

## 会吃

「你一生人，吃过最好吃的是甚么？」

我常被人问这些问题。一时，真是想不出是甚么。

敷衍又是很行货的答案，我回答：「和好朋友吃的东西，都是最好。」

或者：「妈妈烧的菜，最好。」

「不行，不行。」小朋友又问：「要具体一点，到底是甚么？」

想来想去，只有回答是豆芽炒豆卜了。

绝对不是胡说，豆芽炒豆卜的确百食不厌，但是要炒得好也不容易，很多次都吃到水汪汪，干瘪瘪像老太婆的手指的豆芽。而且，咸淡控制得不好，一点味道也没有。

豆芽炒豆卜，先要将前者的尾部折去，才好看，至于豆芽头上那颗豆，需保留，否则成为银白白，没有一点绿色，也不美观，后者切成细条或小三角，总之不能整块上。

这道菜是唯一不必用猪油也美味的，在镬中下点玉蜀黍油或芥花籽油，花生油可免则免，此油个性太强，时干扰主人。用橄榄油为上乘，山茶花油更是上上乘。

待油冒烟，把豆芽和豆卜下镬，兜几下，即加鱼露，我们这种未能食素的俗人，还是带点腥气，才够惹味，再炒几下，即能上桌。

我说过，烹调之道，绝非甚么高科技，失败一两次，一定成功，所以不要害怕尝试，任何人一学就会。

好吃与否，是相对的，没有尺寸或斤两可以量之。每次试菜，或觉难咽，或感味佳，都是由从前吃过的经验来判断。

初吃鹅肝酱，是便宜货，害我二十年来印象极差，后来到了法国乡下吃到好的，才知天下竟有此等美味。试得多，愈吃愈精。

很多人都说：「你真会吃。」

我谦虚地：「我不会吃，我只会比较。」