

福建行(上)



天，接到通知，說有一電視節目要我去做，我已甚久不主持此類活動，有點懶，正想回絕，東南衛視的監製王聖志非常有說服力：「你什麼都不必做，只要當老太爺，坐在那裡，命令你三個徒弟去找食材，然後每一人找一樣東西給你吃，就那麼簡單。」

「還有呢？」我問。

王聖志一輪機關槍：「節目欄名叫《味解之謎》，由福建東南衛視、台灣東森電視、福建海峽衛視聯合推出的兩岸大型戶外美食真人秀，攀山涉水，尋訪鄉村美食，已播了兩季，全國點擊超過一億五千萬，手機終端共觸達三千五百萬IP用戶，得到各界好評。這一季突出特色在於探尋各地極致的食材，和完整複製傳統料理方，形成傳世的食譜。」

哇，好偉大。

接着他說：「節目不僅要帶觀眾到美食的新領域，更要突出食物與自然、料理、勞作和人情，與傳承的關係，這種溫和沉靜的美食文化又需要與輕鬆娛樂結合，基於此，第一個想到你。」

「我能做些什麼？」再追問。

「我們誠摯地邀請你成為《解謎學堂》的主考官，你將有三位

住在山上，每天知道退潮的時間，就走到山下到海邊吃浸過海水的鹹草，肉是非常特別的。」

他似乎是知道我是一個大羊痴，而且非常了解我的個性，只要有一種沒有吃過的，即刻有興趣，千山萬水，也會去嘗它一嘗，就那麼出發了。

從香港飛福州，兩小時後抵達，電視台工作人員接機，再乘兩小時車，抵達福州的羅源。

先到小鎮去醫肚，我大概有這種運氣，每到一處的攝影組中，總有一個老饕，由他帶路，吃一頓特別的，在一家叫「一號私房菜」的餐廳。

福州人吃飯，先上小菜，小菜之中少不了的是一碟豬血，滷得甚入味，用這種來下酒，不知比什麼薯片花生好幾十倍。豬血在新加坡已被政府禁售，如果是新加坡人來到，看到了眼睛簡直會發亮。

另一種小菜是細小的蠔，用鹽水灼一灼就上桌，這種細蠔只有手指首節那麼大，當地很多，想起福建好友林輝煌說，小時候根本沒糖果，就和他姐姐到海邊挖生蠔當零食。灼熟的小蠔鮮得不行了，當然又比薯片花生好。

主菜是我這次旅行吃了又吃，百吃不厭的炒土粉，把空心菜、胡蘿蔔絲、蔥、小蝦、肉片、生蠔和番薯粉做的粉絲一起炒，好吃到極點，而且每一家的炒法各異，沒有一家會失手的，各位有機會到閩北一定要試一試，不吃等於去

明星學員完成美食任務，獲得食材線索，最後接受你的考核。每期需要你參與的是：一、美食任務的發布，例如今天究竟要找尋的是當地哪一種食材，提供有關背景或線索。二、食材的檢驗及料理的評判，明星得利用各自取獲的食材做菜，成品歸你點評。三、尋找味道的秘密，由你單獨走入訪問，通過與鄉民的聊天，尋找舌尖上的秘密，以上三

個環節沒有競技，只是互相切磋。」

「在哪裡拍？」

「福州的鄉下。」

我這個都市人，一聽到鄉下就想起蚊子，在泰國拍外景時給蚊群追趕，一連八天八夜，已造成了蚊子恐懼症，要搖頭耍手。

王聖志感到了我的猶豫，即刻下撒手鏟：「要找的食材之中，有一種羊，



了四川不嘗擔擔麵，損失，損失。

接下來是煮豬手，皮上的毛拔得乾淨，又很爽脆，骨頭熬出來的湯當然特別甜。另有蛤蜊湯、炒海腸、炒竹筍、燉石鱗（石鱗是一種很肥大的食用蛙），炒番薯葉等等。

到了福建不能少的是土筍凍，極鮮甜，這是一種海腸的嗜喱，各地不同，羅源做的不像閩南那麼一小塊一小塊，個頭很大，讓喜歡吃凍的人吃個過癮。

地址：羅源瑞都公寓一號寫字樓

電話：+86-139-2584-4723

吃飽，回房休息，入住的是羅源最好的「羅源灣世紀金源大飯店」，裡面有一家餐廳，這幾天來都在裡面吃，是住酒店吃得最多次的一紀錄。

到了晚上，製作方在酒店餐廳宴客，前來的是一位女子，那就是世界多項跳水獲獎紀錄最多的保持者吳敏霞

了，迄今為止連續四屆奧運冠軍，共五面獎牌，全是金牌，排在世界第一。她本人高高瘦瘦，完全看不出是一個打敗過天下女子的人，最厲害的是，樣子還那麼美麗。

二〇〇一年青年比賽中排名第一的史冬鵬，也是國家田徑健將，專跑一百一十米跨欄，人非常謙遜，斯斯文文，想不到是個身經百戰的運動員。

第二位是喜劇演員姜超，二〇〇六年在《武林外傳》中飾演大廚李大嘴一角而大受歡迎。

大家對着一桌美食大吃大喝，不用出賽，當然不必節食瘦身，有說有笑，氣氛融洽得很，我有預感，這次的節目一定會做得好。☺

徐洲