

自 杀

学吃鱼生，都从三文鱼开始着手。

上了瘾之后，无三文鱼不欢。当今平均每天要吃掉三万公斤的三文鱼，政府统计处数字显示，香港每年在三文鱼的花费是四亿港币。

我再三地呼吁：要吃三文鱼刺身的话，一定要去可靠的寿司店，阿猫阿狗开的千万别去光顾。其它鱼生，摆久了就变色，只有三文鱼还是那么橙红。为甚么？因为养鱼场给牠们吃的饲料中加入了一种叫「角黄素」 Canthaxanthin 的化学品，所以肉坏了也保持鲜红鲜黄。

本港的《食物内染色料规例》允许使用这种色素，说联合国粮食卫生组织也认为吸取这种色素对健康不会造成影响，怎么可能？就算没影响，那么腐坏后的细菌呢？

欧盟食物安全组织最近的研究是，吸入高份量「角黄素」的话，这种物质会积聚于视网膜，影响视力。开始禁止使用，今后由欧洲输入三文鱼，将由橙红色变为灰白色了。

我们还不知死，拚命吃，吃到眼睛盲了，已经太迟。市面的三文鱼，九成是人工饲养。

很明白鱼生的诱惑，确实美味，我们最先接触的是金枪鱼的 Maguro，因为日本人并不吃三文鱼刺身。当年的金枪鱼都在日本捕捉，肉质佳，才好吃。现在的 Maguro 是在印度和西班牙抓到，运去日本再进口香港，它的种不同，也没那么好吃了。

大家要是想学吃鱼生，那么从金枪鱼最肥美的肚腩 Toro 开始好了。Toro 的话，不管是印度的或西班牙的，都有水准。

当然，Toro 很贵，但要得到一种新口味，还是由好东西开始。吃到坏的，印象差，就打开不了一个新的味觉世界。

吃了美好的 Toro，虽然贵，也有好处，就是不会去想到烧炭自杀。

而吃三文鱼次货，等于自杀。