

食慾深秋寥解我愁

在這個深秋我希望多花點時間，細味每口時旬美食，不管是佳餚或粗糧，一湯一水甚至一口飯，我都會感恩珍惜，想留住那味道，不知道某時某日突然會風雲色變，再也找不到原來的味道。短短幾十年間，香港不但面貌改變，連氣候也變得愈來愈模糊不清，從前尚可稱四季分明，但現在像只剩下個夏季，記得有年臨近聖誕我還可以去游泳，秋天、冬天像在不知不覺中消失了，故此顯得特別可貴，從第一口的秋風送爽，轉眼已踏入深秋，其實並沒有多少爽涼的日子。

日本的四季較鮮明，人對季節的轉變特別敏感，秋風剛起便出現初物，初物即每季最先在市場出現的食物，充滿着鮮嫩的味道，像喚醒大家，新季節又來臨了，接下來才是旬物，代表着應季食材的盛產期來臨，品質也必然處於最佳狀態。

在秋天值得吃的美食多着，除了爐端燒、鐵板燒的食物外，不得不說天婦羅。有美食家甚至認為最能代表日本美食的就是天婦羅。我才疏學淺，不敢如此武斷，但天婦羅肯定是其中一種最具匠心手藝的食物。其實一開始，天婦羅也不過是普通的油炸食物，早在十六世紀，由葡萄牙人傳入日本。天婦羅一直是平民得很的食物，沾麵粉炸之後，澆上醬汁可拌大碗飯，到今天，仍有很多街坊老店以這種較原始粗糙但「大件夾抵食」的模樣款客，仍很受歡迎。

關東和關西的天婦羅是有區別的，關東（即東京一帶）的天婦羅較貼近所謂標準的天婦羅，即以食物



AUTUMN

——日本四季分明，踏入秋季已四處見紅葉。此照攝於富士山河口湖，十月不到已可賞楓，景色秀麗。



——北海道層雲峽是必訪景點，可坐「黑岳空中纜車」眺望大山脈絕景，秋天飽覽多色彩的紅葉。(Photo/Eddie So)

沾小麥粉蛋液去炸，而關西（即大阪、京都一帶）的天婦羅是沾魚漿、油去炸，兩者的味道有別，我只可說是各有千秋。但關東稱他們的為正宗，更以能將天婦羅的層次不斷提升而自豪，近年見做天婦羅的名廚多出身關東，更拿下兩星三星米芝蓮，可見也非虛有其名。如果你有時間能預早訂位，不妨去是山居試試早乙女哲哉的手藝和他的藝術家般的氣焰，我指的氣焰不含貶義只是說他蠻有個性，對處理每樣食材都嚴謹、執着的態度，讓他站在那位置五十多年，仍然是那麼的認真和投入。有說，他以攝氏二百度的油炸出的蝦外皮酥脆，但蝦肉只有攝氏四十五度，最能反映其鮮甜味，難怪九十多歲高齡的壽司之神小野二郎與他惺惺相惜，每周仍要到他的店吃頓天婦羅，和他「吹水」一番。

天婦羅



— 近水樓台，坐近廚邊不但可見廚藝，更可新鮮即食。

吃天婦羅和吃壽司一樣，我喜歡坐吧枱，與廚師近距離接觸，邊吃邊看着他表演廚藝是件賞心樂事。不過價格就一點都不平民了，是山居的吧枱只得九個位，要一早預訂。坐吧枱位除可欣賞大師手藝



— 炸蝦天婦羅永遠受歡迎，不管是蝦身定蝦頭。





蛇羹



每到秋冬季節，港人喜歡食蛇補身暖胃。好的蛇羹配料十足，湯色清澈濃稠適中，味道很有層次。



「秋天有一特色小食叫炸楓葉，多賣作伴手禮。」(Shutterstock photo)

蛇羹

外，還可趁熱食，天婦羅宜在「新鮮滾熱辣」端出油鍋時，在最佳狀態下享用，據大師說，要在二十秒之內吃，令我想起小野二郎也是要在壽司離手後，便要你入口，他說手溫會改變壽司的美味，這兩個廚神理論一致，連態度、腔調都一致。

由這高檔的天婦羅，我想起在大阪箕面國家公園，有一道頗出名的小食叫楓葉天婦羅，即是炸楓葉。並不是每種楓葉都可吃，當地人一般採摘一種叫「一行寺楓」的楓葉，並以食鹽醃製一年後，再沾麵粉、芝麻炸之，味道沒甚麼特別，只是脆皮微甜帶點芝麻香，因為楓葉本身沒味道，吃的是層脆皮，一般都用作伴手禮，有點新鮮感而已。

我們說秋風起，便接着三蛇肥，廣東人秋天進補，常會吃蛇羹，舊日香港特別多蛇店，也多蛇宴。從前吃蛇純為補身，對食味不太講究，製作也頗粗糙。那時吃蛇興幾味一齊上，吃蛇膽送酒，吞蛇血，還要「不毒不吃」。我記得早年，曾帶一位日

本食家往某店吃飯，特叫了碗蛇羹供他試味，只說是老火湯，後如實告之，結果他倒了一晚胃口，是心理作用，此後提蛇色變，也對我慎防三分，引為笑談。

七十年代興起太史五蛇羹，引用晚清名食家江孔殷之食譜，將五蛇即過樹榕、金腳帶、飯鏟頭、三索線、百花蛇全切成細絲，湯用雞、鮑魚等名貴材料熬成，成為一道美食，當年更是香港恆生銀行博愛堂的名菜，招呼過很多顯貴名人，其後國金軒和桃花源都做得不錯，因其總廚都曾隨江太史的家廚學藝，故得其真傳。九十年代後，蛇的品質便出現各樣問題，尤其沙士爆發後，蛇業便進入黑暗期，生蛇絕跡，改由東南亞進口，但大部分已變成雪藏貨，現時在港只餘數間蛇店仍有供應小量活蛇，較老字號的是仍在上環賣蛇，不經不覺已有百多年歷史的蛇王林，是全港最大最老的活蛇供應商，他們仍有賣那碗蛇羹，我年年幫襯，體現秋收冬藏。



我們秋天吃蛇，法國人就喜歡在秋冬吃蠔，他們對蠔特別鍾愛，因為信其能補身，尤其配以香檳，他們認為是美味的「偉哥」。從前有說「逢 π 」便是蠔當造的月份（即每月份英文名中有 π 便是），今天已不同了，因很多供應商已從愛爾蘭購入生蠔，再以法式技術養殖，故一年四季都可吃到，當然最無敵的，仍是在原產地採集野生蠔，那才是真正的原始美味。完美的生蠔是蠔內附着海水，這是生蠔的靈魂，代表天然真味，可惜現今太多污染，故一定要清楚來源是否乾淨才可進食。如果是真的野生蠔，來源乾淨，那不必再加檸檬汁、茄汁了，我的飲食理論是，如果食物是好，是新鮮，是優質的，就不需再添加任何醬料，最新鮮便是最美味，即如一個真美人，天上人間不畏素顏見人，何必再往臉上掃灰水，那才是真正的原始美。

吃蠔不要貪大隻，法國蠔較小但質優鮮美，始終上選是法國銅蠔，最貴最靚，海水味濃。黑白珍珠蠔也是優質極品，Gillardeau 是歷史超過百年的法國

八隻來自不同產地的蠔，有不同的味感及口感，作個比較便試出趣味。

從前曾迷上大閘蟹，曾幾何時一眾豬朋狗友吃大閘蟹是以籬計的，自從發現大閘蟹出問題後已久不彈此調，昔日的瘋狂亦一掃而去，一切成美好回憶。近年有大閘蟹驗出二噁英含量超標，雖然食物安全中心已要求業界停售涉事養殖場的大閘蟹，但這風波不過揭露問題的小部分。多年來已聽到不少食物含重金屬、雌激素、孔雀石綠、氯霉素等等，污染之嚴重超乎我們想像，事實上，大閘蟹早已不是原來的美味，我寧願吃隻潮州大凍蟹。

可惜今天大花蟹也很少見，變成小花蟹，完全不是昔日的味道，大蟹可改吃阿拉斯加或北海道的帝王蟹，味道鮮美，啖啖肉，是吃得很痛快的。不過帝王蟹的產量也在減少中，我看過輯探索頻道的紀錄片，漁夫在驚濤駭浪中冒着刺骨的寒風暴雨去捕捉帝王蟹，這可能是世界上其中一項最危險、最艱巨

養蠔家族，已傳至第四代，他們鑽研養蠔，有秘門技術飼養，每隻蠔要經過三十六個水池，吸收不同養分才可修成正果。法國人喜吃一口蠔，喝一口殼上的海水，認為這才能吃到蠔的層次感，原味與回甘。記得吃蠔最緊要新鮮，先觸動蠔之裙邊，如果仍郁動就表示新鮮，否則最好別吃，更不要亂喝那口海水了。我建議各位吃生蠔要找可靠的專門店，確保來貨新鮮可靠，如沒有特定口味，可試試一盤

——遊巴黎不要錯過 Le Bar à Huîtres 著名的海鮮拼盤，到此一遊的都叫，是指定動作。



牡蠣



帝王蟹

帝王蟹是蟹中極品，又稱「鱈場蟹」，主要生活在北海道寒冷海域，是公認為肉質最鮮甜飽滿多汁，品質最優的蟹種。



—— 大阪心齋橋幾間著名的食蟹專門店，那張牙舞爪成生招牌的松葉蟹已是道頓堀的地標景點。



—— 帝王蟹只有野生，無法養殖，而鱈場蟹的精華在於蟹腳飽滿鮮甜多汁的肉，這是眾多蟹類無法與之相比。

的海捕工作，幹這份工作五天左右便可賺數十萬，但死亡率是普通工作的數十倍，平均每七天便有一人送命，這樣高危的工作不是隨便可幹的。

像這種長腳蟹，日本也有多種，他們叫楚蟹，即聞名的松葉蟹，越前蟹都是這種類別，有種特別的楚蟹品牌稱「五輝星」，每年在鳥取縣拍賣，可能是世上最貴的蟹，這種蟹產量奇少，幾乎每次都被三星名廚買去擺豪門蟹宴。「五輝星」的身價從過去幾年拍賣價的飆升上便可看到，在二〇一五年首度拍賣就以七十萬日圓高價成交，二〇一六年標出單隻一百三十萬日圓的成交價，到二〇一八年單隻拍賣金額紀錄飆升至兩百萬日圓，二〇一九年更以單隻五百萬日圓創歷史新高。但去年受到疫情影響需求低迷，成交價僅為前一年的十分之一，創五十萬日圓新低。

很多時看到些文章表達對食物生態的感慨，我深有同感。一切的美味正在消失中，還有哪些可以令人

吃得安心？海洋被污染，大地被化肥危害，變種的變種，都不是原來的味道，在這樣的生態環境活下去，身體不出問題才怪，我們在進食之餘，也應該要認真地深思這問題！



—— 花咲蟹（はなさきかに）經水煮後蟹殼蟹肉會變成鮮艷的紅色，蟹殼堅硬多刺是其特徵。