

学 费

市面上的意大利餐厅愈开愈多。真的那么好吃？生意那么容易做吗？有多少中国厨子能学到意大利菜的真髓呢？煮几碟意粉，煎烤几片羊扒或牛扒，就叫得上意大利菜？

最担心的，是你吃到一顿又难于下咽又贵的东西，从此对意大利菜产生一个坏印象。

我最初接触法国下等鹅肝酱，有股死尸味道，差点作呕，从此二十年来没有碰过它。最后到法国小镇拍戏，住上三个月，才首次尝试真正的。啊，那比任何食物还要香呀。甚么金枪鱼腩，都要走开一边，你看我的损失是多么重大！

像学书法和绘画，要是不遇名师，总要走许多冤枉路。有时学坏了还回不去呢，我们吃意大利菜，也应该从正宗的开始。

到罗马、翡冷翠、米兰哥莫湖，当然是最佳选择，但事前还得做好功夫，问清楚哪家最好，不然到游客餐厅，也浪费时间。

没机会去的话，就地取材了。当今最正宗的意大利餐厅在铜锣湾的"**da Domenico**"。老板亚历士是意大利人，他的家族在罗马有家出名的小馆，本人爱上香港太太，在这里开店。

一碟好普通的海鲜意粉，为甚么味道那么好？很简单，亚历士吃了一世人，知道怎么做才软硬恰好。头已发黑的海虾，原来是每周两次由罗马飞来，味道和在香港买到的游水虾完全不同罢了。

当然，在这家人吃一餐，价钱并不便宜，但也不离谱。请你想一想，当成学费，就不贵了。怎么说，也好过你兜了一个大圈。

有些所谓的意大利餐厅，连最基本的烈酒 **Grappa** 也不供应。这种地方再去一百次，也吃不出甚么叫意大利菜。