

話說香江



「路邊見，走了出來開地檔，另立門戶，老九開檔之初，已發現生意不易為，又要好味，又要抵食，想出第一招，獨創「路邊雞」，用

再談香港人熱愛吃雞乃源來招徠食客。他選用了清遠雞隻，剖乾淨後，吊乾水，再把麥芽糖塗在鷄身裏裏外外，並且用適量汾酒抹在內腔，然後用麻油焗製。焗熟之後，既有麻油之香味，也有麥芽糖的甜味，加上清

自深厚的廣東飲食文化。三十年代廣州的酒樓茶室皆要獨創招牌雞，吸引食客，生意競爭激烈，連帶街頭食檔都要巧製雞菜，以廣招徠。「路邊雞」，吃在路

遠雞原來已經骨軟肉滑，吃起來有它特殊風味。

邊，曾膾炙人口，戰後亦傳到香港來了。

「路邊雞」

當時的「九記」開在路邊，擺上幾張矮圓枱、矮腳櫈，方便遊客吃完即走，上路去了，因此名字改為「路邊雞」，但竟然甚受歡迎，食客如雲，座無虛設。戰後，「路邊雞」傳到香港，曾在九龍城設檔，因生意甚佳，食檔爭以路邊雞為名，竟不下十檔之多呢。

趣，廣州海珠南路在三十年代是水陸交通的樞紐，該處有通往四鄉的花尾大渡碼頭，有黃包車站，旅客來往頻密，亦有需要吃點東西才上路，於是海珠南路一帶，食檔林立。其中有一食檔名為「九記」，檔主馮老九，原是某大酒家的「後鑊」，因與老闆鬧意

「路邊雞」的創製，相當有

當時的「九記」開在路邊，擺上幾張矮圓枱、矮腳櫈，方便遊客吃完即走，上路去了，因此名字改為「路邊雞」，但竟然甚受歡迎，食客如雲，座無虛設。戰後，「路邊雞」傳到香港，曾在九龍城設檔，因生意甚佳，食檔爭以路邊雞為名，竟不下十檔之多呢。

大酒家的「後鑊」，因與老闆鬧意