

U M A M I

記得多年前在內地旅行時，常被友人請去一些所謂的「精緻」餐廳，坐下來後，老闆或大廚就會問：「你知道還有什麼高價的食材嗎？」

即刻想起的是魚子醬、鵝肝醬和黑白松露，但當今也不算稀奇了。有時回答了也未必受欣賞，像我說藤壺時，西班牙已賣到像金一般貴了，對方聽了：「那是我們叫的鬼爪螺吧，肉那麼少，剩下皮和爪，有什麼好吃？」

懶得和他們爭辯，西班牙的，大得像胖子的拇指，每一口都是肉，鮮甜無比，而且長在波濤洶湧的岩石之上，要冒着性命下去才採得到的，數目也越來越少，不懂得吃最好了，不然分分鐘有滅絕的可能性。

其實西班牙還有一種海鱧苗，在燒紅的陶鉢中下橄欖油和大蒜，一把把撒進去，上蓋，一下子就可以吃。吃時要用木頭湯匙掏，否則會熱到嘴的，當今也賣得其貴無比了。

其實我們吃的魚子醬也大多數不是伊朗產的，鵝肝醬更是來自匈牙利，松露來自雲南，只管聽名字和價錢，沒有嘗到最好的，怎麼去解釋呢。

當年，在日本生活時，蔬菜店裏也看到巨大的松茸，售價並不貴，那是來自韓國，和日本產的香味不同，日本的只要切一小片放進土瓶中，整壺都香噴噴，韓國的一大枝咀嚼，也沒什麼味道。

泰國清邁有種菇菌，埋在土底，也非常之香，當然不貴，但要懂得去找，世界之大，更有無盡的物產，也不一一細述了。

我們拼命去發現外國食材，西方大廚開始來東方找，見到日本有種像青檸一樣大的小柚子，就當寶了，看到了大叫 Yuzoo，這個字的發音是 Yutsu，西方人不會叫，就像他們把海嘯 Tsunami 叫成 Sunami 一樣，聽了真是好笑，這種日本柚子真的那麼美味嗎？也不是，普通得很。

近來他們最喜歡加的是我們的海鮮醬，叫成 Hoisin Sauce，之前更大加蠔油 Oyster Sauce，什麼菜都加，就說是好吃，其實都是用大量的味精做的，他們少用味精，就覺得好吃。

味精製出來的鮮味，他們也不懂，驚為天人，又是大叫 Umami 呀 Umami！這個鮮字他們不知道，覺得很新奇，料理節目最常出現了。

我們老早就知道魚加羊，得一個鮮字。魚加羊這道菜，在西洋料理中從未出現，覺得是匪夷所思。其實海鮮加肉類一齊炮製的菜最鮮，韓國人也懂得這



插圖：MEILO SO

個道理，他們煮牛肋骨 Garubi-Chim 的古老菜譜中，是加墨魚去煮的，和我們的墨魚大烤異曲同工。

另一種豬手菜，是把滷豬手切片，用一片菜葉包起來，再加辣椒醬和泡菜，最後放幾顆大生蠔，這道菜吃起來當然鮮甜無比，韓籍大廚 David Chang 就喜歡把豬手換成滷五花肉，用這方法做，令洋廚驚奇不已，連安東尼·波登也拜服。

David Chang 最會變弄東洋東西，他在日本受過訓練，學到做木魚的方法，把它用來「木肉」，煮出來的湯非常鮮甜。鮮字已成為甜酸苦辣鹹之後的第六種味覺，我們吃慣了不覺得是什麼，西洋廚子要到近年才開始接觸，不過認識尚淺，大部份廚子還是不去追求，以為崇尚自然才是大道理。

像當今大行其道的北歐菜，都是盡量不添調味品，這我並不反對，但是吃多了就覺得悶，用一個「寡」字

來形容最恰當。

鮮味吃多了，也會「寡」的，像雲南人煮了一大鍋全是菇菌的湯，雖然是很鮮很甜，但不加肉類的話，也有寡出鳥來的感覺。

我們到底是吃肉長大，雖然也知道吃素的好處，但總得在其中取得平衡，才是最美味的，不管是中餐西餐，葷菜或齋菜，最後還是得取平衡才是大道理。

大眾印象中最壞的，還是豬油。這完全是一個錯誤的觀念，我早就說豬油好吃，豬肉最香，大家都反對，我也給人家罵慣了，不覺什麼。

最近的醫學報告，都證實了豬油最健康，人類應該多吃，但是如果天天把一大塊肥豬肉塞在我嘴中，也有被一個胖女人壓身上的感覺。

滷五花腩時，加了海鮮，才是最高明的烹調法，加上蔬菜，那更調和了，試包一頓水餃吧，單單以肥豬肉當餡，總會吃厭，加了白菜，就美了，但是像山東人一樣加海參海腸，那就是鮮味的箇中樂趣。

洋人也不是完全不懂的，像澳洲有道菜叫 Carpetbagger Steak，就是把牛扒中間開一刀，再將大量生蠔塞進去。最初的菜譜還加了紅辣椒粉，最新的做法是加 Worcestershire Sauce，上桌時將牛扒架起，用一片肥肉培根包紮起來。另一做法是用萬里香、龍蒿、檸檬、酸子來醃製，最後跟一杯甜貴腐酒，完美。

一報中