

为吴老板出书写的序

早前九龙城的「金宝泰国餐厅」吴老板出书，要我写序。我一向说有麝自然香，不必旁人多事。不过，吴老板与我的交情不算浅，由他第一间小店看起，至今同条街上一连开了好几家，有人干脆把衙前壟道叫为金宝街，成绩斐然，自然有吴老板成功的道理。香港人开食肆，生意一好，总喜欢一家开了又一家，到最后还是收缩了。

原因何在？当然是看管不到，结果水准低落。饮食这一行，开业容易守业难，每一步要紧紧盯着。吴老板深知这一点，但店铺面积小非发展不可，想出的方法是在隔壁或邻近开另一家，忙起来职员互相调动。有了班底，又能发展到其它分店去。问题一发生，当场解决，这是值得同行借镜的地方。

人手方面一安顿，就可以把时间放到研究菜式上去。为了区别，他由泰国菜做到越南菜。大家还忘记他是柬埔寨华侨，做的金边粉一流，你在他的店中可以叫来试试。

和吴老板在一起时，常谈到任何一间餐厅，像拍电影一样，都需要一两个「明星」，而食肆的「明星」，就是留给客人深刻印象的一两样菜了。

「金宝」起家时，有一道活虾刺身，够鲜美够辣，非常精采，令客人百食不厌。后来又创出用虾肉来包大头虾膏的丸子，一咬破虾膏飞溅而出，的确是大明星一名。

做刺身后剩下的虾头，吴老板把它们炸了，在碟上围成一圈，变为一个美丽的图案。虾头咬起来又香又脆，是一道废物利用的好菜，拿来送啤酒，天下乐事。说到啤酒，「金宝餐厅」里有一种冰冻的，依足泰国传统。泰国天热，啤酒结成半瓶冰半瓶酒，喝起来才过瘾。此书教的种种泰越菜，都一定要送冰冻的啤酒才好吃。来吧，干一杯！