

外賣經

有些日子，經常要在國內的各大都市旅行，有的是公務，多數有人請客，東西他們認為有多好吃就多吃，但一天下來，已心身疲倦，還要與一群陌生人共餐，作無謂的交談，想起來就覺得怕怕。

那麼去自己喜歡的食肆吃個飽吧，這個念頭的確是閃過，可是，第一，當你已經疲倦時，等菜上桌是一件恐怖的事。第二，還要花時間在路上，尤其是隨時隨地發生的交通繁忙。第三，也是最致命的，就是不知道對食物會不會失望。

算了，算了，餓死算了。這麼想，當然是開玩笑，人生最大的痛苦，莫過於捱餓。

有什麼解決辦法？有呀，叫外賣呀。

叫什麼好？這麼一問，得到的答案當然是麥當勞。這個無孔不入的恐怖組織出現在任何都市裏面，要逃避它的廣告，已是不可能的。

我可以很驕傲地告訴大家，這一生人我沒有吃過麥當勞，沒有吃過怎麼知道好不好吃？你不是說過所有的食物，要試過才有資格批評它的好壞嗎？友人批評。

對，對，說得一點也不錯。我不走進麥當勞，不是因為東西好壞，而是我不能接受美國人對食物的這個觀念！快餐，我不反對，我可用鐵鍋熱炒出來的菜，一分鐘也不需要，要多快有多快。

不贊同的是死板的流水作業。煎一個雞蛋罷了，怎麼可以用個鐵圈圈住，把雞蛋打進去，計算標準時間完成，做出幾百萬、幾億個完全相同的煎蛋來？

食物要經過母親的手，或者是一個固執的大廚，才是食物呀，但這麼想，始終不實際，一生漂泊，怎麼有可能每一餐都享受得到？吃不到的話，寧願捱餓，但也有變通的方法如次：

到達酒店，雖然知道酒館餐廳很少有美食，但還是會拖着疲倦的身體去點來吃。大多數，是叫房間服務，看了餐牌之後大點特點，肚子一餓，就能把餐單所有的東西完全叫齊。

結果，又是剩下一大堆。
有什麼方法更好？當今內地送外賣

的服務，效率異常之高，我們可以在手機的App上看到周圍的餐廳有什麼菜，一樣樣地叫了。在洗澡的時候，同事們就會去食肆拿回來，或請服務員送到，這一來可豐富了，要什麼有什麼，最差的，也有一個上海粗炒。

當今，連火鍋也可送外賣，餐廳會把食材一紙碟一碟地切好鋪好，用玻璃紙封住，然後送個即用即棄的火水爐來，鋁質極薄的鍋子派上了用場，加上一大堆蔬菜或粉絲細麵類，吃個不亦樂乎。

如果時間充裕，我們會先在便利店停下，走進去什麼都有，最後買了各式各樣的即食麵、幾罐啤酒、肉類罐頭、或者花生等來送。

去到有老友的都市最幸福了，還沒有人住上海的花園酒店之前，已打電話給「南伶酒家」的陳王強老闆，買搶蝦、油泡蝦、馬蘭頭、烤麩等小菜，再來紅燒蹄膀、生焗草頭、醃篤鮮……等等等等，在酒店裏開個大餐，就是可惜不能把蛤蜊燉蛋也打包回來。

當今，鰻魚飯在大陸流行起來，各地都有專門店，裝進精美的盒子，還有一碗鰻魚腸清湯。送來的當然是正宗，不好吃的鰻魚飯，但是有甜醬汁淋在飯上，也可以刨幾口。

在意大利旅行當然吃不到中國菜，不過走進他們的肉店，什麼火腿、香腸、芝士、肉醬都齊全，一切外賣都是完美的。我這個人不在乎吃冷食物，吃得習慣，這也是上蒼賜給我的口福。

日本人是外賣高手，他們的便當我是家常便飯，最差的是幾個飯糰，有鮭魚的或明太魚籽的，有時只有一粒酸梅，但另有泡菜來送，也能解決。

最奢華的是這次在新潟，想不到外面吃，和好友劉先生兩人各叫了一個便當，送到了房間一看，好傢伙，是個用精美的絹花布包着的大盒子，打開了裏面有三層的透明膠格子，放着各種刺身、烤魚、日式東坡肉、燒牛肉等等等等，當然有白飯、麵醬湯和泡菜，不吃剩才怪。

回到基本，酒店的室內服務，有點保證的是「亞洲選擇」，綜合了大家都吃得慣的菜式，最典型的有雲吞湯、海南雞飯、叻沙、印尼炒飯等，比什麼西方三文治都可靠，雖然有時也遇到難於嚥喉的，不過如果你叫一碟咖喱飯，總可以保證吃得下。

咖喱飯分牛肉、雞肉和海鮮，千萬別叫雞肉，冷凍得一點味道也沒有，海鮮也是，蝦已凍得半透明。牛肉最妥當，怎麼煮都好吃，運氣再壞，也不過是老得咬不動的，但最差也有咖喱汁，這是外賣的經典食物，別錯過。

外賣總令我想起當年拍電影時的情景，蹲在野外捱飯盒，但有得開工，不會失業，還是有幸福感的。



插圖：MEILO SO