

极品番薯

精神粮食固佳，看完画展后，最重要的还是医肚。银座的「三越」百货，一楼全层本来卖化妆品或女性饰物，改为全国菓子展览。

菓子，是糖果和糕点的意思。所有甜品，应有尽有，看得令人眼花撩乱。当今是樱花季节，以樱花为主题的甜品多不胜数。

其中有种很特别的，是将樱花花瓣用盐腌渍，放入鱼胶液中，一朵朵散开，制成透明的粉红色啫喱。味道又甜又咸也许你吃不惯，但那种美态，是难于抗拒的。

最引我注目的，是一个卖番薯的档口，叫「**Cadeau de Chaimon**」，**Cadeau de** 为法语「礼物」的意思，而 **Chaimon** 则是京都三条区的一家番薯专门店的店名。

玻璃窗中摆着三种番薯，大小一样，像艺术品一般美丽。黄皮黄肉的叫「甘蜜安纳」，产自鹿儿岛县的种子岛，甜如蜂蜜。紫皮黄肉的叫「爱娘」，产自千叶县香取郡，外表如丝似锦，赤紫得鲜艳，口感最为松化。灰皮紫肉的叫「美红」，产自冲绳岛读谷村。紫肉番薯极罕见，在香港新界偶尔遇到，加拿大也有，外表平平无奇，一剥开紫得可爱。各类番薯分甜度、松化度和香浓度，用星来表示。「甘蜜安纳」最甜，一共有六颗星，「美红」只有两颗。当然买了前者来试，果然味道奇佳。今生吃过的番薯，在北京琉璃厂街头卖的最甜，「甘蜜安纳」第二。

店中产品还有 **Cube Candy Sweet**，将番薯切为方块，像方糖一般进食。磨成茸后制为蛋糕。还有一种叫 **Beni-imo Chip** 的，是紫色的番薯片。

大众认为最低贱的食物，追求其稀有品种及糖度和香味，化为最高级的享受，是人生一条大道，平凡的东西，升华成极品，太妙了。