



不按牌理出牌方為牌理 貴賤食材皆食便是食通

編按：「包可花專欄」是北醫牙科旅日校友陳維斌醫師在「日本太平洋時訊」所開闢之幽默專欄，其文筆流暢有趣，內容探討飲食並夾雜人生哲理，苑囿中發人深省，此次應鄭信忠會長訪日之邀，將其投稿之文章加以重組加料，刊登在「牙橋」雜誌上，以饗全國牙醫界。



陳維斌

1. 北醫牙醫學士（13屆）
2. 日本埼玉縣八潮市田川齒科醫院院長
3. E-mail: dylan@be.mbn.or.jp

這日包可花正欲打開電腦，一展宏論，哪知電腦抗議工作過度，任包可花左哄右騙，硬是一聲也不可哼。包可花被人罷工不是頭一遭，平日早就被太座訓練有素。小小的一件電腦打不開，根本動不了包可花一根汗毛。包可花處變不驚，將所有知識在腦裡掃描一遍。再啟動，不行，關掉機能擴張，不行，緊急用磁碟，不行，磁碟啟動，也不行。搞了四、五十分鐘，包可花只犧牲了幾粒汗珠，汗毛一根沒動，可恨的是電腦也是分毫未動。幸好包可花博覽群集，想到了有電腦入門書寫著一個不按牌理出牌的方法，說是諸法用盡時，便狠狠敲它一記，可奏奇效。包可花意轉心動，登時便運氣於指，向電腦擊去。包可花雖然沒有練過一指禪功，可是平日對著電腦勤練指力，這一擊之功也是不小。直震得電腦嗡嗡作響，不一會兒工夫，換氣扇開始回轉，電腦竟又恢復正常。

不按牌理出牌，聽起來好像很跣，其實是壞在「牌理」這兩個字上。要懂牌理已經不容易，還要再出新的點子，那豈不是難上加難嗎？說難也難，說不難也不難，包可花肉掌修電腦，一點也不難，只看你敢不敢相信書上的這個怪招。英國哲學家德伯諾所提倡的水平思考法就是叫人不要只是歸納法、演繹法，有時也要學學不按牌理出牌。貓王、披頭能一世風靡固然是不按牌理出牌，日本自民黨以推舉社會黨黨首為總理大臣的籌碼與社會黨聯立，結果既保住政權，又造成社會黨崩壞，這也是不按牌理出牌。

食的世界當然也有人不按牌理出牌。三十多年前在台灣，雖然不置衣食，但要與高級食材見面，也得要有一點機緣。包可花天生嘴饞，又死要面子，知道只要說一句「今天我要去吃牛排。」就會令人以尊敬的眼光看你，因此只要有人問，不管三七二十一，先回答「今天我要去吃牛排。」再說。曾幾何時，有那不按牌理出牌的人，出了個十元夜市牛排，這招就不靈了。說「今天我要去吃牛排。」，人家就說「哦，你要去逛夜市啊。」大失包可花身份，以後就閉口不提了。

十幾年前，正值日本泡沫經濟最盛時期，不管張三李四，開了飯館就不怕沒人走進來。全世界的高級食材都在日本集合，只要有錢，要吃什么有什麼，要吃龍蝦，不怕只賣草蝦，要吃天九翅，別的地方沒有，就日本吃得到。只不過漫天要價，等閑人別說吃，頂多站到下風，聞聞味道就算上策。泡沫一破，公司不肯出交際費，要吃得自己付錢。這下好了，高級食材存貨太多，進口量大減，可是東西不能不賣，這時候便又有人不按牌理出牌，高級食材自降身價，龍蝦、鮑魚、高級壽司、北海道毛蟹都有人走這薄利多銷路線。當然中華食材之王排翅也不例外。包可花貪小便宜向不後人，又受過「貨問三家不吃虧」的優良教育，當然不會放過這種吃便宜排翅的好機會。



在香港海鮮魚翅酒家多如過江之鯽，而踏遍東京，標榜海鮮魚翅卻不多見。其一是日本中國菜的龍頭老大，「福臨門魚翅海鮮酒家」吃過的人不多，知道的人倒不少，原因無他，味道正統，價錢也是

正統，暫且放過一邊，等包可花存夠了錢，好好吃他一頓後再提。筑紫樓正好相反，走的是魚翅的庶民路線，也算不按牌理出牌。

筑紫樓本店位於惠比壽。離車站雖近，卻非處於熱鬧之地，若非專門尋去之客，恐怕會有看沒有到。可是店內隨時高朋滿座，食客不斷，一入餐廳，便令貪食之徒有安心之感。從客座可隔玻璃看到廚房，見眾廚師忙碌不堪，活力充沛。此店既名魚翅海鮮酒家，自然以魚翅為招牌。較特別的是魚翅的刺身（生吃），較高級的是紅燒大排翅。而最庶民化的是排翅飯、排翅麵。排翅飯麵價位都不高，難得的是高湯極濃，膠質豐富接近泰國魚翅。

魚翅作法約分粵菜魚翅與潮州魚翅。粵菜魚翅與潮州魚翅之不同，在於高湯之異。粵菜魚翅較普遍，所用的高湯，是由極濃的老母雞湯，或加金華火腿、瘦肉熬成。至於潮州魚翅，因潮州地近南洋，早與南洋有貿易往來，故多用南洋的燕窩、魚翅，且作法亦互有切磋。潮州魚翅的高湯，往往加有膠質豐富的豬腳，因此高湯比粵菜魚翅要色濃而黏稠，魚翅入口亦較軟滑。吃法國大菜時，常說菜上的湯汁是精華所在，其實吃中國菜時，高湯也不可忽視，尤其魚翅本身無味，因此魚翅之成敗，有一大部份便被高湯所左右。

魚翅本身既無味，何以能居中國菜主座？其中一因便是能吸高湯之味為己用，還有一因即是食感。魚翅愈大，纖維愈厚，咬下時像灌滿水的氣球破裂彈開一樣，一瞬間在口內擴散，卻是無

他可比。只是一般所言排翅，包括筑紫樓在內，皆非此種等級。魚翅約可分天九翅、頂裙翅、裙翅、散翅五級。散翅多用於魚翅餃、魚翅湯等，除了散翅，所謂排翅，便是最下一級的鮑翅了。要體會魚翅的真價，還是要頂裙翅或最少要群翅以上才可。

包可花氣雖大，財卻不夠粗，與天九翅是無緣識前。只聽說有人吃過一道皇冠天九大裙翅，魚翅很大很大，盤子也很大很大，一般的餐廳別說是天九翅，小廟裝不起大和尚，連裝得起天九翅的盤子都沒有！那皇冠九大裙翅吃時佐以豆芽菜與金華火腿。金華火腿是燉高湯的材料不提，倒是那豆芽菜雖平常，卻常常與魚翅配對。蓋豆芽菜形狀類似魚翅，而一貴一賤，一濃一淡，襯托魚翅，算是小兵立大功。頂裙翅、裙翅是魚翅纖維最大部份，往往非整片紅燒，而是纖維一條一條分開。頂裙翅的纖維長約12、3公分，裙翅次之，食之可感覺一條條纖維在口內躍動，舌感已是絕佳。

以高級食材作出高級好菜當然最好，只是價錢也當然最高。便宜食材作出一般小菜，那也不可苛求。高級食材作得平平淡淡，是暴殄天物，能以便宜食材作出高級好菜，便是難能可貴。包可花有一臭味相同之友人，人雖不怎麼樣，卻附庸風雅，自號「二隨」，取「隨心所欲，隨遇而安」之意，說是煉古今哲學之精華，自成一家。包可花向二隨看齊，想隨心所欲，吃頂裙翅時，只要一看老婆臉色不對，立刻迅速應變，隨遇而安，改吃尋常排翅。也算不按牌理出牌。✎