

闷局

泰国菜馆愈来愈多，菜式吃来吃去都是咖喱螃蟹、炸鱼饼、烧猪颈肉、蒸乌头、烤鸡等等，已无新意，吃出个闷局来。

最近有些新的，以皇帝菜为招徕，看照片上的甚么鲜虾炒饭、椰香炒大虾等，与一般的味道差不多，已不想去试了。真的那么简单吗？非也非也。泰国分东西南北，更有些与寮国、柬埔寨交界地区的特色料理，变化甚多。

Gaeng-Aom Hoy-Khom 是焗田螺，先用老鸡熬出汤底，加咖喱酱、香茅、青柠、咸鱼，和田螺一齐去煮，非常美味。

Tom Sab 是牛肚汤，先熬牛肉为汤底，加胡椒、南姜、干葱和鱼露去煮牛肚，不逊印度尼西亚人做的牛肚汤。

Laad Ped 是辣鸭，把鸭肉和内脏蒸熟。鸭肉有些切片，有些剁碎，揉上辣椒粉、咸鱼酱即成，最后把猪皮切丝撒在上面当为点缀，又插上薄荷叶，色香味俱全。

Sai Grog I-San 是猪肚汤，将猪肚洗净，剁碎，另炊糯米，猪肠洗净备用，猪肚碎和糯米中混入芫荽根、大蒜、黑胡椒、鱼露等，搅匀，塞进猪肠中，成为小圆球状，打一个结，余此类推，做成十几粒，下油炸之，即成。样子非常可爱，又美味。

愈想愈多，吃过的精采泰餐数之不尽。

还有一种变化，那就是潮州粥了，潮州粥文化在泰国保留着，一个摊档中有数十种菜肴，都是预先煮好，客人要了可以凉食或加热。泰国人喜辣，以辣椒酱加工，比香港的打冷有趣，开一家这种粥店，必有生意。

另外是小炒，虽然以中式菜为主，但采用泰国食材，如他们的咸鱼、腊肠和野菜，当今在杂货铺中轻易找到，聘请个师傅开家小店，现叫现炒，也是生财之道，何必人家卖甚么学甚么，弄到生意都摊薄呢？