

# MEMOIRY 那些集體回憶

## 第一章

豉油西餐 / 法國菜 / 粵菜 / 鹹魚 / 叉燒 / 大良煎藕餅 / 深海黃皮老虎斑 / 潮州凍蟹 / 牛河

# 那些集體回憶

最令人懷念的，是那些在不知不覺中湮沒的美味，曾幾何時，它們都陪伴我們成長。這些平凡無華的美食，令人感到無比的美味和溫馨，即使樸實的味道，也可成為舌尖上的雋永。食物確可喚醒你多少前塵往事，曾經熟悉的味道，早已深烙在味蕾上，即使去到很遠，那熟悉的氣味都會自自然然回來敲門，成為大家的集體回憶。



## 集體回憶的味道

早前寫了一篇豉油西餐，意想不到會引起很大的迴響，勾起很多人的陳年往事，將很多陳年記憶都翻出來，我成了罪魁禍首。兒時吃西餐的雞手鴨腳經歷，情竇初開時拍拖去鋸扒，種種難忘的味道，確實成為同路人的集體回憶。我在幾歲時，每次經過祖居附近的愛皮西飯店，都禁不住駐足凝望其食物櫃，五光十色的糕點糖果，都使我癡癡地看到入神，只差口水流滿地，夢想有天最好能入內吃大餐。終於幸運之神降臨，有位「冇米」兼洋化的 Auntie，有天帶着這個不甚趣致的小鬼，入去一嚐所願，那一刻我覺得世上最美味的就是全餐，羅宋湯、凍肉冷盤、燒牛仔腩，好像還多嗜魚，又有甜品飲料，吃得我連發幾晚甜夢。有人說食物能喚醒人孩童時的記憶，童年初嚐到的味道，可能真的會成為一輩子的記憶。



歲月老早將味道  
深烙在我們的味蕾上，  
除不掉拿不走，即使去到很遠，  
那熟悉的味道  
都會自自然然回來敲門，  
喚醒你對家人、  
對親情的無限思念……

童年時，對甚麼都充滿好奇，因為自幼饞嘴甚麼都想試想吃，以前香港還有大笪地、大牌檔、避風塘及很多街頭小食。那時常去逛大笪地、上海街、廟街，都是食街，可以由街頭吃到街尾，由於有太多的街頭小食，每次例必捧着肚子離開，實在吃得太痛快，種種街頭美食，到現在只能回味。今天你去旺角，不也是滿街擠滿人的小食店嗎？但氣氛感覺已不一樣，那種地道風味早已失去。就像去避風塘，是因為那些艇家美食和熱鬧氣氛，當地道的艇食上岸開店，我已提不起興趣光顧，就是沒有避風塘的艇家風情和味道，都逐一消失了。

有頗長一段時間，我的工作室位處銅鑼灣利園附近，因早晚在外開餐，所以對這一帶的食肆滾瓜爛熟，光一條駱克道，全部飯館名店都成了我的飯堂，見證盛衰起落。我特別懷念那些老店的招牌菜，一道一道隨着時光消失，再也吃不到那種味道，現在如偶然吃到相近的菜餚，都會勾起昔日的回憶，而通常是美味不再。

有些食物並非它要消失，而是隨着時代轉變而慢慢式微，像鹹魚已很少人吃，但我對鹹魚有特別的感情，所以仍不惜冒着健康風險，偶然品嚐。尤其每次見到老夫子王澤，大家是同道中人，都以鹹魚餐歡聚。另一樣日漸消失的是魚翅，我必須坦白，以前我頗喜吃翅，從潮州翅



肘子火踵翅。我特喜歡厚厚的肘子，每次都要打包，隔天配上葱油撈麵。

到天九翅我都喜愛，尤其是蘇浙的火踵雞嫩翅，每次我都要打包那塊沒人敢吃的肥厚肘子皮，簡直像吃膽固醇精華。當然這只是我今日的回憶，沒吃魚翅已很多年了，上次吃翅是因有些久遠的乾翅存貨，結果找相熟的大廚替我連弄了幾餐消化掉。睹物思人，看見這翅我竟思念起故友蔡浩泉，他是詩人、畫家，也是亦舒前夫，曾有段時期因情傷而晚晚醉臥街頭，我要經常陪酒及抬他上車歸家。及後他到《星報》做副刊編輯找我寫稿，每次我到報社，他例必等我一齊過對面新同樂酒家吃魚翅撈飯，那時魚翅撈飯尚未流行，我們例牌魚翅撈飯加青菜一碟，樂此不疲，其實他主要是飲酒，魚翅大部分入了我肚，我的稿費亦如此被消化掉，我記得那時的新同樂女招待員仍穿旗袍，很有韻味。

我們每天為口奔馳，多數人在多數時候，都不過是為兩餐而已，說實話，你到底有沒有留意你的食物？或者仔細去品嚐它的味道？不錯，食物可以只是填肚，但當它與時間結合，便好像有了自己的生命，去譜出生命的樂章，每道美食，都留下歲月的痕跡，每道食物，都好像有自己的記憶。如果一種美食，再加上一個深情故事，便實在太有味道了，你記憶中最美味、最難忘的食物又是甚麼？日本有部深入民心，很受歡迎的劇集叫《深夜食堂》，改編自安倍夜郎的暢銷漫畫，講述酒香不怕巷子深，一間毫不起眼的食店，一群各有動人故事的食客和一個面冷心熱的老闆。每道菜的背後都有個動人的故事，黑道大佬和他的八爪魚香腸，三名熟女愛的茶漬飯，還有玉子燒、咖喱飯、炸肉餅、拿坡里意粉、中華拉麵等，全都是毫無特色的料理，但每個都有感人的故事。從食客身上，我們可以看到人性的善良和美好，原來很簡單平凡的一道菜，會令你感到美味和溫馨，樸實的味道，竟可以成為舌尖上的雋永。

食物單從表面看，不外乎是好吃不好吃，本身是沒有多大的意義，但如果往深層探索，再細嚼背後的意思，那便是另一回事，它盛載的，已不只是味道，加上有回憶就有回味。你對吃的東西不是每樣都有共鳴，但如果有了背後的故事，那味道就截然不同。好像羅宋大餐，如果沒有二十年代那班白俄貴族富商，為了逃避十月革命的災難，走到上海開枝散葉開餐館、小食店，

帶入俄式飲食文化，就沒有那班學做俄式西菜的山東人，接着南下到香港開設西餅店、餐廳，賣俄式羅宋大餐及傳統小食烏結糖和糕點。不論是車厘哥夫餅店、ABC愛皮西飯店、雄雞餅店或皇后餅店，都是如此變出來的，其中已有說不完的故事和數不盡的回憶。

花開兩朵，另一邊由廣州沙面自咸豐年已開業，有一百六十年歷史的太平館在香港帶起了豉油西餐，這些羅宋大餐跟豉油西餐的混合成為本地西餐文化的奇花異朵。別忘記當時還有更高人一等，作風更西化，創自一九二八年的占美廚房，已賣多元化的東西菜式，由英式菜到中式炒飯甚至印度咖喱，還率先自設酒窖收藏各國佳釀，這些都帶上一股濃濃的維多利亞式殖民地風味。到



蝦籽柚皮是道傳統老粵菜，工序繁複，已愈來愈少酒樓飯店懂得做和願意做，好的蝦籽柚皮應沒苦澀味，有濃郁的蝦籽鹹香，入口即化。



「金錢雞」是將新鮮雞胸、瘦肉、冰肉，即經過砂糖和玫瑰露酒醃製過的肥肉，梅花間竹層層疊疊地串起來，就如一串串的金錢般，淋上叉燒汁然後慢火燒成。

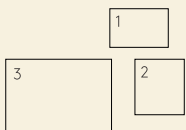
了六十年代，更高級的法國菜開始浮現，標榜賣法國菜的本地薑雅谷餐廳也出現了，一般市民還未懂甚麼是法國菜、意大利菜，以雅谷的格局和野心，自然成為昔日的富貴飯堂。

當年的五星級酒店仍未算普及，來來去去不外乎半島、文華、希爾頓，還有間早期的凱悅，君悅仍未出現。我記得首次去希爾頓鷹巢，是簡而清請我吃威靈頓牛柳和聽爵士樂，當年我只是迷披頭四和滾石，夢想去舊金山體會新文化浪潮，結果後來去了但沒成為嬉皮士，倒吃了大堆垃圾快餐和漢堡包，而我也像一般遊子，想念起昔日的美食，不管是點心粥粉麵飯、豉油西餐或羅宋餐，通通成為我的鄉愁。不過對今天的新一代來說，他們將來的集體回憶，可能只是漢堡包和肯

德基，或者還有那杯波霸奶茶。

所有這些本地西餐已成為我們這一代的歷史印記，由第一次拿起刀叉，第一次學懂怎樣喝西湯，第一次鋸扒，學懂餐桌上的禮儀，甚至應該用甚麼酒來匹配食物。你邊吃邊學，都是這樣學懂的，別告訴我你未試過，是大鄉里，人人都有過失態出糗的時刻，我記得當日雅谷餐廳開業不久，一位富太帶着他的富二代和我這窮小子去吃大餐，我首次拿着那支既大且笨重的磨椒器，竟不知如何去磨出胡椒，那些尷尬自然也成為了我日後的回憶。

隨着歲月流逝，很多滋味慢慢停留在回憶中，那怕你走遍萬水千山，嚐盡珍饈百味，到頭來最懷念的，還是那道家常菜。記得某年某夜，為了公事赴某大台的應酬晚宴，散席時碰到死鬼黃霑，他不耐煩地說剛才好難吃，現在要去吃碗雲吞麵補數，還問我去不去，可見豪宴不一定有知音。尤其是家常菜，那才是每個人熟悉的味道，歲月老早將味道深烙在我們的味蕾上，除不掉拿不走，即使去到很遠，那熟悉的味道都會自自然然回來敲門，喚醒你對家人、對親情的無限思念，追憶來自家鄉的味道，而美食，可能就是人最深處的鄉愁。



1 「火丁甜豆」味道香甜可口。小豌豆碧綠鮮嫩，故有甜豆之稱，與火腿的鹹鮮完美配合。甜豆碧綠，火丁鮮紅，不用調味已極鮮美。

2 豉油皇煎大海蝦看似簡單，但選料至關重要，海蝦自然要海捕鮮貨，要用較大隻的來做豉油皇煎蝦才適合，豉油用上等頭抽皇，味道更能提鮮。

3 昔日在鑽石山有一檔簡陋的小店，憑着一碗港式擔擔麵，成為一個品牌，其擔擔麵的麵條以人手製作。很多食客不惜遠道而來，就是為了一嚐其湯底濃郁的擔擔麵。

