

蔡瀾 PHO



插圖：MEILO SO

一報

mcwriter@appledaily.com

逢周日刊登

蔡瀾

全世界的劉伶喝到最後，一定喜歡單麥芽威士忌；天下食客則不約而同地愛上一碗越南牛肉河，這是公認的。

為甚麼？越南河的湯，要是煮得好的話，喝上一口就上癮！湯清澈但味道濃厚，又有不同的層次。第一口甚麼都不加，第二口撒些香草，像羅勒、薄荷葉和鵝蒂下去，浸它一浸，又有完全不同的味道。再加豆芽、魚露或檸檬汁，更變化無窮，真令人食之不厭，味道不能忘懷。

我年輕時背包旅行，就喜歡越南牛肉河的味道。一愛上，就不斷地追求、搜索，去了越南本土、法國、美國和任何有越南河專門店的都市，比較之下，到了最後，終於澳洲墨爾本的「勇記」找到我認為是最完美的一碗。

一直想把「勇記」引進到香港，讓大家能嚐到我說的是甚麼，但機緣未到，中間談了無數次，也是不行。

開餐廳，在我的經驗，知道是一件非常棘手的事，每一個環節都要注意到，一旦開始，就脫不了身，這不符合我愛雲遊四方的本性，自己是開不了的。經過了幾十年後，終於在我的旅行團中認識了一對年輕夫婦，叫王力加和李品熹，先是談得來，後覺理念一致，追求完美的細節也一樣的，他們很有開餐廳的知識，自己旗下已有兩百多家，到他們兩層樓幾百個員工的公司參觀一下，發現聘請的都是管理人才，組織力是不容置疑的。

一天，在日本旅行中，他們向我說有開越南牛肉河的意圖，我問為甚麼，原來他們研究之下，知道時下的飲食趨向，是健康路線，而最符合健康的，當然是越南河了。

從此我們到各國的越南牛肉河名餐廳走了一趟，大家同意還是「勇記」的最好。我和「勇記」有數十年的交情，得到他們的信任，再加上重金，把他們請了過來。先在深圳建立一個四千方呎的實驗廚房，牛肉牛骨一鍋鍋近百公斤熬湯。我試一口，不行，全部倒掉，也不知倒了多少鍋，看得大家心痛時，做出來的試了，還是不行。為甚麼？原來為了節省，用同樣的比例，但熬出的小鍋湯來，當然不行了，也當然都倒掉了。

究竟不是甚麼高科技，我們的實驗到了最後是成功了。接下來是粉，一般專門店是用乾粉再泡出，這是我們絕對不能接受的。從製麵廠進的貨，也就都差那麼一點點。到最後決定設計一架製粉機，從磨米漿到蒸熟切條，都在客人面前做出來，你可以說沒有別家好吃，

但不能說我們的粉不新鮮。做好了的機器，放在租金最貴的中環店裏，以佔的面積來算，一個月就要花三萬塊港幣，還不算可以騰出來擺兩張餐桌的收入。不過，當「勇記」老闆看到時，也說這一點比他們好。

店裏的各個細節都請專人來做，室內設計由著名的日本空間設計師 Jo Nagasaka 主理，到了晚上一打開外牆，就是廣大的大排檔式的經營，這一點不得不佩服他們。其他的一切以簡約取勝，不用花花綠綠的傳統越南式，制服、餐具，燈光，連播放甚麼音樂，完全是專業人士指導，一點也不苟且。王力加、李品熹和我，都說：「這樣才對得起自己，對得起自己，才能對得起客人。」

食物方面，除了越南河當主角之外，我們還有越南法棍、香茅烤豬頸肉、紅油酸辣湯檬或乾檬，我們的春卷，也與眾不同，另有黃金蝦扒、越式羔粉卷，香芒魚米紙卷，金柚沙律和蝦醬炒通心菜等等，顆顆都是明星。

甜點把泰國的三色冰，改為多色冰，椰汁極香濃，當然有越南咖啡、話梅青檸梳打和各種飲料及酒水。雪糕方面，我們做不過「泰地道」的好吃，我從他們店裏引進了榴槤雪糕、椰汁雪糕和很有特色的泰國紅茶雪糕。自己做的，有拿手的青檸香茅冰，請各位一試。鋪在桌面的餐紙，請蘇美璐畫了一張我淥越南粉的畫，這次穿了綠色衣服，以示環保，另一張是她畫的各種吃越南粉加的香料的畫和名稱，大家在等位時可以研究研究，才不覺悶。

至於打包，我們也請專家設計了一個紙盒，裏面有兩格大小碗上下疊，固定了食物不會流出來，我最不喜歡倒瀉得一塌糊塗的外賣。附近的食客可以直接倒湯在盒中，遠一點的，我們用一個 Stanley 保熱壺，是美軍指定製品，保熱壺中的勞斯萊斯，免費借各位用，當然要收訂金，用完了還給我們即退回，這點請原諒。

一定還有很多可以改善的地方，請大家給我們寶貴的意見，慢慢地改。這一間是旗艦店，一切的設計已有定案，下一家做起來就能照抄了。深圳的店，將在這個月底開業，其他的，慢慢來，完善了才開。

開業那天，熱鬧得很，各位友好都來捧場，在請柬上已說明為了環保懇辭花籃的，但來賓們還是照送，我只好照收，心中嘀咕，花兒即凋謝，折現多好！