

高雄夜市一瞥

文/沈扬

台湾的灯光夜市是声名远播的,所以到了高雄,便迫不及待地踏着夜色,前往市中心的六合路,视线所及,第一感觉是一条通体透明的马路,一个色彩缤纷的吃食世界。

街道两边的各类餐饮店、摊鳞次栉比,食品的煮炒配置常常是在摊前完成,客人就在摊旁品用,或者到连接着的店堂里吃也可以。

有个店家,明亮的商品牌上写着“棺材板”三个字,这是一个刺激神经的字眼,却正是小店的招牌食品,也是这个全岛第二大城市的著名小吃之一。这一“俗到家”的食品究竟啥模样?原来是用两片厚土司,中间填上鸡肉、鸡肝、虾仁、土豆丝、胡萝卜片、奶油等,外面再涂上特制酱料。一位穿戴时尚的妙龄女郎坐在摊边享用“棺材板”,脸上露出惬意的光彩。笔者轻声问了一声正在配料的老板,为何要用这么个名字,中年汉子回答说,“你觉得不好听吗?又有官又有财,很吉利啊!”据说这是早年一位蔡姓小老板创制了这一食品,他就其外观形状随口说了一句“像不像棺材板”,就此流传开来。其实不论闽南台南,坊间都是有“大俗大吉”的口彩习俗的。

这里的海鲜产品名目繁多,有些怪模样的尤物在厦门、泉州的市场也少见。不过没见到闽南著名的下酒小海鲜“土笋冻”,但此地特多乌鱼产品,生的熟的乌鱼腿、乌鱼膘或全乌鱼随处可见。蚵仔粥是厦门饮食店中常见的,高雄的海鲜粥花样还要多一些。有个食摊挂着“六合海产粥”的招牌,用粥时可以随意添加辅佐食品,例如盐蒸蟹肉、蒸虾,桌上放着一溜长长的面拖鱼,标明“巨无霸花枝须蛋鱼”,这么个名堂,我在闽南没见过。

在海鲜排档喝酒的本地人多一些,内地游客中的美食家也不会放过尝鲜的机会,而年长者和女性游客则大多怕胃肠不适应章鱼、鲨鱼、龙筋、那个鱼(条状无皮肉鱼)等的“运作”,望而却步。我和老伴在一家店里点了炒米粉、蚝煎和排骨酥汤。比起闽南闹市的同类店,这里的米粉中更多海味,里边便有乌鱼腿、小虾和蟹脚,酱料也是重口味。吃蚝煎的时候,让我找回了数十年前在厦门泰山路小吃店用餐的感觉,海蛎、蛋和蒜蓉的配备都很相近,而这种地道的烧制,如今在一般的厦门店中已难见。

一个有意思的现象是有几家店摊的招牌上留有演艺明星和台湾领导人的签名。比如有家木瓜牛乳铺,店牌上满是名字,除艺人外,还有好些政界要人。这家饮品店不只供应木瓜牛奶,其他如蜂蜜苦瓜汁、葡萄柚汁、柳丁原汁、奇异果汁、西瓜牛奶等等。明星和政要们一定是光顾过这家饮品店的,机灵的老板便不失时机地利用了如此的“无形资产”,做足了广告。

与台北的士林夜市相比,士林有不少八方改良食物,反映了饮食文化的多元融合。高雄则“海洋”和本土特色更鲜明一些。这是海岛文化现象的另一个侧面吧!



合,用顶级初榨橄榄油和香料腌渍的节瓜、茄子、南瓜,以及水牛芝士制作前菜;用空运海鲜和蒜蓉番茄搭配意粉;将原条海鲷鱼盐焗,并洒进 Sambuca 甜酒燃起火焰,大茴香子的独特香味于是沁入鱼肉,蘸一点青草酱——嗯,没人能经得起它的诱惑。

Alfio 最得意的一道传统菜,是意大利农村的经典烧乳猪。需要经过漫长的腌制、慢煮和焗烤,它有金黄香脆的表皮以及多汁鲜嫩的肉,出场时四座惊艳。

“山里”茶道

享用了一套由凉拌菜、真丈烤鱼、烤茄子配田乐味噌酱、炸虾、甘薯及醋蓬藕组成的花笼御膳之后,我坐进山里餐厅极具设计感的卵形日本茶室。

拥有 50 多年茶道经验的白井弥生老师一丝不苟,即席泡茶,向我传授如何令心境平和之道。

她年轻时便加入大仓酒店并担任日本多家茶道学院导师,曾为英国、挪威皇族以及世界政要示范茶道,连戈巴乔夫都曾虚心向她求教。

白井老师示意我用右手将茶碗端上,以左手摊平扶住;微微躬身并将掌上茶碗顺时针方向微微转动,饮用第一口后向备茶者点头感谢,之后二至三口饮毕,并发出“嘶”的一声。

然后摊平左掌心持碗,用右手拇指和食指夹住碗缘,拭去饮用过的茶渍;接着将碗逆时针方向转回,正面朝向自己。这是取“拜见自己刚使用过的茶具”之意,需心怀珍视和尊重。

星空下的悦榕盛宴

作为松露爱好者,我在澳门银河的悦榕庄里,巧遇了招牌餐厅贝隆,找到了夏天里最可心的清爽菜式:黑松露龙虾沙律。烧露笋松露菌烩意大利饭以及碳烤美国纽约西冷配黑松露菌汁,并因此获赠一杯蓝色贝隆(Blue Belon)。

而悦榕庄尚坊却是一派火辣气氛,围绕着咖喱主题,包括至尊咖喱蟹及至尊咖喱龙虾,愈炎夏愈爱辣,挑战舌尖极限。

当星满中天,悦涛廊那里的“夜间烧烤自助餐派对”刚刚开场。烤蒜蓉大虾、香料烤羊扒、烤猪肋排、烤阿根廷式牛柳、烤香草卤鲑鱼及烤中式鸡扒……数不尽的美食,无限畅饮的冻果汁、汽水、啤酒及特选红酒。

旖旎竹乐响起,宛如伊甸。

他们说,不如去 UA 银河影院看一部夜场,那里豪华宽敞华丽,独特剧院式设计,设有四个厢房,提供超乎想象的五官感知盛宴,沙发座椅可随时调节观看角度,甚至可以半躺,叫一杯红酒或冰凉饮料,边看,座椅边“咕咕咕”地自动跳出爆米花,简直像电影一样!

同许多人一样,我过去从不把炎热的澳门列入三伏天出行的方向,这种认知上的偏见,刚刚被一杯用白兰地、新鲜西瓜、梨汁、苏打水和柠檬汁调成的冰鸡尾酒所转变。

当它端上来时,热烈的红映衬着世上最大的空中冲浪海滩,350 吨白沙和 150 米蔚蓝海岸线,四周环绕东南亚风情热带花园、日式庭院和油绿草坡;躺在榕树下读一本澳门兴衰史,风拂过凤尾竹的叶子,素馨花满地。

凶城升起的美食银河

澳门路凶城的心脏部位,超过 50 间的餐厅、酒吧和酒廊,宛如漫天繁星,组成了备受瞩目的五星级综合度假地“澳门银河”,咫尺之遥,踱步之间,竟能不断发掘各种国际新鲜滋味,不同地区的各知名品牌及其佳肴美食,包括中式(云南、广东及新疆菜)、泰式、越式、新马、美式、日式铁板餐、韩国、印度、意大利式齐聚,只有想不到,没有找不到。

这些气场温和、高贵不贵的餐饮品牌,每天专注于提供独具特色的精致美食,因此口碑极佳,获奖无数:贝隆蚝吧及扒房、“山里”日本餐厅、庭院地中海餐厅、丹桂轩、葡轩、翠华、香草园印度菜、名家韩国餐厅、百乐潮州酒楼……还有麦卡伦威士忌吧、水帘、水明珠、红伶,全是夜猫们的觅食处。

烈日似火的大中午,孩子们正在童乐岛里兴奋得失声尖叫,我却笃定在“富贵糖皇”里坐下,颇为自得地消灭了一座特大份“刨冰山”,它用草莓、芒果、红莓干、冰激凌、薄荷以及芦荟粒堆积在绵软的冰霜上,得名“雪岭红峰”,入口清爽甘甜,果味天成。

再过半个月,“群芳”自助餐厅那里就会有热闹的马来西亚美食节,大马最好吃的精选南洋美食,全一古脑地出现在澳门岛,包括椰浆饭、马来烩牛肉、马来烧鱼、沙爹……

托斯卡纳香草庭院

亮柱长廊、马赛克土墙、砖红色花盆和耀眼阳光下疯狂生长的上百种香草。白衣白帽的大厨 Alfio Longo 从这座典型的地中海庭院中闪出,他来自托斯卡纳,很乐意与我分享他的澳门食物密码:“意大利人跟亚洲人都特别爱吃,善于寻找到最优质可口的食材,吃出食物天然的味道。因为这种至死不渝的追求,一顿饭对我们来说不只是为了果腹,而是呼朋唤友的欢乐聚会。”

意大利人在餐桌上从不拘谨,现在他们把这种个性带到了澳门,将热带气候和植物与意大利中部的惬意庭院生活相结

澳门银河盛宴
星空下的

图文/小曲

伏天炎炎,去往澳门只要两个理由足够:美食和冲浪。路凶心脏部位,备受瞩目的五星级综合度假地“澳门银河”,热带花园中隐匿着清凉世界和世上最大的空中天浪淘园,50 多间食肆和酒吧比邻;夏日、星空、海浪、食物的香味……你还想要什么?

