

## 基本功

上杭州的电视节目，和观众对话。

「你吃过的杭州菜，哪家最好？」

「天香楼。」我说。

观众问：「延安路哪家？」

「不。」我说：「香港那家。」

「难道杭州没有一家让你满意的？」

「我吃过的不多，不能作准。」我说：「到过公营的楼外楼，菜色已偏向游客，从前个体户刚刚开始时，还有一家叫名门的，做得很好，可惜，现在已经关闭了。」

「香港天香楼有甚么好吃的？」

「像火腩鸭，一大锅，中间有只肥鸭，再加手臂般粗的一条火腿和用蛋白打的鱼圆，煲几个钟，最后包几粒饺子，蒸熟后再扑通扑通推进砂锅里。」

「啊。」观众说：「我们还以为老鸭煲只是放几片糉叶进去就算了呢。」

我微笑不作声，扮老僧状。

「还有呢？」观众追问。

「东坡肉。」我说：「国内著名的程十发，是位最讲究吃东坡肉的画家，问他哪一家人的东坡肉做得最好，他老人家回答还是香港天香楼。」

「杭州菜吃来吃去还是那几样，我们提倡创新杭州菜，你有甚么看法。」

我顾左右而言他：「毕加索早期的画，素描基础打得极稳，画甚么像甚么，他的蓝色时代、粉红色时代作品，彩色照片也没有他那么象样。后来闷了，就开始打破陈规，画女人时乳房在眼睛的上面，抽象之中也看得出韵味来，那是因为基本功打得好。」

从听众的表情，像是引起公愤了。

「不过。」我说：「家庭主妇之中，有些还是烧得一手好杭州菜的。」

平息众怒，说完逃之夭夭。