



周日名采

甜與鹹

南洋小子，第一次來到香港，被朋友請到寶勒巷的「大上海」，第一道菜上的是紅燒元蹄，一看，好不誘人，吃了一口，咦？怎麼是甜的？

甜與鹹，不只是一個味道，而是一種觀念，你認為這一道菜應該是鹹的，但是一吃，加了糖，變成又甜又鹹，就覺奇怪，就吃不慣。對於上海人來講，他們從小就是這個吃法，一點問題也沒有，對其他地方人，就產生怎麼吃得下去的想法。

固執地認為又甜又鹹的東西不好吃，那麼人生對於吃的樂趣就減去了一半，而永遠覺得只有家鄉味好，就是一隻很大的井底蛙了。

不只是中國人，英國人也一樣，吃東西時，先吃鹹的，到最後才吃甜的，忽然間出現了一道蜜瓜生火腿，即刻搖頭。意大利人則偷偷地笑，那麼美味的東西，你們怎麼懂得了？

天下美食，都是一群大膽的、充滿好奇心的人試出來的。只要安穩，不求變的人，是無法享受，也不值得讓他們享受。

最初去日本，貪便宜叫了一客「親子丼」，是雞肉和雞蛋的組合。吃了一口，哎呀，怎麼是甜的，雞蛋怎麼可以下糖，除了蛋糕甜品之外？後來發現他們不只在親子丼下糖，吃壽司時的蛋卷也下糖，壽司舖沒有甜品，只有吃雞蛋卷當甜品了。

日本菜裏面很多又甜又鹹的，醬汁尤多，像烤鰻魚的蒲燒，也很甜。最初吃不慣，後來才分別得出，醬汁的甜，和鰻魚肉的甜，又是兩碼事。引伸出去，有人認為魚是魚，肉是肉，不應該混在一起吃，一混了，那刻拒絕嘗試，但是「鮮」字是怎麼寫的，還不是魚和肉？

海鮮和肉類的配合，有很多極為美味的菜肴，像寧波人的紅燒肉中加了海鰻乾，韓國人燉牛肋骨時加了墨魚，都是前人大膽地嘗試後遺留給我們的智慧。

和年輕人聊起做生意和創造食物新產品，我的所有生意，都是「無中生有」。十分有趣，我年輕時一提起生意即厭惡，上了年紀後才知道甚為好玩。無中生有，多有創意呀！

無中生有就像鹹，要配合了甜來起變化，那就是「與眾不同」了，舉個例子，像我在網上賣蛋卷，賣得很好，蛋卷是一種廣東小吃，人人會做，就不是無中生有了，人人會做，就不是



插圖：MEILO SO

與眾不同了。我一開始想做蛋卷，是吃到廣東東莞道滘地方，有一家叫「佳佳美」的，糉子生意做得最大，他們也出一些小食，其中蛋卷都是以人工焙製，一片片地捲起來，薄如紙，做法是一流的。

我與佳佳美的老闆娘盧細妹相識甚久，交情頗深，就請她幫忙做我的蛋卷，她的工廠寬暢，非常乾淨，人手又足夠，一口答應了我的要求，把試味的工作交給了她的得力助手袁麗珍。

無中生有已經有了一半，接着就是怎麼與眾不同了，一般的蛋卷的味道都是甜的，我的配方是又加蒜頭又加葱，做出又甜又鹹的蛋卷來。

這一下子可把袁麗珍折騰壞了，味道試完又試，不滿意的全部丟掉，一次又一次的失敗。

從袁麗珍的表情，我可以看得出来她是一個和我一樣勇於嘗試的人，從不抱怨，重複再重複地試做，終於做出讓我肯肯的產品來。

當今，我們的產品再一次證實，甜與鹹的結合可以千變萬化的。

佳佳美的老闆娘盧細妹一開始就了解甜與鹹的配合，道滘的糉子，特點就是甜與鹹，他們糉子的餡，除了蛋黃之外，還把一塊肥肉浸在冰糖之中，包裹後蒸熟，甜味的油完全溶在糉子之中，所以味道非常之特別，深得我心。但不是每一個人都會接受，曾經把這糉子送給上海朋友，他們都皺了眉頭。

濃油赤醬也不是帶甜嗎？怎麼不能接受，這又回到習慣的問題，這位朋友吃慣了湖州的糉子，新三陽老三陽賣的那種，一點也不帶甜的，所以就不喜歡了。

不愛吃的味道，慢慢地接觸，像談戀愛一樣，久而久之，便發生感情。最初，我們都不吃刺身的，最初，我們很討厭牛扒，最初，我們聞到芝士味道，就掩鼻。

一走進那個陌生的味道世界，宇宙便給我們打開，要研究的像天上的星星，一生一世的時間是不夠的。

回到基本，甜與鹹可以結合，酸與澀亦行，總之要試。我不厭其煩地重複：試，成功的機會五十五十；不試，機會是零。

但是，有些人怎麼去說服，也說服不了，不必生氣，也不必教精他們。這些人，註定只有傳教士一種方式，不必同情，讓他們自生自滅。

一報中

mcwriter@appledaily.com
逢周日刊登

蔡瀾