

1-1 令人困惑又複雜的菲律賓口味

記得我剛到菲律賓的時候，每天都很苦惱下一餐要吃什麼，因為對這裡的飲食實在吃得不太習慣，頭兩周甚至連續去了速食店兩個禮拜！我被菲律賓朋友調侃的說：「那是你不懂得吃菲律賓菜。」這句話對我來說是何等的羞辱阿！雖然我不是美食家，對於食物也不會太挑剔，但是我的家鄉-台灣，有許多的街頭小吃，更是牛肉麵、小籠包和珍珠奶茶的發源地，我怎麼會不懂得吃呢？台灣人當然懂得吃，那一定是哪裡出了問題。

在菲律賓日子待得久了，也嚐了許多本地菜和外國菜，相較於剛來對本地飲食文化的一頭霧水，到現在已對菲律賓菜瞭若指掌。很多外國人最不習慣的，就是抱怨菲律賓菜的口味下手都太重了！

菲律賓人嗜甜、嗜鹹，調味料通常是醬油和白醋，所以料理不是甜就是鹹，不是黑就是白，當你將菲律賓菜放入口中的那一瞬間，他們要衝擊你的味蕾，重重的給你一擊。反觀中式料理，相比之下溫和許多，我們講究味蕾的層次，先是什麼味道、再來是什麼味道，有時候還讓人摸不著頭緒。

每個民族都有自己的絕對感官，菲律賓人已經習慣什麼東西都是重口味，所以煮起他國料理也都是偏重口味。我的英國朋友來菲律賓出差，去了餐館點了義大利麵，他吃得很生氣地說：

「這是什麼義大利麵？為什麼吃起來是甜的？為什麼要加這麼多醬料？而且這番茄醬跟一般的番茄醬味道也差很多。」

菲律賓番茄醬的確不大一樣，是加了香蕉的番茄醬，味道非常特殊，難怪我的英國朋友吃的很不習慣。

就我自己的經驗，在菲律賓遇到地雷是常有的事，能遇到真正好吃、符合原味的料理實屬難得，我像是神農氏嘗百草：味增湯太鹹、檸檬紅茶太甜、炸雞炸得太乾、BBQ

烤得過焦…，本來我還懷疑是不是菲律賓廚師的味覺失靈?怎麼煮出來的東西都特別的非律賓味，但了解他們的飲食文化後，也就合理的解釋一切了。

我偶爾在家下廚，還是台灣家常菜比較符合自己的口味，有時候邀請菲律賓朋友來試試我的手藝，得到的回饋也令我哭笑不得。一盤綠色清脆的炒高麗菜在他們的眼中竟然是減肥食物，味道太清淡了;香菇雞湯的雞鮮味和香菇的香味都比不上菲律賓友人再加幾匙鹽巴的鹹味，菲律賓朋友的回饋真是讓我哭笑不得。

隨著馬尼拉、宿霧等大城市越來越國際化，外國的飲食潮流文化也不斷與當地交融，菜系的選擇不再那麼單調乏味，有些餐廳也慢慢地調整飲食的烹煮方式，朝向符合原味和國際標準的口味。別忘了下次在這點杯芒果奶昔之前，記得先跟他們說少加點糖，不然菲律賓人下手太重，一下就糖尿病了!