



撞奶

「順德」呢？那可比之千里外的歐美還不好細得資料。

廚師之鄉

先加深諸位印象，說故事吧！曾經由生活中衍生的一段，順德昔日是產絲的地方，桑樹、蠶是當地的經濟脈絡。順德的蠶絲需要女人的巧手，在靠夫依父的年代，此地女人能夠賺錢養活自己，不結婚的女人多了，有錢購屋，幾個女人共厝，閒時研究菜餚，順德菜成了精緻菜餚代名詞。

順德習俗，結了婚，頭髮得挽起來，否則，留辮子，稱「自梳女」。自梳女如今另一深意是女人戀女人的代稱。

順德沒什麼風景，往日，可無聊了。女人菜越做越好，也可到外地討生活，現在若見有「順德公」招牌，就是吃順德菜的地方，因此，順德又有中國廚師之鄉的美名。

取材新鮮

順德菜重視蒸燜燉，取自當地新鮮食材，像蒸魚嘴、燉蹄等。我們在順德2天的時間，幾乎餐餐以魚為主。河鮮迷倒眾口外，意外的找到台灣早期方能吃到的「火腿絲釀綠豆芽」，如今吃不到有理，簡直是整人菜嘛！火腿、豆芽、蛋絲、冬菇、肉等炒上一盤，味相同，磨人菜，只能在人力廉價地方吃囉！

去澳門的朋友大概嚐過「雙皮燉奶」。所謂雙皮，乃生奶煮滾待凝固成皮，倒出餘剩的奶汁，皮留碗底，加蛋白和鮮奶再燉再凝成一張新皮在上面，也有多加薑汁，此食即順德市大良地方的名

順德行

文圖／翁雲霞

鳳城乃往日順德縣名。

哦！原來，鳳城味在台灣早已是老味。

旅遊前得把目的地弄

清楚是觀光客必作的功課，異地遊才能輕鬆又有收穫。名勝地，資料容易取得。

食。

以奶製成食品或菜餚在當地頗普遍。另一是炒牛奶，以鮮牛奶、雞蛋清、粟粉、蟹、蝦同炒，香滑可口，是中式烹調的軟炒法。類似炒牛奶，在屏東一些菜館能覓得，飲食隨著人口遷移，往往落地生根，成了地方菜，確實有趣。

食器乾淨

至於「水蛇粥」、「鯽魚粥」，還有佐粥下飯的「牛乳片」，食來稀奇些，但不是很對味。喜歡的是「毋米粥」，即無米粥，以粥湯為底。記得台北東區一家店賣過，還在嗎？不知道。

不以高湯為湯底，不喜豆醬或牛奶為湯底者，應較能接受此一口味；首先傾入粥湯的是大頭魚，屬鯽魚品種，此魚前一天已識其味，頭真的很大，吃沙鍋，不見湯汁及其他佐料，光是魚頭就是夠大嚼。魚於我並非首選，然而此魚竟然讓筷子勇猛舞動，加入油條及蔬菜則讓嘴巴分出高下。

其實這一餐最震撼的是上此店，高高低低轉折走動的建築，大概老屋改建，反而增添期待的心情。上菜前，碗盤就在桌上的大鍋中再煮一次，見證食器真的很乾淨外，還可保持湯碗熱度吧！

順德行，是真正為吃、吃、吃而去。無景可觀可遊的順德成就了廣東飲食的大廚，在香港，不少大廚來自順德。

想去，香港的中港城碼頭乘水翼船2小時即至。沒機會去順德者，買“鳳城”臘味即略識順德味，台灣標示「鳳城」的店家不少，鳳城乃往日順德縣名。

哦！原來，鳳城味在台灣早已是老味。



先請碗洗澡去



大頭魚入粥湯



牛奶片配粥