



插圖：MEILO SO

大班樓的歡宴

在一個懶洋洋的下午，我們去了「大班樓」。

這次本來是想補請鍾楚紅做生日的，那天她叫了我，沒告訴我什麼聚會，到了才知道，太遲，沒禮物。

今天有她的友人傅小姐、Teresa和Jenny，以及「大班樓」店主夫婦，總共七位，這種人數剛好，太多了話題總是太散。

太陽映照在半透明的玻璃窗上，氣氛緩和，有點似曾相識。傅小姐帶來的餐酒總是有水準，數支Bienenues Batard Montrachet Grand Cru 2007白酒和Chanson Chamberlin Clos De Beze Grand Cru 2008紅酒，都是我愛喝的。

友人常問你不是不喜歡餐酒嗎？你不是說所有的餐酒都是酸的嗎，而你是最討厭酸的？

好的餐酒一點也不酸，照喝，今天有非喝醉不歸的預想。

酒好，菜呢？

葉一南一早預備的頭盤，是凍滷水花椒小吊桶，小吊桶就是小魷魚，胖人手指般粗，當今在香港已很少見。大廚每天在鴨洲等漁船回來，立即搜購，用凍滷水浸夠味，掃上自製的花椒油上桌。

味道當然不錯，我們一邊吃還一邊聊，說日本人也捕捉後即扔進一大桶醬油內，等小魷魚飽。用同一個方法來餛滷水也行呀，或其他醬汁也許有更多的變化，大家都拍手同意。

另一道冷盤是陳皮牛肉，陳皮不易入味，葉一南說試了兩年，發現配牛肉最佳，帶些甜味更好。說到陳皮，我帶傅小姐前些年到九龍城的「金城海味」進了一大批，下次店裏不夠用，我們自己吃時她說可以提供。

阿紅一向酒喝得不多，今天也暢飲，臉紅紅，更是好看。

接着上的是鹹檸檬蒸蠔子，這是葉一南去大仔醬園時發現的二十年前醬油，全部買回來，時間累積的醇厚味道不同就是不同，簡簡單單地用來蒸蠔子，不錯不錯。

跟着上的鹹魚臭豆腐，原料來自李大姐手筆，她是唯一一位製作豆滷發酵臭豆腐的僅存者，製品與化學臭豆腐當然不同，師傅搓爛臭豆腐，加入上好鹹魚、馬蹄、蔥花切絲捏回方塊炸成。

知道阿紅最環保，反對吃魚翅，這一餐什麼鮑參翅肚都沒有，黑松露、魚

子醬等也禁絕，葉一南說中國的好食材一生一世都用不完。

酒喝多了，阿紅說起她在香港演藝界的生涯，前後不足十年，但也拍了五六十部電影，有些還是被黑社會挾持下日夜開工的，累得站着也可以睡着。辛酸雖不少，但她總以輕鬆口吻敘述，惹得人家哈哈大笑。

這時主菜才上，螞蟥膏豆仁琵琶蝦，是用雌性的小螞蟥卵造做成。在螞蟥體內的叫膏，成熟後才成為禮雲子，產量極少，味奇鮮。

剁椒鹹肉蒸龍躉頭上桌，大班樓用自己發酵的剁椒，加鹽加蒜，發十多二十天即成，味道很強，配上鹹肥肉絲、攪角來蒸大魚頭，旁邊有水餃，其實配料的紅油抄手做的更好吃。

樟木煙熏鴨需特別預訂，體形細小的黑腳鴨，肉很嫩，再用雞鴨鴿子鵝等等切下，廣東廚子叫為「下欄」的部份蒸出汁來，比上湯更濃。用它來醃一夜入味，然後慢火蒸四小時，迫出一大半油來。這時才用真正的樟木慢慢煙熏，這個步驟是急不得的，最後用大火焗香鴨皮。

阿紅建議煙熏時可加米飯，煙味更可濃一些，來補救味道過淡，葉一南也細聽了。

今天晚飯，也是來慶祝他和他太太的新婚，這一對佳偶拍拖已拍了二十年，剛好在二十年前參加過我的旅行團，當時不知他們是不是夫婦，也不便去問，後來才知道是情侶。

我一直覺得婚姻是一個野蠻的制度，但在他們的例子，更適合佳偶天成這四個字。大家所談，都是數十年的事。阿紅已故的先生，也是我從小看到他大的，今天聊起，似是昨日事。

剩下的是魚湯腐皮豆苗，美人們非吃蔬菜不可，我已太飽，再也吃不下了，但看到蟹肉櫻花蝦糯米飯，才連吞數口。

最後的甜品是每天即磨的杏仁茶，還有不太甜的山楂糕、杞子糕和綠豆蓮蓉餅。糖水則是綠豆加臭草做的，這一餐，完美得很。

主要是人好，話好，食物好，那斜陽的光線，現在想起，是在繪畫老師丁雄泉家裏，阿姆斯特丹當然沒有大魚大肉，是簡單單的煎蔥油餅，但一樣歡樂，一樣難忘。

埋單時，說是葉一南請客，謝謝他們了。

一報中

mcwriter@appledaily.com
逢周日刊登

蔡瀾