

壞習慣

最

近重臨國內一家酒店，重新裝修過，一向出名的點心部做出來的燒賣上桌一看，首先發現不同的是，上面鋪了些黑漆漆的東西。

什麼？當然是所謂的黑松露醬了。吃了一口，味道大不如前，這松露醬也少得可憐，本身已沒什麼味道了，只是裝飾而已，但這籠三粒的燒賣，已比較原先的價錢高出三倍來，顧客只有啞忍了。

不只是大陸餐廳，這個壞習慣從香港的做起，什麼都添上那麼一點點貴東西，什麼都要賣貴。

那一點黑松露醬，有些人一看，就大叫黑松露呀，貴呀貴呀！如果用意大利的La Rustichella，還有一點煤油火水味，當今用什麼雲南的，哪個幾個錢呢？我覺得十塊錢人民幣的橄欖菜更好吃。

今天去一家所謂新派飲茶的，叫了一籠蝦餃。燒賣蝦餃都是廣東點心的代表作，非叫不可，上面沒加什麼貴食材，但是餡本身盡是蝦，沒什麼豬肉，當然不加鮮筍了。豬肉便宜，蝦貴，有什麼可以抱怨的，給了你那麼多的蝦！

但是，從前蝦珍貴，當今大量養殖，已不值錢，而且經過冷凍，已變成半透明，一看已經倒胃，何況一點味道也沒有，不吃也罷。

記得從前去內地，餐廳經營者問我的，不是怎麼把菜炒好，而是還有什麼貴食材可用，我說大把，鱈魚醬呀，鵝肝醬呀！

當今，這些都派上用場。

豈知最好的鵝肝醬產於法國的碧麗歌，而世界所有的鵝肝醬，只有五個巴仙是法國產，其餘的都是來自匈牙利和中國，如果處理得好的話勉強吃得過，不然就是死屍味。

況且，鵝肝醬極肥膩，只能小量吃，或者加果醬之類的甜東西吃，不可那麼一大塊一大塊吞，暴發戶不但那麼吃，還配上烤乳豬，肥上加肥，結果那一桌貴菜吃到人人作嘔，在外國一定鬧官司。

不要一直罵自己人，西餐中的壞習慣可多了，坐了下來，先擺一個大碟子，空的，什麼都不裝，幹什麼？侍者走來，收了回去，原來是觀賞用的，我們又學了，弄出亂七八糟的碟子，也「觀賞」一番。

在七、八十年代香港經濟起飛時，菜餚先由阿婆阿孀端上桌旁，經理或女侍應從她們的手上接過去，再擺在客人面前，我每次看到即刻搶着從阿婆手上拿過來，只見她發出可憐的眼光，說萬萬不可，老闆會罵的。果然經理走了過來，結果給我指責說當今已不是暴發戶年代，還來這種壞習



世界上只有幾個人才會醃出來的東西，豈可和黑龍江產品比較？

說回最單純的燒賣，我們從前吃的，上面最多鋪一點鹹蛋黃，這多好！何必用什麼海膽呢？結果弄出一些日本飛魚籽，有點脆感，還說是什麼蟹黃？連飛魚籽是什麼東西都不知道！

最後，最恐怖的，是讓國內人士請客時，第一碟就是切得像薯仔條那麼又厚又大的三文魚刺身，那種可怕的假粉紅色，都是人工色素。養殖的三文魚是灰顏色的，就拼命下人工色素，結果魚不新鮮，也不會變色，讓你吃得滿肚子寄生蟲。

還是返璞歸真，來一碗白米飯吧，淋上些蒸魚汁，已經是美滿的一餐，何必去搞那麼多花樣呢！但是要怎麼才能返璞歸真？真的東西已經都被吃得絕種，剩下的都是基因改造的，番茄中還加了蠍子的基因，才能防蟲。所有芫荽香菜一點也不香，完全是怪味。要返璞歸真，得吃過真東西才能歸呀，基因改造要經過多少年才能發現對人體有害？壞習慣要改，我看還得五十年吧。

慣，餐廳遲早要關門。

潮州人吃響螺，是出名的貴，暴發戶請客，必叫響螺。出來的只是那麼薄薄幾片教堂老鼠的芝士。吃進口，像樹膠那麼咬不動，騙別人還可以，給倪匡兄看到了，說這根本不是響螺。真正響螺的螺殼不起尖角，這種名叫角螺，不知騙了多少人了！

扮龍脷也給他老人家一眼看穿，叫賣魚的翻肚子給他看，如果是粉紅色的那才是真正的，一般都是帶着黑斑，煮完吃了一口都是渣，哪是什麼貴魚？

當今到國內，還大興吃松茸呢，比色情片男主角的陽具那麼粗大的松茸，一大片一大片炒來吃，味道有如發泡膠。真正松茸，放一小片到土瓶蒸

裡面，還沒捧出來已經聞到一陣陣幽香，怎能相比呢？

還有什麼貴東西？西班牙火腿貴呀，什麼十二個月三十六個月的，分辨得出嗎？是雲南火腿扮的，一味死鹹，咬也咬不動，還爭先恐後，大讚美味。我們當年在巴塞隆拿吃的火腿，不切片，是一角一角切得像骰子一般大的，吃進口，柔軟無比，用最不喜歡的詞來形容，真的是入口即化的。

還有魚子醬，俄國產的最便宜了，也登上大雅之堂了，一口鹽，一點香味也沒有，也給航空公司頭等艙拿來當寶。真正的伊朗魚子醬絕對不會過鹹，一顆顆吃進口像會爆炸，

潮州