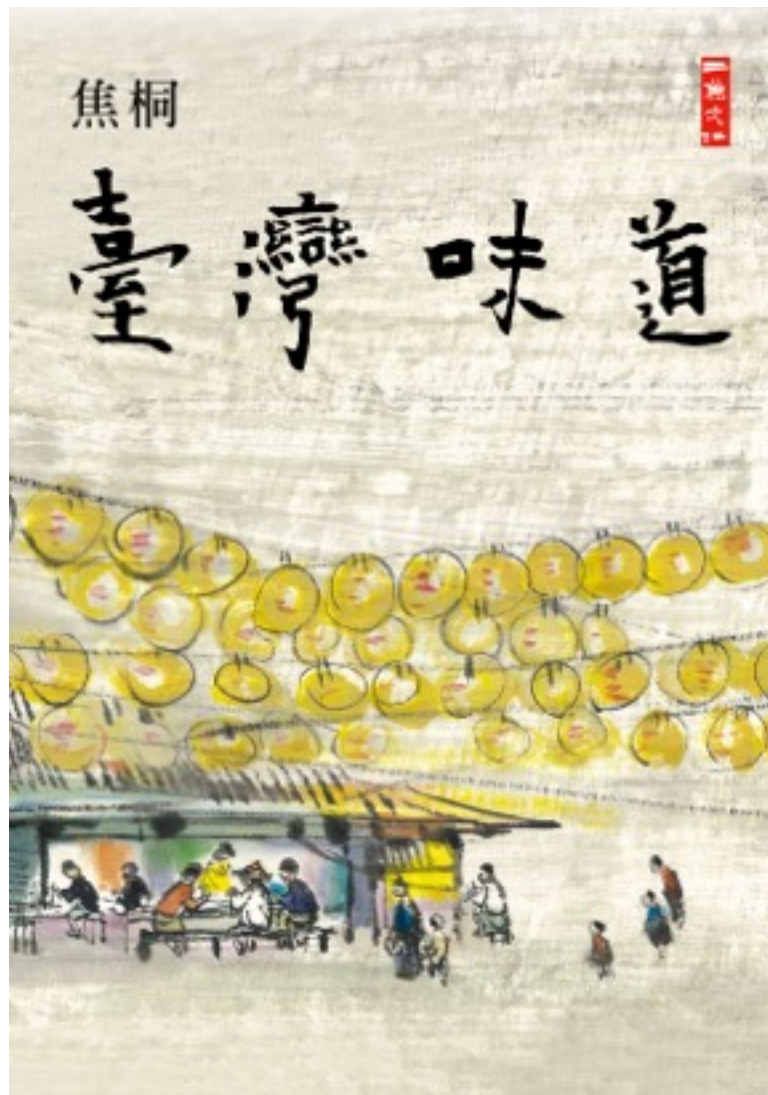


臺灣味道



作者 / 焦桐

繪者 / 李蕭錕

出版社 / 二魚文化事業有限公司

出版日期 / 2009/12/30

商品語言 / 中文/繁體

內容簡介

以臺灣在地飲食為本書主角，作者以親身品嚐經驗，透過文字呈現每一道臺灣菜肴的滋味與故事。每篇主題文章不只談食物本身的味道、各地作法的異同，還有更多作者藉由每一道臺灣美食來追憶已奔馳離去的人、事、物。讀者可從本書中了解臺灣美食、歷史淵源、多元文化、生活方式以及屬於臺灣人的情感，是國內描述與刻劃臺灣味道的第一本美食文化書。

本書內容包括蚵仔煎、肉圓、炒米粉、薑母鴨、滷肉飯、擔仔麵、白湯豬腳、吳郭魚……等共50道臺灣美食文章，並邀請畫家李蕭錕繪圖，滿足讀者視覺與味蕾的想像。為方便讀者也可以親嚐作者點名的各道佳餚，體驗臺灣味道，本書除於各篇文尾提供店家資訊，亦以北、中、南、東部分類，將各地區美食以表格整理列示，附錄於書後。

介紹臺灣特色美食，每一道美食從食材特色、料理方式到品嚐經驗，帶領讀者不只了解食物本身的典故由來、味齒滋味，更進一步領略臺灣的人文發展與時空變遷，一份專屬於臺灣的臺灣味道。

炒米粉

炒米粉可以當主食，也能夠作菜，角色轉換自如。擅炒米粉的人皆知，那鍋細如髮絲的米粉不免糾結，像許多惱人的瑣事。高明的手藝彷彿高明的情緒管理，以從容不迫的治事態度，面對眼前三千煩惱絲。不過炒米粉真的很好吃，我常常因吃太快而噎著；隔一陣子沒吃，就想念得要命。

本屆臺北文學獎在西門町的紅樓劇場舉辦「文學宴」，邀請一百多位作家、出版人與會，我設計的這場主題筵宴以作家私房菜為軸，並儘量納入漢族主要菜系和原住民、外國料理，以彰顯臺北市的多元文化美感。

這場晚宴從沙拉到甜品多獲得盛讚，美中不足的惟有「黃春明炒米粉」，有幾個人表示還不如自己的手藝。黃春明那天人

在香港，陸續耳聞此事，很不甘心，表示要為炒米粉申冤。

在臺灣社會較貧窮的年代，炒米粉是一般家庭鄭重宴客的菜肴；大拜拜時，供桌上擺出炒米粉是很熱情、虔誠的態度。

黃春明的炒米粉名聞文學圈，他真的很得意這項創作，個性又熱情，我自己就吃過幾次，猜想已經有不少朋友吃過他炒的米粉。

欲瞭解黃春明炒米粉的真諦，須明白他的米粉美學。他常說，米粉是一種很憨厚的食物，甚至有點笨，你喂它什麼，它就變成什麼。因為米粉是幹的，重點在於米粉下鍋炒作之前，那鍋爆香的湯汁；湯汁的味道完全左右了米粉的味道。

根據這樣的創作前提，黃春明認為米粉就不能在下鍋前先行泡軟，否則那米粉即沒有吸收香味的胃口。所幸現在製作米粉皆機器烘乾，未露天曝曬當無虞衛生問

題。雖則不用浸泡，我還是不太敢相信衛生無虞，主張米粉需先用清水沖洗過。

讀林文月〈炒米粉〉，知道她亦是個中高手，此文強調拌炒的動作和火候，是較少人提及的：「動作宜求徹底，但避免粗重繁複，庶幾炒出之米粉才不致斷裂不雅觀。至於拌炒時的火候，宜保持中度，火勢過猛，易導致焦糊，火勢太弱，則在多汁的鍋中浸久，往往令米粉斷碎」。

米粉細長，炒起來不能缺乏耐心，務必令其均勻受熱並吸吮高湯，未軟化熟透的米粉宛如橡皮筋。「文學宴」上的黃春明炒米粉乾澀難咽，乃油水不足所致。料想是當天上菜流程緊迫，「喂」米粉的時間不夠。

我認為炒米粉的工序是先炒後拌—配料先炒香，米粉下鍋以後的操作則改成拌。

米粉這種食材炒煮兩宜，我就是不能忍受充斥坊間的「幹米粉」，先煮了再澆淋醬汁，了無滋味，滿嘴只有醬汁。淋汁這

動作乃作生意求其方便迅捷，不過起碼也得淋上像樣的肉臊鹵汁。大家之所以覺得「（許）大新竹炒米粉」好吃，關鍵就在該攤的肉臊。

米粉須入味，口感柔潤又飽富彈勁。新竹市城隍廟口的「阿城號米粉」選用南勢米粉寮附近所制手工米粉，拌炒後淋上特調的碎肉鹵汁；吃炒米粉配招牌魷魚肉羹，回味無窮。阿城號米粉炒作前也未浸泡，僅用開水燙過。

我自己炒米粉喜用新竹「東德成米粉工廠」的手工產品，美味的炒米粉還需純米製造的米粉，配料則葷素皆宜，豐儉由人；最要緊的工序還是在於先以大骨熬制高湯。其次是爆香豬肉、蝦米、香菇、青蔥、胡蘿蔔、高麗菜、黑木耳，這類配料須儘量往細裡切，令口感能搭配米粉，不致粗細夾雜、軟硬扞格，才能無礙那細米粉之咀嚼。爆香之後，傾入高湯燜拌米粉，直到收幹。吃炒米粉需有不畏油的勇

氣，蓋米粉又饑渴又衝動，一入鍋即狂吸湯汁油水；米粉吸收湯汁的過程即其軟化熟成的過程。

除了這種臺灣最常見的什錦炒米粉，我也嗜食「金瓜（南瓜）炒米粉」，此乃澎湖名肴，在澎湖吃金瓜炒米粉會吃到魷魚或花枝、蝦仁，臺灣本島則少掉這類海味。我覺得臺北的金瓜炒米粉較美味的是「北海漁村」、「鮮」和「新東南」幾家，雖然加了南瓜去炒，基本上還維持著臺灣炒米粉的滋味。

我在馬來西亞常吃的「星洲炒米粉」亦呈現金黃的誘人色澤，卻完全是殊異風格，大概添加了黃咖哩。此外，星洲炒米粉的配料很特別：朝天椒、魚丸、鮮蝦和肉末，展現濃烈的南洋氣味。

炒米粉可以當主食，也能夠作菜肴，角色轉換自如。擅炒米粉的人皆知，那鍋細如髮絲的米粉不免糾結，像許多惱人的瑣事。高明的手藝彷彿高明的情緒管理，以

從容不迫的治事態度，面對眼前三千煩惱絲。不過炒米粉真的很好吃，我常常因吃太快而噎著；隔一陣子沒吃，就想念得要命。

薑母鴨

有一次，女兒看到路邊“薑母鴨”的招牌，疑惑地問我：“為什麼一定要用母鴨？不用公鴨？”我說這塊招牌要用台語發音，薑母的“母”是形容詞，老的意思，無關鴨子的性別。

薑母鴨最初連接了臺灣人的“補冬”、“轉骨”觀念，鹹信它能舒筋暢脈，祛寒暖胃補氣血，乃冬日尋常的美味。

從前的臺灣社會有一個迷信：女子不能吃薑母鴨，否則皮膚的毛細孔會像鴨的羽毛般粗大。這種謠言一定是貪婪又小氣的男人杜撰出來的，面對美食，竟深恐自己的老婆和姊妹來分享。

此物源自漢人的食補文化，流行成臺灣的街頭小吃不過是近二、三十年的事。食補意識在臺灣根深蒂固地發展，為了延年益壽或養胃健脾，被視為奇珍異饈的野生動物遂進入藥膳名單，甚至許多小吃也帶著食補觀念；為了止瀉固精，薑母鴨裡有了鴨罩丸。

薑母鴨最要緊的是那鍋湯——先以黑麻油翻炒老薑和鴨肉至熟，再用米酒和中藥材熬煮。中藥材其實是可有可無的龍套；主角自然是鴨肉塊，以紅面番鴨為尊，此鴨體型大，肉質豐厚，較耐燉煮，酒和麻油又令它久煮不柴，且越煮越香越甘。

這種專賣店往往不需要招牌；若有招牌，命名多帶著草莽氣，如“霸

王”、“霸味”、“帝王食補”、“君王”、“皇宮”、“至尊”……雖然命名力爭尊貴，卻是市井吃食。

我最常吃的是“帝王食補”和“霸味”。這些店從來不會出現高雅細緻的裝潢，通常是簡陋的吃食環境，鬧哄哄的氛圍，帶著濃烈的野性。因此，若巧遇稍微周到一點的服務員要懂得感恩。我常見食客頻頻起身，尋找餐具、濕紙巾、面紙，或醬油、辣椒、豆腐乳醬；大家都不以為忤，常嘴角流油，邊走邊嚼食鴨肉。

三重的“霸味薑母鴨”老店可能是生意最興隆的薑母鴨專賣店，連著三間店面還不夠，桌椅擺到了人行道上，蔚為奇觀；此外還開了不少分店。在臺灣，生意太好的飲食店，服務員多板著一張臉，好像很不耐煩顧客頻頻上門，好像這些不斷進來的顧客都是來賒帳或乞食的。

有一晚，服務員將碗碟匙筷丟在我桌上，可能丟的力道過大或準頭不對，那根

鐵湯匙順勢掉到地上，他回頭，好像埋怨我沒立即接住，憤而撿起湯匙離去，不再理會我。沒有了舀湯撈鴨肉的工具，我只好自立救濟，到處尋找湯匙。

此店使用炭火和陶爐煮鴨，剛升火時煤炭的火星不免隨煤煙四處飄升，我一邊閃躲火星一邊想到近年來臺灣有些不幸的家庭燒炭自殺，恰巧竟看見牆壁上貼著一張告示：“本店已為顧客向富邦保險投保2400萬，請顧客安心食用”。我不可能知道保險的具體內容，也不明白要安心的究竟是什麼？食物嗎？還是煤煙或火星？天幸賤軀頑強，終於安全吃完薑母鴨。

薑母鴨的吃法類似火鍋，可邊吃邊續料。不僅鴨肉，鴨肝、鴨心都很好吃。豆皮、鴨血糕、菇蕈類也都能豐富那湯鍋的內容。不吃白飯時，不妨吃一份麻油拌麵線。

高麗菜是美妙的搭配，有時我們太專心吃鴨，忘記高麗菜這配角，它並不因而自

暴白棄，一方面釋放自己的甘甜，一方面吸收湯汁的精華，即使煮爛了亦有另一番風味。茼蒿雖然味美，卻不耐煮，須掌握燙煮的時間。

吃薑母鴨別怕米酒，那鍋麻油炒香的老姜鴨肉湯，需要米酒的陪襯才能彰顯特殊的香醇和甘美，怕酒的人不妨請店家只注入半瓶，並將酒精燒至揮發。從前一隻紅面番鴨要用五瓶紅標米酒去煮，紅標米酒大幅調漲後，店家只好採用其它米酒取代，使薑母鴨的風味大遜，這真是臺灣史上的一場災難。

遺憾所有的薑母鴨店都在夜晚營業，而且生意是越晚越旺。我納悶薑母鴨只能當晚餐或宵夜嗎？中午吃不好嗎？薑母鴨這種食物一不小心就會吃太多，實在不適合夜裡吃，蓋人體到了夜晚，代謝迴圈較為緩慢，此時暴食薑母鴨，不免增加了身體的負擔。像我這種半百老翁，就受害匪淺。

臺灣人愛吃鴨，所消耗的鴨多用於煮薑母鴨。姜母鴨已形成臺灣特有的庶民文化，其工藝、食材都簡單而質樸，自我表述著多元意義，生猛，又略帶嘉年華式的愉悅，二三十年來正形塑著我們的集體記憶。

這年頭我們很習慣強調主體性，歷史的主體性，語言的主體性，文化的主體性，這個主體性那個主體性，一直虛構並改寫飄浮不定的主體性。我卻在一鍋薑母鴨中認同了臺灣的主體性。或許，我愛上的非僅食物，更是一種深度，一種活躍的庶民文化。

滷肉飯

一碗白米飯鋪上一層五花肉丁，肥瘦鹹淡適度，腴而不膩。一碗滷肉飯，簡單，卻自足而完整，可以毋需任何佐菜而滋味俱全。吃滷肉飯不宜孤獨品賞，宜在熱鬧歡騰的空間，在服務員的吆喝中，和狂餓的好友搶食。吃滷肉飯不能故作斯文，一定要大口扒飯才夠勁，咀嚼起來才痛快。

趙舜、吳清和載我去「財神台南擔仔面」吃滷肉飯，確實好吃，我們幾個胖男人都幹掉幾碗，還頻頻要求店家在碗裡添加滷汁，行止宛如奮不顧身的神風特攻隊。

過幾天換我帶他們到「富霸王」，也是吃滷肉飯。「富霸王」向以滷豬腳聞名，其滷肉飯以豬腳滷汁取代了一般的五花肉滷汁，以碎腿肉取代肉臊，膠質充滿，符合經濟效益，也開創了想像空間，是全臺北我最心儀的滷肉飯。

我總覺得最能表現臺灣人創意的，莫非米食的花樣繁複。臺灣雖小，南北還是有些微的飲食差異，例如北部人叫「滷肉飯」，南部人多曰「肉臊飯」。其實此物是滷制肉丁作為澆頭，淋在白米飯上，故「肉臊飯」較為準確。

上次復旦大學陳思和教授訪台，見街頭店招「魯肉飯」，不解地問：臺灣魯肉飯的「魯」字是否即「滷」？我說「魯」字用於此確是錯字，然則因襲日久，有些店家遂以訛承訛。蓋滷乃將原料放進滷汁裡，經過長時間加熱煮熟，屬中華料理的傳統工藝，北魏·賈思勰《齊民要術》即已記載滷制技法，到了清代《隨園食單》、《調鼎集》更有了滷汁的配方和滷制方法。

滷肉飯是臺灣尋常的庶民食物，普遍的程度可謂有人煙處即有滷肉飯。很多人從剛冒出乳牙即開始吃，吃到滿嘴假牙還和它纏綿不休。我猜想最初是臺灣先民在生

活艱困時期，充分利用豬肉，將肉的碎末加醬油滷煮，成為十分下飯的澆頭。

無論滷肉飯或擔仔面，滷汁一般都持續使用，只是不斷續添主料和香料，故滷汁越陳越香，裡面的原料乃益加醇厚，所有歷史悠久的店家總愛強調使用的滷汁是老滷。

一碗白米飯鋪上一層五花肉丁，肥瘦鹹淡適度，腴而不膩。一碗滷肉飯，簡單，卻自足而完整，可以毋需任何佐菜而滋味俱全。不過，愛上滷肉飯的人鮮能不嘴饞？我吃滷肉飯不免還會點食滷鍋內的鴨蛋、大腸頭、豆腐，若忽然閃過健康念頭，則再燙一盤青菜敷衍。

滷肉飯製作簡單，談不上什麼祖傳秘訣，只要肯用心計較，沒有不好吃的道理。關鍵在煮出好飯，和那鍋老滷汁與裡面的肉臊，認真掌握選料、去腥、爆香、滷煮的工序。我堅信家家巷子口多有一攤

夢幻滷肉飯，名店如「三元號」、「龍鳳號」總不如我家附近的那幾攤小吃店。

肉臊美味的關鍵在肉品，首先需選用當天屠宰的溫體豬，常用肩胛肉、五花肉、腮幫肉切丁鹵制；萬勿使用機器絞的碎肉。其次才是爆香、鹵制技術。鹵制肉臊亦因人而異，如「鬍鬚張」的澆頭選用豬頸肉，且切成肉絲，而非肉丁。「阿正廚房」則以昆布取代豬油熬煮。台南「全生小食店」的鹵汁加了黑糖和甘草，澆頭是豬皮，正宗的台南味：甜。啊，台南小吃真是鮮有不甜的。

鹵汁的構成主要是醬油和米酒，輔料離不開香菇、紅蔥頭、冰糖、蔥、蒜、胡椒……因此醬油的質地和配料的組合直接影響了口味。

我認為滷肉飯最適配的是虱目魚皮湯或魚丸湯、蘿蔔湯，苦瓜排骨或金針排骨也不賴；較濃濁的湯品則非我所好。

吃滷肉飯不宜孤獨品賞，宜在熱鬧歡騰的空間，在服務員的吆喝中，和狂餓的好友搶食。吃滷肉飯不能故作斯文，一定要大口扒飯才夠勁，咀嚼起來才痛快。日前臺北市的滷肉飯大胃王比賽，有參賽者舉口就將飯倒入嘴，再灌水吞咽下去，嚼都沒嚼一下。滷肉飯一定要熱騰騰的才好吃，那米飯是剛煮好的，將這麼燙嘴的米飯直接傾入胃囊，近乎特技表演。不知他們是如何磨練的喉嚨，竟能如此寬敞光滑？

這種活動自然與美味無涉，倒令人想到豬八戒對待食物的辦法。八戒隨時保持饑餓狀態，例如第20回，師徒來到一村舍借宿，王姓屋主辦齋款待：「兒子拿將飯來，擺在桌上，道聲『請齋』。三藏合掌諷起齋經。八戒早已吞了一碗。長老的幾句經還未了，那呆子又吃穀三碗」。

有人三分鐘吞下十碗半的滷肉飯；有人為了奪獎，吃到反胃嘔吐。臺灣人工作勤

奮，忍勞耐操的程度恐怕居世界之冠，實在需要滷肉飯這種好東西安慰肚腸；卻完全不必像倒垃圾般，將滷肉飯直接倒入胃袋。

我天生是個大飯桶，只要想到滷肉飯，就會想到趙舜、吳清和這種肥友，就會蠢動著洶湧的食欲。

財神台南擔仔面

地址：臺北市民生東路新中街6巷1號

營業時間：11:30-21:00，週一休息

富霸王

地址：臺北市南京東路2段115巷20號

營業時間：11:00-20:30，周日休息

擔仔麵

在臺灣，夜市、舊社區、廟口、百貨公司，到處有好吃的擔仔麵。

“擔仔麵”和“沕仔麵”都用油麵，也都用鐵製或竹製網篩煮麵，讓篩裡的麵條在滾水中又焯又沕。明顯的不同是：擔仔麵較精緻小碗，用肉臊作澆頭，有時麵上會摺一尾蝦或半個滷蛋；沕仔麵的份量稍多，用煮雞、鴨、鵝的高湯作湯底，麵上附肉片或僅簡單的豆芽和韭菜。兩者互相影響，有些沕仔麵上也摺一尾蝦，很難嚴格區別。

其實不一定要用油麵，延平北路二段的“擔仔意麵”使用意麵，風味頗佳。

擔仔麵是發源於臺南的小吃，“擔仔”閩南語是挑扁擔的意思，用扁擔挑麵攤沿街叫賣，創始者是漁夫洪芋頭先生。由於每年清明到中秋是颱風季節，風浪險

惡，甚至連冒險出海也不能，就暫時賣麵營生，取名“度小月擔仔麵”。風平浪靜的季節，討海人出海捕魚，收入較豐，算是大月；相對於靠漁獲賺錢的大月，勉強擺攤維持生計的時候，自然是在度“小月”了。

世間許多美味竟是這般偶然。洪芋頭從1895年把賣麵當暫度難關的副業，如今第四代已加入企業化經營，並有肉臊工廠，專門供應店面，更製成罐頭販售，馳名海內外，其受歡迎的程度，可謂臺灣之光。

小小一碗擔仔麵，象徵了臺灣人辛勤奮鬥的核心價值。

在臺南，度小月擔仔麵又分為大房的“洪芋頭擔仔麵”和二房的“度小月擔仔麵”，兩者的麵上皆有一尾鮮蝦，並可點選滷蛋和滷貢丸。王浩一認為兩家的口感有差異，前者的份量夥，湯汁也多；後者的精緻度較高，肉臊湯汁較濃醇。兩者在臺北皆有分店。

度小月成功的故事，影響所及，使最初在水仙宮附近擺攤的元素如紅燈籠、矮桌、竹凳、低灶、小爐都成為全臺許多擔仔麵的符碼，用來裝飾自家的店面，充滿懷舊況味，暗示古早的味道。

一碗擔仔麵大抵以蝦高湯、肉臊為主調味，加上蒜泥、黑醋、香菜、豆芽等作料；好吃的關鍵在肉臊。這種麵攤少不了一大鍋陳年滷汁，那澆在麵上的肉臊，將那碗麵和湯提升得美妙又高尚。

“好記擔仔麵”風味絕佳，據說每天賣出兩千碗，那高湯甚為講究，是用50斤草蝦熬煉出來；那鍋肉臊是用豬腳肉所製，麵上搁了一塊肉、一隻蝦。雖澆淋了馥郁的肉臊，湯味卻顯清爽，鮮甜，是我在臺北最歡喜的擔仔麵。缺點是麵太少，我一口氣至少得吃掉5碗，才能稍慰饑腸。

華西街“臺南擔仔麵”成立於1958年，原先是路邊攤，賺錢後搖身變成臺菜海鮮餐館，現在高雄、臺中、板橋、上海都有

分店。此店很講派頭，食材高檔，店內布置得金碧輝煌，所有器皿皆為進口名牌，如英國**Wedgwood**和日本**Elchee**，店家最津津樂道的是一碗麵台幣50元，整套碗盤餐具卻值台幣1萬6千元。其實來客多不是為了擔仔麵，而是昂貴的餐飲；從前我供職於《中國時報》，報社長官常在此宴請重要客人。然則我最歡喜的，還是袖珍得只能當餐後點心的擔仔麵，常讓我想起編“人間”副刊近15年的生涯，和許許多多文壇的往事。

白湯豬腳

大學剛畢業時，有一天忽然很想吃豬腳，遂在市場買了一隻後腳回賃居處，加大蒜、青蔥、薑片，用清水燉煮了近兩小時，竟也香味四溢，湯汁濃郁。這是我烹飪的幼稚園時期，差堪安慰怒吼的饑腸，自然還不能理解這種白湯豬腳看似簡單、實則高深的美學手段。

臺灣人治豬腳，以醬油滷製為主。白湯豬腳即清燉豬腳，在臺灣食肆中並不多見，北部尤多於南部。

《清稗類鈔》載豬腳煮法：“鮮豬蹄煮法有二，曰白蹄，曰紅蹄。煮紅蹄時，用醬油、冰糖，而白蹄無之”。白湯豬腳的湯頭多用豬腳加大骨熬製，不但能強化膠質，更增添香醇風味，因此白湯豬腳的湯是用來牛飲的；醬油滷製的豬腳則例不喝湯，最多用來澆飯。

專賣白湯豬腳的店家多標榜“豬腳原汁”，究其原委，有兩層含意：一、白水滾煮，非以當歸等中藥材或醬油燉滷；二、強調湯頭的濃稠，原汁原味，不添加調味料。

少了醬油掩護，那豬腳的皮膚是否美麗？形狀是否端莊？滋味是否魅人？完全坦露在人眼前，無所遁形。沒有香料，沒有色，所有的條件都必須自給自足。

清燉豬腳就像寫詩，自然而不造作，從一開始就保持清澈，需要耐心和細心，像其它藝術家付出的努力一樣。

猴急的人常用大火煮豬腳，鍋內的湯汁洶湧沸騰，令豬腳快速浮沉滾動，這是錯誤的。蓋大火煮任何肉品，都會讓蛋白質分解成浮沫，肉質的鮮美蕩然矣。一個聰明細心的廚師在熬湯時，不會讓湯滾沸。

一隻豬腳通常分三段供食客選擇：腿肉、中圈、腳蹄。腿肉乃純粹的豬腳肉，煮得香嫩，表皮仍富彈勁；腳蹄最有嚼

勁，尤其那滑溜的蹄筋最為誘人。我偏愛中圈，有皮有筋有肉有骨頭，兼具各段優點。

豬腳長時間燉煮，皮肉俱軟爛而不油膩，骨髓真味亦吸之即出。店家都附辣椒醬油供食客蘸用，湯喝完了往往可以再續。

賣豬腳湯幾乎都兼營麵線，手工乾麵線煮妥，用高湯燙過，再淋上一大瓢蒜泥和豬油，這是庶民飲食中簡單而富足的美感。賣豬腳配麵線，卻鮮見供應白米飯，大家竟也習以為常，想來是臺灣人吃豬腳麵線壓驚改運的風俗。

白湯豬腳若有添加物，當歸似是首選。豐原廟東小吃街“永芳亭”四神豬腳湯，就加入當歸、川芎、熟地、桂枝等多種中藥材，上桌前再淋一點當歸藥酒。饒河街夜市“連豬腳麵線”亦加入當歸數種中藥材燉滷。

好的豬腳必須整治乾淨，絕不可帶絲毫腥味，這是先決條件。

大凡食物要先愛它，才會美味。治豬腳首重衛生，那豬，一生不曾洗過腳，我們要吃它親吻它，必須仔細替它拔除腳毛，刷洗乾淨。我在家裡煮豬腳，必定用夾子一根根拔除腳毛，再以鋼刷為牠洗腳，然後汆燙，起鍋；再刷洗，汆燙，如此三遍，才心安理得。

溪洲樓吳郭魚

外公的魚塭裡養最多的是吳郭魚，自然也有不少蝦、蟹、鰻和水蛇，小時候我常在那裡釣魚、游泳，直到目睹一整車水肥

傾入魚塭，才結束玩水的童年。那是50年代末，吳郭魚還在吃大便。

此魚從前我們叫“南洋鯽仔”，吳郭魚是紀念吳振輝、郭啟彰兩位先生1946年自新加坡引進，他們輾轉偷帶回旗津老家時僅存13尾魚苗，5雄8雌，算是第一代移民，堪稱吳郭魚的祖先。數十年來，飼育技術不斷翻新，幾番雜交配種，已是臺灣數量最夥的養殖魚，出口到歐美日，被稱為“臺灣鯛”。吳郭魚屬慈鯛科，是非洲移民，全世界有一百多種，各地華人對牠的名稱也不一樣，中國大陸叫“羅非魚”，乃原產地尼羅河、非洲之故；香港人則因形似鯽魚而喚“非洲鯽”；馬來西亞稱為“非洲魚”。

吳郭魚價廉而新鮮，可惜魚身有頑固的泥土味，一直上不了大餐館檯面。其實泥土味並非不能拯救，市場的吳郭魚都還活蹦亂跳，買回來以後若能餓養三兩天即能滌除。景美“味白慢”用豆腐乳加辣椒蒸

吳郭魚，的確消滅了泥土味，可惜魚鮮卻不免蕩然。臺電大樓旁邊“醉紅小酌”乾脆選用海吳郭清蒸，成為該店的招牌菜之一。王潤華教授曾盛贊醉紅小酌的清蒸吳郭魚，“酒黨”的定期聚會選在這裡，吳郭魚功不可沒。

我自認是烹調吳郭魚高手，品嚐過“溪洲樓”之後，甘拜下風。石門水庫週遭聚集了許多活魚餐館，幾乎都賣草魚、鯪魚，“溪洲樓”卻以吳郭魚聞名。其實任何魚養在他們家乾淨的魚塭裡，沒有不美味的。

有一天，前中央大學校長劉全生教授興奮地告訴我，“有個親戚說要帶我們夫妻去嚐全臺灣最好吃的魚，到了那裡才知道，原來就是你帶我們去過的‘溪洲樓’。”

那次有詩人楊牧伉儷作陪，楊牧去之前也說，他不太吃魚。我知道他嗜雞和啤酒，遂特地請老闆李旭倡弄一隻土雞白

斬，還刻意冰鎮半打啤酒。餐後，那盤誘人的白斬雞似乎沒吃幾塊，楊牧竟說：“奇怪，今天竟然吃魚吃到忘記喝啤酒。”

大概阿倡沒事就鑽研廚藝，我去溪洲樓鮮少點菜，可端上來的魚料理多半不重複。有一次我問，這糖醋魚塊怎麼啦？味道跟以前完全不一樣。他說不是糖醋魚，是“熏魚”——他用胡椒粉、豆瓣醬和冰糖去熬魚塊。這肯定是突發奇想的產品，絕非河南名產。蓋湖南的熏魚又叫臘魚，非但切割法相異，還得經過醃漬、乾燥、煙熏的工序。豆醬煨魚是臺灣古早味，阿倡也常作，每次吃這魚不免發思古之幽情。

現代人越來越重視養生飲膳，可我的經驗是好像越強調健康的食物，通常多很難吃，似乎健康與美味頗為扞格。這實是天大的誤會，不信請試試溪洲樓“養生魚湯”，此湯經兩次加工：先用魚骨、烏鰡

熬湯底，令高湯充滿膠質和鈣質；再下枸杞、甘草等多種中藥材燉煮。我多次喝這魚湯，同桌吃飯的不曾少於喝3碗者。

“酸辣吳郭魚柳”是冷盤，酸味、辣味和甜味調和得恰到好處，帶泰式料理的風格，具提醒作用。這道魚柳宜作前菜，喚醒我們的味蕾，引導我們的食欲，迎接一道又一道變化烹飪方式的魚料理。

吳郭魚切成柳還可作成“椒鹽魚柳”。椒鹽適用於軟炸、酥炸類的菜肴，花椒是不可或缺的香料。魚柳炸過之後，加上蔥花、辣椒絲、洋蔥絲襯托，那種酥麻的鮮香，入口即產生愉悅感。

通常我們會將最好的魚作成清蒸魚，因為清蒸最能吃出魚的原味，最能表現魚的鮮美。溪洲樓清蒸魚多用個頭較小的吳郭魚，有時加進漬冬瓜去蒸，有時以破布子、豆豉調味，都彰顯直截了當的美感。

原味的另一種吃法是鹽烤，溪洲樓“鹽烤魚”大抵使用3斤的吳郭魚，魚未除鱗，

清洗潔淨後只抹上一層厚厚粗鹽即進烤箱，因此例不吃魚皮。別以為烤魚簡單，我剛開始在家烤魚，試過幾次總試不出好滋味，遑論要烤到像阿倡的手藝這樣表皮酥脆、裡面多汁的境界。

如果帶小孩來，我建議點食“黃金魚排”。由於材料佳，又仔細烹調，魚排炸出來自然美味，孩子一塊接一塊吃，那饞相好像覺得盤子裡的魚排不夠多，肥厚的炸魚排總透露歡樂的滋味。讓孩子品嚐一點優質的油炸物是好的，開啟他們味覺見識，讓他們明白炸魚排不必像速食店供應的那麼庸俗。

阿倡也常作“宮保吳郭魚丁”給我吃，“宮保”料理源於清末四川總督丁寶楨，這貴州人愛吃雞，又曾當“太子太保”，故有這名稱。宮保魚丁當然是沿襲自宮保雞丁，只是將雞肉改成魚肉，沒想到魚丁竟不遑多讓於雞丁。這菜厚重中隱藏細嫩，光是看盤中的紅辣椒絲、花生、

香菜就引人饞涎，入嘴的花椒香又誘引食欲。

另一重口味的料理是“三杯吳郭魚”，係源自三杯雞這道地臺灣名菜，幾乎是鄉野餐館的基本動作。所謂三杯，指的是米酒、醬油、麻油各三分之一杯，加糖、大蒜、辣椒、老薑調味煮材料，待醬汁快收乾，起鍋前加九層塔拌炒即成。“三杯”料理除了雞，較常見的還有中卷、田雞、豬肉，將魚納入，香氣撲鼻。不過這道菜味道濃厚強烈，上菜次序應安排在後面，以免干擾其它料理的滋味。

可能是天氣漸冷，“麻辣吳郭魚鍋”亦是阿倡新研發的料理。麻辣乃川菜基本味道，紅油、香油、豆豉、花椒、辣椒均是顯而易見的主要調味料，麻婆豆腐即是麻辣味的代表作。

阿倡的麻辣魚鍋是結合魚生火鍋、麻辣火鍋變奏而來。市面上一般吃的魚生鍋，多使用冷凍鯛魚片，了無滋味。這又回到

材料問題，溪洲樓的魚本來就刻意培養，肉質遠非等閒鯛魚片可比；這種魚生在麻辣鍋中一涮即起，未近嘴就聞到它強力播香，宛如甫出浴的美人，魅力難擋。

天婦羅、甜不辣與黑輪

每次想到基隆，就想到廟口的小吃；想到那些小吃，首先浮現的是“天婦羅”；一思及廟口第16號攤的“王”記天婦羅，唾液就充沛分泌，來不及嚥口水。此攤自1956年開始營業，在廟口諸攤中時間並不算長，卻是我心目中的重要地標。

天婦羅、甜不辣、黑輪俱屬臺灣典型的混血食物，乃日本殖民留下來的吃食文化，發展的源頭可能就在基隆廟口。

天婦羅乃沿用日語穹邸臥芷，是一種油炸的魚漿——大抵將鯊魚肉剁成細茸，製為魚漿丸，再壓成淺碟狀，油炸至外表呈金黃色，蘸甜辣醬、佐醃小黃瓜片吃。天婦羅美味與否，關鍵在於魚漿好不好，遺憾現在的魚漿絕大部分都來自批發工廠，且以不新鮮的雜魚製成。基隆廟口第16號攤不隨流俗，老老實實用小鯊魚和海鰻為材料，添加太白粉、糖、味噌、味素打成魚漿，現製現炸，這種照本份製作的食物焉有俗品？

天婦羅最好用花生油或混合芝麻油來炸，此物難以在家自製，蓋油炸的鍋子必須夠大，也沒有人會為了吃一次天婦羅而耗費一大桶花生油。

穹邸臥芷與臺灣的“甜不辣”略有差異。在名稱上，關西地區所謂的穹邸臥芷就是指臺灣的甜不辣。而關東地區喚甜不辣作“薩摩揚玨”，九州叫“付玩揚玨”。

臺灣的甜不辣是魚漿油炸後再經過煮的工序，常伴隨魚丸、豬血糕、蘿蔔、高麗菜捲出現，吃時淋上醬汁，可謂目前最普遍的魚漿製品，隨處可見。

臺北西園路“亞東甜不辣”的高麗菜捲很贊，單純的高麗菜，清爽，甜脆，蘊含菜香；可惜店家太拘泥於特調的醬汁，用醬油、味噌調製出來的蘸醬風味甚佳，卻不宜每一種食物都淋上，否則百物一味，形同無味。甜不辣自然是招牌，確實不錯，蘸醬用於此就準確多了。

北部較常見天婦羅，南部則多“黑輪”，黑輪日語是牧竺郎，因此我們叫它時必須用閩南語發音才對。關西地區叫黑輪“關東煮狎（郎糾社狎）”。在臺灣南北頗有差異，北部人叫它甜不辣，個頭大約只有南部黑輪的四分之一。從前在高雄吃的黑輪還摻有白煮蛋——旗魚肉打漿後，加進白煮蛋和糖，拌勻，入鍋油炸。

我還是偏愛油炸天婦羅和炭烤黑輪。屏東潮州的“廟口旗魚黑輪”用現撈旗魚製作，強調不添加硼砂；由於夠新鮮而廣受歡迎，這家黑輪的蘸醬是油膏加芥菜，口味獨特。在東港華僑市場內，有一家創立逾百年的“瑞”記旗魚黑輪，也以新鮮美味、真材實料、不摻防腐劑馳名，這家黑輪的工序跟基隆廟口的天婦羅一樣，都是即製即炸，將表皮炸至金黃即食。可見誠懇老實製作的古早味，是振興飲食文化的康莊大道。

念高中時，不曉得是正在發育又運動量大？或那攤賣烤黑輪的滋味太誘人？上課時常心不在課堂，圍牆外的那攤販正在燒烤黑輪，油煙飄然進入教室，鼓動兇猛的食欲，摧毀我脆弱的意志，勉強忍耐熬到下課，已經狂餓難堪，有人翻牆出去吃，有人通過鐵門的邊隙交易。那黑輪乃南部特產，臺灣其它地方鮮見，它的外形碩大，魚漿實在而彈牙，用炭火烤到膨脹，

表皮略顯酥脆，淋上辣椒醬吃，具有一種梁山好漢的陽剛特質，痛快淋漓。

高中時代的牧竺邸影響我的甜不辣美學，領悟此物的烹製手段務必如此才美麗，烤的又比煮的迷人；就好像魚或肉，一經久煮即完全失去滋味，反而是那一鍋湯，接收了全部的精華，甜美無比。

天婦羅、甜不辣和黑輪具現了臺灣魚漿小吃的系譜。臺灣有名的小吃多聚成市集，尤其是夜市，夜市又多以某一廟宇為中心，因為香火鼎盛，引來各地香客，吃食攤遂逐漸在周遭發展出一定的規模，乃至形成以美食為主的觀光勝地，躍為都市的商業中心。基隆“奠濟宮”前的小吃區即是這樣衍生的飲食文化，這廟口在日治時期是花街、商業地帶，吸引很多來自瑞芳、九份、金瓜石的商人和礦工，人潮使廟埕小吃攤逐漸固定下來。

夜市常出現許多西洋／本土，精緻／粗野相混合的排場，呈現眾聲喧嘩的美學。

臺灣是一個淺碟型的社會，什麼東西的流行周期都很短——前一陣子才流行喝紅酒，大家喝起紅酒很像灌啤酒；忽然轉而流行吃葡式蛋撻，到處看到“安德魯”、“瑪嘉烈”蛋撻店；好像沒流行多久，整個社會又一窩蜂擠在麵包店門口，排隊買“巨蛋麵包”和甜甜圈……我們歡喜的這類魚漿食品，似乎已演變成逐漸穩定的臺灣味道，族群的歷史記憶，濃縮在一碗天婦羅裡，銘刻後殖民的飲食文化。

紅燒鰻

大學畢業賃居南機場社區時，常吃夜市的一攤紅燒鰻，一晃二十幾年，紅燒鰻的香氣仍縈繞在記憶深處，連接了夜市的人

潮、鬧哄哄的吆喝、各種熱絡的小吃攤、湯杓碗盤的碰撞聲，和總也不老的“甜不辣西施”。紅燒鰻對面的攤位是甜不辣攤，我越來越覺得，當時歡喜吃那攤紅燒鰻十分可疑——不完全是為了美味，更因為可以肆無忌憚近距離欣賞美麗的老闆娘。

臺灣小吃中，紅燒鰻不算普遍，北部又多於南部。這是隨臺灣遠洋漁業發展起來的料理，幾十年來逐漸演變成典型的臺菜料理，是外膾宴席中的要角，更見諸小吃攤。

紅燒鰻用的是灰海鰻，屬肉質細軟的白肉魚，此鰻粗刺厚皮，體長可達兩公尺，臺灣人多切成大塊醃漬紅麴後油炸，此外也用來作魚丸、罐頭。灰海鰻又叫鱧，日本人稱為肢芬，他們真是會吃鰻的民族，連灰海鰻也擅長料理：醬烤、醋拌、生魚片、天婦羅、火鍋、炊飯、煮麵等等。

這種鰻像光明磊落的漢子，其魚刺又長又粗，坦蕩蕩地呈現在眼前；不像有些魚全身都是細而小的刺，冷不防傷害你的食道，像躲在暗處的偷襲者。

人工養殖的淡水鰻魚，脂肪含量高，多用來製作蒲燒鰻或以中藥材燉鰻；灰海鰻的個頭大多了，而且越大越結實、有嚼勁，常被臺灣人用來製羹。紅燒鰻“紅燒”二字並非習見的醬油、豆瓣、酒烹製；而是指灰海鰻切塊後用紅麴醃漬，漬後沾番薯粉油炸，再加大白菜一起熬煮。

昌吉街“昌吉紅燒炖鰻”的紅燒鰻表皮呈土黃色，切塊碩大，有厚實感，連附在湯裡的高麗菜也很大片。湯頭濃郁中透露清香，和淡淡的枸杞、當歸、川芎味，一種溫補的隱喻。這種海鰻湯汁濃郁又帶清香，美妙極了。這湯，是一種老臺灣的農村味，帶溫暖、關懷的意思，吃一碗，整個人都精神起來。

紅燒鰻美味的關鍵有二：醃製和湯頭。用紅麴醃漬大家都知道，差別就在調味和裹粉油炸，唯高明者能挽留鮮度，去除魚腥；貳廚常搞得魚鮮全失，只剩下濃烈的紅麴味，或把鰻魚弄得像柴魚。

臺灣名食紅燒鰻，準確地說應該叫紅燒鰻羹，本質如此，就不好忽略羹湯的呈現。有些人作羹湯歡喜加入中藥材，這並非重點。我服膺的紅燒鰻羹都不會太濃稠，準確節制甜度，不太顯露勾芡痕跡，湯底需往清澈的目的去追求。哎哎哎，為何那麼習慣勾芡呢？裹地瓜米粉油炸的鰻塊入鍋去煮，自然就令那鍋湯顯得稠，何必多此一舉。

聽說灰海鰻的皮含有一種抗老化的軟骨素（**chondroitin**），果然如此，則此物實宜常吃。我步入中年之後特別感受時光是最殘酷的暴力分子，任何人都臣服在它的腳下，一切美好的事物都被它快速消滅。

鼎邊趖

鼎邊趖源自福州風味小吃“鼎邊糊”，“鍋邊糊”，其來源主要有二說：一說是南臺下渡一帶，3月間迎“大王”（土神），家家戶戶煮鍋邊糊；另一說則附會了一個愛國主義色彩的故事：1563年，明將戚繼光打擊倭寇時，百姓為慰勞軍士，浸米磨漿，準備精製各種粿食；忽然一匹快馬帶來緊急軍情，謂倭寇正策劃偷襲軍營，戚繼光乃決定提前拂曉出擊，然而未乾的米漿做不了粿，百姓匆忙間將做餡用的肉丁、香菇、蝦乾、小白菜、蔥放入鍋裡煮成湯，滾沸待再倒米漿入鍋攪拌，讓將士吃米糊以暖暖身子，沒想到竟大受歡迎，一位老人將鍋邊鏟下的米漿卷片盛一碗給戚將軍，“老人家，這是什麼啊”？“鍋邊糊”。

後人有詩讚曰：“抗倭參將出奇兵，父老紛紛夾道迎；浸米磨漿忙徹夜，鍋邊糊裡見深情”。

正宗鼎邊糊的作法是先將大米磨成米漿，以紗布裝蝦皮末煮成蝦湯；大鍋內的清水煮至七成熟時，分4次沿鼎邊澆米漿入鍋內，再放進蛭乾、香菇絲、丁香魚乾、蔥、蒜和蝦末湯調味。

福州的鼎邊糊又叫“粿店”，兼賣蠣餅、芋粿、紅白糖粿，最出名的老鋪是“惟我什錦鍋邊糊店”，配料另有雞鴨肝、目魚乾。

臺灣鼎邊趖則多兼賣滷肉飯，近年竟也賣起真空包裝了。我幾次在信用卡會訊上看到“基隆名產鼎邊趖”的廣告，“鼎邊趖”是什麼意思？廣告傳單上說“‘趖’原意是指液態物爬滾的動作，將在來米磨成的米漿沿鼎邊趖一圈，鼎中放一些水，鼎邊用火燒熱，一面烤，一面蒸，用這種方法做成的美食叫鼎邊趖”。

這段“趺”段敘述有問題，廣告謂“趺”是“液態物爬滾的動作”，語意出自何處？案趺，音梭，走的意思，後來又引申為日落。《說文·走部》：“趺，走意”，段玉裁注：“今京師人謂日跌為晌午趺”；後蜀歐陽炯的詞〈南鄉子〉：“鋪葵席，荳蔻花間趺晚日”。若以閩南語發音，鼎邊趺的“趺”則另有“拏”的意思，意謂濃稠的米漿沿大鼎內側抹拏一圈，米漿拏過一圈，鼎內上緣即形成白白一片，經鼎中水氣什騰，再以刮落入湯裡，乃有了烤、蒸、煮的工序。

鼎邊趺是比較不普遍的臺灣小吃，可能是製作上稍繁瑣；這種米食湯品的繁瑣，具現於工序和食材。

製作鼎邊趺最好用大鍋大灶趺煮，米漿才能表現爬滾的動作，也才會有彈牙口感；若自己在家製作，限於鍋具，只好改成煎粉皮，或以粿條取代。除了主角的趺，最重要的是那一鍋高湯，須用大骨或

蜆熬製，絕不可偷懶依賴味精。那大鍋裡起碼超過10種配料：香菇、金針、筍絲、蒜頭酥、芹菜末、高麗菜、肉羹、蝦仁羹、蝦米……尤其少不了筍絲和提香的芹菜末、韭菜末。

無論配料如何，趖才是真正的主角，是主角，趖的彈牙口感遠非粿條所能取代。

鼎邊趖是我驚豔基隆廟口的開始，那湯鮮甜得不顧舌頭燙傷的危險；白白嫩嫩的粿片雖然已改成預先製作，仍彈性十足，在你剛想輕輕咬一口時，它竟已主動般溜進嘴裡，彷彿舌頭之外的另一個舌頭，調情般滑來滑去，香味充滿。

鼎邊趖需趁熱食用，否則滋味全失。有一次我在南門市場邊吃到一碗失溫的鼎邊趖，趖又缺乏彈性，口感似粿條，害我沮喪了好幾天。

優質肉品自然豬

幾個茶人相約品茗，還情商廖英棋來燒菜。英棋是室內設計師，身懷好廚藝，尤其擅烹意大利菜；他說烹飪是紓壓的方式，每當工作壓力太大，心情亂糟糟，就下廚作菜給朋友吃，因此大家都覺得他很值得交往。那天中午，龍蝦、黑鮪魚等等好料陸續下肚，他老兄才鄭重宣布要上主菜囉。大家摸已然腫脹的腹部懷疑主菜究竟是什麼？

“自然豬。”

“豬肉也能當今天的主菜？你少唬弄我們了。”

初嚐“自然豬”，肉質乾淨、細緻，口感具輕淡的甘甜，和富足的彈性。害我一連好幾個月深深想念那豬，英棋憐憫我相思之苦，給了我肉商的聯絡電話。

我看那塑膠包裝上強調：“絕無抗生素殘留、絕無磺胺劑、絕無荷爾蒙，保證210日齡成熟豬，經農委會和動物科技研究所雙重認證，確保每頭豬隻安全健康”。這是臺灣肉品運銷合作社創立的品脾，從飼養、屠宰到銷售，嚴格管制豬的成長狀態和疫苗接種，詳細記錄飼料配方，等於豬隻有了身分認證。

好像每隔一段時間，就會爆發黑心肉品的新聞，許多口蹄疫、病死豬肉流向消費者的肚子。每次看到這種新聞都很沮喪，我們怎會這麼衰？生活在充滿人渣的所在。

一群養豬人深受不肖豬戶之害，決定區隔市場，於是出現了自然豬。此豬標榜自然成長、無任何藥物殘留，是一種代表優良品牌的豬肉，號稱臺灣的“夢幻豬肉”。這些豬成長於乾淨的豬舍，人員進入豬舍必須穿隔離衣，務求隔絕傳染病。

自然豬的出現，意味優質的肉品和合理的消費機制，牠定位自己，也定位別的豬肉。這是一個瞬息萬變的時代，無論變好或變壞，明天我們的社會終將發生變化，或者是你來改變它，或者是別人為你改變它。**STARBUCKS**通過重新定義咖啡，而改變了咖啡市場。

這種乾淨的豬肉出現前，我不敢吃豬肝，或二次加工肉品如貢丸。自然豬產量還不大，不免比較貴，銷售成績卻越來越好，可見價錢不是問題，吃得健康、吃得安心才要緊。這是一種吃的趨勢，我在吃這塊肉之前，先已了解牠的來源和生產過程。

此肉不僅安全，也頗有滋味，我最常料理的自然豬產品是“帶骨里肌排”和“松阪肉”——前者用迷迭香、芫荽籽、百里香和酒醃浸一天再燒烤，一人一塊作西餐的主菜，遠勝一般的牛排。後者是豬頸肉，油脂分布極細緻，肉質彈牙，烹調方

式最簡單，只要在滾水中灼燙即熟，蘸一點醬油膏吃，妙不可言。

臺灣屬淺碟型社會，仿效之風易行，於是又出現了“晶鑽豬”、“香草豬”……“晶鑽豬”生產、經營方式和自然豬雷同，我有時也買。至於“香草豬”，有些店家標榜是以鼠尾草、迷迭香、羅勒等歐式香草及中藥配方飼養長大。我並不相信餵豬吃什麼，牠的肉就變成什麼。

法國廚藝家亞倫·杜卡斯（**Alain Ducasse**）在《與美味相遇》一書中報導聖亦榭（**Saint-Yrieix**）品種的黑臀豬“都在乾草上生活，且跟古時候的情況一模一樣。牠們擁有廣闊的空間，可以到處散步，夏天時，則住在樹林裡，牠們可以作夢也可以依自己的生活節奏進食，食物種類有大麥、小麥或是小青豆”。黑臀豬的確過牲畜王子般的生活，“肉質比白豬肉更滑嫩細緻，而且顏色鮮紅，是一種

肥厚多汁的上等肉，烤肋骨或烤肉風味俱佳”。

運動量夠，成長就較緩慢，自然不符成本效益。真正的美食通常不符表面上的經濟效益。我們想吃的肉品自然是生前能自由走動，而非靠注射抗生素維持生命。

然則一般的豬並非如我們想像，樂活在溫柔起伏的草原或山丘；而是集中飼養在工廠般的陰暗農場，有的甚至24小時燈光照明，以使牠們保持清醒而一直進食。

自然豬也還談不上在自然環境下成長，牠們猶得擠在豬籠裡餵食，只是飼養環境較乾淨。牧場最強調的是豬隻屠宰前，都經過動物科技研究所作飼料檢驗、抽血檢驗，確認牠們沒有藥物反應。可見這種豬的模範生，最大的特色並非品種，而是豬場管理；這是優質農牧業的起步，也是提昇飲食文化的有效途徑。

自然豬已然是一種品牌，一種消費意識，我等待更多的餐館宣稱，他們採用這一類的健康肉品。

有了自然豬，我更相信好肉和好女人都在臺灣。

海南雞飯之味

多年前我到香港中文大學開會，迷戀下榻旅館的海南雞飯，大肆張揚，與會的朋友認為我少見多怪，說新加坡半島酒店的海南雞飯才真的好吃。從此我立志去新加坡。

機會來了。一九九九年我應邀參加新加坡兩年一次的“國際作家節”，足足可以在當地吃八天。

我將行李放進下榻的**Rendezvous**酒店就迫不及待出門去找海南雞飯，酒店對面剛好有家**Kopitiam**熟食中心，我迅速點了一客海南雞飯，才吃了兩口就悲從心生。白來新加坡了。我到底做錯了什麼事？飛行那麼遠，竟吃到如此平凡的雞飯，甚至遠不及臺北福華飯店的水準。

新加坡的朋友關切我言談之間殊少笑貌，乃指點迷津，說他們心目中最高明的海南雞飯不在半島酒店，在文華酒店。我聞言即出門尋找，不果。

第二天我沿著烏節路尋找，直到下午，還沒找到文華酒店，腳酸了，肚子也餓了，猶固執著不肯隨便亂吃。我趑進紀伊國屋閒逛，買了兩本波蘭詩人的詩集，下樓，意外發現文華酒店赫然就在隔壁。

海南雞飯終於呈現在我掩不住興奮的眼前，我一眼就愛上了它：一盤雞肉、三碟沾醬、一碗青菜豆腐湯、一碗飯。我凝視著它，仿佛乍見暗戀已久的人，忽然得到

青睞，略顯慌張和笨拙，這麼多年了，我實在沒有勇氣再承受失望的打擊。

情怯地，我先舀了一口湯送進嘴裡，清淡、溫柔。好悠長啊，平凡青菜豆腐湯散發出高雅的品質，淺嘗一口即能斷定，那是出自一流高手的技術。

我再吃一口飯，軟硬適度，松、香、富彈性，微量的雞油滲透進每一粒米飯裡，每一粒都清楚，晶亮而不黏膩，光看外表即知上品，冒著蒜味的雞油飯，咀嚼間流轉著芳香，即使沒有任何佐菜，我也能一口氣幹掉三大碗。一陣感動襲上心頭，啊，我寧可肥死，也要拚命多吃一碗。

第一口雞肉我刻意不沾任何佐醬，純粹的雞肉，去骨走脂，純粹的滋味。肌理是普通的飼料雞，不是一般人歡喜標榜的“走地雞”、“放山雞”，雞肉盤中附有高麗菜、黃瓜、香菜，上面灑有香油。

那雞肉柔嫩、芳香，連雞皮都顯得美麗清純，即使高脂血患者，也不輕易放過一

塊肥油，特殊的飯香配合肉香，產生一種優美的旋律，它的鮮嫩，最好能依靠沾醬來伴奏。三種沾醬都特別調製過，尤以加入酸柑的辣椒醬深獲我心，我先沾薑汁嚼食，仿佛出現音樂的第一主題；第二塊改沾醬油膏，乃第二主題；第三口沾辣椒醬，第三主題出現。再喝一口湯，繼續吃肉，這時候，改變沾醬順序，形成各種主題的變奏。

美好的時光總是特別短暫，我猶豫停箸，忽然捨不得吃太快，乃取出剛才買的 **Wistawa Szymborska** 最新出版的詩集展讀，覺得字裡行間閃耀著亮光，“這可怕的世界／並非沒有誘人的地方，／並非沒有黎明，／並非沒有為他醒來的事物”。值得我們醒來的雞飯，是一種好詩的想像力，和韻律感。

這個世界並非沒有值得我們依戀的事物。一樣是白斬雞，有的意象分明，一入口就像聆賞曼妙的音樂；有的咬起來像咬

皮包。一樣是米飯，有的咀嚼間會升起饑餓的快樂感；有的面貌模糊，嘗一口就沮喪得想輕生。一樣是豆腐湯，有的喝起來心生感激；也有人可以把它煮成像洗鍋水。一樣是辣椒醬，富想像力的廚師會使用新鮮的朝天椒、酸柑和些許蜂蜜調味；也有人只會買劣等罐裝品，裡面只吃得出防腐劑和鹽……美味的生成就像情感，要緊的是一種真誠對待的態度吧，不虛矯，不欺騙，不浮誇。

我望著窗外烏節路上來往的行人和車輛，繁複的市招和各種名牌精品，隔壁就是剛才買書的大書店，我感動地流下眼淚，幸福得好像躺在上帝的懷抱裡，竟有福氣吃到這麼美味的雞飯，我有一股衝動，想跑進廚房向廚師鞠躬致謝，致敬。

這個世界並非沒有其它好吃的海南雞飯，像吉隆坡“南香飯店”使用“菜園雞”烹製的海南雞飯、麻六甲“中華茶室”的土雞和飯丸，都令人終生懷念。但

恐怕只有文華酒店的廚師有本事把最平凡的飼料雞如此精緻化。

新加坡太規矩了，不免顯得乏味，雖然乏味，有了文華酒店的海南雞飯，忽然使這個國家顯得多味。

紅酒之味

近年來好像開始流行喝紅酒，有錢人家裡更特辟一室作酒窖，恒溫、恒濕，珍藏許多名貴老酒，令人羨慕。阮囊羞澀者也不必自暴自棄，喝紅葡萄酒其實毋需太強調硬體設備，毋寧多重視軟體條件；喝紅葡萄酒也不需要內行，只需要有品位。

相對於烈酒的雄混、深刻、尖銳，或啤酒的豪爽；紅酒的通性顯然比較優雅，閒適，帶著幾分名士氣，它不適合喝悶酒的

情緒，應該沒有人會蠢到拿紅酒來澆愁。只有喝紅酒的時候，不必先擁有大肚子，和絕佳的消化循環系統，只要有品位——並非他人的品位，是自己的。每次走進酒店，滿眼繁複的種類，總是恨不能有足夠的舌頭一一試驗，作一趟味覺的旅行。我以為，紅酒最強調個性，眾人都肯定喝三萬元一瓶的最爽，你偏偏固執地相信喝三百元一瓶的某種品牌才快樂。

我初次喝葡萄酒大約是小學一年級，在寄居的大姨家。我的童年大約不免是憂鬱的，失去父親，又經年不在母親身旁，所幸大姨很是疼我，刻意讓我享受和表哥一般的待遇。好像是年夜飯，大姨終於搬出夏天釀的葡萄酒，給每個人的陶碗注入紅酒，然後把瓶底的葡萄渣裝在大碗裡，成為一道醉人的菜肴。大姨先為我夾一隻雞腿，再為表哥夾另一隻，生活上我總是表哥的跟班，他喝一口，我就跟著喝一口；他夾一口葡萄渣，我也喜歡咀嚼葡萄渣。

那碗甜酒的酒精濃度想來是低的，卻也足夠讓一個孩童臉紅耳熱，我微醺地，想起自己參加釀酒的颱風天，十幾個大小不等的玻璃容器已經風乾了，我們將葡萄一一拭幹拭淨，壓進玻璃瓶罐裡，灑進一層白糖。好像有行道樹被連根拔起，或什麼招牌掉下來複迎風飛起，一路跌跌撞撞，發出巨大的聲響。我跟隨大人陸續塞葡萄入玻璃瓶罐裡，再灑進一層白糖。狂風在屋外呼嘯，窗玻璃受到擠壓，緊張地悶響，我疑懼地張望窗外，蓋緊瓶塞，瓶塞上用布封死，鄭重將那些酒瓶搬進櫥櫃裡，充滿期待。

時間讓雜誌逐漸沉澱，那碗葡萄酒繼續在我的記憶裡翻騰，發酵，那碗酒連接著一個暴烈狂放的颱風天；我清楚記得那滋味，那碗酒，帶著親情，曾經如何安慰一個沒有家的孩子的心靈。

我相信最美的酒香會溢上精神層次。我難忘初履那波利那天，在桑塔，露琪亞港

的晚餐，就在著名的「蛋堡」（**Castel dell'Ovo**）旁一家海鮮餐廳，面對著地中海，正前方是卡布裡島，左前方是蘇蓮托海岸，我飲著當地的紅酒，心馳神蕩，童年起即耳熟的義大利民謠在記憶的海洋翻騰，搖盪。

我終於來到地中海岸，葡萄酒的故鄉，舟楫搖盪，浪花都溫柔撫觸海岸，發散出清淡的鹹味，雖然是滿座的餐廳，我卻升起一種平和、寧靜感。我知道，眼前的海水是一種令人心慌的藍色，撩撥過雪萊、拜倫的靈感。我後來翻閱地圖，那個港好像不叫桑塔◆露琪亞，而是那波利港；然則又何妨，我甚至不記得當時喝的是什麼品牌？什麼品牌也完全不介意了，任何口感到了地中海邊，都會自動搖盪著船歌般溫柔多情的滋味。

在義大利，楊煉推薦我嘗嘗一種紅酒**Brunello**，我遂帶了幾瓶回臺灣，那成熟的果香，透露野性的木葉氣息，每次都誘

人懷念翁布裡亞（**Umbria**）的原野，日落，和古堡上到處亂飛的燕子。可見喝酒最需要講究的恐怕是情境。生命裡有時遭遇到一些情境是不免要暢飲的，他鄉遇故知、英雄惜英雄，難道會有比互相舉杯更好的慶祝辦法嗎？一個剛品嚐過美酒的舌頭，等於是剛和戀人接吻，會忍不住想唱一夜的讚美詩。

可惜七年前，醫師就斷言我罹患痛風、高血脂，最好遠離杯中物，我曾因此沮喪得恍如失戀，真的是從此人生乏味了。也許每個人一生所能飲的美酒有固定的配給，我因為年少時貪杯，提早將配額消耗掉了。

我不能豪飲之後，比較有時間觀看別人飲酒，發現許多文化人也習慣掐著同桌人的鼻子灌酒。許多人知道常常拿**XO**乾杯不免傷身，乃改成幹紅酒，我每次看他們強迫人家乾杯，自己則使用壯士斷腕的表情，閉眼皺眉，把高腳杯內的紅酒倒進喉

隴，都覺得他們在喝斷腸水。喝斷腸水不需要品位，因此不經過舌頭。

聽說常喝紅酒可以預防心臟血管方面的疾病，有人更援引醫師的話，說喝紅酒、做愛、散步都是健康、長壽的好辦法。有些朋友善意地提供偏方：紅酒泡洋蔥，對於降低血脂肪、膽固醇甚有療效。加洋蔥的紅酒是什麼滋味？既然只為了療效，為何不乾脆請醫師開處方？至於我，寧願偶爾淺酌一小杯美酒，也不肯每天灌一整瓶紅藥水。

金門高粱酒

“我在金門痛飲高粱最厲害的一次是遭營輔導長、副連長惡整後，一時悲憤難抑，遂自動步槍上鎗，帶著兩顆手榴彈沖出去欲幹掉他們。我的同袍，和我友誼最

篤的同袍何兢武死扯活拖，把我拉去灌高粱酒。我清楚記得喝到爛醉的深夜，如何狂吐又如何爬回坑道，卻不記得高粱酒如何澆熄我的怒火。”

我對金門高粱酒用情甚深。

臺灣的煙酒公賣之後，除了煙酒公賣局的酒廠，只有金門酒廠、馬祖酒廠合法，後者的高粱酒知名度遠不如前者。

金門高粱酒的歷史很短，創始人是葉華成先生，先是釀米酒失敗，所研發的高粱酒竟意外成功，1950年遂在自宅成立“金城酒廠”。當時的防衛司令兼福建省主席胡璉將軍嘗到這佳釀，乃請葉華成結束私營釀酒坊，到軍設的“九龍江酒廠”任技術課長。四年後九龍江酒廠易名“金門酒廠”，1998改制為“金酒公司”。

金門高粱酒最為人所樂道的是用該島特產的旱地高粱，和舊金城的“寶月泉”水所釀造。釀造之初先以磨碎的小麥作酒麴，糖化澱粉，再和以高粱和大麥，溫控

發酵。從金門酒廠到金酒公司，我算是忠實客戶，三十幾年來，持續喝高粱，幾乎喝遍他們家的產品，包括迎賓酒、白金龍、黃龍酒、金剛酒、益壽酒、龍鳳酒和各種紀念酒，尤其迷戀“陳高”。

“陳高”即陳年金門高粱酒，可謂極品高粱酒，是我最喜愛的酒之一，只用來款待“剖腹來相見”的漢子。此酒在地窖中存放5年以上，待熟陳才取出灌裝，使原來的辛辣味酯化得更醇厚更圓融。

我和金門高粱酒結識於生命中最應疼惜的青春年華，那是1979年，部隊移防金門後即駐紮坑道裡，那花崗岩坑道冬暖夏涼，可惜潮濕得要命，岩壁頂部和四面不斷滲著水，涓滴匯成地面上的水流，每天都覺得像泡在水裡，棉被、枕頭、衣物、檔……統統都是濕的。老士官長告誡：長期生活在這種地方容易罹患風濕、關節炎，預防之道是睡前喝一小杯高粱酒。在金門的十八個月我大致遵照辦理，漸漸培

養出一點酒量，並練就了一身酒膽，以及豁酒拳的功力。

金門高粱酒之美，在於純粹，不摻香料的純粹美感。我對大陸一些名酒不甚了了，近年愛上的“紅星二鍋頭”亦以高粱為原料，按傳統工藝發酵，經清蒸、清燒，長期貯存而成，酒質清亮透明，爽淨、剛烈、濃醇，同屬一樣的純粹美學，一樣深具穿透力，才入嘴，即升起一股暖流，仿佛立刻舒筋活血。

金門高粱酒炮彈般的剛烈性格，堅強地，陪伴我度過一段痛苦的歲月，並安慰了憂鬱落寞的青年。

服兵役的男子，尤其是在離島服兵役，分隔日久，女友難免會移情別戀，失戀似乎是兵營裡的集體經驗。我服役半年後發現已被深愛的女友所拋棄，頓時萬念俱灰，每天沮喪得不想醒來，乃學習藉酒澆愁。不知有多少夜晚，我躺在花崗岩上，

聽炮彈在頭頂上呼嘯，以及斷續從廈門傳來的心戰喊話。

總是在深夜，我吞淚灌高粱，似乎幻想醉後能豁達地忘掉一切，或醒來還能再次見到她。如今追憶，我結識金門高粱酒之始，竟帶著養身療效，和精神衛生的功能。

在金門肯定喝了不少，退伍時，那個軍用大背包裡裝的幾乎全是高粱酒。運輸艦返抵高雄港已經半夜，我激動地站在甲板上，緩緩靠近港口燦爛的燈光。

運輸艦在集體的等待中打開艙口，退伍的人潮蜂湧而出。我從船艙躍向碼頭時，一度猶豫，忽然想到阿姆斯壯登陸月球好像是先用左腳著陸；我終於回到家鄉，第一步究竟用左腳著地比較好？抑或右腳？踟躕間兩旁的退伍軍人紛紛躍上碼頭，邁著興奮的腳步快意奔跑。再也來不及思索左腳或右腳了，公平起見，我兩腳同時躍

上高雄港的陸地，背著幾十瓶高粱酒在碼頭狂奔。

我在金門痛飲高粱最厲害的一次是遭營輔導長、副連長惡整後，一時悲憤難抑，遂自動步槍上鎗，帶著兩顆手榴彈沖出去欲幹掉他們。我的同袍，和我友誼最篤的同袍何兢武死扯活拖，把我拉去灌高粱酒。我清楚記得喝到爛醉的深夜，如何狂吐又如何爬回坑道，卻不記得高粱酒如何澆熄我的怒火。小武退役沒多久即移民美國，不知何時還能與他共飲高粱？

好像還是昨天的事，我數次重遊這座花崗岩島，看到那些參與過的工事，仍不免感慨。我在那裡服兵役期間，常帶著十字鎬鑿掘各種工事，無論戰壕或野戰醫院，那花崗岩就是硬得鑿不動半寸。

金門高粱酒一開始即以戰爭英雄島的形象包裝行銷，有些酒瓶甚至設計成莒光樓、炮臺型。我愛它酒色清淨，酒味濃冽，帶著花崗岩般的形容，強硬，渾厚，

剛毅，組織均勻，且個性分明。我建議金門縣政府將葉華成先生的生辰定為高粱酒節，全島放假一天。

牲畜王子自然豬

法國廚藝家亞倫·杜卡斯在《與美味相遇》一書中說**Saint-Yrieix**品種的黑臀豬“都在乾草上生活，而且跟古時候的情況一模一樣。它們擁有廣闊的空間，可以到處散步，夏天時，則住在樹林裡，它們可以作夢也可以依自己的生活節奏進食，食物種類有大麥、小麥或是小青豆”黑臀豬的確過著牲畜王子般的生活，“肉質比白豬肉更滑嫩細緻，而且顏色鮮紅，是一種肥厚多汁的上等肉，烤肋骨或烤肉風味俱佳”。

幾個茶人相約品茗，還情商廖英棋來燒菜。英棋是室內設計師，身懷好廚藝，尤其擅烹義大利菜；他說烹飪是紓壓的方式，每當工作壓力太大，心情亂糟糟，就下廚作菜給朋友吃，因此大家都覺得他很值得交往。那天中午，龍蝦、黑鮪魚等等好料陸續下肚，他老兄才鄭重宣佈要上主菜囉。大家摸著已然腫脹的腹部懷疑主菜究竟是什麼？

“自然豬。”

“豬肉也能當今天的主菜？你少唬弄我們了。”

初嘗”自然豬”，肉質乾淨、細緻，口感具輕淡的甘甜，和富足的彈性。害我一連好幾個月深深想念著那豬，英棋憐憫我相思之苦，給了我肉商的聯絡電話。

我看那塑膠包裝上強調：“絕無抗生素殘留、絕無磺胺劑、絕無荷爾蒙，保證210日齡成熟豬，經農委會和動物科技研究所雙重認證，確保每頭豬只安全健

康”。這是臺灣肉品運銷合作社創立的品牌，從飼養、屠宰到銷售，嚴格管制豬的成長狀態和疫苗接種，詳細記錄飼料配方，等於豬只有了身份認證。

好像每隔一段時間，就會爆發黑心肉品的新聞，許多口蹄疫、病死豬肉流向消費者的肚子。每次看到這種新聞都很沮喪，我們怎會這麼衰？生活在充滿人渣的所在。

一群養豬人深受不肖豬戶之害，決定區隔市場，於是出現了自然豬。此豬標榜自然成長、無任何藥物殘留，是一種代表優良品牌的豬肉，號稱臺灣的“夢幻豬肉”。這些豬成長於乾淨的豬舍，人員進入豬舍必須穿隔離衣，務求隔絕傳染病。

自然豬的出現，意味著優質的肉品和合理的消費機制，它定位自己，也定位別的豬肉。這是一個瞬息萬變的時代，無論變好或變壞，明天我們的社會終將發生變化。或者是你來改變它，或者是別人為你

改變它。**STARBUCKS**通過重新定義咖啡，而改變了咖啡市場。

這種乾淨的豬肉出現前，我不敢吃豬肝，或二次加工肉品如貢丸。自然豬產量還不大，不免比較貴，銷售成績卻越來越好，可見價錢不是問題，吃得健康、吃得安心才要緊。這是一種吃的趨勢，我在吃這塊肉之前，先已瞭解它的來源和生產過程。

此肉不僅安全，也頗有滋味，我最常料理的自然豬產品是“帶骨裡肌排”和“松阪肉”－前者用迷迭香、芫荽籽、百里香和酒醃浸一天再燒烤，一人一塊作為西餐的主菜，遠勝一般的牛排。後者是豬頸肉，油脂分佈極細緻，肉質彈牙，烹調方式最簡單，只要在滾水中灼燙即熟，蘸一點醬油膏吃，妙不可言。

臺灣屬淺碟型社會，仿效之風易行，於是又出現了“晶鑽豬”、“香草豬”……台東關山自立品牌的“晶鑽豬”，生產、

經營方式和自然豬雷同，我有時也買。至於「香草豬」，有些店家標榜是以鼠尾草、迷迭香、羅勒等歐式香草及中藥配方飼養長大。我並不相信喂豬吃什麼，它的肉就變成什麼。

法國廚藝家亞倫·杜卡斯（**Alain Ducasse**）在《與美味相遇》一書中報導聖亦榭（**Saint-Yrieix**）品種的黑臀豬“都在乾草上生活，而且跟古時候的情況一模一樣。它們擁有廣闊的空間，可以到處散步，夏天時，則住在樹林裡，它們可以作夢也可以依自己的生活節奏進食，食物種類有大麥、小麥或是小青豆”黑臀豬的確過著牲畜王子般的生活，“肉質比白豬肉更滑嫩細緻，而且顏色鮮紅，是一種肥厚多汁的上等肉，烤肋骨或烤肉風味俱佳”。

運動量夠，成長就較緩慢，自然不符成本效益。真正的美食通常不符表面上的經

濟效益。我們想吃的肉品自然是生前能自由走動，而非靠注射抗生素維持生命。

然則一般的豬並非如我們想像，樂活在溫柔起伏的草原或山丘；而是集中飼養在工廠般的陰暗農場，有的甚至24小時燈光照明，以使它們保持清醒而一直進食。

自然豬也還談不上在自然環境下成長，它們也得擠在豬籠裡餵食，只是飼養環境較乾淨。牧場最強調的是豬只屠宰前，都經過動物科技研究所作飼料檢驗、抽血檢驗，確認它們沒有藥物反應。可見這種豬的模範生，最大的特色並非品種，而是豬場管理；這是優質農牧業的起步，也是提升飲食文化的有效途徑。

自然豬已然是一種品牌，一種消費意識，我等待更多的餐館宣稱，他們採用這一類的健康肉品。

有了自然豬，我更相信好肉和好女人都
在臺灣。

27秒快炒

我一度想幹掉仇家的尖刀有點像宰鱔魚的刀，不可能面對四面八方擁槍的老大，只差堪對付被釘在砧板上的無助鱔魚。由於鱔魚好動，皮又滑溜，得迅速出刀，準確拿捏落刀的深度，順勢剖肚，去脊骨。這是鱔魚攤常見的宰鱔場景。

農曆五月到七月，是鱔魚繁殖的季節，肥鱔開始召喚老饕。

臺灣人吃鱔魚面的歷史很短，遠不如杭州人悠久，蓋錢塘江、西湖一帶自古即盛產鱔魚。然則江浙菜中無論是油炸的“脆膳”、響油“鱔糊”，或我在上海常吃的“蝦爆鱔面”，皆迥異於臺灣的“鱔魚意面”。

鱔魚意面乃南臺灣的風味小吃，尤其是台南，可能是鱔魚意面密度最高的城市。外地人來台南，要品嚐古早味，若無把握，不妨按“阿”字輩尋索，像“阿美飯

店”、“阿霞飯店”；連小吃也是，諸如開元路的“阿銘鱔魚意面”、公園路的“阿輝炒鱔魚”、西門路的“阿鐵鱔魚意面”、民族路的“阿江鱔魚擔”……

鱔魚面大抵有兩種：炒麵和鹵面。我從前在高雄吃的多屬鹵面：先汆燙麵條，撈起，裝盤；再用豬油爆香洋蔥、大蒜、鱔魚，加入高湯，調味，糖醋勾芡，澆淋在面上。

臺北的鱔魚面多屬炒麵，工序顛倒：先熱鍋，爆香洋蔥、大蒜後，加入鱔魚、高湯，調味快炒，起鍋；再用鍋中的湯汁略炒意面即裝盤，最後將鱔魚料鋪在面上。這兩種面所用的麵條不同，鹵面常用油面，炒麵則多用意面；意面殊異於鹽水意面，而是“伊府面”，伊府面是一種半成品，主要制法是和麵粉時加入蛋液，擀好後切成細麵條，煮至七分熟再油炸、乾燥處理。

那伊府面一坨坨擺在攤上，乍看似泡面，仿佛又乾渴又饑餓，入鍋即狂吸芡汁，旋踵即綿軟。鱔魚意面最特別之處即在那酸酸甜甜的芡汁，名店名攤都有自己的配方，主要以烏醋、米酒、糖調味，須調得酸甜平衡，其滋味頗似“五柳羹”。其中最要緊的是醋料，有些講究的店家用了好幾種醋去調味，自然，這是不傳之秘。

要之，成品總呈現軟滑的口感，軟滑中又帶著飽滿的彈勁。我們小時候都叫它“鱔魚炒意面”；雖有大火快炒的動作，其實炒的是鱔魚，實際成品應為“鱔魚意面羹”，黃色的麵條，褐色的鱔魚，油光烏亮，淡淡的鹹味帶著清楚的甜和酸。

很多店不會處理鱔魚，致鱔肉沾著泥膻味。好廚師需用心瞭解食材，包括它的生長環境、季節，和料理特性。鱔魚這主角，需在清水中養一兩天，去其泥味；而

且需現宰的才鮮甜。大蒜、洋蔥是重要的配角，下料不能太保守；其次才是高麗菜、胡蘿蔔絲和蔥段的點綴。

現在的鱔魚多冷凍進口貨，不足為訓。新營“清香鱔魚面”猶採用野生鱔魚，蓋新營多池塘溪流，農民輒夜間捕捉野生鱔魚，翌日挑到市場賣，清香因而每天能炒野生鱔，滋味絕佳。這是遵古法炮製的典型，“古法”的精神內涵並非抗拒現代化，而是堅持美味，包括材料講究、工藝認真。“清香鱔魚面”連炒鱔魚的灶也還以“粗糠”作燃料，取粗米糠的燃點低，搶火快，適合猛火爆炒的場面，並使那鱔魚染上輕淡的熏香。

不僅以粗糠作燃料，也用燒過的粗糠灰洗滌鱔魚，物盡其用。此外，“清香”更用鱔魚骨熬湯，免費供應顧客。這麼體貼的動作，奇怪別的店家何不仿效？

猛火爆炒在求鱔魚的口感，令它清脆滑潤而彈牙，台南沙加里巴“老牌鱔魚

面”標榜27秒快炒，意思是從鱔魚下鍋到炒好起鍋僅需27秒，以維鱔魚的口感。每次看掌勺者大火快炒，油煙轟竄，我有時會連想到臺灣早期移民的暴烈性格。

從前我家在高雄市，家門前有一小吃攤聚集的夜市，我常在這裡吃鱔魚面，頗感受地利之便。這個小夜市越來越熱鬧，吆喝聲豁拳聲不絕於耳，可恨常有人喝了啤酒就在我家旁邊的防火巷小便，日積月累，尿騷味彌漫，滲透進家裡。高一那年，有天晚上，又聽見窗外的小便聲，忍無可忍，遂沖出去理論，沒想到挨了拳頭，我捂著被打歪的鼻樑，來不及止血，拿了一把刀再度沖出家門，卻不見了那群醉漢。

其實他們的面貌已經很模糊了，我還是藏著尖刀，每天逡巡在夜市尋找仇家，帶著為民除害的快意，直到聽見家門前的幾聲槍響。高雄市是臺灣槍擊火拼的發源地，自從六合夜市發生槍擊事件，黑道擁

槍日益普遍，現在槍枝已經氾濫到自家門口了。我忽然覺得懷中的尖刀像玩具。

我一度想幹掉仇家的尖刀有點像宰鱔魚的刀，不可能面對四面八方擁槍的老大，只差堪對付被釘在砧板上的無助鱔魚。由於鱔魚好動，皮又滑溜，得迅速出刀，準確拿捏落刀的深度，順勢剖肚，去脊骨。這是鱔魚攤常見的宰鱔場景。

臺灣的鱔魚意面結合爆炒、糖醋勾芡的烹調工藝，和鱔魚意面口感相近的風味小吃還有“魷魷魚羹”、“生炒花枝”等等。我的鱔魚意面記憶，連接著轟隆作響的火勢和聲勢，這種獨特的味道完全不見於大餐館，只流行於市井，乃典型的庶民小食。

客飯

“落花相與恨，到地一無聲”。我認為，客飯的“客”字，更暗含“獨在異鄉為異客”的意思，客居吃食，不免思念著家鄉味。

每當饑餓感特別強烈時，就渴望吃客飯。然則客飯好像快要從現代的餐廳中消失了。

“客飯”是什麼意思？從字面上看，“客”字顯然並非用來修飾“飯”的綴字或形容詞，而是數詞，即一客兩客三客的客，乃論份出售的飯；一客飯裡包含了一道主菜，湯、白飯、茶水則任意取食。

從餐飲性質考察，還有兩層意義：其一，從前單位食堂供應外來訪客的飯菜。當年我剛到中國時報上班，報社按月發給員工伙食卡，沒卡的訪客則每人15元(均為新臺幣，下同)，大家拿著鐵盤排隊領菜。

啊，好懷念報紙三大張的年代，沒有那麼多資訊垃圾，媒體的影響力深遠，連餐廳的飯菜也不可思議地美味。

其二是餐廳供應包伙客人的飯菜。白先勇短篇小說《花橋榮記》裡那些寅吃卯糧的小公務員，就都到小食堂包飯，包飯的多是李半城、秦癩子、盧先生這種“老光杆子”，有的一包好幾年，甚至吃到最後一口飯為止。

客飯都有一種懷舊的表情。臺北有幾家賣客飯的小餐館，招牌常跟“經濟”牽扯在一起，強調價錢便宜，我數次聽見生客會帳離去時，滿意地讚歎：“好划算喔”、“好便宜喔”。

這種店多無功能表，菜色直接書于牆壁，店家提供紙筆，點菜時自己把菜名寫在便條紙上。最典型的餐館是仁愛路“忠南飯館”和濟南路“福園小館”。台大附近的“峨嵋餐廳”、“重慶川菜”雖非正規客飯，卻接近客飯的氛圍，主要客群是

台大教職員生，白飯以人計費，每人10元，附茶。

忠南飯館免費供應飯、湯、茶，食客只要點菜即可。牆上書寫幾十道菜色，粗分160元、130元、120元三種價位，白飯有蓬萊米、在來米兩種供食客自取，我很歡喜那三大桶白米飯，一打開即轟散蒸氣，那飯香，令人法喜充滿。我常點食的菜包括“魚湯”、“韭菜豆干”、“泡菜牛肉”、“回鍋肉”、“豆瓣魚”、“紅燒獅子頭”、“蹄花黃豆”……蹄花黃豆除了覆於瓷甕上的豬腳，大量的黃豆摻了些豬皮，豆香滲入豬腳，黃豆吸飽了豬腳和豬皮的油脂，軟爛滑腴，香味綿密。豬腳加入黃豆一起鹵，乃外省老兵帶進來的烹飪手段，拓展了臺灣鹵豬腳的美學向度。

福園小館標榜江浙菜，其實混搭了川菜、台菜、客家菜，真正的特色是經濟客飯，我常點食的包括須預定的“煙熏鯧魚”、“蠔油紅蟳煲”，和“紹興醉雞

腿”、“醬爆蟹”、“炸小黃魚”、“紅燒劃水”、“高麗菜炒臘肉”、“沖菜牛肉”……此店嚴選螃蟹，膏黃飽滿，色豔味鮮，蟹料理遠非等閒大飯店能比；沖菜牛肉冬天才有，製作沖菜的菜心燙過後，密封在罐子裡自然發酵，帶著濃烈的芥末味。

這類餐館多采家庭式經營，佈置通常簡單得有點簡陋，不講究擺盤和裝飾，展現樸素、耿直之美，生意相當興隆。來光顧者多為熟客，我常見客氣的老人家，面帶笑容寒暄，仿佛跟店東成了老朋友。

我認為，客飯的“客”字，更暗含“獨在異鄉為異客”的意思，客居吃食，不免思念著家鄉味。

誰的家鄉？那是一種籠統的鄉愁罷，說不準懷念那一個地方。大部分食客操外省口音；其實不管來自何省，那種口音在臺灣生活了半世紀，鄉音已改，如果他們返

鄉，聽在家鄉人的耳裡，早已變成或輕或重的“臺灣國語”。

客飯總是重油而不膩，偏鹹的菜很下飯，滋味仿佛軍營老士官長所炒的菜，也頗像眷村裡的家常菜。

臺灣的客飯帶著離散話語，跟外省老兵有關。曾任軍隊伙夫的老兵退伍後，或開爿小餐廳營生或在餐館掌勺，端出來的總是一些家鄉味。

其實說不準什麼菜系，似乎是江浙菜融合了川、湘口味，總之是各地外省家常菜雜燴一起，諸如蹄花黃豆屬浙江菜，獅子頭委實是揚州菜，回鍋肉屬川菜，炒臘肉無疑是湘菜，酸菜白肉火鍋來自東北……這些菜撫慰了饑餓般的鄉愁，召喚他們的集體記憶；既使後來易主經營，也換了人掌勺，濃油重醬的味道還是存在。

阿伯瓦克（**Maurice Halbwachs**）認為記憶是一種集體社會行為，現實的社會組織或群體（如家庭、家族、國家、民族或

一個公司、機關）都有其對應的集體記憶。我們的許多社會活動，經常是為了強調某些集體記憶，以強化某一人群組合的凝聚。而集體記憶並非是天賦的，那是一種社會性的概念。當集體記憶在一群同質性團體中持續存在，並不斷汲取作用力量之際，其實是做為團體成員的

（ **Individuals as group members** ）在記憶。只要一個社會裡有多少不同團體與制度，就會存在有多少不同的集體記憶。

當年隨國民政府遷台的一百二十余萬“外省人”，大約有一半是軍人，這些軍人相繼退伍後，形成一個特殊的老兵族群，這個移民族群裡的老兵通常都有著離散身世，都是齊默爾（**Georg Simmel**）所謂的漂泊的異鄉人，進退失據，不免帶著“落花相與恨，到地一無聲”的蒼涼。

如今如今，當年外省人的家鄉味，已經內化為濃濃的臺灣味。我在中國大陸任何地方都已找不到臺灣客飯的滋味。

臺中太陽餅

臺中市是太陽餅的故鄉。太陽餅在這裡發明，成為人們的禮品，如今已風行全世界。

從前我們在縱貫線旅行，路過臺中總會暫停休息，總是有人吆喝：“臺中到囉，臺中到囉，人客免驚，太陽餅款一盒才行”。那種好滋味，陪伴好幾代人一起成長，形成臺灣人的集體記憶。我常想，臺鐵欲強化競爭力，不妨從飲食方面力，讓每一個地方的月臺便當都有自己的特色，若臺中月臺的鐵路便當能附贈一塊太陽餅或鳳梨酥，肯定讓許多人原諒便當的內容。

在我們居住的球體上，還有比太陽餅或鳳梨酥更好的伴手禮？

太陽餅發明的40年代末，物質困乏，通貨膨脹嚴重，臺幣剛改制，糕餅是富裕人家才有的零嘴點心。作法是用麵粉和奶油

攪拌，內餡多為麥芽糖或蜂蜜調製。太陽餅又叫“酥餅”，是一種甜餡薄餅，皮要薄，餡要軟，咬下去要酥香甜蜜。由於軟餡屬基本動作，買回家以後千萬別放進冰箱，否則內餡僵硬矣。至於皮，製作技巧在其層數，每一層都極薄，又能入口化掉。

從高速公路下來，中港路上林立太陽餅店，幾乎每一家的招牌都宣稱是“太陽堂老店”、“自由路太陽堂”，都標榜自己才是正宗，真正繼承了道統。

“太陽堂”是全天下模仿的對象，然則真正的太陽餅老店僅此一家，別無分號。而且從來不宣傳，只靠口碑就名聞天下，它的太陽餅表皮加了豬油的。

臺中的朋友總是提醒：“記得是自由路2段23號，223，很好記。不然你就認明裡面有向日葵的馬賽克壁畫”。太陽餅是理想的茶食，泡茶品咖啡或早餐喝牛奶，佐太陽餅，是對味覺的贊美。

學生靖婷從臺中回學校，帶來一盒“阿明師老店太陽堂”的太陽餅，說是謝謝我推薦她申請到理想的學校，特地買了“我覺得比較好吃且是正“阿明師老店”和太陽堂只隔了幾間店面，競爭之激烈可以想見。此店信誓旦旦說太陽餅是阿明師發明的，現在由他義子林祺海先生經營，據說其餅皮有120層，技藝高深，我雖然常吃，卻不曾認真數過，也不計較那120層餅皮到底薄到什麼地步。糖餡是麥芽加蜂蜜，好像加了豬油，口感相當細緻。

太陽餅的歷史雖短，卻不乏起源傳說，其一是農業社會的訂婚禮俗，媒人提親訂結婚日期，帶圓形的甜餅當伴手禮，人們遂因餅的外形稱之為“日頭餅”；其二，太陽餅圓形的外表中間，常蓋有店家紅色店印，形似太陽。

“阿明師老店”太陽餅的包裝紙上印一段太陽餅簡史，謂阿明師（魏清海）在1949年創立“元明商店”於北屯，乃第一

家太陽堂餅店；1953年，太陽堂餅店成立於繼光街與民權路上，後來遷移到自由路。

我知道魏清海先生曾是“太陽堂餅店”的糕餅師傅，太陽餅有可能是他任職其間所研發出來的。無論如何，數十年來自由路匯集了許多烘焙業者，已經形成一條美麗的太陽餅街。

我的太陽餅經驗因而帶比較的眼光—“太陽堂”太陽餅的餅皮有一種酥脆感，內餡較結實；“阿明師”太陽餅的餅皮較厚；“嘉味軒”鮮奶太陽餅皮的餅皮較薄，內餡較飽足，較綿軟。

“太陽堂”最低調，好像從不廣告，亦不“行銷”，每天打開店門就有絡繹不絕的買餅者。大概如此，價錢上以太陽堂最便宜，一盒10個台幣150元；阿明師一盒台幣200元；嘉味軒個頭最大，一盒台幣220元。

現代人講究低糖低脂，好餅都不會甜得膩人。不過，離開臺中市，好像難覓好樣的太陽餅，除了豐原“雪花齋”，我去老雪花齋，除了買雪花餅、鹹蛋糕，也會吃吃他們的太陽餅。

鬧得沸沸揚揚的毒奶事件，似乎並未影響到臺中的太陽餅，最近我去“太陽堂”、“嘉味軒”、“阿明師”、“卡但屋”買餅吃，感覺生意還是一樣旺，但願臺灣的經濟體質能像臺中的太陽餅一樣優，勇健地度過風暴。

太陽餅是臺中人的成就，是臺灣人的驕傲，建議臺中市政府妥善規劃，每年固定擇期在自由路上辦太陽餅節，舉行各種賽事、品嚐活動，以嘉年華般的慶典，鼓舞糕餅業者和茶、咖啡商家，並再度繁榮舊市區。

熱氣蒸騰米粉湯

臺北的米粉湯多用粗米粉，外表像米苔目，在大鍋中久煮之後即斷裂成三、四公分左右的小段，剛好宜於入口，吃的時候不需筷子，用湯匙較方便，一湯匙中有湯有米粉，很是富足。成品上桌前，不可或缺的是芹菜末、油蔥、白胡椒粉。

米粉湯好不好吃，光看外表就知道，蓋米粉本身無甚差別，美味的生成完全在湯頭，故好吃的米粉湯一定都用碩大的鍋子熬煮各種食材，湯色不可能太清澈，表面還泛些淡黃的浮油，那是溶解了肉質香（**Osmazome**）的靚湯，誘人饞涎。肉質香指肌肉纖維裡的味覺物質，可溶於水中。

西洋俗語：欲煮出好湯，鍋子必須先微笑（**to make good broth, the pot must only smile**）。湯要美，先得餵鍋子美味。那鍋米粉湯熬煮過頭骨肉、臉頰

肉、肝連肉、大骨、豬皮、豬大腸，湯頭非常腴美，實不必再作任何調味。我無法忍受米粉湯了無滋味，僅依賴味精掩飾，吃味精米粉湯像遭遇騙子，一口就令人絕望。

用大骨熬湯不免濃濁，然則好米粉湯應該是濃郁而不帶絲毫腥臊味，像基隆“家弘米粉湯”，熬煮之後再經濾除雜質、油脂的工序，使湯頭甘醇濃郁中帶清純感。

臺北最美味的米粉湯可能是木柵“老娘米粉湯”，此店營業超過20年，店外沒有招牌，招牌掛在店內。不鏽鋼櫃上陳列各色“黑白切”，勾引食欲；廚房裡兩個大鍋正在熬煮米粉湯，洶湧飄香，那香味，有一股深沉的渾厚感。

閩南語“黑白”另帶髒亂、雜便的意思，“黑白切”就是隨意切一點東西吃，尤指白水氽煮豬肉、豬內臟，隨便切一點，蘸蒜蓉醬油膏吃。這東西，路邊攤、小吃店才有，大飯館欠奉。

我最愛吃的黑白切是頭骨肉，卻常常不滿足於迷你的一小盤，索性跟市場的肉販訂貨，回家自己煮來吃。每次提一顆碩大的豬頭走在街上，常引人側目，幾度被迎面而來的路人打招呼式地詢問：“作生意喔？”

真是少見多怪，誰說作生意才可以提豬頭走路？

臺北的米粉湯是比較簡約的。離開臺北，米粉湯因配料不同，表現出的變貌很多，諸如宜蘭的“阿添魚丸米粉”是加了魚丸的米粉湯、“貓耳魚丸米粉”除了魚丸還加了水晶餃；花蓮節約街的米粉湯則添加貢丸和甜不辣……

米粉湯亦有南北差異，南部人喜用細米粉，並以海味煮湯，如臺南的小卷米粉就以煮花枝的原汁作湯底，臺灣雖小，我們在臺北卻吃不到。永樂市場旁“民樂旗魚米粉”和延平北路三段的旗魚米粉攤，湯

底是用旗魚熬製，滋味迥異於此間習用的豬骨和內臟所煮，堪稱獨特。

“民樂旗魚米粉”是我悠閒時的早餐，旗魚經調味加熱處理後掰成肉絲，加進米粉裡，再加上油蔥、豬油和份量頗夥的韭菜。這攤旗魚米粉沒有黑白切，而以炸物供應，包括炸蚵仔、炸蝦仁、炸魷魚、炸紅糟肉、炸豆腐、炸甜不辣。奇怪，我常來吃這些東西，為何在寫它們的名字時還會不自覺地一直流口水？

我愛那一大鍋熬煮的米粉湯，熱氣蒸騰，那氣味，總是飄散到記憶深處。

鹹粥

鹹粥源自泉州的“半粥”，最初流行於農業社會時期的臺灣農村。我入學前曾寄居在外婆家，外公的稻田仍請人幫忙收

割，下午時分，外婆輒煮一大鍋鹹粥，挑到田地裡分盛給大家吃。秋日下結實纍纍的稻穗，歌詠隊般，在風中規律地搖擺金黃的頭髮，我穿梭在人影稻影間，心頭飽滿興奮感。那是元氣淋漓的點心，吃完了又吆喝繼續幹活。

徐珂編撰的《清稗類鈔》將粥大別為普通、特殊兩類：普通之粥包括粳米粥、糯米粥、大麥粥、綠豆粥、小米粥等穀類熬煮的清粥。所謂特殊，乃是加入燕窩、雞屑、魚塊、牛肉、火腿之屬，用料相當豐富。流行、發展於臺灣的鹹粥即屬於特殊的粥，內容完整而自足，毋需佐以菜餚。

臺式鹹粥的內容南北不同，大抵是北肉南魚，即北部用豬骨熬湯，南部則用魚骨。

北部以豬肉為輔料，是為肉粥，商家常兼賣紅燒肉或炸蝦、炸蚵、炸豆腐；南部用魚肉作輔料，是為魚粥，顧客常搭配油條吃。

南部魚粥的內容豐富，遠勝於北部的肉粥，自然也較貴。每次想到鹹粥，不免因為自己居住臺北市而自卑感陡生，甚至覺得生活乏味。

幸虧臺北市還有邱氏夫婦在南機場社區賣虱目魚粥，邱先生老家在臺南，有自己的魚塢，每日專程運來新鮮魚貨，我們才有福氣大清早吃到美味細緻的魚粥。

虱目魚從頭到尾幾乎每個部位都可烹製出精美料理，因此店家都兼賣魚肚、魚皮、魚頭、魚丸、魚腸，吃魚粥，再點食魚腸、魚皮，是美麗人間的象徵。這虱目魚腸，其實是魚內臟，包含了魚的肝、腸、胃、心，每一種的滋味不同，口感迥異，彼此卻細膩地合奏，吃進嘴裡那瞬間，彷彿聽到了莫札特。

虱目魚的內臟保鮮困難，冷凍又破壞口感，因此離開產區就不易嚐鮮。

南部魚粥的湯底乃魚骨熬製，極其鮮美。製作時多習慣將湯加入煮熟的飯中，

形象接近泡飯，成品通常加一點芹菜末和油蔥提味。

北部的肉粥以豬大骨熬煮高湯，再用浸泡過的生米和高湯一起煮，米要煮透呈半透明狀卻顆粒清楚，這是火候關鍵，趁湯底未變成米漿即撈起米粒，避免煮至糜爛，名曰半粥。迥異於廣東粥的濃稠。

大稻埕慈聖宮前，即保安街49巷，是一條小吃聚集的攤販巷，其質量力追基隆奠濟宮口的小吃街，可惜年輕人多不識老滋味，來這裡吃東西的多半上了年紀。慈聖宮前有一廣場，廣場邊老榕樹下擺了些桌椅，算是這些攤販另外共有的開放空間，我歡喜坐在這裡吃鹹粥，有時也會點食隔壁攤的肉包、蚵仔煎，或第九攤的原汁排骨湯。

鹹粥是理想的早餐，更是臺灣人了不起的創意產業，應妥善包裝，行銷全球。

簡餐

搬家後，常想念舊居木柵，除了想念郊區的居住環境，也想念“樂爾”咖啡屋。

“樂爾”是我舊家芳鄰，我的么女週歲前即已是“樂爾”的常客，並數度打翻餐桌上的鹽罐、糖罐和胡椒罐，每當她坐嬰兒車出現，店家都如臨大敵，迅速淨空餐桌，並將玻璃杯換成塑膠杯。我至今清楚記得“樂爾”好吃的梅子雞腿飯、起司蛋糕、烤餅乾，和經營者夏國芬姊妹的笑容。

咖啡店設立的門檻低，開一間咖啡店遂成為許多人美麗的梦想，或創業的起點。臺北街頭隨處可見咖啡店，密集的程度彷彿塞納河左岸；本地咖啡店又常兼賣簡餐，此乃臺灣咖啡店的特色。然則只賣咖啡很容易，加賣餐點就很耗費心力。

簡餐是套餐的簡化，取能快速供應用餐者，因而多出現低成本、耐加熱的食物，

同質性頗高，大抵可略別為異國料理和家常菜。前者常見的諸如牛排、魚排、咖哩雞、意大利麵、三明治；後者像紅燒牛腩、三杯雞、宮保雞丁等等。

遺憾一般咖啡店賣的簡餐很隨便，隨便買一些調理包就丟進微波爐加熱。他們亂搞，我們竟也瞎吃，使簡餐這種充滿臺灣精神的餐飲文化不能長進。

簡餐中的“簡”是簡化的套餐，不應是隨便、草率的意思。我心目中的好簡餐應具鮮明的個性，除了一杯無可挑剔的好咖啡，絕不能忽略餐點。限於規模，簡餐種類必不可能太多，亦毋需多，即使僅提供三兩樣拿手菜色，務須追求賞心悅目，或表現美味佳餚，或強調健康養生，或用心計較餐飲情境，或以廉價招攬，總之不可因循怠惰。

套餐除了主菜之外，另附蔬菜、煎豆腐、湯、飲料，蔬菜中我最常吃到高麗菜炒蛋，湯則是魚丸湯。這種簡餐家常到很

不起眼，幾乎令人不想一顧。然則，一切美好的事物往往是質樸的。質樸，不僅僅是一種美學觀，也是一種飲食美的本質。從飲食的角度來看，所謂質樸美，就是平易自然，即使修飾也要修到讓人家看不出來斧鑿的痕跡，呈現一種家常的真實美。

一個好廚師，必須使他的菜餚給人純樸的印象，而不是矯揉造作。純樸是有說服力的，而矯揉造作則適得其反。這種純樸美不是低級動作，反而是高級動作。如果菜餚太花俏、堆砌、鋪張浮誇，其意旨一定會不清不楚，根本談不上美感。

最有分量、最令人驚嘆的菜餚，是凝練的菜餚，這種菜餚刪掉了一切多餘的東西，一切可以不出現的東西，只保留非出現不可的東西。這就是自然純樸。然則，烹飪的自然純樸美有些什麼標誌呢？

自然，就是合乎事物本來面目，就是不浮誇、不矯飾的烹煮手段。純樸，就是精確、樸實的呈現。自然和純樸，就是那種

看起來正確明瞭、不靠擺飾、不靠吹噓，好像只是隨意揮灑，就能夠把深邃的味道、深沉的意思融合在恰如其分的菜餚當中。

筒仔米糕

一天早晨去明道中學演講，陳憲仁社長在臺中火車站接了我，先到“民生嘉義米糕”吃早餐：米糕、柴魚湯、滷蛋。這家米糕店表現為簡單美學，所謂米糕其實是以糯米為底的滷肉飯，跟臺南市“小南米糕”一樣。然則美就美在那那鍋滷肉臊，有古早味的堅持，賣米糕30幾年來，始終選用乾燥紅蔥酥和豬後腿肉爆香，少了一般滷肉臊常見的油膩味；而糯米飯好吃的秘訣，應該是炊熟後再移入木桶內保溫；香鬆彈牙的米糕搭配甘甜的柴魚湯，十分美妙。

因為這頓早餐，我覺得那場演講充滿了活力，面對學生也慈眉善目。

大學畢業時我賃居在南機場社區附近，常吃夜市“小德張”筒仔米糕配排骨酥湯，米糕軟腴，排骨酥湯濃郁。後來西藏路出現一家“呷7碗免錢”的米糕，小小一碗，份量輕得像懷石料理，一天中午我幾口連吃了兩碗後，升起焦躁的飢餓感，遂對室友堯生、翠芬說吃7碗何難之有？在他們慫恿下，大聲宣布要吃7碗。

很多事跟政治一樣，只能做，不能說。壞就壞在我揚言要吃7碗米糕，老闆可能聞言即升高戰備，送來的第三碗米糕忽然變得沉甸甸地，明顯是用力壓實過，份量陡增，又澆了許多滷汁，我必須一直喝飲料才能解渴。本來美妙的懷石米糕忽然變臉，鹹得要命，一碗比一碗沉重，不祥的感覺襲上心頭。勉強吃到第五碗，已經喝掉一千CC冰紅茶。來不及了，過河卒子只能接受挑戰，第六碗又比第五碗沉、鹹，

不行了，我想要投降；到了第七碗，天啊，老闆加了半斤鹽在滷汁裡嗎？

我在意識模糊中，終於以無比堅定的意志克服7碗米糕。老闆並未立刻釋放我，他迅速添置了十幾個空碗疊高在我面前，拿起相機猛按快門。後來那張照片被放大，貼在店門口以廣招徠，照片很像懸賞通緝的罪犯，使我有好幾年不敢靠近那一帶。

米糕即油飯，差別是米糕有時未加作料拌炒；而裝在筒模裡炊熟的就是筒仔米糕，作法是筒模底先鋪墊一塊肉片或一層肉臊，或其它配料如滷蛋、筍乾、蚵乾、魷魚……再填進用香菇、肉絲、紅蔥酥、蝦米拌炒過的糯米，送入蒸籠炊熟，可謂米糕、油飯的精緻演出。

臺灣的筒仔米糕從中部出發，尤以清水最出名，如今各地皆不乏美味的筒仔米糕。清水“王塔米糕店”是1933年王塔先生所創，鋁筒內的米糕有精製的五花肉、蚵乾、蝦米，那香味總是纏綿在嘴裡，難

分難捨。“王塔”不僅米糕贊，乾麵、滷蛋、肉羹清湯都好吃。吃一頓米糕的時間很短，客人卻絡繹於途，座位總被佔滿。我發現來吃王塔米糕者不少外地客。從臺北到清水車程一百多公里，為了吃這麼贊的米糕，不遠，不遠。

“大橋頭老牌筒仔米糕”近臺北橋，“大橋頭”招牌可能是被食客叫出來的，指橋下夜市那攤賣米糕的；此橋早年乃連絡臺北縣、市最重要的橋樑，夜市開發得早，知名小吃多。那米糕外圍包裹一片豬肉，上面附一小塊滷蛋，並澆上肉臊。點食前，店家例先詢問：偏肥或偏瘦？偏瘦是用胛心肉包裹米糕，偏肥則是以五花肉包裹。此店將甜醬、辣椒醬放在桌上，供食客自取。這才是正道，絕大部分的筒仔米糕在端給顧客前先澆淋一大沱甜辣醬，再抓香菜放上去，面對這種泡在紅泥濘裡的油飯，好像紅沼澤上長出植物，我每每不知如何下箸。

澆淋甜辣醬委實是集體的壞習慣。因為米糕的口味已經很重，糊里糊塗澆就淋甜辣醬，徒然干擾米糕的本味；又香菜之味和米糕頗有扞格，實不宜勉強送作堆。

從前的筒仔米糕多以陶筒或竹筒作模子，現在則多用鐵筒、鋁筒。陶筒、竹筒的好處是透氣，炊的過程可排出多餘水氣，高雄橋頭的“廖記”和臺中市的“二郎”即使用陶筒。最糟糕的是“大橋頭老牌筒仔米糕”，明明口味甚佳，卻自暴自棄用塑膠筒炊米糕。

米糕之美表現於一種油香，一種飽實感。其主角是糯米飯，綿密細軟中需保留彈性，這很要緊，因米糕之所以選用糯米是追求彈牙的口感，絕不能在炊煮食用的過程消滅那彈性。

米糕蒸熟前若未先調味，則肉臊是重要配角。已故前臺北市長游彌堅先生鍾愛臺南“矮仔文”的米糕，因為那鍋陳年肉

臊，加了干貝、海蝦滷煮，味道特別鮮美。

吃米糕不免口渴，名店名攤都兼賣湯品，如大溪“百年油飯”配肉羹湯或龍骨髓湯；臺中市“二郎”配冬瓜燉排骨湯；臺南市“小南”配四神湯或虱目魚湯；麻豆“德春”配魚丸湯；高雄市“北港蔡”配蒸蛋湯、鹽菜鴨湯或魚環湯……“北港蔡”在我出生的鹽埕埔賣米糕，最初每個1元，現在已經是每個30元。時光飛逝，物價的變化常令我感受到歲月催逼的壓力。

鯊魚煙

鯊魚煙使用豆腐鯊（鯨鯊），由於肉質易於凝結，也常加工為魚丸、甜不辣。臺

灣的海產店，豆腐鯊常用蒜苗以快火猛炒，煙炙是比較晚近的廚藝。

我推測鯊魚煙是北臺灣發展出來的庶民美食，時間大抵在一百多年前；如今鄰近廟口、市場的小吃攤已隨處可見。這是獨特的臺灣味道，北臺灣又較中南部風行，原因是近海捕撈的鯊魚，主要卸魚地在南方澳漁港。

漁港的鯊魚進貨大抵分為兩類：其一是遠洋漁船捕獲的冷凍鯊魚，另一類為近海漁船載回來的冰溫鯊魚。近海捕獲的鯊魚較貴，較鮮，乃製作鯊魚煙的好材料。至於品質較差的鯊魚肉則製成魚漿。

從前我們還不太會利用鯊魚，捕獲的鯊魚用途主要是魚鰭和魚皮，曬製成乾貨販售；魚肉則用來當釣餌——往往是生產過剩的餌。鯊魚肉很腥，少量的魚肉即散發濃重的腥味，會招來大量的魚群。

過重的腥味使料理顯得困難，尤其回鍋後，腥臭味更烈。煙炙工藝有效矯正了鯊

魚肉的腥味，防止腐敗，並提升特殊的風味。

煙燻是將已經熟處理的物料，再用煙燻製，以加重物料色澤，令它油亮，令它增添煙的芳香味，並益於保存。因此用來燃燒生煙的東西就決定了成品的風味，常用的包括茶葉、糖、花生殼、甘蔗、木屑、黃豆、米等等。傳統的煙燻工藝是鐵鍋內鋪墊甘蔗、茶葉等物，上置竹筴，再將煮過的鯊魚肉擺在竹筴上，覆蓋後加熱，逼使茶香蔗甜燻入魚肉，產生一種特殊的煙燻糖味。

學校有課的時候，我下課總是從學校飊車回臺北，急趕到大稻埕吃午飯，尤其媽祖宮（慈聖宮）前的小吃攤，是我經常流連的所在。媽祖宮口的“阿可（**A KO**）鯊魚煙”是經營超過半世紀的老攤，鯊魚煙的品質也值得贊美，可憐它鄰近“阿華鯊魚煙”，硬是被後者比了下去。

阿華鯊魚煙賣了一世紀，現在是第三代在經營，猶原只賣鯊魚煙，表現一種簡單質樸的美學。它最為人稱道的是鯊魚新鮮。新鮮，是鯊魚煙美味最要緊的關鍵，卻也是最難得關鍵。

往往已經下午一點半了，涼州街阿華鯊魚煙還是座無虛席，我歡喜點食不同部位的鯊魚煙：魚肉、魚肚、魚皮、魚心、魚凍、喉嚨和魚尾，有的彈牙，有的軟腴，有的爽脆，有的富含膠質；蘸店家用9種醬料調製的五味醬油膏吃。煙燻技術高明，每一塊都燻得恰到好處，魚肉鮮甜而多汁，魚肚和魚皮都彈牙可口，委實是我經驗過最厲害的鯊魚煙。

那鯊魚皮凍，看得見飽滿的天然膠原，夾起半透明的魚凍，猶在筷子尖端顫動。奇怪這年頭那麼多注重養顏美容的人，竟不知來享受這種保養皮膚的聖品。

我愛它緊實的鯊魚肉，燻製鯊魚肉最美味的部位是下腹，軟腴如凝脂，果凍般，柔嫩卻又彈牙。

臺灣到處有人賣鯊魚煙，卻多燻得柴滯，或帶苦澀。這又是現代人自食大量生產的惡果。目前市面上的鯊魚煙零售業者，並非親自燻製；多批自工廠制式生產的成品，風味差矣。由於鯊魚的清洗、燻製過程繁複，大部分的小吃攤遂依賴機器生產，我們吃來吃去，每一攤的口感都相同。材料不夠新鮮，加上煙燻技術差，就得靠蘸醬來掩飾；遺憾風味不佳的鯊魚煙，從來都調不出美味的蘸醬。

一般賣鯊魚煙者多用冷凍鯊魚，“阿華鯊魚煙”老闆每天凌晨到市場嚴選新鮮鯊魚，用茶葉、紅糖、黑糖以手工燻製出人間的煙火味。此店幾乎提供鯊魚全餐，從魚身各部位到內臟，供食客選擇，我歡喜選擇幾種拼成一盤，不同的口感，形同享受鯊魚煙的變奏曲。

初嚐阿華鯊魚煙，是章景明老師帶我來的。這個大饕家退休後，我常覺得在中央大學很寂寞，多麼想帶他去嚐“柴寮仔鯊魚堅”啊。

“柴寮仔鯊魚堅”的味道太像“阿華鯊魚煙”了，兩者都在涼州街（一家在重慶北路之東，一家在重慶北路之西），幾乎一模一樣的口味，一樣的飲料（維大力加米酒），一樣的的蘸醬，一樣附大量的白蘿蔔絲和蔥花，一樣每份台幣100元，一樣都是第三代在經營……我好奇地問老闆跟阿華鯊魚煙有何關係？

“無關係！”這問題似乎令店家不高興，他冷冷地回答。

兩家味道雷同的鯊魚煙像同一個師傅手把手調教出來的孿生兄弟，兩者竟毫無關係，世間真有如此巧合之事？

彈牙鱔魚意麵

農曆五月到七月，是鱔魚繁殖的季節，肥鱔開始召喚老饕。

臺灣人吃鱔魚麵的歷史很短，遠不如杭州人悠久，蓋錢塘江、西湖一帶自古即盛產鱔魚。然則江浙菜中無論是油炸的“脆膳”、響油“鱔糊”，或我在上海常吃的“蝦爆鱔麵”，皆迥異於臺灣的“鱔魚意麵”。

鱔魚意麵乃南臺灣的風味小吃，尤其是臺南，可能是鱔魚意麵密度最高的城市。外地人來臺南，要品嚐古早味，若無把握，不妨按“阿”字輩尋索，像“阿美飯店”、“阿霞飯店”；連小吃也是，諸如開元路的“阿銘鱔魚意麵”、公園路的“阿輝炒鱔魚”、西門路的“阿鐵鱔魚意麵”、民族路的“阿江鱔魚擔”……

鱔魚麵大抵有兩種：炒麵和滷麵。我從前在高雄吃的多屬滷麵：先汆燙麵條，撈

起，裝盤；再用豬油爆香洋蔥、大蒜、鱈魚，加入高湯，調味，糖醋勾芡，澆淋在麵上。

臺北的鱈魚麵多屬炒麵，工序顛倒：先熱鍋，爆香洋蔥、大蒜後，加入鱈魚、高湯，調味快炒，起鍋；再用鍋中的湯汁略炒意麵即裝盤，最後將鱈魚料鋪在麵上。這兩種麵所用的麵條不同，滷麵常用油麵，炒麵則多用意麵；意麵殊異於鹽水意麵，而是“伊府麵”。伊府麵是一種半成品，主要製法是和麵粉時加入蛋液，扞好後切成細麵條，煮至七分熟再油炸、乾燥處理。

那伊府麵一坨坨擺在攤上，乍看似泡麵，彷彿又乾渴又飢餓，入鍋即狂吸芡汁，旋踵即綿軟。鱈魚意麵最特別之處即在那酸酸甜甜的芡汁，名店名攤都有自己的配方，主要以烏醋、米酒、糖調味，須調得酸甜平衡，其滋味頗似“五柳羹”。其中最要緊的是醋料，有些講究的店家用

了好幾種醋去調味，自然，這是不傳之秘。

要之，成品總呈現軟滑的口感，軟滑中又帶飽滿的彈勁。我們小時候都叫它“鱔魚炒意麵”；雖有大火快炒的動作，其實炒的是鱔魚，實際成品應為“鱔魚意麵羹”，黃色的麵條、褐色的鱔魚，油光烏亮，淡淡的鹹味帶清楚的甜和酸。

很多店不會處理鱔魚，致鱔肉沾泥膻味。好廚師需用心了解食材，包括它的生長環境、季節，和料理特性。鱔魚這主角，需在清水中養一兩天，去其泥味；而且需現宰的才鮮甜。大蒜、洋蔥是重要的配角，下料不能太保守；其次才是高麗菜、胡蘿蔔絲和蔥段的點綴。

現在的鱔魚多冷凍進口貨，不足為訓。新營“清香鱔魚麵”猶採用野生鱔魚，蓋新營多池塘溪流，農民輒夜間捕捉野生鱔魚，翌日挑到市場賣，清香因而每天能炒野生鱔，滋味絕佳。這是遵古法炮製的典

型，“古法”的精神內涵並非抗拒現代化，而是堅持美味，包括材料講究、工藝認真。“清香鱔魚麵”連炒鱔魚的灶也還以“粗糠”作燃料，取粗米糠的燃點低，搶火快，適合猛火爆炒的場面，並使那鱔魚染上輕淡的煙香。

不僅以粗糠作燃料，也用燒過的粗糠灰洗滌鱔魚，物盡其用。此外，“清香”更用鱔魚骨熬湯，免費供應顧客。這麼體貼的動作，奇怪別的店家何不仿效？

猛火爆炒在求鱔魚的口感，令它清脆滑潤而彈牙，臺南沙卡里巴“老牌鱔魚麵”標榜27秒快炒，意思是從鱔魚下鍋到炒好起鍋僅需27秒，以維鱔魚的口感。每次看掌勺者大火快炒，油煙轟竄，我有時會連想到臺灣早期移民的暴烈性格。

從前我家在高雄市，家門前有一小吃攤聚集的夜市，我常在這裡吃鱔魚麵，頗感受地利之便。這個小夜市越來越熱鬧，吆喝聲豁拳聲不絕於耳，可恨常有人喝了啤

酒就在我家旁邊的防火巷小便，日積月累，尿騷味瀰漫，滲透進家裡。高一那年，有天晚上又聽見窗外的小便聲，忍無可忍，遂衝出去理論，沒想到挨了拳頭，我搗被打歪的鼻樑，來不及止血，拿了一把刀再度衝出家門，卻不見了那群醉漢。

其實他們的面貌已經很模糊了，我還是藏尖刀，每天逡巡在夜市尋找仇家，帶為民除害的快意，直到聽見家門前的幾聲槍響。高雄市是臺灣槍擊火併的發源地，自從六合夜市發生槍擊事件，黑道擁槍日益普遍，現在槍枝已經泛濫到自家門口了。我忽然覺得懷中的尖刀像玩具。

我一度想幹掉仇家的尖刀有點像宰鱔魚的刀，不可能面對四面八方擁槍的老大，只差堪對付被釘在砧板上的無助鱔魚。由於鱔魚好動，皮又滑溜，得迅速出刀，準確拿捏落刀的深度，順勢剖肚，去脊骨。這是鱔魚攤常見的宰鱔場景。

臺灣的鱔魚意麵結合爆炒、糖醋勾芡的烹調工藝，和鱔魚意麵口感相近的風味小吃還有“魷魷魚羹”、“生炒花枝”等等。我的鱔魚意麵記憶，連接轟隆作響的火勢和聲勢，這種獨特的味道完全不見於大餐館，只流行於市井，乃典型的庶民小食。

醬油膏

最近季季送我一瓶她家鄉的名產“螺王”醬油膏，風味甚佳。這種醬油膏倒出來時，散發醇厚的鮮香味，汁稠味濃，色澤烏亮魅人，遠非等閒醬油可比。感動之餘，想用來烹製菜餚，遂設計了一套以醬油為主題的午宴，邀幾個朋友來家裡品嚐。

我出示醬油膏，楊牧和陳芳明都說是的，從前有人饋贈過，印象深刻。可見這東西幾十年來一直是時尚禮品。

這次杜撰的“醬油宴”菜單包括：酪梨番茄拌醬油膏、白斬雞、滷味拼盤、白灼豬頸肉、烤雜蔬、烤鮭魚首、烤自然豬腩排、啤酒鴨、東坡肉……有的用醬油入菜，有的汆燙後蘸醬油膏，吃得大家滿嘴醬香，連深諳廚藝的王宣一、詹宏志、夏盈盈都贊美，令我虛榮心完全得逞。

臺灣醬油素以西螺最出名，所謂“醬油的故鄉”，據說乃得利濁水溪的甘泉，水質富含礦物質和微量元素，有效和空氣中的微生物發酵。西螺醬油強調古法釀製，標榜不添加防腐劑、色素，屬純釀造醬油。

純釀造方式就是豆麥（常見的是黃豆、黑豆、小麥）原料和麴菌經過較長時間發酵，將蛋白質分解成胺基酸，不加任何化學物質調味處理，天然熟成。這是誠懇製

造醬油的辦法，流程繁複，較費工時，成本也提高。

好醬油的條件不外乎上等的豆麥原料、優質清水、好陽光曬製，令它天然發酵，千萬猴急不得。許多市售醬油添加亂七八糟的化學物質，求其速成、量產，徒然摧毀我們對醬油的美感經驗。於是許多食品標榜“遵古法”製造，從前我不免迷惑，食品科技一直在進步，現代食品不是應該比古代更文明更美味？豈有強調以古人為師的道理？

原來文明的演進並未使我們的生活更文明，或更安全可靠。我猜想是工業革命型塑了人們快、夥、廉的價值觀，機械化、標準化、集中化的一貫作業，大規模量產保證了市場利潤，幾乎將手工產業摧毀殆盡。

然則世間許多事跟愛情一樣，是急不得的。例如製造醬油，先燒煮豆麥，經自然

發酵成麴，再用煮原料的汁液拌麴入缸做醬醅，經數月日曬熟成。

各地釀造方法、配料不同，也多各自有獨特的菌種，釀出來的醬油風味殊異。以“螺王”為例，它用黑豆為原料，煮熟後放在竹盤上風乾7天，讓自然產生的麴菌完美成熟，再滌去外皮的菌絲，消除霉味。洗滌後的黑豆加鹽放入甕中，封甕，日曝120天以上，當黑豆自然發酵、分解後，取出壓榨，再蒸煮調味，殺菌裝瓶。這種製造醬油的標準作業程序，如今卻鮮少人這樣老老實實地製作了。

醬油出現於漢代，自古以來，此物連接了華人的生活經驗和集體記憶，我很難想像生活中缺少了醬油將多麼乏味。醬油能改變菜餚的口味和色澤，這種調味料的任務是生香、色、增鹹，美化平庸的食材。

臺灣從50年代到70年代，豬油加醬油膏拌飯是最樸素的美食，窮人的奢華。醬油不妨用來烹製美饌，醬油膏則多當作蘸

料。特別是白朮的食材。清代美食家李漁以吃筍為例，說最美的吃法是“白烹俟熟，略加醬油”。李漁比現代人高明，臺灣大部分餐廳煮好竹筍時多淋上美乃滋，噁心極了。

優質的醬油膏隨便蘸什麼都好吃，爽口，開胃，葷食如五花肉、白斬雞；素食如竹筍、山蘇，它含蓄地襯托食物，像一個謙遜而智慧的女子退居幕後，成就她很平庸的另一半。

有時我會煮一鍋蔬菜湯，食材如杏鮑菇、香菇、洋菇、花椰菜……這些煮湯的蔬菜或葷類，其甘甜其實都跑進湯了，食之乏味，棄之又不免可惜；這時候醬油膏賦予它們新生命，蘸吃完全是另一番滋味，令老去的容顏煥發光彩。

季季在〈西螺追想曲〉中回憶許博允吃德國豬腳：“他一邊在德國豬腳上淋了一圈醬油膏，一邊不斷的點頭說，是，是，這個德國豬腳，淋上這個醬油膏，味道更

好!”許博允家是淡水望族，自幼跟祖父出入劇院、酒家，對美食和藝術耳濡目染，自然是品味非凡，這種吃德國豬腳淋醬油膏的創意，源自祖父對“螺王”的迷戀，可見“螺王”在饕家心目中早就奠定了鞏固的地位。季季以故鄉的醬油膏為傲是容易理解的，她大概常帶“螺王”作伴手禮，搞得吃過的聶華苓、白樺、梁冬為它神魂顛倒，懷念不已。

懷舊其實是一種無奈的挽留。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。因此我們四處走訪小鎮，踩遍市集找尋稀有的材料，跟鍾愛美好蔬菜和鮮嫩家禽的農夫話家常，為保存優良文化、充實既有傳統而努力，讓享受美食的方式更加豐富”。

好醬油回味悠長，醬油宴後的翌晨，我猶感覺醬油膏的香氣纏綿在口舌間，味道強烈，有時還透露出嚴厲的表情；然則強

烈中又不乏細膩，品嚐它，彷彿品嚐大地的精華，嘉南平原的沃土和氣候，濁水溪甘美的泉水。它是法文“地華”（**terroir**）的具體表現，也令我對臺灣的醬油工藝學充滿期待。