▼戴德（右起）、戴康富父子與負責後廚的曾德祥、曾吉祥父子

灣仔半世紀老食店 上海三六九

▲「上海三六九飯店」如今位於灣仔柯布連道

是回憶也是溫情

和往常的很多日子一樣，下午五點多的「上海三六九飯店」，三十多歲的現任老闆戴康富在打豬肉，身邊幾個年長夥計正給每張圓枱鋪上紅桌布，迎接即將到來的繁忙晚市。從上世紀七十年代初盧押道上的第一間算起，「上海三六九」在食肆林立的灣仔已屹立近五十年。縱使歲月變遷，世景流轉，周遭舊店舖被拆得七七八八，新派上海菜館一家家冒起，在新與舊，進步與回憶中，這間歷經三代、堅持「濃油赤醬」傳統的老派上海菜館，保有的簡樸味道愈見罕貴。

大公報記者　管樂　文、圖

▲入口處的冷檔櫃是舊式上海餐館必備的設施

▼店鋪還經營各式滷味，圖為滷水大腸

從灣仔港鐵站A5出口上到往會展中心的行人天橋，只要稍向左下方望，就會見到位於柯布連道上「三六九」黑底金字的招牌。入到店內，樸實的老派陳設，壁掛時鐘，圓枱卡位，毛筆字菜譜；侍應多年過半百，清一色着白衫黑褲。與那些開在大商場內、裝修時尚的新派滬菜館相比，它着實有些過時了。

「從盧押道搬來到現在，三十六年，舖頭就沒怎麼裝修過。」戴德，老闆戴康富的父親、「三六九」的第二代主理，告訴記者：老顧客鍾意原來的模樣。

鼎盛期四間店

回憶就像一艘慢船，載着人在水網密布的河道間緩緩駛向記憶的深處。上世紀五十年代，大批上海人從黃浦江畔輾轉南下到獅子山。戴德的父親戴鳴岐便是其中一員。

「他那時在上海做消防員，當文職翻譯，接觸了不少外國人。」提起父親的威水史，戴德如數家珍。「到香港之後，他行過船，因爲英文好，又在寫字樓裏待過。」輾轉多個工作，直到七十年代初，戴鳴岐看到盧押道招租，便盤下一間用來經營上海菜。名字「三六九」取滬語吉祥之意，廚師也多是上海和揚州師傅。對很多南來的上海同鄉而言，關於故鄉的味覺記憶，兜兜轉轉，在這裏沉澱了下來。

上海菜館在早年的香港幾乎隨處可見。六十年代初年僅三歲便隨母親鄭氏來港與父團聚的戴德自是見證了「三六九」的鼎盛之況：八十年代，戴家一連開了三家分店，其中兩家在灣仔，還有一家開在觀塘康寧道。

「觀塘那間有五千多平方呎，生意非常好，因爲工廈多，所以客流量也大。」戴德的姐夫、負責後廚的曾德祥回憶道。那時他要灣仔和觀塘兩邊跑，「年輕，精力足，都不覺得累。」

令六十五歲曾德祥感慨的，除了體力不復從前外，還有滷水冷檔的變化。入口處的架上擺放着包括熏魚、豆腐乾、醉豬手在內的多款涼菜，這是舊式上海餐館必備的滷味櫃。「八十年代最高峰的時候有五六十種冷盤，現在大大減少了。」彼時，灣仔作爲香港重要的核心區，夜總會集中，「三六九」的宵夜生意亦得益不少。然而時移世易，一間間的夜總會結業，加之九七金融危機帶來的經濟低迷，「三六九」的生意一落千丈，其他兄弟姊妹將店轉讓甚至移民海外，只有排行最末的戴德堅持經營着僅剩的柯布連道這一間。

但這還不是最艱難的時候。二〇〇三年，香港爆發「沙士」，人心惶惶。「沒什麼人到外面食飯。沒客人，交空租，何以維持？我們不得不減人手，只留下幾個。」回想十多年前入不敷出的情形，曾德祥仍頗多感觸。「好在我們自己識做，這是優勝處，所以只捱了幾個月。」

在他看來，一個年代有一個年代的新機遇。自從灣仔會展中心於八十年代末建成之後，因着地理位置的便利，「三六九」逐漸受惠於展會帶來的客流，生意也被帶動起來。「書展期間，連下午時段店裏都坐滿客人。」眼前的曾德祥正處在一天的休息空檔，他做晚更，一般八點到店裏。

樣樣親力親為

在廚房話事的曾德祥其實是地道的廣東人。不同於粵菜強調原料，滬菜講究廚師的烹調技巧，火候、調料馬虎不得。曾德祥的廚藝功力來自數十年經驗的積累，他堅持「濃油赤醬」，不願順應潮流，所以「三六九」一直都有一批固定的客路，也無需刻意變花巧。「有很多老顧客，從國外返來第一時間就會到我們這裏。」考慮到如今人們注重健康飲食，「三六九」也在油鹽的比重上作了相應改良，但「若有熟客要求，還是會做舊式上海菜。」紅燒大魚頭便是餐館自創的一道菜式，魚頭鮮嫩，汁醬雖厚卻不掩其眞。

都說手藝傳承不易。對一手帶起的徒弟被高薪挖走又或自立門戶，曾德祥顯得很無奈。與新派滬菜館相對公式化、固定化的流程一比較，「現在的年輕人很少願意進像我們這樣製作工序繁複的餐館了。」

即便曾德祥頗爲抱怨「徒弟靠不住」，但戴德仍舊強調對年輕一代的培養。令他深感欣慰的是，二〇〇四年戴康富毅然從英國返港接手「三六九」，彼時戴德突然中風，很長一段時間無法行走。相比上一輩的健談，戴康富在記者面前就顯得較靦腆。然而，當他轉身用英文招呼一位外國食客時，駕輕就熟中透着一股自信還有親和。

復元後的戴德走路有些跛腳，但這並未影響他堅持每天到舖頭巡視，縱然辛苦卻樂在其中。他常告誡兒子：「經營餐館，每一個環節都要熟悉，廚房，樓面，冷氣，雪櫃，收銀，樣樣都要會。凡事都要親力親爲。」

採訪結束時已到晚市，食客也陸續多了起來。戴德父子逐一與他們打招呼，其中不乏熟稔的街坊。這種如親人情，讓灣仔這個新舊交織的地方，多了幾分得以細細咀嚼的溫情。

▲「三六九」自創的舊式上海菜──紅燒大魚頭

▲「三六九」仍然保持「濃油赤醬」的上海菜傳統

▲食客中不乏街坊鄰里；而右方的戴康富正在打豬肉

簡飲擇食

簡嘉明　文、圖

小店咖啡麵包香

▲Dear每天都有新鮮手工麵包供應

自從文青風成爲新一代的時尚後，咖啡小店也像雨後春筍。人們愛咖啡小店的隱世、低調與頑強，事實上，要在大財團連鎖店林立的社會中刻苦經營，着實不易，值得支持。尤其在百物騰貴的香港，小店要站得住腳與做出口碑，在筆者眼中不僅像濁世中的清泉，更是消費市場的奇跡。

友人力推位於大圍積運街的Dear Coffee & Bakery，說那裏麵包做得非常出色，而且是數名年輕人經營的小店，別具誠意。店舖位於大圍港鐵站附近，雖處小巷，但位置尚算易找。筆者抵達時，有兩名打扮斯文的少女在門外，原來店已客滿，客人要排隊等候。那是上班日的午後，一家食店過了午餐時間仍然滿座，可見它具一定的實力，令我更期待一嘗食物的水準。

友人果然識飲懂吃，Dear的食品確是非常美味且具心思，絕非連鎖咖啡店所能媲美。那裏主要供應咖啡、果茶、麵包與西式多士，但口味選擇很多，而且每天都有數款自家製作的手工麵包發售，造型與口味也十分吸引。我點了蜜糖咖啡與牛油果雞蛋多士，沒想過是那麼高水準的。咖啡濃郁但不苦澀，蜜糖很香，與咖啡出奇地配合，芳香撲鼻。多士端來時，嫩綠的牛油果與多士整齊地鋪在圓碟上，炒得如絲綢般嫩滑的雞蛋鋪在多士上面，像是經精心設計的藝術品。食物非常新鮮，牛油果的熟成度剛好，入口清甜。多士與蛋都已有適當調味，客人不需邊吃邊忙着灑調味品。將整份多士吃光後，我當然不能深入寶山空手回，就外賣了紫薯手工麵包回家品嘗。想不到麵包香軟，紫薯餡料極多，而且味道天然，沒有加工的甜味，因此還沒吃完，筆者就決定要找時間再訪這家店了。

坐在Dear中，對面是一個邊喝咖啡邊繪插圖草稿的女生，身後是數名輕聲討論工作安排細節的年輕人，櫃枱內則是正專心沖製咖啡的青年店主。那是一個寧靜的午後，在咖啡與麵包香中我盡情享受着店內青春的氣息。身旁是落地玻璃，但窗外沒有動人的景致，那只是一條屋苑中的後巷，還放了垃圾桶。成長於都市，我們都慣了在狹縫中掙扎求存，但我相信只要心存夢想，憑着決心，自會看到陋巷中的陽光。

▲牛油果雞蛋多士令人驚艷