

text: 蔡瀾
photo: 糖呢就兩茶匙……

蔡瀾遊

Regulars 名人專欄



蔡瀾
著名專欄作家，
喜歡旅遊飲食真生活，永遠忠於自己，
評論世間人與事，從不買賬。



烹調術

我算是會自己燒兩三種小菜的人。

下廚時，所用的主料和佐味品都是靠直覺。電視烹調節目上用的半茶匙、一茶匙和三分之一湯匙串成一大串的萬能容器；以及那幾盞司幾盞司的玻璃杯，我一看到就覺得好笑。年輕時要出國，跑到廚房去向奶媽學炒菜，她剛好在做紅燒肉。「要用多少斤豬肉？」我問。

「隨便。」她回答。

「那怎麼知道夠不夠吃？」

「不夠吃下次買多一點，吃剩了下次買少一點。」

「燒多久呢？」

「太快了肉硬，太久了燒焦，自己試試就知道。」

「收音機說用一斤肉，微火燒一小時，半杯生抽，四分之一杯老抽的。」我說。

奶媽懶洋洋的回答：「照做了你也不會是個好廚子，只是個書呆子。」

*本文經蔡瀾先生授權，摘自《苦中作樂》

以上內容純屬作者個人意見，並不代表本刊立場。