

莆田

小時，我家隔壁住了一家福建人，一直教導我福建文化，讓我學會一口流利的閩南語，食物上更是仔細地把各種地道的分享，令我對福建菜深深入迷。

長大後在各地住，很多異國菜和粵菜以外的食物都嘗遍，少的只是福建菜，說他們的人不會做生意，倒也不是，當今在全國遍地開花的沙縣小吃，就證實他們的成功。

閩南人尤其勤儉，他們認為與其去餐館吃，不如在家做，又便宜又好，所以福建菜在自己地方以外，相對地比粵菜、川菜少。

來了香港，一直想吃福建菜，但在這裏的要找一家都難，只有屈指可數的一些小食肆刻苦經營，所以在二〇〇九年四月二日的《壹週刊》上寫了一篇文章，呼籲福建人來開餐廳，當大力為之免費宣傳。

到了同年五月，一個叫方志忠的年輕人持了一封新加坡好友潘國駒的介紹信來見我，說想在香港開一間福建菜，我聽了非常興奮，要求試菜時一定要叫我。

過了不久，方志忠果然打電話來，地點不是什麼餐廳，而是設了他基地和實驗的廚房，經練習又練習，終於可以開業。

餐廳叫「莆田」，原來在新加坡已開了多家，生意好得不得了，但說來香港登陸，得從頭做起，非得小心不可。

吃了一大頓，咦，和一般閩南菜還是有分別，原來福建省很大，方言各異，吃得當然不同，東西是好吃的，要怎麼才能在香港成功呢，方志忠問道。

我回答：便、靚、正是三個硬道理，不管是做什麼菜，那個地方開都行，只要死守住這三條，永不會失敗。但所謂的便，不是便宜那麼簡單，像要吃海中鮮，那有不貴的？但價高價廉是相對的，比別家便宜，就是物有所值。靚是好吃，地方乾淨光亮，也屬於靚。至於正，當然正宗，不投機取巧。

方志忠一直遵守着這三個教條，默默耕耘，從二〇〇〇年第一家店在新加坡開業以來，培養了有質素的員工，一家開完才開第二家。當今，他在香港已經有八家，全球有六十五家了。

有什麼菜吸引了那麼多的顧客，當然是有他們的明星菜，先來一碟「頭水紫菜」，什麼是頭水紫菜？原來紫菜還分頭水、二水、三水，甚至到十二水。

每年秋冬交接，正是一年一度的紫菜收成期，第一次收割僅有七天的黃金

採割期，紫菜葉片極細嫩，產量極稀少，口味極鮮。這種紫菜稍一用力就能扯斷，接下來的韌性跟着強，當然口感就差了。

莆田這塊地域有一望無際的紫菜養殖場，也是方志忠的家鄉，他從那裏拿到最優質的貨源，在當造時撒上一點小魚，淋上特配的醬汁，就是一碟令人驚奇的好饌，百食不厭。紫菜的好處就是能夠曬乾，味道也不變，浸水後還原，和新鮮的一樣，這麼一來就全年能夠吃到了。

接下來是福建三寶：莆田扁肉湯、百秒黃花魚和莆田滷麵。扁肉湯用豬肉打成極薄的皮，包成小雲吞。百秒黃花魚，一人一尾不必爭，從離水到煮成，不會超過一百秒，才能保持肉和湯的鮮度。

麵也可以用滷水汁來做嗎？滷只是福建人的叫法。實際是下豬油煸五花肉，再下發好的冬菇絲，和生蛤肉爆炒，上湯沿鍋邊下，滾後加蔥油渣和生蝦，再下生麵，淋油，淋酒，關火上菜，試過的人無不叫好吃。最近他們還加了一道福建海鮮滷麵，加了多種魚蝦，也很受歡迎。

莆田地道有種特別幼細的米粉，並不像一般漂過的米粉那麼雪白，帶着淺褐色。這種像頭髮粗幼的米粉爆炒後也不會斷，特別容易吸收湯汁，製法純粹天然，太陽曬乾，做法已被列入「非物質文化遺產」，請各位一試，便知道它特別之處。

當然和一般閩南菜相似的也有傳統的海蠣煎，也就是潮州人所謂的蠔烙和台灣人叫的蠔仔煎，但與其他味道有微妙的不同。

別的地方叫做九轉大腸，這裏叫小腸，把小腸翻完又翻，像有九層重疊的感覺，吃起來也特別地香，喜歡吃腸的朋友不容錯過。

因在新加坡起家，莆田的菜單上少不了海南雞飯，在新加坡住了，師傅也能掌握到正宗的做法。

分店開多了，菜式也不斷地增加，方志忠看中了莆田養的鰻魚，創出泉水現煮，用泉水的魅力，只放薑絲、枸杞和鹽，不加其他醬料和調味品，把鰻魚片燙熟上桌，湯鮮肉甜，魚皮嫩滑彈牙。

用鰻魚為食材的還有鐵板香煎，煎到魚皮微捲，魚肉泛金黃，只需撒上一點海鹽就令人吃個不停。

方志忠知道錢是賺不完的，能一直保持著水準，又去開另一家了。



插圖：MEILO SO

一報中

mcwriter@appledaily.com
逢周刊刊登

蔡瀾