

PHO 14

2006年02月25日

几天的巴塞隆拿游览，又试过十几家餐厅，觉得这是一个让团友满意的地方，可以组织一团前往。

反正到西班牙没有直航，可先由香港直飞伦敦再转机到巴塞隆拿。回程停伦敦一两天，吃英国东西和购物，是很理想的行程。

我这次是经巴黎返港的，目的是去见几位老朋友，还是有时间的话，可买几套西装。

那么多顿的加德兰菜，再好吃也厌倦，法国的中餐不行，越南河粉 PHO 倒是出了名的。

抵达巴黎后直奔唐人区的「Pho Banh Cuon 14」，这家老店企立了数十年，从前门牌

十四号，中国人尽管叫它为「PHO 14」，把中间的店名也省去，当今已搬在 129, Avenue

De Choisy 的地铺，还是被当地华侨和唐人游客认为最正宗的。

坐下，要了一碗。牛肉河的种类，最多也不过是：生牛肉、熟牛肉、牛丸、牛筋和鸡肉等，每一样食材都要一点的，叫「特别」，试越南河，来一碗「特别」，就行了。

上桌，先尝一口汤。只要汤底行的话，粉的质量差一点倒是可以原谅的。

试完之后，自己有了决定，再看友人的反应。我们这一群，都是麵痴，也是追求完美越南河的人，到处去吃，世界各地比较。

「不如墨尔本维多利亚街的勇记。」这是大家一致的意见，错不了。

我还是觉得汤够浓的，但吃过勇记，就知道那一阵清香，巴黎的 PHO，是无法取代。

反正食物的喜恶很个人化，也许你认为「PHO 14」才是天下第一，我也没话说。

久未接触东方味道，那碗河粉也吞得一乾二净。

走出来，熟悉的司机阿伟见我脸色，已知道我要问些什么，连忙道：「还有一家在楼上的，名字叫不出来，要试试看的话明天带你去。」