

讨 厌

市面上的餐厅，我看到所谓「京沪川」的招牌，就怕怕。这三种地方的菜，任何一样烧得出色，已足够。三样齐来，厨子是神仙吗？

见到写着「无国界」的，更不敢走进去，这三个字代表了甚么菜都学会一点，甚么菜都弄得不好。中菜都不懂，还想加入西菜和日本料理？岂有此理！

最最讨厌的当然是 **fusion** 了，往往烧出四不像东西来。牛扒的配菜中有菜心或白菜，

就叫 **fusion**；炒虾加了噏汁或一点 **Wasabi**，又是 **fusion**，厨子的脑筋不清楚，神昏颠倒，搞得变成 **confusion** 才是真的。

别以为 **fusion** 菜是时尚的玩意儿，中国大厨早就 **fusion**，各个地方的菜式，都是师傅们从其它省份 **fusion** 形成。他们的基础打得好，就求变，变即通。原味最好吃，甚么叫原味都不懂的嘴边无毛小子，试过一顿就以为可以偷过来，说是求变，变不通。

可恶的餐厅主人，并不挂正 **fusion** 招牌，而是打着健康的旗帜，往淡而无味的方向

fusion 去。最明显的例子就是意大利菜了，它本来又咸又油，大鱼大肉。纽约的意大利餐厅还保着原味，但一搬到阳光普照的加州，所有的意大利菜都变成兔子吃的沙律，你叫一杯地道烈酒果乐葩 **Grappa**，店里的人听都没听过，不知你要甚么。

香港的很多潮州菜馆，已被 **fusion** 得像广东菜，国内各省的地道餐厅，同样地 **fusion** 为香港菜，吃得头颅直摇不已。

上海菜也有这种趋向，不但搬到香港后 **fusion** 起来，连上海本身的也受所谓的吃出健康影响，浓油赤酱的原味，已消失得无影无踪。

走进一家著名的沪菜老店，经理说：「蔡先生，请你放心，我们这里的菜已不油腻。」听了之后头也不回，逃之夭夭。