

零食境界

家

中零食之多，可自稱零食大王。

自從戒煙之後，為分散

注意力，零食更是愈儲愈多，看電視的大師椅旁，有無數個玻璃瓶，各自藏着。家人見零散，把友人送禮的果籃拿來裝，一籃又一籃，包圍着椅子，最少有十幾籃。

一想起抽煙，即去掏糖果，什麼拖肥糖、乳油糖和優格。最愛吃是喚起兒時記憶的椰子糖，但不喜太硬的，還是軟的好，又不能太軟，太軟的會竊牙，是那種一咬即爛的最好，放進口中細嚼，外層即刻咬爛，大口大口地吃，吃完一顆又一顆的最佳，一包椰子糖數

十顆，一下子吃清光，滿口椰子味，妙極。

精緻起來，有法國人做的Les Rigolottes Nantaises和意大利人做的Pasticille Leone，裝進細小的鐵盒裡，像首飾一樣大小，一粒粒吃之，非常之過癮。

最不喜歡的是瑞士糖了，怎麼咬都咬不完，一粒要吃甚久，而且並不美味，近年參加的喪禮漸多，每次交上帛金，主人家便包一粒瑞士糖回禮，一吃到瑞士糖就想起死人，可以丟棄呀，有人說，不行不行，回禮的那一塊銅錢一定要用掉，糖也得吃掉才行，迷信的人勸說，照辦吧。

離不開的有嘉應子，這種傳統的零食百吃不厭，每次到「么鳳」零食專門店，都會買兩斤，每斤六十元，共一百二十大洋，一下子吃完。

「么鳳」的買手跑出來自己開店，店名也叫「么鳳」，結果給本來的告上法庭去，就在么字上面加了一點，名為「公鳳」，兩家人的貨還是相似的，嘉應子也一樣價錢。

「么鳳」光顧了多年，他們是第一家把一粒話梅賣十塊錢港幣的，我去買些來吃，覺得不錯，寫成文章，黃永玉先生的千金買來試，覺得難吃到極點，一直罵我，罵到現在還是不肯停止。

老派零食店的東西都裝在玻璃瓶中，新派的就獨立包裝了，客人一看，覺得比較衛生，生意滔滔，當今開了很多家，以日本零食招徠。

日本零食的種類也多，我愛吃的是他們的江瑤柱，獨立包裝，可能是下了大量味精，吃不停口。江瑤柱的售價較貴，後來又出了什麼日月貝之類便宜的乾貨，下了味精後味道相近，但還是太硬，韌帶咬不動。

日本人用山葵來做零食，起初吃還覺得新奇，像用麵粉包了豆子，炸後塗上

的，不過也不是家家都行的，我吃遍了杭州名餐廳的，還不如香港的「一天香樓」做得好。

愈吃愈刁鑽時，可以來一點魚子醬當零食，當然要伊朗的，其他地區鹹死人，送你別吃，不然會留下不良印象。從魚肚中挖出的魚子，即刻鹽醃，才能做到不鹹又美味，天下也只有五六個人會做。

魚子醬難得，退而求其次，吃台灣烏魚子當零食也好，不過台灣人還是向日本人學的，買日本烏魚子，樣子像中國人的墨，故稱為「唐墨(Karasumi)」，是日本三大珍味之一，其他兩種有醃製過的海膽，叫「雲丹漬(Unizuki)」，第二種是海參的腸，叫「撥子(Bachiko)」，烤了吃，是零食最高境界之一。

當然是偶爾食之，才覺美味，天天吃的話，還是嘉應子、腐皮卷好。

零食的最大好處是吃多了，肚子飽，正餐吃不下。這也好，正餐吃少一點，就不必去減肥，道理和廣東人先喝湯再吃飯菜相同，不必吃過飽，北方人不懂，吃飽了才喝湯，一下子就撐住了，太不會養生了。



山葵的很受歡迎，後來吃多了也覺得沒趣，不如吃巧克力，最初吃英國貨，後來也吃大量生產的美國巧克力，愈吃愈高級，從Cadbury、Toblerone、Mars、Guywan、Ferrero Rocher、Godiva、Delafee、Africonado、Michel Cluizel到Ain Ducasse的Le Chocolat。吃來吃去，還是日本人做的Le Chocolat De H最好吃。地址：6-7-6 Ginza，電話：+813-6264-6838

甜的零食吃得太多容易患糖尿病，還是來些鹹的中和，我有潮州做的豬頭糰，上海人的蒸鴨腎，最愛吃是香港「陳意齋」賣的扎蹄，所謂扎蹄，是種腐皮卷，有素的，味太淡了，還是買蝦子的夠味，切成薄片，下酒或充飢皆宜，吃了一次，就上癮了。地址：中環皇后大道中176號，電話：+852-2543-8414

不加糖的零食還有各種芝士，花樣太多了，相信大家都有各自喜歡，也不一定買最貴的，普通價錢的法國芝士，做成一小方塊一小方塊，像骰子般的「笑着的母牛(The Laughing Cow)」，已經是上乘的零食，有各種不同口味，像炸肥豬味、十多啤梨味，都好。

有時，切一個皮蛋，配幾片生薑來變化也好，皮蛋不是靠技巧，而是吃日子，做好了在二十八天以內吃的就是最佳，否則蛋黃變硬，或者蛋白還是黃顏色的。只有跑去「鑛記」買，當天買當天吃，一定是溘心的。

最佳零食的名單上還有鴨舌頭，要滷得好不容易，台灣「老天祿」當然聞名，要跑到戲院旁邊那家小店做的才美味。但是，台灣鴨舌頭絕對比不上杭州

家