

买菜

2006年05月18

澳门的红砖头街市，蔬菜和肉类都很齐全。

「这种鱼，小岛有没有？」我每买一种食材，都要那么问苏美璐。

你可以幻想得千变万化，但是如果当地买不到，也没有用呀，像要教苏美璐做个龙虾刺身，头尾煮芥菜汤，在她们那里不出产龙虾，当然也找不到芥菜，要怎么做？

「鱿鱼有吧？」

苏美璐点头。到肉档买了碎猪肉，做道鱿鱼塞肉。食材也不能太过异国风情，否则会把当地人吓坏，像《Babette's Feast》那部片中，巴黎大厨飘流到小岛，烧一餐盛宴，将海龟拿来熬汤，清教徒就看得傻了。

青口，小岛最多了。买了牛油和西洋芫荽，先将油放进大镬中爆香，下大量蒜头，加入芫荽碎，把洗干净的青口倒入下点盐，淋白酒。

盖上透明的玻璃锅盖，不断摇动，看到青口打开，表示已经熟了，就可以上桌。这道菜最容易做，也完全会被洋人接受，不可能失败。

我要教苏美璐的，一定是这一类的料理，简单，快捷，不靠味精等洋人吃不惯的调味品，任何助手都能马上学会，不必样样要她亲自动手，否则再忙也忙不过来。

但是太过平凡的菜，也不会被岛上居民觉得稀奇，来一道咖喱吧！咖喱用不辣的日本咖喱粉好了，先在锅中下油，爆香大量洋葱，放咖喱粉下去炒熟鸡肉、猪肉、牛羊。甚至海鲜也行，任何一种鱼都可以做咖喱。

把鱼或肉炒熟后，就可以倒牛奶进去煮了。小岛上当然找不到椰浆，用牛奶代替，一点问题也没有。下点盐，下点糖，这一道又甜又香的咖喱料理，谁都会喜欢。

没有汤怎行？买些鸡骨猪肉或牛骨来熬，最后下大量的椰菜，椰菜不会找不到吧？这种清甜的蔬菜汤，可以事先熬一大锅，等客人到齐，加热就能上桌。