

話說香江

香港人
終於有鮮
雞吃了。

「三鳥」

之首的
雞，香港

焗雞好，還是脆皮雞勝？」而負責寫菜的司理總會大花唇舌，講解本酒樓如何獨創招牌雞，別家酒樓吃不到云云。

人最愛吃，其吃雞習慣當然是源自濃厚的廣東飲食文化。廣東人在往日待客，以雞為上品，每次貴客臨門，留他吃飯，定必說道：「今晚割雞，飲番杯也。」

所以，如果主

人不殺雞招

待，就是失

敬，人們往往以席中是否有雞，來判斷自己在主人心目中的地位。

無雞不成席

有太爺
雞、東江
飯店的鹽

以前有句俗話：「無雞不成席。」如果到酒樓吃酒席，枱面無雞，這酒席絕對遜色，大失眾望了。而主人家上酒樓備酒席設宴時，拿着菜單，看到這味雞菜時便會諸般考慮：「嘿，究竟鹽

焗雞等，各出奇謀，亦紛紛南傳香港。據說在一九五六年舉辦的「廣州名菜美點展覽會」上，就展出過二百一十種的雞菜，非常誇張。其中仍以太爺雞、鹽焗雞、文昌雞、脆皮雞為「廣州四大名雞」，傳頌至今，不過，仍然很多香港人堅持最佳雞菜還是最簡單的白切雞呢。

吳昊