

日操神技手打麵

知此店乃因其手打麵。圈中盛傳，日打千八碗，多都唔做。且規矩多多，每人一碗，唔准添食；只許堂食，不准打包。然官商登門，名流紛至。若非有超凡技藝，小小食店竟有如此把炮？

慕名而去，果然名不虛傳。如食家言，廣東麵爽，外江麵滑，此麵爽、夾、滑，且久浸不糊。好麵者驚為天人，天下美味竟近在咫尺而不察。

西門好奇此店規矩，詢之。老闆楊夫人笑曰：「無他，品管而已。」老師傅日操神技，凡五十餘年，一雙手打得幾多？見老師傅疲極，按壁而歇。楊夫人於心不忍，與其走樣，不如限量。

雖說明令規限，卻情有所鍾，「老弱傷殘者例外。」商亦有情，此楊家店也。楊夫人篤信觀音，有慈航普渡之心，遇老者便「有得商量。」甚而每月撥出份額，免費招待老弱傷殘。港店早已有先例。西門聞之，肅然起敬。

此詠蔡園是也。

一代名店告別宴

凱悅唔玩，搞個告別派對，廣告諸友好：「拜拜矣！」廿幾年長，佢亦威過唔少，想當年，每有大派對，必先選呢處，無他，夠貴格矣。

當年葡政府嫌酒店唔夠，一次過批出十一間，凱悅此其一。文華東方（時稱怡東）、總統、皇都、京都同出一期，今亦各有成就。當年凱悅建樓有新招，客房全部預製：一間一嚟，逐嚟砌上，起樓快到冇影。工地旁豎立大廣告牌，「距開幕還有×日」。話明工期極準，話開就開，牙擦到極。

開幕當日，馬交仔首次見到透出自然光之「波隆」：寬闊光猛，設施先進。與中央、國際之流差天共地，澳門人方正式見過大酒店。

大記者首餐飯就在凱悅廚房食。佢話鬼佬太廚唔怕你見，做畀你睇。廚房乾淨到痺，擺張大餐桌，五星級招呼，呢頭起鑊呢頭食，嘩，正到無倫！

一代名店，俱往矣！

賣身為償鮑魚債

與阿翁論鮑魚，天花龍鳳。阿翁何許人也？阿一背後的男人。切勿亂猜，唔係斷背，依阿翁所言：「佢做主角，我做替身。」煮鮑廿餘年，永遠係阿翁先在廚房搞掂，阿一在客前做騷，並正其名曰阿一鮑魚。

廿五年功力，佢煮鮑魚易過借火。問佢有何竅妙？簡言二字：「愛心。」在佢眼中，鮑魚並非魚乾，係有生命者。平時就以愛心服侍，得閒同佢曬太陽，吹吓風；煮時慢慢火，畀足水，「就係咁簡單！」

多年賓主，亦見厭倦，時移世易，索性另起爐灶。你叫阿一，我叫阿翁，分庭抗禮，各自搵食。月前佢殺來濠江，食家驚為天人，奔走相告，皆因真材實料，食味大異其趣，係會上癮者。

例牌鮑魚係乾鮑濕煮，佢夠膽乾鮑乾煮，名為蜜餞。此物食來乾身惹味，食乜吮刀，入口猶如嚼年糕，甘香煙韌。佢輕描淡寫：「燻與唔燻之間。」呢一招，令幾許名廚因分秒之差而要賣身償鮑魚債。

東瀛和牛遷大連

和牛之成為和牛，因為只此一家；即如北京烤鴨，別無分店。食家蔡瀾曾向西門談及神戶牛趣事。有問牛主：「聽講牛聽音樂？」「係！」「啤酒？」「係！」「有『馬殺雞』？」「係！」牛主稍歇補充曰：「對住記者鏡頭就係！」神戶牛主此言孰真孰假，不得而知，然神戶牛好食，當有其妙方。如何為之，當屬商業秘密。

馬八哥、馬小二相約逃仔海灣嘗新，話有好嘢介紹。果然，百分百霜降，仲唔係和牛？「任你估！」以西門經驗，斷估唔會錯。

「就係錯！唔係和牛，係大連牛！」吓！真有其事？紅白相滲，入口油潤肥美，分明係霜降，點會出在大連？

「冇錯，真係大連牛！」言者乃大連牛老總，有法唔信矣！佢話將日本和牛合法移民，遷居大連，以和牛法飼之，如此而已。同種而異地出，食味相近，價錢卻相遠。呢句又何妨愛祖國，用國貨？

月亮未必外國圓，信冇？

番薯糖水送滴金

「彼得林」心血來潮，呼朋引類搞個一百分之夜。局外人一頭霧水，應約者心有期待。

一百分者，唔係讀書界分，亦非業績評價。「彼得林」乃飲家來者，家藏數千樽，當晚盛會，登場名釀全部一百分。國際酒評家打分，絕無花假；加之售價不菲，想做假也難，難怪眾飲家雀躍期待矣。

擺開陣勢，果然夠照。瑪歌八二，夢露九〇，武當二千，粒粒巨星，識貨之人睇到眼凸凸，無怪乎飲家「郁人」拍曬大牌。慌怕唔夠？唔使驚，每款三支，飲到夠！海峽對岸有來者，數手指計價：嘩，唔得掂，好多個月人工！

筵席慣例，遲到罰三杯。呂大班大模斯樣，入座舉杯：「三杯就三杯！」全場即時喝止：「唔得！」「點解？」「係三杯，不過罰唔准飲！」哈！此乃靚酒規矩。

餐後甜品亦為一絕。「彼得林」有情意結，年前一役，「大廚矣」煲番薯糖水送滴金，呢招驚為天人，嚇死鬼佬。好，今番照辦煮碗。唯是呢支滴金都係一百分。

法餐鼻祖夠招積

嘆罷「利兜」，轉飛巴黎為食之旅。

麗都德政，五百年前原係雅致客棧，皆因廚藝了得，成為法王亨利三世的御用宮外餐廳。名聲鵲起，越搞越時髦，帶領法餐潮流，係佢第一個餐後供應咖啡、朱古力者。乃至法人不到此餐廳似唔夠格。

「譚識食」月前訂位，「唔該等吓！」出發前報機票、報酒店，慌死呢佢。還致電酒店：「有無『譚識食』其人入住？」「譚識食」為求口福，忍飽。

食呢餐，真有「天將降大任於斯人也，必先苦其心志，勞其筋骨，餓其體膚，空乏其身。」查完家宅，可赴約矣。鬼佬門神一睇，要手擰頭：喂，衣冠不整！唉，唯有借件行貨頂檔。衣不稱身，原本瀟灑倜儻六君子，變了行將就六壯士。算喇，為食矣。

知客引領登堂入室，我等十足同善堂輪米，相看竊笑。登五層頂樓，廳堂之內，豁然開朗，巴黎全城無礙視野；塞納河之隔，對正就係巴黎聖母院，只睇景觀值回票價矣！

血鴨矜貴風吹起

麗都德政何食拿手？血鴨是也！廳堂當眼處擺設榨汁機，乃係幾百年前用榨鴨汁者。未得其食，先聞其味，法國佬都算絕核，原來廳堂泡煮鴨汁，陣陣飄香，其時飢腸轆轆，直頭忍無可忍。

有饌無酒不成餐。侍酒師捧來成呎厚酒單：「飲乜嘢？」幸而「譚識食」、「少爺輝」亦知頭知路，點東指西，侍酒師曰：「㗎啦！」嘩，大佬，至平嚟支都成餐飯！餐前小食無以名之，正到無倫。頭盤自製鵝肝醬，每人一羹，滑過吞油，唔多夠喉，侍應按章辦事。前後幾味，又湯又肉，貴精不貴多，一味吊癮。

主角登場，血鴨上枱。諗落同北京填鴨八不離十，六條大漢點都半隻啁！侍應隆而重之，慌怕唔見，尺大餐盤，每位一件，雪茄大碌過佢。「就係咁？」侍曰：「係咁！」物罕為貴，不敢魯莽，唯有輕嚐淺嚼。

千錘百煉，精髓所在，呢件嘢價值千金，名垂數百年而不敗，專誠飛去食多次，都值！

低調程府富內涵

何、劉兩「賓架」有約在先，京城之行，搵晚飯聚，唔好爽約。西門無論公私兩務如何繁忙，在京之行都推曬所有，如約赴會。天安門側南長街三十八號，中南海畔。一條長街，話咁容易，呢個門牌行過幾次，就過門而不覺。

幾經辛苦，找到了。小小門庭，上書「私人府邸，非請勿入」。典型京城院落，門細院大。京屋之中，此算小家矣，然低調而有內涵。此家姓程，曰程府。小院正中懸一照片，只得兩人：毛公與此宅主人。

唔使講，大有來頭。此何許人？程汝明，毛公御廚也。當年為毛公烹逾廿載，佢至叻為毛公整味長江淡水魚。毛公食後有感而發，特賦《水調歌頭·游泳》，「才飲長沙水，又食武昌魚」正出於此。

不獨此，還有毛公至愛紅燒肉，亦為名菜。英吉利元帥蒙哥馬利訪華，毛公宴請，佢整味元帥蝦，今亦成程府招牌菜。憶者程公已於去歲仙逝，今由外孫擔大旗，曰「程府宴」。等閒要搵位？唯

「劉賓架」有此能耐。

補腦良藥成名菜

上回說毛公御廚程汝明，一為毛公烹製武昌魚，等佢留下傳世名句「才飲長沙水，又食武昌魚」。然最大貢獻，還是為佢創出「毛氏紅燒肉」。

呢味嘢，說來有段故。程大廚本出身西廚，工於天津猶太俱樂部，卻被招去幫工，上了毛公專列，隨佢東奔西跑。毛公口味認真難猜，佢有五字真言：「素、葷、雜、鮮、淡。」然特好豬肉，且自後生時已為至愛。

然如此，好，就整味紅燒肉喇！程大廚落足心機，以薄皮豬肉，燜得靚靚。出乎意外，上枱後毛公竟一箸不下，原碟奉還。呢勻頭痕矣！咁靚，點解唔食？

忽有內勤提點：毛公唔食豉油！毛公細時家營豉油作坊，曾見豉油缸蛆蟲游動，由是終生忌豉油，難怪紅燒肉唔吼斗。程大廚唯有另覓他法。

此公果然聰明，佢以糖代之，無豉油之實，卻有豉油之色。毛公一試，絕對上癮，乃至毛公視為「補腦」良藥，無肉不歡，由是亦成就當世毛氏名菜。

德國龍蝦食生蠔

「砵地」彼得出身斯圖加特，對此地自然瞭如指掌，邊處好食、好玩，如數家珍。又到晚飯，彼得曰：「帶你哋食牛扒，係全城至靚者。」話雖如此，帶住一行人過門而不入，原來此處久未幫襯，佢亦唔記得矣。

又是百年老店，古色古香，東方人難免遊目四顧，樣樣新奇，店堂特色已贏頭箸。店中大水箱，擠滿大龍蝦，原來此店不獨牛扒要家，龍蝦亦然招牌上品。問有何好食？店小二熱心推介，賣花讚花香，總之樣樣好食。

食家忽然發現，原來還有生蠔。咦！德國生蠔未嘗試過，呢勻有食神矣！一二三四五，照單執貨，有你咁好氣。侍應隨侍在側，默而不語，等你做完工夫，而後笑容可掬：「對唔住，呢啲唔賣。」點解？「哦，此乃龍蝦之食。」哈哈，有得睇冇得食。然亦唔會走寶，龍蝦食蠔，我食龍蝦，一條數。

大盤上枱，果然不同凡響，肉眼生烤三成，火候獨到。唯此時乃係馬交凌晨，十二安士牛扒點塞落肚？