

## 阿紅歡宴

大

美人鍾楚紅約吃飯，半島的瑞士餐廳Chesa，或者鹿鳴春要我選。

Chesa好久沒去，想起那塊煎得焦香的芝士，垂涎不止，但是如果說到吃得滿足，沒有一家餐廳好過鹿鳴春，從第一次來香港光顧到現在，已有五十多年了，記得是胡金銓問我的：「山東大包你有沒有吃過，鞋子那麼大！」

說用雙手比畫，我才不信，試過之後，服了，服了，不只是大，是大了還整個吃得完，又想吃第二個那麼过瘾。於是決定了鹿鳴春。

約了七點的，怎麼快到八點還不見人，知道出了問題，即刻打電話問，原來是去早了一天，我說：「是我自己的錯，年老步伐慢下來，反而愈來愈迅速。每天過得高興，日子也忘懷之故。『快活』一詞，就是那麼得來的，

哈哈哈哈哈。」

第二天，阿紅和她的妹妹到了，妹妹嫁到新加坡，一年回來看阿紅幾次。跟我的旅行團出遊時，她的一個女兒整天看書，我愛得不得了。當今她已在波士頓大學畢了業，藝術科，但樣樣精通，求職時一面試，即刻被錄用，看照片，當今已亭亭玉立，任職波士頓博物館高層。

來的還有阿紅的閨密，留學外國的北京人，時髦得要命，喜收藏名畫和古董，但最愛的，是白米飯，給自己一個「飯桶」的稱號。她的丈夫為了她，在五常買了一大塊沒被污染的田地，種植沒基因轉變的大米，我吃過，不遜日本米。有剩餘的，也讓阿紅在我的網店賣，叫「阿紅大米」。

另一位是楊寶春，「薄儀」眼鏡的女老闆，已有孫兒多名，但人長得和明星一樣，身材苗條，外表端莊。

被這四位大美人包圍住，我樂不可支，她們有一個共同點，就是全部都是大食姑婆，見什麼吃什麼，我最愛遇到的品種。

菜由我點，我吃了那麼多年，當然知道精華所在：炸二

塞多幾個燒餅。不行了，不行了，大家都飽得食物快由耳朵流出來時，利用剩餘食物，把烤鴨的殼斬件滾湯，下豆腐粉絲和白菜，滾得湯呈乳白色，喝時把剩下的鴨腿骨邊肉也啃了才肯罷手。

這時最精彩的山東大包上桌，事前已問各人要幾個？有的說一個，有的說一個分三人吃，結果發現那麼大的包子，原來裡面的肉碎和粉絲白菜等蓬蓬鬆鬆的東西，不會填肚，包子皮又薄又甜，鞋子那麼大的一個山東大包，我們一人一個，吃個精光，結果打包的只剩下人一個。飯桶事後說翌日翻熱了吃，更是精彩。

不能再吃了，減肥要前功盡廢了，甜品跟着上，有高力豆沙，皮是蛋白加麵粉做的，發酵得又鬆又軟，像吃空氣，豆沙又甜美，當然又吃精光。

第二道甜品是蓮子拔絲，香蕉拔絲吃得更多，蓮子拔絲更是神奇，當然不放過，焦糖竊底的部份更是美妙，完全不利。

埋單，不到飯桶帶來的酒價的五份之一。大家互相擁抱道別，約定下次去Chesa再大幹一番。



鬆，是乾貝絲、雪裡蕪絲、加核桃、芝麻、冬筍，是殺酒的最高選擇。飯桶帶了日本足球健將中田英壽和十四代合作的清酒，一下子被我們乾了。

接着是爆管廷，那是把豬喉管切得像蜈蚣一樣，和大蒜及芫荽炒了，上桌時蘸魚露的山東名菜。再來是酒煮鴨肝，並不遜法國人的鵝肝，也一掃精光。

烤鴨上桌，飯桶是北京人，也覺得烤得比北京的好，尤其是那幾張麵皮，老老實實，原始的味道。阿紅只吃鴨皮，不吃鴨肉，留肚吃別的。

我也同情她，那麼愛吃，又要保持身材。她不拍電影了，我也不拍電影了；她主要的工作是替名牌店剪綵，我主要的工作是替餐廳剪綵，我向阿紅說：「等你減不了肥時，和我一塊去餐廳剪綵好了，餐廳喜歡胖人的。」

阿紅在丈夫薰陶下愛上藝術品，每次畫展都和我去看，眼界甚高，認識的

新畫家比我多，又到各國剪綵時欣賞博物館的名畫，真偽給她一看即辨別出，如果不和我去餐廳剪綵，也可以當名畫鑑證。

除了這些，她熱心環保，今晚當然不會吃鹿鳴春的另外一道名菜雞煲翅了，但要了伴着翅的饅頭，那裡的做得精彩，鹹甜恰好，她連吞三個。飯桶的丈夫也是北京人，打包了拿回家讓丈夫享用，也說北京做的沒那麼好。

接着烤羊肉上桌，這是一道把羔羊炖過之後再燒的名菜，軟熟又香噴噴。可惜阿紅，她的妹妹和飯桶都不吃羊，讓楊寶春和我吃個精光。下次記得，把這道菜改為炸元蹄，將豬腳煮得入口即化，再炸香，所有人一定不能抗拒！

以為再吃不下時，上了燒餅，這個燒餅烤得香噴噴，切半，像一個眼鏡袋，再把乾燒牛肉絲和胡蘿蔔絲塞進去，塞得愈滿愈過癮。阿紅連吞三個，問店員有沒有榨菜肉絲，另上一碟，又

阿紅