

死路

2006年03月04日

在东京的筑地市场，周围大街小巷，都停泊满车子。也不完全是商店店主驾来的，多数是餐厅的老板或买手。

看到有什么最新鲜的，就买什么。购入后可租一辆搬运摩托车，送到自己的车里，这些搬运车穿梭着整个市场，游客一不小心，就给它们撞着。

油麻地的果栏，搬运车是手推的，由水果店伙计送货，光顾的多数是生果店老板，极少食肆的买手会为几粒橙或芒果专程跑一趟。

一般餐厅的食材，交给经理与厨子去进货，已是件极危险的事。为了私人欲望或卖交情，时常出毛病。最大的缺点在于懒，请蔬菜和肉档送货。这一送，一定是些大路得不得了食材，绝无精美的。

做得成功的餐厅，食材是最重要的环节之一，千万不可疏忽，举个例子，像九龙城「方荣记」的肥牛，都是老板娘亲自到肉档去，一间间选购，数十年如一日，从不间断。

肥牛得来不易，一只牛只有一两斤，瘦的连几两也找不到。坑腩亦难，不去收购就做不了好的清汤腩，只有用旁边次等腩肉充数。

如果要开一间有个性的私房菜，白天上街市更是必然的，菜单上不能印着死刻板板的那几样东西。

日本的料亭，或一些怀石料理，最注重「初物」。即是换季时生长或捕获到的蔬菜和鱼类，最先让客人尝到的，才叫「初物」。

去过多间香港的私房菜，食材都由菜市的人送货。一问原因，厨子毫不羞耻地回答我说：「哪有时间一样样去买？」

爱上烹调，必喜欢上街市，做菜的人当成一份职业，对食物没有爱，永远做不出超然的料理。

别说爱了，谈一谈专业好不好？开餐厅，至少要求专职吧？对得起客人吗？连这一点良心也没有？死路一条。