

天津井

芡，旧时也写为纤或牵，当今作献。我不是广府人，不知说得对不对。总之，是把芡粉对水，糍在食物上，炒出黏黏糊糊的一团东西来，非常之恐怖。我一看就怕。

一生人甚么都试，吃过一次很厚的献，从此拒绝举筷。

只有炒虾仁时，弄一层薄得不能再薄的粉当化妆，才可原谅，这时虾仁就是所谓的披上玻璃芡，煞是好看。

除此之外，一切肉类都不应该打献，甚至于带子之类的海鲜，也要保持原状才好吃。

看人家教烧菜，最后总得打一献才上桌，每道菜如此，实在是教坏家庭主妇，一定要抓去打屁股才能消气。

有些餐厅的献，愈做愈厚，最后像在吃浆糊多过吃菜，最要不得。

日本人也不知道在哪里学到这个歪风，做起所谓的中华料理，总要打献，好像没有献就不正宗。

最可怕的是一种叫「天津井」的食物。所谓「井」，是用个大碗，装了饭，再铺一些菜肴在饭上，然后上盖的吃法。

「天津井」白饭上的料有竹笋、鹌鹑蛋一粒、高丽菜、几片猪肉、一点豆芽、几粒青豆，还有大量的芡粉和味精，吃起来一点味道也没，满口是糊罢了。我们到了日本，第一次在橱窗中看到这个食物的蜡样办，以为很美味，吃进口中，暗暗叫苦……这是甚么东西？

当年觉得难吃的还有不下献的猪肉炒姜丝，肉片炒菜等等。当今一想，难吃的也当成好吃，到东京的中华料理店，叫一碟猪肝炒韭菜，真过瘾，香港绝对吃不到，我甚么食物都怀旧一番，除了天津井。