

## 《巴黎的粵食》

粵式飯館，也有叫作廣式飯館，我覺得後者包括的範圍太廣。粵式飯館一般僅指省港澳三地的食店。

我對巴黎的粵式飯館，要求是不高的，得過且過。不是我看不起他們，而是要體諒他們異地設館的難處，不能隨便跟香港的比。巴黎的粵式飯館起步晚，比倫敦、紐約唐人街的，甚至荷蘭的都晚。

我 1968 年到巴黎時，據我所知，只有十六區，第一區（舊巴黎歌劇院附近）和第五區那幾家中國飯館外，可以吃到北京烤鴨（套餐 165 法郎）和鍋貼，餃子。還沒有粵式飯館。要吃粵式點心，要到倫敦或荷蘭阿姆斯特丹的中國餐廳去。到 1969 年，第十區的嶺南餐館開業，是第一間有粵式點心的飯館（我沒去過）；及至 1971 年左右，在塞恩河畔左岸 St Michel 地鐵站對面，又開了一家，在樓上的，叫《東昇樓》，是第二間。

自後，我很久沒吃到飯館自製的蝦餃、燒賣這些粵式點心了。那些年頭，別說中國飯館，連賣中國雜貨店也是鳳毛麟角，只有一家，位於第五區的 Montagne Sainte-Geneviève。他們賣的薑，是從中國空運來的，一公斤賣 20 多法郎，放得太久，都開始發霉變黑了。當時學生飯票是 1.2 法郎，一隻熟豬手賣一個法郎，現在起碼要八個歐元，漲了八倍。世界報 *Le Monde* 七毛錢一份，還不到一個法郎）。

自去年，得勳慧女士的推薦，我才知道，離我家不遠，在蓬皮杜文化中心和 Arts-et-Métiers 地鐵站之間，有一家中小型的粵式飯館（門前的招牌是三個大紅字“大中國”，窗櫺掛着當爐烤鴨、燒排骨、叉燒，只約有 60 幾個座位）。月前因家裏走火，沒了電就等於

沒了廚房。我差不多每天都去那兒吃一頓（星期二例外，飯館休息）。在這餘悸的日子裏，我就談談對粵菜的看法，讓心境稍微平靜些。文中談到的，都是以在這家飯館吃到的，或聯想的菜式。



大中國飯店

豆豉蒸排骨

傳統的粵式菜譜，以清淡鮮味為主。辣是薑的那種辣度，是適可而止，太辣就奪味了。例如清蒸海鮮，可以薑絲，稍多放點辣椒就怕嘗不到鮮味了。人們說，“本地薑不辣”，那正是歪打正著，道出薑的妙處。辣椒是外來的。據史料記載，明代末期，才由海路從美洲秘魯、墨西哥傳入。

我以這家粵式飯館的蒸排骨為例，說明辣的調味。一小碟的排骨，兩三顆芝麻大小的紅辣椒就夠了，再多就太辣了。這家的豆豉蒸排骨（還加了一點點的蒜蓉），做得非常地道，我膽敢說可以媲美香港的一流茶樓的。

我們這個口味，跟巴黎年輕一代的，真是相背而行。他們似乎喜歡吃辣的，吃得越來越辣，像是越辣越香。我家附近，前幾年開了兩家這樣的中西式飯館（一家是支店，都不是粵式的），是以標榜比別家

的菜辣好幾倍作廣告的。每天還沒開市，已有十來個客人在排隊等候，大多數是本地的法國人。

近年來，市場充斥着養魚。野生的鱸魚是上等的海鮮，現在在飯館吃到的，都是來自希臘的人工植養的，價錢不到野生海鱸魚的一半，可是肉質不結實（粵語說“很削”或“很剖”）。飯店“因貨就價”，只嘆沒法吃到真味的鱸魚。同樣的是揚州炒飯（巴黎餐館的菜牌，都改寫作香港炒飯），可惜同樣地為了將貨就價，也都用荷蘭豆代替了蝦仁，弄得不倫不類！所以，除非有正宗的揚州炒飯，我寧願費點功夫，在家裏自己作。我去飯館用膳的原則，是要吃到，比在家裏做得更好的菜，或者是，要做得跟飯館同樣好，是很麻煩。價錢是次要的。如果要節省，就別上館子。



清蒸鱸魚

回頭再說我特別喜歡的清蒸鱸魚。雖然吃得不盡人意，可也難怪廚房，巧婦難為無米之炊。如果魚不很鮮，或者魚肉本身不結實，拿來清蒸，多好的配料，多適當的火候，也沒法讓食家，獲得滿意的口感，那就只好油炸，入口時，總算有點香脆。所以在飯館點菜，我從來不點炸魚的。要吃，就買鮮魚自己煎或者自己炸。

粵式飯館離不開，粵式點心的供應，而粵式點心的招牌貨，是蝦餃和燒賣。我常去的這家粵式《大中國飯館》的蝦餃，從味道到口

感，都很令人滿意，外形也稱得上，那門“十包摺”的傳統手藝，只是那片蹲麵的白外皮（現在多用中筋麵代替），吃的時候，欠了一些彈性的口感。

燒賣外型是“束腰”的，這不是故意做成，而是因為製作過程中，在手裏必然會捏成那個樣子。如果燒賣不“束腰”，再加上餡乾巴巴的一團（很可能是攪拌機，把肉打得太爛了，一蒸熟，就變成肉丸），這樣的燒賣，我就“敬謝不敏”了。師傅也許不用負責，然而飯館就難免要扣分了。我們不能因客人不識貨，就得過且過。

主持這家飯館廚房的譚師傅，入廚三十三年，今年七十了，老當益壯，然而歲月催人，看來離退休之年不會太遠，要嚐嚐他的點心，就得早點去了。啊！我忘了介紹他的叉燒飽，裏外都及格。頭頂像笑口棗，但只是“微笑”，稍開一點點“天窗”，餡嘛，用的是他們自己燒掉的叉燒，很值得嚐嚐。



乾炒牛河

小貼士：如果想欣賞譚師傅炒菜的鑊氣，你就點一盤“乾炒牛河”（香港內行的叫“菜河”），這是他的拿手好戲。這裏，我買一個小關子：吃的時候，留意一下，除了牛肉和河粉以外，數一數，內裏一共有多少種配料。

