

東興食堂

福州菜 · 老菜翻新



■ 夾著海鮮蛋吃的光餅，份量很夠啲！

早，接一通電話，謂日本電視台找我問：「國民政府遷台以後的台灣飲食，與民國38年以前有什麼不同？」這是一個好題目，可以給我更大的思考空間。

有什麼不同？可以寫好大一篇論文呢！不過，這問題另文研究，卻也觸發了最近福州菜來台表演「閩菜國宴」熱潮的餘韻，到底福州菜對台菜有些怎樣的影響，是許多人有興趣的話題。

台灣飲食一直未變的，保持本土最大特色的，大概以羹類為主，小吃中羹類是打不倒的台灣飲食的主流。50年前，要吃到福州菜、四川菜、廣東菜，只能在酒家方能吃到，而且非常正統，像往日的圓環蓬萊閣就曾以國父孫中山的廚師為宣傳。

民國38年以後，大部份外省籍是以家鄉菜為生計工具，以新開張的各省菜佔了大部份。

先以福州菜有名的老店「東興」食堂說吧！這福州菜落腳台灣，亦是從手中習慣的鑊鏟開始維生，經過40多年也有名氣了。說起福州菜，就不能漏掉東興。東興的老板在新店地區，以家鄉菜做出名，更充分運用當地的食材，讓知味者也不懼路途遙遠，交通擁塞之苦，而使得福州菜較屬布衣百姓的烹調方式亦能博得一席之地。

東興樓原來房子老舊，附近亦無特殊景觀，但善於打理山珍的老店主，把山溪的產物，網羅

到其菜單中，炒溪蝦、炸溪哥魚、鹽酥溪蝦是雕蟲小技；若那天抓到鱸鰻，這鱸鰻可以清燉簡單做出來或者藥材加米酒燉的醇香，那是重視美味與健身的客人所珍惜。

市面上要買到肉質有彈性、又不會堅硬、味鮮甜的雞，說來不容易，近幾年，許多餐廳以土雞為號召，進這類餐廳的客人，沒有不在桌上擺上一盤，除非他是不吃兩隻腳動物，否則土雞總叫人心動。

碰到光餅剛出爐，外皮香不會太酥脆是最好吃。可惜，如今已不像從前，在市場前放一個大汽油筒做成烤爐，然後端張椅子，就可以坐在上面，一邊烤一邊等客人來買。小本生意，買菜的人來來去去，賣一早上，可以維持一家生活。那時吃光餅確實好吃，現在微溫的吃，到嘴嚼兩下，已經涼了，吃的人不多了，只好到餐廳吃了。東興有光餅這一道菜，還頗得客緣，是以光餅夾海鮮蛋，蛋煎的香香，內餡有蝦、蚵、花枝及蔥等，一起夾著



■ 爆雙脆，講究刀工和調味醬。

吃要嘴巴張的大大的，厚厚一層，一口咬下，吃相就不雅了，有人乾脆棄餅，只吃海鮮蛋，另一原因是食量有限嗎！

蠶蛹炸的香酥，裹上炸粉，看來不會心中起毛，尤其特地裝在盤飾上，不明說，吃者照吃。聽說可以養顏，即使吃數粒，似乎就真有那麼一回事，蠶寶寶經過各種調味料的包裝，吃的人還是有。

福州人的螃蟹吃法多變，還會嚴格區分公蟹母蟹，若是拆下肉與其他海味煮成濃濃一碗湯，熱熱的吃，是怎麼煮怎麼好吃，菜餚讓口舌覺得鹹又乾，喝一碗湯正好。

爆雙脆也可以看出刀工的粗細，腰花割的刀數不算，劃出來的彎度也能增加脆感，一樣的爆雙脆，調味的甜酸醬，客人也會打分數，東興的爆雙腰花沒怪味，調醬不濁不渾，很不錯。福州菜的特色之一是每道菜都有盤飾，也都小小巧巧，我們吃到的那一盤，被現代最基本的盤飾同化了，菜有老味，菜相是現代的了。

不知是一些日漸高齡的福州老鄉，不敢猛喝黃酒了，剩糟的殘渣少了，做出來的紅糟菜顏色不對，老客人寧可吃其他菜，或者干脆嚐試麵線拌香糟，風味完全不同於拌豬油，對少吃福州菜者是一種新鮮的嚐試。

東興的甜點之一芋泥，保持

了福州人善製芋泥的香滑，不能少吃一碗。再來一碗甜湯，去去口中的濃香，這才是均衡飲食之道。

東興食堂除了原址，又在緊鄰多開一層樓，全新的裝潢，由年輕的女兒負責，氣氛完全改觀，屋中收集了不少石頭，客人

等待上菜，就四處把玩觀賞枯木、石頭，及富有地方風俗情趣的掛畫，很久不去的朋友，仍然值得再去號稱精緻老店的東興。



■「肥肺湯」因于右任的一句詩而名揚江南。

母親念念不忘初來台北時，有一年國慶，由於人潮洶湧，和朋友避入衡陽路三六九餐廳的那一段故事。

如今昔日的學徒陳力榮先生，以「極品軒」的招牌，再在三六九原址顯現往年的風華。

店自然翻新了：符合了現代人講吃也講究裝潢的要求，所不同的是多了書香，不但牆面有可觀的書畫，往來除了食客，亦多了文化界朋友，能動刀杓也說得出廚中脈絡的陳先生，遂成為眾友出題吃老菜的有求必應陳。

這一個晚上，應邀中的一位朋友，臨時得先走，只好點了店中必備的「小籠包」，此品僅是店中點心，卻是招牌，皮薄吃來有彈性，噴得出香味的濃汁，得有些技巧吸入嘴，別沾到衣服，一個小籠包是一口吃入嘴裡，嚼兩下就順喉而下，令人忘了後頭老菜尚未登席，停不了口了。

當小菜的「乾炸鮮筍」，端出來是看來油油亮亮，吃起來爽爽的，炸鮮筍滾刀片，「炸」似乎不太難，盤中另一炸的酥而不焦的老鹹菜倒難倒了想有樣學樣的

們，這是到「極品軒」別忘了的小菜。

遼耀東教授曾經說過的「禿肺」，終於讓我們嚐到，此道上海名菜，是以草魚肝為主料，配上青蒜、蔥、醋、糖、醬油燒成，此菜色澤金黃，魚肝炒的好應嫩如豆腐，口味鮮而不腥不膩，「禿肺」的禿是指一種烹調方式，至於肝為何念成肺，還待考證。

「搶蝦」也是初次嚐到，杭州名菜，蘇杭一帶吃搶蝦，是置蝦於裝了紹興酒的碗內，吃時才掀

喜歡骨髓，有人喜歡飲湯，雖名同料不同，也不以為意了。

「無錫排骨」也有人稱無錫肉骨頭，觀菜名即可知要吃的是帶骨頭的肉了，此菜清光緒年間時已經是名菜，是以豬肋骨調製的菜餚，肉要選的好，最好是大量精製，味才能濃郁醇香。「極品軒」的無錫排骨，口味重貪濃者，或牙力弱者，絕對可以享受到他們的需要，尤其家中有老人家，不妨打包幾片回家。

湯品中有一味可以學著烹製一番的「百頁鹹肉湯」，此湯以鮮筍墊底，鹹肉（家鄉肉）鋪陳上方，中間夾了百頁，菜相引人，湯清，是吃了各方雜味後，最好

極品軒

江南菜·有人文氣息

碗蓋，碗蓋一開，半醉不醉的蝦兵仍然會四竄，此時，眾人手腳一陣忙亂，搶著抓蝦，搶蝦之名因而有之。我們吃到的自然不是活生生爬來爬去的蝦，是已經醉昏了的小蝦，沾紅腐乳吃，生蝦鮮甜，那種甜勁，只有勇於張口者，方能悟其味。

蘇州木瀆鎮的石家飯店的名菜「肥肺湯」是以俗稱泡泡魚的「肥肺湯」烹製，由於一甲子前，于右任於石家飯店吃了香醇味鮮的「肥肺湯」，食後寫了一首詩，其中一句，「多謝石家肥肺湯」，從此此湯因而名揚江南。此次，我們也吃了一碗名為「肥肺湯」的湯品，此乃店主人找不到泡泡魚，而以豬的五臟替代，食來很像老式台菜火鍋，味清純，正好有人



■「搶蝦」是杭州名菜，用紹興酒浸泡的生鮮猛蝦。

的爽口湯。

「極品軒」店面之外，尚有幾層樓，由於設店地理位置於文教區，不少中年人懷想老味，總是不約而同到此解饞一般上海點心是隨時供應，老菜可得先預約，否則一起念頭跑了去，就煩請店家幫忙，讓他們為您斟酌好菜吧！