

饱

2006年03月12日

台北的「鼎泰丰」，是独一无二的。

本店地方狭小，又分三四层，每层只得三四张桌子，永远不够位坐，虽然老板杨先生有一套管理方法，像在排队时已经下单，但还是挤满人，徇众要求之下，在台北开了分店。分店一层过，我们一团八十个人，还是去分店较为舒服，但还是看到那个混乱的局面，也难怪，是午饭时间嘛。

事前我们已派职员去，和经理沟通过，一个家庭四位的，几个好友五个人，或夫妇一对，组织好了，人一到，一张张的桌子坐，只需五分钟等待时间。

炸花生、海苔丝、泡白菜等小品在中央厨房做好了送来，两家店没有分别，小笼包各自制作，开放式厨房中十几位年轻人勤力包着，蒸出来后试了一口，也没走样，品质控制得极佳，这是其它国家的分店做不到的。

接着上的是蟹粉小笼、香菇素饺、菜肉蒸饺、虾肉蒸饺、虾仁烧卖、酸辣汤和蛋炒饭。请杨老板特别为我们蒸的「小汤包」，樱桃般大，最后上，虽然已经饱得撑破肚，但也照样吞下，实在鲜甜。

以为不可能再吃时，豆沙小包上桌。个子圆圆小小，又把整笼干掉。

有些团友争取时间去购物，有些太饱了想睡午觉的回酒店，我们的行程一点也不迫切，要睡到什么时候都行，地址地图说清楚了，几时来吃东西就是。

晚上，去最高级的海鲜料理店「真的好」，计有腌渍鲜蚬的、贡菜桂竹笋、炭烤野生蛤、清蒸肥膏蟹、客家咸猪肉、炒澎湖丝瓜、炭烤海鲷鱼、香酥鲜虾卷、蟹肉焗白菜、蒜炒豆腐鲨、台式焖苦瓜、招牌炒米粉、豆沙莲子糰等，每桌送台湾啤酒三瓶，绍兴酒两瓶，椰奶三壶，又是吃得走不动。什么？不够？带你去吃宵夜。