



插圖：MEILO SO

着着實實的一餐

昨夜友人請宴，在一家私房菜，一共十位，埋單，問說多少？一萬多。

舖頭很小，只坐三桌左右，人均消費要是沒有一千塊一個人頭，怎麼做得下去？當今什麼都貴，也許有很多人覺得一萬多不算什麼，但是對我們這些錢是辛辛苦苦賺來的人，很尊敬每一塊港幣，我們對錢的觀念，不能像地產商那麼亂掉。

不過，問題還是吃些什麼？是否物有所值？

上桌的是阿拉斯加大蟹，用鵝肝醬來炒，當今賣得貴的餐廳，要是拿掉鵝肝醬、魚子醬和松露醬，菜就好像做不出來了。

鵝肝醬當然不是法國碧麗歌的，即使是上等貨，炒完都躺在蟹殼上，二者已離了婚，怎會入味？狗膽的話，應該把殼剝掉，肉味淡的阿拉斯加蟹，配上味濃的鵝肝醬，倒是可以的，但談不上驚喜。

越來越忍受不了這種搞排場的食肆，讓我着着實實，吃一頓舒舒服服，肚子飽飽滿滿的吧。

那麼你會去那裏吃呢？友人問，今天我要介紹兩家餐廳給各位。

一家開在堅尼地城，叫「富寶軒燒鵝海鮮酒家」。

這家人本來做的就是街坊生意，來吃的客人互相打招呼，好像認識了數十年。合伙人之一的甘焯霖是甘健成的堂弟，從小在舖記出入，知道燒臘部的大師傅馮浩棠退休了，他做了四十多年，人還是那麼健壯，不做事多可惜，很尊重地把這位大師傅請他過來主事燒臘部。

聽到後即刻和盧健生一家去試，發現棠哥的手藝越來越精湛，所燒的肥鵝一流，但售價九流，便宜得發笑。

肥鵝叉燒更精彩，比西班牙或日本豬更美味，一大碟，一大塊一大塊，塞入嘴中，有無比的滿足感。事前吩咐，可燒懷舊的金錢雞、乳豬、燒肉、雞扎鴨扎，沒有一樣不出色。

滷水亦佳，肥鵝腸、掌翼、滷乳鴿等等等等，叫多幾碟也無妨。出來吃飯，最不喜歡這省那省，有什麼就吃什麼，吃個夠，吃個過癮為止。

這裏的點心也好，師傅智哥是「都多利會館」出來的。小菜更有煎蛋角、蒸肉餅、炆斑翅等等，一般酒席菜也出色。

廚李信武當過「桃園」第一代總廚，對傳統的鮑參翅肚的古法烹調很有心得，與其他高級海鮮餐廳的不同，是價錢低。

吃過之後，再去了好幾次，有時友人一定要付賬，我也不和他爭，反正沒有什麼心理負擔，誰給錢都是一樣。

地址：香港堅尼地城卑路乍街一三九號金堂大廈一至二樓

電話：2880 0168

對甘焯霖有了信心之後，問還有什麼食肆可以介紹，要價錢合理，食物又有水準的。

「去『合時小廚』好了。」他說。

「有什麼來頭？」我問。

「是我的朋友茂哥開的。」

「在什麼地方做大廚？」

「不是主廚，他是個牙醫。本人很喜歡吃，一直說要開一家又便宜又好吃的，結果就在診所附近弄了這麼一間，你去試試，包你滿意。」

又即刻找上門去，原來開在西灣河，店面很小，走了上去，底層地方不大，樓上也只可坐幾圍桌，一問之下，知道客人都是一來再來。

有什麼吃的？經理林淑嬌說來一尾蒸馬友吧，剛從菜市場買來，又肥又大價錢又合理。其實我喜歡吃馬友多過石斑，也不明白為什麼廣東人那麼愛吃又老又硬的斑類魚。店裏的人說你愛什麼海鮮，也可以自己帶來蒸，收個費用，和在鴨脷洲街市吃一樣。

馬友鋪上火腿和薑葱，蒸得剛剛夠熟，好吃得很，但沒有驚喜，這家人不是給你什麼驚喜的，菜是普通得很，像媽媽做的。

接着的咕嚕肉用山渣汁炒的，非常精彩。苦瓜炒蛋更是家常，勝在夠苦，苦瓜不苦，和羊肉不膾一樣，吃來幹什麼？

炸乳鴿我不喜歡，友人愛吃，也要了，問味道好不好？都點頭。師傅叫黃永權，主掌西苑、漢宮等等，後來又遠赴德國四年才回流香港。

最愛吃他的生炒糯米飯，真的是從生炒到熟，一點也不偷雞和取巧。這頓飯吃得很滿意，隔天就帶倪匡兄去吃，他也說好。

地址：西灣河筲箕灣道三十九號麗灣大廈地下

電話：2569 0862

記得要提早訂位。