

客家封肉封菜

鍾榮富

「客家封菜」指的客家菜的作法，以高麗菜封、冬瓜封最具代表。封菜其實是副產品，能贏得外人的喜愛，並視為客家菜餚的主流，多少有點意外。客家傳統菜餚中，「封肉」才是基調，才是家族聚會、宴客場合、婚喪喜慶的宴席中不可或缺的大菜。

客家人的封肉，通常是五花肉或胛心肉一大塊，用開水川燙，置入瓷鉢或陶甕中，加幾匙醬油、少許砂糖，蔥蒜不拘，文火燜煮幾個小時。火以龍眼枝條做成的木炭為佳，無火苗，有熱氣。次佳者為龍眼樹枝曬乾入灶，徐徐溫熱，慢慢熬煮。等香氣撲鼻後，加入適量的筍乾絲或酸菜，緩緩封煮。「封」者，必密閉，必文火，必陶瓷，缺一不可。如此持續數小時，直到肉塊的上層能抖動但不漏油汁，用湯匙舀取時不外溢。要達到熟透而不爛，全靠直覺與經驗，不足為外人道。熄火後再燜封幾十分鐘，最後掀開鉢甕之蓋時，肉香四溢，但肉塊齊整，皮不焦不膩，肉則溫潤滑口，絕無腥羶氣。這時上菜迎客，方見主人誠意。

客家封肉迥異於坊間滷肉，更有別於燜燒。前者肉味不入汁液，嚐起來彷彿肉汁分離，有先後而無層次。燜燒肉則湯乾肉焦，失卻汁滿爽口的鮮嫩。而客家封肉卻汁肉合一，連筍絲的味道亦溶入其中。吃客家封肉，宜慢嚐，慢嚼，方能品出其間奧秘，蓋層次多而隱，味爽口而豐，細品方能體會也。佳肴美食，不僅要靠師傅的烹煮技藝，更需要饕客的味蕾知音，一扣一鳴，合作無間。

客家傳統的封肉妙處在於湯汁仍然盪漾，清濃芳醇，油而不膩，鹹而不炙。客家婦女出於惜物顧家的習慣，往往順手摘取田裡種植的高麗菜或冬瓜，前者分半後者切塊，放入湯汁中，複加文火慢熬，程序和手工完全與封肉程序無異。耐心與用心更無區別。等到高麗菜完全浸入湯汁，菜莖蘇透如玉而菜葉溫潤似鮮，經巧手取出，放入純白的長形圓盤，彷彿畫中靜物。初入口，不知高麗菜味，輕嚼後，菜香徐徐而出，先有肉汁的芳香，繼有菜莖的濃稠，如此層次分明，終於成為客家名菜。冬瓜封亦然，佳者瓜塊方整，看似經脈分明，油亮發光。口味綿密，入口如沙，如玉，

爽口自然。

客家封菜的作法，或許出於偶然，非經營之結晶，最終吸引方家注意，反映的是昔日客家婦女做菜的耐心與細心。客家人多居山區，多竹筍，多的是舒緩有致的從容，封肉與封菜需要的正好是山野之趣與寄居山間的清幽。