



「霉香」肉質較「實肉」來得鬆散，但勝在獨有幽香。

## 鹹魚遇上雞粒

帶着濃郁的鹹腐香撲鼻而來，那是霉香的味道。

樸樸實實的一碟鹹魚雞粒炒飯，鹹魚茸牢牢黏在飯粒上，吃着的每一口飯都均勻細緻地嘗到層次豐富的鹹香。「『霉香』的肉質較『實肉』來得鬆散，但勝在獨有幽香，雖說工夫多一點，但不能將貨就價，唯有多一點心思，炒起來只要手勢好，魚茸都黏附在飯粒上。我選的是本地上等馬友。」益新美食館總廚麥景洪（景叔）如是說。所謂霉香，由於魚醃製的過程較長，發酵時間足夠，肉質因而鬆軟兼散發濃烈鮮香；而「實肉」，醃製時間相對較短，魚香稍淡，但肉質較為緊致。

當這霉香馬友落在景叔之手，瞬間便會轉化成桌上誘人垂涎的異香。先把馬友蒸熟，用小匙刮出魚肉，剔除細尖的魚刺，壓輾成茸便可泡在油裏，隨時用作炒

飯。「炒飯前，必先爆香鹹魚茸，請不忘下薑米；薑的氣味有助除腥提香，也驅風。」鹹魚在炒飯的角色裏，從來不會擔撐大旗當主角，但它的低調卻為拍檔——平庸的雞粒與米飯的配合。「雖說其他肉類未嘗不可，但就是雞肉較淡雅，配上鹹魚霉香，相得益彰。」

### 益新美食館

灣仔軒尼詩道50號上海實業大廈地下  
2834 9963



景叔訴說「霉香」肉質鬆散而味道香濃，炒飯更為合適；反而「實肉」魚香淡薄，吃不滋味。

38

39

鹹魚雞粒炒飯  
誘人的腐香撲鼻而來，景叔的鹹魚雞粒炒飯，精妙處在於鹹魚茸都跟飯粒混為一體，啖啖甘香。（\$128）

