

反對火鍋

湖南衛視的「天天向上」是一個極受歡迎的節目，主持人汪涵有學識及急才，是成功的因素，他一向喜歡我的字，託了沈宏非向我要了，我們雖未謀面，但大家已經是老朋友，當他叫我上他的節目，欣然答應。

反正是清談式的，無所不談，不需要準備稿件，有什麼說什麼，當被問到：「如果世上有一樣食物，你覺得應該消失，那會是什麼呢？」

「火鍋。」我不經大腦就回答？

這下子可好，一棍得罪天下人，喜歡吃火鍋的人都與我為敵，遭輿論圍攻。

哈哈哈哈哈，真是好玩，火鍋會因為我一句話而消滅嗎？

而為什麼當時我會衝口而出呢？大概是因為我前一些時間去了成都，一群老四川菜師傅向我說：「蔡先生，火鍋再這麼流行下去，我們這些文化遺產就快保留不下了。」

不但是火鍋，許多快餐如麥當勞、肯德基等等都會令年輕人只知那些東西，而不去欣賞老祖宗遺留給我們的真正美食，這是多麼可惜的一件事。

火鍋好不好吃？有沒有文化，不必我再多插嘴，袁枚先生老早代我批評。其實我本人對火鍋沒有什麼意見，只是想說天下不止是火鍋一味，還有數不完的更多更好吃的東西，等待諸位一一去發掘。你自己只喜歡火鍋的話，也應該給個機會你的子女去嚐試，也應該為下一代種下一顆美食的種子。

多數的快餐我不敢領教，像漢堡包、炸雞翼之類，記得在倫敦街頭，餓得肚子快扁，也走不進一家，寧願再走九條街，看看有沒有賣中東烤肉的。但是，對於火鍋；天氣一冷，是會想吃的，再三重複，我只是不贊成一味火鍋，天天吃的話，食物已變成了飼料。

「那你自己吃不吃火鍋？」小朋友問。

「吃呀。」我回答。

到北京，我一有機會就去吃涮羊肉，不但愛吃，而是喜歡整個儀式，一桶桶的配料隨你添加，芝麻醬、腐

乳、韭菜花、辣椒油、醬油、酒、香油、糖等等等等，好像小孩子玩泥沙般地添加，最奇怪的是還有蝦油，等於是南方人用的魚露，他們怎麼會想到用這種調味品呢？

但是，如果北京的食肆只是涮羊肉，沒有了滷煮，沒有了麻豆腐，沒有炒肺片，沒有了爆肚，沒有了驢打滾，沒有了炸醬麵……那麼，北京是多麼地沉悶！

南方的火鍋叫打邊爐，每到新年是家裏必備的菜，不管天氣有多熱，那種過年的氣氛，甚至於到了令人流汗的南洋，少了火鍋，過不了年，你說我怎麼會討厭呢？我怎麼會讓它消滅呢？但是在南方天天打邊爐，一定熱得流鼻血。

去了日本，鋤燒 Sukiyaki 也是另一種類型的火鍋，他們不流行一樣食材放進去，而是一火鍋煮出來，或者先放肉，像牛肉 Shabu Shabu，再加蔬菜豆腐進去煮，最後的湯中還放麵條或烏冬，我也吃呀，尤其是京都「大市」的水魚鍋，三百多年來屹立不倒，每客三千多港幣，餐餐吃，要吃窮人的。

最初抵達香港適逢冬天，即刻去打邊爐，魚呀、肉呀，全部扔進一個鍋中煮，早年吃不起高級食材，菜市場有什麼吃什麼，後來經濟起飛，才會加肥牛之類，到了八十年代的窮凶極惡時，最貴的食材方能走入食客的法眼，但是我們還有很多的法國餐、意大利餐、日本餐、韓國餐、泰國越南餐，我們不會只吃火鍋，火鍋店來來去去，開了又關，關了又開。代表性的「方榮記」還在營業，也只有舊老闆金毛獅王的太太，先生走後，她還是每天到每家肉檔去買那一隻牛只有一點點的真正肥牛肉，到現在還堅守。我不吃火鍋嗎？吃，方榮記的肥牛我吃。

到了真正的發源地四川去吃麻辣火鍋，發現年輕人只認識辣，不欣賞麻，其實麻才是四川古早味，現在都忘了，看年輕人吃火鍋，先把味精放進碗中，加點湯，然後把食物蘸着這碗味精水來吃，真是恐怖到極點，還說什麼麻辣火鍋呢？首先是沒有了麻，現在連辣都無存，只剩味精水。

做得好的四川火鍋我還是喜歡，尤其是他們的毛肚，別的地方做不過他們，這就是文化了，從前有道毛肚開腔的，還加一大堆豬腦去煮一大鍋辣椒，和名字一樣刺激。

我真的不是反對火鍋，

我是反對做得不好的，還能大行其道，只是在醬料上下工夫，吃到不是真味而是假味，味覺這個世界真大，大得像一個宇宙，別坐井觀天了。

蔡瀾

蔡瀾

mcwriter@appledaily.com

逢周日刊登



插圖：MEILO SO