



開宗明義吃烤鴨

似是而非論美食



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

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，莞爾中發人深省，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。

子曰「食色性也。」，包可花註曰「食為上，色為下」。食色上下之分，其來有二。

其一、食為上品，色為下品。單看電視「食」的節目無數，變化多端，而「色」則列入八卦新聞，不登大雅之堂，便是最好例子。好食者如袁隋國者威風凜凜，留名千古，而好色者還得假借他人之名，說是行周公之禮，卻不知周公在天之靈作何感想？話說回來，人人行過周公之禮，入了夢又要去找周公，看來姓周的日子也不怎麼好過，還是姓包來的逍遙自在。

其二、「食」是形而上，「色」是形而下。形而下一想便知，無須浪費筆墨，形而上則學問大矣！一般人只道色香味俱全，其實必須五官並用。五官者掩耳鼻口心。眼觀色、鼻聞香、口知味，而耳與心境有何用？包可花有一弟名為包打聽，這包打聽名字取得極對味，乃是耳鼻咽喉科大夫，除了平常給病人挖挖耳屎之外，只要牽涉到耳朵、喉嚨的，都別有一番成就，高人一等。據包打聽大夫言，五感一體，既求美食，不僅食須美，周圍環境亦須美。比如說用背景音樂增強

食慾，製造氣氛是聽覺；日本人吃拉麵須吃得滋嚙滋嚙才算津津有味，而吃法國餐食只要刀叉相撞便有人皺眉頭，這也是聽覺。在五感之中，「用心」一事，尤其重要。講美食不是覺得好吃就算了，必須有理性的考慮。食材的貴賤、餐廳的氣氛、服務品質、客人層次，都會影響到味覺。甚而言之，你看別人是食中風景的一部份，別人看你也是食中風景的一部份。慎之！慎之！

話說這日，包可花偕同包打聽來到東京廣尾地區一家名為「胡同四合坊」的餐廳。據包可花精密調查，這廣尾在土壤上來講乃是文化衝突造山運動所產生的一座異文化山坡。在個性上來講，就像是一個面目姣好，體質嬌弱的混血富家千金。東京是國際都市，到處有異文化衝突當然不足為奇，然而池袋、赤土反是亞洲文化衝突，六本木是美亞文化衝突，而廣尾、惠比壽、麻布、青山一帶就不分國籍了。這間胡同四合坊便可說是異文化衝突的一個好例子。老闆是日本人，吃的是以北京烤鴨作招牌的中華料理店，店員有中、日、牙買加人，放的音樂是拉丁美洲的音樂，只有菜單倒不是多國籍料理，而是多省籍料理。譬如說這裡的北京烤鴨分成兩種吃法，可



自由選擇。一種是北京吃法，只吃皮，一種是廣東吃法，連皮帶肉，雖不知有何所本，但菜式五花八門，卻也別有一種風味。裝潢亦具特色，沒有花花綠綠而呈暗色。牆壁不過是把壁紙撕掉，露出水泥壁，一條大龍不是掛圖而是直接畫在水泥壁上。唯格調統一，可說是亂中有序，序中有亂。形容這裝潢有幾個說法，說玄一點呢，是「無爲而治」，說文學一點呢，是「把宇宙中的幾葉矛盾攔截下來點綴成一角悠悠的紅塵」。說簡單一點呢，是個「又省錢，又好看，又有現代感的點子」。

北京烤鴨是由兩個廚師捧著一隻烤鴨出場。這在台灣雖不足爲奇，在東京可是絕無僅有。日文的鴨有「真鴨」和「假鴨」兩種。包可花日文不靈光，搞不清楚符「真鴨」和「假鴨」有什麼不同，問那廚師這是什麼鴨？不料廚師只精通北京話，日本語不知樣，只道鴨是從吉林來。而那包打聽也不知從哪裡打聽來的，道是：「我們家鄉說鴨就鴨，哪像日本還有真鴨、假鴨（包打聽北京話不標準，把家鴨說成假鴨）、合鴨，說穿了，不就是野鴨、養鴨、雜種鴨嗎？野人吃野鴨，咱們文化博大精深，當然要吃有教養的養鴨！」廚師在大家面前把鴨一片一片切下，由於包可花點的是廣東式，連皮帶肉，讓人看得垂涎三尺。包打聽至此又開始發表宏論，道是：「一般日本人以爲北京烤鴨是高級料理，所以只吃皮不吃肉，殊不知真正的北京烤鴨的另一精髓是去皮後煮的鴨湯。而餐廳也樂得順水推舟，只切皮上桌、既賣高價，又能把肉帶回去孝敬老婆。上次在橫濱中華街吃的北京烤鴨，可能就是不懂厚黑學皮厚心黑的原理，皮薄得只要一陣風吹來，就會有幾片鴨皮被風吹起，輕飄飄的落地。」包



可花在台灣吃悅賓樓，在香港吃北京樓，在北京吃全聚德不是三吃就是全席，一隻可吃六人，端是經濟實惠，不像日本的高級店，若是來了個北方大漢，恐怕一人得吃六隻。

至於味道如何呢？那就見仁見智了。本來中國人、日本人、西洋人吃中華料理時，要求的味道都不一樣，若論北京烤鴨，那就更衆說紛紜了。北京烤鴨究竟好吃在哪裡？包可花在「色」、「香」與「味」中間要加上一個「趣」字，中華菜好菜甚多，實在輪不到北京烤鴨拔頭籌。所以能出類拔萃，一個很大的原因是吃法有趣。說到吃法有趣當然要提到餅皮，餅皮的硬度與鴨皮的硬度大約相同時，咬下時無什抵抗，便不會有咬不下的感覺，食感是爲最上。但是能達成這標準的實在太少，無法苛求再來是鴨皮以酥爲上，脆爲下，這有牽涉到皮厚薄、油氣、火候、現烤現吃等條件。北京烤鴨烤前須塗飴糖，烤食鴨腹中須灌水，講究者又在皮與肉中打入空氣，烤完後必須快吃，要解決這麼多問題，不是在日本一般餐廳能做得到的。

包可花雖然飽食終日，胃口極大，可是在怎麼算也是一張嘴，一個肚子，有志吃遍天下，卻是力不從心。各位同道看官若是有心，還請將自己的秘藏之處相報，搞不好包可花一高興，還會輕輕有賞也說不定。

再來是何佳肴，且看下回分解。🍴

（包可花專欄原載日本太平洋時訊，稍有添削。）