

煲仔菜與大馬站 乾隆皇與周日清

舊日廣州人有句歇後語，說人經常身無分文，就稱他為乾隆皇契仔，即周日清。傳說乾隆皇當年下江南巡視，隨同皇帝同來還有他的一個契仔，名為周日清。有道廣州名菜「大馬站」亦因此而得名。

大馬站乃價廉物美之煲仔菜，材料只有數種，包括韮菜、燒腩、蝦醬及豆腐。製法亦簡單，先將瓦煲燒熱，加油爆香蝦醬後，先加豆腐，再加燒腩，後加少許清水，蓋上煲蓋，煮滾至香味溢出，然後把韮菜加入，片刻即可熄火進食。此菜簡單易做，有汁有餸，很受歡迎。

豬肉類		雞肉類	
鳳梨生炒骨排	38	貴妃雞 半隻	60
沙拉汁排骨	38	壹隻	110
沙嗲豬軟骨	38	羌蔥霸王雞 半隻	60
京都肉排	38	壹隻	110
梅子蒸排骨	38	菜胆上湯雞 半隻	60
土魷蒸肉餅	38	壹隻	110
豉汁蒸肉排	38	北菇蒸滑雞	38
咸魚蒸肉餅	42	金針雲耳蒸雞	38
鳳梨咕嚕肉	42	咕嚕雞球	42
大馬站	42	醬爆雞球	42
		西芹腰果雞柳	42
		椒鹽田雞	46
		油泡田雞	46

但為甚麼把這款煲仔菜稱為「大馬站」呢？說來有一段古。話說當年乾隆皇下江南時，一日與其契仔周日清在廣州城逛街，到了晚上，二人十分肚餓，於是到處找尋食店。當他們二人行至今天廣州的北京路時，聞到一陣香味撲鼻，令人垂涎三尺。於是乾隆皇及周日清沿香味追查，到了一條小巷口，見到幾個手車佬正在巷內用炭爐煲仔烹製食物，於是命周日清上前詢問所煲為何物？回答是：「燒腩、豆腐、鹹蝦、韮菜」。周日清追問什麼菜名？那班車仔佬也說不出它的名稱，抬頭看見巷口的街名寫着「大馬站」，就隨口回答說：「大馬站」。

乾隆皇回到住所後，即令廚師如法泡製，果然味道濃香鮮美，乾隆皇讚不絕口。自此以後，「大馬站」便成為當時風行一時的名菜。至今，亦為普羅大眾在冬天時享用的地道名菜。到今天在香港地還可以享用到這個地道廣東菜。

當然這只是一個傳說，因為乾隆皇從未到過廣州，更沒有一個契仔周日清。但很多傳說都和此有關，例如廣東人飲茶時，別人為你斟茶，你要以手指在桌面輕叩，以示謝意，也是和他們有關，下次再談。

