

## Macau Soul (上)

我不是吃了好東西隨即要問大廚如何煮的那種人。一直相信，自己會做的，不用外出吃。外出吃得到的，就別麻煩動手做了。

唯獨，眼前這一碟Hummus，只嘗了一口，驚為天人，教我忍不住向老闆娘吱吱喳喳討教起來。

Hummus是雞心豆蓉，通常在土耳其菜或希臘菜裡作頭盤，連着彼得包吃。歐洲人，則拿來佐酒。

鄙人口味較奇怪，愛用來當早餐。烘多士，上面塗一層Hummus，濃郁，卻也清香，比牛油或果醬好吃多了。健康點的選擇，是青瓜。半條青瓜切成薄片蘸Hummus，絕配！

Hummus的唯一壞處，是多吃了會太飽、會膩。我一直在想，有沒有百吃不厭的方法？

然後，我在Macau Soul找到了答案。它的Hummus，不是平日的米黃色，而是淡橙色。一吃，一陣攻鼻的香氣直奔腦袋，整個人都醒神起來。嗯……該怎麼形容……有點鮮有點酸有點辣，融在一起，卻出奇的搭調，極易入口。內裡藏着甚麼？我吃得到，卻說不出。

細問之下，原來是老闆娘自家製的獨門秘方。雞心豆鮮磨成蓉，再混入少許新鮮辣椒絲，幾滴辣椒油，一些薑蓉和薑汁以及適量蒜蓉，根據個人口味加加減減，終於煉成一試難忘的味道。每天鮮做，賣完即止，上碟時伴以數片香草，色香味俱全。

我一口氣鯨吞了十二片多士，把Hummus刮得一乾二淨，邊吃邊想像製作的過程。材料不難找，要省工夫更可買磨好的，超市的雪櫃通常備有膠盒裝Hummus，跟各式芝士放在一起。真正的考驗，是調味。要有無窮毅力，實驗無數次，混出最佳的分量比例。

Macau Soul的有趣之處，當然又不止於一客Hummus。它在澳門落腳的經過，是刻意，卻也偶然。說來有段古，下回分解。



EAT,  
PLAY,  
LOVE.

《港孩》作者。從  
AO到Freelancer，  
不要搵食，只愛找  
吃。

wong\_minglok@  
yahoo.com.hk



## Am 730 13/6/2012 Macau Soul(下)

上回提及，我在澳門的Macau Soul試過畢生難忘的Hummus。然而，Hummus難忘，卻不及Macau Soul有趣。

許久以前無意中在網上發現它，可是電話永遠無人接，就像那些只剩下一個網站但早已執笠的食肆。親身登門拜訪吧，卻又找不着門牌。兩周前再試一次，今次，電話那一端，有把「隔夜聲」說：「Can you come another day? We're just back from England, very jet-lag!」

去不成，我竟然有點高興，至少肯定它真實存在。上周乘着到澳門看《修羅道》和《芭蕾·莫札特》再碰碰運氣，終於找到那個金色海豚戴着牛仔帽，彈着結他的可愛Logo。

一步進，我一呆，好美！每個細節的配搭，整體的格調，看得出花了很多心機。中式傢俬配西式沙發，不覺突兀。牆壁掛着西洋油畫，天花吊着港式鳥籠，出奇地相襯。房門的門楣上放着一排排的日本陶器，大廳放着典雅的連身鏡，陽光從幾扇大窗透進來。抬頭，閣樓放了過千支葡萄酒紅、白酒，地牢還有更多。

說到這裡，你大概早已猜到，Macau Soul不是食肆，而是一個家。老闆夫婦也不叫它作生意，只說成是「retirement hobby」。

然後我終於明白，為甚麼我總是碰它不上。這對歐洲人夫婦，一年有半年不開工，開工了每周又休息幾天，不休息時，每日也只工作幾小時。夫婦倆本來在香港打工，退休後移居澳門，買下這小屋，歲月悠悠，閒來無事，日落西山便招呼朋友來喝杯酒，聽着音樂、聊聊天，賺點零錢，就這樣開始了Macau Soul。

老闆娘說自從賭業開放，澳門獨有的閒情都失傳了，Macau Soul很希望保留這種氣氛。噢，忘了說，Macau Soul座落於大三巴附近的「戀愛巷」，真有意思。也願夫婦倆白頭到老。



EAT,  
PLAY,  
LOVE.

《港孩》作者。從  
AO到Freelancer，  
不要搵食，只愛找  
吃。

wong\_minglok@  
yahoo.com.hk



Am 730

6/6/2012