



## 會計思 (都市日報 24/5/2006)

### 食在中國

俗語有云：「辛苦搵來自在食」。但現今的一些年輕會計師，可能「三扒兩撥」就成一餐，飲食又不定時，為的就是要在「死線」前完成工作。有一些朋友，他們更因此而患上胃病，那又何苦呢？

中國人有食的文化，正所謂「民以食為天」，所以筆者每當回國內公幹的時候，無論有多忙，都會安排時間去吃一頓豐富的晚餐，然後才回酒店繼續搏殺。

說到「食」，筆者非常仰慕李純恩先生，他學識豐富，而且吃盡大江南北的美食。在此，筆者只是班門弄斧，介紹一些中國美食。

來到北京，不能不試著名的烤鴨。雖有名店「全聚德」，但筆者獨愛位在東三環的「大董烤鴨店」。烤鴨皮肉分開上，鴨皮蘸上砂糖後入口即溶的感覺，非筆墨可以形容，筆者的一位朋友更因這奇妙的感覺而狂笑，另筆者的一位舊老闆則要閉上眼睛去認真感受這味度。鴨肉配上八種醬料，風味各有不同。夏日美食有芒果帶子卷，芒果片得出奇的薄，再來一枝冰鎮桂花酸梅湯，在夏日炎炎中可謂透心涼。

北京的涮羊肉，鮮味嫩滑，「東來順華龍街飯莊」就不可不試。「西貝莜面村」的內蒙菜式別有一番風味，特別是那些卷狀的莜面，蘸上湯後美味非常。工作完滿結束，不如到「阿凡提」慶祝一番，來一頓新疆菜，羊肉味濃郁，大盆雞美味。飯後更可在枱上桌上跳舞，辛酸一時盡去。閒來到王府井大街或餃子一條街吃吃餃子，也是賞心樂事。還有簡樸的客家酒樓「漢倉」、老牌店「孔乙己」、川味濃情的「渝信」、溫馨的「小王府」、豪邁的「東北虎」等...不能一一盡錄。

來到上海，小籠包當然不可不吃。豫園的「南翔饅頭店」，可謂一絕，這店經常大排長龍。著名的「鼎泰豐」，味道也幾近台灣總店的水準。而一些隱沒街角的小店，一試可能令你如獲至寶。熱門店如「鷺鷥」、「蘇浙滙」、「小南國」、「張生記」...等等，當然一定要去，而「圓苑」的紅燒肉就食過番尋味。

除此之外，還有「魯」、「川」、「粵」、「閩」、「蘇」、「浙」、「湘」、「徽」八大名菜，如此美食叫人如何抵擋。回國內公幹，記得品嚐一二，在忙碌中添上一份享受，何樂而不為？

李家輝



年青會計師協會  
<http://www.hkyaa.org>