

# 在味蕾的國度,飛行



作者 / 葉怡蘭

出版社 / 正中書局股份有限公司

出版日期 / 2004/06/01

商品語言 / 中文/繁體

## ■ 內容簡介

美食，是進窺一個國家一個城市的最真實生活文化面貌的最貼近方法。

從食到飲，從食材、食物、食品到菜餚，從地域到場所，從料理風格、料理法到料理人，從採買到製作到品嚐……，任一最枝微末節的細項，都自有其畢生窮究不完的智慧學問與門道講究；而美食的旅行，更無異讓這已然極端深刻遼遠的版圖與視野更拓展、更延伸、更擴大，令人不能不為之深深陷溺而不可自拔。

在這本書裡，作者帶讀者到巴黎、倫敦、米蘭、香港等名城&新加坡、日本、西班牙、紐西蘭等國家，品嚐美食、認識當地最真實的生活，在美食的國度，做一趟真正令人回味無窮的旅行。

## ■作者簡介

葉怡蘭

出生於古都台南。中央大學中文系畢業。

歷任雅砌雜誌採訪編輯、室內雜誌編輯主任、Vogue雜誌採訪主編、明日報美食旅遊中心主任、壹週刊美食旅遊家居組主任。

目前是自由文字工作者：時報週刊〈說食在的〉專欄作者、樺欏文化總編輯、《Yilan美食生活玩家》電子報的創辦者與寫作者。

文字與攝影作品散見於VOGUE、GQ、ELLE、時報週刊、自由時報、誠品好讀、Mamamia、TVBS週刊、北京Esquire雜誌、廣州名牌雜誌…。

著有：《台灣生活滋味》、《享樂，旅行的完成式》、《玩味—Yilan的味蕾漫遊筆記》、《Yilan's 幸福雜貨鋪》等書。

## ■本書目錄

### <在味蕾的國度,飛行>目次 序

## ■ 美食的旅程

### 巴黎

■巴黎名勝咖啡館的早餐

■巴黎的時髦中國茶店

■週日午后，我在巴黎的冰淇淋島

### 日本

■來碗日本名人級速食拉麵吧！

■在東京下北澤吃廣島煎

■東京月島的美味什錦煎

■東京築地的松露玉子燒

■莎啞娜啦～羽田機場和果子

### 倫敦

■倫敦的英國傳統滋味

■倫敦的時髦中華味兒

### 米蘭

■早安！米蘭的卡布其諾

■義大利經典食材宴饗

## 西班牙

- 西班牙貴族美食家的家常饗宴
- 西班牙Vigo大嚼美味海鮮
- 到西班牙別忘採購美味食品

## 香港

- 香港銅鑼灣美食地圖
- 香港深水埗的美味豆花與精彩市場
- 遇見夢想中的食材店
- 香港澳門的燉奶與撞奶甜品

## 新加坡

- 新加坡河畔的印度料理
- 一個人的新加坡海鮮晚餐

## 紐西蘭

- 紐西蘭迷人新食風

## 其他

- 歐洲之星火車行
- 八國名廚高峰會
- 未來飛機餐
- 在37000英呎高空上暢飲葡萄酒

## 作者自序

### 美食的旅程

「你的旅行裡，好像絕大多數都以美食為主題？」從事旅行與美食寫作久了之後，難免常常有人問我這樣的問題。

認真想想好像也的確是這樣沒錯。這幾年，工作加上興趣，不知不覺中，美食，竟而成為我的大部分旅行裡，最最重要主要的一章。

我常常打趣著，每每整天兒大街小巷到處狂跑不是逛食品店麵包店巧克力店茶葉店起司店餐具店葡萄酒專賣店就是逛市場逛超市；而一日五六頓從早吃喝到晚的火焰大挑戰式陣仗，更是家常便飯稀鬆平常事。

「好像很辛苦呢！」偶而，有人聽了我的某段美食經歷描述後，會面露同情之色如是說。（不過說真的這種情況比較少，絕大部分周遭人還是以抱持著「天啊有吃有玩真是夠爽！」的又妒又羨態度者為大多數。）

當然是辛苦的！畢竟，旅行就是這麼一回事，無論所選定的主題為何，內容劃一、目標明確的「偏執式專注旅行法」，比起輕鬆隨性

走馬看花來，無論是行前準備行中執行與之後的整理歸納，複雜度瑣碎度操勞度，以及有形無形身體心靈的負載負擔，定然是以數倍計。

然而，辛苦歸辛苦，美食旅行卻依舊還是讓我長長久久衷心執迷戀不能捨。

我總是認為，在所有旅行項目裡，美食，是極其少數能讓所有的、人的感官都感受都享受都享樂的一項。眼耳鼻舌身意、色聲香味觸法……，皆有體會有領略有觸發有感動。（至少，最最無敵的，舌與味這部分，就應是其他娛樂項目所難以企及的吧！）

美食的領域也是森羅萬象包羅萬千的。從食到飲，從食材、食物、食品到菜餚，從地域到場所，從料理風格、料理法到料理人，從採買到製作到品嚐……，任一最枝微末節的細項，都自有其畢生窮究不完的智慧學問門道講究在裡頭；而美食的旅行，更無異讓這已然極端深刻遼遠的版圖與視野與眼界更拓展更延伸更擴大，令人不能不為之深深陷溺沈溺不可自拔。

而我總也認為，美食，是進窺一個國家一個城市的最真實生活文化面貌的最貼近方法。民以食為天，常日生活裡日復一日天天必然接觸必然實踐，於是，人之於食物上的如何對待如何呈現，往往寄託了這地方人對於生活對於人

生對於享樂的態度、看法、追求、渴望與夢想。

所以，這些年來，走了多少地方，便看了嘗了咀嚼了體驗了領受了多少生活美食大千風景；不管是法國的縱情但專注，西班牙的隨性而無入不自得，義大利的率真熱情投入，倫敦的時髦時尚自成一格，以至於日本的既冷靜世故又耽美，香港的喧鬧中見五色繽紛，紐西蘭的純淨中自有獨特見地……

所以，我在美食的旅程裡，在美食的國境與國境之間，留連徜徉神馳目眩，沒有止盡沒有邊界。



# 巴黎

## ■巴黎名勝咖啡館的早餐



Café Marly 攝影/Yilan

## ■羅浮宮裡的巴黎早餐■

我常常說，旅途裡，即使再忙再累，即使前晚再怎麼樣宿醉熬夜，我總還是盡量努力著不要太晚起，以便好好地享用一頓悠閒而美味的早餐。

旅行裡的早餐，可以不用太豐盛排場，

但也不忍太遷就草率。在我而言，一間還算優雅舒服的咖啡館、一處能有陽光灑落的露天或靠窗座位，一杯香濃的奶茶、一份好吃的麵包（當然如果還能夠是純然當地風味的早餐料理，那就更完美了……），以及一段不受打擾的悠然短暫時光，於願已足。

特別是在咖啡館文化極其發達的巴黎，我的許多美好的咖啡館體驗，絕大多數都發生在早餐時分。

尤其不少膾炙人口、已成巴黎到此一遊必不可少的名勝咖啡館，我總是情願選擇早晨、而不是想當然爾的午茶時段造訪，好能有效避開一近午后便絕對洶湧的觀光人潮，安靜體會貨真價實的巴黎咖啡館閒情。

而最近一趟倫敦／巴黎之旅，兩年來因公隻身闖蕩巴黎多次後，這回，另一半終於能夠隨行；遂而早早便承諾了，一定帶他前往探探，我最喜歡的，巴黎晨間咖啡館風情。

這回，我的首選是，我自己也還不曾去

過的，位在羅浮宮側翼長廊下**Café Marly**。——說來，最近幾乎每趟到巴黎，我都必不忘記抽空選個晚上時間前往羅浮宮，不為什麼、就只是想靜靜坐在廣場台階上吹吹風，欣賞由羅浮宮、玻璃金字塔、與遠方的艾非爾鐵塔、凱旋門、和巴黎無數燈火交織而成的醉人夜景。也因此，白日的羅浮宮於我，反而是相對陌生的。

所以，抵達巴黎的第一個早上，我們來到了**Café Marly**，趁著清早時間人客的猶然稀疏，恣意地選擇了視野顯然最佳的位子。

被許多指南譽為巴黎最佳景觀咖啡館的**Café Marly**，然餐點評價似乎一直都很不怎麼樣。也因此，刻意只點了簡單的麵包與熱飲，今早，享用重心且全擺在眼睛上就好。

啜一口茶，我舒坦地眯眼四望，深覺此景此境的確不同凡響：羅浮宮拱廊那雍容華美的結構與雕飾，配上咖啡館本身典雅裡透著時髦氣的陳設布置，加之從廊下座位角度看出去，恰恰將貝聿銘的金字塔與

羅浮宮的另一翼建築、框取成比例構圖氣氛均佳的一景，在深秋此刻格外質地爽淨的陽光照拂下，整個兒勃發著幾乎難以逼視的閃閃金光，真真是美得令人摒息。

遂而，早就忘卻了那以巴黎水準看著實平凡的baguette與可頌麵包的平凡滋味（但好在，像是Fouquet果醬、Mariage Freres紅茶、E' chire奶油等巴黎上等咖啡館的「標準名牌桌上配備」，此地一樣不缺……），此刻，我們不得不衷心承認，單單是立地條件上的無庸置疑得天獨厚，便足以讓**Café Marly**成為巴黎名勝咖啡館裡頭極其出類拔萃的一員了！

**Cafe Marly 93, rue de Rivoli, 75001 Paris T : 01 49 26 07 06**

## ■巴黎的時髦中國茶店

「有空的話，去探探那家茶店好嗎？」此趟歐洲採訪之行剛剛敲定未久，旅居巴黎多年的朋友捎了信來，提到巴黎最近話題正當紅火的一家中國茶葉專門店，據說是一位台灣女子開的。朋友知道我素來愛茶迷茶，旅行時分總是偷空四處尋茶訪茶買茶，遂而特意囑我前去瞧瞧究竟。

依著地址幾番尋覓，我來到了「**La Maison des Trois Thes**」，中文名為「桃花源茶坊」門前。嗯，果真是非常有味道的一家茶店呢！此行，從米蘭一路到巴黎，見識了不少時尚圈媒體圈炙手可熱的摩登漂亮店，然乍見此桃花源，卻依舊讓我眼睛著著實實為之一亮。

我想的確是非常機敏高妙地緊抓住歐洲刻正一片風行草偃無人能擋的東方熱了！寬敞挑高的店裡，紅磚牆、暗赭紅色水泥粉光地板、黑色金屬梯，配之木頭雕花門

扇、仿古實木櫃子、高背明式椅、黑陶大茶壺、舊青花小碟、老木碗、黑釉大陶缸、紫砂或朱砂宜興壺……；一排排黑底或綠底金漆、以磁鐵吸附於磚牆上的茶葉罐子，上頭端端正整毛筆隸書字黑寫著「白雞冠」、「芝蘭香」、「鐵羅漢」、「水金龜」、「太平猴魁」、「仙霞蘭翠」、「金壇雀舌」……等似是相識又不相識的奇種茶名。

——一點東方，一點西方，一點中國式的懷舊，一點法國式的極簡，外加一點台灣近十數年來漸次發展出來的新人文式優雅品茗趣味，整體交揉融合成一種，我覺得是非常此刻巴黎式的時髦氛圍，令人由衷嘆服。

滿懷好奇裡上前尋問攀談，長髮披肩的美麗女主人曾小姐果然是台灣同鄉，而且可結結實實是血統純正的南投茶家女兒出身。她說，原先本來在巴黎從事音樂工作，然而多年異地生活，飽嚙了喝不到真正好茶的痛苦，遂而毅然決然一腳踏入茶

店經營領域。

曾小姐說，目前，店內所展售茶款前後已達千種以上，且大多均是她每年一趟趟前往中國、台灣四方各地親身尋訪、蒐羅的成果。

也因此，攤開茶單來看，較之現有的巴黎與香港、台灣各地的茶葉專門店，桃花源的茶款除了產地上確確實實專注於中國、台灣兩地；在品項選擇方面，其廣度、深度、獨特度也極是令人印象深刻：

不僅白綠黃紅黑五大類、台灣廣東廣西福建江蘇四川雲南等各地各省涵蓋齊全，也頗多一般極難得見的茶葉；舉例而言，單以中國紅茶來說，較常見的祈紅、滇紅、正山小種之外，還有宜紅、蘇紅、桂紅、坦洋功夫……等幾乎只在書裡頭讀過的茶種；且一一攤倒出來觀察，香氣清晰葉形漂亮，且銀毫金毫畢露，頗能見出女主人於此中所投下的心血工夫。

整體看來，無怪乎桃花源能在近幾年狂襲歐洲的東方風潮裡成功崛起，令素來刁

鑽的巴黎品味人士們一時風靡；即連不少巴黎高級餐廳（據稱不乏米其林星級之流）也紛紛派了侍茶師來此上課見習，把桃花源的茶葉連同泡茶技法一起學師回去。

不簡單呢！看樣子，中國茶台灣茶在巴黎，可真是越來越驕傲露臉了！

**La Maison des Trois Thes:**

**33, rue Gracieuse 75005, Paris 01 43 36 93 84**



## ■週日午后，我在巴黎的冰淇淋島



巴黎的Berthillon冰淇淋島 攝影 / Yilan

星期天在巴黎，究竟上哪兒去好？

我想，這大概是困擾著許多遊客們的問題。商店、百貨公司十之八九都歇業關了門，好餐廳至少三分之一以上沒開；所以也難怪，每逢週日，香榭大道上的人潮特別洶湧，來來去去，盡是無處可去的觀光客，大道旁櫥窗邊長椅上百無聊賴地晃悠著東張西望著，一面搜尋著是否有一二例外開張的漏網店鋪（不知為何，通常是眼鏡店、化妝品店……），好能進去逛逛消磨時間。

我呢，博物館、市場、跳蚤市場之外，最近一回新發現的好去處是，位在塞納河中央的聖路易島。

聖路易島以一座聖路易橋與赫赫有名、身為巴黎聖母院所在地的西堤島相連接。這個從來造訪巴黎的觀光客絕不錯過的所在，就我所知，千篇一律的行程大約是，周遊西堤島上的聖母院一圈後，再過橋到聖路易島這邊來，依隨拿著小旗子的導遊或旅遊書的指引，朝聖一樣的，到島上的Berthillon店，花點時間排個小隊，買一球絕對是聲名如雷貫耳的Berthillon冰淇淋嚐個新鮮。

也所以，曾經經歷過一回這樣的觀光洗禮，令得我，好像打了一針免疫抗體一樣，好多好多年來，都不曾再動念想要重遊舊地。

直到去年，一樣是漫無目的的巴黎週日午后，初秋極端宜人的涼爽天氣與燦爛陽光裡，突然間很想要到河邊走走；於是，穿過因著部分店鋪仍然維持營業故而格外喧鬧擁擠的馬黑區，一路欣賞著該區裡無數牽著漂亮狗兒的漂亮男生伴侶，離了塞納河這岸，我再次來到了聖路易島上。

儀式一般地，我在橋邊冰淇淋店裡買了口碑最響亮的野莓冰淇淋，一邊兒品嚐著與記憶裡一樣濃郁甜馥的微酸爽口滋味，一邊兒漫步趑上聖路易橋。

一樣是熙來攘往遊人如織，然而，比起上一回來，氛圍整個兒都不一樣了！

也許是時近黃昏已然偏斜的陽光使然吧！橙紅色的霞光灑落在河岸四側、灑落在岸上極典雅但自在的巴黎建築上、灑落在遠方雄渾宏偉的聖母院上、灑落在笑意盈盈的周遭人們的臉上肩上身上，灑落在塞納河裡、繼而輝泛成一整片粼粼的波光……；而此刻，聖路易橋上不知打哪兒來的街頭藝人，正怡然自得地悠揚演奏著即興意味濃厚的爵士樂……

就在這一剎，滿心裡飽脹著一種奇妙的歡喜與感動，向來始終蠻習慣甚至喜歡一個人旅行的我，竟而第一次油然升起了一些些無處分享的寥落感……

於是起身回頭，信步彎進聖路易島裡逛逛。指南書上說，這裡是全巴黎最昂貴的

地段之一，有許多名人豪宅以及特色小舖座落在此。

的確是有不少美麗小店呢！尤其令我大喜過望的是，大多都是很小巧可愛的食品店，滿滿陳列著茶葉、果醬、糖果、餅乾、巧克力、橄欖油、整罐整罐光看就很過癮的醃漬蔬菜魚類……，看得出為了投合觀光客喜好，從店鋪裝飾到商品包裝都頗具風格，極是賞心悅目。

然而真正叫我大為驚異的是，冰淇淋舖子。一律都掛名Berthillon，幾乎每個街口每個街廓，三步五步一抬頭就是一家，有的附設在食品店、咖啡館旁，有的就是一小店一張吧台專賣；而且最最有趣的是，毫無例外，每家店門口都必定一串長長人龍，有觀光客、有當地人，有情侶、有朋伴、有父母親牽著推著小孩兒、也有單身一人抱著一只巨大保鮮盒，看來是打算一次採購一整星期的量回家慢慢消化……。

後來才知道，原來我兩次造訪的橋旁那家Berthillon並非本店，本店事實上位在島正

中央某處。然而也沒啥關係，因為島上的每一家Berthillon，冰淇淋也一定都由本店批發而來，品質、口味、價格均一般無二。

真是好有意思呢！想想一個城市裡，有這樣一座以冰淇淋舖子為最主要風景與座標、且風景如畫的冰淇淋島；而這城市的住民與遊客們，每逢週日下午，便必定要手牽手開開心心吃冰淇淋買冰淇淋去……

~ 嗯，不過是一個週日無聊觀光客的誇張想像罷了……

**Berthillon本店: 31, rue St.-Louis-en-ile, 75004**

# 日本

■來碗日本名人級速食拉麵吧！



前幾個月，在東京的便利超商裡，驚喜發現了一項很棒的商品－由日本拉麵名人大師級名店所出品的速食泡麵！

其實我想應該不是新鮮點子了。記得在台灣，很多年前就曾經看過掛名台南度小月擔子麵的速食麵。只不過，以府城鄉親眼光看來，這麵呢，除了肉燥本身的確應是度小月本來滋味沒錯之外，其餘，都與本尊相去甚遠，也難怪到現在，市面上似

是也絕少見其蹤跡了。

然而，到了向來研發創意、用心與生意頭腦一流的日本食品大廠之手，情況可大大不同。首先，在名店選取上，我所見的，就有由名人吉村實領軍、開創日本「家」系山頭、影響深遠的橫濱「吉村家」，由近幾年剛以帥氣新秀之姿飛快崛起的中村榮利執掌、走清淡高湯細麵路線的「中村屋」，以道地北海道旭川「本格派」口味聞名的「山頭火」；甚至，還有由廠商與美食雜誌聯手企畫，大手筆齊集了包括「必勝軒」的小林昌宏、「末廣家」的中田唱義、「13湯麵」的松井一之……等號稱「千葉縣拉麵四天王」，四家店分別貢獻出湯頭、醬汁、麵條、麵油等不同元素，合而創作出一碗速食拉麵……

都是拉麵界赫赫有名的紅火熱店呢！到這裡，卻俱皆一碗一碗融匯包裝成小小的速食碗麵商品，當然價格較之一般泡麵來也許稍貴，但經過名人美味加持後，身段

等級自然不可等同視之。

而尤其對我這始終沒有機會周遊全日本——朝聖的重度拉麵上癮者來說，更簡直夢幻成真一樣！等於是一回東京行旅，便得以蒐羅日本全國各大經典名店之味，揣在行囊裡帶回家慢慢享用。遂而，見獵心喜之餘，短短幾天行程裡，每回見到便利超商，便忍不住要衝進店裡尋尋覓覓還有什麼新口味；弄得抵台後行囊一打開，乍見半箱子都是麵碗，不禁莞爾。

——打開沖泡品嚐，我自己的感覺是，逼真程度極高！湯頭不用說了，真空包裡的濃縮油醬，在沸水的沖泡下，化開為一整碗濃冽醇郁、香氣撲鼻的麵湯，濃度、結構、滋味與拉麵特有的油脂感都十分豐厚突出；其他，在配料上也多見用心，蔥花、芝麻、海苔、叉燒甚至梅子、滷蛋一樣不缺；即連最困難的麵體部分，也勉力依照本店原來的麵條狀況研製，該細的細、該粗的粗、該捲的捲、該扁的扁，咀嚼間，雖無法百分百還它本來面貌，但Q



度咬勁都不錯，也算是意思到了。

若要勉強挑剔的話，我認為，單就速食麵本身表現，標榜濃郁湯頭的似乎比清淡類型的要來得討喜討巧。所以，濃厚豚骨鹽味的千葉拉麵四天王、標榜豚骨醬油的吉村家，就硬是比中村屋或其他關東風醬油口味更令人印象深刻。我想是，向來淡泊滋味裡，各種細節缺點往往更加無所遁形，所以，化身速食麵後，與原店原味相比擬下，差距自然更為拉大，這也是名人拉麵速食商品化後，總難免要面對的無可奈何處吧！

## ■在東京下北澤吃廣島煎

上週六，偶然間在我很喜歡的日本美食節目《料理東西軍》裡，再次看到了廣島煎（お好み焼）的出場，勾起了我極美好的回憶。

說來，最早，我之認識廣島煎，其實就是在這個節目裡呢！

「お好み焼」是日本特有的一種什錦煎餅，作法主要是在燒熱的鐵板上以鏟子將麵糊、蛋、蔬菜、各種海鮮肉類與調味醬等各樣材料混合煎成餅狀或糊狀的餅，且從東京、大阪、到廣島各地方都有不同的什錦煎的樣貌，十分有趣。——我自己常想，我們從小喜愛的小吃蚵仔煎，與日本的這種什錦煎餅就有某種血緣關係也說不定。

而這裡頭，我尤其感興趣的是廣島煎。比起東京、大阪的什錦煎來，廣島煎並不做事先混合動作，而是直接在鐵板上將材料一層層疊上，並反覆翻面使之熟透，因

而在技巧的講究與料理之際的戲劇性上無異更上層樓；且材料裡還多擺入拉麵，煎成山一樣厚厚高高，別具幾分關西豪爽氣，令我格外欣賞。

也因此，知曉了有這樣一種美味後，1999年的東京行，我和另一半便刻意尋找資料，看看有沒有機會嚐到這來自廣島的名物。

最後，我們選定的是位在下北澤北口車站附近的「おたふく」。

其實有點不大搭調呢！在洋溢著洋風異國氛圍，漂亮咖啡館、義大利餐館與小品生活雜貨店林立的優雅下北澤區，吃這一道事實上有點兒鄉氣的料理。然而，店門口長長的人龍，卻又證諸這小店在此區裡一點不遑多讓的旺盛人氣。

好容易排到座位，戴著頭巾的憨厚老闆大概很少看到一句日文也不會說的外國人吧，招呼起我們來顯得格外熱絡。點菜之際，偷眼瞄了隔鄰客人盤子裡顯然不小的

廣島煎份量，素來食量不大的我倆，立刻決定合吃一份就好。

比手劃腳確定了我們的確只要一份，老闆立時開始動作起來：鐵板上淋一杓麵糊以畫圓方式攤平抹開，灑上柴魚粉，鋪上厚厚一層高麗菜，點綴些許蝦子、墨魚、蔥花，鋪上三數片肥豬肉，兩隻鏟子兩邊一鏟，一個反手，煎餅飛快地翻了個面，稍微壓平後，原本攤在最底下的麵糊就此成為一張金黃香酥的餅皮蓋，巧巧妙妙地把之前高麗菜等佐料全壓覆在鐵板上燜燒。

接下來，老闆開始在另一側炒起麵條，然後，兩隻鏟子兜攏了，把之前的煎餅整個搬到麵條上頭，趁著麵條漸呈焦脆的空檔，在一旁的鐵板打了蛋，迅速煎成一張薄薄蛋皮，再次把炒麵煎餅整個兒疊到蛋皮上頭，再一個翻面，這回，是蛋皮變成頂蓋了；老闆快手快腳在蛋皮上抹上調味醬、灑上海苔粉、點綴上一點紅薑，以大鏟切分成四塊，推到我們面前，一氣呵成

痛快俐落，在我忘形的不停鼓掌喝采聲裡，一份廣島煎已然漂漂亮亮地完成！

真是好厲害的料理，我們當場嘖嘖稱奇不已。連串過程精精準準地把每一種材料都剛剛巧烹熟然後與其他材料緊密結合起來，環環相扣高潮迭起，非常高明！

至於滋味，則也是一樣在豪邁不羈酣暢淋漓中，依然展現著各種食材調味彼此攜手的和諧共鳴。

大快朵頤間，一個抬頭，我們才發現，自己的這一份比起其他客人的竟然巨大許多，想是老闆擔心這兩個不知為何只點一份的異鄉客餓著肚子所以乾脆來個溫情大方送吧！望著老闆豪爽的笑容，倒讓我們有些不好意思起來……

**おたふく：東京世田谷區北澤2-28-7 03-34852947**

## ■東京月島的美味什錦煎

始終對日本的鐵板什錦煎餅懷著極高度的興趣。

這種將麵糊摻和各種蔬菜雞蛋肉類海鮮食材與麵條、調味料一起在鐵板上用金屬鏟子煎成圓形或糊狀煎餅，洋溢著非常日本庶民味道的料理；且除了食物本身的多元融合滋味之外，製作過程中，無論是由老闆或是自己動手，那般歡樂喧鬧、動作聲音火光煙霧氣味一應俱全的戲劇效果與氣氛，也的確魅力獨具。

而這裡頭，除了將材料事先混合完畢、整個兒倒在鐵板上圓煎成餅、並塗灑上醬汁、美奶滋與海苔粉的大阪煎（お好み焼），以及藉著不斷層疊翻面、將材料堆疊修煎成山的廣島煎之外，更令我尤其興味盎然的，則還有特屬於東京的什錦煎—「もんじゃ焼」。

其實之前早已在電視上看熟了呢！據說

最早是零食雜貨舖子發明出來、專供嘴饞的小孩子們餐間充飢當零嘴兒のもんじゃ焼，煎拌程序本身也的確頗具遊戲感：

先把店家端上的一整碗公材料上方的蔬菜肉類海鮮與油炸酥、蝦米等食材撥出倒在淋油燒熱的鐵板上，用兩支鏟子拌炒至將熟狀態，將菜料撥劃至四周、使之形成外圍如城牆般的圓周狀，再將碗底的麵糊調味汁倒在中間，等到液體漸漸滾沸凝結黏稠後，以如畫「8」字一般的手勢，兩鏟合力將麵糊與周圍的菜料拌勻，並稍後待其略微煎烤一下，呈金黃略焦模樣，就可以舉起各人手上小如湯匙的迷你小鏟，將什錦煎從邊緣一片片刮剷起來大快朵頤一番了！

真是光看就覺得好玩了呢！也讓我十分好奇著，這看來黏黏焦焦的餅糊，嘗起來到底是何滋味。

也因此，趁著今年二月的一趟東京遊，我和另一半刻意大老遠搭了新落成未久、剛好將東京下町幾個重要美食區串連一氣

的「大江戶線」捷運，前往據稱是もんじゃ焼的發源地與高度集中地的月島一探究竟。

結果一時沒算準時間，晚間九點多風塵僕僕抵達月島，才大驚失色地發現一整街櫛比鱗次密密麻麻盡是什錦煎店面的街道上，半數以上的店家竟然多已打烊。倉皇中趕到旅居東京的朋友大力推薦、據說也是不少明星最愛的人氣店「錦」，門口店招燈已熄；厚著臉皮強推入門，好在店中還有人客，我與另一半立即使出渾身解數，厚著皮哀著臉比手劃腳雞同鴨講地奮力苦苦懇求，不多久便求得老闆娘心軟同意放行。

一入座，當下便點了各方熱烈推薦的「明太子日式年糕」口味，外加一份紅豆鮮奶油可麗餅當甜點。唯恐從不曾吃過東京什錦煎的我們操作生疏壞了大事，我們遂趁著剛剛因著店門口那幕煽情演出所醞釀起來的善意氛圍猶然暖熱當口，央求一旁的服務人員為我們示範一番。



結果果然與既往已然預習多回的印象一般無二，在笑容甜甜的服務生美眉極是熟稔俐落的煎炒下，一鐵板焦香漂亮的什錦煎瞬間完成。

而一鏟入口，大大出乎原先意料之外，味道極是不凡！甜脆的高麗菜伴著黏稠半溶的年糕與香鹹的明太子，濃郁但一點不膩的調味裡透著微酥透亮的焦氣，多重多樣的層次口感與關東料理所特有的似是單純卻又飽滿悠長的滋味，讓我們萬分傾倒、久久說不出話來。另一道紅豆鮮奶油可麗餅則雖相較下略略顯得平凡，但卻呈顯出另一番不同的、素樸紮實的甜美感，一樣頗為突出。

真是不負所望的迷人什錦煎呢！心滿意足出得門來，漫步在已然黑盡的月島街上，肚子雖說猶然飽脹著，我竟奇妙地，瞬間重又思念垂涎起，もんじゃ焼的美味了。

**錦: 東京都中央區月島3-11-10 +81(3)35348697**

## ■東京築地的松露玉子燒

瘋狂喜歡日式的厚煎蛋（玉子燒）。而且，一定要是那種什麼也不摻、什麼配料也不夾，純純粹粹單單純純的原味煎蛋。

也所以，簡直像得了強迫症一樣，每回上日本料理店，煎蛋，絕對是我不能不點的必備菜色之一。就連吃生魚握壽司，白魚、紅魚、甜蝦花枝貝類、發光魚類一輪點完了，最後，也一定要來一份煎蛋壽司、再搭一碗味噌湯，才算是有了一個飽飽的暖暖的美妙完結。

我想我是真心喜歡日式煎蛋那種極家常極素樸極淡泊極簡約，內在裡卻自有無窮豐富層次的迷人韻致。尤其好煎蛋可不是容易的，要濃郁裡透著清香、要飽滿裡依然多汁、要軟嫩裡仍有咬感，每一分細節，都是增一分則太腴、減一分則太單，點滴都不容馬虎。

也所以，雖是早早就買了專用的方形煎

蛋鍋在廚房裡備著，也蒐集了不少相關食譜；但也許是太珍視太挑剔了，我卻總也鼓不起勇氣來，自家裡動手試著做一次看看。寧願在貪饞想念得無法忍受之際，忙忙著出門，奔向中山北路林森北路六條通七條通八條通那些盤根錯節巷弄裡的小小館子，尋尋覓覓著，日本媽媽般親切和煦的動人煎蛋滋味。

遂而格外對日本當地根生土長的煎蛋感到好奇。特別是，各種相關美食文章或指南、資料常常提到的，東京築地的五十年老字號煎蛋專賣店「松露玉子燒」。據說可是一次使用6～8顆以上的嚴選優質雞蛋、加入家傳秘方醬汁所細細煎烤出來的道地關東風煎蛋。因此，趁著最近的一回東京行，我和另一半特意選了一天起個大早，直奔築地市場而去。

素有「東京之胃」之稱的築地市場，始終是我非常喜歡的一個市場。除了聞名世界的海鮮魚貨交易、以及品質一流價格卻極平易的超美味壽司店外，在我而言，這

裡，更宛如一處有聲有色有陳列有影像有演出的活生生日本料理立體博物館，所有曾相識或未曾相識的各種類各等級食材、食品都一一囊括在此。

而「松露玉子燒」，就座落於外市場的街巷之間。相較下算是一家規模蠻恢弘的店面吧！光潔亮麗的玻璃展示櫃裡，整整齊齊羅列的，全都是各種各樣的煎蛋，原味的、蔬菜口味的、雞肉口味的、栗子口味的、中華風口味的……，真箇是煎蛋家族全員大集合了！著實讓身為忠實煎蛋迷的我整個兒看呆了眼，完全無法做下抉擇。

於是最終還是決定回歸原味，我們買下了一盒原味的招牌煎蛋；並依隨美食書上的叮嚀，忍耐著揣入行囊裡，先不馬上享用，據說靜置一段時間後，風味更佳。

結果，一路行程奔忙，向來迷糊的我們，一直到隔日，已身在前往群馬的JR火車上頭了，才忽然記起身旁還有這盒煎蛋，忙忙地立即拆開了享用。

一嘗下，果然是隔夜之後所分外散發的和諧無間之味；但有一點點出乎意料外的是，質地並非如想像中那般吹彈得破的柔軟柔嫩，然紮實香Q的口感中，雞蛋與醬汁的馥郁香甜卻益發顯得結構分明、個性突出，越咀嚼越有滋味，繼而留下極綿長而深刻的印象。

真是好煎蛋呢！讓我的煎蛋上癮症，又更加沈重沈迷了……

**松露玉子燒: 日本東京中央區築地4-13-13 Tel:03-35430582**

## ■ 莎啍娜啦～羽田機場和果子

從今年4月18日起，中華航空與長榮航空的台北飛東京班機，將正式告別羽田機場，改與其他國際航班一起，由成田機場起降了。

新聞上說，這是代表著舊冷戰時代的結束，台日航空史上新紀元的開始。

我想算是好消息吧！然而對我而言，卻分外有著幾分不捨。

每回赴東京遊玩，我與另一半總是盡可能地選擇搭乘華航而非其他國家航班。其中緣由，可不全在於羽田與東京的地近之利，而是為著回程時刻，可以在羽田機場國內線大樓二樓的食品館裡大肆血拼一番！

這處食品館所展售的食品種類其實並不若一般日本百貨公司美食街來得繁多與豪華，較常見的海鮮製品、漬物等土產之外，其餘，便幾乎全是和果子天下。

但光這和果子部分可就真是精彩了！不

僅頗多東京極著名的和果子老舖諸如「清月堂」、「花園万頭」、「東京往來館」……等均在此設櫃，去年之前，曾在著名綜藝節目「電視冠軍」裡勇奪六連冠的和果子名品也可以在此覓得蹤跡。

而其中最令人窩心的是，此處的和果子專櫃絕大多數都提供試吃服務，讓不熟悉品牌與口味的外來客儘可以吃到滿意再掏錢包；在產品內容與包裝方式上也都特別考慮了旅客的需求，於品項以及冷藏與攜帶的便利上都顯得體貼許多；而且許多還特別針對機場客人推出只此一家、別無分號的「羽田機場限定品」，比方說時值草莓盛產季的此刻，不少舖子便特別推出了以整顆草莓做內餡的點心，紅濫濫的色彩與撲鼻的香氣，分外誘人。

也所以，雖然這裡的原先最主要目的應是提供前來東京遊玩的日本國人購買伴手禮返鄉餽贈親友，然到現在，據說就連住在東京的當地人，也常常忍不住搭電車來此處採買。

而對於素來最愛和果子的我們來說，羽田機場的和果子商場的存在，更成為一種莫大的便利與安心：從此，遊走東京，不需再四方奔波尋找各個和果子名店的蹤影、不需於購買之際緊張兮兮地一面估算比對回鄉日期與有效期限間的差距、也不需老是煩惱買太多太重提不動行李裝不下的問題；只要在回程最後時刻多留一點點時間，國外線櫃檯辦好check in後，幾分鐘一班的機場內循環巴士一搭，就可直奔國內線大樓裡的各大和果子專櫃，先整個試吃一遭略事選擇比對出下手目標，再迅速分頭排隊採買結帳打包；只要不買得忘我樂極生悲誤了班機，這為數不少的和果子戰利品，每每令我們於返抵國門之後，仍能享受甜美的東京滋味好一段時間。

而最近這趟，還偶然發現了該商場地下樓的西式食品雜貨鋪與西點舖也一樣頗有可觀，尤其是「Mrs. Elizabeth Muffin」的奶茶口味Muffin，非常濃醇馥郁的奶香與鬆軟的口感，很適合外帶一兩只上飛機充當餐後甜



點。

只不過，遺憾的是，4月以後，隨著起降機場的遷移，這種美味與採購樂趣，可都不容易了。

成田機場也有這樣的和果子商場嗎？貪吃如我們，已經忍不住開始四方探問了起來……

# 倫敦

## ■倫敦的英國傳統滋味

也許是獨特的民族性、歷史與社會發展等緣由所致，此回倫敦行前，閱讀搜尋無數倫敦美食相關資料，竟而發現到，各類異國飲食發展得五色繽紛百花齊放的倫敦，到了英國傳統料理上頭，不管是評價、地位或是受重視程度，都低落得令人大嚇一跳。

每每講到此，我最喜歡舉的例子是：美食領域裡頗具影響力的著名餐飲評鑑指南「Zagat Survey」的2002 / 03倫敦最佳餐廳排行榜上，前20名裡，但見法國料理日本料理義大利料理中東料理以至新派英國料理大家夥兒依次排了一輪，卻還不見任何英國傳統料理餐廳的影跡。

也因此，出發前數週，依照慣例預先擬定覓食行程，造訪計畫從榮獲米其林三星

黃袍加身的大廚餐廳、新派英國料理改革路上頗佔一席之地名廚小館，以至時髦日式拉麵館、中國餐館、法式烘焙麵包咖啡館……一一安排妥貼停當；唯獨英式傳統料理這部分，各種指南評鑑的分數星星讀了又讀比了又比，再對照看來似乎頗見高昂的價格，竟始終遲遲下不了決心。

## Cafe Fish

但既然來到此地，若錯過真正在地的傳統古早味，豈不是白來了這一遭？一直到抵達當地、放懷大吃數天之後，「到此一遊」心理下，我終究有了決定：那麼，就從最簡單普及、同時也似乎是最令不少曾經旅居彼地的周遭朋友們最是魂牽夢縈的常民小食「炸魚薯條」開始吧！

剛巧，才剛動念，便在某本指南上讀到下榻旅館附近有家價位合理、據說隸屬於倫敦炸魚薯條料理十分知名的Livebait連鎖餐廳旗下、且擅長以最簡單手法烹調新鮮魚類與海鮮的「Cafe Fish」，遂忙忙地去電訂

了位置，出門前往一探究竟。

來到目的地，發現是一家面貌上頗為新穎現代感、且人氣十足鼎沸的小館。安心落座後，稍微偷眼觀察各桌菜色狀況，我們點了招牌的炸魚薯條、歐洲極常見的奶油羅勒白酒煮淡菜，與清爽的Chenin Blanc白酒佐餐。

出乎意料之外的是，品質極是不凡！煮淡菜採用的是體積略小、但肉質豐厚的淡菜，點到為止的奶油與香料運用，使整體滋味十分鮮美香甜。炸魚薯條則更是突出，香酥得簡直像是中式油條般口感的金黃外皮，包裹著熟度恰到好處、非常多汁肥腴的魚肉，令素來其實並不愛炸物的我，也禁不住一口接一口，吃得盤底朝天仍覺意猶未盡。

## Rules

有了此番美好經驗在前，令我們勇氣為之一振，當下決議進一步朝較正式的英國

傳統餐館進軍，試試最經典的英式烤牛肉、約克夏布丁與野味料理。

參照了多份資料以及當地人的建議，我們選的是老派英國餐廳裡頭名聲極顯赫的「Rules」。Rules創立於西元1798年、據稱是倫敦目前最古老的餐廳。跨越兩個世紀的悠長歲月，時至今日，仍以最傳統道地的英國料理為標榜。其中，尤其自豪的是，由自有莊園供應、最富英國舊日貴族氣息的「Game Cookery」，也就是打獵所得的野味肉類料理；「英格蘭最後的野味」－擺在Rules店內明顯位置的宣傳DM上如是驕傲宣稱。

而店內裝潢也充分順應這樣的特色，古色古香美輪美奐的陳設擺飾裡，壁上牆間還掛了不少動物的標本頭像，呈現出宛如歐洲昔日貴族豪門的鄉間打獵別墅般的風格。

這樣的氛圍裡，我們的點菜內容當然也全以肉類野味為主：野鴨肝凍冷盤佐青蔬

沙拉與水果chutney、煎鵝肝佐鵝肝醬汁，以及不能不嘗的，英式烤牛肉佐約克夏布丁與馬鈴薯。

結果，重口味的野鴨肝與清爽的果味chutney搭配得剛好，鵝肝與鵝肝醬汁濃郁襲人，約克夏布丁酥脆噴香、肉質粉紅的烤牛肉軟嫩多汁；整體而言，雖說不見得有什麼令人拍案叫絕傾倒難忘處，卻也是四平八穩恰如其份，每個環節都展現了應有的水準表現。

所以，雖然在美食評鑑分數與潮流浪頭上或者不見得討好領先，然而，在我看來，倫敦的英國傳統味兒，還是蠻不錯的呢！

**Cafe Fish: 020-7287 8989**

**36-40 Rupert St. (Piccadilly Circus), London**

**Rules: 020-7836 5314**

**35 Maiden Ln. (Covent Garden), London**

## ■倫敦的時髦中華味兒

到倫敦吃中國菜？有沒搞錯？

這可不是我隨便唬弄你的。說來，早就以著精湛絕倫的料理口碑一步步洗脫流傳百年的美食惡名的倫敦，近幾年裡，在各色異國料理上更是尤其有著極前進領先的水準表現。而最近一趟倫敦遊，行前，還早就聽聞眾家朋友網友交口稱讚著，說倫敦的廣東飲茶點心，道地美味程度絕絕對對可與香港相匹。

聽得我好奇心大起，當下便摩拳擦掌躍躍欲試著，無論如何，一定要前去試試這倫敦的中華料理味兒。

只不過，一路行色匆匆，數度與屬意已久的幾家著名飲茶處失之交臂，也好在，當地中式館子樣貌極是多元，兩家偶然得遇的餐廳，我想較之形式傳統的飲茶來，顯然是毫不遜色了。

首先，是位在Chelsea的King' s Road、赫赫有名的時尚餐廳與食品超市Bluebird正對面的「New Culture Revolution」麵館—光看名字便知其野心不小。店內裝潢頗為明朗雅潔俐落，風格看來與倫敦極是雄踞一方的知名連鎖拉麵店Wagamama略顯近似，但比之後者菜單上日泰混血的駁雜氣，此處在中式血統的純淨度上似乎更多了些堅持。

我們點的是煎餃以及看來頗具鎮店招牌相的綜合口味湯麵。而一嘗之下，滋味也的確不俗，清淡但鮮美的湯頭、有點略軟但勉強還算恰如其份的麵條之外，片得薄薄的雞肉片與牛肉片從味道到質地均屬上乘；煎餃雖有點偏鹹，但皮Q餡香，以異域標準而言已是難得。整體而言，美味得乾淨爽然無負擔，我想可算是頗有新世紀健康清爽概念、極有師法學習價值的中式麵食吧。

然後當晚，則還在飯店櫃臺人員的熱心協助訂位下，我們有幸擠進了此刻倫敦最



in最紅火、據說由Wagamama的室內設計師Alan Yau's一手操刀的中餐館兼pub「Hakkasan」。

非常漂亮時髦的所在！流動著亮黃與青藍光暈的黝黯空間裡，一整片發光吧台與酒櫃，流露少許中國氣味的擺飾、木頭格扇門、窗花與形式簡古的桌椅，以及穿著入時的來客，整個兒交織成一種既前衛又異國的迷魅風情，看得出是最擅長操作各種流行與時潮元素的倫敦餐飲經營者的典型成功之作。

菜色方面則雖說不免如一般異地中國餐廳所常有的大江南北各省各系齊聚一堂，但大體走得也還是中規中矩的中式路線。

經過服務人員的推薦，我們選了琵琶鴨、炒大蝦、星洲炒米、酸辣湯與焦糖水蜜桃甜點等幾道菜。而為了與Hakkasan的摩登pub氣味相稱，則又另點了瓶型獨特的挪威氣泡礦泉水Voss、以及我很偏愛的Billcart-Salmon的Rose香檳佐餐。

令人驚喜過望的是，琵琶鴨皮酥肉嫩、多汁可口，星洲炒米乾爽彈牙、噴香有味，以辣油提點辣味的酸辣湯泛著明亮辛香、極是特色獨具，甜點則氣質上兼容中西，十分突出。

總的說，如果跳過絕對是倫敦高標準的嚇人價格不論，在我看來，這幾道料理，就算拿到台北，也絕對是上乘之作吧！

**New Culture Revolution**

**305 King' s Rd., London 020-73529281**

**Hakkasan: 020-79277000**

**8 Hanway Pl. (Tottenham Court Rd.), London**

# 米 蘭



## ■早安！米蘭的卡布其諾

曾經說過，旅行時分，早餐，往往是我必然絕不錯過的享樂時光。

尤其是在類似巴黎、紐約、香港這樣的大城市裡，清晨時刻，趁著觀光客猶未甦醒之際，我喜歡走進某個街角巷口、看來似乎有一點點兒忙碌的咖啡館，找張桌子坐下，和或悠閒或形色匆匆的當地人一起，以一杯茶或熱可可、一份簡單但有當地特色的餐點，一起迎接一天的開啟。

好像因此而能夠多感受到些些許、特屬於這個城市的氣味與脈動，遂每每能令我在忙碌的旅程中仍舊甘心早起，且一日一日始終樂此不疲。

而這回，我來到了米蘭。此趟，雖說短短僅只三數天的停留，雖說採訪行程忙碌滿檔；然而，依然心心念念著，渴望能夠找出一點自由時間來，享用一頓米蘭的早餐。

翻看手上的兩份指南，不約而同地，都提到城西南處，一家開張於上個世紀、名字叫「**Pasticeria Marchesi**」的小館，據說麵包甜點餅乾俱是一流，且還是該區居民與上班族們最愛前去速速解決早餐的地方。看得我當下躍躍欲試不已，一得了空便立即趕早搭車前去。

結果是一家外貌古色古香、看起來像是糕餅店加上義大利特有的立式咖啡吧的小店；假日早晨時刻，果然整店裡一片喧騰熱鬧著，擠滿了三五成群開開心心談天說地喝咖啡吃早餐的當地人們。

而我，一方面滿懷新鮮、一方面卻開始狐疑猶疑著，究竟要如何在這一張桌子椅子也沒有、且櫃臺吧台糕餅台結帳台均各自分立的所在，吃到我想吃的早餐。

也許是看出了我的困惑，義大利人素來的熱情天性，周遭人們紛紛轉過頭來開始指手劃腳教我如何點餐。原來是，得先到結帳台買單，持單據到吧台點咖啡，到麵包櫃自己用夾子取麵包、托在餐巾紙上，再回到咖啡吧這邊來，領了咖啡，吧台人群間尋個空位一站一靠，便可以大快朵頤一番。

真是有趣呢，我隨即依著大夥兒的熱心指導，點了指南書上說絕對不可錯過的招牌卡布其諾、一份可頌、一份水果塔。

只不過，由於先前一路從麵包甜點做得爐火純青的巴黎吃將過來，相形之下難免覺得麵包點心水準平平而已；然這杯卡布其諾，既是原汁原味出身義大利米蘭名店，可就的的確確不同平常了：咖啡滋味一點不見焦苦、溫和醇郁香氣悠遠，奶泡則打得綿細潤澤，二者上下相加相乘，交揉成令人忍不住想要用力鼓掌的美味。

又多了一次難忘的異地早餐經驗！米蘭

早餐老店熱騰騰熱鬧的迷人氛圍裡，我一邊兒享受絕佳咖啡滋味，一邊兒悄悄地心滿意足洋洋自得起來。

**Pasticeria Marchesi**

**via Santa maria Alla Porta    Tel: + 39 2 862770**

## ■義大利經典食材宴饗

晚餐接近尾聲時刻，甜點送上之前，侍者將起司車從遠方緩緩推了過來；車檯上，超過數十種以上、來自義大利各地各種型態各種樣貌大小各種氣味的起司，堆堆疊疊團團緊簇著山一樣高，上頭標示著起司名稱的小黃旗子遍插如森林一樣；叫人一面興奮著炫惑著，一面張惶猶疑左右為難著，進餐氣氛瞬間達到最高潮……

盼了好久，我終於趁著最近的一回歐洲起司採訪之行，第一次，踏進了義大利國境。雖說只有米蘭一地短短三四天的停

留，然畢竟早已夢寐多年了，遂而從風景建築人文到時尚藝術lifestyle，都讓我留下極深刻的印象。

這中間，工作緣故，整體說來最是近距離全面體驗的，自然是義大利的美食。而這其中，則特別以米蘭的Boccondivino餐廳最是令人難忘。

Boccondivino的型態十分特別，沒有菜單，原則上以該店精挑的義大利火腿、起司為主軸，中間再穿插蔬菜、前菜、義大利麵與義大利燉飯、甜點；且每一道都有侍酒師代為安排搭配脾性最適合速配的義大利葡萄酒。總之，上什麼就吃什麼，十分乾脆爽利有特色。

「這是一家可以好好品嚐義大利經典食材食品與葡萄酒的餐廳！」同行一位十分熟悉米蘭的朋友說。

而當日，人一落座，沒過多久，端將上來的蔬菜冷盤果然就先聲奪人地讓人眼睛一亮：體積不小的碗公裡，整棵西洋芹、整根胡蘿蔔、整顆紅甜椒、整串紅蕃茄、

整朵紫萵苣，插插堆堆盆栽般一整叢繽紛盛放著。滿懷新鮮新奇裡，學著隔壁桌客人的吃法，我們也極率性地一整根一整顆拿起來大口咬下，宛如水果般的生鮮甜美滋味，剎時引發陣陣驚喜讚嘆。

接下來，在氣味頗濃、與之前蔬菜的清新口感形成強烈對比的酥炸羊起司以及肝醬麵包前菜後，期待許久的火腿推了過來，在侍者的高明刀工下，片成薄薄如紙的形色火腿一種一種一片一片次第排放在眼前的白盤上；總共約八到十片左右，分別來自義大利大江南北不同區域不同製法；簡直火腿盛宴一樣，有的清爽有的鹹重有的滑嫩有的柔韌耐嚼。

這裡頭，我最喜歡的還是聲名最響亮的帕瑪火腿，覺得在柔軟裡有著幾許回味無窮的優雅氣質；還有另一種是僅取火腿的肥白部分，看似油肥但入口後不但一點不膩，QQ的咬感裡，還慢慢在舌面上緩緩融化成一股悠長的餘韻，更是令我萬分傾



倒。

然後，一道由紅椒口味的刀切麵與綜合蔬菜口味的燉飯所組成的拼盤之後，起司上場了，幾經猶豫，考慮到已經飽脹的胃口，我僅選了以細繩懸吊熟成、味道溫和愉悅的Caciocavallo Lucano、紅椒口味的Pepato Ragusano，以及義大利起司裡最廣為人知的Parmigiano Reggiano（就是一般熟知的帕瑪森起司）等三種；而也不負所望，果然還是Parmigiano Reggiano的多元多層次的豐富芳香最是出眾。

葡萄酒的搭配上也極為出色：有的散發著櫻桃與煙燻的香氣，有的擁有絕佳的單寧與緊實的結構，有的在圓潤順口裡洋溢著莓果、木頭與青草氣息；就連甜點Tiramisu，侍酒師也精心挑出了一款來自托斯卡尼的甜白酒與之相佐，讓我們在再一杯接著一杯漸次累積出的醺醺然裡，充分領略了義大利葡萄酒的多樣迷人風致。

**Boccondivino**

**via G. Carducci, 17- 20123 Milano 02-866040**

# 西班牙



## ■西班牙貴族美食家的家常饗宴

簡直像是從**AD**雜誌原樣搬下來的歐洲古典宅邸一樣呢！

去年，一趟西班牙採訪之行，沾了同行的美食天下雜誌總編輯素綾的光，有幸獲邀到西班牙著名美食與廚藝家Clara Maria Amezua位在馬德里郊外高級住宅區的家中作客。來到門口，電影也似的，碩大的門緩緩打開，車子循著院內車道一路前行，穿過寬闊的草坪與林樹後，一幢有著翠綠

藤蔓寫意地滿爬牆窗、高貴靜雅然一點不誇張豪奢的房子出現在眼前，令我們不禁如此嘖嘖讚嘆起來。

世家出身的Clara Maria Amezua在西班牙美食界擁有很高的地位與知名度，不僅經常遊走世界各地從事美食的寫作、評論、教學與考察工作，還開設了自己的廚藝學校與風格獨樹一幟的連鎖餐具與廚房工具專賣店「Alambique」。

而Maria的家裡，不管是一層套著一層、似乎有點曲折神秘感的居家格局，雅緻裡透著貴氣與悠長的年歲痕跡的典麗家具瓷器銀器畫作陳設品，櫃上几上與AD雜誌豪宅一般無二、層層疊疊落落一連檯堆砌鋪陳成整片的各色器物擺飾書本，圖書館一樣滿架滿桌盡是書香的書房，過道上一整座好美好罕見的古董藍紋瓷器壁爐，廚房裡垂垂掛掛一整壁的好漂亮黃銅鍋子、古董青花盤子、甚至來自中國の木頭粿模……；的的確確流露出另一番系出名門、不同平常的高華氣韻。

尤其面對著綠意花意盎然、不時有香草香料氣息飄然其間的寬大院落的戶外起居空間與餐桌旁，竟還有一座小巧但規模形制俱全的石砌烤爐，想想，冬日陽光普照的某個午后生起火來，一面烤點噴香的麵包什麼的，定然別有一番情趣吧……

而當日，就在後院的這處戶外餐桌上，在香檳、西班牙紅白酒、看來都頗有出處身價的餐具器皿、繡著英文字母縮寫的餐巾的圍繞，以及身著畢挺雪白制服的侍者的穿梭服務下，就著微涼秋日裡的溫暖晴陽，一頓家常中仍見身段排場的午宴，於是就這麼悠閒展開來。

青翠沙拉佐油醋汁、非常具有西班牙傳統味道的燉蔬菜、番紅花香料燴雞肉佐白米飯，甜點是糖煮蘋果佐香薄荷、咖啡巧克力千層雪糕與手製餅乾……；菜色其實並不繁複，但簡約裡卻一一吃得出獨到的巧思與功力，不愧為美食家的私房家廚菜

單，美味得極是舒坦宜人。

我想是，從空間到菜色到氛圍，整個兒交織成一種，美食家多年凝聚積累而成的，雍容高貴卻從容深厚、自有見地想法在其中的迷人生活氣味；也讓我因而由衷領略到，印象裡總是大刺刺隨性率性的西班牙人們，自在卻細膩優雅的另一面。

## ■西班牙Vigo大嚼美味海鮮

2001年初秋，清晨微雨裡，因採訪之故，我來到了位在西班牙西岸的Vigo海港。

Vigo是目前歐洲最大最主要的漁貨交易市場，每年有高達13萬公噸的魚貨在此流通。而每日早晨時刻，港邊魚市裡，總是聚集了來自全歐各地無數生猛魚貨，一列列一攤攤，以喊價拍賣方式進行交易。

而我，置身在這喧嘩熱鬧的市況裡，鮮活撲鼻的魚腥氣中，乍見這許多形形色色或熟悉或不熟悉、或曾謀面或從未見過的各種魚蝦蟹蚌，滿心滿懷的新奇興奮，令得我不禁一面不停地「這是什麼？那是什麼？」「這怎麼煮？那怎麼吃？」問個不休，一面相機快門啪啦啦地響動著迅速謀殺了好幾卷底片。

好容易一圈遊逛完畢，又接連著走訪了幾個漁場加工廠，說真的，看了這麼多生的熟的肥碩鮮美的海鮮，怎能不垂涎三尺腹鳴如雷呢？也好在，正在暗暗嘴饞之際，隨行接待的當地工作人員宣布，要帶我們上館子吃海鮮去！

用餐地點位在Vigo市區外圍的一處海濱遊憩區。時過中午，原本陰沈連綿的細雨已停，暖亮的晴陽正從雲隙裡一點一點地透出臉來；海邊的防風林樹下，因而開始有了閒步嬉遊的人群。

我們所在的「Timon Playa」餐廳，則座落於一連排濱海別墅之間，店內裝飾十分簡

單，但四圍俱是大片大片的落地玻璃窗，將戶外天開地闊的海天沙灘景致全數收攬了來，十分宜人。

隨後端上的海鮮料理，從水煮的新鮮螯蝦、蟹、Barnacles等海鮮，極具在地特色的Grlacier餡餅、濃郁鮮美卻極爽口的龍蝦飯、以至餐後的蛋糕甜點拼盤，也均呈現著與店貌一致，乍看似是單純無華、但內裡卻滿滿盡是上天眷寵恩賜的無上豐沛寶藏。

而這其中，我尤其印象深刻的是Barnacles這道佳餚。Barnacles是一種貝類生物，據說全世界僅見於Vigo所在的Grlacier省一帶海域，十分珍貴稀有；故而價格也極高昂不可攀，秋冬產季一公斤市價約1000元西幣左右，逢到聖誕節前後，更往往高漲到25000元之譜，頗令人咋舌。

然而，單單從其黝黑小巧、形如一種肢狀物的外觀看，也實在很難想像這是一種可食用的海鮮。

我們模仿當地人的樣子，笨拙地手執頭

尾兩端，稍微一扭一轉，將裡頭可食用的貝肉部分小心抽了出來，壯著膽子送入口中，出乎意料之外的是，肉質極為甜脆甘美，且帶著一點點海水的微香微鹹，煞是迷人。

也因此，待猛然回過神來時，眼前竟已然不知不覺地堆疊起一座小山也似的吃剩的殼，但我卻還是如過年看電視閒嗑瓜子般，上癮了一樣一口接著一口總是停不下手。

如果真的有癮頭可糟糕囉！我們互相打趣著，一來價格絕非等閒，二來，離了Vigo，可要到哪兒才尋得這樣希罕的美味呢？

**TIMON PLAYA**

**Rua de Canido, 8 36331 Vigo +34 984 49 08 15**



## ■到西班牙別忘採購美味食品

西班牙隨處遍見的Tapas小酒館。一天裡，幾乎大多數時間，都可以看到吧台邊擁擠著滿滿的人群，一杯酒、幾碟Tapas，悠悠閒閒消磨去許多時光。而小酒館吧台上常常可見聲勢浩大的Tapas陣仗，尤其是稍具規模的店家，菜色往往從蔬菜肉類到魚類海鮮、從煎的炸的炒的烤的燉的醃的到水煮的涼拌的煙燻的……內容多樣變化多端，總令初入寶山的遊客們見獵心喜之餘，不知不覺便點上一大堆。

我總覺得，到西班牙遊玩，最可能碰到的旅行危機，不是信用卡刷爆，不是聞名遐邇的橫行扒手或搶匪，而是行李超過航空公司的重量限制以致上不了飛機！

追究罪魁禍首，當地沿街可見、價格和設計一樣迷人的衣服鞋子皮件之外，最是不可承受之「重」，說來還是各種各樣的優質食材食品。

這裡頭，除了一般較為知名的葡萄酒、橄欖油、番紅花，尤其令人眼睛發光食指大動的，還有形形色色的蔬菜罐頭、油漬魚罐頭、火腿……。

在西班牙，這個農牧漁業極度發達的國度，為了讓這許多大地所賜予的豐富物產與美好食物能夠得到最完全的利用，從很久以前，農家們便始終有著把蔬菜魚類肉類經過加工再製處理，以能長年保存的傳統。

到現在，隨著時代的進步，這樣的傳統漸漸發展成規模完整的食品加工業。隨著不同蔬材魚材肉材的收成或捕獲季節的依次到來，每一年，都有大量的加工食品在為數眾多的各種大型工廠或小型工坊被完成，然後行銷全國以致全歐洲全世界。

以此行我們所造訪的幾處知名食品加工業重鎮來說：比方位在西班牙北方主要蔬菜產地Navara省中心的著名食品加工品牌「Rosara」，便專門將當地生產琳琅滿目的各類蔬菜如白蘆筍、甜紅椒、朝鮮薊、胡蘿蔔、玉米、蕃茄、四季豆、青豆、扁豆……等，高溫蒸煮殺菌後真空裝罐行銷各地。

而除了一般食品加工廠普遍推出的食品罐頭外，Rosara也頗重視經過精心烹調而成、具有家庭手工風味的料理完成品或半成品的開發。像是一道西班牙餐桌上極常見的佳餚－填餡紅椒（在紅椒裡填入龍蝦泥、小麥粉、葡萄乾、蘑菇、香料等多種餡料再予燉煮，非常辛香美味），在這裡也發展出罐頭商品，消費者買回家後，只要直接打開罐頭、稍作加熱或調理，便可以立即上桌食用。

再如位在西班牙西北部的漁港－Vigo，這個歐洲最大最主要的漁貨交易市場，每年高達13萬公噸的巨量漁貨裡，據說，有不小的比例就會直接在Vigo當地製成冷凍品或加工半成食品：像是以橄欖油與紅辣椒粉烹調而成的章魚、酥炸墨魚圈、炸蟹足、炸魚塊、烤淡菜、甚至現成的Paella西班牙海鮮飯……等，也是稍做加熱或調理就能立即食用。

而有趣的是，這些極度普及的加工食品，目前，也逐漸成為當前西班牙國民美食的重要支柱；不僅一手撐起當地極具代表性的Tapas文化的半片天，更讓素來生活得極為悠閒隨性的西班牙人可以輕輕鬆鬆信手拈來就變出一頓大餐。

而對於身為觀光客的我們而言，每每在當地超市或食品店貨架上，見到漂漂亮亮的玻璃罐子裡，整齊浸漬著一根根一枚枚肥碩飽滿、且味道均極新鮮甜美的白皙修長豔紅欲滴翠綠可人的白蘆筍、朝鮮薊、甜紅椒、四季豆，以及肥腴鮮美的鯷魚、鮪魚、沙丁魚……，更是恨不能一罐一罐通通都買回家來，餐桌旁架子上一一擺上去，當裝飾當正餐都一樣過癮！

## **不可不買的西班牙加工食品**

### **蔬菜加工品**

**尤其以台灣較少見的甜紅椒、白蘆筍、朝鮮薊最抵買；且買回家後，只要瀝去水分倒進盤子裡，三數種稍做組合搭配，淋上橄欖油醬汁，便是一道美味開胃菜，非常方便。只不過，這類商品通常重量驚人，所以採買時記得一定要考慮一下航空公司的行李重量限制問題。**

### **油漬魚罐頭**

**如鮪魚、沙丁魚、鯷魚等，口感鮮美，作為冷盤、沙拉的配料或拌炒義大利麵都十分好用。還有一種珍貴的鰻魚苗，肉質纖細柔軟，值得嚐嚐看。**

### **伊比利火腿**

**也是西班牙Tapas不可或缺的明星佳餚。在西班牙大多數的餐廳和小酒館裡都可以看到整隻的風乾火腿，現切現吃，十分過癮。其中，特別是以珍貴稀有的伊比利黑毛豬製成的Iberico伊比利火腿最是膾炙人口。而Iberico本身也有等級區分，其中，若有Bellota標示，指的便是用在樹林裡半野**

**放、吃橡實增肥長大的黑毛豬製成的高品質頂級品。上好的Bellota油花分佈均勻美麗，肉質細緻肥腴，滋味極鮮美雋永，絕對令人一吃難忘。**

### **西班牙食品哪裡買？**

**在西班牙採買加工食品的最方便也是最佳地點，當屬幾乎每個主要城市中心都有據點的El Corte Ingles英國宮連鎖百貨公司附設的美食精品店。這些通常位於該百貨公司超市樓層的食品店，大多蒐羅了西班牙各地的優質食品，從火腿、鵝肝醬、油漬魚罐頭、蔬菜罐頭、一直到橄欖油、葡萄酒、陳年酒醋、番紅花……均一一包括在內，品項繁多且品質不錯。**

**建議最好是在上飛機前一天或當天再去選購，最能保持新鮮。若是行程緊湊，馬德里國際機場也有小具規模的食品店數家，可在此把握最後補貨時機。要是買了火腿、鵝肝醬等，謹記最好沿路小心冷藏（飛機上可請空服人員為你放在機艙裡的冰塊保存盒中），以免油脂融化減損風味。**

# 香港

## ■香港銅鑼灣美食地圖



常常有人問我，去香港遊玩，訂旅館時選擇哪一帶落腳最好？毫無例外，我的回答必然是，如果沒有刻意想要體驗半島或洲際或麗嘉或或君悅或香格里拉等頂級豪華飯店風情，那麼，銅鑼灣，絕絕對對是我心目中的第一首選。

在很多人的印象裡，銅鑼灣是香港最著名的流行服飾的採購天堂。的確，這兒還真蠻像是台北東區與西門町的綜合體，大型商場、日系百貨、風格品牌店，以至齊集了萬年或西門新宿一類跑單幫型委託行

的小型商場、甚至便宜小攤雲集的街市，在此一應俱全，對於深好此道者而言，確實過癮萬分。

但於我而言，銅鑼灣，則不折不扣是個香港庶民美食雲集之地！

或許是因著高度商業化與人潮集中的緣故，同屬都會繁華精華地段，我覺得，和相對身段高貴的中環、觀光意味濃厚的尖沙咀十分不同，銅鑼灣似乎顯得常民氣質濃厚；於形色在地美味上，遂也因而格外豐華薈萃五色繽紛多元綻放。

首先，最吸引人的是，香港不少赫赫有名的美味熱店，在銅鑼灣也常都有分店！連台灣都已是街頭巷尾舉目可見的許留山不必提了，其他如我始終蠻喜歡的「文輝墨魚丸」、杏仁糊核桃糊芝麻糊一級棒的「大良八記」、很有茶餐廳氣氛的「杏花樓」甜品、聲名如雷貫耳的澳門「義順燉奶」、龜苓膏的元祖創始店「恭和堂」、以至中國茶極專門的「茶藝樂園」與「邀



月」茶館……；前陣子，據說連令我萬分傾倒的深水埗「公和荳品」也將跨足此區，無比堅強無處能敵的鑽石級美食陣容，真真是不出此區，即可一舉囊括吃盡各種香港經典好料了。

更值得一提的是，銅鑼灣也是我始終深感興趣的香港麵食的一級戰場。舉例來說，以時代廣場為軸心，前方是一枚雲吞裡足可包進三隻鮮蝦的「珍味」、隔鄰為曾獲得香港美食大賞的「池記」，右方街巷內，則是湯頭與銀絲細麵滋味雋永的「何洪記」，三家雲吞麵名店三足鼎立，每每令我因而顧此失彼左右為難不已。即便不想吃雲吞，往左一拐、堅拿道上走一小段，也還有「江仔記」的好魚蛋粉可以選擇。

其他小吃小食也頗見獨到，比方專賣個頭巨碩、號稱全港最貴的上等話梅的「么鳳」，生意好得嚇人、港式奶茶特好喝的「金鹿茶餐廳」（奶茶果然還是要人氣旺

盛的店家才最夠味），位在文輝對面、上海式飯糰與豆漿頗有特色的「香港上海麵家」，一一都是我每回必訪之所。

而就算只是想要隨性逛逛，時代廣場右側一帶街巷內，也多的是中國食材南北雜貨大聞蟹店、甚至市場，季節時候對了便可以盡興飽覽一番。

也因此，若問香港此行何處不容錯過，不懷疑，往銅鑼灣直去便是！

## ■香港深水埗的美味豆花與精彩市場

說也奇怪，不知為何，也許是出乎整個城市對於好甜品、好糖水的普遍執著喜愛吧！我總是覺得，在香港，碰到好吃豆花的機率，比起台灣要來得高出許多許多……

總是很容易地，便在當地某個人氣不錯

的甜品店裡，遇上香嫩軟滑、豆味馥郁、且確定絕不是用洋菜或果膠胡亂唬嚨算數的傳統味上好豆花；而且，一如香港甜品素來變化多端的特性，人客們常常還可以任意選擇這豆花要搭配蓮子薏米雪耳還是芝麻糊核桃糊……，非常暢快過癮！

也因此，偶然間，在指南上讀到位在香港九龍半島偏北方的深水埗有一家專賣豆腐花的「公和荳品」，便心心念念著無論如何一定要前去品嚐一回。

其實對深水埗素來好奇已久了。這個素以時裝批發、電腦與周邊配件、電子零件、舊貨雜貨、平價電器、手機攤商雲集薈萃而聞名的區域，不知怎的，我卻老是時不時地在各種香港美食好店推介資料上頭看到此區之名，令我不禁對於這裡的美食潛力分外好奇。

也所以，趁著此番訪港之便，我刻意抽了時間前往一探究竟。

首站當然是仰慕已久的公和荳品囉！座

落於熙來攘往的街市人潮與商店間的這家小店，也許是因著正值早晨買菜時間，店前攤子上聚集了不少採買豆腐、豆朴（類似我們的油豆腐）回家調理午餐晚餐菜色的主婦們，此起彼落的寒暄、問價聲，洋溢著幾分鮮活熱鬧的親切人間煙火氣息，十分迷人。

而一嘗之下，熱豆腐花與一樣列為鎮店招牌的煎釀豆腐果然是一絕！前者，吹彈可破入口即化的滑嫩裡，配上清爽微甜的糖水，整體透著極為溫潤細膩、綿綿悠長不絕的芳香，非常迷人；覺得比起台灣幾處極出色的古早味豆花來，呈現的是另一派和煦內斂的溫雅氣質。

煎釀豆腐則是在豆腐裡填入蝦泥餡料後，以鐵板煎成金黃，吃來在好豆腐素有的淡泊香嫩裡，還多了蝦的鮮甜與油煎後特有的酥脆咬勁，真箇是個性、特色兼具！

據說，與一般我們較熟悉的港式原木桶豆花不同，公和的豆腐花向來盛放在重達

150斤的瓦缸裡，保溫效果絕佳；再加上至今仍然堅持以傳統老石磨磨豆，遂而多年來，始終保留了豆腐花一貫的濃郁香氣與細膩質地，難怪令我如此深深傾倒難忘。

大快朵頤後，為著少許消化一下有些飽脹的肚子，我沿著北河街、越過地下道往前行去。穿過擁擠著各種電子電器雜貨攤子的鴨寮街後，我驚喜發現了，一整區蔓延數條街廓以上、豐富程度在我的香港印象裡絕對名列前茅的傳統市場！

真是一派富饒壯麗景象啊！行步其間，形形色色各種各樣的香港常民料理食材，一家店接連著一家店，無比繁盛繁華鬧熱滾滾地延伸著羅列著遍佈著：一整攤子姹紫嫣紅翠綠的蔬菜辛香作料、一整攤子懸著鋪著的各式醃鹹魚、一整攤子蝦麵蛋麵米粉烏冬河粉、一整攤子一片片一長條紅豔豔垂掛而下的豬肉舖子、一整攤子一箱箱一籠籠濺著著漫著濕答答水淹滿地的各色張牙舞爪的魚鮮蝦蟹蚌螺……；一時看

得呆了，一不留神，還差點兒迎頭撞上正打身邊轟隆呼嘯而過的一推車剛剛開膛破肚三四隻粉白血紅堆疊橫陳的巨大肥碩豬隻……

回過神來，我繼續移步前往也是位在北河街上的「生隆餅家」，買幾個據稱本地少數仍以正宗小陶鉢盛造的道地「鉢仔糕」以及以薑糖、南乳、豬肉製成的家常手製「雞仔餅」；甜甜嘴、定定神，讓這樸實紮實風味獨特的香港街頭傳統小食，為這趟精彩絕倫的豆腐花與市場之旅，劃下一道甜馥馥的完美句點。



**公和荳品 香港深水埗北河街118號 TEL : 852-23866871**

**生隆餅家 香港深水埗北河街68號 TEL : 852-23601359**

## ■遇見夢想的食材店-香港「有食緣」■



這真是我夢寐以求想要擁有的一家食品食材店呢！關於我剛剛才探訪的、香港中環的「有食緣」。

第一次留意到這家店，是在店主黃雙如於壹週刊所開設的食譜專欄上。

據週刊的作者介紹與網路找得的資料上說，黃雙如出身香港著名地產商鄧鏡波世家，原本從事律師與投資顧問工作，在家族極端精緻講究的飲食傳統薰陶下，除了練得一手好廚藝之外，在食材上更是一意精挑細選、絕不遷就。後來，還在香港中環開了高檔雜貨鋪「有食緣」（英文名為Bon Bon）。

而這個專欄，說實在的，剛開始讀時不

免覺得形式有點兒奇怪，我想應是從香港版壹週刊原樣搬移過來的吧！一週一個食譜，在文字說解與廚藝創見上頗能見出作者的獨樹一幟的美食眼界與烹調功力，然所用食材卻往往專專點明了非某個品牌某個出處不可，疑惑之際，再一細讀，才發現末了有句附註：「想購買xxx可向香港『有食緣』訂購……」，讓人恍然大悟之際又不禁為之莞爾一笑。

但好幾期看下來，漸漸發現，黃雙如所點名的不少珍稀材料，從法國布列塔尼與日本沖繩島的頂級海鹽、法國E'hire高級奶油、義大利的Basalmico陳年黑醋、中國的野菇、西班牙Lleida的特級橄欖油、以至台灣台南的新高醬油與西螺的壺底油、日本的香港的生醬油老醬油……，竟然大半與我自家櫃子裡冰箱裡素來蒐羅珍藏的好貨、或是夢想清單上所列名的品項極為近似。

好奇之餘，我於是藉著最近一次訪港之便刻意前往一探究竟。

結果是非常漂亮非常光潔敞朗項目齊全



琳琅滿目的一家食品店呢！看慣了國內走零售路線的進口食品行舉步維艱的辛苦經營，也曾在自己的網站上極克難式地做過零星的精選食品銷售，乍見「有食緣」的規模，對於店主的恢弘手筆與雄厚實力，以及過人的勇氣與用心，不禁深深感到既豔羨又欽佩。

再一一細細瀏覽端詳，商品的廣度、深度、獨特度以及獨樹一幟的挑貨眼光與個人風格，也讓我忍不住再三讚嘆不已。前面所列的那幾項之外，比方西班牙伊比利火腿、美國的野米、日本的拉麵、希臘的百里香蜜核桃蜜、中國的野菇、北京六必居的臭豆腐與桂花糖蒜、台灣的豆簽……；當然，香港人慣常煲湯使用的各種上級乾貨藥材花材，中國各地的香料、醬料、茗茶，以至美食世界裡最頂級最昂貴的象徵食材如松露、鵝肝鴨肝、魚子醬、藍山咖啡豆、魚翅、燕窩、陳年老普洱茶與六安茶……，甚至是黃雙如個人用得習慣上手的WMF與Le Creuset鍋具、雙人牌

廚房刀具、在此也一應俱全。

而幾樣店裡自製的特色商品，例如以野菇、蝦子、番紅花與海鮮等材料製成的麵條，以及黃家數十年家藏的鹹青檬、陳年四季桔（1962、64、65年份）、陳皮（1964、76、79年份），據說得買滿港幣兩萬元才能獲贈一罐，更是讓人印象深刻。

我想，只要是喜歡美食、只要是稍有心於料理和食材的人，都會覺得，這樣一個店，真箇是個人的願望夢想之所鍾吧！

要到什麼時候，在本地，才能出現一家台灣的「有食緣」呢？出得店門，我於是如是由衷地期許期盼著……

**有食緣 香港皇后大道中50-52號陸佑行地下 852-25236565**

## ■香港澳門的燉奶與撞奶甜品

還記得小時候讀《紅樓夢》，第19回裡，提到奶媽李嬾嬾賭氣把寶玉特意留給丫頭襲人的一碗「酥酪」給吃了，差點鬧出一場是非……。當時翻看前後文與註釋，只大約得知應該是一種跟牛奶有關的點心，然而，究竟是怎麼樣的一種美味兒，可以惹得這般軒然大波呢？卻令我始終深深好奇著。

後來，開始在北京館子裡吃到「奶酪」、在廣東館子裡吃到「燉奶」，這累積許多年的困惑才終於有了解答。

果然是一道迷人甜品呢！把原本液態的牛奶，以蒸燉或是注入凝結元素的方式，巧妙使之固化了，口感層次剎時整個兒立體起來，讓原本就很喜歡牛奶的我，每一回品嚐都讓為之滿足陶醉不已。

而這裡頭，我尤其喜歡的，是香港與澳門兩地十分馳名的雙皮燉奶與薑汁撞奶。

不知為何，這兩地的美食實在令人著

迷；每每叫我每一年每一季都忍不住戀著  
唸著魂縈夢牽著好想再去一回。特別是中  
式甜品的部分，這樣多的品項花樣這樣多  
細緻的手藝，更是令我懷念不已。

而今年春末的港澳之行，我便有著兩回  
與這類牛奶甜品的美麗遭遇。

一回是在澳門議事亭前廣場的「義順牛  
奶公司」分店，那一碗蒸透了熱騰騰出爐  
的燉奶，散發著濃郁襲人的奶味，口感則  
是又綿又細軟滑噴香，給了我極其深刻的  
印象。

可惜的是，當天除了燉奶之外，一樣著  
名的招牌薑汁撞奶已經賣光了，令我於大  
快朵頤之餘，不免留下些許悵憾。

也好在，隔兩天，渡海赴港之後，聽聞  
旺角彌敦道上有家專賣薑汁撞奶的「葫蘆  
館」；既是標榜專賣一味，想來比起一般  
甜品店來應該更加功力獨到才是，聽得我  
於是一刻也坐不住，忙忙地立刻動身前往。

結果是一張不過三數張小桌的方寸小店。老闆娘十分和氣慈藹，見我這異地人不斷問東問西，遂特別許我進櫃臺裡頭一探究竟：

只見她把些許薑汁倒在碗內，滾燙的牛奶在兩個奶壺裡交互傾倒過幾次，使溫度降到剛好程度後，一個翻手，把牛奶衝撞入碗內，快手小心攪拌兩下，一眨眼，牛奶與薑汁已然瞬間混合凝結成布丁一樣的固體狀態了。

真是厲害功夫！我一面讚歎著，一面用小匙舀入口中，嗯～軟嫩襲人的奶香裡，尚透著微微辛香辛辣的薑氣，較之燉奶來，又多了幾分清新醒脾，十分過癮。

真不愧是連飽嚙了山珍海味珍饈極品的寶玉公子也為之牽腸掛肚的美點呢！我想。

葫蘆館  
義順牛奶公司

香港旺角彌敦道562號B鋪 852-27705150  
澳門議事亭前地7號A 853-573638

# 新 加 坡

## ■新加坡河畔的印度料理



印度烤餅 攝影 / Yilan

跨入21世紀前夕，2000年的最末一天，因為偶然間抽中了一張當地旅館的住宿券，我和另一半來到了新加坡。

而在這短短三天兩夜的盤桓裡，我總是一再覺得，新加坡，可真像是一個大型的遊園地呢！

不管是因地緣、歷史等因素所造成的多民族共處交揉融合而致的繽紛多元文化面貌，不管是井井有條的嚴謹統治下所展現

出的乾淨清明平安喜樂景象，不管是因著當地政府在觀光發展上的不遺餘力所極力烘托出來的遊樂氛圍遊樂氣息遊樂行程遊樂節目……

尤其處身世紀交替時刻，不再有去年邁入千禧年的當口、對於隱隱然可能發作的千禧蟲危機所衍生的種種不安，這時刻的新加坡，處處張燈結綵，街上身畔隨時擁擠著川流不息著無數早已蓄勢待發準備加入跨年倒數吶喊的興奮住民與遊客……

這的確是一個，遊園地也似的城市哪！我不禁再次深深讚嘆著。

就在這當口，照著旅遊指南上的指示，我們來到了赫赫有名的觀光客雲集景點—新加坡河畔的Clarke Quay與Boat Quay兩個碼頭區。

這兒可是新加坡的夜生活重鎮呢！鄰近新加坡河的出海口、古早時候原本是極重要的貨物集散地的這個所在，經過完善的規劃與改建後，現在，由西到東，沿河兩岸，

閃亮亮如白晝的夜燈下，林立著無數風格特殊的美麗小酒館與餐館。特別是家家比鄰而接、臨河而設的露天座區，一朵朵帆布陽傘下搖曳著星般點點燭光，在河水的映照下，在徐來的清風裡，凝聚成一股熱帶地方特有的歡樂悠閒情致，十分迷人。

吃什麼好呢？喧嘩的人聲與音樂聲中，我和另一半一面閒閒晃悠著、一面東張西望尋找晚餐地點。泰國菜、印尼菜、印度菜、南洋菜、中國菜、義大利菜、海鮮、燒烤、啤酒屋……，新加坡特有的民族大熔爐景觀，再一次，在這裡展現無遺，卻也令得我們更加左右為難起來。

那麼，就印度菜如何？印度人口頗眾的這個城市，想必印度料理水準一定不差。

最後，我們選的是，位在Boat Quay的北印度料理「Kinara」。打開菜單，雖說認識的印度料理字彙不多，但在侍者的協助下，我們還是努力地從羊肉咖哩蔬菜咖哩坦都烤雞咖哩螃蟹外加兩種烤餅一杯Lasi優格飲料……熱熱鬧鬧點了一大桌子。



結果，真是辛辣非凡呢！與台灣的印度餐廳相比下顯然剽悍許多、足能將人一擊倒地的襲人勁道，令我們頓時舌上冒火頭髮生煙。

然而，辣雖辣，卻非常奇妙地異常順口。尤其那逼人的辣裡，尚猶白跳躍著赤道陽光般亮晃晃洩達鮮明的多重香料滋味，用香Q的烤餅滿沾著送入口中，格外豐富飽滿耐人尋味，令得我五臟六腑四肢百骸都彷彿跟著味蕾一起震懾醒覺過來，既刺激又滿足！

餐後，熱情的老闆還邀約我們到廚房參觀；熱烘烘的印度傳統烤餅爐子旁，大廚一面配合著快門與閃光燈的節奏，一面將麵糰甩入爐中，再用兩隻長叉將烤好的餅剷出，不但身手俐落，且表演架勢十足。

真不愧是新加坡啊！甘心情願地霹哩啪啦按掉一堆底片之餘，我們不禁相對微笑起來！

**Kinara**

**57 Boat Quay Singapore 049846 Tel : 65-5330412**

## ■一個人的新加坡海鮮晚餐



新加坡的椒鹽大螃蟹 攝影 / Yilan

前幾月，出差緣故，我再次來到了新加坡，這個我印象裡宛如遊園地一樣，乾淨美麗彷彿歡樂處處的城市。

班機的安排，工作開始前，我還有將近大半天的空檔。因是舊地重遊，不想如往常一樣，給自己一定要「做些什麼看些什麼吃些什麼」的壓力；遂而，旅店裡稍事休息過後，附近流連半晌，方決定獨自前往較熟悉的Boat Quay駁船碼頭一帶散散步、看看向晚水色。

或許是時已近黃昏吧，素來熾熱的熱帶高溫已然不再逼人，碼頭兩岸，乘著水面從海那邊兒一路吹過來的習習涼風，拂得

我爽然暢快不已。而原本景致就頗悠閒宜人的Boat Quay，因著2001年初由當地郵政總局歷史建物改建、外型極是恢弘典雅的Fullerton酒店的落成啟用，整體氣質氛圍於是更加氣度雍容起來。

信步走入Fullerton，我一面閒步其中，一面左右端詳欣賞著古蹟建築體與新穎現代設計間的和諧交融揉合；一時興起，還到整體風格頗具時尚前衛氣質的飯店酒吧「Post Bar」的裡間沙龍處坐坐小酌了一杯。

舒服的微醺裡，肚子也隱隱然有些餓了起來。嗯，吃什麼好呢？Boat Quay一帶素以餐廳眾多聞名；然而此際的我，略略高昂的食欲與冒險玩心作祟，當下決定，乾脆隻身遠征生猛海鮮頗具盛名的「東海岸海鮮中心 East Coast Seafood Centre」，一嘗上回不小心錯過的新加坡特色佳餚「椒鹽螃蟹」去！

酒店門口攔了計程車，車行間，趕緊打聽覓食門道，「不用擔心啦！」華語說得流利的司機豪氣十足地爽快保證：「每一

家都好吃的！你要是不放心，店門口觀察一下，看哪家人多，進去就對了！」

假日的東海岸海鮮中心果然遊人如織，一連共八家海鮮餐廳，傍著海灣邊兒一字排開，每一家都是鬧熱滾滾。我徐步穿梭其間，幾經比較，發現末尾的「珍寶海鮮樓」不僅人氣興旺，排隊人龍更已蔓延蜿蜒成長長一列，想來是個不錯的選擇，遂立即趨前問座。

「一個人？！」才開口，櫃臺小姐顯然一驚，「不必排了，直走進去就好……」再一回頭「喂，她一個人而已，給她找個位子！」果不其然，才一踏入店廊，便有一位笑咪咪的服務阿姨迎上來，領我到戶外區一張小桌處坐下。

稍微看了菜牌、和服務人員稍微討論後，一個人吃不了太多，決定海鮮就要醉蝦以及以最上等、體型碩大的斯里蘭卡蟹烹製的椒鹽螃蟹兩道就好，至多再點一碗碗仔翅、一份椰子水佐餐。

等待時刻，抬頭四面看看，這才發現之

前櫃臺小姐的驚訝所為何來。原來左右前後人客們莫不是四六成群、甚至扶老攜幼十數人團團圍坐一桌歡樂用餐，而這會兒，見我這單身一人入座，且正都報以好奇但善意的微笑……

莞爾間，菜餚開始送上。不愧是熱帶國家，椰子水可是一整椰子開了殼插上吸管新新鮮鮮就喝的。醉蝦則先以一只連蓋玻璃小鉢活跳跳裝了端到眼前，一杯酒嘩地淋下，按緊蓋子幾下搖晃，再端回廚房烹熟；而滋味呢，則是清甜爽脆裡泛著淡淡的酒香，十分迷人。

之後，重頭戲椒鹽螃蟹上場，果然名不虛傳好大一隻巨蟹，週身被辛香撲鼻的漆黑胡椒泥掩埋了大半，氣勢極是不凡。刹時叫剛剛才十幾隻大蝦、一碗碗仔翅、一球椰子水落肚，已然略有飽意的我不禁悄悄倒抽了一口冷氣。

再偷眼瞄瞄四周，不知是否心理作用，總覺得隔鄰人客們眼中的笑意似乎更加深濃了……這怎麼行，說什麼也不可以丟咱們

台灣女生的臉！我當下打疊起精神，立即持螯大嚼起來。

真是好吃耶～才一入口，我便驚喜著喟嘆起來：肥腴的斯里蘭卡蟹果然不負盛名，再加上蟹殼蟹腳都已稍事拍裂，黑胡椒香料恰如其份地滲入肉中，黑胡椒暖熱溫和的辣氣與蟹的多汁鮮甜巧妙融合在一起，非常引人入勝；令我於不知不覺間，便風捲殘雲一掃而空。

蝦足蟹飽謝過店家付帳出門，為著消化一下飽脹過頭的胃口，我沿著海堤、於徐來海風中散散步；一波波的浪濤在黝黑夜色裡發出寧靜的拍岸聲，恰與岸上繽紛炫麗交織成一整片的海鮮餐廳霓虹燈相映成趣...

一個人的海鮮之夜，著實別有一番悠然況味呢！

**珍寶海鮮樓** <http://www.jumboseafood.com.sg/>  
Block1206 East Coast Parkway #01-08,  
East Coast Seafood Centre , Singapore Tel : + 65 4423435

# 紐 西 蘭

## ■紐西蘭迷人新食風



各式紐西蘭起司 攝影 / Yilan

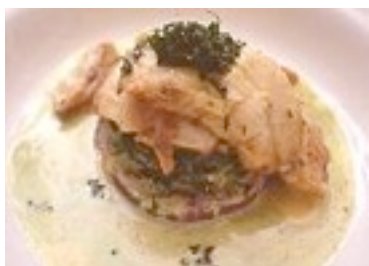
「真是出乎意料之外的好吃啊！」這回，行旅紐西蘭途中，每到用餐時間，心裡頭常常由衷湧起這樣的歡喜讚嘆。

陶波湖上現釣的彩虹鱒魚生魚片

在一般想法裡，或許多少會認為，美食歷史與傳統悠久深厚的國度，才能衍生出令人折服讚嘆的料理；然而，紐西蘭，以

及近幾年在國際美食風尚裡也頗佔一席之地  
的澳洲、加州等標榜無國界融合風格的料理，  
應該是整個兒打破了這個定見。

尤其以近來剛剛造訪的紐西蘭來說，我的感覺是，掙脫歷史、傳統的包袱，反而使得紐西蘭料理因之得能恣意而率性地，於各種料理國界、文化與潮流之間自由穿梭來去，展現出一種無入而不自得、無可羈束的創意活力。



Hapuka魚與Peru Peru芋佐奶油醬汁（Esplanade Hotel）

當然，品質絕好的食材，是這其中最重要的基礎。得天獨厚的地理環境與自然條件所造就的、溫和但富於變化的氣候，以及遍佈全島、肥沃豐饒的火山灰土壤，令紐西蘭成為農業與畜牧的天堂，孕育出形形色色豐碩且品質極佳的好食材來。

最重要的是，紐西蘭天生病蟲害極少的天然優勢，加之當地人堅持信守到近乎固



執程度的生態生機環保概念，使紐西蘭的農產與畜產甚少受到化學物料的侵襲，不管是素來聞名遐邇的牛羊肉類、乳品，海鮮與種類繁多的水果、蔬菜、香料……，單單純純潔潔淨淨的本來面目本來滋味，只消稍微水煮或炙烤甚至生食，那般好似睽違許久、出乎自然本有的柔嫩鮮美香甜，便足以讓人久久難忘。



黃鰭鮪魚佐燜青蒜與法式香醋檸檬奶油汁（Mudbrick酒莊）

也所以，行程裡。每每和餐廳主廚們聊起個人做菜理念或心得，幾乎從無例外，每個人都必定非凡自豪地先從：「將我們紐西蘭所擁有的眾多優質食材做最大的發揮！」開始講起。

至於在廚藝上，歐洲殖民背景，與鄰近亞洲、美洲、太平洋諸島的立地條件，以至紐西蘭人因著對生活本身高度專注的興趣與投入所延伸而出的、對飲食風尚所長

久養成的好品味與敏銳觸角，使紐西蘭從食材種類到烹調風格都顯得格外五色繽紛多元多樣、兼容各國各地之長。

比方說，來到奧克蘭Devonport島上的Stone Oven麵包咖啡館，一抬頭，櫃臺後方的菜單看板，烏龍麵、味噌、泰式酸醋醬汁等東方料理名詞，便理直氣壯地夾雜在各個麵包三明治沙拉菜餚項目之間。



碎火山豆脆皮炸羊起司佐油封蕃茄&沙拉（Esplanad Hotel）

附近的Esplanade旅館餐廳所特別推出的，以小份量、多菜式組合而成的主廚品嚐套餐裡，一道將紐西蘭特產的小龍蝦與黃鰭鮪魚製成炸蝦天婦羅再淋上以蝦乾、芝麻、麻油、海苔與醬油製成的醬汁，全然西方的外型與概念裡卻含藏著東方式的素材與調味思考，而結果則是完全的和諧與美味。

奧克蘭碼頭邊Cin Cin餐廳，將野菇、蕃茄、花椰菜乾、帕馬森起司與頗有東方風

的五味鴨肉組合成一道刀切義大利麵，煞是有趣；而另一道甜點中，則囊括了大黃（一種發源自中國、但目前盛行於歐洲，多半用來製作甜點、果醬與派類的酸味蔬菜）、米、椰奶、椰糖、焦糖、酥皮、香草莢、冰淇淋……，一一思考追溯這些素材的本來身世源頭，可得花上好多時間。



以香草、鮮花為素材組合而成的英式下午茶席（Herb Haven）

還有位在奧克蘭前往Rotorua路上，由熱愛herb植物的女主人所一手構築、為原野林園所環繞的美麗花園咖啡館Herb Haven，各式親手培育的香料與herb加上蔬果製成的茶點和果醬、chutney醬（原名Chanti，是一種源自印度的醬料，通常會有洋蔥、大蒜、香料與蔬果，概念上很像鹹的果醬，可搭配麵包、馬鈴薯與起司），親切但優雅細緻自成一格的味道，令人由衷印象深刻。

紮根於純淨自然，繼而自在遊走於潮流與國界之間，紐西蘭的美食著實迷人。

清新優雅的紐西蘭葡萄酒

料理之外，紐西蘭的葡萄酒，也是此行的絕大驚喜。

事實上，紐西蘭的葡萄酒釀製歷史不過數十年，然而，極端優越的地理與氣候條件加之釀酒人的努力，使當地葡萄酒短時間內就在國際酒壇上備受矚目。目前，比較知名的產區包括北島的Waiheke Island、Hawke's Bay、Gisborne、Wairarapa，以及南島的Marlborough、Nelson、Canterbury等地。

與位置上十分鄰近、走濃厚風格的澳洲葡萄酒非常不同，紐西蘭的葡萄酒特別有一種純淨纖細、但又不刻意獻媚討好的清新氣質。我尤其喜歡的是其他新世界葡萄酒區較不強調、但在紐西蘭卻分外突出的Sauvignon Blanc白葡萄品種與Pinot Noir黑葡萄品種所釀造的白酒與紅酒。前者多半洋溢著一股澄澈的、森林般的青草氣息，後者則常散發出細膩優雅的果香，十分迷人。



來自Maborough產區的紅白酒

也因此,從相似的風格出發,紐西蘭葡萄酒與一樣走自然簡雅路線的紐西蘭美食自是格外速配。我自己的經驗是,Sauvignon Blanc白酒與鮮甜芳香得令人驚異的當地蔬菜,細緻多變的Chardonnay白酒與飽滿肥腴的各式海鮮,Pinot Noir紅酒與幾乎一點不見腥羶、柔嫩可人的小羊排,便都是令人難忘的搭配。

### 紐西蘭好餐廳一覽

**Esplanade Hotel :**

**1 Victoria Rd., Devonport Tel : +64 9 4451291**

**Stone Oven Bakery and cafe :**

**5 Clarence St., Devonport Tel : +64 9 4457732**

**Cin Cin :**

**99 Quay St., Downtown, Auckland Tel : +64 9 3076966**

**Mudbrick :**

**84 Onetangi Rd., Waiheke Island Tel : +64 9 3729051**

**Chopsticks :**

**1147 Amohau Street, Rotorua Tel : +64 7 3478011**

**Herb Haven :**

**114 Plantation Rd., Te Kauwhata, Tel : +64 7 8263031**

# 其他

## ■歐洲之星火車行



最近，因著一次從倫敦到巴黎的行旅，嘗新心態所致，我與另一半，首度搭上了聯繫英國與歐洲大陸、橫越英法海底隧道的歐洲之星（Eurostar）火車。

這會兒，向來旅行裡習慣在舟車飛機的花費上極盡慳吝節之能事的我，原本已然對於捨了說不定會比較實惠的歐洲境內飛機票而略有志忑，再得知負責交通訂票事宜的另一半訂的竟然還是比普通二等艙價格還高了不少的商務頭等艙（Business First）座位，我不免有點兒犯嘀咕起來。



「試試看嘛，你不想坐坐看湯姆克魯斯在<不可能的任務>第一集裡頭搭的那種漂亮車廂嗎？而且還附帶一餐，不會太不划算的啦！」向來對火車旅行充滿憧憬的另一半好言相勸。

「那個應該是豪華頭等艙（Premium First）吧，大明星才有那個命坐！」雖說聽得有點動心，我卻還是忍不住出言搶白了一番。

言猶在耳，然而當日，當黃白相間的漂亮列車緩緩駛進月台，身著畢挺黃色西裝制服的隨車服務人員站在車門前一一禮貌迎客；當走進列車，乍見明顯寬敞許多的車廂裡，兩兩相對的座椅間一方寬大的桌几上，一盞還頗有幾分歐洲古典氣味的檯燈正散放著暈黃的柔光，恍然間好像還真與電影中的幾幕場景略相近似；令還正絮絮叨叨著心疼車票的我也不禁稍稍有些飄飄然。

車行間，一面欣賞著窗外丘陵起伏有致、時見牛羊於草原間悠閒吃草的美麗英

國鄉間景致，一面揣測著，進入據說全長31英里、平均深度為海平面下約150英呎的海底隧道，究竟是怎麼樣的光景時，服務人員的詢問聲在耳邊響起：「飯前要不要來點香檳？」嗯，真是不錯的開場陣仗，我定睛一看，是評價還不錯的Pannier香檳，遂立即要了一杯，放懷品飲起來。

不久，餐點隨而送上，是一套三道，含前菜、主菜與甜點的正式套餐；前菜是由朝鮮薊、李子蕃茄、甜椒與白煮蛋組合成的沙拉佐法式醬汁，甜點為杏桃杏仁塔，主菜則分別有：雞胸肉佐蕃茄白酒茵陳蒿醬汁與番紅花飯、香煎烏魚佐檸檬奶油醬汁與義大利麵餃、以及香蕈羅勒義大利餃佐藍紋起司醬汁與菠菜.....等共三種選擇；就連佐餐葡萄酒（紅白各兩種選擇）也是迷你瓶整瓶供應；看來排場較之飛機商務艙來似是毫不遜色。

而也許因著事先並沒有抱著太高的期待，菜餚水準竟都頗令人驚喜。沙拉前菜蠻清爽入味，烏魚與雞胸不僅沒有一般飛



機餐主菜常見的乾涸失水，恰到好處的熟度與還算軟嫩多汁的質地，在恰如其分的醬汁搭配下，整體而言尚稱可口。

上過飯後茶與咖啡不多久，在經過一段水泥灰色甬道後，火車轟然駛入海底隧道，長達20分鐘時間，窗上俱是漆黑一片。等到再見天光時，車外景象已然丕變，秋天的法國田野，感覺上似乎更多了幾分放曠蕭索氣息。

「怎麼樣？很值得吧？」此時，身畔的另一半突然開口，語氣裡明顯透著幾分洋洋得意味道。而我呢，心裡雖然服氣，臉面上卻一點不肯認輸，只得不置可否地聳肩微笑起來……

**歐洲之星網站：**

**<http://www.eurostar.com/dctm/jsp/index.jsp>**

## ■八國名廚高峰會



今年八月中旬，偶然接到來自新加坡航空的電話，問我有沒有興趣前往新加坡，採訪該航空公司的「新航國際烹飪專家團」（**International Culinary Panel**，由來自法國、美國、英國、澳洲、日本、香港、印度等地共8位國際赫赫知名主廚所組成的機上餐飲顧問團）一年一度於當地舉行的「機上美食研討會」。

我於是迅速上網查看了一下資料，當下驚喜發現，8位主廚來頭不小：從擁有法國米其林餐飲指南三星榮譽的 **Georgs Blanc**（法國）與 **Gordon Ramesay**（倫敦），曾多次獲得該國或當地年度最佳廚師獎項的 **David Burke**（紐約）、**Nancy Oakes**（舊金山）、**Dietmar Sawyere**（雪梨），以及來自京都歷史最悠久料亭「菊乃井」的村田吉弘（日本），曾在無數皇室貴族面前展現

廚藝的Satish Arora（印度），在中港台三地聲名如雷震耳的楊貫一（香港）等等，個個都是全球料理界響噹噹的大師輩人物。



澳洲主廚Dietmar Sawyere的料理

一趟採訪裡可以一次親炙各國名廚風采，尤其再一眼瞄見行程中竟然還包括一頓由8位主廚聯手掌廚演出的晚宴，大喜過望垂涎三尺之餘，顧不得如山堆積的稿債、也顧不得正處於新書密集宣傳期，我登時立即點頭應允。

我想的確是一回很好的美食體驗。採訪過程裡，除了因而更深一層地窺見了機上餐飲背後的各種心血人力科技付出外，更窺見了大師廚房裡原本一一經過創意精工打造的精緻料理，一旦納入龐大且需得一切規矩化制式化的生產線之際，所必然面對的困難與因而衍生的種種思考、解決、

轉化與展望；令我對美食此事，從而又有了更開闊不同的理解。

而此中最壓軸重頭戲，當然非最後一晚的主廚晚宴莫屬！

當晚，在新加坡的凱悅飯店宴會廳內，短暫的餐前香檳party後，我滿懷期待地在侍者的指引下入座。閱讀擺在面前的菜單，從前菜到主菜一共八道，不多不少，剛剛好一位主廚一道，且大多都是各主廚們原已名聲遠播的招牌代表作，簡直可說是一場精彩絕倫的超重量級廚藝競技高峰會！



法國主廚Georges Blanc的料理

而結果也的確道道都是水準以上表現！不管是村田吉弘以荷葉容器盛裝，搭配鮑魚片、海膽泥與蓴菜，口感非常清爽純淨的紫蘇山藥凍；法國鄉村氣息濃郁的

Georges Blanc的油封鴨肉與鴨肝凍配香料醬汁；頗具融合概念的Dietmar Sawyere的菠菜節瓜濃湯佐明蝦與泰式香料；既香濃又清新的David Burke的龍蝦燉飯佐羅勒油、蕃茄泥與蔬菜丁.....；以至最後一道、也是令我最是印象深刻難忘的，Gordon Ramesay的牛頰肉清湯佐夏季蔬菜與白蘿蔔，鮮美的湯頭配上柔嫩爽口膠質豐富的牛頰肉，清淡裡透著迷人鮮香與上乘口感，極是獨樹一幟！

很有意思呢！從這輪番上陣的頂級料理演出裡，我的感覺是，這幾位主廚們，雖個別來自不同國境，但同時間卻又不約而同地一一跨出國界之外，個別呈現出積極恢弘望向四方的視野與胸襟，以及新世紀料理所特有的、清簡自然中卻依然奔放著個人鮮明的料理風格與獨到見地，非常令人傾倒！



印度主廚**Satish Arora**的孟買烤雞佐薄荷醬

好像因此而多看見多領略了一些，未來的、新的料理可能與方向；有幸參與這場別開生面的八國大廚高峰會，的確受益匪淺！

## ■未來飛機餐

這幾年，工作關係，世界各地飛來飛去之際，對於飛機餐，我始終充滿著許多複雜心情。

大量採買、生產線上層層分工大量製造，起飛前16小時先烹調處理完畢（商務與頭等艙則為8小時），之後冷藏保存至用餐半小時前再二次加熱處理.....；經過這樣的過程，再加上據說因著高度與壓力關係而必然衍生的味蕾遲鈍反應，我想，不管是什

麼樣的美食，最終呈上乘客眼前時，恐怕都差不多已經悉數乾涸枯萎殆盡了。

所以，素來對食物無比刁嘴挑剔的我，通常去程還好，出遊或出訪前的新鮮心情加上尚佳的體力，大致上總還能欣然入口。但已然筋疲力盡的回程時刻可就辛苦了，除了偶而碰上熱騰騰清粥小菜蔥油餅或口感清爽的日式涼麵時還能精神一振一掃而空，其餘，則多半形同嚼蠟；到最後，往往選擇以泡麵充飢或乾脆出發前先自行採買食物上機以為因應。

遂而，還記得前幾年，讀到作家顏忠賢對於飛機餐的毒辣描述：「餐盤裡的東西比餐盤本身更像塑膠！」一時絕倒之餘，還頗生出幾分心有戚戚焉之感。

然而最近，因著參與了新加坡航空的「新航國際烹飪專家團」（由來自法國、美國、英國、澳洲、日本、香港、印度等地共8位國際赫赫知名主廚所組成的機上餐飲顧問團）一年一度的研討會，對於飛機餐的未來可能性，我竟漸漸有了比較樂觀的看法。



這些主廚們的工作內容主要是：一方面將自己餐廳裡頭膾炙人口的名菜，改頭換面成機上菜色，另一方面，也針對機上餐飲獨特的種種特性，量身打造出比較可口的料理來。

而也在這樣的改造、創作與研討過程中，因之觸發了許多新的思考、新的解決。

比方說，因著長時間的冰存以及二度加熱所產生的食物乾硬脫水狀況，來自倫敦的米其林三星主廚Gordon Ramsay便以Confit、也就是低溫油封烹熟的方式將肉汁完整封存在內；另一位同樣也具有米其林三星身份的法國主廚Georg Blanc選擇以法國料理裡頭最拿手的醬汁作為調整濕度的元素；來自舊金山的Nancy Oakes則以類似千層麵的層疊包裹手法，在魚或肉的表面一層層包覆蔬菜、燻肉、麵皮，阻隔減緩了水分的流失，也為素材創造出多元的口感滋味。

其次，針對高空中因壓力關係所產生的味覺疲倦狀況，來自印度的Satish Arora主廚



也提出以自身最是操作運用熟練的形色香料、香草、香辛料等來強化調味，使遲鈍的味蕾能有更多的新鮮刺激。

此外，先將各種食材分開存放，送餐前才由空服員即席做組合，以保持各種材料調味能夠和諧中見獨立；引進新一代料理的立體盤飾概念，讓乘客擁有更令人眼目一新的視覺印象……等，也都是近幾年提出的機上料理新概念。

其餘，根據我自己的經驗，新加坡航空的萊佛士艙裡的一些餐飲服務細節，比方說多達三種以上的麵包選擇、隨麵包還附贈搭配麵包的迷你瓶特級橄欖油，包含了Espresso、Cappuccino、Mocha、Cafe Royal……、以至三種單品產地咖啡，以及涵蓋了錫蘭、伯爵、大吉嶺、烏龍、日本綠茶、洋甘菊茶、低咖啡因茶……等多種茶款的飲料選擇，也的確都讓我十分印象深刻。

「與其說，是一種新的料理思考，不如說，是一種lifestyle的改變，讓用餐能夠成為漫長飛行旅程，一段有趣的經驗與享

受。」討論過程中，令我印象尤其深刻的是，對飛機餐充滿旺盛挑戰野心的Nancy Oakes主廚所說的這樣一段話。

所以，真的會有那麼一天，享用飛機餐，也可以成為整體旅行享樂過程中值得珍視記憶的一部份嗎？我悄悄地如是好奇著.....

## ■在37000英呎高空上暢飲葡萄酒



紐西蘭航空商務艙之飛機餐與葡萄酒 攝影 / Yilan

「請問來點葡萄酒嗎？」「好的！」  
「紅酒或白酒？」「請問有哪些酒款呢？」  
「.....嗯.....這樣好了，這個和那個，我可不可以都各來一點？」

以上，是發生於三萬七千英呎高空上、

機艙裡、餐車旁，我與空服員的對話。然而，請別誤會，我可不是酒鬼哟！我只是單純地喜歡葡萄酒，同時也始終把飛機上視為另一可以放懷享受葡萄酒的地方，如是而已。

細說其中原因，除了機上葡萄酒完全免費，以及長程飛行實在無聊，利用飛機餐時刻慢騰騰喝點葡萄酒，剛好培養點閒情逸致殺殺時間，一不小心喝多了，還可以全無負擔倒頭便睡之外；這兩年，由於葡萄酒風潮的崛起、以及消費者的高度重視所致，航空公司的酒單越開越用心越精彩也是原因之一；對此，不少旅行或葡萄酒相關雜誌還一年年舉辦機上葡萄酒單的評選，名列前茅的航空公司往往好像戴上了什麼品味光環，成為酒客們津津樂道的討論對象。

特別是，不管是經濟艙喝開心、商務艙喝門道，遇上體貼的航空公司，事先附送的飲料單上還常詳詳細細地把各個酒款的身世特色氣味口感寫了個清楚，不僅足夠

讓你在放飯前先依照菜單上的料理項目、再三左右斟酌一下待會兒究竟選什麼酒來配菜的好；還兼能藉此多長點葡萄酒見識。



新加坡航空商務艙的飛機餐與葡萄酒

以我自己來說，便擁有過幾次不錯的機上葡萄酒體驗。比方說，前陣子的一趟紐西蘭出差之行，素來喜愛紐西蘭葡萄酒的我，早聽說紐西蘭航空上頭供應的自是各色當地酒款，再加上去程幸運升等為商務艙，當然是早就摩拳擦掌磨刀霍霍，準備放懷暢飲一番。

好容易捱到晚餐時刻，或許是看出了我對葡萄酒的高度期待吧！十分和善的空服員在我挑選酒款的同時，還十分熱心地參

與意見。而所選出的兩款酒：來自南島 Nelson 產區的 Sauvignon Blanc 2000 年份，以及還蠻知名的 Church Road 的 Cabernet Sauvignon 2000 年份，前者，非常紐西蘭典型的澄澈芬芳青草氣息極是宜人，和爽口的橄欖油烤茄子前菜蠻速配；後者，則在此品種特有的濃郁襲人裡，尚流露著細緻卻悠然的氣質，果然不負所望。

之後不久，因工作原因前往新加坡航空在當地的空廚所在地，面晤了負責葡萄酒相關採購事宜的主管，則讓我更進一步瞭解了一份航空公司酒單的生成，背後的種種複雜程序與來由。

和其飛機餐料理的成形概念相似，向來頗強調延聘名家參與機上餐飲的設計與決策的新航，在葡萄酒單的部分，也大手筆延請了來自倫敦的 Steve Spurrier、來自美國的 Anthony Dias Blue、來自澳洲的 Michael Hill-Smith 等三位在國際酒壇間赫赫有名的酒評家前來執掌選酒大計。

據說，選取的過程是，一年舉辦兩次品

酒會，每次以「blind testing」（先把酒標示都遮蓋起來再一一試飲）的方式品嚐約900餘款由各方酒商提供出來的紅白酒與香檳，從中選出整體表現較佳、且適宜於機上飲用的葡萄酒來，再交由航空公司這邊進行最後篩選與採購的動作。



新加坡航空的選酒

新航這邊的人員說，這裡頭，除了品質與專家建議之外，其中考慮因素還有像是價格、產量、乘客的品牌預期與崇尚心理、傳統產區（如法、義、西、德等地）與新世界產區（如加州、澳洲、智利、南非等地）之間的平衡比例、以及高空中因壓力關係所產生的味覺改變狀況……等；另外，不同地區人們的不同喜好，比方歐洲人喜歡較dry、較嚴謹的葡萄酒，東方人

則喜好濃郁、偏甜的口味，也需一一列入考量，十分複雜。

也所以，來回兩趟台北-新加坡班機，我自己的觀察是，也許因為屬於純然東南亞航線；所以，商務艙的酒單裡，以白酒部分為例，分別是兩款德國Riesling，一款混合了Chardonnay、Semillon、Viognier、Muscat等偏向愉悅風格的葡萄品種、蠻特殊的加州酒；感覺上的確是考慮了各方緣由、且非常典型地從亞洲客的喜好為出發點的獨特選擇，印證之前的所聞所知，格外令人印象深刻。