



逢星期日刊出

香港人家

整色整水好混醬 扮鬼扮馬戲味濃

陳慶航

演則優而演則優



▲陳慶航任滷味小販逾40年，所有滷水、甜醬及芥辣，都是以自家配方調校



▲他邊切邊說，70年代如果「勤力啲」，一定買到樓



▲陳慶航說，染有橙色生腸，通常只佔每日存貨三分之一



▲外賣盒裝滿雞腎、魷魚、栢菜、生腸、豬耳、紅腸等等

「50後」陳慶航，夜間正職是滷味小販，呢稱「鬼巴士」，家住元朗的老饕無一不曉；而賣滷味收入有限，陳慶航日間更會兼職臨時演員，於港產片及電視廣告中「粉墨登場」。日演夜滷，作息時間有限，但陳慶航樂在其中，每日都將人人避之則吉的「下欄」內臟，轉化成炙手可熱的滋味小食。不過可惜的是，「鬼巴士」寧願滷味手藝失傳，都不願流傳後代；這部「滷而優則演」的「巴士」，終有一日還是會去到終站。

大公報記者 吳卓峰(文) 何嘉駿(圖)

港人嗜吃，社區充斥着金舖、地產公司之外，亦會夾雜着各式小食、甜品店，彷彿為香港撐住「美食天堂」這個美譽。不過天堂背後，不少街頭小食卻瀕臨失傳，會做「桂花腸」、「白糖糕」、「麥芽糖公仔」的小販近乎絕跡；而潮汕滷味，即是橙橙黃黃的墨魚、生腸；牛栢菜及豬頭肉等小食，相信即將步其後塵。

食客每晚老遠入元朗

近年香港尚餘兩家「滷味總舵主」，廣為食客追捧，較知名的一家在旺角鬧市，另一家較神秘的就在元朗，都是排隊熱店。陳慶航否認要故作神秘，「日頭可能要開戲，加上要搵合適嘅地方經營，都唔係容易，所以（賣滷味）要到夜晚11點先開得工，令專程入元朗捧場嘅客人，可能搵唔到我。」

雖說「鬼巴士」稱不上神出鬼沒，但網上沒有任何資訊，能明確指出擺檔地點，就連店名也欠奉；只知道排隊者衆，每晚11時擺檔，售完即止，難怪吸引外來食客老遠跑去元朗，窺探究竟。「我無特別去諗店名，反正個個熟客仔都叫我「鬼巴士」，咪當係我個招牌囉。」他淡然道。

「鬼巴士」呢稱從何而來？陳慶航透露，上世紀90年代初期，於街頭拾獲一張傳單，是藝人鄭則仕經營的演員訓練班，正招募學員，他「膽粗粗」致電報名參加興趣班，結果跑去演藝園。經過一輪面試、排練後，1992年接拍首部電影《一九四九之劫後英雄傳》，飾演呂良偉手下。而其中一套他拍過的電影，就是1995年《鬼巴士》，當時戲份較多，亦為人熟悉，令「鬼巴士」外號不脛而走。

「好多台前幕後都知道我係小販，我都識做，間中會帶埋啲嘢食，請大家食，即係我哋內行人叫嘅「萬歲」。」陳慶航想了一想，「整嘢食都係想大家開心，滷味唔係值錢嘢，唔需要吓吓算到盡。」

18歲入行新蒲崗擺檔

「鬼巴士」滷味的賣點，除了食材爽脆鮮味，還有抵食夾大件，正中港人下懷，「通常客人話想要『一盒廿蚊』，就會每樣食物都切啲畀佢，雞腎、魷魚、栢菜、生腸、豬耳都有啲；如果買40蚊，就會畀多啲料。」平心而論，在香港市區，不論用40元買魚蛋，抑或燒賣也好，都不太可能會裝滿一個發泡膠盒，陳慶航總算叫「有良心」。

「其實滷味來貨好平，最費時只係清洗、醃製食材等工序，好繁複。」陳慶航稱，自60年代後期，大約18歲開始賣滷味，「當時街上每隻豬頭賣毫半子，之後經處理後切成豬耳、豬頭肉，就可以賣得兩、三蚊，好開心嘍。」當時的兩、三蚊，就相等於藍領工人的一日工資，難怪陳慶航說到喜上眉梢。

「不過當年好多人（執法人員）貪污，無牌小販驅街擺賣，假如警察嚟「收租」而唔畀錢，就容易被他告上法庭，罰至少五蚊十蚊，好陰功。」當年，陳慶航在新蒲崗工業區擺檔起家，「日頭晏晝就做人工生意，夜晚就去做戲院門口，做埋「午夜場」生意；最多入買雞腳、香腸、雞腎、豬頭肉、豬耳仔，貪佢地最抵食，「斗零」（五仙）就有一大串。」

工序繁複桂花腸絕響

當年「鬼巴士」檔口，還會出售「桂花腸」、「滷水牛肉」、「五香豬皮」等絕跡小食。「時代唔同喇，而家啲後生仔唔會欣賞呢啲，佢哋鍾意食啲爽脆嘢，同埋最緊要夠平囉。」他又補充，「桂花腸」工夫較多，要將生豬腸釀入唔同材料，豬鬃、雞腎、豬心、五花腩碎灌入，將豬腸頭尾綁實之後再煮熟，條腸一熟就會收縮，之後吊起風乾就賣得。」當時「桂花腸」叫價最貴，每條賣兩毫，一樣有捧場客。

正因為工序繁複，陳慶航現時已經不會再敢「桂花腸」，亦不敢將滷水手藝流傳後代。「我寧願佢失傳，（食材醃料、醬料配方）因為經過好長時間研究出嚟，有可能雙手白白送人。講真，就算我肯教、有學徒願意學，都要跟我五年，住埋喺我度先學得掂。」他嘆了一口氣，再說「要考驗學徒，睇番灼熱內臟嘅血水，就知道學徒有冇界心機做，要累積好多經驗先得，而家無乜後生做得到。」

買得起農田始言歸隱

問到何時退休，陳慶航坦言未諗過。「70年代，如果勤力啲賣滷味，（利錢）一定買到樓！可惜當年用啲啲錢參加興趣班，學唱歌、跳舞，無咩儲錢。」他笑言，假如日後買得起一塊農田，才會考慮歸隱田園，「而家每呎農地，最平都要成千蚊，買3000平方呎就要有300萬（元）。」

陳慶航又說，不少網民特意慕名而來，「好多（客）人睇網絡動員，覺得好味就對外宣傳，好多謝網民支持；我都好想學電腦，不過我老喇，亦都無時間學。」假如拍戲撞正開檔時間，陳慶航如何取捨？「同導演要求，夜晚九點至凌晨三點唔開得工，如果唔係就推咗套戲。」說到底，陳慶航重視的，還是一眾嚟啲的平民食家。



▲陳慶航（第二行右一）加入了演員鄭則仕（前排左四）的藝訓班後，就展開其電影生涯 受訪者供圖

深情背影考演技

很多人以為，拍戲飾演「路人甲」無技巧可言。陳慶航自1992年加入演員訓練班，縱橫「臨記演藝園」廿多年，演盡「無厘頭」角色。他認為最具挑戰性的表情，是扮演「深情背影」，拿捏感情要方寸不差，導演才收貨。「（深情背影）的確難做，不過有時唔肯，再背向鏡頭；好彩嘅話，拍一兩Take就可以收工。」他竊笑道。

今時今日的八、九十後，辛苦賺錢為買樓；但七十年代的陳慶航，學歷僅小學程度，搵銀只為工餘進修，增值自己。「以前去學校、樂善堂補習，學費好貴，15蚊一個鐘，要賣100串（小食）先可以為皮。」不過學費太貴，幾年後改為參加合唱團、學舞蹈，「請唔起老師教我識字，惟有多睇報紙識字。」

街頭拾起傳單展演藝路

豈料90年代初，陳慶航於街頭俯身拾獲的一張傳單，就開展了陳慶航的演藝事業。「面試嗰時，最估唔到係見到KEN哥（鄭則仕），之後先知道佢係藝員訓練班個老闆。」他憶述，當年鄭則仕約40歲，要求自己試戲飾演一個小偷角色，之後就回家等消息。「好快就覆咗我，話我過關，不過學費唔平，每季7200蚊。」

入行之後，陳慶航在藝訓班順風順水，跟八兩金一起學藝；不出一年之後，就可以接拍臨記角色。「當時咩嘢角色都接，有得出鏡就可以開心到連人工都唔使捨，用咗好長時間先

慢慢改變呢種觀念。」他又講到，娛圈關係複雜，「有人會不忿我嘅演出機會多，（拍戲時）會故意打傷我，亦都防不勝防。」至於好人，他就最記得導演張之亮，「佢為人隨和，更加認得每一個演員，會叫人、識尊重人，更會安撫演員情緒。」

曾演出接近40套電影，陳慶航對《金雞》的印象最深刻，「當時唔識驚，去攞隻金雞『道具』，用手指篤一篤佢，竟然界反應，仲識叫、又識都，當堂打咗個突。下一秒先知道，原來隻雞係由吳君如扮演。」陳慶航又讚吳君如無架子，同佢合作拍過好多套戲，包括《皆大歡喜》、《歲月神偷》等等，「個男主角（李治廷）最犀利，前排仲要做埋皇帝！（電視劇中飾演唐高宗）」



▲大約20多年前，陳慶航（左）在藝訓班活動，跟藝人八兩金（右）一起表演 受訪者供圖

自信甜醬「全港最正」

滷味小食的靈魂，在於拌食的醬汁秘方。陳慶航不願將秘方外傳，所以收徒心癮不大；多番追問下，「鬼巴士」才肯透露部分秘方原料。「滷水汁係食品靈魂，羅漢果、甘草、糖、鹽缺一不可，番石榴葉用來吊起香味。」甜醬同樣是自家調配，拒用

外來貨，「磨碎眉豆白豆，加入番茄、米醋、糖、鹽、生粉煮成。」他豪言，有信心自家甜醬是「全港最正」。

陳慶航又指，初入行賣滷味時，行家都會加入大量化學材料加工，令生腸、墨魚食色澤鮮艷，味道爽口。「有人會加入『硼砂』作防腐劑，令食物爽口，但食得多就會慢性中毒，甚至肝硬化。」他指出，丁香、甘草、八角、花椒、羅漢果、蛤蚧頭等滷水配料，都有防腐功能，可以代替硼砂。

至於為生腸染色的橙色「色粉」，陳慶航笑言「我好少用嘍，反正生腸『醜醜樣樣』仲可愛啲；加上色粉要由美國入口，成本都幾貴。」他又慨嘆：「做小販，最緊要憑良心去做，唔落咩多化學嘢，希望啲客食得高興。至少我自己夠膽食番（滷味）落肚，叫埋我個仔一齊食都仲得。」看來陳慶航深信，「人在做天在看」這道理。

滷水父子兵

陳慶航未言退休的原因，應包括「養家」。他的兒子陳鐵山（右），今年才唸小六；兩仔爺老友鬼鬼，間中更會「父子檔」一起賣滷味。阿山笑言，爸爸最大的優點是「識得煮好多嘢食」，做事堅持、亦唔會輕易放棄。至於陳慶航，從沒抱住「望子成龍」的心態，只希望兒子「識玩識食……唔好標奇立異、為害社會就好」。

