

北方點心

飯

量愈來愈少，零食居多，對於點心，卻產生濃厚的興趣。

在香港定居下來，最早的飲茶，已是生活的一部份。食之不厭，每次出國，回來之後，翌日的第一餐，首選粵式點心。

從五十多年前開始，我就是「陸羽」的茶客，記得當年在永吉街的二樓，還有一個陽台，擺着張小桌子。坐在室外，看人來人往，吸着香港自由的空氣，水滾茶靚，一盅兩件，是仙人的早餐。

經濟開放後的廣州，到處有美好的點心，但也逐漸地添油加醬，看着假螃蟹肉的小碟，吃得很不开心。幸好有間「白天鵝」，燒賣還是手刹的豬肉，水準的確不比香港的差。

經一輪裝修，「白天鵝」最初的點心也只會鋪上一些廉價黑松露醬來賣錢，令我非常的不滿，後來大概給顧客投訴得多了，又逐漸回復當年的水平，我認為還是廣州最好的早餐去處，尤其是他們的麥皮叉燒包，做得異常美味，我每次光顧，都要打包一兩打返港。

點心這種文化將會永遠地流傳下去，只要大人帶過小孩上一次茶樓，他們便一生記得，長大後說什麼也要尋覓這種味道，就算在海外，美國、澳洲、日本的中國餐館中，還是有早茶喝，味道還可以，受不了的是那份量，一籠燒賣四個，每粒個頭都有拳頭般大，吃上一籠，中飯也不想再吃了，那叫點心？應稱填肚。

傳統點心的花樣多得不得了，但一般廚子和開餐廳的都以為要有新意才能留住舊客，把蝦餃做成兔子、熊貓，豆沙包做成花菇，的確很像，但味道確實一般。

有些所謂高級的茶樓，更不惜工本地在食材上玩花樣，像什麼蟲草、猴頭菇等，下得最多的，是完全沒有味道的冰凍松茸，真是悶出鳥來。

我當然不會反對有點新花樣，要是粵式的再也想不出來，還有滬式的可以參考呀，北方點心的變化更多，為了尋求花樣，去了北京一趟，再到天津吃。

這次由好友洪亮帶路，去北京老店「富華齋」。坐下，一看菜單，好像伙，有「六茶飲」、「六餛飩」、「四

香食」、「一品粥」，共三十六樣。

「進門點心」，有「奶卷子」和「蘇子茶食」，前者為奶製品，捲着果仁和山楂糕。後者的蘇子茶食為鹹味點心，外層酥皮，裡面包有芝麻餡，吃後上一杯茉莉香片。

「怎麼又鹹又甜，北京人不介意這種吃法？」我問。

「這麼多年來，就是這種吃法，宮廷裡也一樣。」王希富師傅說。

王希富先生，是僅存的宮廷菜師傅，對於滿漢全席也十分熟悉，簡直是一本活字典，是國寶級人物。

接着就是餛飩了，所謂餛飩，就是我們印象中的餅，先上「翻毛月餅」，很大的一個，為什麼叫翻毛？因為皮很酥很粉，一拍桌子，皮就掉一層，當今也只有「富華齋」賣。

再上棗泥餅、玫瑰餅、蘿蔔絲餅，印象最深的是玫瑰餅，只限用妙峰山的玫瑰花，每年五月底採摘，去掉花蒂花蕊，只留花瓣，加白糖揉製，後放入冰箱讓玫瑰發酵半年。妙峰山的玫瑰水份最少，花味最香，種植玫瑰已有三百年歷史，真是好吃得不得了，各位未吃過一定要試試看。

跟着上的是宮廷奶茶，用的是熟普，較一般濃數倍，剛好適合我的口味，除了全奶，還加花生、長白山的松子、核桃和榛子。

王希富的外祖父陳光壽是清朝御膳房廚師，做茶也有一套，被稱為茶王，擅做奶茶，王希富學了，做給我喝，我對奶茶沒有興趣，但他做的我一飲數杯，面不改色。

再來是「四大件」：瓜仁松油餅、百果餅、桂花栗蓉酥和奶油薩其馬，我最感興趣的就是薩其馬，宮廷裡的不一定做得比外面的人好吃，但正宗。

薩其馬原名「馬奶子糖沾」，馬奶子指的是枸杞子。狗狗聲不好聽，改為馬，而薩是滿族獨特的姓氏。這裡做的用槐花蜜，平均三斤點心用一斤蜜，不加膨化劑，只用雞蛋打發，和麵味用奶油，上面一層果料很高，要達整個薩其馬的四分之一，特別美味。

跟着的「四行件」有乾菜月餅、豌豆糕、玫瑰火燒、八寶缸爐。「乾菜月餅」已沒什麼人會做了，要把梅乾菜切碎，和肉末加在一起做餡。

接着是兩奶碗、奶酪栗子冰和奶油八寶茶。「四炸貨」有炸三角、鹿肉酥、餡



餅和見風消。「見風消」現代人聽都沒聽過，是用玫瑰和桂花做餅皮，薄得被風一吹就沒了，故名之。

「兩冷碗」是果子乾和杏仁豆腐，「三清茶」是龍井、梅花和佛手。「六坐庵」是落果花糕、酥排叉、糖火燒、杏仁乾糧、白來紅、勺子餛飩。

「四香食」是野雞爪、齊菜絲、香撈花生和八寶醬瓜。「一品粥」是糜子酸粥，「送客茶」是特級山鳳烏龍茶。

我已飽到不能動了，做法和食材也沒辦法詳細記載。吃完，再去試天津的「祥禾餛飩店」，印象深刻的是

他們做的「一盒酥」，這個從小聽到大典故「一人一口酥」的原形，吃得特別有感覺。

那麼多樣點心，好吃嗎？說句良心話，我這個南方人並不像北方人那麼會欣賞北方點心，餅居多，應叫為北方餅，可以參考的是他們的甜點。至於鹹的，我還是覺得廣東點心好吃，北京朋友絕對不會同意，這點我能理解的。

徐洲