

不會吃

到一家海南人開的餐廳，叫來的雞飯是捏成圓球形，橙子般大。

最正統、最原始的海南雞飯就是這個樣子。從前的海南人聚集在一起，各出點錢，由一個人炮製雞飯，每一個可以分到一兩塊雞肉，兩個飯團。雞肉沾著辣椒醬，就那麼下飯，肉吃完了，把剩下的辣椒醬汁也喝了下去，吞光飯團。

這家餐廳也做這種飯團，咬了一口，異常感動。但是，一蘸到辣椒醬，完蛋，不是那麼一回事兒。

為甚麼？辣椒醬中不下雞油呀！

原來的海南雞飯辣椒醬是把指天椒和蒜頭舂碎，下海鹽，擠一個魚蛋般大的小酸柑下去，最後伴以大量的雞油。沒雞油，就洩氣。

「怎麼不加？」我問。

「客人看了動物油就怕。」老闆說。

去一間雲南菜館，吃的過橋米線，湯上沒一層油。把生肉灼熟，全靠油底下的滾湯，沒有那層油保護，從廚房拿到客人面前湯已不夠熱，肉不熟，細菌滋生。

「怎麼不加？」我問。

答案一樣：「客人怕肥膩。」

我早說過，餐廳應該有它的特色，不必將就客人左改右改。但是老闆說：「不迎合客人生存不下去，你說的都變成廢話了，他們不會吃呀！」

我再三聲明，原味的菜和改良的不互相抵觸的，客人不喜歡地道的，就讓他們吃滲雜廣東口味的好了；愛吃原汁原味的話，就做正宗的給他們，在餐牌上用括弧寫著（傳統）兩個字好了。

起初誰會吃泰國菜了？為甚麼現在能開得成行成勢？都是餐廳堅持下來的教育呀！甚麼話都可以說，千萬別說客人不會吃！