



表演秀

品嚐廈門菜

文圖／翁雲霞

吃，學問大，大同小異外，個人的味覺也是考驗。

有些時候，要臉皮厚一些。這回，廈門旅遊協會烹飪分會到奇真廣場示範廈

門葷素菜。分2天舉辦，名額有限，每人只能參加1次。我心中不好意思，2天都去品嚐，誰讓我生在廈門，理直硬是厚著臉皮去了。



草菇

廈門菜刀工細

台菜不少來自閩南，半世紀的隔離，如今已是台灣嘴的我吃來仍感陌生。倒是家中人常提到的「土簡凍」竟在桌上出現，驚奇不已。

此物之味在《閩小記》中即已被古人



假藕



鱉裙



土簡凍



珍珠丸



炒麵線

稱讚不已，學名「星蟲」，產於閩地海濱的泥沙中，富膠質，熬煮冷卻後凝結成凍狀。

當地慣用小酒盞製成，再扣盤，蘸芥末、甜辣醬、醋、醬油等。小吃之一，現以半鮮半乾狀貯存。台北的一席桌，知其味者樂了，初識者卻怕怕，小蟲呀！

廈門菜刀工細，幾道前菜，荷蘭豆、小黃瓜等，刀刀見功夫，入嘴一下子沒了，可惜了費時的功力。

很喜歡的一道大菜「鱉裙」，即俗稱的甲魚，現時已難吃到，不說還不知何物。厚軟嫩是特色，膠質足，女士們縮回去的手又紛紛伸了出來，佳餚味美。

土龍以藥膳方式上桌，屬鱧魚家族。十多年前在鼓浪嶼吃，差點被扣了下來。一鍋折美金60元，當地朋友點的，是被朋友騙，還是真那麼貴。印象深刻的是帶的是美金，才能付了錢，留下惡劣印象。今見隨團大廚問了，沒那麼離譜。真的是呆胞一個。上回點了不敢吃，這回，還是入不了口。

炒麵線是名小吃之一，現在是一席菜吃盡，再讓肚子飽足的殿後菜。麵線炸七分熟，再輔以冬筍、香菇、肉、豌豆、扁魚酥等增味，最後在蝦湯中燜一下即成。此味點出廈門菜擅用蝦提味的特點，像度小月的擔仔麵湯中也以蝦汁鮮出味來。

素菜像小品畫

另一天的素菜是廈門南普陀的素齋，特色是造型、用料，菜名和葷食互不沾邊，素菜素做很單純，在精緻的刀工下，每一道都小品畫般，讓人食來，連筷子都斯文不少。

其實許多人不喜歡素味，吃了似乎肚子還是空空。也許這一席是表演，廚師們東征西討已經累積了烹菜實力，了解最受歡迎的菜款。悅目，像菇菌類擺盤，雕花都討喜。味清淡是自然現象，像蓮家族，要做的逼真，手藝之外也要有些美學概念。

現在的廚師，已經不是如何做好菜便算畢業了，認識食材、調料，也有不少自己花錢學插花學畫畫，各方面充實，多讀書也是。午休時間，書店的一角，往往就會聞到油味，原來，年青的小廚看書來了。