

酸水果吃法

台湾水果大攻国内，具代表性的一种叫为莲雾的果实。

莲雾，这个名字又神秘又美丽，到底是甚么东西？

原产地应该是南洋吧？星马一带经常看到一棵枝叶茂盛的树，中间染为粉红色，仔细一看，结了一串串的果，就是莲雾了。

一般的莲雾，咬起来有爽脆的口感，但都非常酸。传到台湾之后，产务部将品种改良又改良，长出鲜红的莲雾，个子已有小孩子拳头般大。有些莲雾的皮还呈紫黑色，非常甜，称为黑美人，当宝卖，一颗要港币数十元。

原始的莲雾，不值钱，也没小贩拿去卖，野生着，让贫穷的顽童咬几个，皱着脸，就不去碰它。

我们那辈子的人没有甚么温室草莓可吃，对着辛酸无比的莲雾，也有对策，那就是用个碗或碟子，放了砂糖，再倒浓厚的黑酱油进去，拌匀了，拿着莲雾沾来吃，变成极品，百食不厌。有时，我们还会加些辣椒丝，更惹味。吃着吃着，以后任何有酸性的水果都用同个办法炮制。菠萝呀、番石榴呀、野生芒果呀，有了糖酱油，都不怕酸了。

在香港生活，饭后餐厅奉送一碟水果，都不是我喜欢的。这时候，只有玩了。

请侍者全端来，厨房中有浓郁的辣油最好，没有的话，老抽也算数，点水果来吃，旁边的人看了作惊讶状：「水果怎么可以沾豉油？」

我才不管你爱不爱吃，自便。有些人也跟着试试，觉得滋味不错，从此吃上了瘾。

这种吃法比把水果沾糖精好得多。南洋小贩一遇到不甜的，就把水果先往糖精缸中一浸，顾客就觉得可以接受，后来发现糖精有害，这方法行不通，禁用了，酸水果还很甜，原来小贩将那把切水果的刀浸了糖精，再去切，已是南洋才有的现象，至今还有人那么做。