

開水白菜

我漸入中老年，說話寫字開始會「長氣」，不斷重複講過的東西，希望大家多多包涵，我又要來老調重彈了。常聞坊間有說，法國菜有的，中國菜大概都有異曲同工的東西；倒過來說亦然。這也當然不是個必然定律，因為它實在只是抒情的描述多於科學化的分析。但空穴來風，在現實環境中，找到法國菜和中國菜的失散近親，的確是平常事。譬如說，清湯的製作，便是其一。

川菜中，有一味「開水白菜」，香港人大都應該聞所未聞。我也是香港人，同有孤陋寡聞的特質，所以第一次邂逅這神菜，其實也不過是幾年前的事。這道菜，出現在已經結業的銅鑼灣「雲陽」川菜館食桌之上，是在一次罕見四川名菜的宴會裏，其中一道有名堂有典故的重點佳餚。當時雲陽的主廚，人稱德哥的陳啟德師傅，是我們香港本地川菜之寶。他經驗豐富、見識廣博，對呈現川菜乃至中國其他地方菜原本應有的格局和威儀，有非常堅定的熱誠。這是我個

◎ 四川
◎ 清湯
◎ 白菜

人對德哥恭敬有加的原因。

那次菜單背後的苦心，是德哥有感於今日大家眼中的川菜，只是一味瘋麻狂辣，直把江湖菜當是川菜辦。川菜其實豈只得麻辣？就算是說辣，也有許多不同變化，如酸辣、辣、香辣、紅油、泡椒等等，絕不是只得一味麻辣。而辣味更只是川菜龐大的味道圖譜的其中一環，不辣的川菜其實更見精彩、精深與精妙。「開水白菜」便是其中一例。

由清宮名菜一路走到國宴佳餚，這道名字平凡的菜餚過關斬將，躋身中華飲食文化菁英之列，除了因為它在歷史上的不尋常遭遇之外，也絕對是憑本身超凡的特點突圍而出。網上流傳，開水白菜原為川菜名廚黃敬臨，在清宮御膳房工作時想出來的點子。又說令它在新中國聲名大噪的原因，是周恩來當總理時，有次宴請日本來賓，當開水白菜端上來時，客人看它只不過一瓢清水，淒淒地浸一棵白菜莖的模樣，望似無味，因此不願起筷。在周總理的慫恿下，大家才勉強嚐了一口，怎料菜入口中便驚為天人，客人連聲追問清水加素菜怎可能如此美味異常。這個菜也因此而揚名立萬。

上面的故事無論是真是假，都是這道名菜有趣又有味的文化註腳。做這道菜最重要的，是那用老母雞和豬骨吊出來冰清玉潔的上湯。肉在湯裏經長時間熬出味來以後，無論火候控制得再好，湯也不可能清澈如水。必須以剝爛雞胸肉做成肉糜，用紗布包起來放入上湯中旺火加熱。湯燒開後，當中的混濁雜質，便會依附在肉糜之上。如此反覆除垢，再經細布過濾，才能獲得透明如開水但味道鮮美濃郁的頂上清湯了。這技巧，正正跟法國菜做「consommé」的方法不謀而合（有關這法式清湯，會於另一章再談）。

開水白菜除了對「開水」（清上湯）要求嚴格，另一重點當然是「白菜」。白菜莖先經過小心剪裁，只留最豐滿的小段，菜葉許多時都不會用。然後經過幾輪繁細的烹調過程，包括用另一鍋上湯慢慢淋煮，令菜莖靠湯的熱力徐徐地變得軟熟，同時亦把湯中鮮味迫入菜身之中。還有一個比較特別的技巧，廚師會用細針在菜莖上整齊地刺上一行行的小洞，目的當然是令上湯的味道更能跑進菜莖裏面去。而我自己還覺得，這些洞同時亦有助白菜的質地保持飽滿而柔軟，令口感更細致。這種種微小的考量和處理，展現出前人在追求飲食品味的層次上，是如何的成熟與高超，亦透露出中國菜的博大與神奇。

很慶幸自己有機會在雲陽吃過這道菜，更慶幸有好像陳啟德師傅這樣的廚人，願意花時間功夫，把川菜的真正精品帶給香港人。如今雲陽已經因租約期滿而結束，德哥在養尊處優一段時間後，最近捲土重來，開設了全新概念的精品川菜館「川流」。行文之時還未有機會拜訪，期待德哥為香港的川菜舞台再次擔當領導性的角色，多介紹好像開水白菜這樣的好菜給香港人，便是我等的最大福氣。

至於魚，牙鱈是歐洲常見的食材，在亞洲比較不普遍。牙鱈個子不大，作為主菜一尾剛好是一人份，因此這菜是全魚上桌的。廚師先從魚背剖開魚肉，把魚骨全部取出。如此，炸好的魚朝上放，會像一艘船的模樣。這個背部剖魚的做法，是這道菜的特色所在。印象中在中菜烹調技巧上，我只見過虱目魚肚是用這個方法來剖開的。在 La Poule Au Pot，這道菜伴以火柴棒薯條，是名副其實的「炸魚薯條」。法國和英國的炸魚薯條，是兩種截然不同的體驗，跟兩國的文化一樣，風格迥別，喜歡哪邊純屬個人喜好。饞吃鬼如我者，最好還是左擁右抱，反正貪得無厭、肚滿腸肥就是了。



巴黎百年老餐廳「La Poule Au Pot」的「油炸牙鱈」、旁邊的是他醬。

水魚清湯與寇松夫人湯

第二章在談中國的開水白菜時，曾提過一次法國菜的清湯「consommé」的名字。它的製作技巧，對於我來說，是證明了一個飲食文化的成熟與精細度，能夠透過許多代人的經驗累積，而達到相當高的層次。慚愧地說，我個人認識清湯這東西，是源自小時候超市剛剛興起之時，一些歐洲來的食品品牌，所推出的包裝方便粉末或顆粒（bouillon cube / stock cube）清湯產品。那年代，罐頭及方便食品方興未艾，吃這些加工處理的東西，沒今天的醒覺和顧慮。罐頭湯是家常便飯的熟悉項目，粉末狀的西洋餐湯，也不會被當成高不可攀的陌生異國風情，偶爾來個粉末加開水而成的白菌忌廉湯或牛肉清湯，絕對符合當時香港的「市情」。因此我對 consommé 的第一印象，就是來自這些便宜又好用的即食湯粉末包或顆粒。

長大後，有機會吃些比較認真真正規的西洋餐食，才知道在鍋子裏新鮮做出來

- ◎ 法國
- ◎ 咖哩
- ◎ 水魚
- ◎ 清湯

的清湯，究竟是怎樣的一回事。那種爽直利落但同時濃郁沉厚的味感，說是陌生也不盡然，因為在傳統中國飲食文化中，不少菜系如粵菜、淮揚菜或者川菜，都有概念上和效果上非常接近的清湯，不同的只是在味道組合的美學上，所呈現出來不一樣的色彩而已。

在製作的原理上，consommé跟中國的清上湯可謂完全相同。法國的做法，不論用的是甚麼肉（通常選擇以牛肉或家禽為主調），都會用到「mirepoix」，即法式烹調基礎的「三劍俠」——甘筍、西芹和洋蔥。廚師會把它們細切成小於尾指指甲大小的丁方粒，用於慢火熬煮的湯中，與肉味和合。中國廚師會用雞胸肉糜來過濾湯水中的雜質，再去除湯面上的所有油脂；法國廚師也有這一招，只是用的是雞蛋清，原理都是靠蛋白質來吸附湯中的濁物，令湯色變得清澈透明。用這個方法做清湯，可以說必須要有肉；但近年有個新方法，令廚師幾乎可以把任何食材做成神奇的清湯——這跟「分子料理（molecular gastronomy）」的革命有關。

說起「分子料理」，許多人只知它被傳媒神化，和被餐飲業商家濫用的不光彩形象。其實，它不過是以科學原理，解釋烹煮過程中的化學反應。譬如清湯consommé，是靠蛋白質吸引和黏附煮湯時從食材中釋出的渣滓，留下溶解在沸水中的味道香氣，使湯汁呈全透明的完美狀態。中國人和法國人，老早就掌握了這個技術，只是未必知道當中的科學原理而已。鑽研分子料理的科學廚人，改用稱為gelatin filtration的離火方法，以膠原蛋白/明膠代替傳統的蛋白浮堆，利用水和明膠兩者冰點的差距，把濁湯濾清。在要去濁的汁液中先加入明膠，再冷凍結冰，然後在微高於水的冰點溫度中，慢速融化其中的水份，留下明膠和吸附的油脂濁物。這方法因為毋須用到熱力，可以造出許多非傳統味道的清湯或冷清湯，特別是不耐熱的食材，如各種水果清湯。

然而，這方法有一弱點。傳統consommé除了清澈，還有濃郁高貴的特質，因為透明的湯中充滿來自肉類的骨膠原，入口有充實的厚度。用明膠來凍濾清湯，所有膠原蛋白都和渣滓被一起濾出，湯汁其實只是充滿味道的清水，沒有厚度可言。厚度是傳統consommé的重點，廚師經常會把做好的consommé再度加熱，令水份進一步蒸發，留下濃縮的帶味明膠，放涼後可用來裝飾肝醬肉凍，做成一層琉璃一樣晶瑩的鏡面。又或者把凝膠切成小

丁，稱之為aspic，好像水晶粒一樣，經常作為高級冷盆的伴碟之用。

從前，最高級的 consommé，是用充滿純厚豐富動物膠質的水魚熬成，過程繁複費時，但效果無出其右。有一道由水魚清湯變化出來的名菜，叫「寇松夫人湯（Lady Curzon Soup）」。寇松夫人是位在歷史上留芳的名媛，身為印度總督的妻子，有一次宴客時，因其中一位印度貴賓禁酒，為了不讓其餘無酒不歡的英籍賓客失望（包括她本人，雖然她來自芝加哥），她聰明地把些利酒混入第一道咖哩水魚湯之中，無意中創製了這道菜。此湯廣受客人愛戴和傳頌，從印度傳回歐洲，一度成為歐陸高尚餐桌上必備良湯之一。在從前的上流筵席，看到由水魚清湯、咖哩、奶油及些利酒融合而成的 Lady Curzon Soup，就是餐單規格達到最高級數的指標。

殖民時代的香港，應該有不少地方曾有此湯的蹤影。我只有幸吃過兩次，都是在九七後。第一次，是許多年前在跑馬地「Amigo」餐廳的小杯版本；在這之前，我也在同一地方飲用過經典正宗的水魚清湯，還要是用最傳統的烏龜形有蓋湯盅奉上的，是一次美好和

可貴的飲食回憶。第二次邂逅寇松夫人湯，是由在香港老牌法菜殿堂、半島酒店「吉地士」出身的梁偉灝師傅（Chef Eddy Leung）炮製。他那天特地為我和幾位朋友，做了個經典懷舊菜的菜單，用了純正乾淨的，來自牧牛湖的水魚，製成這道早已在江湖絕跡的傳奇靚湯。如今還懂得做和願意去做這款湯的廚師，可謂寥寥無幾。下次再有幸可以享用法式水魚湯，真的不知要等到何時、去到何地了。