



思港情 (壹)

食街邊小食，不單是為了醫肚，不僅是為了美味，更是懷念當年曾度過的美好歲月，這就是食街邊小食的意義所在。當香港盡是國際美食佳餚之際，街邊小食卻沒有隨時代變遷而被大家忘記，至今港人對懷舊小食的熱愛仍沒有減退。讓我們回味一下香港最具代表性的傳統小食吧！

雞蛋仔嘅蛋糕香味，加上中間係半空，咬落去時口感特別彈牙，外脆內軟，食唔停口！

據說，雞蛋仔起源有二，一是二戰後雞蛋變成奢侈品，這類蛋漿製的小食沒有加入雞蛋，所以將模具造成雞蛋一樣，滿足人們心理。另一是，於物資匱乏的1950年代，商家想物盡其用，將次級或稍有破損的雞蛋，加入麵粉、牛油等材料，倒入小圓球形的模具，烤成雞蛋仔出售。



麥芽糖夾餅

兩塊梳打餅，輕輕夾上麥芽糖，黏着嘴巴的感覺似曾相識。五六十年代的香港，貧窮小孩的家庭零食是用筷子往手掌般大小的瓦缸挑一圈麥芽糖，夾兩塊餅乾來吃。



最強香港美食，魚肉燒賣有得輸！加埋醬油、辣椒油一齊食，簡直係街頭小食天花板呀！

魚肉燒賣，又稱魚蓉燒賣，香港的傳統街頭小食之一，體積較一般燒賣細小，主要餡料是碎魚肉，用黃色的雲吞皮包裹蒸成，可以用竹籤串起來進食，通常蘸醬油和辣椒油來吃。香港更有網民於2020年成立香港燒賣關注組。



【咖喱魚蛋】

咖喱魚蛋是香港知名小吃，將魚蛋穿成串後放入油鍋炸熟後刷上特製的咖喱醬汁即可。以前街邊麵檔為減成本，便用潮州白魚蛋的下欄，或不太新鮮的魚肉，溝勻再以油炸熟做魚蛋，不料大受歡迎。現在基本上，街邊魚蛋檔都是從批發取貨，味道大同小異，要出奇制勝就要靠醬汁。



【煎釀三寶】

煎釀三寶是一款相對比較大自由度的小食，可以由一堆不同款式的煎釀食物當中挑選，煎釀三寶主要包括青椒、紅椒、茄子、豆卜、紅腸和鯪魚肉。做法是把新鮮打做的鯪魚肉釀在切件的茄子、青椒和豆卜，或其他較為少見的食物上，放在鐵板上煎香，再蘸上豉油吃，喜歡吃辣的可加點辣椒油。



煎釀三寶又平、又好味，而且選擇又多，見到口水就猛吞。識食一定要食佢！



豬腸粉又稱齋腸，是一種使用米漿製作的小食。香港的豬腸粉除了使用醬油調味外，還可按喜好加入甜醬、花生醬、辣椒醬或芝麻醬，而且有不少酒樓常以 XO 醬與豬腸粉同炒，製作 XO 醬炒豬腸粉。