

近來吃些什麼？

已

年邁，對於吃，進入一個新階段。

不吹毛求疵了，在餐廳吃到一頓差的，怪自己要求過高。少吃幾口，不再批評。

一般吃些什麼呢？對白米飯愈來愈覺得好吃，從前不是那樣的，根本就少去碰，喝酒嘛，以菜送之，已飽。一般的餐廳也因為這樣，煮的白飯很粗糙，反正客人不會去吃。不像西餐，洋人胃口大，先來麵包，所以食肆對麵包的要求十分嚴格，可以說如果那家人沒有白焙麵包的話，就不必光顧了。

白飯，內地人稱為主食，年紀大了，都成為主食控，控那個字是說非有不可。為什麼會成為主食控呢？菜吃得少了，來幾口白飯，否則半夜會肚子餓，而且，山珍海味都嘗過，沒什麼大不了，不及一碗好的白米飯來得香。

南方人吃飯，北方人吃麵，我這個南方人，對麵條的喜愛還是很深，沒有飯，來碗麵也行。沒有麵，塞個饅頭，來碗水餃，照樣樂融融。

別人請客，菜還是吃的，吃得少罷了，每樣來幾小口，什麼地溝油、孔雀石綠、蘇丹紅都不怕，不會食

物中毒，但是最好還是來碗白飯，澆些菜汁，飽飽。

大肥肉還是吃的。不多吃，沒事。所有吃出毛病的，都是狂嘸造成。喜歡的就吃，到了這個階段，還怕這個、怕那個，八婆們般說這個不可，那個不可，都是廢話，愈聽愈生氣，幾乎翻枱。

酒一點也不喝了嗎？也不是，不好喝的酒，何必待薄自己。遇到佳釀，還是可以喝上半瓶，尤其是和好友共飲。話不投機的，兩口算了。

你喝的都是——一瓶成千上萬



元的酒吧？友人笑罵。也不是，任何的酒，多喝了，味道都是一樣的。任何酒鬼，到了最後，必定愛喝單麥芽威士忌，為什麼不是白蘭地呢？糖份太多，已有白飯補足了，不必再喝。至於中國白酒，那是中國人獨愛的，一般外國人都喝不慣，酒醉後那股氣味，實在令人受不了。

威士忌本身無味無色，都是靠泥煤或者浸的木桶弄出來的，而最好的木桶，是在西班牙或葡萄牙釀製「雪利酒」的桶浸出，所以麥卡倫等，要免費製造橡木桶送給雪利酒廠，等他們用完後運回蘇格蘭。

既然雪利酒味那麼重要，我有時會在普通的單麥芽威士忌中加幾滴雪利酒，就喝得下去了。如果淨飲也許會嗆喉，滿了水，問題就消失，所以我喝的威士忌也不一定是昂貴的，反正喝到第三四杯就沒什麼分別，我時常買一瓶港幣一百多元的「雀仔威」，那是已故鑛記老闆甘健成叫出來，威士忌中有款叫 The Famous Grouse 的，招牌上畫着一隻松雞，健成兄也不知這隻 Grouse 是什麼雞，就稱它為「雀仔」，從此命名。

「雀仔威」加了梳打水，好喝得很，一般人以為價錢便宜就不好喝，這是他們笨。這家廠是蘇格蘭最歷史悠久

的，產品有一定的水準，當今被麥卡倫買走了，也許職員們放工之後，都不喝麥卡倫，一面喝雀仔威一面偷笑。

粉，在超市買回來後，照包裝紙背後的指示，有的煮三分鐘，有的七八分鐘或十幾分鐘，但還是再加多幾分鐘才夠軟熟，意大利人的所謂咬頭，是他們才吃得慣，我們總覺得硬得要死。

話扯遠了，幾千幾萬元的威士忌照喝，雀仔威也照喝，是現在的這個階段。

旅行時，到了三更半夜肚子餓，我一向是不喜歡叫旅館的客務部送餐的，等得又久又不好吃又貴，是酒店房間送餐服務的特點。這個時候我寧願吃泡麵，行李中總會預備一個杯麵。另一個方法，是老不吝氣地，把晚餐時的剩菜打包，再叫一碟鍋貼，什麼問題都解決了。

自己在家裡，有時家務助理會煮些粥，用日本米，或五常米，實在又稠又香，再來幾磚腐乳，或來一點泡菜，也很滿足。泡菜還是自己動手做，我最拿手的是泡芥菜，當今最肥美，取其心，加大蒜、魚露和糖，吃過的人無不讚好。泡出癮來，蘆筍也可以泡，不然大芥蘭的粗梗也可以泡，至於韓國 Kimchi，還是韓國女人

至於餸菜，開一罐葡萄牙的沙甸魚罐頭吧，每個國家都生產沙甸魚罐頭，很奇怪，只有葡萄牙的做得好吃，當今最流行是去沙甸魚罐頭專門店購買，澳門開了一家叫 Loja Das Conservass，有幾百種選擇，到了澳門，千萬別錯過。

做得好，比不上她們的，買一點放在冰箱中，隨時伸手可吃。

有時不想吃傳統的東西，那麼來一點芝士好了，我發覺有一種日本人叫為「酒盜」的，是用海參的腸醃製，就那麼吃太鹹，如果加上意大利的軟芝士，就是天衣無縫的一種配合，你試試看就知道。

壹週刊