

不 遲

兩年前和陳文茜有一面之緣，那是她、蔡康永和我一齊做鳳凰電視的《中華小姐》的評審。

之後我到台灣，接她的電話，要我上她的節目聊天，當她問我在香港最喜歡的餐廳之一時，我的答案是「天香樓」。她即刻派一隊工作人員來拍攝，從此這家店也變成她來港必到的食肆。

節目出街，帶來了不少台灣食客，他們至今才知道什麼是地道的杭州菜。

台灣人現在懂得吃的很多，從前較少接觸，來了香港後叫蒸魚，嫌太生。什麼？肉還黏在骨頭上？快點替我們蒸過！

北京鴨聽過。什麼？鵝也可以燒烤？試過之後才知美味，當今「鏞記」的台灣食客也增加了不少。

正宗的台灣菜，基本上由福建菜演變出來，非常好吃，已變成他們獨有的風格，在福建也不一定嘗得到。

這是所謂的本省人創出來的。本省人，是懂得說閩南語，在台灣土生土長，上一輩受了很深的日本影響，才叫本省人。

至於從大陸來的後裔，都叫為外省人，這種階級的觀念很深，再過一百年大家也不容易融合起來。

外省人喜歡的，是江浙菜。滬菜一般到台灣，起初還好吃，但是經所謂的健康人士一改，已不用豬油，濃油赤醬這回事從此消失，怎麼說他們的滬菜做得好，我們聽了只有微笑。

但是當今在上海和香港的滬菜，也都用植物油了，台灣的有些上海菜館還保留些古老的做法，不能再笑他們了。

至於杭州菜，台灣的那幾家，都不及格，還是去香港「天香樓」吧！在那裏，叫一客天下做得最好的東坡肉，來一盅蒸飯，淋上肉汁，已能把鮑翅肚參都比了下去。

這個階段畢業後，再叫蟹粉炒蝦仁，也不遲。

網址：<http://www.bobotea.com> 🍷

[蔡瀾](#)