



羅漢發 攝

別·讓 越南湯河着涼

廚師把那超級大碗的招牌越南湯河做好，放到出菜位等待應送給客人，只見它熱氣騰騰的冒着「煙」，我心底裏有點着急，因為我猜它應該是我的柯打，可是店內的侍應忙這忙那，卻無人有空順手完成這簡單任務，我真想自己去捧。

不少人提到越南生熟牛肉湯河，所謂「好」，總是說那幾片牛肉「入口即化」，我總懷疑即使是頂級的牛肉，在越南湯河上是大材小用，平白浪費，越南人可能當初發夢也沒想過會搞到如此堂皇，更何況有幾多家店子會傻到用A級牛肉，甚至純種和牛，然後只收你幾十元一碗！

早年越南食店不多，也不是常吃越南菜，況且初生之犢更不懂何謂滋味，第一次吃生熟牛河，注意力全都放在那幾片「生」、「熟」牛肉上，人家問這碗生熟牛河「得唔得」？說真的當時只憑鑑貌辨色妄下評語。食的歷練多了，舌頭上的秤，不僅是味蕾上比高下，還有複雜的感情和心情因素。

早在我第一次光顧此店時，已發現她的湯河非同凡響，令人賞心的是它尤其出色的湯底。可是，它不像雲南的過橋米線湯面有一層油封住產生保溫作用，加上這裏的湯河碗口闊大無比，與店內的冷氣接觸面大增，熱度迅速流走，那碗用牛骨熬了多時、精華盡收的湯很快變得溫溫吞吞，我最怕飲這種時不

我與的涼湯，時間是味道的殺手，我總希望有一種簡單的裝置保持它的高溫。

這家在銅鑼灣洗紗街的越南食店，名聞遠近，招呼其實不錯，只不過我的心急程度，比侍應把那碗湯河捧過來的時間，誤差足足兩分鐘。湯河甫上枱，我急不及待連喝三大口湯。

經常有人好心的提醒我，別喝得太急太熱，不僅是對腸胃無益，而且對喉嚨食道有害。有人更認為我動輒會喉嚨痛及發炎，都是因為灼傷喉嚨所致，又恫嚇我，說久而久之，會令喉嚨細胞發生異變，最終導致喉癌！

說的人不是醫生，坦白講，即使是醫生，我也不會聽的。生死有命，還未死到臨頭，當然「不識死」，我始終認為熱湯不熱，跟可樂不凍，同樣可惡，所以如今我還是依然故我。

熱力不足，味道便提不起來，我甚至不想把芽菜仔放入湯裏焯熟，因為此舉加速這碗湯衰亡，也會溝淡了它的味道；當然，我更不會加魚露、辣椒油之類的調味料，若果這碗湯還要用魚露來提味，本身已是失敗之作。

我通常都吃不完一碗河粉，但一定喝光整碗牛骨湯，我有好幾次都想添飲，有時更想衝動的向老闆提議，不如在菜單上加上一項「清湯淨飲」，又如何？中環九記牛腩都有此一項啊。雨