

麻甩佬

看鍾偉民寫澳門美食，看得性起，乘週末走一趟。星期六人多，太擠不是辦法，我們這種不是朝九晚五的人最好，禮拜天遊客返港時才去，星期一回來。抵埗後就打電話給鍾偉民，約在一家叫「荷裏活」的餐廳吃東西。

麵包酥皮焗魚翅，一打開來，湯中魚翅足，洋人做法，忌廉湯底，才賣二十多塊一碗，不知錢怎麼賺的？我反而喜歡焗豬肝湯，用酥皮魚翅的同一個盅，放大量的薑絲焗豬肝，肝不太老或太硬，完全無異味，又很鮮甜，比魚翅湯更便宜更好喝。

這家餐廳怎麼去？鍾偉民會寫得詳細，我不贅述了。另外推薦的有蜜汁豬手和椰汁焗雞。

做的都是熟客的生意，來者當成自己的廚房，指揮老闆少放點鹽，多加點醋，要求諸多，老闆當我們是衣食父母，一一照做，並不埋怨。

香港客人也知道摸上門了，我們在澳門並不一定甚麼都吃貴的，總之堅持一個原則，吃港吃不到的東西，就是了。

飽飽，到鍾偉民喜歡的「龍華茶樓」坐坐，歎杯中國茶，那裏一走進去總遇到他文章中描述的一些人物，非常有趣。

炎炎的夏日，「龍華」並無冷氣，打開著玻璃窗，風涼得很。早上提著鳥籠的客人已漸少，不那麼吵，靜下來聊聊，是香港找不到的環境，很隨意，很友善。

但是避免不了的問題總來了，幾個不認識的茶客問：「蔡先生身邊總有些美女，為甚麼這次不帶來？」

我懶洋洋回答：「美女多數好看不好吃，話題悶出鳥來，做節目時還可以忍受，現實生活中還是些麻甩佬有趣得多。」

那群人也覺得有理，不再煩我了。