

日常新百味——燒臘

不得不說，臺灣的燒臘絕不比香港的差。

每次說起此事，臺灣友人總是半帶懷疑。但若他們認識我爸，知道連他這種粵菜原教旨主義者，外出用餐總是嫌東嫌西，還是會一週三天光顧燒臘店，就知我所言不假。

臺灣燒臘何以美味？聽說八十年代初，新東陽從香港招募大批燒臘師傅，不少從此落地生根。初次到家附近吃燒臘，就聽到老闆以純正粵語髒話閒聊，還誤以為回到市井氣盛的深水埗。

在北部，皮脆的燒肉、肉味鮮明的燒鴨，俯拾皆是。但唯獨叉燒，常難以深得我心。不因肉過柴，或醬汁不對味，是我難以像在香港一樣指定叉燒部位，分別是：

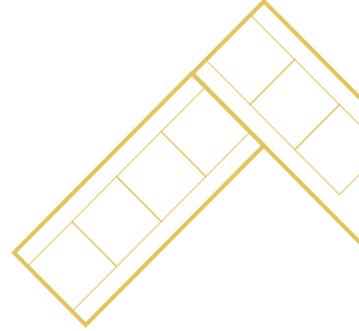
半肥瘦，指肥瘦肉各半，瘦肉爽脆，油脂拌飯；

梅頭，指梅花肉，通常呈兩節橢圓狀，肉質鬆軟，肉汁多；

叉尾，是蜂蜜流至叉燒底部後，再受猛火燒成的焦塊。

臺灣沒有這習慣，指定就不容易。久而久之，我就不點叉燒了。

所以，有時還是得自己弄。先把丁香、八角等香料放進醬油



以溫火煲煮，再混入南乳醬、胡椒粉、米酒、蜂蜜，將梅花肉醃漬一晚，隔天放進烤箱，就大功告成。加上香港常見的粗莖芥藍花，白飯則澆上以蔥蒜煮過的醬油，恍惚回到香港。

不過話說回頭，若以一頓飯為單位，相比只有肉和菜的香港燒臘飯，含三個配菜的燒臘便當還是比較滿足。



韓冬昇



個人簡介

運氣較佳時當了任飲食記者，運氣不滯時當了冷凍食品業務。喜愛探究菜式之間的幽妙異同，味道背後的美味邏輯，僅是因為希望吃得懂更多味道。總以為愛吃之人必有可愛之處，望能在異地與更多可愛之人在飯桌上嚐味談吃。

得獎感言

味覺從小就受粵菜薰陶的我，自是深韻粵菜的精髓，在異地也不免不時不習慣。但我以為，即使品味受口味影響，只要如實地面對味道，大抵能對面前的菜式，作一公允的評價。我相信，好味道，總是帶著一定的客觀性，能超越味道習慣的藩籬。但見不少人，帶著強烈的偏見，或執著於某種風味，或執著於味道正宗與否，沒有謙虛地讓舌頭凌駕腦袋作出恰如其份的判斷，這種自大，實讓人厭惡——尤其在飯桌上。

一開始閱讀，不喜歡作者以臺灣對決香港一分高下的邏輯來說哪裡的燒臘比較好或不會比較差，我認為食物品味是很個人的事。再讀幾次後，體會到作者透過燒臘描述了對原生地香港的鄉愁，尤其是那段在香港叉燒可以依「半肥瘦、梅頭、叉尾」來指定部位的詳細說明。圖片以香港只有肉和菜的叉燒飯來肯定臺灣含有三個配菜的燒臘便當讓人更滿足，進一步透露異鄉人日常覓食的心路地圖。



AWARD
LITERATURE