

深井燒鵝

「到深井食燒鵝！」

八十年代港人重視生活情趣，講飲講食，曾幾何時，遠赴青山公路地段大吃「深井燒鵝」，認為極具風味之美食，竟連帶外國遊客亦趨之若鶩呢。

深井之有燒鵝店，實始於五十年代，其時該區只是一片農地，近馬路旁邊開始設有三家潮州人開設的簡陋飯店，為便利九龍紗廠、生力啤酒廠及青山公路一帶的工人吃飯。

飯店亦就地取材，向農戶提取禽畜，燒起鵝來了。而顧客大多數是工人和工廠管理職員，飯店與他們熟稔之後，都可以掛賬，到月底出糧才找數。到一九七五年，政府計劃發展屯門，開始興建屯門公路，工程浩大，千多名築路工人需要吃飯，深井幾間食肆解決他們的「搵食」。

問題，這導致生意其門如市，應接不暇，飯店就愈開愈多了。

在附近沙灘海浴的人士也都聞風而至，認為有郊外氣息，別具風味，結果深井食肆開到十幾二十家了。

燒鵝是深井之傳統食品，經工人及海浴者傳開去，立刻揚名香江，在八十年代初潮流所趨，人人都去深井食燒鵝，結果彈丸之地，其門如市。但最有趣的地方，這相當好味的燒鵝，其實是鴨，而非鵝。深井飯店選用上佳米鴨，燒得熱辣辣，甘香味美，誰理會是鵝還是鴨，只要好吃就夠了。

據統計，當時深井每日售賣的燒鵝約為五百隻，即每年售出十八萬隻，每日均有七百至九百人在深井吃燒鵝，每年則有二十五萬人次到深井食燒鵝，而每逢假期人數過千，但近年熱鬧氣氛大為退減，香港人口味變得太決也。

話說香江

