

大排檔

若各位有裝收費台 Netflix，也許會注意到一個叫《街邊有食神 Street Food》，內地譯為《街頭美食》的節目，它是由《主廚的餐桌》主創者 David Gelb 拍的，剛剛播完第一季九集，描述了泰國曼谷、日本大阪、印度新德里、印尼日惹、台灣嘉義、南韓首爾、越南胡志明、新加坡和菲律賓宿霧等地方的大排檔和當地人的故事。

很明顯地，製作人受了陳曉卿的《舌尖上的中國 I 和 II》以及《風味人間》的影響，因為之前的飲食節目講旅行和餐廳，較少提及「人」。

食物是一種感情結合，人離不開吃嘛，但是人思鄉呀，人努力奮鬥，終於成功呀，這些因素，總要以哭哭啼啼來表現，就忘記這是一個還是要靠商業因素來存在的節目，一沉重了，就要離開觀眾。

《街邊有食神》拿捏得剛好，其中有一兩集稍微擠眼淚，但沒有《舌尖 III》那麼厲害，總括來說，還算是看得過的。

Netflix 很會選片子，先把《風味人間原產地》挑去嘗試，證實了成功，才下此決策。

第一集講曼谷，主要人物叫「痞姐」，一個七十三歲的瘦小老太太，臉上有一顆大痣，頭戴飛機員眼罩防煙，從早炒到晚，簡直是一個卡通片中的人物。從她如何買食材，到如何創做菜式，一步步踏上飲食名人之路，最拿手的當然是最便宜的炒泰國粉 Pad Thai，一直發展到以本傷人的蟹肉煎蛋，看得令觀眾想專程到曼谷一趟。

節目中還有我最喜歡吃的乾撈麵 Ba Mee Haeng，把兩糰很小很小的黃麵條燙熟，用豬油和炸蒜茸撈拌，上面鋪着炸雲吞、叉燒、肉碎、魚餅、肉丸等等等等，總之料多過麵，從前還有螃蟹肉呢，但客人認為不必畫蛇添足，這些簡樸的已經夠了，故取消，可在 Sukhumvit Soi 38 找到。

第二集講大阪，賣的是八爪魚燒、御好燒等，並不是什麼可以引你上癮一吃再吃的東西，和我們對印象中的各種美食不同，主要的是講街邊的一家居酒屋式的大排檔，特別的在於人物的魅力。這裏有個健談的老頭，到市場去看有什麼便宜

的就買什麼，回到檔中，用他粗糙的方式弄出來讓客人下酒，他在節目中講述自己如何辛苦奮鬥，用他獨特的幽默敘述，實在有點悶的。

第三集講印度新德里，那些街邊小吃更不是什麼值得去嘗試的，這當然是我個人的偏見。薯米糰子浸在糖漿中，如果不是你從小吃大的東西，不會去碰。

燒肉串也到處都有，並不一定在街邊才能吃，這一段只講小販和環境的鬥爭。

第四集講述菜市場中一位一百歲還在賣甜品的老太太，片子播出時她已去世了，傳奇尚在。印尼的甜品是令人眼花繚亂的，我第一次去就看到三百多種，回來告訴朋友沒有一個相信，印尼的飲食文化實在深遠，又因為在熱帶，食材隨手可拈。

片中還提到用大樹菠蘿做的各種菜包，另有肉丸子、印尼炒飯、木薯麵條等等。

第五集帶我們去到台灣小鎮嘉義，那裏有出名的火雞飯，還有沙鍋魚頭，在一家叫聰明魚頭的店裏，女店主與上一代的鬥爭和如何妥協，故事非常感人，食物好不好吃不知道，一定要親自去試。

一定要試的是非常特別的嘉義羊肉，這裏的店主要戴上防毒面罩才能活下去，把特別種類的羊肉斬件加藥材，再用泥土封甕，放進燒瓦的甕子中，燉它三天才取出，這時喝一口湯，就像店主所說，可以打通任督二脈。我看到這一集，大叫為什麼我在台灣時沒有人告訴我這一道菜？即刻決定專程去一次，看這一個節目，已值回票價。

第六集講首爾廣藏市場中的一位賣刀切麵的大媽，故事當然感人，所有當小販的大媽都有那麼一段故事，不過廣藏這個菜市場非去不可，要吃什麼都有，像醬油螃蟹、辣年糕等等，這市場吸引到你，不是小販，是美食。

第七集的越南胡志明市，有一檔專賣各類貝殼，其中的炒釘螺最突出。釘螺這種食材在大陸和香港吃了都出過毛病，香港人不碰為妙。講越南麵包的一段倒深深吸引了我，我知道吃了一定會上癮的。

第八集的新加坡是老生常談，而且熟食中心小販賣的食物只是有其形而無其味了。第九集的菲律賓宿霧也不特別。

《街邊有食神》怎麼漏掉香港呢？

因為香港已經沒有街邊大排檔了，政府很努力地禁止，說什麼不清潔、不衛生，至今全香港只剩下二十五家。為什麼最愛乾淨衛生的日本都市像大阪可以讓他們存在，而香港不能？福岡是以大排檔招徠遊客呢，許多外國朋友一到香港就要找，但找不到。香港旅遊局請我去拍一個廣告，背景用的就是中環僅存的大排檔，這不是騙人嗎？好好再三考慮恢復大排檔吧，會令香港賺錢的！



插圖: MEILO SO