

# 享受

好戏留在后头，临行那晚到「万寿宫」，之前已连续于《壹周刊》写过两篇介绍这家餐厅的文字，众人对它期望甚高。

坐下，大厨推出巨大的生猛龙虾和鲈鱼，问我们要怎么做？大家看了大乐，纷纷出意见。接着是生蚝，先吃刺身，再下来是烤、焗和烟熏，一共四种吃法。

有些人说：「其余三种不必做了，全给我生的好了。」

大师傅笑嘻嘻：「没问题！只要吃得下，先吃生的。吃得够为止，再来烤、焗和烟熏，尝尝不同味道。」

Roy Moorfield 又拿出六种不同的红白餐酒，一进中国餐厅，有可以大闹的气氛，先由廖先生带头起哄，互相灌酒，喝个大醉。

龙虾先吃刺身，头尾拿去滚芥菜豆腐汤。鲍鱼上桌，用的是澳洲青边鲜鲍，但以老鸡、烤肉、火腿等熬个十几个小时，效果和吉品干鲍一样，也有溏心，咬头和香味。

团友大奇，怎么鲜鲍也能炮制得那么好？问大师傅，他也不保留地把做法一一相告，大家拿笔和纸记了下来，等回香港试做。我认为烹调非高科技，一定学得好。

十五道菜，上个不停，吃个不停，喝个不停，醉个不停。

前主人刘华铿人远在香港，不能亲自来招呼，但他训练出来的一群人才，同样周到，确定了他的服务精神可以永存在「万寿宫」。

酒师傅记得我喜欢的威士忌牌子，拿出一瓶来请客。我问他说：「如果客人要了一瓶年份很老的酒，开了之后又说是坏的，你们怎么办？」

「一声不出，开另外一瓶给他，红酒老到某一年份，很难界别是好是坏。公有公理，婆有婆理。」

「你自己喝得出吗？」

「当然，坏的倒掉。如果是好的，给我自己享受。」