

荡 动

本来是去「龙华」叹茶的，但友人说没去过那家七十一，不如试试？我欣然称好。

所谓七十一，是新马路手信街中的「三元粥品」，外传早上七点开到十一点，晚上也是七点开到十一点，故称之。其实夜里是七点开到十二点半的。

招牌菜是猪肉丸，特点在一位伙计左手拿了一碗肉碎，右手一根汤匙，一粒粒叮叮当当打成丸状，再投进滚热的锅中烫熟。现叫现做，是其它粥店看不到的景象。

上次来，是和查先生查太和友人林氏夫妇一起，已深夜，客人多，我们吃，别人站着等，也就冲冲忙忙吃完走人，这回可慢慢欣赏。

我们各自要了一碗金银丸粥，是猪肉丸掺牛肉丸，徐兄嘴刁，对食物的要求甚高，试过了这里的肉丸，也赞赏。

乘着粥还是滚的，我要了一碟鱼生片，倒进粥内，灼个半生熟。这种状态下的鲩鱼，和生吃及全熟完全不同，介乎两者之间，最为美妙。

「三元」的粥，不像香港上环「生记」一样一来就一大碗，其中甚么材料都可以放进碗中。这里碗小，如果要多几样，就要另上。

我们来一碟腰膶，真不错，再来一碟粉肠和猪肚，更好吃。最精采的还是白灼生肠，脆得不得了，用的是中猪的生肠，故不太硬。其它店是用滚水灼，这里以粥底来滚，上桌时还黏了些米粒。

见写在壁上的餐牌上有一项写着：九江仔蒸，二两二元，大喜，即刻要了一杯，二两有多少？像西洋酒吧干饮的 **One Shot** 杯子。我一口饮尽，再来一杯。老板拿了一个新杯，我说可以免了，用原来那个好了，但他笑笑不语。原来空杯子是摆在桌上算钱用的。

一杯覆一杯，整身荡动，归途不晕船。