

重訪墨爾本

和

國內最大的旅行社合作，問我想去哪裡，想了一想，好久沒有吃到一碗真正的越南牛肉河了，當然是去墨爾本的「勇記」了。

一團人出發，到達後先吃一頓海鮮，澳洲的海水最乾淨，養出不是很大，但粒粒肉非常飽滿的生蠔來，價錢又不貴，吃個過癮為止。團友們問我下不下檸檬汁或辣椒醬？我回答生蠔的最佳調味品，是海水。

離晚飯還有一段時間，別人休息時我已忍不住，先跑到「勇記」去大擦一頓。在墨爾本越南鎮 Richmond 的才是正宗，門口還貼着二〇〇一年我在《壹週刊》寫的一篇文章《為了一碗牛肉河》，插圖由蘇美璐畫着我對這碗河粉作祈禱狀，表情滿足。

當然是喝那口湯，啊，所有的記憶都回來了。天下老饕嘗盡所有美食，也都認同越南牛肉河是最低微、謙虛和美味的食物之一，只要喝一口「勇記」的湯，你便會變成這家人的信徒，大家吃遍越南本土和法國的，都一致同意「勇記」是天下第一牛肉河。

一來再來，和老闆娘已成好友，

見面互相擁抱，再叫一碗撞牛血，用滾牛肉河的清湯，在最熱的時候撞進碗底的牛血，即時凝固成豆腐狀。大家要是有機會去，一定要叫，別的牛肉河店沒有，是唯一的。

地址：208, Victoria Street
電話：+61-3-9427-0292

晚上，我們去了一家叫「MAHA」的餐廳，為什麼選它？是在 TOLL 節目中出現的中東大廚 Shane Delia 開的。沒吃過，總要試試。店開在墨爾本唐人街的外圍，用澳洲人的生活水準來算還是貴的，但生意滔滔。可能是我對中東菜不熟悉，不覺得有什麼了不起，在節目中做的一些特別的菜，餐廳裡也沒有，吃後印象最深刻的只是一道羊肩，其他沒什麼大不了。

地址：21, Bond's Street
電話：+61-3-8419-8988

澳洲沒有什麼好的本地菜，但牛肉還是它有獨特的味道，我說的不是什麼澳洲和牛，而是土種牛，做得最好，又是最老的店，當然是「Vlado's」了，老闆用手敲打牛扒，把肉敲鬆之後燒烤，數十年如一日，當年他說做了三十年，再也沒有第二個三十年，一語言中，去

滿每一年份獲得的獎狀，開中國菜館開到像「萬壽宮」，到世界任何一個角落都有面子，說高級比任何西餐廳高級，說好吃比在中國的更好吃，利用當地最好最新鮮的食材炮製最高級的中菜，洋

人都覺得來這裡是內行，如果中國人想到海外打天下，去「萬壽宮」學習吧，也不用我介紹有什麼好的，你一去，一坐下，待應就會介紹讓你滿意的。

地址：17, Market Lane

世了，好在他的得力助手跟着他的古法手敲牛扒，還是一家很吃得過的牛扒店。吃澳洲最好牛扒，當然得喝最好的澳洲紅酒，那就是 Penfold Heritage 了，不暴利賣得比外面的售價貴一點吧了，團友王力加請客，共開了四瓶，喝一個痛快。

地址：61, Bridge Road, Richmond
電話：+61-3-9428-5833

墨爾本是一個移民都市，什麼菜都有，說到日本菜，還是「昇家 Shoya」。賣老派日本菜，什麼叫老派日本菜？刺身仍裝在一個大冰球裡面，以防變熱，這種六十年代的功夫，大家嫌老土，沒什麼人肯做，一個人一個冰球，很費功夫。唉！人老了，就欣賞這些，其他的日本料理，每一道都精彩，時下年輕人還是覺得迴轉壽司的三文魚刺身好吃得多。

為生意平衡，「昇家」也在該店二樓開了日式酒吧，許多日本女遊客和學生前來客串，有興趣不妨一遊。

地址：25, Market Lane
電話：+61-3-9650-0950

「萬壽宮」還是那個老樣子，一樓不做生意，只當門面，電梯上二樓，掛

電話：+61-3-9662-3655

「劉家小廚」由「萬壽宮」的創辦人劉華鏗主掌，他退休後沒事做，兒子開間小館子，劉先生出來幫幫手，一幫就停不了過來，服務當然是一流的，至於菜式，單單一味牛舌頭就顯真功夫，牛舌是澳洲的最好，他把前面硬的那一截棄之，滷得香噴噴，一吃上癮。

地址：4, Alland Street, St. Kilda
電話：+61-3-8598-9880

大名鼎鼎的英國米芝蓮三星廚子 Neston Blumenthal 說關了倫敦的店去墨爾本，其實是沒有關係的，開多一家吧了，他本人並不在店裡，所做的菜，可用粵語來形容，是「整古作怪」吧了，店開在賭場裡面。

最大的驚喜，還是在市內的古董店，以前我在墨爾本住過一年，常去逛，在 Armadale 一帶有很多家，當今一間一間的關閉。「Armadale Antique Centre」還在，由英國來的移民帶來不少古董，而我要找的，恰好是那個年代的時尚手杖，我去了意大利只找到一支，來到這裡，一口氣買了六根，其中一根紅色瑪瑙頭，裡面銅質雕工精細，有個武士騎着匹馬的，喜歡得不得了，已值此行。

地址：1147, Algu St., Armadale
電話：+61-3-9822-7788

