

廬山煙雨浙江潮

每

次上餐館，看到廚師把珍貴食材亂加，我就反感。

魚子醬、鵝肝和黑白松露，已變為西餐三寶，去到什麼高級餐廳，如果沒有這三樣東西，好像生意就做不下去了，點了拿出來的也只是些低級劣貨，像魚子醬都是鹹死人，一點味道也沒有的。鵝肝也不肥美，有時還拿鴨肝來冒充。客人吃不出來，有什麼米芝蓮星嘛，都大聲叫好！黑白松露不合時宜，香氣盡失時也夠膽上桌，還有一些添了一點點意大利公司做的松露醬，就要賣高價。最可憐的是廣東點心，與其加幾滴什麼味道都沒的松露醬，不如放點石油吧，反正石油味道更接近松露。

討厭的土豪大廚更是俗氣，把一大

塊匈牙利產的次等鵝肝硬塞在烤乳豬肉下面，大家一試都拍爛手掌，結果太過油膩，每個人回家都拉肚子。

近來西廚將日本食材捧上天去，大聲小聲尖叫，這是 Umami！這個日本字原來的意思是鮮，日本人從來不知鮮字，用了 Umai 代替，西廚學到這個發音，驚為天人，開口埋口 Umami！忽然，他們又學到一個新詞，叫 Uno。這個字從柚子得來，日本的柚子與我們的不同，是小若青檸的東西，從前放一小塊在土瓶蒸裡面加味，當今已變成了什麼神仙調味品，不但醬油、辣醬，連冰淇淋也加了，像是一道魔法。

都給米芝蓮害死，一些給分的人根本不懂得日本菜的奧妙，近來有些日

本大廚會講幾句英文，說明了給他們一聽，就拼命加星了。

我們更是可憐，學西餐在碟上用醬汁畫畫，就稱為什麼意境菜、精緻菜，我一看便倒胃口，那要經過多少隻骯髒的手才完成的！

近年我愈來愈討厭巴黎的法國菜，要吃三四個小時，等了又等，肚子一餓就啃麵包，菜上桌已飽。法國的鄉下菜一大鍋一大鍋煮出來還能吃得，巴黎的不管有多少星，請我去吃我也不肯。

還是意大利菜隨和，我可以吃上一兩個禮拜不想嘗中餐。法國的吃一餐，已要即刻躲進三流越南菜館吃一碗牛肉河粉了。

讀今天的《The New York Times》，

三藩市出現了一個叫 Dominique Chen 的女士，被譽為世界上最佳女廚師，我有興趣去試一試嗎？有的，如果我人在三藩市的話，但不會專程去吃一餐的。

太多了，全球名廚何止她一個？都去嗎？免了，從前也許有這種興致，當今吃來吃去，不過是什麼用手指去壓壓才知煎魚煎得熟不熟的西餐太多，真的不想吃了，如果吃過香港的蒸魚，就已經足夠了。

米並不輸給日本米，煮起粥來黏黏稠稠，香到不得了。

有些米的質量並不高，但做法特別，像越南峴港人，把米放進一個二十世紀梨般大的陶鉢裡面，燒熟後把陶鉢打碎，取出四面都是香噴噴的飯焦來。喜歡飯焦的人吃了一大堆過癮，可惜做陶器的人少了，聽說快要絕種了。另外，福州人把白米放進一個草袋中，掛於鍋邊炊出來，也好吃。

海膽也被西廚捧上天，什麼星級廚師的前菜都少不了海膽。加拿大人說：「我們的海膽又肥又大。」對的，是肥，是大，但一點香味和甜味都沒有，要吃海膽，還得到北海道去吃，名字難聽，叫馬糞海膽，其實最為甜美，當今已被吃得絕種，快了一個叫積丹的海邊去生剝，吃過了就不想吃其他地方的了。

像蘇東坡的詩「廬山煙雨浙江潮，未到千般恨不消；既重來到無一事，廬山煙雨浙江潮。」恨不消這三個字在我來說已不再有趣，可以吃到什麼就吃什麼，是我當今的心態，真的沒有什麼大不了的。☹



吃牛肉嗎？西方的牛再好，也不夠日本和牛軟熟。但是和牛沒什麼牛味，還是美國的好，美國人說。那麼你去吃吧，我去吃日本的，而且還要選三田牛才吃，不然那麼一大塊，單調得像傳道士式的做愛，受不了的。

螃蟹呢？吃過了福井的越前蟹，其他日本的都不必吃了。韓國的醬油蟹，把白飯混進蟹蓋中，和肥美的蟹膏一起吃，讓人也要流口水，不然吃中國的醉蟹，也滿足矣。

什麼都吃過了，沒有東西引起我興趣嗎？也不是，世界之大，三世人也吃不完。某些特有的食材和做法，還是很吸引我的。

舉個例子說，只在威尼斯和漳港生產的一種叫漳港蚌，生長在閩江和東海交界，用老母雞加豬骨熬湯，然後把蚌肉拉出，順着蚌肚片一刀，洗淨，放大碗中，然後把高湯將蚌肉燙熟就行，是我有興趣去吃的。

另一種以前在年輕時旅遊意大利，經過在《粒粒皆辛苦》一片中出現意大利產米地區，把米塞入鯉魚肚中炊熟的飯，很多意大利人聽都沒聽過，是我再吃的，這次我將去意大利，會特別到這地區去，再吃一次。

說起白飯，我是吃不膩的，老了愈來愈注重白米飯質量，要吃日本米，就要吃新米，舊米香味盡失。中國的五常

潮