

近日潮流興起吃澳門葡式蛋撻，而賣此類蛋撻的店子竟整日大排長龍，人人輪購得熱辣辣蛋撻，就在街頭立刻吃將起來，津津有味，竟吃得眉飛色舞也。

所謂「撻」，乃外洋舶來品，英文是TART，指上有牛奶蛋糊或果醬的餡餅，但經加以改良，適合華人口味的蛋撻則是廣州酒樓首創。世紀初，廣州是名副其實的美食天堂，酒樓茶室界進入

惡性競爭，為吸

引茶客到來，便

不能千篇一律提

供蝦餃燒賣包子

等幾味點心，尤

具星期日常爭取

史多的顧客，紛紛推出別開生面的「星期美點」。其時之點心師傅可就絞盡腦汁，各出奇謀，於是一九二七年「真光酒樓」的點心師傅改良洋人的餡餅，創出蛋撻。

這真光酒樓是西關百貨店「真光公司」的四樓附設酒家，兼營茶市，但被附近多家著名茶室（如「茶香室」、「樂山

泉」等）包圍，

想打出生天非常

困難。真光的師

傅結果想出一味

蛋撻，新鮮出

爐，香噴噴的，

而且更以暖爐把它們暖着，讓茶客永遠

吃到熱的。蛋香，皮脆，熱騰騰，確屬

感官享受也。

## 排隊輪購蛋撻

因為蛋

撻大受歡

迎，其它

酒樓茶室

爭相學

習，未幾

亦引進香港和澳門的酒樓茶室餐廳界，澳門更結合葡式製法（牛奶落多點，面有焦糖）。五十年代中區「蘭香室」以賣蛋撻而享譽一時，一元一盒（十二個），乃打工仔三點三下午茶佳品，每日門外大排長龍，直至該餐室在七十年代結業止。

吳昊

