

懷念吃飯盒的日子

電影工作，一幹四十多年，我們這一行總是趕時間，工作不分晝夜，吃飯時間一到，三兩口扒完一個飯盒，但有飯盒吃等於有工開，不失業，是一件幸福的事，吃起飯盒，一點也不覺得辛苦。不怕吃冷的嗎？有人問，我的崗位是監製，有熱的先分給其他工作人員吃，剩下來的是冷，習慣了，不當是怎麼一回事，當今遇到太熱的食物，還要放涼了才送進口呢。

多年來南征北戰，嚼遍各國飯盒，印象深的是台灣飯盒，送來的人用一個巨大的布袋裝着，裏面幾十個圓形鐵盒子，一打開，上面鋪着一塊炸豬扒，下面盛着池上米飯。

最美味的不是肉，而是附送的小鯧魚，炒辣椒豆豉，還有醃蘿蔔炒辣椒的，簡直是食物的鴉片，當年年輕，吃上三個圓形鐵飯盒面不改色，有剩的話。

在日本拍外景時的便當，也都是冷的。沒有預算時除了白飯，只有兩三片黃色的醬蘿蔔，有時連蘿蔔也沒有，只是兩粒醃酸梅，很硬很脆的那種，像兩顆紅眼猛瞪着你。

條件好時，便吃「幕之內便當」，這是在看歌舞劇時才享受得到的，裏面有一塊醃三文魚、蛋卷、魚餅和甜豆子，也是相當地貧乏。

不過早期的便當，會配送一個陶製的小茶壺，異常精美，蓋子可以當杯，那年代不算是甚麼，喝完扔掉，現在可以當成古董來收藏了。

並非每一頓都那麼寒酸，到了新年也開工的話，就吃豪華便當來犒賞工作人員，裏面的菜有小龍蝦、三田牛肉，其他配菜應有盡有。

記得送飯的人一定帶一個鐵桶，到了外景地點生火，把那鍋味噌麵醬湯燒熱，在寒冷的冬天喝起來，眼淚都流下，感恩、感恩。



插圖：MEILO SO

裏面有甚麼？咖喱為主。甚麼菜都有，就是沒有肉，印度人多數吃不起，工作人員中的馴獸師，一直向我炫耀：「蔡先生，我不是素食者！」

韓國人也吃飯盒，基本上與日本的相似，都是用紫菜把飯包成長條，再切成一圈圈，叫為 Kwakpap，裏面包的也多數是蔬菜而已。

豪華一點，早年吃的飯盒有古老的做法，叫做 Yannal-Dosirak，飯盒之中有煎香腸、炒蛋、紫菜卷和一大堆 Kimchi，加一大匙辣椒醬。上蓋，大力把飯盒搖晃，將菜和飯混在一起，是雜菜飯 Bimbap 原型。

到了泰國就幸福得多，永不吃飯盒。到了外景地，有一隊送餐的就席地煮起來，各種飯菜齊全，大家拿了一個大碟，把食物裝在裏面，就分頭蹲在草地上進食。我吃了一年的戲拍完回到家裏，也依樣畫葫蘆，拿了碟子裝了飯躲到一角吃，看得令家人心酸，自己倒沒覺得有何不妥。

到了西班牙，想叫些飯盒吃完趕緊開工，但工會不許，當地的工作人員說：「你瘋了？吃甚麼飯盒？」

天塌下來也要好好吃一餐中飯，巨大的圓形平底淺鐵鍋煮出一鍋鍋海鮮飯來，還有火腿和蜜瓜送，入鄉隨俗，我們還弄了一輛輕快餐車，煲個老火湯來喝，香港同事們問：

「噢！在那裏弄來的西洋菜？」

笨蛋，人在西洋，當然買得到西洋菜。

在澳洲拍戲時，當地工作人員相當能捱苦，吃個三文治算了，但當地工會規定吃飯時間很長，我們就請中國餐館送來一些飯盒，吃的和香港的差不多。

還是在香港開工幸福，到了外景地或廠棚裏也能吃到美味的飯盒，有燒鵝油雞飯、乾炒牛河、星洲炒米等等。

早年的叉燒飯還講究，兩款叉燒，一邊是切片的，一邊是整塊上，讓人慢慢嚼着欣賞。又燒一定是半肥瘦？怎麼看出是半肥瘦？容易，夾肥的燒出來才會發焦，有紅有黑的就是半肥瘦。

數十年的電影工作，讓我嚐盡各種飯盒，電影的黃金時代只要賣埠（賣版權的意思），就有足夠的製作費加上利潤，後來盜版猖狂，越南、柬埔寨、非洲各國的市場消失，香港電影只能靠大陸市場時，我就不幹了。

人，要學會一鞠躬，走下舞台。人可以去發展自己培養出的興趣，世界很大，還有各種表演演的地方。

但還是懷念吃飯盒的日子。家裏的菜餚很不錯，有時還會到九龍城的燒臘舖，斬幾片乳豬和肥叉燒，淋上滷汁，加大量的白切雞配的蔥茸，還來一個鹹蛋！

這一餐，又感動，又好吃，飯盒萬歲！

蔡瀾

mcwriter@appledaily.com
逢周日刊登