

杭州酒家

「杭州酒家」的总厨胡忠英的奖状和衔头可以印满一张名片，为我准备了一张宴会菜单：八味花碟、浓汤扒唇翅、叫化童子鸡、蟹粉炒虾仁、发财多宝鱼、精品杭八鲜、尖椒爆双脆、东坡酥鹿肉、火腿蒸笋尖、鲍汁素火腿、野生鳢鱼煲、酒酿圆子、空心南瓜饼、西施香鸡粥。

因为是大人物写的，所以事前没有看，要是知道，我一定会把那道鱼翅删掉，杭州人怎么做得过香港人呢？如果这道翅用大闸蟹粉来做，又是不同说法。

发财多宝鱼也可以免了，杭州是没有这种海鲜的。做了出来，样子可甚吓人，把那么大一尾多宝鱼完全去肉，剩下的骨头酥炸，像一把葵扇那样摆在碟中。我妈妈常笑日本菜好看不好吃，这句话可以安在此菜中。

可能是没照自己意思点菜之故，才出现此等情形，即刻要了餐牌，见有一道蛤蜊氽鲫鱼的，即刻点了。本来蛤蜊汤和鲫鱼汤都是我爱喝，两种食材加了起来，鲜上加鲜，实在不错，但为什么我只怀念老菜蛤蜊炖蛋呢？

东坡鹿肉是用叶子把糯米包成四方形，上面铺了一块鹿肉，用东坡肉的做法。老实说，宁愿吃猪肉。

鲍汁素火腿可真的是搞笑，把豆筋做成一只只的迷你金华火腿状，与其说创新，不如说呕心。

值得吃的是尖椒爆双脆，用肚尖来炒，是较为家庭式的杭菜。野生鳢鱼煲的黄鳢，原来小条的，这里用的很粗大，但因为是野生，汤还甜美，精品杭八鲜也属传统，用八种食材熬汤。

我又另外点了一道蒸臭豆腐，众人吃得很高兴，说是今晚最精采的。

叫化鸡上桌，排场可大，由我敲开泥包，里面的鸡用筷子扒开，竟然没有塞菜，友人见我一脸茫然即刻追问。

「我们以前吃叫化鸡，肉不吃，吃酿在肚子里面的菜的呀。」我说。