

福建行(下)

東

湖村的名廚，是位家庭主婦，叫林春燕，相貌娟好，像個讀書人。本身是養兔子的，到她先生的農村，看肥肥胖胖的兔子一隻隻放養，到處亂跑，兩個小姪兒在幫着大人抓。原來是有辦法的，要預先知道兔子的習性，兩人包圍，一前一後，才可以抓到。

走到春燕姐的家，看她做這道叫「半酒燉淡鰻」的名菜。先斬斷鰻魚頸部的脊骨神經，牠的動作就緩慢了，否則怎麼殺，都隨時起死回生，鰻魚生命力極強，感覺到吃牠的肉，有滋陰補腎的功效。

用滾水淋之，去掉皮上的黏質，然後再一段段地切，背部的肉還是連着的，才能捲成一圈，然後燉之。我看過潮州的老師傅做類似的菜，那可真的厲害，是將連着脊骨的肉仔細挑開，最後用力一拔，整條鰻魚皮翻了過來，師傅去世後，這門絕技也失傳了。

春燕姐用酒、生薑、黨參、枸杞、鹽和白糖，在鍋中煮了十五分鐘，即成，速度之快，是驚人的，一碗香噴噴的清燉鰻魚，即能上桌。

從羅源開車到泉州，需四個小時，我們在各個休息站吃吃喝喝，車程也不算辛苦，經過莆田時，買了一大包興化米粉回香港吃。

到達泉州，入住萬達文華酒店，未到之前已和網友「木魚問茶」聯絡上，她和她先生都是當地著名的戲劇家。

問我想吃什麼？我當然回答：潤餅、潤餅、潤餅。

潤餅是福建薄餅的泉州叫法，傳到台灣，也叫潤餅，是我百吃不厭的地道小食。

潤餅各家做法不同，材料基本上有：紅蘿蔔、冬筍、高麗菜、荷蘭豆、蒜仔、韭菜、唐芹、芫荽梗、香菇、木耳、豆乾、蝦仁、蟹肉、煎蛋、魚肉、瑤柱、花生糖末、春卷肉，和少不了的滷苔，滷苔不好的話，潤餅就做不成了。

把材料炒了又炒，一大堆，吃不完第二天翻炒更美味。包潤餅的時候，先把薄餅皮鋪在平碟上，拿數根蒜仔，就是蒜梗了，把一頭拍扁，當成一根刷子，沾了甜麵醬，塗在餅皮上，這時可另塗蒜茸或辣椒醬，再撒上花生糖末，放炒好的食材在上面，就那麼包起來。

你會發現泉州的薄餅，是不包死的，一頭還開着，為什麼？那就是方便把炒好材料中的汁澆進去，吃起來才不會太乾，是最正宗的吃法，各位

試了一口湯，當然是無比的清甜，當今野生鰻魚難求，何況是鹹淡水交界的。日本的鰻魚，已經有九十五巴仙是養殖的，要吃到一尾野生鰻魚，難如登天。再加上春燕姐的許多佳餚，這頓家宴十分精彩，飽飽，抱着肚皮回酒店睡了一晚。

第四天再看徒弟們找回來的食材，由春燕姐再辦一桌菜讓攝製組拍攝，《味解之謎》這個節目順利地拍

完，再下來就等着在電視上看。

本來可以從福州返港的，但是我久未到過泉州，既然來到福建，就特地去跑一趟。

大家知道，福建分閩南和閩北，在羅源吃的是閩北菜，福州話和閩南話相差很大，我一句都聽不懂，閩南話我倒是拿手的，從小受鄰居的廈門家庭養育，精通他們的文化，這回怎麼也要去泉州，重訪開元寺。



有興趣，可買王陳茵茵著的《家傳滋味》參照。

友人帶我到當地的一家餐廳去，各種菜都做得好，我其他的碰不，潤餅吃完一條又一條，最後還把剩下的數條帶回酒店，半夜起身，再吃。

翌日想去吃地道的早餐，問說有什麼特色的？司機說泉州人不注重早餐，專攻消夜，早餐只有番薯粥等，勉為其難，帶我去一家叫「東興牛肉店」的，吃各種牛肉菜式，還是可以的。

地址：泉州莊府巷十三號
電話：+86-595-2239-1271

吃完直奔開元寺，泉州是海上絲綢之路的出發點，唐宋以來已和海外通商，宗教上受的影響也是多元化的，所以弘一法師選中這個世界大同的佛寺來終老。

主持相迎，是一位很年輕英俊的法師，叫為法一。他知道我對弘一法師最感興趣，就帶我到寺內的弘一

法師紀念館，而且打開不對外開放的收藏室讓我參觀。算是和弘一法師有緣，見了許多墨寶，還有一些印石，以及法師用過的筆和刻刀，發現刻刀和我慣用的一樣，這是得康侯先師的教導，沒有用錯。

從寺中出來，再去了晉江，未到之前以為晉江很遠，原來和泉州隔了一條河罷了，總算到了晉江一遊，在那裡吃了一頓白水煮豬手的午餐，再在一個美食中心，看到潤餅，又買了幾條。翌日一早要去機場，晚餐免了，半夜起身又吞了數條潤餅，大量生產的一點也不好，但還是照樣吞完。

翌日由泉州機場飛返香港，此機場距離市中心只需十分鐘車程，是全國最方便的，當今已是各大都市罕見的了。

泉州