

脂肪

從前和陳鴻江兄見面，總約在酒吧。他喜歡來幾瓶啤酒。當時大家年輕，地方吵雜不要緊，東西好不好吃也無所謂，只要有酒就行。現在我討厭音樂播得太大聲的地方，食物也覺得應該有變化。

「我們去喝一杯啤酒吧。」當他那麼提議時，我就想起九龍城衙前壟道上的「金寶」。

不一定是去吃泰國菜的，完全因為我愛泰國啤酒 Singha，它夠勁，夠濃。要是當天不想喝太烈的，店裏有法國的 33，小小瓶，好像能一口幹掉，也為我所好。

泰國人喝啤酒，習慣將它凍到有三分一結成冰。這家店依足傳統，有此物供應，老闆吳先生自己也愛喝之故。

至於下酒餸，「金寶」的名菜之一是生蝦刺身，每天賣數十碟之多。我愛吃的並非此道菜，而是它的剩餘物資。

刺身賣出後，儲了大量的活蝦蝦頭，剪掉須油炸，一碟數十個，團團轉排成一圈，中間擺了綠菜，蝦頭帶紅，成為美麗的圖案。一面細嚼蝦頭一面喝啤酒，是件樂事，喝酒的人要求精，不要求飽。

煎炸東西吃多了，喉嚨生膩，這時可來一碟泰語發音為 yam foonsen 的醃粉絲，粉絲也是吃不飽的東西，經指天椒和青檸汁醃制，又酸又辣很刺激，又多喝了幾口。

味道變寡時，再來碟泰國鹵豬手。這是潮州人傳去的吃法，豬手熬得軟熟脫骨，雖然美味，但還是比不上加在裏面的鹹酸菜，它浸透了豬手的脂肪，真是美味。

最後別忘記叫炸雞皮，又脆又香，和吃豬油渣有異曲同工之妙。別人一看到膽固醇怕怕，其實根據研究，發胖的原因在於食欲大增，但是脂肪最能壓抑食欲，令人不會多吃，是真正減肥的恩物。