

文圖／翁雲霞

# 湖南表妹展廚藝



涼拌撥菜豆乾



梅乾菜黃魚



麵脫黃魚

最近，我們家來了湖南籍的表妹，福建人的我怎麼會有湖南親戚，還多呢！還有南通人的表姐妹，是我家老娘的姐妹婚姻關係，變成了親戚不少。

再扯遠一點，有一天，那時，我還在讀書，某日，電話一響，我又增加了輩份，來電者是馬來西亞表姪孫女，人家50來歲，我嗎？也只有20出頭，有些不甘心，也莫名地偷偷笑，我居然被50來歲的親戚叫「姑婆」，好玩。

對湖南菜一向深具心底迷戀，源自早期台北火車站前的中國飯店；有一年，父親大壽，我家在那裡宴客，正巧學校期中考，我只能嚙口水考試去。待全家回來，帶回一小鐵桶的左宗棠雞，吃到紅通通的絲絲辣椒，舌蕾差點給打轉過來，試著動手做，大概鍋太小，肉的分量不夠，沒讓自己充分解饞，其實，是技差矣。

既然有客自遠方來，如今，我的手藝只能應付家常菜的烹煮，請她做來吃，她也不會左宗棠雞。翻出湖南菜食譜，來自內地的食譜後列出左宗棠雞的作法，是台灣流行嗎？我這位表妹家住張家界附近，鄉下的農家菜，少了名人菜譜，那就先做幾道簡單的先嚐味。

便宜又能大口吃下青菜的一道是菠菜豆乾，菠菜＋豆類，今人說不宜，但一般家庭仍然會煮一些菠菜豆腐湯之類，偶一為之吧！

菠菜入沸水氽一下，待冷，拌五香豆腐乾，二者要切的細細，豆乾幾乎成粒，拌鹽、糖各少許，待吃，再淋些香油，若買得到不加沙拉油，

全是芝麻油的香油會更香。這道，在清明前後，香椿盛產時，亦可如法泡製，可再加一些醋，爽口有味。

黃魚，近年來幾乎都是養殖，過年前，明水路上的國宴頂廚送了我一條沾了粉的炸好的黃魚，年節吃的東西多，放在冷凍庫，竟不想吃，丟了又可惜，並且，黃師傅忘了給我配料的甜酸醬，黃魚就一直被冷落了，沒吃牠。

表妹來了，問表妹，她家的吃法，說是拿酸菜煮，取出台式的酸菜來煮魚，說不是這種。想到梅乾菜，就對了，原來，有許多話語不同，需要溝通。

我們的梅乾菜是洗淨了，要的是香味，她是泡水去掉梅乾菜的鹹香，再爆香蒜頭、薑，與魚加水煮到入味，吃時，竟然覺得菜比魚有味，魚的甜可能失味了，這是一種食法。

在國賓飯店的川菜，吃的麵脫黃魚，黃魚裹上粉入鍋炸，熱熱上桌，再蘸醬，是本地的飯店常有的一道，酥香的外皮鎖住了魚肉的嫩，很討好的一款，一樣麵脫，吃到嘴中不一樣的口感，而湖南的作法雖簡單，農家菜也能惹味。

年前，在大直市場，碰到一年只出現一次的湖南臘肉商，燻肉偶而吃吃嗎，心裡找理由，讓嘴巴留住往日的年味。大塊肉一片片切，再在熱水中煮一下，炒辣椒、豆豉、蒜苗，是家中隨便抓一抓就能配好調料的下飯菜。時令菜、臘肉、冬筍、蒜炒來有味，冬筍沒時，和豆乾炒也是有味的很；這是農家菜之一。

湖南表妹不吃虱目魚，再怎麼引誘就是不下箸，倒是把魚煎的漂漂亮亮。我煎此魚，往往心驚肉跳，魚皮容易噴油花，她的處理法是取少許米酒，再拌入些許太白粉，塗在魚身上，炸香，魚皮朝上，乖乖，鍋蓋根本派不上用處。一隻魚煎香了，鍋邊只有一點油，裝盤，再在魚皮上撒些蔥花，魚美的呢！慚愧，台灣魚在我手中真是委屈了。

好了，我的一篇告白，各位，終於知道翁某烹煮功力實在有夠差，只好，多多努力吃去了。平常在家燒煮，真的是近十年，採訪飲食，才慢慢累積出手上一點點功夫。