

西貢行

胡

志明市，一聽即刻浮現戰火的印象；但說到羅曼蒂克，還是西貢。長堤上，圓尖草帽之下飄着垂直的長髮，一身白色的絲綢旗袍，開着長衩，不見大腿，給黑色的香雲紗褲子包裹，一寸肌膚不見，但風吹來，衣服緊貼美少女的胴體，身材表露無遺，這就是西貢了。

為了追求一碗完美的牛肉河，我再度到訪西貢。牛肉河(Pho)，唸為FUR，有點饒舌，喜歡吃這碗牛肉河的人，都會準確地發音。

天下老饕，沒有一個不愛吃越南牛肉河的，就算最挑剔的食家Anthony Bourdain，也為之着迷。喜歡牛肉河的人都會聚集一起，互相交換意見，大家比較吃過的，是哪一家最好，各自情有獨鍾，爭論得臉紅耳赤，喜愛的是在巴黎、在休斯頓、在墨爾本，而不是老家的越南。

既然如此，為什麼要回到越南其他的地方

的香草份量比得上越南，在那邊吃牛肉河，一上桌就是一大盤一大筒箕的芫荽、羅勒、薄荷葉、豆芽和辣椒，吃之不完，取之不盡，有如廣東話的「任食唔嘍」，就是你喜歡吃多少是多少，店家是不會介意的。

如果對各種牛肉河不熟悉，我建議一到西貢之後，先去市中心的「檳城市場」，那裡除了肉類魚類蔬菜之外，有無窮無盡的熟食檔，你一家家去吃，就已經明白當地的小食有多少種。另一個去處也在市中心，那是一家叫Ngon的，由一座富有人家的巨宅和花園改裝，從前是大屋內賣甜品和坐人，圍着花園有各個鄉下的小吃。當今已改變，擴張在屋內，以防下雨，熱帶地方，那一場豪雨，是驚人的。

如果想吃甜的，首選是Fanny Ice Cream，在一座殖民地式的巨宅之內，一進門就看到各種水果做的冰淇淋，完全天然，不放添加劑。可先打電話查問，這家人有一段時間是可以「任食唔嘍」的，吃到你拉肚子為止。

店裡還有書架，儼如一間小型圖書館。法文看不懂的話咖啡桌有巨型畫冊，可以讓你看看不完，冷東西吃多

去找？在大家知道牛肉河是最美味、最健康的食物時，越南本土也靜默地興起熱潮，街頭巷尾全是牛肉河店，裝修得更乾淨、更豪華，材料用的更精美了，所以我必要重新去發掘。

從前的著名老店，像Pasur路上的Pho Hoa和Nguyen Trai路上的Pho Le都有新門面，過去的連鎖店Pho 24和Pho 2000，已被更新更大的連鎖店代替，會安的牛肉河也入侵西貢，更有其他大大小小的，我每一間又一間去試。

河粉的質素反而變成次要，最重要的是第一口喝下去的湯，我們都知道這

是決定性的，共同點在於甜美之下，還要清澈，湯一混濁，極影響味覺。

每一家人都有他們所謂的一秘方，但幾乎都忽略的是牛肉的份量並不足夠，尤其是在物資較為貧乏的首都河內，所有的牛肉河是比不上西貢的。

你只要向河內人一說，他們當然不同意，一爭拗起來，就得出手打架，我不能說哪一家最好，只是說哪一家我最喜歡，但是，都比不上墨爾本的「勇記」，這是我的結論，也是我的偏見，沒有辦法改變我這種主觀。

有一個現象倒是事實，沒有一個



了，來杯滴漏的越南咖啡，過一個懶洋洋的下午。

地址：29, Ton Tuat Tuep,

Dong Khoi Area

電話：+848-3993-9018

要是你想吃更地道一點的，那麼「意芳甜品Y Hhuong」的花樣最多，也吃得最過癮最豪邁，著名產品是一顆青椰子，把椰子水倒出來加大蛋糕和椰漿，做好了又裝進椰子裡面，好吃得不得了。另外的三色冰、四色冰和馬來西亞式的紅豆冰，裡面什麼都有，像是吃大餐多過吃甜品。店裡整天擠滿客人，生意做個不停，把旁邊的鋪子也買了下來當工場。

盡是吃甜的會膩，這家人在門口還擺了一個大攤檔，玻璃櫥窗中可以看到有木瓜絲、蝦米、金不換、雞蛋絲、臘腸片等等各種食材，像福建人的包薄餅一樣，代之的是糯米粉的粉片包裹。

地址：380, Nguyen Tri Phuang

電話：+849-3333-8128

海鮮的話，我會推薦我最喜歡的「雙魚」，設計的標誌那兩條魚，是一

個經典。裡面有關海鮮應有盡有，你不知道叫些什麼也不要緊，店裡有本圖文並茂的食譜可選。嚇到你的是價錢，幾百萬甚至上千萬越南盾，算起我們慣用的貨幣，也不要幾個錢。

地址：70, Suong Nguyet Anh

Street

電話：+848-3521-8518

裝修得古色古香的「會安Hoi An」，室內傢俬全部是酸枝，食物又美味，桌上煮的牛肉河另有一番風味，加上越南樂隊伴奏，非常獨特，又帶有很重的妖氣，值得一聽。

地址：11, Le Thanh Ton

電話：+848-3823-7694

酒店方面，還是Park Hyatt最好，記着訂三樓游泳池旁的房間，戶外可以抽煙。晚上走出去散步，到最古老的Rex Hotel，天台上有隊樂隊和女歌手，演奏的音樂和歌曲，帶你回到六十年代。

西貢