

特色美食

法國廚神亞倫·杜卡斯認為「烹調藝術是一場發現之旅，其中包含了穿越時空的邂逅，對抗遺忘的故事。」我在一道特色美食的滋味中，體會到這句話的意義。

肥嫩的五花肉在鍋裡翻炒，細微的「嗶啵嗶波」聲響伴隨著濃厚的油脂香氣在空中散開，我聞香而來，眼睛像雷達一樣，掃過每個角落，然而，一團黑黑的東西映入眼簾，像是媽媽失手煎焦的失敗品！讓我原本滿滿的食慾頓時消失大半，忍不住皺起眉頭，指著它說：「媽媽，那是什麼？」

「梅干扣肉！」媽媽向來都只說重點，她優雅的把這道菜裝進盤子裡、端上餐桌。隨著燉煮的香氣不斷襲來，我的好奇心最終戰勝了疑慮，夾了一點點配飯吃，勁道彈牙的肥肉、口感扎實的瘦肉帶著一種強勢的鹹味交織著梅干的清甜爽口的酸味在我舌尖散開——剎那間，我感覺自己身處室外桃源，久久無法回過神來。

我邊吃邊問媽媽十萬個為什麼，真想了解這個神奇的食物。媽媽說，梅乾扣肉的製作方法是外婆教她的，但是論及其由來，她也不知道。於是，飯還沒吃完，我便迫不及待的請教了Google大神——結果令我感到驚奇，它竟然是「東坡肉」的遠房親戚！

相傳，很久、很久以前，一位姓梅的仙姑下凡，送給住在廣東的人們一包菜種，這種菜很神奇，不僅葉子比其他蔬菜更大片，而且生長速度很快，人們將它鹽醃、曝曬、風乾成為美味的料理，度過戰亂和飢荒。為了感謝這位仙姑，於是就將這種菜取名為「梅菜」。

據說，愛吃美食的蘇東坡被貶謫到在黃州時，貧困的他改良古法調製醬汁，跟著豬肉一起慢火細烤，成為風味獨特的紅燒豬肉。後來，當他被再度被貶官成為杭州知事時，因為成功的疏浚了西湖，人民為了感謝他，又是送豬肉、又是送酒；蘇軾為了犒賞民工，便以他早先在黃州研發的方式烹煮豬肉，只是這次，他還在醬汁中加入了黃酒提味。這些百姓們的贈禮，因此搖身一變，成了紅通通的「酒香方塊豬腩」！這道料理經歷代廚師的傳承與發展，成為現在杭州的名菜：「東坡肉」。

當年，蘇軾還不知道自己的發明會在後世這麼受人喜愛，他只是在爾後被貶到惠州的日子裡，懷念起杭州的食物。因此他將那道美味的「酒香豬肉」和惠州當地人常吃的「梅菜」混合——先將肉皮朝下擺放，上方鋪著梅菜乾，放入鍋中蒸透，用梅菜留住肉的香氣和水份；裝盤時，再把肉反扣在盤中，讓肉汁慢慢向下浸潤到梅菜中，成為名副其實的「梅干扣肉」。在氣候較為濕熱的惠州，酸酸的梅菜乾吸收了豬肉的油脂，成為最完美的組合——這驚為天人的好滋味在廣東省流傳開來，經過時代的流轉，如今「梅干扣肉」已成為如今客家酒席開席前的壓軸菜！

我又再夾了一大塊肉和一大匙的梅干放入碗裡，那梅干的香氣與豬肉軟嫩的口感再次在我的嘴裡瀰漫；當肉香滿溢在我齒間時，媽媽告訴我外婆曾經告訴她的故事：以前客家人過得勤儉節約，這道「鹹、香、肥」的梅干扣肉，在當時是很奢侈的料理，要在重要的日子才能吃到，而且大家都會每人夾一點點、互相分享呢！原來，這道料理不僅藏著歷史的回響，還有我們客家人祖先堅韌不拔、同甘共苦的精神傳承！

蘇軾的曠達胸襟，讓梅乾與東坡肉結合，成為惠州的道地佳餚；客家文化的惜福精神，使文化底蘊與愛的結合，化為代代相傳的家常美味；媽媽的好手藝，令我在平凡的日子裡，品嚐這份幸福的好滋味！「梅干扣肉」讓我經歷了一場發現之旅，使永遠記得歷史的底蘊、文化的延續，還有媽媽無私的愛，因此它是我心中獨一無二的「特色美食」！