

口味的轉變



插圖：MEILO SO

一報

蔡瀾

mcwriter@appledaily.com
逢周日刊登

隨着年齡的增長，飲食習慣不斷地改變，由從前的大吃大喝，變成當今的淺嘗而已。

可以說是挑剔嗎？也不盡然，好吃的多吃幾口，不喜歡的完全不去碰，不算是選精擇肥，吃多吃少罷了。

最怕的是被請客時，桌上出現的鮑參肚翅，我一看到就想跑開。不管是做得多精美，總之引不起我的食欲，見到蒸出來的一條石斑之類的海魚，最想吃的是碟底的魚汁，淋在白飯上，美味之極。

從前一點飯也不吃的我，只顧喝酒，當今卻深愛那碗香噴噴的白飯，就算擺着山珍海味，也要求來一碗白飯，這個轉變最大。

怪不得國內人士說年紀大了都會變成「主食控」，主食指飯類或麵類，而控就是發狂的意思，成為麵痴飯痴。

這是怎麼造成？在外旅行的時間多，晚宴不吃飽的話，半夜三更餓起來不是好玩的事，叫酒店服務很煩，不但不好吃，而且要等個老半天才送上來，扒一兩口就放下，浪費得很。

所以被請客時不管多飽，會把桌上吃剩的菜餸打包起，或者請侍者另來一兩個饅頭，如果不餓就不去碰，反正來個保險也好。

在國內旅行時不這麼做是不行的，第一道菜上的總是三文魚刺身，啊，怎麼吃得進肚？菜不斷地上，杯盤重疊，也多數沒有一樣想舉筷去夾，麵是我這個麵痴最愛吃的，上次去福建建活動時，我就早一點去外頭叫個麵吃，如果不出街，就在酒店餐廳來一客炒麵填肚，反正應酬飯是吃不下的。雖然有各式各樣的海鮮，但蒸一尾魚，怎麼也蒸不過香港的好。

到了外國，日本的旅館大餐雖佳，什麼都有，我也只會擇幾樣嘗嘗。東西實在太豐富了，但總等不及，請侍西來一碗白飯，一碟泡菜，一碗麵醬湯，餓也可以任添，日本餐不會吃不飽的。

去了法國有點麻煩，一餐總要吃完上兩三個鐘。並不是每一道菜都是自己喜歡的，試一試就放下刀叉。等菜上桌時，麵包熱騰騰，好的餐廳一定自己烘麵包，都有水準，加上那上等的牛油，正餐未開始已經填滿肚子，吃法國菜時一向是不必打包回房間的。

意大利餐最隨和，總之有各種美味的意粉可以填肚。他們的火腿也出色，其實意粉和火腿已經可以解決一切，再

不然來碟意大利雲吞，他們的包得很小很小，每粒都是迷你形的，好吃得很。加上飯前已灌了幾杯猛烈的 Grappa，輕飄飄地吃什麼都快樂得很。

印度菜一點也不簡單，別以為全是咖喱，花樣可真多，但也不全是合口味的，試了一下就算了，最好的是那罽羊肉焗飯，做得可真精采，用一個銀製的餐器裝着，上面一層麵包皮封密，打開之後香氣撲鼻，淋一點咖喱汁，就能解決一餐。

當今，令我忘記白飯的，也只有韓國菜，一開始就是十幾二十種免費小菜，總有幾道可以淺嘗的，來一杯土炮馬格利，更能打開胃口。接着是生牛肉，他們用雪梨、大蒜和芝麻油及蜜糖拌着，不知比洋人的韃靼高出多少倍，另有醬汁蒸魚、牛筋牛腩燉湯，好吃東西數之不盡，以為韓國只有 Kimchi 和烤肉的人是個大傻瓜。

吃韓國菜時，唯一能引我吃一口白飯的，是當醬油螃蟹上桌時，望着那蟹殼裏面金黃的膏，忍不住也要掐一口白飯放進去撈，那種美味，令我覺得吃韓國菜最滿足，而且百食不厭。

回到香港，在我腳傷時，住了兩禮拜的醫院，餐廳裏的煲仔飯是著名的，友人來探望我，目的也是那煲鹹魚肉餅有飯焦的佳餚。

有時請人去「生記」的阿芬那裏煮一大碗粥來吃，加魚卜、生魚片、肉丸、豬肝、豬心，那不是一碗粥，是一場盛宴。

當然各類的點心食之不盡，陸羽的豬腩燒賣、蝦餃和粉果、炸醬撈麵、白肺湯和咕嚕肉等等，再無食欲，看到了都會吞個乾乾淨淨，再加上四兩炸雲腿，口水流個不停。

鹿鳴春的炸雙冬（冬筍、冬菜）加魚鬆、燒餅夾牛肉、炸元蹄、京燒羊肉、芫荽炒喉管、酒糟鵝肝等等，我不會淺嚐，只會大吃，最後來個山東大包，再飽也能吃得下。

還是從天香樓打包的吃得過癮，醬鴨、馬蘭頭、鴨舌頭、蟹粉炒蝦仁、烤田雞腿、鹹肉塌菜、鴨子雲吞湯，就算不吃這些，來一碟他們的醬蘿蔔，已是人間美味。

簡單一點，到美華餐廳來兩個大案飯，裏面包的油炸鬼是炸了兩次的，爽脆無比，還添榨菜和大量的肉鬆，另外還有那碗鹹豆漿及油豆腐粉絲……最可惜他們做的蛤蜊燉蛋不能打包。

住醫院，住出一個大胖子來。