

危 机

电视台来做访问，要我讲近来香港的饮食趋势和变化。我想，有两点是重大的。

第一，所谓的「私房菜」不断增加，已有数十家了。政府还没立法管制它们时，可以在一间商业或住宅的大厦的某某层开一家，不必领正式的牌照就能营业。租金便宜，装修简单，节省人工，阿猫阿狗都能照开。但是怎么让客人知道在甚么地方有甚么东西吃？

登广告的话不单费用大，也有被食物管理局拿来当呈堂证据，随时告上官去的可能。不必担心。打个电话到报纸和周刊泛滥的饮食版，编辑们正愁着没有数据大作文章，当然会派个记者和摄影师替你免费吹嘘，剩下来的，就是靠口碑了。

我尝试过好几家，老实告诉你，是失望的。这个想法非常有创意，但没好好利用。本来，有个好厨师，又招呼周到，就有生意做。但多数「私房菜」都做些所谓的 Fusion 菜，还没有学会走路就要飞。竞争之下，一定会一间间被淘汰。好的一定生存下去，只是到时政策一变，诸多管制，就麻烦诸多。

第二，大陆名餐厅的开设。

「小南国」、「张生记」、「王家沙」等等，借日本人的话，纷纷向香港「进入」。

都去试过，味道不错，有些还在装修方面大花本钱。大陆人喜欢私人房进食。做官的不想坐大厅被人看到嘛，这种方式，代替了香港地方小，座位尽量多的想法。

这些餐厅有的是独资，有的合营，但都给香港人带来就业机会，是件好事。问题在于能否保持老店的水准。一味迎合香港人口味，变成没有特色，危机就将来临。