

# 味庄

从香港到杭州，从前很麻烦，当今最直接、方便和舒服。

港龙一天有三班飞机，早上八点出发的，经一小时四十五分钟飞行，未到十点钟抵达。杭州机场不大，一下子出闸，四十分钟以内抵达市中心。避开了往上海的机场混杂和遥远车程，实在轻松。

这次受到港龙的邀请，和一群记者朋友们去吃三餐饭，两天一夜，是个愉快的旅行。

「知味观」是家百年老店，现在他们在西湖旁边建筑了多间楼阁，叫为「味庄」，环境幽美不在话下，更做了不少得奖的菜来宴客。

其中有一道叫「龙虾芙蓉蛋」的，我一听就皱眉头。第一，杭州不靠海，古菜式中并没有龙虾这种食材。第二，凡是用海鲜的菜肴，都受了香港的坏影响，一味以为贵食材才能卖高价钱，又没有香港师傅的手艺，多数不好吃。第三，我对新派菜，一点好感也没有。

一尾原只的龙虾放在碟中，我们这种港客当然不会惊讶，旁边放有多只蛋，是切开了蛋壳，打蛋浆装回去蒸熟，里面放了龙虾肉，这种装饰品也没什么了不起，花手工罢了，香港师傅倒是不会做得那么精细。试了一下，味道尚可。

最吸引我的是旁边的绿叶，以为是粽子，原来是取一枝枝尖形的春笋，尾部挖了洞，将糯米和龙虾肉酿了进去，再用粽叶来封口，整条烧烤出来。

撕开春笋一片片的壳，露出细嫩的笋肉，咬了一口，清甜爽脆，又有龙虾肉的鲜味和糯米的饭香，可真的是在香港吃不到的美味。

这道菜用了龙虾，卖得极贵。平民版叫「南宋笋鳊」，用鳊鱼代表龙虾，也省去了蒸蛋，春笋照样精采，你去了可以点它来试试。

「蟹酿橙」是店里的另一道招牌菜，把蟹酿进橙中，再拿去焗。它和上一道菜的春笋都是从宋朝的食谱中演变出来，这种古今的 Fusion，我倒是很乐意接受的。