

捏著鼻子，說好吃

04-06

我們習慣藉由食物嚐起來的味道來聯想大多數的食物。可是有些美食卻是以其聞起來的「味道」而聞名。台灣的名產臭豆腐便是最好的例子，台北某家餐廳還曾因其臭豆腐味道「太」臭，遭鄰居投訴後被處以罰鍰，上了新聞呢！

在日本，最出名的異味食品就是「納豆」。這種用發酵的黃豆製成的食品，讓許多日本人和外國人又愛又恨。雖然納豆迷指出納豆含有許多營養成份，但其黏稠的外觀和刺鼻的氣味還是讓討厭納豆的人倒盡胃口。另外，原產於東南亞、外表多刺的水果榴槿，其濃烈的氣味也讓許多人退避三舍。它的味道之重，甚至讓如新加坡的某些城市，規定禁止攜帶榴槿進入飯店或搭乘大眾交通運輸工具。

說來說去，最有資格接受擁有天下第一臭食品頭銜的，恐怕非瑞典莫屬。「醃鯡魚」是一種發酵的鯡魚，其氣味近似臭雞蛋，許多瑞典人愛得要命，可是其他人幾乎全都討厭它討厭得要死。醃鯡魚是以加壓罐頭包裝出售，一旦被刺破，罐頭常會有爆開的情況。因此有幾家航空公司明言規定禁止攜帶此類罐頭登機。不管對這些臭臭食物的看法為何，這類食物很少不會引起一番激烈的反應。就如一句古諺所言：「某人的佳餚常為另一人的毒藥。」（意即「人各有所好。」）