

鏞鏞



插圖：MEILO SO

一報

蔡瀾

mcwriter@appledaily.com
逢周日刊登

「鏞記」自從第二代傳人甘健成去世後，有些家庭糾紛，入稟法院，被判清盤。客人以為清盤就是倒閉，其實這是處理財政糾紛的最佳的方法，把物業做一個估計，勻均分配。

至今，所有問題都得公正的分配，老鏞記繼續由弟弟甘琨禮接手，可有一個新的出發了。第三代後人一直想往外發展，第一間在機場初試，但地點偏遠，營業時間又不是全天候式的，故沒引起什麼作用。

時機到了，K11 MUSEA 想打造成全城最高級的商場，把「鏞記」這塊老字號納入，給予最適宜的位置，從「洲際酒店」那方向進入，在商場正門上電梯，千萬別從 Rosewood 酒店上來，那是一頭一尾的。

新餐廳取了一個可愛的名字，叫「鏞鏞」，英文名 Yung's Bistro，有小館的意思，但地方甚大，總面積有五千三百呎，加上一個兩千多呎的露台，對着中環，景色是一流的。香港天氣一直像夏天，在外面喝杯雞尾酒後進食，或飯後來根雪茄，環境甚為理想。

吃的方面呢？一般和老鏞記的餐牌沒什麼不一樣，加上十二道「嗜回憶風味」，有味蕾之旅的原隻燒鵝髀、堂煎荷包雞蛋、流心西施炸蝦丸、蟹肉金瓜焗蟹砵、老陳皮潑水翅、燴烏刺參、鴛鴦遠年陳皮牛肉、家鄉梅菜扣脯肉、手撕煙薰童子雞、禮雲子蛋清配兩口飯，童年大白兔糖奶凍等。

當晚和友人夫婦專程去試新菜，認識我的人都知道我吃东西不多，只是淺嘗，所以沒叫太多菜。到了鏞記不吃燒鵝怎行，要了燒鵝腿，二百九十元、炸蝦丸二百、陳皮牛肉三百、禮雲子蛋清配兩口飯三位三百九十、梅菜扣肉三百二十，沒喝酒，加上礦泉水八十，連加一小費，一共花了一千七百三十八大洋，人均消費五百七十九點三元。

這數字，在那麼高尚的地點，全新裝修的餐廳吃，比起西餐，是公道得不得了，較日本 Omakase，更是便宜得發笑，這一餐吃得值得。

完全是相對性的，在老鏞記，又燒飯一盒外賣約六十五，堂食九十，客人就有微言，尤其是又燒這種東西，一長條有時斬到半肥瘦就好吃，全瘦的部份就嫌硬，這和燒鵝相同，每逢鵝肉香軟的季節怎麼燒都好吃，過了之後就有時太硬，這又是讓人投訴的原因。

新店鏞鏞的新餐廳乾脆用燒鵝腿，這個部位怎麼燒總好吃，下次去叫這道菜好了。

至於價錢，有很多餐廳分中餐和晚餐

兩個價格，這有點混亂，新鏞記用的是全日餐 All Day Menu，統一起來反而是公道。

另外，在下午兩點至五點半的非繁忙時段內，也供應一個點心餐牌，更是吃得輕鬆。

說回老鏞記，已是香港代表性的地標餐廳了，從內地來的，馬來西亞新加坡的遊客，都要前來參拜，生意還是源源不斷的。

有沒有米芝蓮星呢？這一點鏞記倒不在乎，而且所謂的星，是外國人的水準，和本地食評格格不入。我到歐洲，當然相信他們的評語，但是在亞洲，可以不必聽從，而且他們也沒有辦法說服我。

舉個例子，我就不相信他們吃過「鏞記」八樓的「嗜真」菜，要不然他們一定會驚為天人，我也是要有隆重的場合或特別的節目才去，剛好最近收了一位乾兒子和乾媳婦，又到八樓吃一頓。

在這裏除了上契，也有拜師宴可以舉行，當年甘健成很注重這些禮節，也照足古老習俗舉辦這一類的饗宴，其他餐廳都不懂得。

這傳統還是留下的，當天的上契宴上有「蘭亭宴」，用足擺設上五種小吃：清酒非洲鮑、椒鹽海參扣、蜜汁金錢雞、白灼豬心蒂、素心石榴雞五款。鮑魚用的是一頭的罐頭，不必加料，就那麼切開，也有獨特的香味，與其吃得像石頭的所謂乾鮑，我寧願吃這種罐頭鮑。

海參扣就是海參的肺，爽脆脆地十分美味。金錢雞當然用古法，豬心蒂雖然是不值錢的豬心臟血管，但處理困難，變成高級上菜，石榴雞是素的。

其餘的菜有「雁塔題名」、「衣砵相傳」、「妙筆生花」、「平步青雲」、「名揚四海」等等，取其吉利的菜名，但都是花功夫，仔細分析。有蒸星斑、紅燒鵝掌和大花菰、蒸灼鵝腸、炸新竹米粉淋上麻婆豆腐、竹笙包露筍火腿絲、蒸荷葉飯等等。

當然少不了一上桌就讓所有客人一目了然的「二十四橋明月夜」，由金庸小說中得到靈感，是甘健成和我所創，把一隻火腿削半，電鑽挖出二十四個洞，填入豆腐再蒸八小時出來的菜，都是只能在八樓吃到。

當然還有各種吃不完的佳餚，除了上契和拜師，各種中國禮節上的儀式，當今也只有「鏞記」能留下，他可以全部依足傳統擺設，並教你怎麼完成。

大家都問我吃這一頓要多少錢？人均消費是一千五至一千八一位，這個價錢，你跟朋友吃西餐或日本料理，怎麼吃也不會哇的一聲叫出來。試試看吧！