



text: 蔡瀾
photo: 新傳媒資料室

蔡瀾遊

Regulars
名人專欄



蔡瀾
著名專欄作家，
喜歡旅遊飲食真生活，永遠忠於自己，
評論世間人與事，從不買賬。



笑死人

所謂西餐，並不一定把洋人廚子的照片刊登在雜誌上，就是品質保證。

像香港的第一流大師傅，你再多錢來請他，也不會越洋過海跑去意大利開中國料理一樣，當今的香港西餐廳，好的寥寥可數。大多是一些三四級的廚子或學徒來到我們這裡作威作福。

怎麼看得出？很簡單，從雜誌上的照片來判斷好了。

第一道多數是羊架。所謂羊架，只連著排骨的那塊肉，切開了呈三角形，排骨露在外面，可以手執著吃，但中國顧客以為西餐不宜用手，一定用刀叉切了，最好吃的黏著骨邊部分切不開，就棄之不食，我們不懂得吃，也有罪。

羊架最容易做，只要別煎得過火就是，剩下來就看到廚子用醬汁畫圓圈，第一個這麼設計的人值得讚揚，學他的徒子徒孫，永遠是徒子徒孫，出不了一個大師傅。變成西餐中的一個壞習慣，什麼人都畫圓圈，你到法國南部去吃東西，那裡的

佳餚都不必畫圓圈的。

第二道來個什麼鮭魚刺身，學日本人切幾片魚生，淋上番茄之類的洋醬料來代替醬油和山葵，上面再鋪些雜菜當裝飾。誰不會做呢？嘴邊無毛的中國小子，看了兩三次後就學上手，何必請個洋人？他們還自豪地說是fusion，真笑死人。

再下來就是香港人最愛吃的三文魚了，也不必下工夫，切幾片生的，加上點香草，再以青瓜墊底。三文魚除了大西洋和塔斯曼尼亞的野生魚之外，多數養殖，加了人工色素，不吃壞人是好彩。

什麼鴨胸肉也是騙人的玩意兒，那麼大的一隻鴨，切下兩大塊胸肉，煎了切片就上菜了。又老又硬又無鴨味，你去吃好了，別搞我。

甜品來片焦糖，做成網狀，不入廚的人以為很複雜，其實只是幾條細管壓出來的東西。埋單盛惠一客三四百，笑死人不償命。✈

*本文經蔡瀾先生授權，摘自《掃雪烹茶》

以上內容純屬作者個人意見，並不代表本刊立場。

