

移民誘因

都說過去這一兩年來香港人**移民台灣**的數字激增，我實在並不太感好奇意外。因為在種種猜度移民原因的探究過程中，最合情合理合法的解釋，就是遍佈台灣島內林林總總美食，肯定是最大誘因！

除了大家早已十分熟悉的大小夜市裡的滷肉飯、大腸麵線、蚵仔煎、麻油雞、當歸鴨等等民間美食，美女主廚陳嵐舒在台中開設的樂沐法式餐廳Le Mout，以台灣食材原料響應法國生活美學的精緻，開業以來一路好評。而曾經參與星級L'Atelier deJoel Robuchon 在台開業的游育甄， 放棄fine dining 路線，開設輕鬆進食的L'Air cafénéo-bistro，以鴨肝刈包、白松露粥革新傳統，打破規範。更年輕的Joel Chen 就遠赴北歐廚神René Redzepi 的Noma當實習學生，回台後以pop up table 私房菜形式讓食客分享他研發各種道地台灣食材的實驗成果……

所以當我們再一次談起亞洲味道，我們談的不止是滿佈大街小巷的各種早已深入民心的最接地氣的傳統飲食，不止是2007年《米芝蓮指南》首度出版東京版以及之後的充滿爭議的港版澳門版，不止是2013 年以來在新加坡由S. Pellegrino 和Acqua Panna贊助的首屆《亞洲50 最佳餐廳》的得獎結果，我們談論的應該是近年在香港出現的新一代農田保護復耕以及有機素食潮，談的是位處泰國的印度分子美食餐廳Gaggan、畫廊餐廳Eat Me，結合泰式家常菜，街頭小食和精緻宮殿菜餚的Bo.lan。至於檳城的數之不盡的街頭小吃、越南的牛肉河粉、印尼的沙爹烤串，都在傳統的基礎上由一代又一代新人給予當下演繹，都在以實踐回答舌尖的敏感需求：亞洲飲食文化永遠在變化衍生，每分每秒都有新滋味。

歐陽應霽 星期三至五見報