創於台山。砵仔糕是由瓦製小砵內蒸製而成，有黃白二色，黃色為黃糖製造，白色為砂糖製造，是四邑地區街頭小食，酬神祭祖的必備糕點。

還有一個更為特別，就是香港人

習慣稱為「馬仔」的糕點了。「馬仔」原稱「薩琪瑪」，原是東北的滿族食物。「薩琪瑪」是滿文的音譯，在中國北方大城市隨處都可以見到賣「薩琪瑪」的小販大板車。「薩琪瑪」傳入香港後，被港人稱為「馬仔」，製作比北方的正宗「薩琪瑪」精緻，到了今天，「馬仔」仍是不少老街坊飲早茶時必食的糕點。

許多所謂「港產」特色糕點，都是源於華南地區甚至是內陸北方的中華大地，傳入香港經糕點師傅改良，才成了本土食物。中華文化一直就存在港人的心中，根深柢固，不會改變。只是近來部分年輕人被別有用心所謂的「本土主義」煽動，歪曲歷史，硬把許多事物說成是「本港」獨有，意圖以此來與「中華」對立起來。殊不知，只要稍為深入探究，不難發現其中華源頭，在香港社會內堅韌的中華文化紐帶。

## 過年意頭與忌諱

## 要 要

中國人講究意頭與忌諱，不少忌諱跟古代皇帝有關，十分有趣。如農曆一月又稱為「正月」，但為什麼要讀成「徵月」呢？原來據說源自秦朝，秦始皇名叫「秦嬴政」，統一六國後，因為忌諱，便下令將正月的「正」字讀成「徵」音，一直流傳至今。唐代唐武宗的名字叫「李炎」，故當時人們寫「奇談」、「怪談」的時候都要忌諱「炎」字，要用「譚」字取代，哪怕唐朝已經滅亡了，這一習慣仍被保留下來，如外來名著《天方夜譚》便是沿用這一習慣。

新年飯要吃髮菜蠔豉，寓意發財好市；有魚的菜式，取其諧音年年有餘。無花果我很喜歡吃，但新年人人皆想花開富貴，無花果還是避一下風頭吧。

每到年底，除了看來年的運程書，不少人也會買通勝，那是自古民間曆書，對農業社會很有價值，古代稱為黃曆，又名「通書」，但因「書」與「輸」同音，故

後改稱為「通勝」。很多人都愛行花市，選購年桔，圖個好意頭：大吉大利、吉慶滿堂，有人戲言到年宵市場「運桔」。但此「運桔」卻跟彼「混吉」有雲泥之別。

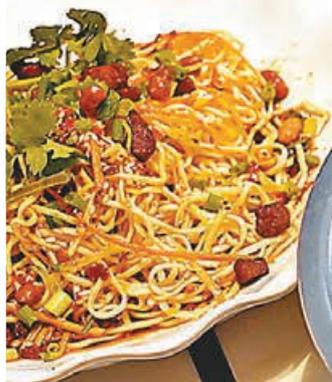
「混吉」是指人買東西時諸多挑剔，左挑右揀，到最後卻沒有光顧。「混吉」來源也跟忌諱有關。香港早年的茶室飯館，都會在客人點菜前奉上一碗清湯招待，其實只是煮熟肉類後的有味水。因湯內空空如也，沒有湯渣，而「空」與「凶」同音，故俗稱「吉水」。當時不少貧苦大眾喜到食肆混碗「吉水」喝，然後溜之大吉，當時店主甚感無奈，唯有說一聲「混吉」，自嘆倒楣！

最近看到一則有趣兩格漫畫，以前父母在新學年，將葱和芹菜掛在子女的書包上，寓意聰明勤力。但今天家長則改掛一支筆和煮食爐，象徵不勞而獲。雖只是笑話一則，但卻反映不同年代都甚重視意頭。

■涼拌麵，貴州人日常心頭好。



■酸湯魚



■辣子雞



■滷豬手，軟嫩彈牙。



掃碼睇片

郭阿姨來到香港，堅守貴州原本做法，精選家鄉食材，最大程度還原家鄉菜風味——未經改良的地道貴州味，吃得慣的食客一定會反覆光顧。郭阿姨生在貴陽，長在貴陽，對當地菜品風味爛熟於胸，能夠地地道道將其在香港還原。誠然，從貴州找批發商購買當地食材，再經長途運送至香港成本很高，但為了還原心中的家鄉味道，阿姨沒有絲毫妥協。

貴州美食絕不限於此，甜而不膩的小米鮮，也是一道貴州家家戶戶皆能製作的美食；貴州米皮，香辣爽口；折耳根，有人愛之深，有人恨之切，但貴州人就是鍾情；涼拌麵，貴州人的日常心頭好；滷豬手，軟嫩彈牙。這幾樣美食來到貴州不可不嘗，吃起來都齒頰留香。因此，郭阿姨乾脆取店名為「一碗碗香」，就像貴州美食一樣，唯美味矣。

## 地道貴州味 在香港還原

郭阿姨，把家鄉風味帶到香港，開了一家貴州菜餐廳，其秘製招牌酸湯魚更是能俘獲食客的心。郭阿姨稱，酸湯魚在貴州膾炙人口，但家家都有不同秘方，自己則是用野番茄發酵出酸味。

記者 星鳴、莉姪

酸爽開胃一試就上癮，這就是貴州菜。在香港的貴州人，在一家貴州菜餐廳，其秘製招牌酸湯魚更是能俘獲食客的心。郭阿姨稱，酸湯魚在貴州膾炙人口，但家家都有不同秘方，自己則是用野番茄發酵出酸味。

在熬製第一鍋湯時，郭阿姨花費6個月才成功，只因香港的天氣與貴州不同，她不得不在室內開着空調調節溫度。在第一鍋湯發酵成功後，後續只需往鍋中添入新的番茄發酵即可，而且也能夠保證每一鍋都同樣美味。

來自貴州發酵工藝的酸湯，一定要配上本土活魚，用上當地特有的烏江鱈魚，方能還原酸湯魚本味。烏江魚肉厚刺少，只有一根主刺，無鱗細嫩味道鮮美，和酸湯搭配是一絕，再加入一些辣椒，酸辣鮮爽。在郭阿姨製作的酸湯魚中，還有着豐富的配菜：豆腐、自製酸菜、豆芽，還有熬得粉粉的馬鈴薯，可以讓湯更加濃郁回甜，加上酸爽的湯汁，入口就化的魚片，讓人一口就穿越到貴州。

貴陽另一大特色，就是辣子雞。貴陽人喜歡吃雞，也擅用家鄉辣椒料理雞肉。一種遵義辣椒、一種花溪辣椒，混合一起剁碎製成糍粑辣椒，加上家鄉放養走地雞一起炒成，看起來辣，吃起來香而不辣。

100種  
味道

## 一口穿越到貴州

## 酸湯魚辣子雞