

乾淨，食之要

文圖／翁雲霞

色、香、味，一向是愛吃者所要求，爾後，又多了容器及營養的訴求。長久以來，我希望的是乾淨也能列入食之要；一些小吃店，見其桌面不油不膩，醬油等瓶罐清爽不沾垢，吃時安心不少。

瓶瓶罐罐是基本店家動作，注意到了嗎？很少吧！油滑的瓶罐占多數，如果參加廚師執照認證的小店，肯定店店都會改善。

禪味十足的一家受矚目的餐廳，遷到陽明山後，我們很想知道新貌，藉著開會之便，去了。

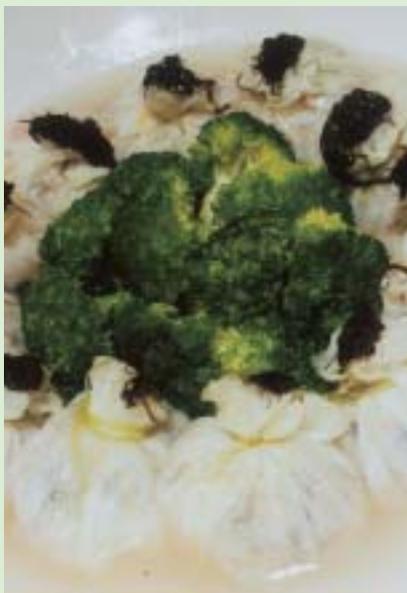
中午時間，進大門，像點名似的一一比對名單，服務人員態度不夠親切。算了，不是那麼放在腦中，因為，不經人工刻意修飾，恣意生長的大小樹吸引了眾人，難得群山環繞，心情自然愉快。

吃，要有滋味。現代標榜的創意菜，大多以盤子大小方圓的不同強調了創意口味如何？真是考倒吃者，數年不變的一道湯，會膩嗎？當然。讓去過者少了期待的心，不免要懷疑，那幾位一再推崇此店的食家，嘴巴怎麼了。

乾淨，除了吃入肚子，環境也重要。長廊似的座位，面對的小橋、遠山，景緻也能助興。掃興的是一排落地玻璃，雨灑過，該擦吧！我所謂的乾淨，是對此一時尚餐廳有感而發，叫人吃了不對味，又面對髒兮兮的窗戶，當然要抗議了。

台北吃，世界各地、中國菜系全到齊，潮州菜在台北並不多，有飯店重新打造中菜，以潮味號召，我們好奇地湊一票人吃去。

潮菜味接近閩南，清末才由閩地轉屬粵。從廈門搭車2小時即可到潮汕，和閩味較大區別是桌



港式潮味



冰蟹



削的很好啃



滷味

菜。大菜上桌前，「味碟」即排列桌上，像醬碟大小的碟子各色各樣，特殊者舉一、二，像楊桃漬、橄欖菜即是。橄欖菜是芥菜及橄欖醃漬，菜多橄欖少，挑一些配稀飯好的很。

到了台北，橄欖菜炒肉末、四季豆，可以下飯下酒。滷水鵝、脫骨鵝掌是潮菜最基本菜餚，調味品中加入南薑是特別之一味。其他冷蟹、烏魚、魚鱈或煮或炒，豈只一桌酒席能吃盡，只能略寫幾道。

此次，吃潮菜只能說吃到港味的潮菜。還好，事前先點的「返砂芋」給吃到了；返砂又叫翻砂，把砂糖融成糖漿，冷卻後成為固體，再回鍋炒，加入芋頭，成菜後，芋頭的表面層均勻白霜般的糖衣，好看又好食。缺憾地是我們吃到的是稍焦了一些的芋頭，口感差些，烹煮技藝還不夠。

飲食之講究，真的面面俱到得費心，經營者並非虛名有了就停下腳步，失望者必大有人，我們只能提醒一番。

☞



脫骨鵝掌



翻砂芋頭