

吃情感

新年快到，又想起吃餃子。

餃子命不好，總在麵和飯的後面，不算是主食，也並非點心，餃子的地位並不高，只做平民，當不上貴族。

對北方人來說，餃子是命根兒，他們胃口大，一吃五十個，南方人聽了咋舌。我起初也以為是胡說，後來看到來自山東好友吃餃子，那根本不叫吃，而是吞，數十粒水餃熱好用個碟子裝着，就那麼扒進口，咬也不咬，五十個？等閑事。

印象最深的也是看他們包水餃了，皮一定要自己擀，用個木棍子，邊滾邊壓，圓形的一張餃子皮，就那麼製造出來。仔細看，還有巧妙，皮的四周比中間薄一半，包時就那麼一二三地雙手把皮疊壓，兩層當一層，整個餃子皮的厚薄一致，煮起來就不會有半生不熟的部位。

我雖是南方人，但十分喜歡吃水餃，也常自己包，但總覺得包得沒北方人好看就放棄了。目前常光顧的是一家叫「北京水餃」的，開在尖沙嘴，每次去一天香樓」就跑到對面去買，第二天當早餐。

至於餡，我喜吃的是羊肉水餃，茴香水餃也不錯，白菜豬肉餃就嫌平凡了。去到青島，才知道餡的花樣真多，那邊靠海，用魚蝦，也有包海參的和海腸的，也有加生蠔的，總之鮮字行頭，實在好吃。

相比起來，日本的餃子就單調得多了，他們只會用豬肉和高麗菜當餡，並加大量的蒜頭。日本人對大蒜又愛又恨，每次聞到口氣，他們總尷尬地說：「吃了餃子。」

日本人所說的餃子，只是我們的窩貼，不太會蒸或煮。做法是包好了，一排七八個，放在平底鍋中，先將一面煎得有點發焦，這時下水，上蓋，把另一面蒸熟。吃時點醋，絕對不會蘸醬油，他們只在拉麵店賣餃子，拉麵店也只供應醋，最多給你一點辣油。我不愛醋，有時吃到沒味道的，真是哭笑不得。

傳到韓國去，叫為Mandu，一般都

是蒸的。目前水餃很流行，像炸醬麵，已變成了他們國食之一。

一般，水餃的皮是相當厚的，北方人水餃當飯吃，皮是填飽肚子的食物。到了南方，皮就逐漸薄了起來，水餃變成了雲吞，皮要薄得看到餡。

我一直嫌店裏蔥油餅的蔥太少，看到肥美的京蔥，買三四根回家切碎了，加胡椒和鹽包之，包的時候盡量多一點蔥，包得胖胖的，最後用做鍋貼的方法下豬油煎之，這是蔡家餃子。

餃子的包法千變萬化，我是白痴，朋友怎麼教也教不會，看到視屏照着做，當然也不成功，最後只有用最笨拙的方法，手指蘸了水在餃子皮周圍畫一圈，接着便是打摺按緊，樣子其醜，皮不破就算大功告成了。

也試過買了一個包餃子的機器，意大利人發明的，包出來的餃子大得不行了，怎麼煮也不熟。最後放棄。

日本早有餃子機，不過那是給大量生產時用的，家庭的至今還沒有出現，他們又發明了煎餃器，原理是用三個淺底的鍋子，下面有輸送帶子，一個煎完另一推前，看起來好像很容易，但不好吃就不知道了。

餃子，還是大伙們一塊包，一塊煮，一塊吃最好，像北方人的過時過節，或家中團圓，就覺得溫暖。記憶最深一次是被黎智英兄請到家中，吃他的山東岳父包的餃子，雖然只是普通的豬肉白菜餡，但那是我吃過的餃子最好的一餐。我自己包的餃子，是沒有學過無師自通的，當年在日本，同學們都窮，都吃不起肉，大家都肉呀、肉呀，有肉多好好地呻吟。

有鑑於此，我到百貨公司的低層食物部去，見那些賣豬肉的把不整齊的邊肉切下，正要往垃圾桶中扔的時候，向肉販們要，他們也大方地給了我。

拿回家裏，下大量韭菜，和肉一齊剁了，打一兩個雞蛋進去拌勻，有了黏性，就可以當餡來包餃子了，同學們圍了上來，一個個學包，包得不好看的也保留，就那麼煮起來，方法完全憑記憶，肚子一餓，就能想起父母怎麼做，就會包了。

那一餐水餃，是我們那一群窮學生中吃得最滿意的，後來，其中一個同學去了美國，當了和尚，一天回到香港來找我。

問他要吃什麼齋，我請客。他說要吃我包的水餃。我問道你瘋了嗎？那是肉呀，他回答說他吃的是感情和回憶，與肉無關。

友人郭光碩對餃子的評語最中肯，他說：「奔波勞碌，霧霾襲來，沒有一頓餃子解決不了的事情。實在解決不了，再加一根大蔥蘸大醬，煩惱除淨，幸福之至。」

當今也有人把龍袍硬披在餃子身上，用鵝肝醬、松茸和海膽來包。要賣貴嗎？加塊金更方便，最他媽的看不起這一招了。



插圖：MEILO SO