

## 剪 綵

從新加坡返港，翌日飛滬，為餐廳剪綵；最早一班港龍八點〇五分去，傍晚回來。「粗菜館」登陸上海，不知不覺已有十多年。開在閘北，從前是龍蛇混雜的地方，有點像九龍城，身份配合。由老同事崔明貴打理。

生意不俗，那邊的股東說要開多一家，這回選較好的徐家匯，等於是油麻地，就在天鈞路三三三號的大廈裡面。

一般的簡體字我們都看得懂，忽然出現了一個「鈞」字，「金」字旁作一個「月」，就摸不著頭腦。

原來是「鑰」，鎖門鑰匙的鑰，真虧創字人想得出。鑰匙是一枝插進去的東西，應是陽物，作為「鈞」還能理解，但以「」的「月」字簡化，作為「鈞」，有點莫名其妙。

招牌菜還是那碟炒豬雜，選大豬的肝、中豬的心和小豬的腸，一齊用薑蔥爆之。講明是粗菜，做得差一點也得到當地客人原諒。記者前來，崔明貴準備了一桌子菜請客，中間也有魚翅鮑魚，另外是豬油撈飯。

豬油撈的飯，飯一定要熱，本來設計的是用個日本小鐵鍋，下面生火水蠟烘着，這一來才有熱騰騰的感覺，但是，店裡的人說鐵鍋難找，最後用韓國的石頭火鍋的石鍋充數，是暫時性的，也只有收貨。

電視台的拍攝要我介紹這一桌子的菜，主持人問：「說是粗菜，為甚麼出現

魚翅和鮑魚這些貴東西？」我把魚翅鮑魚拿到她面前，自己捧著那鍋豬油撈飯：「魚翅鮑魚是請你吃的，豬油撈飯是我自己吃的。」

另一家電視台請了一位新進的歌手，要我教她燒一道菜。烹調這門藝術講究天份和努力，非一朝一夕養成，但既然叫到，就示範一下，來一個洋蔥炒雞蛋，結果當然成功，歌手說是她人生第一次的經驗，問我要不要教其他的？我逃之夭夭。