

# 合记

2006年04月16日

为公务又到澳门一趟，傍晚的船，出席了活动，自己的地方也不住了，在「文华酒店」下榻，睡得早。清晨五点起身写稿，到了六点多，肚子饿得要命，才想起前一个晚上根本没吃到东西。

「去红街市的龙华。」我向的士大佬说。

「澳门饮茶，还有一个老字号，叫合记，你一定去过？」司机问。

「我来澳门的次数，加起来不算多。」我回答：「哪有那么多时间每一家去试呢？你说的合记，有什么好吃的？」

「那里的青椒酿鱼球，做得最精采。」

好，反正去合记还可以再吃，地方也离开龙华不远，走路可到。

在一条叫渡船巷的横街，看到合记的招牌，店小得不得了，只有四张桌子。大清早，已挤满了客人，等了一会儿，才有位坐下。

店主关镜威笑盈盈：「我们这里的東西，賣來賣去，只有青椒魚球、蒸鯪魚球、蒸雞、白切雞、鳳爪、牛腩這五六種，你要什麼？」

看到周圍的人都要青椒魚球，當然先點它。果然超水準，一下子吃光，再來一碟，同桌的老兄只吃魚，留下青椒。

「你怎麼不叫淨吃的鯪魚球？」我問。

「我不吃辣，但這種點心，沒有青椒墊底，味道就沒那麼好了。」

說得有道理。問關鏡威：「這裡從幾點做到幾點？」

「半夜兩點開始，早上十點關門，我們澳門人，就是懂得清閒。」他說。

「生意不錯呀！」我指坐滿的人。

「早上的茶客，都是一盅兩件，坐上一個小時的，賺不了什麼錢，還是半夜來的荷官、夜生活女郎懂得花，吃上一兩百，面不改色。」

我看到架子上有大杯小杯，分二兩、四兩和六兩讓客人自己倒仔蒸，關鏡威把整瓶酒往桌上一放，我問：「你怎麼知道客人喝多少？」

「一杯才三五塊錢，能偷喝多少？」他反問。