

文圖／翁雲霞

# 泰菜有個性



豆芽、蝦、雞肉脆餅



金錢蝦餅



泰式香燻鵝掌



綠椰子雞湯



蝦醬炒豆

吃遍各地，認識的廚界人士不少，能擁有一席之地之廚師各有本領，而在復興北路上的泰廚郭師傅其藝，以其年齡尚非此中翹楚。能受到「蘭花與象」的重視，基本的燒出泰味來外，主要是郭興忠師傅只有一隻手，獨臂能成爲刀王，必經一番努力，隻手剝菜、切菜，隨著刀把起落，粗細分明的食材，瞬間可以下鍋，逆勢能反其道，食其烹出之味，不免要贊嘆兩聲。

泰國菜承受了先天豐沃的作物，湄公河的水，印度洋的風，賜與了米外，水果、蔬菜、香料、漁產，配合了後天周遭人民飲食的影響，多元而豐富的泰國飲食成爲今日頗受歡迎的亞洲重要菜之一。

酸酸辣辣是初嚐泰味的最初印象，早期泰菜口味樸素，米飯、蝦醬、魚露及香料是其味之源；熱帶飲食需要刺激味蕾的食物，數世紀以來，陸續接收了印度、中東、棉、寮及中國人的口味，吸取了多采豐富的外地飲食，融入本味，無論泰南的咖哩、椰子、海鮮、北部的米食、東北一帶的辛辣，以及中央帶，如曼谷的港口都能無形中引來外來飲食，於是香鮮酸辣的泰菜成了年輕人約會、聚會的主流。

「蘭花與象」的菜餚，除了台客習慣的冬粉蝦

煲、月亮蝦餅、冬陰功湯、南瓜布丁、芥蘭鵝掌等常點食的泰菜。也許，受到潮州菜的影響，也或爲配合台客的品味，不少菜款經過改良，不那麼酸辣，鮮香味更突顯。

吃泰國菜要有豪邁的心情，一般泰菜其實並不太講究手工，其風格比他系菜要簡單，吃家吃多了，吃到泰國菜也會接受，主要是入口的菜餚一下子迷住了味蕾。泰菜的功力在調味，各式各樣的調醬、香料巧妙地運用，繁複又講究，台灣人容易接受。除了南洋菜味外，包容了強烈的中菜味，一些菜，不挑明，還以爲百菜百味的中式烹調呢！

還好，隨菜而上，少不了的蘸料、引導食者感受到絕對差異的味覺，像辣椒檸檬魚露，是泰菜常見的醬料，蝦醬則是初識泰味者，得讓嘴巴適應的醬料，以魚露、糖、香料汁拌蝦醬，鹹中帶鮮帶甜。

蝦醬現在已在南門市場買得到，買者不多。從前超市還買得到，現大多下架，被本土味淘汰了。以前，南洋僑生多，大多回鄉返回台北，會帶一大塊蝦塊，切一點，拌醬油化開，或入湯麵，其味過癮。吃泰菜，蘸料別忽視了。

如果蝦餅不蘸酸果熬成的甜醬，感覺就像吃酥香的台菜「金錢蝦」，如果不是在泰菜館子吃鵝掌，帶有蠔油味，已經入口即能輕意以齒分開薄薄的鵝掌、皮肉和骨，以爲吃到那家獨味的鵝掌呢，這是品嚐此家泰菜的親切口味菜。

南洋風的綠咖哩及紅咖哩分開煮的菜餚，其汁只想配碗白飯，唏哩下肚。還有蘸料占據盤上的軟殼蟹，我們的嘴巴根本就是直接咀嚼蟹，蘸醬還是清爽地一邊涼快。

泰式甜點是不食糕餅者也拒絕不了的，椰奶、水果及各類香草湊成味的點心，是酸辣口後最能平衡味覺的享受。

想換換口味，泰國菜是平實的選擇。 [圖]