

一勺鹽，一把河粉，廚子熟練地把它們拋進鍋中；「轟—！」的一聲，石油氣順着管道往上衝，灶台裏的火焰攻了出來，瞬間繃得像人一樣高！廚子看着這熊熊烈火，仍面不改色，拋了幾下鍋，火便知難而退；另一邊，伙計手起刀落，隨着「啪—啪—！」的切肉聲，一片片大小均勻的牛肉片被整齊地放在碟中。這時河粉已經被醬油充分的上色，廚子迅速將那碟牛肉下鍋，鍋子用力一甩，再翻炒幾下，一碟熱氣騰騰的乾炒牛河便出鍋了。

那時候我才三四歲，每次上酒樓，炒牛河都是必點的菜色。河粉的鍋氣，嫩滑的牛肉，乃至廚子的精彩「表演」對當時的我來說都是視覺和味覺上的盛宴。

「咔嚓—咔嚓—！」隨着媽媽剪子地落下，細長的腸粉被分成小塊，之後就是享用美味的時間了。酒樓的環境很嘈雜，不過不是那種滋擾的吵，是那種話家常、推杯換盞的熱絡，而這反倒譜成令人享受的「樂章」！牙牙學語的嬰兒、角落中做功課的小孩、大人們的聚會，還有在一邊嘮嗑兒的老大爺們。可以說，這間小小的酒樓，用一桌桌佳餚把不同世代的人聚集起來，只要你喜歡食飯，這裏就有你的一席之地，只要你能融入進這裏的環境，這裏便不再嘈雜，更多的會是煙火氣。

此後，因為家裏發生了一些變故，我們便舉家搬到了離島，之後就很少再碰上這種熱鬧的氛圍。事過境遷，再次來到這裏已然是十一年後。

現在重新回到這裏，菜品還是原來的味道，只是人們卻不再有說有笑，反倒是沉靜地低著頭，看著手機。酒樓的生意自然也比以前冷清，比起師傅手上的「真功夫」，現在人們更鐘愛的是油炸食品或是速食餐，講究的就是一個「快」字。

而這冷清的氛圍，頓覺盤中的乾炒牛河竟有種吃速食餐的感覺，確實比起記憶中那種熱鬧的用餐氛圍，現在的茶樓不免顯得乏味。