

古早味

从新加坡回来，第二天就到台北去。

这次是与国泰假期的高层一齐再做一次视察，我们要组织一个台北旅行团。

短短的三天，每日试食几餐，吃到众人都不能动弹。台北有什么好吃的？

当然是最地道的台湾菜了。查先生说过：「上海人烧不好广东菜，广东人不会做上海菜。」

非常同意。口味这样东西，是从小培养出来的，小时候吃过妈妈烧的，长大后又在餐厅吃惯，酱米油盐，一点一滴堆积下来的厨艺，并不是外省的厨子能学到的。那种纤细的味觉，一走样，老饕即刻知道，骗不了他们。

上桌第一道就是蚵仔，这种小蚬先在滚水中拖一拖，即刻浸在辣椒、大蒜和酱油之中，早上泡，中午就可以吃了。功夫到家，选材精美，蚵仔才肥肥胖胖，味道鲜美得不得了。绝对在香港吃不到。爱者上瘾，一吃要好几碟，非阻止不可，不然肚子会有毛病。

第二道是乌鱼子，台湾乌鱼是海鱼，和香港的淡水乌头不一样，要大几倍来，到过年时候最肥美，所产乌鱼子很大块，两片一齐，成履状。晒干压扁，盐下多了死咸，少了又会变坏，做得完美，实在考功夫。

把乌鱼子用白兰地擦过，就在火上烤，外焦内软，片成薄片，夹葱和萝卜下酒，一流。再下来的十三道菜，每一种都是在香港吃不到的，最后还有金瓜炒米粉。炒米粉是家庭主妇的传家本领，旧时娶媳妇时要是她炒得不好，就不能入门。加入金瓜，就是南瓜，带甜，不必撒味精也够味。喜欢番薯粥的人来一大碗，有些友人只爱番薯而不吃粥，也行，任添，不必加钱。

喝的绍兴酒当然比不上「天香楼」的，但是加了话梅，也易入口。话梅有糖精，凡是糖精，都好喝。新派菜有酸梅浸苦瓜，劣等厨子只靠糖精为看家本领，什么比得上台湾人说的「古早味」？