

甘棠燒鵝



插圖：MEILO SO

一報中

蔡瀾
mcwriter@appledaily.com
逢周日刊登

最近常去的一家餐廳，叫「甘棠燒鵝」，開在南華體育會。

為什麼會跑到體育會去開餐廳？為什麼要跑到體育會去吃燒鵝？

都是因為這一家是我的朋友甘焯霖開的，焯霖兄是已故「鏞記」老闆甘健成的遠房親戚，常在餐廳出入，和一群師傅也混得很熟，得知該店的頭號燒臘師傅「棠哥」馮浩棠退休，即刻和他合伙開了這家餐廳，棠哥是一個寶貝，店名就用了他的姓和棠哥的名，故叫「甘棠燒鵝」。棠哥還把他的得力左右手陳兆懷帶來，有好的燒鵝，沒有專家來切，是不好看的。陳兆懷這位快刀手，會將整隻鵝斬件擺成一個圖案，異常優美。

接着，甘焯霖又納入了廚房師傅鄧錦順，他是之前在「聘珍樓」當大廚，煮得一手好菜，更是如虎添翼，不然只吃燒鵝，也會過於單調。

一切準備就緒，在什麼地方開才好呢？人才就是錢的，如果加上貴租，那麼一餐下來，沒有一萬也得八千，不是甘焯霖想要，我也不喜歡這一類貴店。恰好他的結交廣闊，知道南華會有一空檔，之前是茶餐廳，他又和南華會主席盧潤森是老友，就決定在那裏開。

南華體育會是一所超過一百年，歷史悠久，運動多元化的平民體育館，相信很多老香港人都在那裏打過保齡球。

南華會一般人是進不去的，要當會員才行，但入會會籍費用大眾化，一個月的「觀光會員」只要港幣二十塊罷了，一年的普通會員一百二十塊，在「甘棠」吃完入會即可，會贈送價錢相等食券，等於不要錢，永遠會員則是一千五百港幣，當今入會最適宜，再下去可能要加倍。

這麼一來可以壓低租金，吃東西就可以享受到平民化，絕對沒有被斬得一頭血的感覺，我每次請朋友付賬，或某人搶去給錢，都無傷大雅。

「甘棠燒鵝」的宗旨是美味求真，承傳創新，都是符合我的要求，主掌的棠哥雖然已達退休年齡，但好師傅那有年紀的限制？是會越做越好。棠哥仍然很有魄力，過去上世紀的工作都在燒味上，師承燒鵝大王甘穗輝，以及燒味大師勞福成，可以說是當今最有經驗的師傅，甘焯霖希望他的經驗後繼給徒弟們，不讓懷舊的燒味失傳。

所謂懷舊燒臘是什麼？有金錢雞，燒鳳肝，還有快失傳的琵琶燒鵝，也是多年後我才又吃得回的記憶！昨天晚上，更試了懷舊紮蹄，做得軟硬恰好，不像當今的硬如石咬不動。另一種紮蹄，是

懷舊的蝦子紮蹄，我本常到「陳意齋」去買來當零食的，試過了「甘棠」做的，切得大大塊，柔軟香噴之極，味道更上一層樓，到了「甘棠」，非試不可。

創新的燒臘，是用西班牙豬肉做的肥燻叉燒，又名甘一刀。所謂甘一刀，是選每一件猪肉的分佈，前端肥肉，然後半肥肉，最後是全瘦。甘一刀是切了肥肉和半肥肉，烤得發焦，再一大塊一大塊斬出來，這部份的肉有限，要吃這道甘一刀，得預訂。

另有鵝肝，不燒烤了，把鵝肝用慢煮的方法，以滷水烹調，可以與法國鵝肝媲美。

年輕人對「金錢雞」也許不熟悉，我再重複一遍，這道燒臘已很少店會做，做出來的也大多數只得其形而失其味，做法是用雞肝，全肥肉和三層肉。過程是以砂糖醃製三天的肥肉成為冰肉，切片，另外是雞肝也切片，又燒切片，串起來燒。棠哥加上他秘技，在中間加了一層馬蹄，更有爽甜的效果。

紮蹄當今相信也只有甘棠才能吃到，因為製作繁複需時，主要是先把新鮮豬手的肉和骨頭取去，然後塞入豬舌下的肉，俗稱鮑魚肉，（這些肉一頭豬也只有兩小件）最後釀入豬手用滷水慢慢浸熟。

除了燒味之外，廚師順哥煮得一手好菜，最上桌的煲西洋菜湯已是功力。為什麼會與眾不同？為什麼那麼好喝？為什麼那麼濃郁？

順哥也不會當成什麼獨特秘方，他說：「先買最新鮮的西洋菜，十個人份的最少要用五斤，煲至一半，用打磨機打碎，再把原有不打碎的一半放進去再煲，其他原料有陳腎和生魚，生魚先煎過，和南北杏放入湯網中，再和豬蹄一齊煲三至四小時，即成。

當今天熱適合吃瓜，我喜歡的「苦瓜炒苦瓜」這裏也賣，苦瓜一半就那麼炒，一半用高湯灼過再炒，加上等的豆豉（先爆香），再炒，兩種不同的口感，非常好吃。

天冷吃菜，天熱吃瓜，另一種湯叫個冬瓜盅吧，湯底用鮮雞、田雞、赤肉煲來。瓜中放「甘棠」拿手的燒鵝片、西班牙豬肉粒、鮮雞片、田雞腿、鮮蟹肉、火雞腎、鮮蝦、蓮子、勝瓜和夜香花，真材實料。

甜品較為單調，紅豆沙用上好的陳皮煮出來。

地址：香港銅鑼灣加路連山道八十八號，南華會一樓

電話：3580 2938