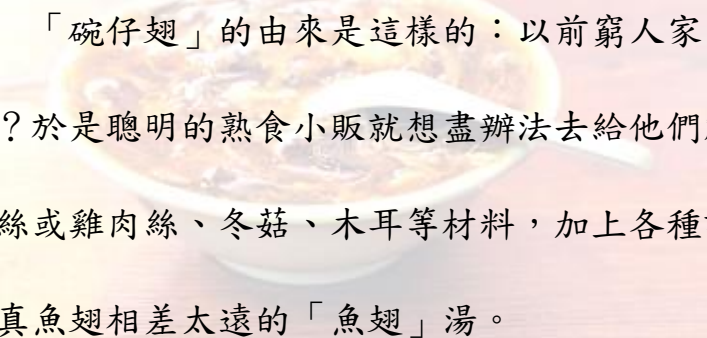


香港是美食天堂，有不少美食之餘，更有不少地道小吃，而「碗仔翅」更是當中的代表，我會把它介紹給從外地而來的朋友。



「碗仔翅」的由來是這樣的：以前窮人家多，他們沒有錢吃昂貴的魚翅，怎麼辦？於是聰明的熟食小販就想盡辦法去給他們解饞。他們就地取材，利用粉絲、豬肉絲或雞肉絲、冬菇、木耳等材料，加上各種調味品，混合做成香噴噴的、味道不和真魚翅相差太遠的「魚翅」湯。

現在的「碗仔翅」五花八門，各自各精采。它們有的加入金華火腿，有的加入鴨肉等等，配料層出不窮，可謂各有特色，發展出不同的門派，各有支持者。而食家更可因應自己的口味，自行加入浙醋、麻油、菜圃等佐料提升食物的口感，可謂自由度極高。

除了大街小巷外，現在連酒店的自助餐或便利店連鎖店，也可看到「碗仔翅」的蹤影，「碗仔翅」已經成為香港有代表性的食物之一。

外地的朋友來到香港，一定要吃一碗「碗仔翅」，因為「碗仔翅」既好吃，又深具香港的情懷，怎能輕易錯過呢？

