

文圖／翁雲霞

# 吃飯報告

中國菜酸甜苦辣甘，各擁不同的喜食人口。發展至今，又因地點、氣候、人文、產物的區別，口味大有不同。中國飲食在台灣，已經成了不少人至此學習的主流。

在松江路63巷的「尚月」，不到中午，客人已陸續登堂入室。標榜時尚，盤大菜少，匯集各省菜，已是今日餐廳經營者在不景氣年代汲汲經營的方式之一。當然，價錢平實，幾個人一餐下來，五、六道菜，上千元，應該是想打牙祭，或是邀約朋友相聚的好去處。

對不起，碰巧運氣吃到的健康清淡菜，沒有圖片參考，只好描述一番。魚片，帶點湯汁，接近日式中華料理口味，熱騰騰，滑口。左宗棠將軍雞，彭長貴在台灣創製的湖南菜，各有特色，小店烹製自有香氣不錯。

爲了下飯，主廚既是客家菜比賽得主，我們要來客家小炒，雖然味好，重味未現，好或不好，客



番茄菜之一

人的味蕾各自批評了。

較可惜的是蟹黃豆腐，真正江浙菜師傅一定不會認同此味，蟹味少了，豆腐溫溫地，有點失望。一餐下來，以健康、時尚作爲句點，還是快樂地盡入口舌。

從近日到處碰吃，以及長年累積的食經，說不會烹菜是我懶得動手的原因。其實，看多了，最大收穫是家中成了試驗所，吃過的，回家試，還可以了。另外是冰箱中的存貨，能輕易變出新味來，肚子總要三餐家常一點才是生活。

像番茄，開個口，裝點餡料，煮好的湯舀一些些再調汁，不是很美嗎？當然奉上的相片是專家烹的。番茄上的企鵝恐怕就得高手捏一捏，可以以紅蘿蔔代替番茄，其上代以他物，一樣可以亮相上桌。

而我在「尚月」吃到的蟹粉豆腐，一定要熱得燙口才過癮。白瓷盛裝，碗口又寬又大，菜容易冷掉，若改採砂鍋直接在灶上保持熱度，一道人人稱好下飯的菜，必讓人稱讚不已。

至於談到盤大碗大，真的會造成視覺驚嘆效果，現今除了展示外，不少餐廳亦廣泛採用。台灣製作的磁器精緻，在五星級飯店吃飯，端上桌的大

盤子除了白瓷盤外，也有不同彩繪出繽紛的色彩。

別懷疑，道道地地鶯歌產物，除了當下享口福，也許，專程到陶瓷產地欣賞一番，真的會感嘆台灣製的物品端上檯面，不得了的好。美食要有美器，是近年大家都感受到，若能偶而自己動手，那種樂趣是我寫了近20年才領悟到。另一真正原因是省錢之道，心得與各位共享之。



餛飩皮餡可變化



白瓷外也可善用黑瓷



番茄變化多



番茄醬可濃可淡



細雕小黃瓜



紅黃綠可搭白瓷



蟹黃豆腐