

福建小食

很少吃得到的福建小食，叫手抓面。

手抓面又叫做豆乾面，為福建漳州夏天的名菜。其實它像餅多過面。把細條的面煮熟後撈起來，卷成一個圓形，壓成餅狀，福建人叫它為黃油面餅。

鋪在碟上，用沙茶、甜醬或辣椒醬塗一塗，就可以加餡了。所謂餡，一點肉也沒有，是將豆腐切成長條，炸完取出，包在面皮裏面就那麼咬來吃。這是家裏的吃法，在街邊的話，是一手拿皮，一手用一枝小木簽沾醬來塗。放入豆腐乾，雙手一抓，故稱手抓面，是窮人家的薄餅。

更窮的吃馬耳。將糯米和晚稻米磨成漿，放入一布袋中，用大石壓之，令它幹了，蒸熟成團，再加糖混合搓，搓成長圓形，中間壓扁，抓住兩頭相反方向扭，扭成一個馬的耳朵。再拿去炸，就叫馬耳了。

我從前有個助手叫林輝煌，是個地地道道的福建人，他姐姐愛畫畫，兩人感情好得不得了。小時候沒東西吃，就在海邊石縫裏挖生蠔，海水洗淨，當糖，吃個不停。

蠔是福建人最少不了的一種食材，著名的蠔仔煎，至今已被潮州人發揚光大，其實是出自福建，最原始時稱為肉蠔餅。

肉蠔餅是把黃豆和大米泡在水中，磨成濃漿，加點鹽，再用支木棍大力地攪拌而成。

配料是剁碎了的豬肉、蔥花和生蠔。

做時用大鐵勺盛了濃米漿，放入鍋，再鋪米漿，最後油炸，使兩面金黃，皮酥肉香時撈起食之。

福建菜傳到臺灣，手抓面演變成的薄餅，臺灣人稱之為闊餅。做法大致一樣，最不同的是在餡上撒了糖，真正的福建人看了毛骨悚然，覺得恐怖得很。至於甜品的糖蔥薄餅，傳到臺灣，在麥芽糖上加芫荽，我是不抗拒的。