



插圖：MEILO SO

## 順德行草展

我的行草展，從第一場在北京榮寶齋開完後，接着是香港榮寶齋，到青島出版社的第三場，將來的第四場到哪裏好呢？友人建議還是在珠江三角吧，好，就先到深圳、廣州和幾個大城市走一趟，考察展出地點的條件。

來到了順德，被當地朋友請去吃了一道叫鹹蛋黃灌肥燻又燒的菜，就即刻決定下來，第四場在順德開，字一張也賣出不要緊，有幾餐好的吃，已夠本。

順德以前去過好幾次，每回都是走馬看花，做電視節目時也不過那三兩天，這趟借開書法展的名義，從二〇一九年七月二十七日到八月十一號，一共十五天，有足夠時間讓我在書法展之餘，吃出一個精采來。

首先介紹這道鹹蛋黃灌肥燻又燒，從扮相就深深地吸引着，是聚福山莊構思出來的，用一管鐵筒插入一條半肥瘦的梅頭肉，灌入鹹蛋黃，再用古法把肉燒燻，切成一片片厚厚的肉來，中間鑲着流出油來的鹹蛋黃，味道當然好到不能相信，上桌時翠客已哇的一聲叫了出來，非吃不可。在準備期間和開記者發佈會也去過幾趟，每次都有意想不到的菜式出現，有些是失傳的古菜，有些是創新中不古怪，基於傳統的美味。有些是名聲已噪，不過到了小店吃到更好，像那雙皮乳和薑汁撞奶，路經名店食時，奶淡如水，投訴後拿去再撞，撞了幾回也撞不凝固，不如小店裏自養水牛的奶汁，還有那貌不驚人的老薑，做出來的雙皮奶和撞奶，簡直是好吃到文字不能形容，各位要親自嘗試才知道我講的是什麼。

在試吃各種美味之間，我也會盡量地花一些心思，於傳統的食物變出新花樣來，譬如說順德著名的鳳眼果，夏天剛是當造，傳統的做法是先將鳳眼果煲熟，與雞塊焗炒出香味，再燜出來。

如果加上同類的栗子，又有什麼效果？我再添了大樹菠蘿的種子返去燜出三果來，吃客便會啖的一聲問道：「那是什麼？」

日本人叫這種不失傳統，但又創新的做法為「隱味」，像吃炸豬扒時配上的包心菜，有家出名的炸豬扒店的特別好吃，原因在於把西芹混進去的「隱味」。

不過與其吃一些著名的大菜，我還是喜歡粗糙的，受經濟條件所限時做出來東西，像當今的「龍舟宴」，又用鮑參翅肚，又用雞鵝鴨，就不如把「節瓜煮粉絲蝦米」「豆角炒蘿蔔粒」「鮮菇炒鯪魚丸」之類粗菜混入大鑊中的「一鑊香」好吃，這回去，就要去找這些來吃。

說到粗菜，上次去「豬肉婆」，弄出十幾碟大菜來，吃到最後，還是他們家做的「油鹽飯」最佳，幾個朋友各吞三大碗，面不改色。

去到順德，不吃河魚怎對得起老祖宗，上回去，有一家賣魚生賣得出名的店請我吃飯，魚生當今香港人已不太敢嘗試，不過人家吃得上千年的東西，淺嘗又何妨。

不過問主人家，魚油呢？回答說不賣了。什麼？那才是真正對不起老祖宗，從前我們吃魚生，還會添上一碟盡是脂肪的魚肥膏，我下回去，一定會要求來一碟。

豬雜粥也會去吃，一般的香港都有，「生記」做得也不會比順德人做得差，我去尋求的是豬雜的原始做法和精神。舉個例子，洗豬肚時要用番石榴葉子加生粉去淨餿味。還有那原汁原味的豬紅，順德人特別懂得炮製，吃了真是可以羨慕死政府禁止血類製品的新加坡人。

海魚一養就遜色，河魚不同，可以養出和野生幾乎同味的河鮮來，順德人還有一種特別的養殖方法叫「桑基魚塘」，勤勞智慧的祖先們將漬水的地勢，就地挖深為塘，用泥土覆了四周為「基」。基上種桑，用桑葉餵蠶，蠶的排泄飼魚，形成「桑肥蠶壯，魚大泥肥」的良性循環，當今珠江三角洲各地已見少賣少，只剩下順德還有一些。

魚肥不在話下，桑葉的美食有「桑葉扎」，是不承傳便會失去的點心之一，將各種時令蔬菜切丁，用鮑汁提鮮，再裹上桑葉汁製成的皮，翠綠可喜，別開生面。

桑基蠶香這道菜，用蠶繭、墨魚、夜香花、燒肉、淡口頭菜葉切碎，炒至焦香，裹以魚膠，表面蠶絲，用威化紙切成。

至於甜品的倫敦糕，我們怎麼做也做不過歡姐，在我的點心店賣，也只有向歡姐入貨，這是對當地美食的一種敬意。這回去了，聽到有些人話另外一家比歡姐好吃得，更非去試不可。

一般客人對白糖糕的印象還是只停在「帶酸」的程度，不知應該是全甜的，希望能吃到更上一層樓的味覺，再向他們入貨，這一點歡姐也不介意吧？

釀三寶沒什麼特別的地方，釀鯪魚卻能讓外國人驚嘆，做得好的餐廳不多，這次希望吃到最佳的，什麼是最佳，我不停地說，是比較出來的。

本來想把做好的資料一一告訴大家，寫到這裏，發現才說了十分之一，請各位耐心等待，我會再三細訴。

順德，我來也。

一報中

mcwriter@appledaily.com  
逢周日刊登

蔡瀾