

文圖／翁雲霞

烹小鮮也是治國之道

台灣廚師多用本土食材，多發揮台灣味，不但能吸引本地客人，外地人也興趣濃；烹小鮮也是治國之道。

跟著台北「中華美食展」大陸跑透透，江南遊最輕鬆，飲食入口熟悉感十足。東北行，感受北人的熱情。西北去，宛如探險，其實一切順利，只是心中忐忑，畢竟那是一方陌生之地，接觸後，方知純樸民情猶如40年前台灣人。

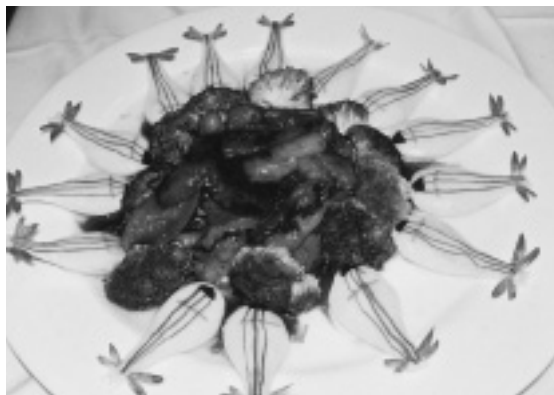
行行走走間，接收了不少心得，有好有壞，唯十多年間；強烈感覺到大陸各地飲食的變化，一些菜款多有些做作。裝盤過於華麗，有些刀工精細，耗人力不少。

遠客來，款待以高標準菜餚，像在西安就吃了3次廣東菜，主人誠心接待，我們這些來自海峽國不免失望。

在「英雄」拍攝地—亞丹（即俗稱魔鬼城），餐廳先聲明只有簡單的菜色。結果，上桌的是一盤盤酸辣有味的青菜，蘿蔔、紅蘿蔔、大豆芽、水瓜、蒜苔等等叫得出名目的，以及幾乎拉不斷的麵條。

所有青菜一一挑點拌入麵中，就份量足、味足，朋友說我們如此吃是河南式的紹子麵。我只知道「紹子」要的是料切細，所謂「紹子麵」好幾個地方都有，得找專家問清楚。

至於我們的心得，從「玉門關」到「亞丹」



琵琶海參

一路顛簸，路確實不好走，當地人很不好意思亮出土菜，我們確視為珍味；如果，在台灣，我們的農村，要吸引外地人，用的食材



鮮蝦沾紅乳



南京的八圍菜



精緻蝦菜



看菜之一，削肉與鹹蛋



豔麗的看菜

能是當季及該地特有的產物，不但價廉，客人吃了難忘，主人也會得意家裡的生產竟能博得贊美。

往後，大大推廣，通路暢行，不是兩全其美嗎？至於，高級的食物，就請本地人嚐嚐，偶而消費，享受不一樣的味覺，掌廚者自然樂於下杓，大展食材變化。

大陸各地上菜方式給了我一點提示：在台灣已經少見的冷盤造型菜，每一席隨著主題變化而排塑的菜款，在台灣酒席上已少見到。我們私下把此類菜稱為「看盤」或「看菜」，經過手的一一小心觸碰，好看可是不適入口，每每見主人熱情招呼，只好客氣回以「菜擺的太漂亮，捨不得吃。」當藉口。

全無。其他小黃瓜、紅蘿蔔、白蘿蔔都調過味，其味有酸、甜、辣，單看當地人的口味。光吃小菜就夠腹飽。

我想說的是小菜真的得多變化，不能只有花生、海帶、海蜇皮、辣椒豆干、小魚就充數。這些小烹大概都出自小廚師之手，若能多花樣也讓習廚者多學習，更多了賣點。

餐桌上少不了的冷熱飲，除了水、茶、果汁就是可樂。習慣了這些，進食間只要了其中一味，侍者不斷加添，不會貼心地問一問換另一種嗎？

同樣的情形，像我們在汕頭，飲料的品類雖多，也是喝完就添，雖說都是對身體有益，也會受不了。飲品約略有熟地、杏汁、夏枯草等等。

熟地，我們大概除了當藥材，也煮當歸鴨時用一些。當飲料，確實頭一遭，飲完2杯，才知桌上放的紅糖是拌熟地汁的。雖然飲來味不是很適合，卻傷不了身。把藥材不加糖當飲料，應該是怕糖肥了身的人較適合吧！若我們那家餐廳也能試著用一些藥材當飲料，對業績總會增加一些。

近年，兩岸交流頻繁，彼此互相提昇。揚州的豆乾，至少訓練出一個片28層，再切絲，可以成6千條的細絲，刀工之精細令人咋舌，我們只要習得其學習精神，如此講究倒可不必要。

而經文革幾乎斷層的一些菜也逐漸恢復，調味的多樣受到台灣文化的影響，沿海到東北大概已差不多，大西北還能吃到傳統口味。

雖然中國飲食一向是中餐廚界所標榜，我們還是得逼逼台灣廚師多用本土食材，多發揮台灣味。不但能吸引本地客人，外地人也興趣濃，烹小鮮也是治國之道。



值得師之的是小菜及飲料。通常客人入席，桌上正當中除了看菜，圍邊的小菜從6圍盤到12圍盤，每一道都清爽可口。碰到季節短的食材，想吃，還得碰到產期，像新鮮核桃，白淨淨的，脆爽，未經火烹，味不特出，吃其口感脆而已，我們熟知的香味