



插圖：MEILO SO

家鄉菜

人家問我，你是潮州人，為什麼喜歡吃上海菜，而不是潮州菜？

答案很簡單，只認為自己的家鄉菜最好，是太過主觀的。和其他省份，以及別的國家比較之下，覺得好吃的，就是自己的家鄉菜，不管你是那一方人了。

喜歡的還有福建菜，那是因為我家隔壁住了一家福建人，應該說閩南人吧（福建其實真大，有很多種菜。）那是爸爸的好朋友，一直想把他的女兒嫁給我，拼命灌輸我閩南文化，吃多了覺得十分美味，也就喜歡上，（是菜，非人家千金。）當自己是一個地道的福建人去欣賞！

記得很清楚的有代表性的薄餅，也叫潤餅。包起十分麻煩，要花三、四天去準備，當今已沒多少家庭肯做，一聽到有正宗的，即刻跑去吃，甚至找到廈門或泉州去，當是返回家鄉。

小時還一直往一位木工師傅的家裏跑，他是廣東人，煲的鹹魚肉餅飯一流，臘味更是拿手好戲，淋上的烏黑醬油，種下我愛粵菜的根。後來在香港定居，廣東菜在日常生活中已是離不開的。

當然馬來菜也喜歡，什麼辣死你媽的早餐，各種咖喱、沙嗲等等。馬來菜源自印尼菜，我連印尼菜也當成家鄉菜，而且吃辣絕對沒有問題，小時偷母親的酒喝，沒有下酒菜，就到花園裏採指天椒，又叫小米椒來送，這導致喜愛上泰國菜，長大了去泰國工作，一住幾個月，天天吃，也不厭。

在日本留學和工作，轉眼間就是八年，有什麼日本菜未嚐過？但我從來不認為日本料理有什麼了不起，而且種類絕對比不上中國菜，變化還是少的。

倒是覺得韓國料理才是家鄉菜，我極愛他們的醬油螃蟹和辣醬螃蟹，他們還將牛肉鏢得柔柔軟軟，讓家裏的爺爺沒有牙齒也咬得動，叫為孝心牛肉。這種精神，讓我感動，說韓國菜是我家鄉菜，我也不反對，反正他們的泡菜，是愈吃愈過癮，千變萬化，只要有一碗白飯就行。

法國料理一向吃不慣，高級餐廳的等死我也，小吃店的才能接受，意大利菜就完全沒有問題，吃上幾個月我也不會走進中華料理。

在澳洲住了一年，朋友們都說澳洲菜不行，不如去吃越南菜或中國菜，但到了異鄉吃這些不是本地的東西，就太沒有冒險精神了。一個陌生的地方總有一些美味的，問題在於肯不肯去找。

努力了，你便會發現他們有一種菜，是把牛扒用刀子刺幾個洞，把生蠔塞了進

去再烤的吃法，甚為美味。他們的甜品叫芭布露娃（Pavlova），用來紀念偉大的芭蕾舞孃，一層層輕薄的奶油，像她穿的裙子，也很好吃。不過當為家鄉菜，始終會覺得悶的。

如果說順德是我的家鄉菜，我會覺得光榮，簡簡單單的一煲鹽油飯已經吃得我捧腹出來，精緻的是我最近嚐到的肥叉燒，用一支鐵筒插穿半肥瘦的豬肉，中間將鹹蛋灌進去，燒完再切片上桌，真是只有順德人才想得出來的玩意兒。還有他們的蒸豬，是把整隻大豬的骨頭拆出來，塗上鹽和香料，放進一個像棺材一般大的木桶裏面，猛火蒸出來，你沒試過不知道有多厲害。

當杭州是家鄉的話，從前是不错的，在西湖散步之後回到賓館吃糖醋魚，配上一杯美酒，有多寫意！當今湖邊擠滿遊客，到了夏天一陣陣的汗味攻鼻，實在是不好受的事，而且食物水準一天天的低落，連醬鴨舌也找不到一家人做得好，別的像龍井蝦仁、東坡肉、餛飩鴨湯等，還是來香港天香樓吃吧。

昨夜夢迴，又吃了上海菜了，五十年代初有大批上海人湧到香港，當然帶來他們地道的滬菜。好餐廳給熟客看的不是菜單，而是筷子筒。把筷子筒拆開，在空白處寫着圓菜，那就是甲魚；寫着划水，那就是魚尾；寫着櫻桃，那就是田雞腿，都是告訴熟客當天有什麼最新鮮的食材，的確優雅。

草頭圈子是一種叫為草頭的新鮮野菜和紅燒的豬大腸一齊炒的。炒鱔糊是將鱔背紅燒了，上桌前用勺子在鱔背一壓，壓得凹了進去，上面鋪着蒜茸，再把燒得熱滾滾的油淋上去，滋滋作響上桌。

菜肴都是油淋黑漆漆的，叫為濃油赤醬。開放以後我到上海到處找，像老正興、綠楊村、沈大成、湖心亭、德興館、大富貴、洪長興等等，都是國營的，侍者態度怎麼可憎也忍了下來，但就是沒有濃油赤醬，所有菜都不油、不鹹、不甜。將老菜式趕盡殺絕。而且，最致命的是不用豬油了。

醒來，一大早跑到「美華」，老闆的燻飯包得一流，他太太還會特地為我做「蛤蜊炖蛋」，又叫了一碗鹹豆漿，吃得飽飽。中晚飯也去吃，他們的菜，下豬油的。我前世應該是江浙人，所有江浙菜，只要是正宗的我都喜歡，我的家鄉菜，是滬菜。

只要好吃，都是家鄉菜，我們是住在地球上的人，地球是我們的家鄉。

一報中

蔡瀾

mcwriter@appledaily.com
逢周日刊登