

南洋水果(上)

對

於水果，我極度喜愛；一有喜愛，必有偏見，不可避免。

我認為水果應該是甜的，所以我對我說這種很好，不過帶酸；或者，酸一點才好吃呀，這種言論，我不以為然。吃水果一定要吃甜，要酸嘛，嚼檸檬去！

當然，地域性的影響很大，我是南洋出生的，所以偏愛熱帶水果，而熱帶水果之中，榴槤稱王。

數十年前，我來香港時，榴槤並不流行，只有在尖沙咀的幾間高級水果店可以買得到，不像現在通街都



是，在南洋住過或常去旅行的闊少懂得欣賞，買來吃後，剩下的分給家裡的順德媽姐，漸漸地，培養出一小眾榴槤愛好者。

六七十年代香港經濟起飛後，最熱門的旅遊勝地是星馬泰，這三個地

方都賣榴槤，香港人跟着吃上癮的愈來愈多，那股所謂奇臭的氣味變成可以接受，連超級市場也賣了起來，後來簡直是全市氾濫了。但都是泰國榴槤，它的種和一般

的不同，可以採摘下來，等它慢慢熟才吃，所以海運到香港也不成問題，不像馬來西亞的，是熟了掉下來才可以吃，而且只可保存一兩天，殼裂了，味道走失，就無人問津了。

馬來西亞榴槤的味道當然比一般的泰國榴槤濃郁，而且富有個性，一試就分辨得出，香港人嘴刁，馬來西亞的貓山王就流行了起來，一個要賣到五百元港幣。

這股風氣傳到大陸去，當今內地人也大興吃榴槤，但還是停留在泰國榴槤的階段，而且不甚會吃，在水果店看到的，有許多已經裂開也照買照吃不誤，不過有間階級漸多，大家也開始吃貓山王了。

吃貓山王的風氣原因有幾種：一、它已開始研發出可以保存一個星期不裂開的品種。二、名字取得好，又有貓，又有王，好玩又好吃。

其實，馬來西亞榴槤的品種愈變愈多，什麼DNA，什麼紅蝦，當今又有叫黑刺的，說是最好，我正在組織榴槤團，到產地檳城去仔細研究一番。

另一原因是科技發達，冷凍技術已進步到保存幾個月也不走味的，當今供應給大陸有錢人吃的貓山王，已有整顆冷凍的，和剝了核，一盒盒保留的，都不停地往大陸寄，盒裝的更供應給製作糕點用。

可憐的泰國榴槤，在香港差點被打入冷宮，但剛剛學會吃的人大把，還

是照吃不誤。其實有那麼不好嗎？也不是，大家沒吃過好的而已，泰國有種高級的，在幾十年前已售上百美金計算，那些榴槤樹都有專人拿着霰彈槍在樹下把守，我吃過，實在是遜任何貓山王。

當今到泰國去找，也不容易。一般在市場買到的都沒那麼香，而且泰國本地人有種怪癖，是像意大利人吃意粉那樣求口感，要帶點硬的才算好吃，我們不習慣咬進口就皺眉頭。

除了泰國和馬來西亞、印尼、越南、老撾、柬埔寨等地，也都生產榴槤。第一，品質不佳，第二，當地人並不十分看重，不像馬來西亞人，說當了沙龍也要買來吃。

榴槤在什麼狀態之下才最好吃呢？我們這種習慣冷氣的香港人，當然是不喜歡溫吞吞的，就算是樹下吃剛掉下來的，也不如放進冰箱中冷凍一下那麼美味。馬來西亞的友人，鑽石牌淨水器的老闆知道我的偏好，把最好的榴槤，剛從樹上掉下的，放進一個大發泡膠箱之中，加大量冰，一箱箱運到我面前，啊，那種感覺，真是驚為天物。

榴槤一冷凍，味道就沒那麼強烈，初試的人可以接受。而榴槤怎麼凍，也不會硬到像石頭，選核子小的，冷凍後用利刀切下肉來，一片片，像冰淇淋一樣，一吃就上癮了。

當今的榴槤變種又變種，味道已沒

舊時那麼強烈，吃完洗手，用肥皂沖一沖就沒味了，不像從前三天還留着，這種情形大閩蟹也一樣。

叫人拿了榴槤殼放在水喉下，讓水沖過榴槤殼，再流入手中，那麼，多強烈的味道也能沖得乾乾淨淨，不相信試試看就知道我沒撒謊。

張愛玲喜歡吃鱒魚，恨事就是鱒魚多骨。我們酷愛榴槤者，恨事是榴槤有季節性，不是任何時間都有得吃，雖然當今可以冷凍藏久，也不及新鮮的。

解決問題，是在澳洲種，這個在地球下面，節令與我們相反的國家，最適宜生產榴槤了。荔枝不當造時，澳洲有新鮮的運來，最初並不行，皮也容易發黑，逐漸變種，現在種出來的已經不錯，再過數年，一定長得和中國南方的模一樣。

內地有很多企業家，這個工作由他們去投資去種好了，我們香港人，等着享受吧。

我最喜歡說的榴槤笑話，是在從前的旺角街市，圍上一群人，一班意大利遊客前來，好奇地擠上去看是怎麼一回事，原來大家在搶購榴槤，八個意大利人一聞，昏倒了六個，這是真人真事，查查七十年代的港聞，的確發生過這回事。

余英