

兒時看《五福星》，五個麻甩佬出計呃女仔，心目中的吳耀漢永遠都是搞笑的。廿年後的今天，問他會否再演福星？他笑說：「老福星了！」收起笑臉，把時間多留給家人，難怪在兒子吳嘉龍 (Carl) 眼中，這位笑匠老竇並不搞笑。

記者：趙志雄 攝影：林栢鈞

# 吳嘉龍： 我老竇不搞笑

## 阿媽煮的70分，我85分！

驟眼看吳耀漢兩父子，同一張臉有不同的鼻，給人一種搞笑與俊朗的強烈對比，但對於食，兩父子卻口味一致。吳耀漢曾到英國讀書，近十年又長居英國，但生於廣東的他始終愛吃廣東菜，「英國菜不就是美國菜，甚麼都放入口，我太太雖不是中國人，但識得蒸魚蒸雞，用蒜頭爆香來炒菜，味道還不錯呢！」兒子 Carl 雖然鬼鬼哋，卻說：「我十餐有八餐都吃中餐。我愛吃阿媽煮的南乳排骨，但跟我的廚藝比，我給她 70 分，我 85 分。」來一個牛扒和羊肋骨，父子都愛吃牛多些，「我不時也下廚，煮牛扒，我會加隻蛋上去，吃時最好點法國芥醬。」說完，吳耀漢立刻叫侍應拿一碟芥醬。Carl 也有他一套吃牛原則：「一吃就要吃靚的，連雜菜同吃，菜的新鮮跟牛的濃味撞在一起，好正！」

## 你是前輩，我界面你

飯枱上不談公事是兩父子的習慣，今次破例，他們在獨立電影《馬己仙峽道》又一次合作，Carl 說：「每次合作都有壓力，困難在要忘記他是我老竇。」吳耀漢說：「以前拍戲，人人笑我

怪，因為停機時，我就獨自坐在一旁看書休息，Carl 也似我，在片場我們都分開坐，很少聊天。」電影講述一個名媛，華麗背後曾在日本當交際花，逃脫後好景不常，她卻要為昔日同伴回到過去的世界。Carl 說：「整套戲的燈光、服飾和角色設計都充滿怪異風格。」吳耀漢亦讚：「導演秦大慶把一個醜陋故事藝術化。」電影將於八月頭開始在圓方 The Grand 上映四場。

## 李小龍個仔也欺負他

嚴父出孝子，笑匠教子，會否很搞笑？「以前把時間都用來拍戲，到我想陪子女時，Carl 都已經 16 歲，遺憾的是家人溝通都說英語。」在 Carl 眼中，笑匠老竇並不搞笑，「年紀大了，他的心境已不同，很難做回《五福星》那些搞笑角色了。我們不像中國父子那樣，我把他當作前輩，你是前輩，我會界面你，大家會較舒服。」Carl 外表很 cool，比父親長得帥，但父親眼裏，兒子很感性，最似他。Carl 同意：「因為我是混血，常受到別人抗拒，兒時常常被中國仔笑，去到英國又被人笑，兩頭不到岸。」吳耀漢笑說：「男孩子就愛玩埋堆，連李小龍的兒子也欺負他。」不過，若要 Carl 選擇身份，「我還是會站在中國和英國人中間。」



■ 05 年 Nipozzano riserva，一杯 \$128 一瓶 \$590。Aftertaste 很濃，香氣在喉徘徊十數秒。



■ Carl 在片中演富家子，與爸爸愛上同一個女人，難怪壓力大。

■ 小動作也有遺傳？看兩父子都愛用左手無名指搓眉角便知。

**木石燒塔斯卡尼牛扒 \$890**

■ 醬汁是靈魂，入口先聞到濃烈黑松露味，接着是鹹和甜，最後是黑醋的酸，未咬牛肉已很開胃。

**>>> 推介父親節套餐**

連 Carl 兩父子都讚羊肋骨好食，不如你也跟父親去一試，Harlan's 推出父親節精選套餐（每位 \$580），除包括芥末香草煎羊肋骨，更有三文魚刺身配香柚芝麻汁、三色法式燉蛋和蘑菇泡沫湯。

Harlan's (2805 0566)  
中環 IFC 商場 2 樓 2075 號舖

**芥末香草煎羊肋骨 \$340**

■ 選用澳洲羊，肉質較肥，夾着大蔥一起吃不覺膩口。

**三文魚刺身配香柚芝麻汁 \$168**

■ 醬汁夾有芝麻香和醋酸味，入口是一大塊厚嫩三文魚，滋味！

**三色法式燉蛋 \$98**

■ 焦糖、綠茶、甜橙碎酒三味。綠茶最濃味，燉蛋軟滑。

**父子食評**

吳耀漢：西式羊肉如太熟會太韌，這個羊肋骨夠生所以好食。牛扒就夠脆，配紅酒更合味道，要再點西式芥醬吃。

吳嘉龍：羊肉通常很少有肥肉，這個羊肋骨油脂分佈均勻，韌度剛好。牛扒牛味很濃，配雜菜最 balance，紅酒味道也令我很 surprised。

>>> 至激日本水魚宴父親

冷製水魚啱嘢 \$67