

## 吃半飽

好

吃的東西寫得太多了，來點不好吃的吧。但當你肚子餓的時候，天下哪有不好吃的東西？

已到截稿日期，非寫不可，馬上跑進廚房，從冰箱中找出昨天叫北京烤鴨時吃剩的鴨殼，斬了件，整棵大白菜放入鍋中滾湯。再來六分肥四分瘦的碎肉，馬蹄切粒，加入天津冬菜，其他調味品無用，包了些餛飩，在鴨湯中煮熟了，吃一個大飽，就可以開始寫稿了。

鴨肉還是可口的，但雞肉已經被養殖得沒有味道，我最不喜歡吃雞肉了，其他肉類：豬、牛和羊，都有個性，只是雞沒有，最乏味的，尤其是白切雞，要吃的話，總得蘸濃稠的海南人醬油，不然用玫瑰露和糖，做個豉油雞，其他的，熬湯也嫌不夠甜，除非是放養田野的老母雞。

魚也是，野生的愈來愈少，盡是一大堆養殖的，菜市場中的黃魚，買回來一洗，竟然洗出黃水來，從前多到把黃浦江染得一片金黃的魚群，當今被吃得

幾乎絕種，很難得地高價買到一尾野生的，回來加薑絲和醋滾個大湯黃魚，那才吃得過呀。

湖中的大閘蟹，正是合時，但已愈養愈無味，吃了用水一沖，手上一點味不留，從前三天也洗不去味道的日子，不復再了。一條街上每家每檔都賣大閘蟹，對我來說一點吸引力也沒有。大閘蟹，現在已被我列入難吃東西之中，不再去碰。

最恐怖的是那些大量養殖的蝦，冷凍到蝦身半透明，肚子餓時叫了一



碟炒飯，看到飯裡的半透明蝦，一尾尾撿了出來，這種比發泡膠更乏味的東西，怎能下嚥？曾幾何時，那些肉有彈力，一嚼之下滿口甜味的鮮蝦，已經消失。

連豬肉也變成有了一股臭味，為什麼？一問之下才知道，從前是在本地飼養，或者從附近地區運來的豬，已經改為從河南河北一卡車一卡車載來，途中各自的排泄物亂吞，又受驚慌而產生的異味，令到豬肉也吃不下去了。到超市去買歐洲的黑毛豬吧，西方人也因健康而把肥肉養得愈來愈瘦。豬不肥，哪裡好吃？免了，免了。

吃蔬菜吧，當今的芫荽已經基因變種，從前稱為香菜的，當今一股怪異的味道，是臭嗎？也不是，不香不臭，一點個性也沒有。懷念從前的鮭魚芫荽湯，把鮭魚切片，等水滾後放入，再下大量芫荽，煮出來的湯是碧綠的，那才叫芫荽湯呀。

連番茄也變種，樣子愈來愈好看，個頭愈來愈大，但一點番茄味也沒有，不如買瓶Keweenaw番茄醬，什麼菜都亂淋一番吧。

真是搞不清楚為什麼當今的兒童那麼愛吃麥當勞，因為有玩具送吧？那種流水作業的產品，只能填飽肚子，或者

只是下大量的Keweenaw番茄醬才好吃吧？我一向愛新事物，愛嘗新口味，潮流是跟得上的，但因為有了麥當勞而造成代溝，那麼我與你是有代溝。

來片披薩吧，那是最不健康最難吃的東西，為什麼當今變成世界流通的美食？有些人說當今下了芝士，能吃出香味，那為什麼不乾脆吃芝士，而要附帶地吞下這些垃圾餅皮呢？

所有垃圾食物，一油炸就香了，所以產生了肯德基。要吃油炸的，為什麼不吃天婦羅？日本的天婦羅概念，不叫炸，叫把東西由生變熟，天婦羅的食材，是可以生吃的才行，魚蝦都能當刺身的新鮮度下，才是天婦羅。

年輕人對油炸的東西總是抗拒不了，吃不起天婦羅，吃油條去吧，別把冷凍得無味的食材炸了就算，厚厚的漿，炸成厚厚的皮，要吃皮不如吃油條，至少鬆化。

好食材消失後，只有把原形轉化，因此，產生了所謂的份子料理，吃什麼不像什麼，靠樣子和顏色來欺騙你的味覺，騙人騙得多，自己也慚愧，所以發明份子料理的人不再做了，留給那些三流四流的廚子去繼續騙人。

還有一種料理，那就是畫碟子了，用各種顏色的醬料在一隻大碟上

畫了又畫，這就是高級法國餐了，各種味道的食材一小樣一小樣地擺放，如果沒有一管小鉗子把這些小東西掛起來再放上去的話，就不會做菜了。這就是所謂的米芝蓮三星菜了，花了那麼多錢，不好吃也得說好吃，一直在騙人，一直在騙自己。

什麼時候，我們可以返璞歸真呢？太遲了！海洋被污染，大地被化肥危害，想好好地吃一碗好米飯的機會也沒有了。五常米用了大量的殺蟲劑，種出一排排、肥肥胖胖的大米，但是種這些米的農民自己也不敢吃，只吃那些雜亂無章種出來的米，他們偷偷笑，留着自己吃。

一切美味都消失後，但要活下去，還是要照吃的，人類變成痴肥，患癌症的例子愈來愈多。

這個世界，沒有希望了嗎？只有愈吃愈少，一碗飯，幾片麵包，淋上最好的醬油，還是能飽腹的，呀！今天怎麼那麼消極？寫的盡是這些令人絕望的文字？都是因為剛才已經吃得飽飽的，人一飽，就消極了，今後只吃半飽吧！

食