

醬油怪

年

輕時愛酒，吃菜送酒，喝的白蘭地糖份甚高，也就不愛吃甜的，連白飯也不去碰，近來晚上吃它一碗，也因為少飲酒之故吧。

那麼平時吃些什麼菜呢？你是中國人，一定吃中國菜囉，不過我是潮州人，也不一定喜歡潮州菜，對家鄉菜的愛好和偏見，我是沒有的。一切在於比較，比較之下，是江浙菜較為優勝，所以我喜歡吃寧波上海菜，當然也愛杭州菜，但是杭州菜，也只剩下香港的

「天香樓」吃得過。到了杭州，一切傳統被破壞，餐廳做的一點也不像樣，連鴨舌頭也沒滷好，東坡肉更是討厭地紮成硬繃繃地一方塊，淋上糊裡糊塗的濃醬，不像「天香樓」只用花雕去燉，一盅盅用個乞丐瓦鉢去盛那麼正宗，也許民間還有好的，只是沒機會試到罷了。

愛吃江浙菜的另一個原因是它們帶甜，白蘭地少喝了，體內糖份的要求高了，也能接受濃油赤醬裡面的甜味。從前一看甜東西就逃跑的

時有點醬油，什麼都能解決，我發現醬油對我來說愈來愈重要，身上和尚布袋或行李箱中總有些袋裝醬油，常用日本「萬」字牌的口袋裝醬油，或者在閒時，把那些壽司店送的收藏起來。

他們習慣用一個做成小魚形狀的塑膠容器裝醬油。我家甚多，出門時抓它一把，有需要時救急，日本醬油有一個好處，那就是滾湯和紅燒時也不會變酸。

天下醬油之多，真是不可勝數，本來日本醬油的水準不錯，但現代人為了注重健康，愈來愈淡，吃出鳥來，已逐漸不喜歡日本醬油。中國的北方人根本不知道醬油是什麼東西，連老抽和生抽也不分，最要命的是他們愛上味道古怪的「美極」醬油，拼命模仿，我一聞到醬油中有「美極」味，即刻走開。

對醬油的研究愈來愈深，只要看到有什麼新產品，即刻買回來，試了一口不行，就放在一旁，家裡什麼最多？當然是醬油，廚房中至少有幾十瓶，賞味期一過，就扔掉，我浪費醬油，算是數一數二了。

小時蘸過一種福建人做的醬青，所謂醬青，就是淡顏色的生抽，那種味道，至今不忘，也不是什麼貴醬油，是平民化的，結果一生追求那種兒時滋味，但再也找不回來。

習慣也改了過來。

其他原因，是出外旅行的時間很多，被主人家請客，所見的食物並不開胃，像一上桌就是一盤三文魚刺身，當然不去碰。其他菜式也多數吃過，又沒有舊時的水準，也就不舉筷，或者淺嘗一口。宴席完畢，回到酒店半夜一定肚餓，又懶得叫餐飲部送來那些嚙不下喉的食物，所以慢慢地養成另一種習慣。

那就是等到最後一兩道菜時，

把剩下的一些打包回酒店，半夜三更睡不着時吃一兩口。友人問，菜冷了，怎麼吃得下？這我倒沒有問題，拍電影的歲月中，有東西吃總讓工作人員先享用，自己最後才吃，當然是冷的了。

打包的多是幾口炒飯之類的，到了北方，來個饅頭或大包，不然有什麼餛飩麵類也行，把湯汁倒掉，剩下乾的，照吃不誤。

但打包回來的，多數已乏味，這



後來愛上日本醬油，更喜歡各種鰻魚生用的「溜」，那就是醬油桶底最濃味的，色濃略甜，買了各類牌子的「溜」，後來發現有種古怪的味道，也可能是防腐劑的味道？

在台灣生活過一段日子，吃切仔麵時，有各類餸菜，具代表性的有「官連」，那是包在豬肺外的一層薄肉，香港人叫為豬肺細。灼熟後，加上一些薑絲，就蘸着濃得似漿的醬油吃，稱為「豉油膏」。最好的，遵從古法釀製的叫「蔭油」，台灣「西螺」地區生產的「瑞」字牌最好，而且要選「梅級」的。

地址：台灣雲林縣西螺鎮延平路四三三號

電話：+886-586-1438

後來又找到帶甘味的「民生」牌「壹底」油精，用一樽 Taasco 玻璃瓶裝着，非常美味，那是因為它用甘草來熬製，又加了糖之故，在各大超市可以找到。

香港的，當然是「香港醬園」的生

抽和老抽最好。

我在大陸找醬油，經過一次又一次的失望之後，終於找到了「老恒和」生產的「恒和太油」，我可以說，這是天下最好的醬油了，而且比較出來，非常客觀的定論。不過售價不菲，一小瓶二百克的，要賣到人民幣二百八十八塊一瓶，但醬油又不是可樂，你能吃多少呢？

這次由湖州乘高鐵到北京，車程三小時，打開火車供應的便當，已不開胃，但我有先見之明，早把那些小魚的塑膠容器中的日本醬油倒掉，換入「恒和太油」，用它澆白飯，像法國人在餐碟上畫畫，淋上醬油，結果吃出來芝蓮三星級數的佳餚來。

當今和「老恒和」談好，製作小袋裝醬油出售，新產品即將推出，各位到時可以一嘗，也會明白什麼叫做世上最好的醬油了。醫

梅子