

減肥可樂

2005年11月17日

返港，與倪匡兄妹一家，沈寶新先生夫婦約好吃飯，去哪裡呢？

「你說香港的滬菜館，有沒有一家最正宗的呢？」沈先生問我。

我搖頭：「沒有。」

「那麼上海呢？有沒有一家正宗的？」

我又搖頭：「沒有。」

沈先生同意：「當今的上海菜，都在標榜不油、不甜、不下味精。把這三種東西拿掉，

怎麼算得了是上海菜？」

「有一家肯做。」我說：「叫『霞飛路』，就在附近。」

「霞飛路，上海人發音為呀飛路。」倪匡兄說：「我就出生在霞飛路上，有親切感。」

大家決定去試。我先聲明說不要期望太高，就不會失望了。

請師傅出來，要求用豬油，他答應了。

幾個菜，沈先生和倪匡兄說都做得不錯，只有苔條黃魚不行。

倪匡兄說：「冰凍的，有腥味，材料不好，非戰之過。其他的可以。」

師傅高興地走回廚房。

吃到馬蘭頭時，沈先生說：「從前的薺菜和馬蘭頭都是野生，很小，鄉下姑娘赤着腳去

踏，才從野草中分辨出來，現在的種植，愈來愈大，味道也沒小時候吃的香。」

另外上了一碟筍，倪匡兄吃了搏命咳嗽：「我吃幼筍，喉嚨就發癢。」

「那為甚麼不吃老筍呢？」他弟婦問。

「道理我也知道！」倪匡兄說：「但是老筍不甜嘛，哈哈哈哈。」

沈先生是湖州人，想起湖州羊肉，專吃屁股那部份，熬起湯，羶得不能再羶，才好吃，

倪匡兄說他也愛吃羊，只有這種屁股湯喝不了。

座上有人叫了減肥可樂。倪匡兄說：「我去美國，喝了八年減肥可樂。後來有人叫我試

一瓶普通的，才知道那麼好喝，不減肥了。」 🍷