

芝 麻

在大阪的 TOKYU HANDS 餐具部，看到一个粉盒般的東西，有条手柄，铝制，上面有盖，盖上打了一个个小洞，团友们问我是甚么？原来是一个煎熟芝麻的锅。打开盖，撒几把芝麻下去，合上，放在火炉上不断前后摆动，慢火煎之，等到发出浓厚的香时，芝麻已熟。这时候，用一个大陶钵，钵内有斜纹，把煎好的芝麻放进去，再用一根木棍揉之，便能把芝麻磨碎。

芝麻日人称之为「胡麻 Goma」。磨芝麻，日语为 Goma Suri，有讨好或拍马屁的意思。

当今磨芝麻，已少人用陶钵了，在小型电动搅拌机一打，芝麻碎即成。

到了拉面店里，桌上都摆着一个塑料制的磨芝麻器，由三个部份组成。下面大，上面小，底部有个盖子，打开了把芝麻倒进去，将中间的容器转过来，下面是另一个盖子，有个小手柄，旋转这个手柄，芝麻就磨碎了撒出来，跌落汤面中。现磨之故，又香又美味。电视的饮食节目中，大篇幅介绍芝麻的好处，说吃了皮肤光滑，又能抗老。由食物专家和营养学家出来说明，做出种种科学分析，引证吃芝麻的益处。吃芝麻，变成城中话题。芝麻有白的、黑的和黄色的，哪一种成份最佳？哪一种最香？答案是：全都一样的。生吃好？炒熟好？或是磨碎的好呢？证实是炒熟后磨碎的，养份最容易被人体吸收。香港人买芝麻油，哪一个地方产的最佳呢？日本的质量控制得最好，也没甚么假货。买一瓶日本的麻油回来试试，发现并不如中国制造的香。印象最深的还是台湾麻油，在乡下一个小镇看小贩们现炒现磨现榨，香味横溢，用来炒麻油猪腰，一流，想到此，恨不得马上飞去，大嚼三碟。