

# Dean & DeLuca 的死

在七十年代去美國，不，應該正確一點地說去紐約，因為紐約不是美國，紐約有學問有個性，紐約是紐約，是一生難忘的事。

整個都會活着，每個晚上跳的士高，有些人戴着一個花花綠綠的大帽子在街上走，也不會被當為瘋子。紐約充滿生命，紐約是全世界人最嚮往的地方。

去完中央公園，走到 Tiffany 櫥窗前學夏萍吃個早餐，再逛現代美術館後，肚子又餓了，即刻想到的就是 Dean & DeLuca 。

到底是什麼商店？至今還有很多人不知道，以為這是一家雜貨店罷了，但對熱愛生命的人來說，是一個食物藝術宮殿，非來朝拜不可。

當年傳紐約蘇豪區是藝術家聚集之地，其中有三個鄰居，時常在一起試朱兒童 Julia Child 的菜譜，苦於書中的食材難求。

年輕的 Joel Dean 在一家出版社工作，Giorgio DeLuca 是個教師，而 Jack Ceglic 是個藝術家。

後來 DeLuca 開了一家芝士店，而 Dean 和 Ceglic 想開廚具店，但沒做成，最後三個人決定集合他們的存款和智慧，開了 Dean & DeLuca，為什麼沒把 Ceglic 的姓也加上去？他為人豁達，笑着說：「加了店名就太長了，而且，客人有什麼問題找上門，也不會把我扯進去。」

店的設計 Ceglic 負責，他的簡約又永恆的印象影響到後人，像無印良品就是他的徒弟徒弟。

賣的都是精選的東西，從食物到廚具到飲食圖書，無一不是特別的，當年沒有人認識的意大利陳醋，也由他們引進，別說是龐馬山芝士了。魚子醬和黑白松露菌老遠空運而來，整間店像食物的博物館。

這一下子可火爆了，所有熱愛食物的人都跑來，畫家、雕塑家、歌星明星演員，各路英雄不到這家店不是時髦人物。

東岸有了，西岸的葡萄酒產區也開了一分店，生意滔滔，是食物界的名牌中的名牌。這種經營方式影響到後來的 Fatality 和其他高級超市，像香港的



插圖：MEILO SO

City'super，都要向這老祖宗學習。

後來，美國的食神 James Beard 的助手 Felipe Rojas-Lombardi 加入，更是如虎添翼，他生產的各種套餐可以在店裏買到，拿回家一叮就是米芝蓮的佳餚。

這三位創始人一塊到世界各地旅行，引進了更多的罕見食材，又鼓勵各位農民種植美國人沒聽過的蔬菜，都是有機的。

在一九九〇年，著名的油漆公司 W.R. Grace 投資了三百萬美金，隨後也有多名生意人注資，都像着了魔一樣，買到這家店的股份，名片上能印上一個頭銜，就由土豪變成藝術鑑賞家。

生意越做越大，數十年的合作，三人關係特別好，也得過美食界最大的終身獎，大家一坐下來就是談吃東西，又不斷地批評其他人的菜，八卦一番，快樂得很。

其實 Ceglic 和 Dean 是伴侶，兩人同居了四十六年，而 DeLuca 從他的姓一看就知道是意大利後裔，愛出風頭，語不驚人死不休，和 Dean 的溫文爾雅個性完全不同，但兩人混在一起就取得平衡。

店裏賣的東西貴嗎？這問題的答案是不貴不賣，總得比一般超市或雜貨店貴出許多，但顧客們也寧願放棄廉價食物的量，而來這裏追求食物的質。每年的聖誕節，如果收到這家店的果籃，那簡直是最大的喜悅。

食物的殿堂，除了 Dean & DeLuca 之外就沒有更好的嗎？

當然法國巴黎還有 Fauchon，早在一八八六年就開業，德國柏林的 KaDeWe 經過戰火也屹立不倒，英國倫敦有 Harrods 百貨公司內的食品部，可惜它們都是以本地貨居多，總看不起其他國家的食品。還有，說什麼也沒有 Dean & DeLuca 那種近代美術館的氣氛。

Ceglic 早就為了專研他的人像繪畫而不玩了，Dean 在二〇〇四年七十三歲時去世，DeLuca 意興闌珊，雖然還保持着自己的股份，也不想玩下去。公司的其他股東都有別的生意，最後給泰國 PACE Development Techkrasri 家族買去了，什麼來頭呢？原來是泰國最大的地產商之一，曼谷最高的大廈也是他們的。

這麼一來失去了原創者的靈魂，租金又拼命地脹，你說香港的貴租是厲害的，那你到紐約試試，猶太人想出來的方法絕不差過香港人。蘇豪由一個藝術家聚集地變成高尚的住宅區，連自己是地產商的泰國老闆都感壓力。

家族又在東南亞各地發展，要是每一家都像紐約的食物店那還有話說，開的都是二流星巴克，澳門也有一家，香港機場也有，但沒有生意。

分店一家家倒閉，連紐約的旗艦架子上也是空空，吊着鹽水等着關門。

唉，俱往矣，很替沒到過的人可惜，所以說旅行要趁早。