我的烹飪專欄(2)蜂蜜桔梅汁番茄

李家同

有一次，我到一家相當講究的飯店吃飯，有一道菜叫做梅汁番茄，非常好吃。可是價錢非常之高，很多年前就要價三百元，但只有一小碟。那是我第一次知道世界上有梅汁這種東西，事後我寫了一篇文章，大大地鼓吹梅汁的美味，也希望我們的食品業能夠推廣這個佐料。令我很高興的是，梅汁已經可以買得到了，而且也都用非常講究的瓶子裝。

後來我又發現客家人的桔醬也極為好吃，我常常在我的咖啡裡面加入桔醬。我在家裡常常做涼拌番茄，番茄裡面拌了桔醬和梅汁，再加上蜂蜜，其實如果沒有這些東西的話，在番茄上加點糖也可以。番茄會出水，所以這個菜做好以後會有一種汁跑出來，這種汁有點甜，有點酸，可想而知非常好吃。

可惜我沒有開西餐飯館，不然的話，我一定將這個菜變成我的沙拉。我覺得我這個菜比洋人的沙拉好吃幾百倍，也有營養。早上如果你很洋派，要吃麵包，就可以同時吃這道蜂蜜桔梅汁番茄，包君滿意。

