

一定要知道的台灣菜故事！

台味  
正流行

# 大碗大匙 呷飽未？

陳玉箴 | 著  
阿管 | 插畫

無論台菜的「大菜」與「小吃」，  
台灣人的餐桌就是一部台灣史，  
推動「食育」一定要知道的台灣菜故事！



聯合文學

# 【自序】大碗大匙：台灣菜的光亮與溫暖

在荷蘭唸書時，我十分期待的活動之一，便是學校為國際學人在每週日晚上舉辦的Cooking Club。每個週日晚上，這個合該全家團聚的晚餐時分，有十幾位來自不同國家的人聚集在有大廚房、小客廳的公寓，輪流為參加者烹煮可口的家鄉食物，參加者只需分攤食物費用，就可以嚐到不同國家的道地菜餚。在這裡，我嚐過伊朗媽媽烹煮的「番茄馬鈴薯雞肉」、所有材料從義大利空運來荷的「原裝義大利麵」，當然還有不少道地的荷蘭甜點與濃湯。而不知哪來的勇氣，在當了一陣子食客後，我也承接一次為大家烹調「台灣菜」的任務。

要煮什麼好呢？由於這個Club每次晚餐其實只需主菜、湯與甜點三道菜，因此不需如同在台灣辦桌般準備大陣仗的餐點，加上食客有十餘人，最後我準備的是經典台式炒米粉、絕對不敗的香菇燉雞湯，另由荷蘭媽媽協助我準備蘋果派作為甜點（雖然我想做的其實是杏仁豆腐）。

儘管是簡單的餐點，當天的晚餐仍頗成功，席上我也不斷被問到「那麼到底什麼是台灣菜呢？」「台灣有沒有特別的用餐禮儀呢？」「台灣菜與其他Chinese food到底有什麼不同呢？」等等問題。

什麼是台灣菜？這些問題對當時的我來說的確很重要，因為我去荷蘭的原因，正是進行一個以台灣菜為主題的博士研究。儘管研究才剛開始，但這個研究主題確乎讓我人緣大好，到哪裡都有話聊，即使是剛認識的人，談話也絕對不乏味。不僅同在荷蘭唸書的台灣朋友喜

歡與我一同回味家鄉美食，去過台灣的外國朋友也愛與我暢談他們精彩的老饕軌跡，連回台灣在醫院檢查時，都有醫生知悉我的題目後，就彷彿忘記自己在診間，跟我大聊對台菜的看法，並進一步討論「是否不同族群、階級的人會有不同的飲食習慣，進而導致不同的常見疾病」。

那幾年，為了進行台菜研究大業，我挖出百年前的文獻資料，在眾多古籍舊報中搜尋台菜的痕跡；閱讀十幾年份的飲食期刊，檢視台菜曾具有的各種形象。也到台菜餐廳裡與老闆、廚師搏感情，更到許多鄉鎮，以「做田野調查」之名行「大啖美食」之實。而沉浸在古籍與田野間的我，確實經歷著一次驚奇之旅。原來，幾十年前台灣的義大利餐廳也會賣台式清粥小菜；原來，百餘年前的士林市場就可買到油條搭杏仁茶當早餐；原來，看似平凡簡單的肉燥，有著如此費工的熬製祕法。還有，台北市竟曾有這樣多的住戶在家裡養火雞（絕非電影情節），「台灣料理」更是百多年前就曾在日本的博覽會裡展示，只是，當時的「台灣料理」對現今的台灣人來說為何那麼陌生？

這本書裡的故事，就是我在這趟驚奇之旅中採擷的小小果實，它們有的難在學術論文裡呈現，卻或許更為誘人，呈現台灣菜的繽紛多彩。

台灣菜的多彩，來自歷史裡多次人群的交會，並且在不同歷史時期、不同社會階層、不同地域、不同族群，也有相異的表現形式。以宴客來說，若是日治時期的富有紳商，可以選擇在家中花廳、由私廚掌杓，準備精緻費工的菜餚；也可以上酒樓辦席，一邊用餐，一邊享

受美麗藝妲的曲藝表演。然而，對僅能在年節、酬神或結婚、大壽時才有機會吃好料的一般庶民來說，自家的辦桌就是極重要的大事。

無論何種辦桌宴席，台灣人請客最重要的就是「澎湃」：讓客人能豪爽大吃、吃飽滿意，至於成本多寡與菜色擺盤是否美觀等，則是比較其次的問題，也就是台語中所說的「大碗大箸」。畢竟客人的滿意就是主人的面子，而為了要讓客人滿意，盛舀飯菜的大碗大匙自是必須：大塊肥豬肉，讓人大嚼難得吃到的香甜滑脂；大碗白米飯，讓人忘卻平日以番薯簽為主食的缺憾悵然。請客時的大方，代表主人家的盛情與豪氣，也象徵人與人間濃厚互助的情誼。

換言之，大碗大匙，是台灣人辦桌請客的精神所在。讓人飽足、得著溫暖，更是台灣飲食文化裡的重要一環。希望書裡的文章，也呈現出這樣的光亮。

謝謝聯合文學諸位編輯的邀稿與協助，讓本書終能問世。



# 1 百年台菜宴

## 日本博覽會裡的台灣料理

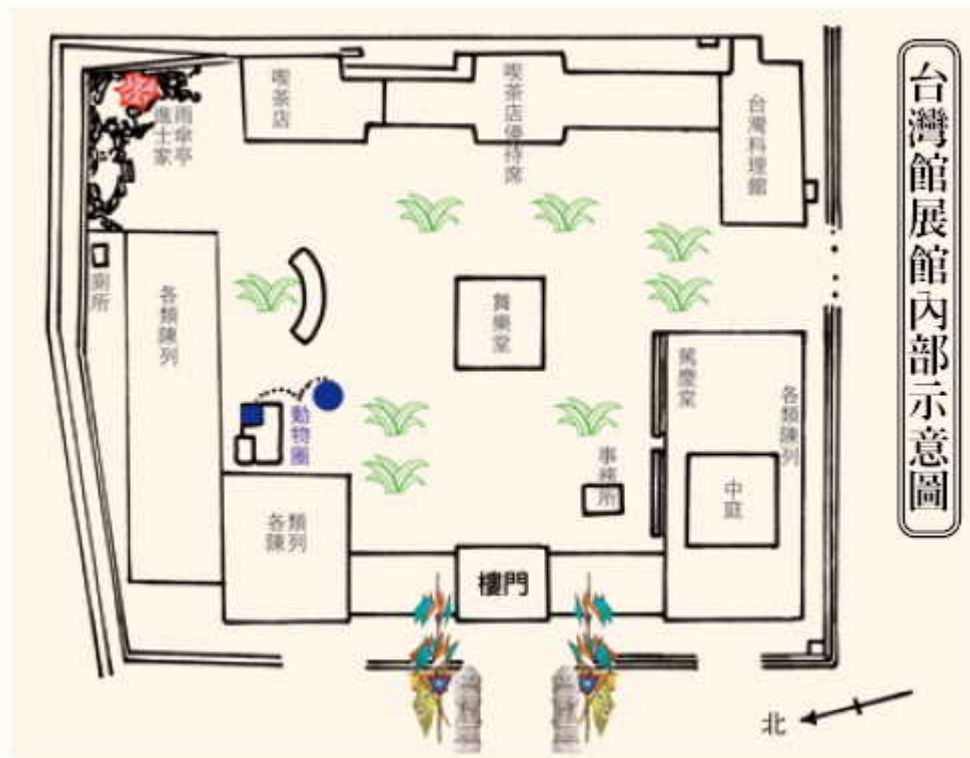
一九〇三年春天，將近上千名台灣士紳們組團來到日本大阪，目的不是逛街購物，而是參加在天王寺舉行的第五屆「內國勸業博覽會」，博覽會裡有個「台灣館」，怎不令人感到好奇？

這是台灣成為日本殖民地後的第一個日本大型博覽會。「博覽會」是個相當近代的發明，不過就在半世紀前的一八五一年五月一日，世界上第一個「萬國博覽會」才在倫敦海德公園舉行。在此之後，追求「文明開化」、努力向西方文明取經的日本，也很快跟上博覽會的腳步，一八六八年明治維新後，先是一八七三年參加了奧地利的維也納博覽會，一八七七年更在東京上野公園舉辦日本的第一回「內國勸業博覽會」。

「內國勸業博覽會」的舉辦目的，是要展示日本在工業、農業、藝術各方面的優良表現，一方面凸顯日本的優質「國貨」，另一方面也可讓業者彼此觀摩，達到良性競爭。這個系列的博覽會一共辦了五次，除了一八七七年的第一回之外，一八八一、一八九〇年的第二、三回也都在東京上野公園舉行。接著一八九五年移師京都舉行第四回，一九〇三年在大阪天王寺舉辦第五回，而這回也是史上第一個設置「台灣館」的大型博覽會。

在博覽會裡設置「台灣館」，最大的目的就是展示日本在這個新殖民地上的統治成果，整個展示的設計也因此特別強調台灣的種種特色。在造型外觀上，採用傳統城池的方形結構，中間則設計為四合院

式的建築，並設計了騎樓。為了在館內模擬出熱帶台灣的環境與氛圍，台灣館裡種著芭蕉、椰子、檳榔等植物，角落設置假山，旁有「雨傘亭」一座，為求逼真，這座雨傘亭還是特地從台灣開台進士新竹鄭用錫家裡大老遠打包搬去。



博覽會除了各種展示外，逛博覽會腳一定痠，少不了要安排地方讓人能坐著休息歇腳、吃點東西，台灣館也是如此。館裡除了其他從台灣千里迢迢搭船抵達的展示器具、物品外，最引人注意想早點進入坐坐的，恐怕是喫茶店、販賣部和「台灣料理店」。

這並不是博覽會中第一次出現台灣喫茶店，台灣茶出名很早，三年前一九〇〇年的巴黎萬國博覽會中就已經設置過台灣喫茶店，販賣台灣烏龍茶、包種茶及茶點。不過一九〇三年這回在大阪的博覽會，

就的確是台灣料理店在博覽會的處女秀。事實上，台灣料理店、喫茶店、販賣部這些消費場所，正是台灣館內人潮最洶湧的地方。

這「台灣料理店」裡賣的到底是什麼呢？

點不到炒地瓜葉、蔭豉蚵、菜脯蛋這些我們今日熟悉的「台菜」，博覽會裡賣的「台灣料理」完全是另一種類型，精緻許多，也貴多了。

料理店供應的菜色分成雞鴨類、蝦類、鵠類、蟹類，變化眾多，光是雞鴨類就有二十一種可以選，眾多菜色中，除了咖哩雞、炒蝦仁這些一看即知是啥的菜色之外，另外還有鴛鴦雞、旁炒雞、煎谷罍等如今少見甚至不曾聽聞的菜色。不過，這些菜餚可都是當時台灣酒樓裡可以點到的名菜！

這台灣料理屋為了講求逼真，號稱是把真正在台灣的酒樓搬到博覽會裡讓大家體驗一番，因此從室內裝潢、料理店的廚師、使用的碗盤等等都是模仿台灣酒樓的樣子，以讓大家品嚐「原汁原味」，連負責招待的女服務生也都是台灣人！

除了雞鴨蝦蟹之類的菜色之外，如果不想吃得太複雜，可以點份麵類或是較簡單的菜色，像是炒下水、紅燒魚、炒春花、八寶飯、洋毛菰、洋豆仁，甚至還有洋鮑魚。雖然作法較為簡單，價格卻沒有比較便宜，每份都是十錢左右。

讓人感興趣的還有麵類，沒有牛肉麵、餛飩麵、豬肝麵，最便宜的是肉絲白麵，另外有火腿白麵、雞絲白麵、炒蝦白麵。當時台灣人

常吃的麵類，其實是黃色的油麵，而這裡的白麵，可能是為了配合日本人口味而採用的烏龍麵。儘管強調要如實呈現台灣的特色，但為了配合日本當地人的口味，這些在博覽會裡販賣的台灣料理，也或多或少做了調整，讓當地消費者更容易接受。



台灣館

「台灣料理店」模擬台灣的熱帶環境氛圍，從料理到服務講求「原汁原味」。雞、鴨、蝦、鵠、蟹、鰲類等料理多達二十一種。讓人感興趣的還有麵類，最便宜的是肉絲白麵，另外有



火腿白麵、雞絲白麵、炒蝦白麵。並備有「特別品」菜單，例如：龍鳳雞、神仙鴿、海參鴿或是五柳魚。

而如果遊客們嫌上面這些菜都還不夠精緻，想嚐嚐更頂級的台灣料理，餐廳內另外備有「特別品」菜單，其中除了眾多魚翅料理、蟹料理之外，雞或魚也有更特別的作法，例如龍鳳雞、神仙鴿、海參鴿或是五柳魚，不過這些「特別品」的價格就無法得知。菜單上註明，這些「特別品」都是台灣料理中最上等的菜色了，一定要特別預訂才能準備。

博覽會裡的台灣料理吸引了不少參觀者前來嚐鮮，品味具有異國風情的台灣菜。據會後報告指出，從三月五日開店到六月底為止，到喫茶店品茶、喝茶的民眾超過九萬六千人，到台灣料理店大快朵頤的，也有將近三萬八、九千人，每人平均消費額為二十五錢左右。以每道菜十到十五錢不等換算，四人一桌可以點份雞絲白麵、燒片雞、冬菜蝦、豆仁鴿、桂花蟬，大快朵頤一番，最後再來碗蓮子湯或是杏仁豆腐當飯後點心。

參觀台灣館享用台灣料理，對日本參觀者來說的確是短時間內「吃到台灣味」的快速方法，只不過這些博覽會販賣的料理對當時大多仍以番薯簽、醬菜為主食的台灣人民來說，其間的距離比起從台灣搭船、轉火車到大阪參觀博覽會的遙遠路途，不知還要遠上多少倍！

## 登江山樓吃頂級台菜

「登江山樓、吃台灣菜、藝姐陪酒」，這句俗諺說明了江山樓在日治中期台菜界不可動搖的代表性地位。

江山樓的老闆叫做吳江山，原本是東薈芳的老闆之一，但因為與其他經營者不合，便離開東薈芳，在今天的歸綏街、重慶北路口蓋了豪華大酒樓，以自己的名字命名為江山樓。這酒樓高達四層，已是當時少見的「大樓」，在大稻埕睥睨群屋，號稱「華麗高聳」，可以說是當時的台北一〇一！

開幕之前，吳江山在報上連登了好幾篇廣告，聲稱開設江山樓的原因，是因為過去東薈芳的服務讓人不盡滿意，因此他決意要開間最好的餐廳，足以與當時供應最高檔日本料理的梅屋敷，及供應豪華西洋料理的鐵道旅館相抗衡。這番話聽在東薈芳老闆們，也是吳江山過去盟友們的耳中，想必十分刺耳。

不過吳江山敢這樣說也不是信口開河，在建築上，江山樓四層樓耗費鉅資裝潢，設備豪華講究：除了一樓的辦公廳、廚房之外，二、三樓各有七間精緻宴廳，宴廳間以木板門屏隔開，如果全部打通，加起來可以招待幾百位賓客，特別的是四樓，還有西式浴室、理髮室，以及屋頂庭園跟貴賓接待室。因此賓客們除了用餐，還可以順道沐浴、理髮，小睡片刻，周邊設施堪稱齊全。

除了空間寬敞之外，江山樓內部的細節裝飾同樣費工，不但各樓梯裝嵌美術玻璃鏡，宴會廳內也懸掛多幅文人名流筆墨，即使是用餐的地方，也得裝修打造出文藝的氣質。工程費號稱十餘萬日元，砸下如此大手筆的投資，難怪吳江山敢發出這樣的豪語。



有了華美富情調的空間裝潢，菜色既是餐廳的靈魂，更是馬虎不得。不過讓人訝異的是，儘管江山樓日後成為台灣料理界的代表，但在開幕時，江山樓的定位其實是中國料理餐廳。吳江山在廣告上強調，所有菜色都是他在中國大江南北費心考察後的精選，因此舉凡北京掛爐燒鴨、東坡肉、西湖美點等，都是江山樓菜單上的名菜。

作為如此頂級的大酒樓，江山樓的開幕確實是上層名流間的大事，一九二一年十一月十七日到十九日間，江山樓連開三晚「披露

宴」，廣發英雄帖邀請紳商官員參加江山樓的開幕宴，來的賓客包括日本人與台灣人，每天大約有三百位賓客。江山樓開幕這天，還在外觀裝了「千點彩電」，亮光遠達附近市街，在電燈尚不普及的一九二一年，這樣大手筆的開幕方式，的確讓人一新耳目。不僅如此，江山樓正門外還請了潮州源正興戲班，不分晝夜演出。五點過後，受邀賓客們紛紛到江山樓頂登高望遠，藝妓們滿場飛舞。自此，江山樓便牢牢吸引了日治時期台灣人「上流圈」的目光，在此舉辦多種社交活動。自一九二一年十一月二十日正式對外營業後，在江山樓舉辦筵席的名流不可勝數，辜顯榮、茶商陳天來、日本司令等等，都成為江山樓的常客，也逐漸瓜分了東薈芳在高級筵席界的市場。

正是因為江山樓逐漸成為本地酒樓的龍頭，日本人也逐漸將江山樓視為台灣料理屋的代表。當日本皇室來台，想要嚐嚐在地美食時，江山樓便擔起了呈獻「台灣料理」的重任。例如，大正十二年（一九二三年）江山樓與東薈芳共同承辦為日本皇太子裕仁所舉辦的御宴，這位皇太子也就是日後的昭和天皇。皇太子本人的餐點，即是由吳江山負責。在皇太子之後來到台灣的日本皇室，不管是大正十四年的秩父宮，還是昭和二、三年（一九二七、一九二八年）的朝香宮、久邇宮，「到江山樓吃台灣料理」都是排定的御用行程，差不多是今天來台灣的日本明星都要吃個小籠包似的。久而久之，江山樓逐漸成為台灣料理的代名詞。

在華美建築、佳餚美酒的襯托，還有日本皇族蒞臨的加持下，「登江山樓飲宴」幾乎成為名流士紳們舉行各種聚會活動的首選。在這裡舉辦的活動除了新年宴會、喜宴、慶祝會、送別會之外，還有詩社的聯合吟會、賞月會、醫師懇親會、多個商業團體會議等。鹿港著

名士紳辜顯榮（辜振甫的父親）在這裡舉行與李春生、林熊徵、王慶忠等聯合獲得勳章的慶祝會，台灣第一位醫學博士杜聰明也在這裡舉行結婚喜宴。在江山樓舉辦筵席，不僅能吟詩誦詞、享用美食，更可到樓頂花園登高望遠，欣賞藝妓表演。能在此用餐，彷彿便領了張「上層階級」的名牌，難怪有不少文人寫詩描繪這樣的美好時光。有詩提到，江山樓裡盡是光鮮亮麗的「珠履客」，酒樓化為樂聲繚繞的「笙歌海」，也難怪，若能置身這樣的溫柔鄉裡，會讓人「此生原不羨神仙」。

能到江山樓參加饗宴，或許是當時不少有錢台灣男人的夢想吧！而江山樓想必也見了不少富豪士紳的盛衰起落，以及日本人、台灣人間，既是友情、又富心機的複雜感情。

隨著江山樓名聲的鼎盛，江山樓成為最著名的台灣料理屋。吳江山也儼然成為台灣料理界的發言人。江山樓開幕六年後，從昭和二年（一九二七年）十二月十日起，吳江山就開始在《台灣日日新報》上發表了一系列介紹「台灣料理」的文章。這或許是有史以來，最早、最完整為「台灣料理」下定義的文章了。

在這系列文章的開頭，吳江山說，從人們的餐桌上就可以直接了解這塊土地的風俗習慣。有人比喻，名廚的作法變化就像為政者的施政變化。台灣料理也充分地發揮了台灣特色，與中國料理有明顯的差異。

身為當時台灣料理的御廚，吳江山這句話點到為止，卻已把御宴／國宴與政治／當政者間牽連糾葛的關係，清清楚楚指了出來。對日本人來說，即使是源自中國的菜譜，到了日本殖民地的台灣，又怎能



稱是中國料理，江山樓也自然地從中國料理屋化身為台灣料理屋的代表。

那麼，江山樓裡的菜到底算不算「台灣料理」呢？

菜本身是無辜的，我常這樣想。當這些菜在宴飲中逐漸吸收賓客們的談笑、語言，當新的用餐禮儀慢慢出現，當享用佳餚的人開始賦予這些菜不同的意義、詮釋方式，或許漸漸漸漸，這些菜的國籍，也開始真的，有了轉變。

## 料理屋裡群芳競豔

一九二二年六月十五日，大稻埕開幕半年多的料理屋江山樓貼出告示，將舉辦一場別開生面的「花選」活動。這「花選」指的可不是花卉欣賞評鑑大會，而是料理屋中藝姐的評比，也可說是藝姐的人氣大賽。

台灣的「藝姐」是日治時代高級料理屋裡不可或缺的角色。在那個女性出入公共場合還不普及的年代，料理屋的藝姐們在男性賓客間寒暄相談、彈唱共飲，如果沒有她們的酬唱吟詩、殷殷笑語，料理屋對賓客們便少了很大的吸引力。

藝姐與其他煙花女子的不同之處，在於強調她們賣藝不賣身，對容貌與才藝的要求也因此特別高。許多女孩從年紀很小開始，就在嚴格管教下學習彈唱。藝姐常到各大酒樓裡出任務，吟唱詩詞或彈曲表演，等她們漸漸有了名氣之後，會有自己的藝姐間，藝姐就可以在自己的地方招待客人。當時流行的消費方式，是賓客們先在酒樓裡用

餐，並請藝姐侍酒，之後再繼續到藝姐間續攤，另從外頭菜館叫點小菜當宵夜，一邊吟詩或欣賞藝姐們唱曲。

日治時期曾擔任林獻堂私人祕書，同時也是《台灣新民報》通信部長的鹿港文人葉榮鐘，在描述鹿港藝姐的情形時提到，藝姐必備的專長包括「聲、色、藝」，無論歌喉、外表、身段與才藝都要有過人之處，此外還要會喝酒、猜拳，才有機會贏得賓客們的青睞。

日治時期的藝姐，以大稻埕最多最出名。一九三五年起發行的《台灣藝術新報》上偶會刊登〈稻江花柳〉專欄，專欄中會登出藝姐的照片、住所、才藝等基本資料與介紹，供讀者參考。從這些資料看來，她們大多只有十七、八歲，擅長南管或北管（平劇），有的會聲樂、有的懂觀戲，也有的特別風趣，以談笑為能事，另也有不少專長打牌。還有少數讀過公學校的藝姐，把「讀書」列為她們的特長，由於酒樓裡有不少客人是文人知識份子，以「讀書」為專長的藝姐還可以多談些文墨之事。不管專長為何，這種種才藝成為藝姐吸引客人捧場的重要因素，捧場久了，也有不少賓客成為藝姐的入幕之賓。

賓客們來到出名的料理屋，除了酒菜之外，總少不了請幾名藝姐來陪伴、表演，以添情趣。但到底哪位藝姐才藝最好、最受歡迎，成了常光臨料理屋的士紳們感興趣的話題。一九二二年大稻埕的這場「花選」，就選在霞海城隍繞境「大熱鬧」的時機舉行。

這場花選是由連雅堂提議舉辦。連雅堂原就是江山樓的常客，常常與友人在江山樓宴飲。而一九二二年的江山樓，儘管才開幕半年，卻儼然已成為台北，特別是大稻埕最重要的社交中心。主辦花選活動對江山樓來說更是絕佳的宣傳時機，想投票的客人都得先購買江山樓

的餐卷，消費三十錢才有一張選票，可以在選票寫上自己心目中最好的藝姐。選舉公告上稱，品評標準包含才、藝、色、品四種，容貌、才藝都是對藝姐的評分標準。

消費三十錢才能投票的門檻算不算高呢？以一九二二年的物價來說，每斤地瓜只要一點五錢，醬瓜一斤三錢，四十幾錢可以買到一斤豬肉，由此看來，三十錢對當時的一般台灣人來說實在不算個小數目，然而，對於常赴大酒樓宴飲的士紳富商來說，則不過是買一本雜誌的開銷罷了。其實，要在酒樓中點藝姐獻藝原本就所費不貲：又要給「壓菸盤」錢，又要給「纏頭」賞金，加上酒錢菜錢，荷包怎能不厚些？而對這些有餘力消費宴飲的客人來說，花點錢為欣賞的藝姐捧捧場實在算不得什麼。

正因此，從六月十六到七月十號中午為止不到一個月，江山樓花選的投票數就已經高達五萬四千六百多票。由這積極參與藝姐票選的情形看來，平日與藝姐酬唱，且願投下鉅資為心目中最佳藝姐捧場的士紳地主實在不少。活動舉辦期間，報紙每隔幾日便公布前幾高票者的票數，就像今天的網路票選活動一樣，只差士紳們沒為藝姐組成後援會或粉絲團了。



### 群芳競豔

藝姐必備的專長包括「聲、色、藝」，無論歌喉、外表、身段與才藝都要有過人之處，此外要會喝酒、猜拳，才有機會贏得賓客們的青睞，還有少數讀過公學校的藝姐，把「讀書」列為她們的特長，可與文人知識份子多談些文墨之事。

投票結束當天，在包括警察署員共四十多人監督下，開票結果終於出爐，由別名「小金治」的藝姐以席捲將近五分之一選票的一萬六百二十二票成為花魁，別名阿麵的秋蟾第二，在榜單上的前三十名，

都可獲得「東京製造」的金針或銀針作為獎賞。據說當時在台北共有多達三百位左右的藝姐，能得到前三十名，也的確各有本事。

雖然這場藝姐花選號稱是台灣第一次的大規模評比，但其實在同治年間的上海租界中，就已有這樣的酒樓女子競賽。男性賓客們將科舉制度的排行直接作為對女子的品評，將花榜前三名依序封為狀元、榜眼、探花。在這次江山樓的花選活動中，也同樣如法炮製。第一名小金治獲贈的對聯便是「金絡鞭搖花界豔 治觴酒泛狀元紅」，第二名秋蟾則是「秋江涉采花容媚 蟾鏡浮光榜眼開」。在對聯中鑲嵌著狀元、榜眼的字樣。

儘管在這些花榜、花選活動中，獲獎的藝妓往往被描寫得宛若天仙般千嬌百媚又具文采，是難得的知己紅顏，但在現實生活中，藝姐的生活卻一點都不浪漫。不僅從小以養女或童養媳的方式長成，被逼著學習、培養各種才藝，還得學喝酒、與各種客人周旋。有人為了爭取生意，得南來北往或到廈門營業。即使年輕時風光一時，也有人在年紀較長風光不再後淪為私娼。在一九四〇年代初期，有能力到酒樓宴客的士紳已大為減少，藝姐們的故事更多以悲劇收場，曾經存在的花選活動，也成為料理屋裡一個褪去的玫瑰色印記罷了。

## 台灣宴少不了的魚翅

在一九二〇、一九三〇年代的台灣全席裡，有幾道菜是不可或缺的，例如：魚翅、燕窩、白木耳，不管拿掉哪一道，幾乎都會讓整個宴席顯得「降格」而不夠隆重。其中，魚翅更是少不了的珍饈。



在宴席裡，魚翅一律出現在前半席，往往是第一或第二道菜，讓人在舌頭尚十分靈敏、肚皮尚十分困乏時，能透澈地體驗魚翅的珍味。

魚翅的珍味未必來自味蕾的直接感動，或許有更多是來自它昂貴的價格與繁複的工序。做一道魚翅，慎重點的前三天就要開始準備「發魚翅」，又浸又煨，非常費工。這「發」的程序也講技術，魚翅種類眾多、品質不一，須視魚翅的狀況掌握火候及調理方式，如果拿捏不宜，則有腥味或雜質，也浪費了品質好的魚翅。



台式魚翅羹

取魚翅中較廉價者，佐以冬筍、扁魚、大白菜、菇類煮成的「台式魚翅羹」則是台灣辦桌的重要菜色。

魚翅不僅是宴席裡的必備菜色，也是台灣高級酒樓最受歡迎的美食。之所以如此，一方面因為魚翅原本就是中華菜系裡傳統的高級食材，另一方面，台灣也正是魚翅的重要產地。因此在日治時期，不論對台灣的上層階級，或喜愛海鮮的日本人來說，在高級酒樓宴客享用本地名產魚翅，真是再自然不過了。

例如，一九二三年日本皇太子來台的御宴上有道「紅燒大翅」，是以本島產「龍文砂（鯊）魚」背鰭精製而成，三天前先以清水浸泡，以油煎過，再與雞肉、蔥及酒一起烹煮。而根據江山樓主吳江山的說明，台灣鹿港一帶所產的龍文砂魚魚翅，正是魚翅中品質最優良的貨色，在市場中可謂難得一見。另外，在東港、宜蘭一帶也出產不錯的魚翅，至於當時日本所生產的，則品質極差，也難怪日本人對台灣出產的魚翅如此喜愛。

在那樣的年代，魚翅是宴席所必需，經營商業、有需要經常舉辦宴席的少數台灣富有人家，家裡甚至還會有間「魚翅房」，專門存放送往迎來、買賣、餽贈或宴客的魚翅。在小小的房間裡，用竹竿掛著排翅，才靠近房門就會聞到魚翅的味道——這生魚翅不是香甜，反倒帶著腥臭。不過，那些魚翅房的記憶，隨著時代與政權的轉變，如今也早已過去了。

作為重要的宴席菜，魚翅的作法也有很多變化。從早期的菜譜裡可以看到多種作法，例如：雞絨魚翅、三絲魚翅、木筆魚翅、煮蟹魚翅、佛手魚翅、酒魯魚翅、蟬底魚翅、紅燒魚翅、桂花魚翅等等。

上面這些菜，雞絨、三絲、煮蟹、紅燒都還可以從字面上猜到作法，其他的則要費點思量。

其中，現在還可看到的例如桂花魚翅，此「桂花」其實是炒蛋，雖曰炒蛋，要炒得形美、色濃、味香，卻絕不容易。至於「木筆魚翅」，有些地方稱「玉筆魚翅」，則是將蝦仁打成漿後做成筆管狀，包覆魚翅做成。手拙的人不知要包多久才能完成而又不至於毀了好不容易發好的魚翅。

佛手魚翅，得將火腿切成箭狀鋪在發好的魚翅上，接著依序鋪上油菜心、切絲的香菜、蔥、薑與調料，另外以雞湯煮蕨菜、蒸後再以佛手菜的蕨菜作為魚翅的底（別忘魚翅上頭還背著火腿油菜心呢！），之後得整個加入雞湯小煮、再度調味一番，最後再來個勾芡，才終於可以裝盤上桌。



魚翅

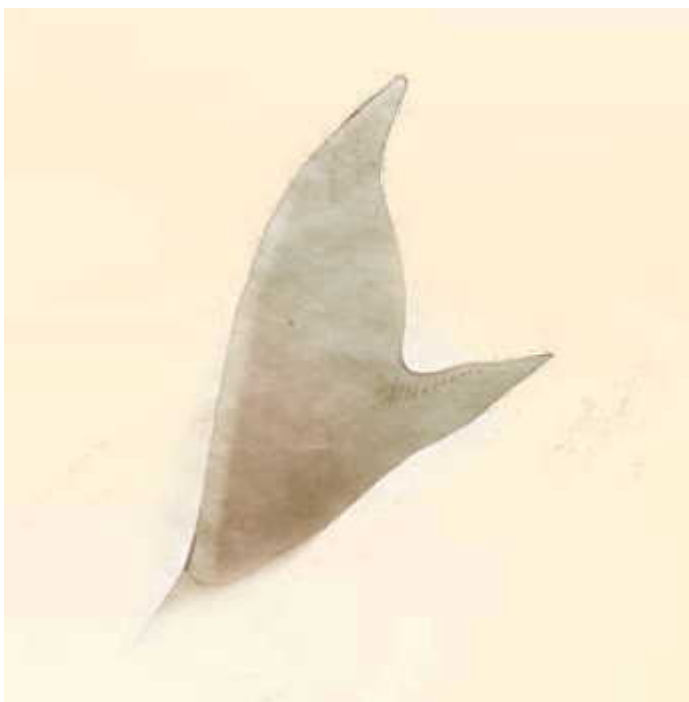
一九二三年日本皇太子來台的御宴上的「紅燒大翅」，選用「龍文砂（鯊）魚」背鰭精製而成，三天前先以清水浸泡，以油煎過，再與雞肉、蔥及酒一起烹煮。



佛手魚翅

將火腿切成箭狀鋪在發好的魚翅上，接著依序鋪上油菜心、切絲的香菜、蔥、薑與調料，另外以雞湯煮蕨菜、蒸後再以佛手菜的蕨菜作為魚翅的底，之後得整個加入雞湯小煮、再度調味一番，最後再來個勾芡，才終於可以裝盤上桌。





#### 各式魚翅料理

魚翅的作法有很多變化，例如：雞絨魚翅、三絲魚翅、木筆魚翅、煮蟹魚翅、佛手魚翅、酒魯魚翅、罈底魚翅、紅燒魚翅、桂花魚翅、魚翅羹等。



桂花魚翅

「桂花」是炒蛋，雖曰炒蛋，要炒得形美、色濃、味香，卻絕不容易。

日治時期的台灣高級酒樓其實聚集中國各省佳餚，這道佛手魚翅據說是道陝西菜，想來這些酒樓老闆們真是費了不少心，找來名廚學習、引進新的菜色。不過，這樣複雜的作法，或許食客們買的正是廚師的時間與手藝，而不只是魚翅本身吧！

酒樓的時代過去，魚翅佳餚繼續流傳下來，昂貴的魚翅往往是潮州菜館裡最重要的菜色之一。但昂貴的上等魚翅並非人人消費得起，另一種權宜的作法，就是取魚翅中較廉價者，以其他佐料做成美味佳餚，如此人客既可嚐到魚翅，又不會太傷本，這就是台灣辦桌裡的重要菜色：台式魚翅羹了！

冬筍、扁魚、大白菜、菇類及魚翅等材料煮成的黏稠魚翅羹，是二十年前台灣辦桌幾乎一定有的高級菜色，也往往在第二或第三道菜就會出現。儘管魚翅不多，幾乎也沒啥特殊味道，但舀上滿滿一碗，豐富的材料與醋香，伴隨辦桌時的熱鬧氣氛熱熱地入口，也是很多人記憶裡美好的滋味。

開餐廳的沈媽媽說，同樣是辦桌的魚翅羹，也還是有價錢高低之別，資金較充裕的會加些海參，買不起真魚翅的就用魚皮代替。「好野人有好野人的吃法，一般人有一般人的快樂，來吃辦桌的也知道，白菜魚皮滷就已經是很好、很用心的菜了呀！」沈媽媽笑著說。

不管是有錢沒錢，用盤子裡魚翅的多少來計算請客的誠意，怎麼能夠算得清楚？吃魚翅的當兒，誰又會想到失了鰭的鯊魚是什麼模樣。

或許因為道德與環保的原因，如今魚翅已漸漸不再是宴客的要角，台式魚翅羹也被新冒出頭的各種創意菜色取代，不知是否可能某一天，魚翅也成了老菜譜裡讓人「想當年」的古早菜色？

**老艋舺，看遍煙花落盡**

電影《艋舺》在二〇一〇年初紅翻台灣，片中的兄弟情義讓人心折，衝突場面更創造不少心驚膽跳的效果。但如果「艋舺」是個能說話的長者，恐怕會說：「械鬥，我看多了。」

艋舺一度是台灣最繁華的地方，最早到艋舺開發的，是來自泉州的晉江、惠安、南安人，通稱「頂郊人」，他們以龍山寺為中心，形成非常團結的力量。但在頂郊人之後，又來了比較靠近漳州的同安人，也想在艋舺安居樂業，這群新來的移民通稱「下郊人」。因為過去漳州、泉州人大型械鬥的舊仇，加上在艋舺爭奪地盤的新恨，兩派人馬劍拔弩張，以安溪人的清水祖師廟為界線彼此對立，最後終究發生激烈械鬥，這場發生在一八五九年的大械鬥，史稱「頂下郊拼」，結果下郊人不敵，只好狼狽離開艋舺，帶著城隍爺的神像到大稻埕另起爐灶。這群下郊人，加上不久後從新莊一帶敗退的漳州人，一同在今天的歸綏街一帶，從小聚落開始，慢慢建立另一個繁榮的商圈。



### 龍山寺

來自泉州的晉江、惠安、南安人，通稱「頂郊人」，他們以龍山寺為中心，團結開發艋舺，使艋舺成為台灣北部最繁榮的地方。在光緒五、六年正繁榮的時候，港口河面上停著百艘的船隻。碼頭載貨、卸貨的工人、行走在市街上的生意人熙來攘往，人潮帶來了商機，除了形成一個讓人流連忘返的溫柔鄉，餐館、酒樓也隨之設立，其中有幾家目前還找得到名字，如：位在後街仔（如今桂林路）的協記、老和盛與新和盛。

當下郊人初到大稻埕時，所見仍十分荒蕪，與繁華的艋舺真是天差地別。艋舺耆老回憶，艋舺在光緒五、六年正繁榮的時候，每天河



面上停著上百艘的船隻。碼頭載貨、卸貨的工人、行走在市街上的生意人，熱鬧隆隆。

繁榮的貿易帶來人群也帶來商機，更在熱鬧的市街形成一個讓來往商人、船夫流連忘返的溫柔鄉。在歡慈市街及凹仔街，也就是今天的貴陽街二段，及華西街、環河南路二段一帶，便是當時最熱鬧的紅燈區，據說每戶都備有草鞋，讓赤腳上岸的船夫洗腳後換上，進入享樂一番，一入夜，這些地方便是燈火輝煌、絃歌不輟。而彷彿紅燈區的印記百多年前便已烙下，即使在日治結束之後，此地仍是尋芳客間知名的寶斗里。

有人潮的地方，餐館也就隨之設立，在清代末期，艋舺已經有了幾家規模較大的酒樓，目前還找得到名字的，如位在後街仔（如今桂林路）的協記、老和盛與新和盛。應是當時北台灣飲食店最多、人潮也最多的商業區。

但誰想到風水輪流轉，幾十年間，艋舺便從頂峰位置不斷下滑，大稻埕則越來越繁榮。

兩地聲勢對調的原因很多，一是艋舺人當時保守、排他的態度，雖然台灣的茶葉已經相當知名，但仍不願意讓洋人進駐設立茶館，洋商因此轉向歡迎他們的大稻埕，在現今迪化街一帶設立洋行。再加上淡水河的淤積日漸嚴重，不利於船隻停泊艋舺，到一八九五年日治時代開始後不久，大船已經難以駛入，艋舺的熱鬧市街也逐漸走向衰退。

艋舺與大稻埕的消長，也明顯地反映在餐館的發展上，在日治時期的最初五年，艋舺的餐館數目仍然驚人，據一八九九年的一項調查，艋舺的料理屋就高達七十三家，較平價的飲食店則有二十九家。

當時艋舺的平樂遊、金和盛大酒樓是艋舺最知名的宴客地點，相當於現在的五星級大飯店，在大稻埕，則還沒有可以相抗衡的大酒館。但在十幾二十年後，春風得意樓、東薈芳、江山樓、蓬萊閣等大型豪華酒樓陸續在大稻埕矗立起來，成為名流巨賈、豪門士紳聚會享樂的處所，艋舺相形之下則大為黯淡，儘管老艋舺仍有少數大酒樓，卻敵不過新興大稻埕的熱鬧風華，平樂遊也風光不再。

平樂遊位於頂新街，也就是現在的西昌街上。雖然因為資金問題多次易主，但在二十世紀初期，確是台北富商士紳們聚餐的第一選擇。

日治初期，有錢到大酒樓消費的客人包含了日本官員、台灣有錢士紳等。每有日本官員調職前往東京，就常會在酒樓大張筵席，舉行送別會，另外在平樂遊舉行過的筵席活動，還包括校友會、福州同鄉會、藥商組合成立大會等。一場筵席的賓客從數十人到數百人都有。

一九一一年十月五日，著名的板橋林家三房林彭壽家在平樂遊宴請數百人，為三房新聘的庶務課長楊潤波大開歡迎會。

板橋林家在清代是台灣第一大家族，因為家產過於龐大，據說光是抄錄林家在全台灣擁有的公業，就抄錄了九十七本。一九一一年林家要分家產時，日本總督府還介入處理，可見板橋林家資產之雄厚與影響力之大。而本次在平樂遊的宴客正值分家之後，報載，林家第三

房林彭壽、林鶴壽、林嵩壽三兄弟因為準備好好整理新分畢的家產，相當需要頭腦清晰、能言善道的人才，因此將台北地方法院檢查局的通譯楊潤波挖角到林家，擔任庶務主任。楊潤波曾在廈門讀漢學，台北師範學校畢業，之後又到日本明治大學攻讀法律、經濟，精通日語與客家話，因此獲得林家賞識，屢次挖角。而看到林家三房光是為了祝賀這件家族內的人事案，就宴請數百人，包括台北廳參事、警察課長、艋舺與大稻埕的區長等都來入席，也可見林家勢力之雄厚，及楊潤波「庶務主任」這個職務的重要性。

而富商士紳們在大酒樓的宴飲，也不僅是單純吃飯聊天而已，在這些旗亭酒樓中，均有藝姐陪客宴飲侑觴，若準備八桌盛饌，至少便有八美相陪，在筵席之間，藝姐也會唱詞彈曲，與賓客吟詩弄墨，藝姐的表演與談唱功力對於酒樓的聲望、生意興隆與否都十分重要。

例如一九〇二年七月十二日，一群艋舺士紳邀請前辦務署長七里恭三郎與現任大稻埕派出所長金子到平樂遊宴飲，一方面為即將前往香港的七里恭三郎踐行，另方面也藉此聯絡與日本地方官員的感情。兩位花名為番婆、阿好的歌妓在席間先是談笑勸酒、之後又表演琵琶與絃琴，報上形容，賓客彷彿置身在廣寒宮裡聆賞〈霓裳羽衣曲〉。

儘管艋舺平樂遊與大稻埕東薈芳在明治年間並稱為艋舺、大稻埕兩地互相對峙、互相匹敵的台北兩大酒樓。到日治中期為止，平樂遊也還具有相當的重要性，一九二二年東京舉辦平和紀念博覽會時，甚至請平樂遊老闆選拔優秀廚師，來負責博覽會附設的料理店工作。但在一九二〇年代中期，大稻埕的聲勢已遠遠凌駕艋舺，過去曾經嚴重到以寶貴生命相搏的頂郊、下郊或漳州、泉州之分，也已逐漸淡去。

無論曾經絕代風華的城市、或是曾讓人咬牙切齒的族群之別，或許都會過去，只留待電影來訴說了。

## 鰲的八種吃法

現在台灣人舉辦宴席請客，已經很少看到鰲列名在菜單上。即使在一般菜市場，也很少見到賣鰲的店家，不像現在中國福建省南部一些城市的市場裡，還有鰲族無奈受困盆中任饕客挑選。如今若想吃鰲，似乎得到少數幾家專賣鰲料理的餐廳，才有機會感受一下鰲肉、鰲蛋是否真有傳說中「滋陰補陽」的神奇效果。

「鰲」又稱甲魚或水魚，至少五十年前還列名台灣的高檔珍饈之一，與魚翅、燕窩大約屬於同等級的食材，經常出現在上等宴席的菜單中。而在日治時期的台灣料理全席裡，水魚不但是少不了的一道菜，且經常被排在下半席開宴的頭盤。例如，一九二三年日本皇太子裕仁來台時所享用的台灣料理全席，下半席第一道就是「紅燒水魚」。

根據當年呈獻給裕仁皇太子「台灣料理宴席」的〈御宴獻立說明書〉說明，這道「紅燒水魚」的烹調方式，是先將本島產的鰲油炸之後，以熱水清洗，重新烹煮，之後淋上紅燒滷汁。

這道菜雖說「紅燒」，但這「澆上滷汁」的作法，似與今日所理解的「紅燒」有些不同。若沒有加醬油燜燒而僅澆上滷汁，這鰲肉真能入味而盡得滷汁香氣嗎？

猜想或許是這登在報上的說明書僅為「簡略版」，畢竟不是食譜，描述難以周全。若翻看更早一些的食譜，可以找到對這道菜較詳細的介紹。

一九〇三年《台灣慣習記事》裡對宴席菜「羹類」的介紹中，可以找到「紅燒鰲」，說明這道菜為「將鰲油煎，混合肉片、茭白筍、香菰煮者」；另在一九一一再版的《台灣料理之槩》一書中，更詳盡說明了這道菜的作法：

鰲肉用少量油煎，豬肉切上薄薄的細絲，茭白筍也切成短而薄的筍片，香菰絲以少量豬油爆香，加入鰲肉、豬肉及茭白筍片後，注入高湯、蔥頭絲、鹽與醬油，最後加太白粉水勾芡牽羹即成。

在當時許多高級料理中，豬肉絲經常被運用在各種菜餚裡，以彰顯菜色的豐美與主人的盛意，但與茭白筍的搭配就十分特別了。茭白筍清甜甘醇，再略以高湯、醬油與鰲肉同燒，想必茭白筍的清甜能使鰲肉味道更為鮮美。不過因為台灣的茭白筍主要產於五月到十月之間，若以夏季茭白筍為烹調食材，這道菜也應屬「夏季與初秋限定」，而非冬天多以藥燉鰲肉的補身菜餚。

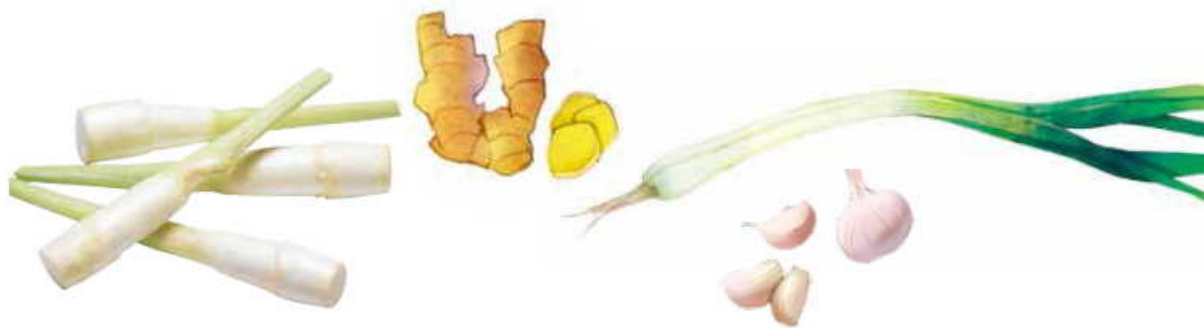
吃美食兼補身體，在亞洲許多文化裡都受重視，而且補身不分季節，冬季補品偏濃重，夏季食補講清淡。日本人在「土用の丑の日」，也就是立夏的第一個丑日，要吃鰻魚來補元氣；在東南亞地區，用多種中藥熬煮的肉骨茶也被當作炎熱天氣裡補身的好方法。若再加上這道以香菇、茭白筍滷煮的「紅燒鰲」，這些夏天補身菜的共同點就是「清甜」。畢竟烈日炎炎，在沒有冷氣的年代，來碗清甜的

熱湯，嚐點鰻肉、鰻肉，姑且不論對身體的療效，味覺上的滿足應該已經能讓食客在心理上感到十分舒坦了吧！

雖然鰻是食補的好料，但可不是人人有辦法吃到。鰻因為養殖不易且費時，從古至今都屬於昂貴而不易吃到的菜餚，只有在特殊的宴席上才會出現。在一九四〇年代初期，因為戰爭物資缺乏，經濟大為窘迫，許多酒樓也必須歇業，想吃道著名的「紅燒鰻」成為十分困難的事。一九四四年《詩報》上刊登的一首七言律詩，還有「饞涎陡憶紅燒鰻 食譜全刪白片雞」之句，完全吐露了當時飲食條件大不如前，對美食「往事只能回味」的惘然心情。

除了紅燒鰻之外，其實鰻還有多種煮法。首先，若把其他日治時期關於鰻的食譜找來看看，會發現類似的「紅×鰻」菜名其實還有不少，但不同名稱的菜在實際作法上又都有著些許差距。

例如，江山樓有道「紅燉水魚」，作法是：先把鰻肉略炸，洗去油分後，加入高湯與炸好的豬肉薄片、蒜頭、蔥、薑等，以小火煮上三十分鐘。有了這「小火慢煮」的程序，莫怪稱之為「燉」。



另在一九一六年雜誌上連載的「台灣料理」食譜中，還有一道應是台語發音的紅鰲，與「紅燒鰲」的作法其實相同，只不過把茭白筍換為高麗菜心，熬滷時要加入酒，最後牽羹（勾芡）時再加入糖、醋。又酒又糖又醋，可能讓鰲肉多了好幾種風味，但究竟是這種作法味道好，或單純茭白筍的清甜佐鰲肉為佳，或許要辦個詩酒會，經過大家品嚐後來投個票才會有結果。

而在這些紅×鰲之外，就像「紅燒牛肉麵」的對面必有個「清燉牛肉麵」似的，同樣也有個類似的「清湯鰲」，以鰲肉與豬肉、白菜、香菇、馬鈴薯等加入高湯熬煮，略加鹽與少量醬油調味即成。

另外，「吃鰲」的其他方式，還有把鰲肉油炸後與筍片、醋、薑、肉湯等同炒的生炒鰲；有加入咖哩粉的咖哩鰲；也有以薑絲、香菇、酒等小火燒爛再調和香油的薑絲鰲。比較複雜的，有火腿燉鰲、雞腳燉鰲等，不過最費工的一道鰲料理，當屬大名鼎鼎的雞仔豬肚鰲了。



### 鰲的吃法

紅燒、清湯、生炒、咖喱、薑絲、火腿燉、雞腳燉、雞仔豬肚。除此之外，現今各種常見的烹調手法，如三杯、酥炸，或是燒酒鰲、蒜頭鰲，也都經常運用在鰲肉的料理。

### 雞仔豬肚鰲

將雞肉、鰲肉先川燙後，把鰲肉切塊填到雞肚子裡，接著再把含有鰲肉的雞肚子塞到豬肚中，整個入鍋先川燙後再放入大湯盅，加干貝與薑、高湯、酒到蒸熟為止。這道菜最難的部分，是如何「以大包小」卻不會肚破「料」流，較容易的作法則是將三種各自切塊，再同時以中藥燉煮。

### 清湯鰲

鰲以鰲肉與豬肉、白菜、香菇、馬鈴薯等加入高湯熬煮，略加鹽與少量醬油調味即成。



### 紅燒鰲

鰲肉用少量油煎，豬肉切上薄薄的細絲，茭白筍也切成短而薄的筍片，香菇絲以少量豬油爆香，加入鰲肉、豬肉及茭白筍片後，注入高湯、蔥頭絲、鹽與醬油，最後加太白粉水勾芡牽羹即成。



這道菜得用台語發音，雖從菜名就知道得把雞、豬肚、鰲三種食材煮在一塊，但可能猜不到的是這道菜「大吞小」的作法，也就是將

雞肉、鰲肉先川燙後，把鰲肉切塊填到雞肚子裡，接著再把含有鰲肉的雞肚子塞到豬肚中，整個入鍋先川燙後再放入大湯盅，加干貝與薑、高湯、酒到蒸熟為止。這道菜最難的部分，就是如何以大包小，而又能維持美觀，不致肚破「料」流。至於怎麼吃，也相當考驗食客的技術。不過，現在真正這樣做的店家也不多了，較容易的作法還是將三種各自切塊，再同時以中藥燉煮，省略「大包小」的手續。不管有沒有包，這道菜都稱得上豪華版的大補品，烹調時也強調少放調味料，才能嚐到雞、豬肚與鰲久蒸後融合的縷縷甘甜繚繞口中。

紅燒、清湯、生炒、咖哩、薑絲、火腿燉、雞腳燉、雞仔豬肚，其實鰲肉當然不只這八吃，如今各種常見的烹調手法，如三杯、酥炸，或是燒酒鰲、蒜頭鰲，也都經常運用在鰲肉的料理上了。鰲肉要怎麼吃是隨人喜好，吃鰲後的功效，可能也只有食客才能體會其中奧妙了。

## 2 戰後台菜變身

### 從酒樓到公共食堂

公共食堂，這個聽起來似乎是共產國家才會有的名詞，卻曾經短暫而真實地存在於台灣社會裡。

台灣「公共食堂」的出現，始自一九四九年十月省政府制訂〈酒樓茶室改設公共食堂公共茶室實施辦法〉。一直到一九六二年這項辦法廢止，公共食堂存在了約莫十二年。或許是太過短暫，如今已經很少人記得。

「公共食堂」究竟是啥？



## 公共食堂

台灣「公共食堂」的出現，始自一九四九年省政府制訂〈酒樓茶室改設公共食堂公共茶室實施辦法〉，具體規範餐點的數量與價格，號稱人人吃得起。事實上卻名實不符，部分店家暗藏「春色」。

一九六二年頒布〈台灣省特種營業管理規則〉，規定有鶯鶯燕燕者一律改稱「酒家」，一般餐館則改為「飲食店」，有名無實的「公共食堂」走入歷史。

根據這個新頒的辦法，當時台灣所有的酒樓，管你是叫做大光明酒家、珍珍酒館、還是龍華酒菜館，一律都要改成大光明公共食堂、珍珍公共食堂、龍華公共食堂。

而既然是號稱人人吃得起的「公共食堂」，餐廳裡的設備，要求的便是簡單、樸素、整齊、清潔，反倒不是豪華、氣派。食物方面，重要的是衛生、營養，絕對不是美味可口，甚至還禁止供應進口食品。不僅如此，這個辦法具體地規範了餐點的數量與價格，詳細的程度讓人咋舌。

例如說，如果是自己一人來公共食堂用餐，按照規定，您只能吃「公共經濟餐」，不過別太憂慮，至少還有中、西餐兩種選擇。中式餐可以選一菜一湯加上米飯，每客不超過新台幣二元五角；您也可以選更便宜的咖哩牛肉飯，每客不到一元。

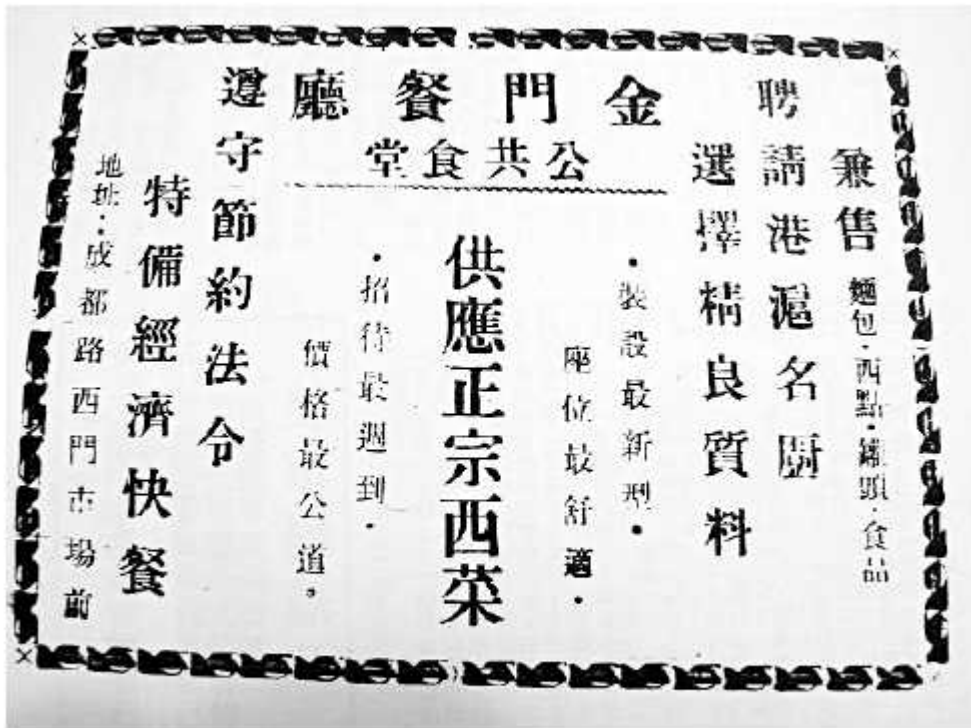
如果想要西式餐，可以點上一菜、一湯、一茶，每客同樣不能超過二元五角。

如果嫌一人吃飯無聊，邀約兩三好友用餐，不管兩或三個人，都只能點兩菜一湯，總價不得超過十五元。人再多點，四到六人，允許點用四菜一湯，不能超過新台幣三十元，七至九人六菜一湯，不超過六十元。餐廳的價格若是違反規定達到兩次以上，還會遭到罰款。

這樣繁瑣的規定真是讓人開了眼界，不過在處處要求節約的一九五〇年代初期，卻一點都不奇怪。在當時，根據政府的多種節約辦法，印報紙的紙張要省、汽油要省、水電要省，民間動輒流水席的大拜拜更是要省，平常吃飯也同樣要省囉！

除了一般的外食，如果是生日、應酬之類需要擺宴請客的場合，規定更多！除了菜錢，請客的人還得多繳所謂「筵席稅」，稅率高達百分之二十。也就是說，如果請一桌兩百元的宴席，就得繳出四十元的稅款。

不過，所謂上有政策、下有對策，似乎法令規定得越細越嚴格，遵守的人就越少。儘管大餐館都把招牌加上了「公共食堂」的字樣，卻幾乎沒有一家遵守「來幾人、只點幾道菜」的規定。這點從報紙的廣告上就可以看得很明白。



金門餐廳的廣告，必須標上「公共食堂」的字樣。  
(《警民導報》1949年12月21日，第一卷14、15期合刊，頁75)

例如這家位在台北西門市場前的「金門餐廳」，雖然在廣告上標了公共食堂的字樣，並強調「遵守節約法令、特備經濟快餐」。但明明是同一則廣告，卻也強調「供應正宗西餐」，以及港滬名廚烹調的粵菜，不僅菜色豐富，甚至還有舒適座位與新型裝潢。看了這樣的廣告難免讓人霧煞煞：到底要帶多少錢，進了這家餐廳才能出得來呢？

當時的報紙，對這些號稱節約、實則奢侈的「公共食堂」，提供了不少生動的描寫。例如一九五八年十月六日，《中國時報》的前身《徵信新聞》，有則新聞的標題就明明白白寫著「定名公共食堂 常人豈敢問津 堂皇富麗美女如雲 限定價目形同虛設」，指出改名為公共食堂實在是掛羊頭、賣狗肉。不僅價格昂貴，更是個酒女環繞、讓人耗盡千金的地方。

一九五二年八月九日聯合報的一篇社論，生動地描繪了「公共食堂」中豪奢的宴席：

大設酒宴，珍錯羅列，女侍環繞一席之費，動逾千金，一個起碼的單位更調首長，往往惜別歡迎，公宴兩次。公私機構或一般行號店鋪，遇有成立、開幕、廳，大嚼一頓，以飽口福。至於大宗生意的成交，更多半在酒酣耳熱，杯盤狼籍之後。……今日此等「公共食堂」，豈只多數人沒有資格涉足其間，早失去「公共」的意義，又是造成請客風氣氾濫增長的淵藪。

連報紙社論都這樣露骨地批評了，也可看出當時「公共食堂」，完全只是個幌子。

不僅如此，一九五六年，軍友社與「台北市烹飪商業同業公會」還曾經於春節期間舉辦過盛大的「敬軍花」勞軍活動，由公共食堂的女服務生們向客人兜售「敬軍花」，目標是要募款二十萬元，作為勞軍之用。成績最好的女服務生們，還將組成勞軍團，到金馬前線表演歌舞勞軍。

盛大的敬軍花活動在十九家公共食堂中舉行二十天，這些公共食堂中的女服務生，實際上的工作是陪酒陪笑，為了爭取「業績」，女孩們卯足力向賓客們兜售花朵，人氣最高、賣出花朵最多的女孩，就如同今日的明星一般，被報紙大幅報導、讚美。這樣的「公共食堂」，真的是既不公共，也非食堂，倒是與日治時期舉辦「花選」活動的酒樓較為相似了。



在這樣名實不符的情況下，公共食堂的招牌並沒有撐太久。由於無論是「純吃飯」的餐廳，或是暗藏春色的「酒家」，一律都得稱為公共食堂，實在讓人難以分辨，到了一九六二年，終於頒布了新的法令〈台灣省特種營業管理規則〉，規定有鶯鶯燕燕者一律改稱「酒家」，一般餐館則改為飲食店，有名無實的「公共食堂」才真正走入歷史。

公共食堂時代的結束，其實也標誌著，曾經那樣火火熱熱地，日治時期文人富紳在酒樓的宴飲文化，是一去不返了。

## 招牌「酒家菜」：魷魚螺肉蒜

許多廚師告訴我，「魷魚螺肉蒜」是二、三十年前酒家裡少不了的一道菜。去過酒家的男士，誰沒吃過？

魷魚螺肉蒜作法簡單：螺肉罐頭打開倒進鍋裡，加水加米酒，再加入蒜、薑絲、魷魚，就成一鍋熱呼呼的湯，味道重而能解酒，正適合醉臥酒家裡的人客。

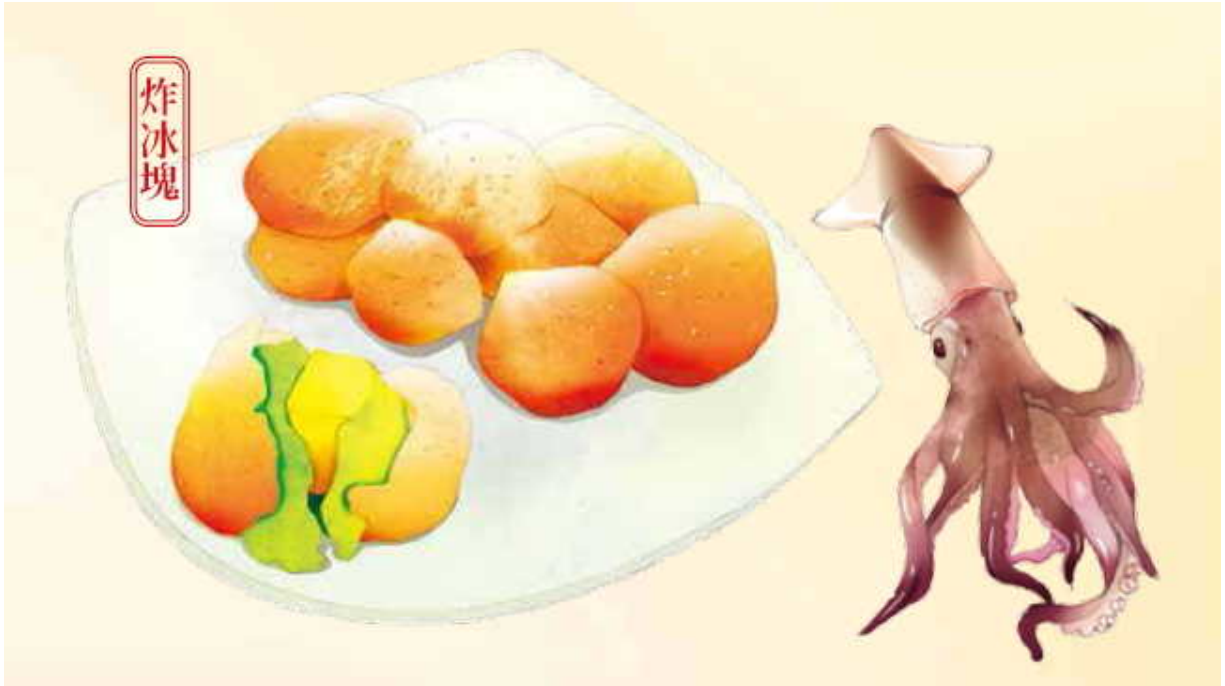
不只魷魚螺肉蒜，這十幾年來，「酒家菜」每每被標舉為台灣菜重要的源頭。特別是北投作為早期眾多酒家的集中地，更培養了許多擅做酒家菜的師傅。蜈蚣蜆、翡翠魚翅、清湯大燕、蛋黃蝦。過去待過酒家的大廚講起昔日這些無比精緻的手工菜，無不大嘆現在的餐廳菜跟過去酒家裡的菜相比那真是差多啦！



魷魚螺肉蒜

### 魷魚螺肉蒜

螺肉罐頭打開倒進鍋裡，加水加米酒，再加入蒜、薑絲、魷魚，就成一鍋熱呼呼的湯，味道重而能解酒，正適合醉臥酒家裡的人客。



炸冰塊

麻糬包雞肉凍與冰塊，外頭再裹上麵包粉後油炸的一道創意菜，冰塊必先灑鹽，才不會太快融化，客人一口咬下熱滋滋的炸冰塊，有雞肉的香、麻糬的纏綿口感、刺激的冰塊繞舌，不但增添樂趣，同樣也有醒酒的功效。

大盤子、細緻的切料，還要擺成孔雀開屏等精美的圖案。分量不多但必得細緻有創意，因為有能力到北投酒家消費的客人，大多出手闊綽，菜如果吃得滿意，還會豪氣地打賞。

例如「炸冰塊」這道，就是麻糬包雞肉凍與冰塊，外頭再裹上麵包粉後油炸的一道創意菜，冰塊必先灑鹽，才不會太快融化，客人一口咬下熱滋滋的炸冰塊，有雞肉的香、麻糬的纏綿口感、刺激的冰塊繞舌，不但增添樂趣，同樣也有醒酒的功效。雖說是醒酒，或許是酒家的計謀，為了讓酒客有力氣喝得更多也不一定。

除了創意菜，酒家裡還有些具特殊意味的「風流菜」，目的不僅是為了增加情趣，也讓顧客更大方地掏錢，例如「撒嬌雞」，其實正是今日的手扒雞。一盤充滿油香熱氣的雞端上桌，皮脆肉嫩，但可燙得很，在沒有手套的情況下，由酒小姐一點點剝下給酒客食用，一旁備有冰水以防手燙傷。酒客吃著吃著，小費可能就再加碼了。總之，在酒家裡，廚師不但必須發揮創意讓菜色有更多變化，也得隨時應付食客們出的題目，讓出錢的食客感到滿意，也為自己賺得更多賞金小費。

不過，這樣的「酒家菜」到底是何種情況下出現在台灣社會裡呢？

二次大戰剛結束，不少酒家、酒菜館、酒館在台灣大都市開設起來。其中一部分是日治時期的咖啡店或大型料理店復業重新開幕的店家，也有些是隨國民政府來台的中國各省人士來台之後開設。前者例如龍華酒菜館、第一酒館、萬里紅酒館等等，其中萬里紅酒館之後在一九六四年又改名為日後鼎鼎有名的黑美人大酒家。後者如「大光明酒家」，這間「酒家」雖然也提供菜餚，但實際上是來自上海的舞廳，在台北重新開幕。

在這些酒菜館中，雖然其中有些確實只供應菜餚，是純正的餐廳，但也有部分不僅提供料理宴席，更同時提供女性陪酒的服務。酒客入了門，叫上一桌好菜，幾位女孩在旁陪侍陪笑，已經相當接近今日所理解「酒家」的消費方式。

在戰後初期那個物資缺乏、通貨膨脹嚴重且物價飛漲的年代，酒、豬肉、婚喪喜慶與拜拜都受管制，老百姓平日大多還以醬瓜度

日，能有錢上酒家的到底是哪些人？一九四六年九月一則《民報》的報導指出：「一位大酒廳的掌櫃統計，百分之七十客人是外省人，百分之十五是本省大財主請外省的老兄哥，另百分之十五是本省富貴弟兄互相的應酬。」這樣的報導雖未必精確，但也隱約透露一些訊息。

戰後初期，不少省主席、總司令、市長、局處長等政府高官來台後，一擲千金的手筆，刺激台灣酒樓業短暫的振興。不過，卻也有不少剛到台灣的年輕女孩為了謀生，反倒成為在酒家舞廳陪酒的酒小姐。同樣是離家移徙的命運，有人夜夜笙歌，有人得賣笑謀生。儘管外頭國共內戰仍在進行、政府百般呼籲節約救國，在酒家裡仍不斷上演大張宴席、酒酣耳熱，乃至衣香鬢影的場面。

這時的酒家菜，有不少是別緻的台灣海鮮，一九四六年來台的唐魯孫就記下不少酒家裡讓他驚豔的菜餚，例如小春園的大蒜頭煨鮮干貝、新中華大酒家的炒響螺片，還有公烏魚肚內製成的龍腸等，都讓他回味再三。



一九四九年，政府開始規劃設置「特種酒家」，也就是公娼戶，特種酒家須由當地民意機關同意後，再向警局申請成立，意欲把吃飯的餐廳與聲色場所更明確地區分開來。一九四九年十一月，特種酒家開始試辦，萬華、大稻埕、圓環一帶都有設置，如著名的萬華「醉八仙」，就是當時的著名酒家。

特種酒家在一九五一年正式納入法律管理，不過，這不代表其他酒樓菜館裡不再有女招待陪酒的服務。在一九五〇、六〇年代，「酒家」泛指一切有女性陪酒、陪食的營業場所，到酒家光臨的酒客，除了高級官員、或地方有錢人，也慢慢增加了新發財的生意人、政府職員等。一九五七年一則報導述及，自從省政府遷到台中之後，酒家的生意大好，而且此時的酒家仍然是讓人一擲千金的場所，一道菜高達八十五元、九十元。在一九五〇年代的台灣，也僅有巨賈富商能負擔得起了。

不過，除了這些昂貴的酒家，也有些規模較小的店，提供作法較為簡單的菜色，例如一九五二年一則副刊文章描繪當時「酒家女」的故事，當客人來到，酒小姐依例把客人帶進小房間，客人點的除了酒，僅是一碗湯、一盤菜：

「張經理，吃什麼菜？」她說時把菜單送上去，眼睛垂下來望著桌面。

他打了一個飽噎，伸一伸懶腰，雙手捧住口深長的呵一口氣、才接過菜單，偏著頭說：「就來一碗鮮蝦仁湯、一盤鮑魚、一瓶酒。」

她答應著走開了。不久，她把菜送上去，坐在他的對面，為他注酒。

當時的酒家，除了可宴客，其實也是許多人續攤繼續享樂的地方。就好像日治時期的生意人吃完一套全席大宴，往往又會到「藝姐間」叫個小菜、聽藝姐唱曲、調情談笑，戰後的酒家仍然延續著扮演「正餐後娛樂」的角色。只不過大家或許還記得酒客們吃過的精緻菜餚，陪酒的女孩們，卻往往是跌出到歷史的記憶之外了。

## 義大利餐廳的「清粥小菜」

如今「清粥小菜」幾乎已經是台灣菜的代名詞了。曾在一個非正式的問卷中調查大學生們對台菜的印象，第一名是小吃，其次是海鮮與快炒類，第三就是清粥小菜。不過，在五十年前，義大利餐廳也有賣清粥小菜，這又是從何說起呢？



「清粥小菜」一詞，最晚在一九六〇年代就已出現在報紙上。一九六四年開設的「青葉餐廳」，更直接在招牌上標示「台灣料理，清粥小菜」。門口寫著：「如果您旅途疲倦，如果您胃口不開，來吃點青葉的清粥小菜吧！」

相較於大魚大肉的肥脂鮮香，有時人們需要的，還真只是一碗平淡若甜的白粥罷了。



清粥小菜

一九六〇年代後期，許多餐廳開始在宵夜時段供應清粥小菜，連義大利餐廳都不例外。

這些餐廳飯館供應的「清粥小菜」，往往都是些烹飪簡便的台式家常菜，例如以蛤蜊、魚、蛋類烹煮的簡單菜餚。

到青葉吃宵夜的人很多，短短幾年間，青葉便開了分店，還設立了食品公司。之後陸續開業的珠葉、欣葉，也都是類似的經營方式，以清粥小菜作為餐廳的主要特色。

不過，當時有供應清粥小菜的，可不全是「葉」字輩餐廳。隨著商業活動蓬勃、經濟狀況日益好轉，一九六〇年代，台灣的夜生活越來越熱鬧，夜總會、酒店業生意滾滾，宵夜，也開始成為餐廳的兵家必爭之地。這些餐廳不但設備豪華，更以表演節目作為主要的號召，在正餐時段供應的菜色也大多十分講究。

例如「蓬萊閣」餐廳。雖然日治時期也有家冠蓋雲集的蓬萊閣大酒樓，但在一九五〇年代就已結束營業，只因為蓬萊閣的名號太響，新的同名餐廳又重新開幕，仍以供應台菜為主。據說，新「蓬萊閣」餐廳的師傅中，的確有不少是來自原本的那家「蓬萊閣」。不過，在一九六〇年代後期，蓬萊閣也開始禮聘香港師傅主持粵菜，供應燒臘、點心，在餐點上有了更多變化。

除了餐點上的變化，與日治時期蓬萊閣更大的不同，是熱鬧的表演節目。翻開當時的表演單，晚餐時段的表演節目有趙木群女子特技團、哈哈舞蹈團等，此外更有多位歌星駐唱，儼然已是一九六〇年代台灣的「巴黎紅磨坊」！

而除了台菜、粵菜之外，此時的蓬萊閣也有宵夜場。或許是深夜的人客太多，宵夜場甚至還分為兩場經營：第一場宵夜是從九點半到十一點半，收取茶資。十一點半之後的午夜時分，還有第二場，這時茶資免費，菜色方面就只供應清粥小菜了。

不只蓬萊閣，一九六〇年代後期，在宵夜時段供應清粥小菜的餐廳不斷增加，例如，台北市的「第一酒店」原本僅供應下午茶、晚餐、小宵夜，從一九六八年七月開始也增加宵夜時段，每晚十二點以後，供應清粥小菜，同時有歌唱節目，號稱是台北第一家供應清粥宵夜的高級夜總會。

另外，北市南京西路供應高級西餐的西莉亞餐廳、昆明街的十八世紀咖啡屋、長安東路的金孔雀粵菜館、信義路二段東門的川味麵館、台中東京大飯店、台南市國泰大飯店的粵菜館、高雄皇都大飯店的歐式西餐廳、台北賣湖北菜的雅苑小館，甚至高雄市帝國大飯店樓下聽輕音樂，供應名酒、咖啡的「沙露美亞沙龍」，它們儘管分布在台灣的這裡、那裡，有的賣西餐，有的賣中菜，但卻有個共同特色：在宵夜時段吃得到的必定是清粥小菜！

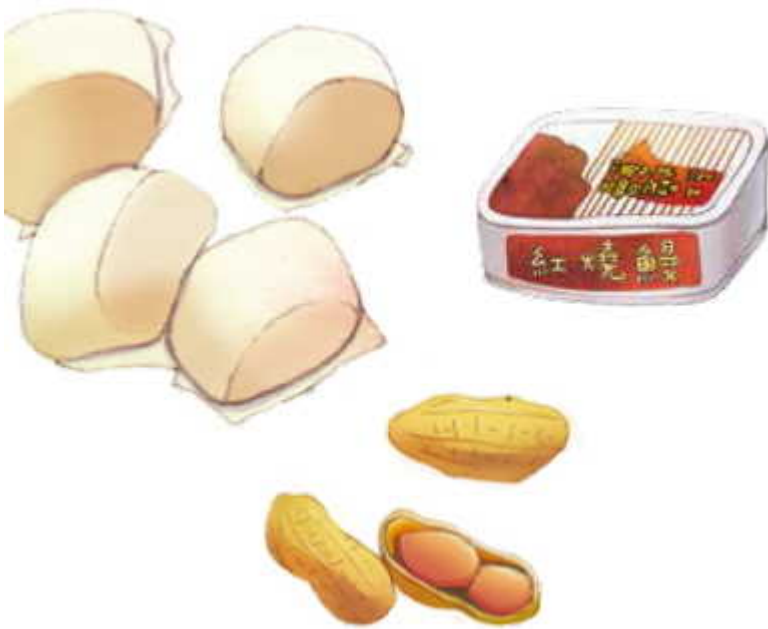
簡直有點像灰姑娘的故事，午夜的鐘聲一響，所有餐廳就都變身為清粥小菜餐廳！連義大利餐廳都不例外。

一九六七年在高雄市愛河邊開幕的一間義大利餐廳，白天賣的是紐西蘭牛排、半雞大餐、義大利快餐，到了午夜時分則提供清粥小菜式「燭光宵夜」。舉凡忙到錯過晚餐時間的大老闆、應酬的生意人、交換祕密的政治人物、講浪漫的情侶，都可以在燭光裡來點清粥小

菜，嚐點酸菜肉絲、餛飩、麵點。在如此夜深、腸胃疲乏之時，清淡容易入口的清粥小菜，就是最適合邊聊邊吃的餐點了。

不免好奇，當時午夜的鐘聲一響，全台灣的大都市裡，究竟有多少人在品嚐清粥小菜呢？

由於注意到宵夜的龐大市場，整個一九七〇年代，開始在深夜時段賣清粥小菜的飯店、餐廳更是不勝枚舉。由於這些餐廳飯館裡提供的所謂「清粥小菜」，往往都是些烹飪簡便的台式家常菜，例如以蛤蜊、魚、蛋類烹煮的簡單菜餚。因此「台菜宵夜」也開始成為餐廳的營業項目。



例如，當時在南陽街上有間兩百多坪的「馬得里餐廳」，顧名思義就是間西班牙餐廳，從一九七四年開始，餐廳在九點以後，增賣台菜宵夜。在紅色西班牙的氛圍中，深夜裡邊吃蔭豉蚵、菜脯蛋，邊聽

著電子琴演奏。走出店門，漫步在南陽街上疲憊地回家，肚裡那些清淡的家常菜，或許真撫慰了不少人白天裡已受盡折磨的腸胃吧！

不過，吃稀飯配上小菜，老早就是許多台灣人所習慣的飲食方式了。

清代大量來台的漢人以米為主食，因為開墾、種田、拓荒等勞動活動需要大量勞力，必須吃乾飯，才有足夠的體力幹活，在此情況下，容易餓的稀飯就不會是很好的選擇。有乾飯而能吃飽，對當時人來說已是莫大的滿足。但有時因為食用的稻米不足，家中多了好幾張沒吃飽的臉，這種時候，就只能改為吃粥。例如，根據一八九五年的一項調查，在台北靠山的木柵、安坑一帶，人們當時大多時候吃的是地瓜粥。絕不是因為他們重視養生，認為吃地瓜粥有益健康，主要還是因為米飯不夠，只好在煮飯時加點地瓜增加分量、也多加點水，聊以充飢。

日治時期，除了在米飯不夠吃的情形下會吃粥之外，也有人會選擇早上吃粥，感覺腸胃較為清淡舒適，另外南部地方的人們有時則會因為天氣太熱，吃不下乾飯而改喝粥。

粥的味道平淡如水，「配鹹」還是件很重要的事。自家醃漬的醬瓜、豆腐乳之類，便是理所當然的重要配菜了。除了自己醃，幾十年前台灣街頭還有小販會推著「醬菜車」，沿街搖鈴叫賣豆腐、土豆、蔭瓜等醃漬類小菜。不管是自製或是街上買來，這些小菜配上稀飯，就是撫慰人心的一餐了。

小時候家裡的地瓜粥配醬瓜，比起長大後某個深夜，在西餐廳裡  
嚐的清粥小菜，那滋味，不知哪個苦、哪個甜呢？

### 3 原來都是台灣菜

#### 地瓜簽與醬菜的日子

雖然五柳魚、佛跳牆，甚至北京烤鴨等高級料理早在百年前就已出現在「台灣料理屋」裡供人品嚐，但若問起阿嬤阿公們六、七十年前最常吃的食物，恐怕還是非「番薯簽」莫屬。對他們來說，這些天天吃、餐餐吃，足以吃到怕的食物，可能才是心目中最道地的「台灣菜」。

「哪裡是愛吃到天天吃，是沒得選啊！有番薯簽吃就不錯了哩，還挑！」

澎湖的郭阿嬤皺著眉頭，睨著不知自己有多幸福的後輩們。這年頭，香噴噴白飯添不到半碗、雞皮要挑掉、肥肉嚴禁入口。那ㄟ差那麼多！





地瓜簽與醬菜

台灣早期以地瓜為主食，多配米煮成地瓜簽飯，稻米欠產的地方則煮成粥。

配菜最常見的是農家用自種的新鮮蔬果醃製的各式醬菜。破布子，醬鳳梨，芥菜有三變，蘿蔔製成菜脯，冬瓜醃成鹹冬瓜。醬菜更可搭配其他食材變化出各種豐盛的家常菜，像是破布子蛋、鳳梨苦瓜雞。

「而且不是現在那種又香又軟的地瓜糜喔，是番薯簽，挫簽，知道吧。」阿嬤眉邊的斑繼續舞動著，「有時候其實連番薯簽都不夠吃，如果偶爾出現幾粒米，就好歡喜了。」

從清代一直到一九五〇年代，把地瓜當日常主食的情況，在台灣社會一直十分普遍。不過，並非只有鄉村地區的農民常吃番薯，即使都市的中上階層，有時也仍須混合米與番薯作為主食。

不僅如此，為了更充分地利用番薯，當時人們吃最多的並不是新鮮地瓜，而是曬乾的番薯簽。地瓜一旦收成，大多都得先削成細長條並且曬乾，才能保存較長時間，用來養活一家大小。如果放得太久或環境潮濕，有些還會發霉。晚餐時分，一家子面前擺著的，有不少是這些黑褐夾雜的番薯簽混著些許白飯，或是搭配其他雜糧。番薯簽配上醬瓜，就是足以果腹的一餐了。

這不免讓人好奇，台灣難道不是盛產稻米之地？數十年前，多少地方放眼過去全是大片稻田！如果說缺魚、缺肉，或許還能理解，但應該不至於缺米才對。

實際情形其實也不難理解，儘管台灣的稻米產量確實充足，但這些稻米對許多農民來說，不僅是單純填飽肚子的糧食，更是用來養活一家大小的經濟來源。得先賣了米，才有錢買農具、有錢替小孩付學

費、也才有錢買隻小豬仔養大賣錢或拜拜時祭祀之用。換言之，稻米實在是寶貴的「經濟作物」，如果全拿來填肚子，實在有些浪費了。正因如此，農民們寧願省稻米用來賣錢，至於填飽肚子，就交給比稻米便宜許多的地瓜吧。

地瓜真有這麼便宜嗎？從一九二二年台灣總督府的一份調查，可以看出當時農民日常生活的重要物價：蔬菜一斤三錢，豆類貴些一斤十錢，醬油一斤三十五錢，豬肉一斤高達四十錢，家禽一斤也要五十錢，相較之下，地瓜一斤只要一點五錢，的確可稱得上價廉物美。

除了拿地瓜配米煮成飯，有些時候如果兩者都缺，飯也可能愈煮愈稀。這情形在不宜種稻的澎湖特別明顯。一兩百年前的書上提到，澎湖人以紅薯伴米煮粥，還將這粥起了個極雅的名字「桃花粥」，此粥與另一種在寒食節所吃，加入杏仁與麥煮成的甜味「桃花粥」顯是截然不同。清朝劉家謀所寫的〈海音詩〉更將澎湖人以海藻、魚蝦混雜薯米煮成的糜稱之為「糊塗粥」。海藻與魚蝦混煮，雖也是另一種「海鮮粥」，但對當時的澎湖人來說，實是在米粒不易得的情況下，「靠海吃海」地變出魔法，以求餬口。將這充滿海味的果腹之物名之以糊塗粥，聽者覺得有味，吃者就不知是浪漫或辛酸了。

吃飯畢竟要配菜，除了番薯簽與飯，配菜裡最常見的，還是醃漬類醬菜，以及農家自種的新鮮蔬菜。儘管醬瓜已屬便宜之物，但許多人家仍喜愛自己醃製。除了省錢，醃漬保存也是讓蔬菜在收成後不會短時間內腐壞的極佳方法。會醃醬菜，可是當時女性有資格作為為人妻人母的必備技能。

既然是自家醃製，變化就很多了，而且都是就地取材，家的周圍種什麼，餐桌上就有什麼。

眾醬菜中，使用最廣泛的可能是芥菜。芥菜有三變，先在晴朗天氣曝曬，接著搓揉、加鹽醃漬，成為如今吃牛肉麵少不了的酸菜。若將酸菜再曬數天，並且入甕發酵，便成為客家人常吃的覆菜或稱福菜。福菜風味芳香細緻，難以用酸或鹹等簡單詞語形容，對很多客家人來說，福菜肉片湯也好，福菜肉餅也好，那股香氣正是記憶裡那個家鄉味的印記。

不過還沒完！將福菜再度曬乾脫水後，又成了梅乾菜，經過陰暗處發酵與日照曝曬的反覆咀嚼，芥菜吸取了土壤、風與陽光，再經由時間的熟成，原本的輕微苦味轉變得既豐富又深沉。經由梅乾菜絲與滷肉在小火慢燉下的互煨，土地與時間的味道終於能還原到人們的口中。

除了芥菜之外，能醃的還很多。如果芥菜展示了陽光與溼度的多變風華，蘿蔔乾則鎖住了時間的雋永。簡單的菜脯，年輕些的菜脯用來炒蛋，熟齡些的熬雞湯。對思鄉的遊子來說，既簡單好做又不會走味。炒起來安心，吃起來暖胃。

醬菜的變身一路數下來，冬瓜醃成鹹冬瓜、竹筍曬為筍乾，還有胡瓜、菜心、鳳梨、破布子、鹹薑、豆腐乳。這些醬菜不僅用來直接吃，也常搭配其他食材，成為餐桌上的主要菜色。

瓜仔雞、菜脯蛋、豆干炒菜脯、破布子蛋、鳳梨苦瓜雞。這樣的菜單還可以繼續列上好長一串，全是醃漬醬瓜的運用。這些菜如今經

常被列為台菜餐廳的標準菜色，不過，有雞、有蛋吃，在四、五十年前其實已經稱得上豪華。同樣一道菜脯蛋，過去覺得香甜味美的是蛋，如今卻可能是菜脯了。

番薯簽與醬瓜，都是當年「台灣料理」菜譜上看不到，卻也是台灣人們真正最常吃的菜餚。對過去吃慣番薯簽與醬瓜的郭阿嬤來說，台灣料理菜譜裡的鰲啊、魚翅，還有女侍陪酒、幾層樓高的酒樓，都像海市蜃樓那樣陌生、遙遠而難以想像吧。畢竟兩相比較，酒樓裡的消費實在昂貴太多。一九二九年，江山樓曾推出「一圓料理」，每道菜只要一圓，但以一圓相當於一百錢計算，江山樓一道特價一圓菜，就足以買到六六斤左右的地瓜或兩斤多豬肉，即使是較江山樓便宜的酒樓如四海樓，經濟酒席一桌也要二圓五十錢，對農民來說，真是可望而不可及的天價消費。

現代人嚮往反璞歸真，古早的日常食物，彷彿既簡單又真醇。那麼，何妨在烈日下來碗糊塗粥呢！海藻、小魚小蝦、粗穀。不管吃什麼，也把心裡的潮溼陰霾處，曬曬才好。

## 台菜為什麼講原味

講到「台菜」，許多人腦海中可能會立刻浮現油滋滋的豬油拌飯、擁有大塊肥油的滷豬肉，或蔭豉蚵、炸排骨酥這些偏油偏鹹的菜餚。這個印象可能來自台菜餐廳裡的實際體驗，也可能來自老一輩對重油重鹹菜餚的喜好。尤其是舊日民間流水席上的道道佳餚，一道比一道油水充盈而豐腴、一道比一道口味濃重須喝水搭配，但阿公阿嬤們卻無不吃得笑逐顏開、打包滿懷，由此看來，台菜的油鹹應是言之成理。

但另一方面，也有不少人倡言，台灣菜崇尚的是「原味」，調味簡單不繁複，講求清淡適口，呈現食材原本的味道。不但許多台菜餐廳、食譜這麼說，連觀光局在對外國人介紹台灣菜的資料上都聲稱，台灣菜的特色，在於精緻的料理方法以及清淡的味道。而此言確也不虛，畢竟台菜沒有川菜的麻辣、沒有上海菜逼人的甜，也不像印度料理、泰國料理那樣辣嗆，在味道上，不會被濃厚的香料調味品所覆蓋，而更接近食物的原味。想想，白斬雞展露的，不就是雞肉本身的香甜？菜脯蛋在脣齒間散發著的，不也是蘿蔔被風與時間鎖住的氣息嗎？

各家說法不同，實在讓人有些迷糊，究竟台菜是清淡講原味，還是又油又鹹呢？

菜餚的味道濃淡，取決於烹調方法與調味品。奶油煎、醬油滷、清水煮，必然烹調出截然不同的味道。而台菜的味道，也與烹調方式及調味有著絕對的關係。由這點來看，至少在六、七十年前，台灣一般家庭裡日常菜餚的烹調與調味，著實是非常簡單，甚至到了單調的地步。

在一九五〇年代之前，台灣一般家庭裡最主要的烹飪方式就是炒與煮。當時主要的食用油包括了豬油、花生油，也有大豆油，但這些食用油都不便宜，而且因為是不可或缺的日常必需品，用起來大多十分儉省。雖然也常吃炒青菜，但在較貧困或節儉的家庭，更常吃到的其實是「煮青菜」，有的是在青菜水煮後拌鹽或醬油、蒜等佐料調味；有的乾脆多加點水煮成「湯菜」，如此一大碗裡就有菜有湯，更

是事半功倍。倒是如今視為理所當然的「大火爆香快炒青菜」，其實未必是早期農家常常可以吃到的菜呢！

為了節省食用油，除了青菜有不少僅以水煮食，即使難得有雞可吃，大多也會採取「水煮後沾醬」的做法。水煮而調味料少，自然顯出食材的原味。除此之外，或許只有魚，較常以油煎食，但即使油煎，也並非把魚放進油鍋裡直接一路煎到熟，而是在以少許油煎後，再加點醬油與水一起煮到熟，如此做出的魚有醬油與油脂的香氣，又不會使用太多的食用油，這才是數十年前一般家庭裡最常用來烹調魚的方式。

在煮、炒與煎之外，其他台灣家庭裡較普遍的烹調法，還有大鍋滷或燉。滷上一大鍋往往可以吃上較長的時間，也較容易加熱保存，但至於炸或蒸，因為會使用較多的油或燃料，就不是太常使用的烹飪方式了。日治時期在台灣的日本民俗學家也觀察到，一般家庭的日常餐桌其實極少看到炸物。畢竟一碗豬油得供一家大小吃上好一陣子，可不能輕易浪費，而正是因為不容易吃到，才更加深了當時人們對油炸食品的喜愛與眷戀吧！



除了烹調方式簡單，台灣家庭裡的調味品也同樣走簡約風。在日治時期走訪了不少台灣家庭的梶原通好甚至大膽地說：「台灣沒有『調味料』這句話，最多只是『油鹽』而已」！





數十年前的台灣家常菜，用油極省，水煮、滷、炒為主要烹飪法，用蔥、薑、蒜、鹽以及醬油調味，所以口味清淡。只有在「辦桌」時，不再刻意儉省用油，炸排骨、炸芋棗、大塊滷肉等重口味的豐盛料理都會在此時出現。

這是因為，在梶原通好觀察的農家裡，所有日常菜色幾乎都只用到油、鹽，而糖更是珍貴，只用在宴席最後的甜點或甜湯。僅有少數經濟較寬裕的家庭，會使用日本傳入的味噌調味。另外，醬油其實也是重要的調味品。而在部分買不起醬油又靠海的家庭，則會自製「沫蝦油」，做為醬油的代用品。沫蝦油的製作過程其實頗為繁複，得先將海蝦與鹽以十比四的比例混和，接著在太陽下曝曬一個月，等到油渣分離之後，再加入黑糖，重新加熱製成。此種陽光與海蝦味道的混合，不知是否與魚露的味道也有異曲同工之妙呢？

沒有花椒、辣椒、紅油、豆瓣這些嗆辣的調味料，蔥、薑、蒜、豆豉、鹽，以及醬油妝點了台灣廚房裡的各種食材，編織出台灣家庭餐桌上的主要味道。

由此看來，數十年前的台灣菜，既是以水煮、滷，及簡單的炒為主要烹飪法，調味又僅有簡單的鹹味，所呈現出的家常菜餚因此也就偏於清淡，且能呈現出食材本身的味道。在此環境下，「強調原味」倒非出於美食學專業的講究，也不是出自對自然生活的崇尚，而更是一種在既定生活環境下，不得不的結果。

不過，平日菜餚油水少，卻不表示當時人絕無油滋滋的食物可吃。相反的，正是因為平日食物已經如此清淡少油，若有機會大吃大喝，在烹調方式上必然就要格外豐盛講究，以補平日的不足了。

這樣的機會一年總有幾次，或是迎神廟會，或是嫁娶入厝，信眾或請客的主家會設法張羅豐盛的菜餚，也就是「辦桌」，此時的菜餚除了會增加平日難以吃到的魚、肉之外，在使用油脂上也不再刻意儉省，如炸排骨、炸芋棗、大塊滷肉都會在此時出現。相對於平日的水

煮菜餚，辦桌宴席裡的「油水」，無論是肥肉或炸物，更是格外珍貴。

或許正因過去想吃卻經常吃不到，長輩們對油鹹菜餚也就特別偏愛。有油鹹可吃，不也正是另一種福氣的象徵嗎？

## 蝦餅不是南洋菜

月亮蝦餅是台灣泰國餐廳裡的名菜，三角形的金黃扁平餅內夾著些許蝦肉，侍者端上桌時總不忘提醒「蝦餅要趁熱吃喔.....」，接著眾人取餅，沾點酸甜的醬汁嘖嘖入口，彷彿沒吃蝦餅便不算到泰國餐廳似的。

不過，已有報導指出，泰國觀光局證實，泰國壓根兒沒有這道菜，月亮蝦餅其實是台灣人融合部分東南亞菜式而創造出來的台式泰國菜。既有鮮香酸甜的東南亞風味，口味濃淡又頗合台灣人的胃，再加上有台灣人熱愛的海鮮元素，難怪在餐廳裡大受歡迎。有趣的是，想吃美味的「泰式月亮蝦餅」其實得在台灣找，到了泰國反而找不到。



金錢蝦餅

金錢蝦餅的食材有蝦、荸薺、豬絞肉及各種佐料。較省事的作法是：不以兩片薄豬肉包餡，而直接把各種材料混合後捏成形，外頭再裹上麵包粉，就可以下鍋油炸。

再繼續追本溯源，蝦餅這道菜在台灣的历史至少已經有一百多年，在日治時期的著名台灣料理店裡，「金錢蝦餅」就是道相當受歡迎的名菜。所謂「金錢」，其實如同紅燒、宮保一樣，指的是一種特定的烹調手法。「金錢」得從形狀去聯想，也就是把豬肉切成薄薄兩片銅幣大小，中間夾上各種材料，外部再裹上蛋汁、麵包粉後下鍋油炸，便是道美味又好拿取的「金錢」菜。另外還有較省事的作法：不以兩片薄豬肉包餡，而直接把各種材料混合後捏成銅錢狀，外頭再裹上麵包粉，就可以下鍋油炸，成為一盤美麗又好吃的菜。

就好像金元寶形狀的餃子、金幣狀的巧克力，把錢幣形狀的食物吃進肚裡，應該真的十分過癮，彷彿吃下這盤金錢，出了門就會天降錢雨似的。這樣說來，唸書時若覺得書本太多或內容如同嚼蠟，或許也可以考慮該做道「書裡乾坤」，用蘿蔔、土司或其他材料做成書的形狀，再把蝦啊、蟹啊全包進裡頭，直接把整本書吃進肚裡，既省事又愉快。

在日治時期，酒樓裡許多菜餚的名稱就已特別講究大吉大利、富貴發財，較特殊的菜名例如五路財神、大八仙集會、富貴長春等等，從這些菜名，彷彿就可以想像當時酒樓裡眾商雲集、互賀發財的場面。吃腦補腦，吃錢補錢，這樣象徵吉利的菜在逢年過節時更是受歡迎，「吃」這件事能發揮的功能早就不只是填飽肚子而已了。

金錢蝦餅，不管形狀夠不夠像金錢，裡頭包的自然是蝦，還加上荸薺、豬絞肉及各種佐料，日治時期台菜宴席的菜單上經常可以見到這道菜。在時間較近的一九八九年，還曾經被列為國慶日台北賓館晚宴招待外賓的重要菜色之一，如今在少數賣老台菜的店裡也還可以吃得到，咬起來外酥內燙，咬下第一口有道鮮香湯汁緩緩流出，只不過，這道老牌金錢蝦餅若與月亮蝦餅相較，名聲上就遜色很多。如今多數人聽到蝦餅，已經直覺是道南洋菜了。

除了金錢蝦餅，其實類似的菜還有多種變化，例如「金錢火雞」，就是把蝦肉換成火雞肉，以此類推，應可再換成其他多種餡料。不過，既然是錢，裡頭包的材料可不能含糊，需得是上等的好料，才能真正有討吉利的感覺。

而在日治時期以後，蝦餅其實也沒有消失，五、六十年前的報章雜誌上，仍然可以找到各種蝦餅的變化菜色。例如，一九五三年報上介紹一道「枕頭蝦餅」，作法就相當別緻，是將蝦肉與肥豬絞肉拌勻後，抹在切成小片的枕頭麵包上，中間稍微凸起，看起來像個枕頭，上頭鋪上一小片芫荽葉後再下鍋油炸成金黃色。這樣的菜色在六十年前絕對是宴客的大菜，今日反而不容易見到。

「咖哩蝦餅」是另一道蝦餅家族的變化菜，但這道菜可不是普通蝦餅沾咖哩醬那樣簡單，以下作法來自一九六八年報上的食譜專欄：

第一道手續，把蝦殼、米酒、蔥、薑加水同煮，這就成了具鮮香的蝦味高湯，待會用得著。

第二道手續，把蝦肉與豬肉一同斬成細粒，注意是「斬」不是亂剁一通，最高明的境界是每個蝦粒、肉粒都還完整，能保有蝦肉的甜味。雖然報上介紹這是道家常菜，但此種刀工或許還是得在餐館吃或是在家勤練過後再行烹煮才能有此境界。把蝦與豬肉粒斬妥後，接著與酒、太白粉、蛋一同拌勻，再壓製成一個個小圓餅，入鍋油煎。煎完蝦餅可別起鍋，還沒完，先加入剛才煮好的蝦湯，煮沸之後才能起鍋。

接著第三道手續，鍋內鋪上洋蔥，把蝦餅同蝦湯放在洋蔥上煮，之後再放入番茄醬、咖哩粉熬煮入味，最後少不了台灣宴客菜裡常見的一道程序—太白粉勾芡澆在蝦餅上，如此才算完成可以上桌。

菜的風格與個性未必來自食材，卻經常是來自調味料，番茄醬、咖哩粉與太白粉勾芡，在幾十年前的台菜食譜裡時常可見，也構成了台菜的基本味道之一。不過這咖哩粉究竟從何而來，又是另一個有趣的問題了。

下次吃到蝦餅，可別再把它當作異國料理了啊！

## 從金錢火雞到火雞肉飯

每年十一月的感恩節，美國政府都會舉辦「赦免火雞」儀式。兩隻經過重重評選的幸運火雞，從美國總統那裡領到免死金牌，逃過一劫，可以終老餘生，而不用像其他許多火雞同伴，成為家庭團聚時眾人關注的焦點：桌上的火雞大餐。據統計，光是二〇一〇年一整年，美國人就吃掉了約二點三億隻的火雞，二點三億！你能夠想像二點三

億隻火雞一同奔跑的場景嗎？對於人類的「感恩」活動，火雞實在貢獻良多！

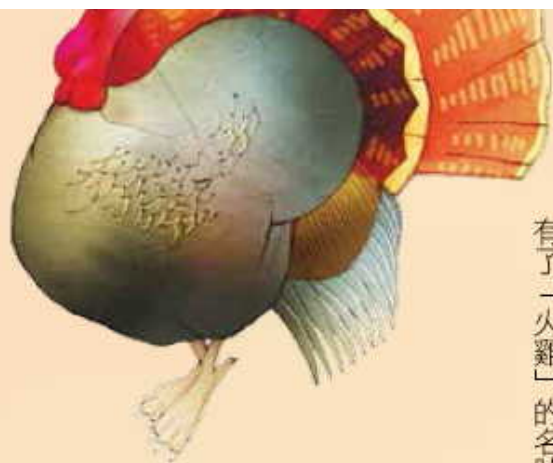
火雞原產於中、南美洲，如同不少人在英文課本裡一同讀過的：一六〇二年五月花號的新移民從歐洲來到美洲，遇到酷寒又加上水土不服，連活下去都是個問題，後來在當地印地安人的協助之下，終於能適應當地的氣候與地理環境而有了豐收。為了對印地安人表達感謝，新移民們便準備大餐，邀請印地安人參加。大餐中以當地的火雞，作為感激饗宴的餐桌主角，自此，便注定了火雞在美國家庭團圓聚餐時的捨身命運。

火雞在英文裡被稱做Turkey，是因為火雞紅頭黑身體的造型，很像土耳其人戴帽子的傳統裝束，但「火雞」這個名字又是從何而來呢？是因為火雞的頭冠過於火紅奪目？或是因為認為火雞難逃在火上被烤的命運？

根據《淡水廳志》裡對火雞的介紹，火雞「狀如雞而頸長，能食火，自洋船購來」。換句話說，這種長得像雞但體型比較大、脖子也比較長的鳥類，因為「能食火」，所以有了「火雞」這個聽起來十分風光的名號。這裡的「食火」指的是吃「火炭」，倒不是驚人的吞火。不過，究竟為何火雞要想不開去吃火炭，書裡沒有說明，仍然是一個難解的題目。







### 火雞

《淡水廳志》云：「狀如雞而頸長，能食火，自洋船購來」。換句話說，這種長得像雞但體型比較大、脖子也比較長的鳥類，因為「能食火」（吃火炭），所以有了「火雞」的名號。

### 火雞肉飯

台灣最容易吃到的火雞，當屬嘉義的火雞肉飯了，一絲絲的火雞肉躺在雞油飯上，比雞肉更具嚼勁。

為何採用火雞呢？有一說是因為雞肉飯需要的是雞胸肉，土雞的胸肉太小，因此改用胸大的火雞。



### 火雞肉飯



### 金錢火雞

在招待裕仁皇太子的御宴上，曾出現「金錢火雞」這道菜。

所謂「金錢」，指的是一種特定的烹調手法，就是把豬肉切成薄薄兩片銅幣大小，中間夾上各種材料，外部再裹上蛋汁、麵包粉後下鍋油炸，便是道美味又好拿取的「金錢」菜。

將豬肉切成兩片一錢銅幣大小的薄片，兩片肉之間夾入蔥、荸薺及主角火雞肉，外部裹上蛋汁和麵包粉後下鍋油炸，成品為金黃色的小圓柱，

除了「火雞」這個名稱之外，火雞在日治時期依日文其實稱做「七面鳥」。即使名字這樣美，卻不代表可以因為美麗的名字而免除

被當成盤中飧的命運。火雞佳餚偶爾還是會出現在宴席上，例如招待裕仁皇太子的宴席上，就曾出現「金錢火雞」這道菜。

這道菜的作法，是把豬肉切成兩片一錢銅幣大小的薄片，兩片肉之間夾入蔥、荸薺及主角火雞肉，外部還得裹上蛋汁和麵包粉之後才下鍋油炸，成品為金黃色的小圓柱，一望難知其中奧祕。如此看來，豬肉中夾入的火雞肉應是十分細碎，只是當作一種新奇而珍貴的進口食材，加入在重要的御宴佳餚中。而之所以採用火雞，則是出自日本人的喜好。

當時的台灣酒樓裡其實見不到火雞料理，僅有在日本官員的重要宴席上才偶爾出現，或許是日本人將之視為西方食品的特色之一，除了在台灣料理之外，也以西餐方式烹調，例如大正四年（一九一五年）六月二十四日台灣總督府官邸的一場宴席上，菜色均為法式料理，其中也有一道「七面鳥蒸燒」，以火雞為主要食材，與火腿、醬汁共同烹調。

日治時期的台灣人其實不太吃火雞，不過仍有少數人已經開始飼養，在日本的統計中，也已經把火雞列為家禽類。從大正八年（一九一九年）一份關於家禽數量的統計可以看出，在當時所有養殖的家禽中，雞的數目最多，有四百六十五萬隻，鴨子少多了，但還是有接近七十九萬，火雞更少，只有八百多隻。火雞數量少、價格昂貴，連高級酒樓都吃不太到，僅供少數官方人士宴席或高級西洋料理店烹調。

在台灣飼養的火雞固然數目稀少，但對於戰後從中國大陸遷徙到台灣的新移民來說，養火雞更是一件新奇的事。原籍江蘇，一九四八年才與妻子林海音及孩子們來到台灣的名作家何凡在文章中就提到，

火雞在北京根本十分稀有，如果你在北京看到火雞，就好像在台灣看到了驢子一樣，都稱得上是件奇事。不過，何凡也說，儘管他在台灣看見許多人家如同養雞鴨般地飼養火雞，倒也不曾見人吃過，就算是賣「香肉」、「果子狸」的飯館裡也吃不到。

不過，即使台灣人還是不太吃火雞，全台飼養的火雞卻越來越多，一九五一年，全台共有高達十六萬五千多隻火雞，比起山羊只少了兩萬頭左右。而且有趣的是，養火雞的地方其實不見得是大規模的火雞場，有不少火雞其實是養在都市裡面。

現在有許多人希望求得浮生半日閒，在鄉間找塊地種菜種田，因此有不少假日農園、休閒農園隨之興起，但在五〇年代，即使台北市區也算得上是人口密集的大都市，農村化的景觀在都市裡卻不難見到，例如松山、大安、雙園、古亭、大同、中山六區，儘管是今日的高房價地區，但當時住在這些地方的居民，舉凡牛、豬、雞、鴨、鵝、火雞、鵠、兔等都有人飼養，其中火雞以當時的龍山、雙園區較多，也就是現在的萬華區。此種家庭牧場，也成為許多家庭主婦的重要副業及經濟來源。光是豬，養超過五頭的就有約莫四千戶，在台北市內也有將近一萬隻火雞。

不過，台灣人既然不太吃火雞，這些火雞到底上哪兒去了？

這些火雞最有可能的去處，除了大多數為出口外，應該就是在台美軍的肚子了。特別是每逢感恩節、耶誕節，美軍弟兄們就是火雞農的大客戶。除此之外，台灣每年也出口上萬隻火雞到香港、琉球、日本、韓國等地。如果平常想買火雞來嚐鮮，則可以在台北大稻埕永樂市場裡的攤販買到。

時至今日，台灣最容易吃到的火雞，應該是嘉義的「火雞肉飯」了，一絲絲的火雞肉躺在雞油飯上，比雞肉更具嚼勁。為何採用火雞呢？有一種說法是，原本雞肉飯用的是土雞，但因為雞肉飯需要的是雞胸肉，而店家覺得雞胸肉太小，因此改用胸大的火雞，方便烹調準備大量的雞肉，就這樣，一道新的地方小吃誕生，成為極有特色的地方特產。

從金錢火雞到火雞肉飯，即使現在人們對火雞肉飯已經十分熟悉，但台灣人平日的餐桌上仍然不常見到火雞，或許跟吃兔肉、蝸牛一樣，對大多數人來說，某些肉類還是進不了我們肚裡那個由多年傳統打造的胃袋吧！

## 家政課的台菜教學

過去上家政課是女孩們的專利，同學們或縫縫補補，或到廚房裡跟著老師學習烹飪。上烹飪課時，就算偶爾打混或被老師責罵，只要不發生太大意外，接近下課時分，總可聞到食物的香氣。香氣傳出的此刻，經過一番勞動（包括七嘴八舌、大呼小叫）後早已飢腸轆轆的胃囊，也總大聲呼喊著，要求剛出爐食物的滋潤。於是，「上家政課」開始成為「大快朵頤」的同義詞，與其他聽不懂、嚼不爛而難以下嚥的數學或物理課相較，家政課應稱得上荒漠中的甘泉了。

當然，如果同一小組裡有巧手賢慧的同學，就更讓人雀躍了。人各有長，如果那麼剛好有夥伴對烹飪感到興趣盎然，只要老師輕輕提點，就能按部就班炮製出一鍋好菜，那麼就更只需在旁加油、幫忙洗碗，也不用擔心燒糊了鍋子、搞砸一桌菜。

家政課的實施已有約莫百年了。日治時期的教育當然遠不如現在普及，但自一八九六年開始，也有些公學校逐漸設立起來，供台灣人的子女就讀，與日本人子女就讀的「小學校」有所區分。

公學校為六年制，主要供八至十四歲左右的孩童就讀。從一九一三年的課綱看來，公學校教授的科目頗廣，除了修身、漢文之外，還有算術、理科、商業、農業，甚至也有裁縫與家事。

家事科的範圍的確廣含許多現在可以想到的「家事」。課堂上會教導大家如何正確地掃地、擦拭桌椅及窗戶，如何進行庭園清潔、排水、簡單修繕，連普通掃除與大掃除都有不同的清潔法。至於家事課中與烹飪有關的項目也不少，例如，會介紹各種主食、副食、調味料與飲料、各種餐具與食材的清潔與貯藏方式，還有烹飪調理、廚房清潔等等，都是在學校家事課上必須學會的技能。



### 台灣料理講習會

家政課的實施已有約莫百年了。家事課中與烹飪有關的項目不少，例如，會介紹各種主食、副食、調味料與飲料、各種餐具與食材的清潔與貯藏方式，還有烹飪調理、廚房清潔等等，都是在學校家事課上必須學會的技能。

之後更發展出「台灣料理講習會」，邀請各大著名台灣料理屋的老闆或廚師親自傳授料理，參加的學員結業時得辦出一桌十四道的宴席。





既然烹飪已經是公學校裡的課程，一九一四年的《台灣教育會雜誌》上有人進一步倡言，在家事科中應該要把「台灣料理」納入教材。這位署名盧子安的作者說明他的意見：

女子他日非為一家之主婦乎。譬如家有賓客，則料理必賴酒樓，不特於經濟不廉，則對客尤未十分敬意，若主婦自身料理，不特經濟有益，即奉賓客，可得心滿意足。是台灣料理，為公學校家事科不可缺者也。

簡言之，今日的女童就是明日的主婦，將來客人來訪時，若直接在酒樓擺宴請客，對賓客實在不夠敬意，因此他主張，女孩們應在學校裡先學習台灣料理的作法，將來才能在大宴小酌裡施展身手，以達賓主盡歡的境界。

除了作者這番建言，文章之後還有他人附議，認為女孩們的確應該同時熟悉日本料理與中華料理，「和漢料理，兩者皆知，利便實甚



也」。

既是為了將來準備請客而學習，作者所建議在課堂上教授的「台灣料理」，也就不是家常的簡單菜餚，而是「台灣料理全席」的菜色，例如五柳居、八寶菜、咖哩雞等等。

不僅如此，這位倡言在家事科中教授台灣料理的仁兄還進一步建議，料理材料的費用，可以由公學校職員、學務委員，或學生們的兄長出資。在學生們煮出色美味香的佳餚後，出錢的職員、父兄們可以趁此機會同聚一堂、大快朵頤一番。但如此一來，家政課似乎成為了一場「大人」們的社交活動，對公學校的學生們來說，可能心裡是千百個不願意吧！

究竟在此倡議之後，公學校裡是否真的在課堂上教授台灣料理？對此雖然沒有明確答案，但在學校的課程之外，確實有關於「台灣料理」的講習會在學校以外開設。例如，一九二一年，萬華的女子高等普通學校，就定期舉辦台灣料理講習會，每天下午約有四十人參加，以日本婦女為主，每次講授兩三道菜，聽完講習，之後當然就有「試食會」讓參加者大快朵頤一番。

台灣女孩當時能就讀的好學校「台北女子高等普通學校」（一九二二年改制為「台北第三高等女學校」，即現在的中山女高），在一九二〇年代也會利用暑假舉辦為期一週的台灣料理講習會。能獲邀來講習會授課的老師頗為知名，都是各大著名台灣料理屋的老闆或廚師。一九二一年的講習會邀請了平樂遊的老闆黃茂松，一九二七年邀請的兩位老師則來自剛辦過皇太子御宴的江山樓，共有校內四十多位

男女教師參加，每天教兩道菜，一週之後就得辦出一桌十四道的宴席。

從堅強的師資陣容，似乎透露了這講習會確實頗受學校重視。自「台北女子高等普通學校」畢業，是當時不少台灣大家族挑選媳婦時十分中意的學歷，還有人會直接請學校推薦相親。是否能夠操持家務，也是學校進行女子教育時，特別重視的一部分吧！

翻出中學時期上家政課時那本貼著菜單的「家事簿」，菜單旁留著些許斑斑點點，都是當年邊看食譜邊烹飪而不小心沾到的醬汁陳年痕跡，食譜上寫滿了家政老師囑咐的烹飪注意事項與課堂筆記。課堂上做過的美乃滋、鳳梨酥、冰淇淋、戚風蛋糕、螞蟻上樹、鳳尾明蝦、糖醋排骨，每道菜的味道與做菜時七嘴八舌的熱鬧場景忽然都那麼鮮明地浮現腦海。

不管成果如何，家政課上與同學一起切切炒炒、一起擠奶油花，一起洗廚房，一起享用美味，還可以帶回家炫耀一番那「親手做出」的佳餚。這整個參與過程中所烘焙出，充滿香氣的友情，應該是家政課留給女孩們的最大收穫吧！

## 4 台灣私房菜

### 蘋果的婆婆？品澎雞·檳婆雞

讀數十年前或甚至百多年前的食譜實在樂趣無窮。以八十年前，西元一九三四年（昭和九年）報上這道台灣料理「金鑲冬冬」的食譜為例，這道菜的材料如下：

雞肉片四十匁、芝海老四十匁、冬瓜周圍六七寸一箇、卵白一箇、高湯一合七勺、鹽與片栗粉少許。

若是第一次閱讀古早食譜，可能很難立刻瞭解。首先，光是食材就得先辨認一下，卵白為蛋白；片栗粉為一種熟的太白粉，即現在所謂日本太白粉；芝海老是一種灰色大蝦。

嗯，過了第一關，接下來就是單位了。當時食材或調味料的重量或容量單位都與現在大大不同。重量單位匁（もんめ），在日治時期，1匁=3.75公克。容量單位常用的則是合與勺，一合相當於180.38公撮，一勺則是0.1合。

因此，要開始做菜前，還得先拿出紙筆計算機好好換算一下，才能正確地按照食譜做出「仿古菜」來，否則，只好自比為己能随心所欲的大廚，憑感覺在爐前恣意揮灑了。

不過，即使僅是五十年前的食譜，也未必輕易可讀。

例如，以一九六〇年一本食譜上簡單的「煮麵線」作法為例，需要的材料包括：

麵線四兩、筍三兩、蔥四支、豬肉三兩、鹽三錢、古月一分、香油半分。



Lian Po Ji

取蘋婆剝光的果仁、雞肉切小塊，並將雞肉與五香粉、地瓜粉混合均勻。

起油鍋，先將蘋婆子稍煎至紅色，接著換煎雞肉，煎炒時並加入蒜茸，炒至熟後再加入蘋婆子、醬油、高湯及少許糖久煮，待食材入味即可上桌。

這也真是有古味的食譜了，不需品嚐，光看這些材料就覺得一股「傳統」的香氣撲鼻而來。古月，指的是胡椒，單位方面十錢為一兩、十分為一錢，究竟要下多少，就自己慢慢算吧！相較之下，現在通用的一大匙、五十公克，還真是現代烹飪「標準化」下的產物。

即使偶然會因食材名與重量換算等等技術性的問題稍感挫折，但從這些舊食譜中，也經常可以找到意外的驚喜。

例如，這道一九一六年雜誌上的「檳婆雞」。

品名	原料	調品	調理
品澎	鴨腰仁 鴨肉塊 蒜茸 蔥白節	薯粉 豆油 粉麵 醬油 五香	鴨腰切完皮三重以取仁。生鴨肉切細塊。調五香粉。以熟蒜醬油。待鴨腰仁下。少炙至熟。出換甜麵羹許久。入蒜茸節炒之。順投鴨塊腰仁。調湯蒜豆油砂糖。燉許久。炸湯水釀入大碗。

食譜年代久遠，面目有些模糊，只見檳婆兩個字都有木字邊，看了很久，實在想不到究竟是何種菜。用各種字的組合查詢，才發現原來是用台語發音的「品澎」，正式名稱為「蘋果的婆婆」—蘋婆。果實成熟時為紅色，但因成熟時會裂開露出裡頭黑褐色的種子，外型如同鳳眼，因此又稱為鳳眼果。還有個別名叫潘安果，難道是用來形容美男子潘安的眼睛嗎？

蘋婆在台灣多產於中南部地區，經常作為行道樹，果實在路邊容易撿拾。在中南部長大的人因此可能多少有過拿蘋婆種子當零食吃的經驗。當零食吃，可以生吃、水煮或火烤。生吃像蛋黃，沾食鹽或醬

油再吃別有風味；若是烘烤後吃，味道轉換為像栗子；如果想增加變化，還可以做成甜點。

也因此，講起「品澎」，很多中南部的朋友可能會眉飛色舞宛如回到兒時備感親切，但北部長大的孩子大多就丈二金剛摸不著頭腦，猜不到這發音獨特的果實竟是種可隨手拿來吃的路邊現成零食。在過去那個沒有超商賣零食，就算有店也未必有錢買的年代，路邊這上天賜予的果子，就是孩子們渾然天成的點心、家裡餐桌上自然的加菜品。

這樣的蘋婆，在一九一六年時，也已經是很好的入菜果實了。不過，應該是只有部分地區才吃得到的「地方特色美食」吧！

蘋婆雞的作法十分簡單，不過，一開始得先把蘋婆剝去三層皮：包括最外層的果莢、果實的黑色外皮，別忘了裡頭一層半透明的膜也要去除，這剝光的果仁就可以準備下鍋了。接著把雞肉切小塊，並將雞肉與五香粉、地瓜粉混合均勻。材料備妥，便可正式開火，先將蘋婆子稍煎至紅色，接著換煎雞肉，煎炒時並加入蒜茸，炒至熟後再加入光溜溜的蘋婆子，最後加入醬油、高湯及少許糖久煮，入味之後，充滿野果味的正宗台灣鄉土菜「蘋婆雞」就可以上桌了。

除了蘋婆雞，與栗子、菱角類食物一樣，蘋婆也有多種入菜的方法，例如拿來煮湯、煮稀飯、紅燒等等，有多少種創意，就有多少種吃法。

蘋婆原產於中國南部，在印度、馬來西亞等地也有。而且除了前述這種蘋婆之外，出現在台灣的蘋婆家族，還有開花時有臭味、味道



比較像花生的「掌葉蘋婆」，以及真正原產於蘭嶼、綠島的「蘭嶼蘋婆」。蘭嶼蘋婆的種子比蘋婆小，但同樣也可以食用。

儘管煮這「蘋婆雞」的蘋婆不是原產於台灣，但在台灣人的生活裡，它可能也已存在好幾百年了。從舊食譜裡認識它，竟也是另一種更認識這塊土地又充滿好滋味的絕妙方法。

## 酒醃毛蟹

吃秋蟹，如今幾乎已經是老饕們重要的年中行事。就像荷蘭人每年等著春末夏初上市的新鮮鮮魚，愛吃蟹的人，也看著日曆盤算何時該吃哪裡的蟹。大閘蟹、鱧場蟹、黃油蟹、軟殼蟹，每年有些不同的花樣，卻也有相同的蟹香與趣味。

關於寫吃蟹趣味，最著名的段落之一，或許是紅樓夢第三十八回，眾人一同品蟹詠詩的那一段。想想吃螃蟹這事多半會弄得齜牙咧嘴、油手油嘴、十分狼狽，但書中穿戴絲衣稠緞、釵頭粉面的小姐們，卻是一邊吃螃蟹，一邊還選菊花詩題，喝燒酒寫詩。雖然很難想像姑娘們啃咬起螃蟹要如何維持文雅端莊，但想像著一干人持螯賞桂、吃蟹配薑醋，並拿蟹黃抹臉的活潑寫意，那畫面，讀起來還是頗感愉悅。

螃蟹的吃法很多，紅樓夢裡的螃蟹是一簍簍放在蒸籠裡蒸熟了，眾人要吃前還先用「菊花葉桂花蕊薰的綠豆麵子」洗了手，再配上亭子裡、風爐上煮的茶燙的酒，淋上薑醋大快朵頤。這種將蟹整隻蒸好的吃法著重螃蟹原本的美味，其實在台灣的傳統宴席也相當常見，僅以清蒸烹調，品嚐螃蟹的新鮮原味。

不過，即使同樣是蒸，若加入不同的佐料，還是有許多不同的變化。在一九三〇年代的酒樓菜譜中，以蒸法製作的螃蟹就有好幾種，今日海產店裡常見「先蒸再切塊」的簡單作法，在菜譜裡稱作「炊白片蟬」，另外還有「炊紅蟬飯」，就是台菜餐廳或台灣辦桌常見的名菜紅蟬米糕，將紅蟬與米糕一同烹煮，螃蟹的香氣盡入米糕中，如果再加點米酒，更是酒香四溢，也是補身的好食品。

除此之外，還有「炊八寶蟬」，把香菇、筍絲多種配料加入與螃蟹同蒸，讓不同菜料吸收螃蟹的鮮香；「炊芙蓉蟬」則是先將螃蟹燜熟，再以蛋花勾芡的作法。除了蒸法，加蛋炒出的桂花蟹，在日治時期也是酒樓的台灣名料理之一，同樣是蛋，燜了成為芙蓉，炒了稱作桂花，明明是吃蟹，餐桌上的佳餚彷彿得幻化成鮮花朵朵，才能凸顯文人的雅致。

不僅吃花，調製螃蟹的名堂還很多，過去常見的還有「清湯蟬羹」、「八寶蟬蓋」等等。作法變化繁多，光讀菜譜實在難以滿意，讓人只想每道都點來嚐嚐。

蟹的烹調方式多，蟹的種類也很多，依據各自的外表特徵，都有獨特的名字。在《重修鳳山縣志》裡述及幾種當地的蟹，依據特色各有不同的花名：那遇人就躲到沙底的叫「沙馬」，莫非是躲在沙裡的馬匹之意？疾行如風、身體小，兩螯一大一小的叫「大腳仙」，取這名字突顯出大腳過於顯眼，卻忽視了小腳的存在。還有顏色紅白相雜的叫「虎獅蟹」，身體圖案與虎獅相當。另外全身紅點的是「青蚶蟹」；還有「金錢蟹」，身形扁扁卻擁有兩隻大螯。不過，這些色彩斑斕、身體小的蟹其實都不太能作為盤中佳餚，人們最常吃的還是螯

上生毛的毛蟹，書裡寫到，牠們在溪澗中生長，「醃食甚佳、秋後肥美」。

紅蟳米糕



紅蟳米糕

台菜餐廳或台灣辦桌常見的台菜紅蟳米糕，是將紅蟳與米糕一同烹煮，螃蟹的香氣盡入米糕中，如果再加點米酒，更是酒香四溢，也是補身的好食品。

蟳



毛蟹



醃螃蟹



醃螃蟹在江浙菜或上海菜裡較為常見，稱作「嗆蟹」，金門也有道「高粱酒嗆蟹」。客家的「醃漬螃蟹」，則是把溪裡抓來的小蟹以鹽、酒直接浸在罐子裡，之後再取出來吃。

把螃蟹醃來吃的作法，一般在江浙菜或上海菜裡較為常見，稱作「嗆蟹」，或是在金門，也有道以當地名產下料的「高粱酒嗆蟹」。但一個客家爸爸告訴我，他們小時候若吃螃蟹，也是採取醃漬的作法。

小時候住新竹的譚爸說，醃漬螃蟹，就是把溪裡抓來的小蟹以鹽、酒直接浸在罐子裡，之後再取出來吃。這樣做是因為，從前很窮，在新竹若想吃魚、蝦等海鮮類，既困難也買不起，因此最實際的作法還是自己去溪裡抓，再用簡單的方式料理。而由於野生毛蟹容易取得，溪裡的毛蟹也成為較容易吃到的河鮮。



這樣近似生吃螃蟹的作法，其實在清代就找得到記錄。《台海使槎錄》的〈番俗六考〉裡曾記載一個事件——

康熙年間，在某個夜黑風高的夜晚，漳州把總朱文炳的船隻，原本在台南鹿耳門外航行，被大風狂吹三天三夜之後，竟漂流到東部的蛤仔難，也就是現在的宜蘭。因為船破無法繼續前行，不得已只好登岸。在岸上，這群漳州人遇到了當地的平埔族噶瑪蘭人。雙方碰頭的

時候，一開始劍拔弩張、情勢十分緊張，但經過當地常與原住民交涉的何姓漢人男子一番溝通之後，噶瑪蘭人開始給予這群遠來客人熱情的招待。

為了熱情招待這群遠來的朋友，噶瑪蘭人準備了盛宴，以豬肉為主，另外還包括生蟹與烏魚，兩者的作法都十分簡單：「略加以鹽；活嚼生吞，相對驩甚」，僅簡單抹鹽就已能暢快享用，與漢人大多偏好熟食、不太能接受生食的情況截然不同。由此也可看出，對習慣鹽醃生吃的原住民來說，生吃螃蟹或許也是日常普遍可見的佳餚之一。

不過，譚爸說，生螃蟹雖然美味，卻容易生病，特別是容易得到蛭病。或許是基於衛生的考量，加上溪裡的螃蟹逐漸難尋，這樣的美味之後在鄉間也漸漸吃不到了。人們不再在河澗溪間找螃蟹，而在港口、海產店或餐廳裡尋找新鮮美味的貨色。

相較於小毛蟹，體型較大的蟳，老早就是酒樓宴席裡重要的主角之一。有蟹膏的雌蟳稱為紅蟳，沒蟹膏的公蟳則稱為菜蟳，或稱沙公。過去還有人為了追求更豐美肥厚的蟹膏，會用鴨蛋來餵食螃蟹，讓螃蟹先大啖美食，再進人的肚腹。

這樣說來，以酒、鹽醃漬生螃蟹的吃法，不管是江浙人、原住民或是客家人都有類似的經驗，未必是哪裡의 特定吃法。說穿了，飲食方式原本就是因應生活環境而產生，很難真正的涇渭分明。在享受佳餚的同時，別想太多，或許更能嚐到食物的美味呢！

## 自己熬才香的肉燥



「肉燥」似乎算不上道名菜，很少有店家會聲稱：「本店最好最出名的菜就是肉燥！」但儘管如此，肉燥卻絕對是眾多台灣菜或小吃裡那畫龍點睛的關鍵角色。肉燥飯或滷肉飯不用說了，肉燥是當然的主角，不僅如此，無論是擔仔麵、米糕、炒米粉、粿條、米苔目、意麵，甚至燙青菜，亮在最上頭的永遠是那油亮晶瑩、渾身散發香氣的肉燥。即使是便當，也總要添上一匙肉燥，讓米飯吸飽肉汁甜美的香氣，否則還真少了那麼重要的一味。



說得誇張些，肉燥的好壞，或許正決定了上面這些小吃的優勝劣敗呢！就像滷味店的那鍋滷汁、麵店的那缸高湯，儘管不是最顯眼的主角，卻是讓整道菜美味的基礎。

在清末與日治時代，都有記載談到台灣人常以土陶鍋，也就是所謂的「狗母鍋」煮飯，這種陶鍋在陶土裡加入砂石，質地粗糙，但更加耐熱，能夠更長時間地細火慢燉，煮出來的飯或滷肉也特別香甜。在六、七十年前，「鍋仔飯配滷肉」正是美食的代表之一。很多長輩說，過去「一匙好肉燥，配掉一碗飯」。而之所以能有此強效，一方

面是因為數十年前，只要有肉可吃，就足已稱得上吮指美食，另一方面，若這滷肉還是用上好狗母鍋細細熬出，味道肯定就更更好了。

也因此，怎麼熬那鍋肉燥，成為一件非同小可的大事。

論肉燥，不少台南人對當地的肉燥感到特別自豪。大名鼎鼎的台南擔仔麵，肉燥就頗為聞名。不過，對真正講究的主婦來說，外面賣的再怎麼出名，可能都比不上自家費心「盧」出的肉燥。

七十幾歲的鄭媽媽二十多歲與先生帶著兩個小孩一同從台南到台北打拚，平日吃得簡單，但做起肉燥卻是十足講究。

鄭媽媽說，做肉燥，首先挽袖炒蔥頭，重點在於要乾炒到熟但又不能焦，以免焦味壞了整鍋肉燥。而要達此標準，勢必得控制火候且不斷翻炒，必備條件除了專心與技術，更需要的恐怕是臂力，因為鄭媽媽堅持，光是炒蔥頭，就得一小時的功夫。炒蔥頭，「保證不會有蝴蝶袖啦！」

炒完蔥頭，對待作為主角的肉也萬萬不能怠慢。第一要點，萬萬不能用絞肉，得再次振臂揮舞刀具，採取「純手工」慢慢把肉一一剁碎，等種種剁切工事完成，才能進入「炒」的階段，將這些碎肉與蔥頭同炒。

炒肉與蔥頭時，一邊炒，一邊緩緩加入醬油與其他調料，讓三者的味道在鍋裡對彼此敞開相融，炒畢後還得熬六小時以上，才算真正入味。



不過，即使已經把肉交給大鍋、上爐熬煮，卻不代表煮食人終於可以擦擦汗好好休息，鄭媽媽堅持，這熬煮過程同樣必須冒著鍋底燒焦的危險絕不加水，因此在旁顧火、顧肉是必然的。否則一不小心，鍋底焦土頓生，之前的費工準備便將大打折扣。而只有如此精雕細琢的作品，才有資格被鄭媽媽稱上一聲「肉燥」。如果用的是絞肉，又加了水才在鍋上小火慢燉，在鄭媽媽看來實在是太偷懶了，「這樣就不用顧火顧肉，有這麼輕鬆可以有好吃的肉燥嗎？」

有了特製的肉燥，還得用小蝦、小魚久熬做高湯。接著才能下麵準備私房擔仔麵招待客人。

終於要下擔仔麵，既然前面的功夫都已經這麼「厚工」了，最後階段也馬虎不得。碗要燙過，放入煮好的麵，麵上先放肉燥，再放高湯。吃法也得講究，下湯後不能攪動，應直接舉箸，以免肉燥與湯、麵相混後味道渾濁。

如此費力熬出的肉燥，難怪吃過鄭媽媽肉燥的人無不難忘，好客的鄭伯伯偶爾會點菜，要鄭媽媽準備一鍋肉燥，然後帶二十幾個朋友來家裡品嚐這私房擔仔麵。小巧的碗映照著鄭媽媽在爐邊屢屢滴下的汗水，這台南擔仔麵的家宴，也銘刻著家鄉味在他們心裡的溫度。

「所以啊，如果在外頭吃了擔仔麵，回來總忍不住要自己熬一鍋啊！不然嘴巴裡全是不對的味道。」



在外頭吃到不對味的東西，確是一種難受，但難受到寧可自己穿起圍裙、拿起鍋勺、大動干戈，絕不讓舌頭受半點委屈，可能就不是大多數人會從事的活動了。

逯耀東當年在杭州吃不到滿意的醬爆春笋，只好自己在香港開火烹食。鄭媽媽的大費周章卻不是為了對美食的追求，一方面雖是因為自己對做菜的堅持，但另一方面也是多年來在廚房與餐桌往復的經驗累積造成：每回如果煮得讓鄭爸爸不滿意，雖也不開口，鄭爸爸卻只扒幾口飯就稱飽下桌了。面對著剩下那一大桌費時費力做出的菜餚，鄭媽媽只好繼續苦思作法，在廚房裡一試再試，如同老是窩在實驗室裡的科學家般，終於能炮製出讓人回味再三的獨門口味。



### 熬肉燥

好吃的肉燥，以紅蔥頭、剁碎肉功夫為本。除了費手工的作法，有些人還有自己的祕方，有的特別講究肉的部位，有的加蝦米、香菇，有的加碎蔞瓜，有的加豆腐乳，有的加豬皮，豪華些的還會加上干貝與海蝦，不同的配料總能創造不同的風味。精心調製的肉燥，可以搭配飯、麵等主食，創造出多種變化。

這以紅蔥頭、剁碎肉為本，耐心與臂力為引，琢磨再三所熬製出的醬色肉燥，不是種為了賺取商業利潤的反覆錘鍊，也不是為了追求味蕾樂趣的老饕執拗，而是作為另一種專業職人—主婦—的自我要求。

守護在爐邊那張臉所想望的，也不過是家人的笑容與健康罷了。

當然，好吃肉燥的作法絕不只一種，除了如此費手工的作法，經驗老到的煮夫煮婦們可能也都有些自己的祕方。有的特別講究肉的部位，有的加蝦米、香菇，有的加碎蔭瓜，有的加豆腐乳，有的加豬皮，豪華些的還會加上干貝與海蝦，不同的配料總能創造不同的風味。憑藉著這些精心調製的肉燥與醬汁，又可以創造出多種變化。除了搭配飯、麵、板條、米粉等主食之外，也可以包在包子或水餃裡，或炒菜時添上一匙，成為入口時的驚奇。

肉燥是這樣地以多種形式，如此不起眼，卻又出奇不意地鑲嵌在我們日常生活的餐桌上、身體裡。妻子或母親的汗水與呵護，也是如此進入了我們，成為我們身體的一部分吧！

## 兩個粉腸

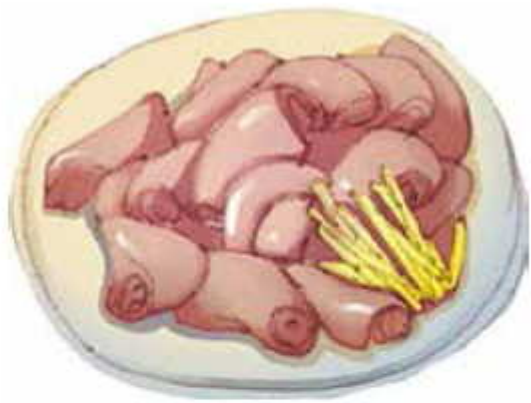
「老闆，這是什麼？」「粉腸。」

「這是粉腸？那……那個呢？」「粉腸。」

一個是帶著粗白邊，裡頭有些「粉白物」的粉腸，另一個則是粗似糯米腸或香腸、帶些粉色，但又不若香腸那樣深紅的粉腸，為何會有相同的名字呢？它們是怎樣的親戚關係？

請老闆再唸一次，原來這兩種粉腸的台語發音還是有些不同，前者的「腸」與大腸的「腸」台語發音相同，後者則接近香腸的「腸」台語發音。看來這發音是與作法有關，第二種粉腸與香腸一樣，都是取腸衣灌肉製成，而第一種粉腸則是豬小腸。在書籍或報紙的介紹上，第一種有時會被稱為豬粉腸、粉腸仔等，第二種在客家話稱為「煙腸」，另外因為顏色較淡，也有水煙腸或白煙腸的稱呼。不管哪個粉腸，都是出自台灣人的好朋友—豬仔。

這兩種粉腸中，粉腸仔較為常見，幾乎大小切仔麵攤或其他有賣小菜的小食攤都會有，囑咐老闆切盤粉腸，端上來時盤子必有薑絲、醬油膏，這樣搭配的吃法，是種十分典型、讓人在國外會想念的好味道。畢竟，在國外若想吃到內臟料理，可沒那麼容易！



粉腸好吃歸好吃，好奇點的食客可能會舉手提問：究竟粉腸裡粉白粉白的是啥呢？

這個，就是腸子裡本來有的東西嘛！至於究竟是什麼，還是問生物老師好了。

如果是做腸旺或九轉肥腸的豬大腸、或是滷得軟嫩香韌的豬小腸，在販賣前會把腸子翻過來，將中間原有的這些粉白物質洗去，才開始烹調。只有粉腸仔，在製作時會特地保留中間的粉質，有些人還特別喜愛這種粉粉的口感。

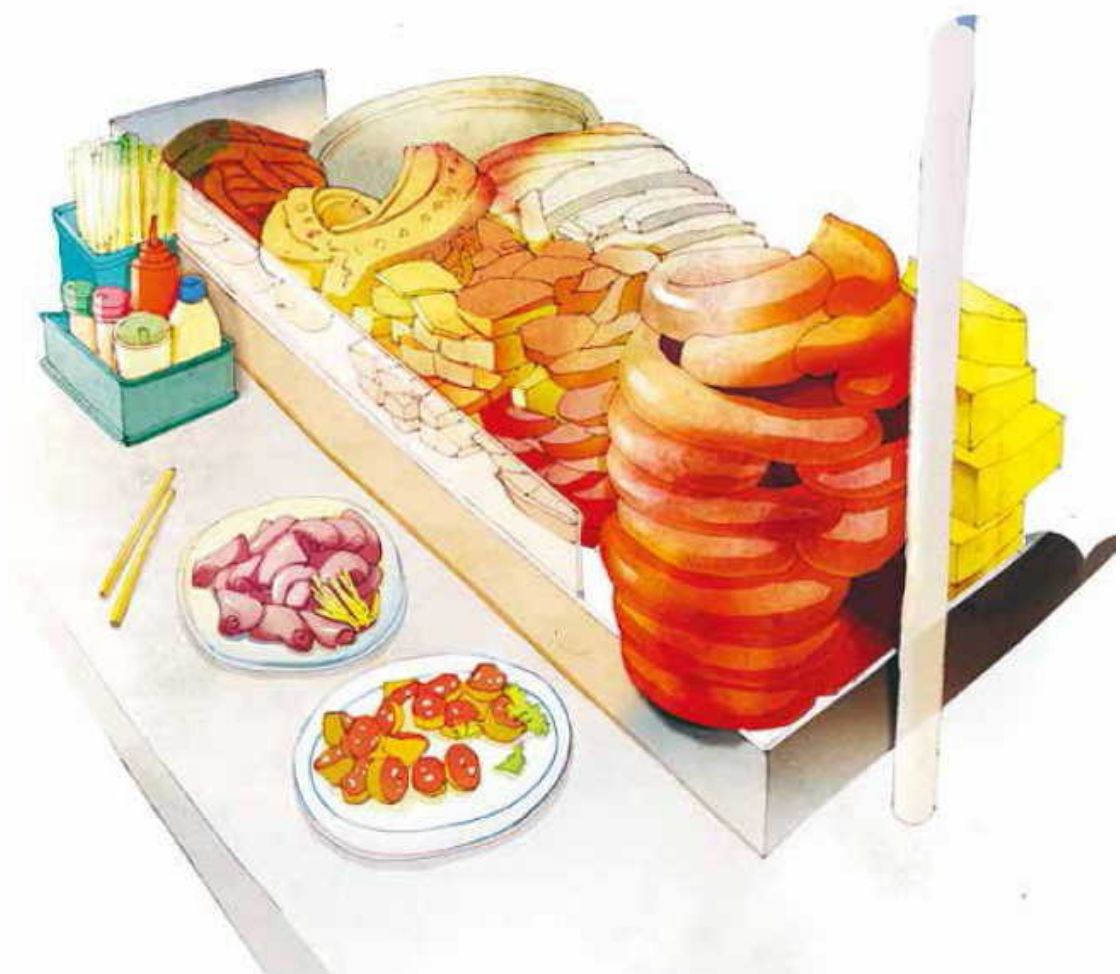
粉腸究竟是何時開始躍上台灣人的餐桌，其實並不清楚，不過，應已經有相當的歷史。因為豬早已是漢人重要的家畜，許多農家都會養豬，或在祭神、辦桌等重要時刻宰殺，而在肉食尚十分珍貴的年代，每殺一隻豬，豬的每一部分都必須善加利用才不會浪費。從外表的豬頭皮、豬耳朵，到肚子裡的豬肝、豬肺、豬心、豬腸、豬腰、豬肚，每一樣都是好東西，正港的「從豬頭吃到豬尾」！

只不過，這些邊邊角角的材料雖然美味，卻不太會出現在清末或日治時期高級酒樓的菜單上，因此翻遍酒樓菜單也找不到「八寶豬腸」、「金錢豬肺」這樣的菜色，一般人們在大日子殺了豬後，往往以簡單的方式來烹調，以白水煮、炒或滷的作法居多。即使是一九七〇年的台灣家庭食譜，也很少看到粉腸類菜色，或許認為這是難以處理妥當又不易烹煮的菜料，粉腸仔，也因此一直是路邊小攤、露店裡才容易吃到的小菜。

與粉腸仔幾乎同名同姓的粉腸，是在腸衣內灌入瘦肉與地瓜粉調成的粉漿製成，外型與香腸十分相似，不過，灌肉製成的煙腸算是經過加工製成，口感在豬腸家族中也更為特殊。為了不跟它的另一個孿生兄弟粉腸搞混，接下來先姑且以煙腸稱呼這粉腸二號。

吃煙腸時通常切成小片，但比香腸厚些，可以看到裡面小小塊的完整豬肉，口感軟嫩，也頗為美觀。由於此種粉腸的好吃與否，取決於肉的品質與地瓜粉水的比例，因此賣煙腸的店家多會強調煙腸中肉的品質良好，梅花肉、胛心肉或是里肌肉各有不同的口感。





### 香腸熟肉攤

有一些店專門製作香腸與煙腸來販賣，另外也有些會將煙腸與豬舌等其他熟料一起放在同一個攤子上，聲勢壯大地吸引著過路的饕客。

類似的攤子全台都有，但在台南，這類食攤有個響亮的名字「香腸熟肉攤」。

香腸熟肉攤上的熟肉種類很多，甚至還納入部分海鮮或蔬菜作為調劑，常見的陣容例如小卷、冷筍、苦瓜、蝦捲、魚肚、蟳丸等等，一字排開，讓人食指大動！



煙腸應該算是香腸的表兄弟，不同之處在於，香腸在腸衣中灌入的是絞肉。而既然作法相近，有一些店就是專門製作香腸與煙腸來販賣，另外也有些會將煙腸與豬舌等其他熟料一起放在同一個攤子上，聲勢壯大地吸引著過路的饕客。類似的攤子其實全台都有，但在台南，這類食攤更有一個響亮的名字「香腸熟肉」。

在其他地方，這些熟肉類或許只是麵、米粉湯、甚至肉圓之類的配角，人們往往點碗切仔麵，再切盤豬舌或生腸當小菜，就構成實惠滿意的一餐。但在台南的香腸熟肉攤，這些熟肉類就是唯一的明星主角，不配麵也不配飯，熟肉就足堪大任作為正餐。不過也因為如此，香腸熟肉攤上的熟肉種類會比較多，甚至還納入部分海鮮或蔬菜作為調劑，讓人不至於覺得一餐就是吃了一肚子的肥肉，在香腸熟肉大軍中，常見的陣容例如小卷、冷筍、苦瓜、蝦捲、魚肚、蟳丸等等。一字排開，的確讓人食指大動！

這種灌製的煙腸，在新竹、大甲等地都可以找到歷史悠久的專門店家，不過整體說來，在台灣北部較少，得在中南部才比較容易找到。最普遍的吃法，是以水煮後沾醬料吃，蒜泥醬油或芥末醬油膏都是很受歡迎的沾料，也有的店家除了水煮還有油煎的烹調方式，吃起來與糯米腸的異同，就要自己去體會了！

說到糯米腸，在童年記憶裡，糯米腸與圓山動物園及相鄰的兒童樂園是密切連結的。動物園一直是大人「遛小孩」兼上生物課的好地方，為了歡迎眾多孩子們，賣糯米腸的小販總聰明地徘徊在動物園門口鄰近，誘惑著小朋友們，讓小小孩以撒嬌或哭鬧，或瞪著大眼這種強烈暗示的方式，逼使善良的爸媽掏錢出來買根糯米腸，如此小小孩

們就可以快意地邊啃邊逛，更重要的，是可以享受周遭其他小朋友們盯著糯米腸的羨慕眼神。

糯米腸總帶著濃濃的胡椒味，如同各種香料的原始誘惑般，比起日常熟悉的鹽味、醬油味有著更大的吸引力。對小孩來說，吃糯米腸也是個技術的考驗，必須咬斷外頭那層薄薄的腸衣又不讓糯米們傾洩而出。常常吃完一根只記得胡椒味與咬斷腸衣的快感，在不知不覺間，糯米卻已漲滿腸胃。

粉腸、煙腸、糯米腸，在台灣容易吃到，到了異地卻變得困難。曾有學妹在歐洲唸書時，問遍大小肉販，上窮碧落下黃泉地辛苦找了腸衣自己灌製香腸與煙腸，如此才能在異鄉的年節裡，擁有一點家鄉的味道。歷史學者兼美食家逯耀東老師曾在書裡提到，他在香港的時候遍尋不到熟悉的台灣菜色，直到找到北角唯一的一間福建菜館，終於覺得「就像坐在台灣中南部小市鎮一個露店，切一盆豬頭皮、一盆生腸，手握一杯陳年紅露那麼親切。」

簡單的水煮小菜，同樣簡單的切仔麵或滷肉飯，人的欲望若是也能簡單，就更容易品嚐到生活的美味了。

## 台菜的獨門醬料

在荷蘭唸書的時候，有次做菜請經常慷慨協助我的荷蘭朋友們享用。要上菜時一個朋友開玩笑地說，我知道，一定都加了醬油吧！

低頭看看，是啊，桌上的四道菜，除了道蟹腳炒花菜，其他怎麼都多多少少有些醬油色呢？滷味、白菜滷、醬油煎魚。

這些荷蘭朋友中，有好幾個都曾在台灣待過，在台灣到那兒都有的醬油味，想必讓他們印象深刻吧！畢竟荷蘭人做菜用不到醬油，即使偶爾興起要做異國料理，也只是用到甜甜的印尼醬油，頂多到亞洲商店裡買瓶日本醬油或廣式老抽、生抽，就足以讓他們的味蕾大感刺激了。然而，這些雖然也都是「醬油」，但與我所熟悉的醬油味，實在是天差地遠。更別說充滿豆香的蔭油、醬油膏、嘴裡散發香醇的土黃色豆醬，與其他各式各樣口味的醬油，在荷蘭都不容易找到，即使找得到，也覺得味道不對。難怪已經定居荷蘭的台灣朋友告訴我，他們常常過陣子就得大批從台灣團購此類醬品到荷蘭。即使心裡不思鄉，說不出是舌頭、胃或是身體的哪處，也是想念得緊。



醬油是亞洲許多地區的基本調味料，因此構成許多亞洲菜的基本味道。但即使都用醬油，各地衍生出的醬料其實又有所不同。

以台灣小吃或菜餚來說，早年用的調味醬料其實不多，以鹽、醋、醬油與豆醬最為常見，日治之後有些家庭也開始使用味噌。其

中，醬油原本是用黑豆製作，包括壺底油、黑豆蔭油，及加了糯米的醬油膏等，都是重要的醬油產品，之後受到日本影響，開始使用黃豆製作醬油，今日，黃豆醬油反而更加普及，黑豆製的蔭油，也成了正宗的台灣古早味。

豆醬，今天或許有些人覺得不熟悉，卻至少在兩百年前就已經在台灣相當風行。一八三一年的《噶瑪蘭志略》記載了多種豆類的運用：黃豆與白豆混合作豆醬、黑豆做鹽豉、米豆則可以和米一同煮食。豆醬呈現褐黃色，可做菜可醃漬，鳳梨豆醬就是一道著名的「豆醬菜」。而非常喜歡描寫台南家鄉菜的連橫，也不忘在《台灣通史》為豆醬記上一筆，他說到涵瓜，「有青、白兩種，夏時盛出。漬鹽佐食。又有纖小如指者，漬以豆醬，謂之醬瓜。台南最佳。」

連橫家境富裕，吃遍佳餚美饌，仍將豆醬醃瓜視為美食予以記錄，若不是他懷抱著對家鄉的情感品嚐醬瓜，就是豆醬的甘醇真能服人，畢竟，簡單的滋味有時還是最能收攏人心！

幾樣簡單的醬料，豐富著台灣人的餐桌，即使到了一九六〇年，《台灣菜烹飪精華》裡使用的主要調味料，除了醬油與鹽，也不過就是香油、五印醋、白醋與胡椒。不過，憑藉著這些基礎醬料，從辦桌宴客或小吃裡，也漸漸發展出了不少特別的醬料。例如五味醬，就是台灣傳統辦桌菜裡相當經典的醬料。

五味醬的五味，一般指的是番茄醬、糖、醋、醬油、與蒜泥，其中以番茄醬比例最高，但通常也會加上鹽、麻油、蔥末、香菜末、辣椒，也有的是加入香油。如此配方繁複的配料，若非請客，一般家常菜很少會費事做得如此複雜。但這醬料在辦桌菜裡可就重要得很了。

五味九孔、五味花枝，還可以用來搭配雞肉、白切肉等。對於不懂得品嚐九孔這類海鮮的小孩子來說，這味道豐富，甜中帶酸的五味醬，說不定比起肉或海鮮還更能勾人呢！

另外，與五味醬類似的還有海山醬。「海山醬」這名字當真特別，據說，這是個「海味山珍」都適宜沾食的醬料。這樣的名稱真是好大的口氣！什麼都能沾，什麼都對味，究竟是如何製成？

根據王瑞成在《民俗台灣》裡的說法，海山醬在台灣只有新莊生產，也有從廣東進口，但主要只有北部的料理店吃得到，南部則找不到。而之所以稱為海山醬，則是因為原料集合了山珍海味之故。不過，若從僅有新莊生產這點看來，「海山醬」之名也很可能來自新莊的舊地名「海山口」。只是隨著地名的一再更迭，很多地方的老故事就不再被記得了。

若再從海山醬當代的食譜看來，似乎也有點日本的基因，雖也是以番茄醬為主，但另外加上白味噌、鹽、辣椒或胡椒等辛香料或豆瓣醬、糖，以及太白粉。有些地方還會加上甘草或梅子，創造獨特的風味。這樣的組合使得海山醬甜中帶辣而又濃稠。一直到一九五〇、一九六〇年代，海山醬都屬於較少見的高級醬料。或許因為當時吃得起山珍海味的本來不多，搭配這些山、海佳餚的醬料，也就十分小眾了。



獨門醬料

醋、鹽、醬油與豆醬等幾樣簡單的醬料，豐富著台灣人的餐桌，憑藉著這些基礎醬料，漸漸發展出五味醬、海山醬等經典醬料。

## 五味醬

一般指番茄醬、糖、醋、醬油、蒜泥這五味，適合搭配海鮮和肉類，味道豐富，甜中帶酸。

## 海山醬

「海山醬」據說是「海味山珍」都適宜沾食的醬料。以番茄醬為主，另外加上白味噌、鹽、辣椒或胡椒等辛香料或豆瓣醬、糖，以及太白粉，有些地方還會加上甘草或梅子創造獨特的風味，這樣的組合使得海山醬甜中帶辣而又濃稠。

不知是否因為如此，過去的高級醬料海山醬到今天漸漸沒落，反倒是家家戶戶能夠醃漬的醬瓜與豆醬等其他醬料，反而繼續被大多數人所食用。從醬料的壽命來看，或許，得是在日常生活裡打了樁的東西，才能真正流傳久遠吧！

除了這些做菜、配菜的醬料，還有一些醬料，是隨著小吃而誕生的新品種。

例如，肉圓醬。這很難說是一種醬，也沒有標準食譜。畢竟，台灣從南到北的肉圓吃法眾多，醬料自然也不只有一種。其中相當常見的一種褐色醬料，是混合了醬油、番茄醬、冰糖與芝麻醬，一同以清水煮沸，融合甜鹹滋味，再在以來米粉或糯米粉勾芡製成。至於中部肉圓常見的甜味粉紅色醬、辣味黃橘色醬，作法可能就各家有別，也有各自的獨門祕方。不過先別管配方，光是看到如此充滿卡通色彩的醬料，或許就已能先讓人食欲大開了。

相較於肉圓醬，配蚵仔煎的醬料雖然較少變化，也似乎比較不是這道小吃的主角，但吃蚵仔煎若缺了醬，豈不真像吃豬血糕沒有花生粉？雖然有些地方只以番茄醬作為醬汁，但比較講究的店家，還是會將番茄醬加入蒜泥、醬油、醬油膏、糖與在來米粉調製一番，創造出口味層次豐富的醬料。

吃小吃，少不得經常得在醬缸裡打滾，醬缸裡到底發生了什麼事，真值得好好探頭觀看一下。

一九七四年電視上介紹的一道食譜，「蚵仔煎燴飯」充分運用了多種醬料，適合作為醬料集大成的示範食譜：先製作蚵仔煎，接著將海山醬、番茄醬，糖、太白粉、麻油與熱飯一同在鍋中混合，再將這充滿醬香的熱飯置於煎好的蚵仔煎上，最後別忘在飯上加點辣豆瓣醬，為燴飯增添另一種辣的層次。

不管配大菜的海山醬、五味醬，或是尋常人家的豆醬豆豉，這些醬的組合，衝擊了我們的味蕾，讓我們得以辨識、並且記住許多美好的醬滋味，從百多年前流傳下來，在多年後某個異國的廚房裡，依舊震驚著我們、誘惑著我們。



## 5 經典台灣小吃

### 杏仁茶配油條：古早台灣味

二〇〇四年的五二〇總統就職國宴，在「族群融合」的主調下，宴席上除了有客家粽與原住民小米麻糬之外，杏仁茶配油條也成了國宴上的佳餚。一般多認為，杏仁茶是台灣的古早味，油條則是一九四九年之後，新移民從大陸帶來的食品，特別是在中國北方，吃油條配豆漿是道經典的早餐組合。

然而，出人意料的是，在日治末期出版的《民俗台灣》裡，有段對一九一四年士林市場的追憶，其實就已提到，杏仁茶配「油車粿」是飲食店裡十分方便的餐點，早上七點就可買到。而這「油車粿」從發音判斷，多半也是指油條，這不免讓人好奇，油條到底是從哪時進入了台灣人的生活，杏仁茶又怎麼與油條搭上線，成為早餐的好搭檔呢？

「油條」一詞在台灣確實出現得比較晚，日治時期，台灣的油條多以台語發音為「油炸粿」，也有的寫成「油炸燴」，與民間傳說的油條起源「油炸秦檜」故事頗為相符。或許油條早在清代就已隨著漢人移民輾轉來到台灣，在日治時期的都市地區也可以買到。

而當時若要買油條，得先找到走賣的小販。一九〇九年的《台灣日日新報》上有幅小圖，描繪到處叫賣的油條小販。當時賣油條的有很多是受僱的小孩子，他們在手臂上掛著個大籃子，高聲叫賣：「油炸粿喔！」台北的油條是在大稻埕及艋舺的豆腐店裡製作，再批發到各店去。日本人很少買來吃，頂多拿來作味噌湯的配料。

而一九一四年《民俗台灣》裡對士林市場的描述也提到，早上七點，就已經可以在市場裡買到杏仁茶、油車粿，除此之外也有多種其他粿類，例如九重蒸、仔粿、粉粿等等。用麵粉製的油條，毫不突兀地與這些米食點心們一同出現在市場裡，已是不少台灣人早餐的選擇。吃油條當早餐，當時最速配的飲料是杏仁茶。杏仁是指杏果的核仁，雖然台灣的杏樹不多，但杏仁茶與杏仁豆腐卻很早就出現在台灣人的宴席菜單上了。且看一九〇六年的一份台灣全席宴客菜單，杏仁豆腐不僅列名其上，更是排在壓軸的甜點。

半席：紅燒魚翅、洋豆山雞片、生炒魚片、清湯全鴨、炒白鴿片、生丸蝦捲（肖邁三五湯）（燒賣）。

全席：紅燒鰲魚、八寶蟬盒、炒八寶菜、清湯香螺、生拉全鴨、杏仁豆腐、蛋糕咖啡茶。

時至一九二三年，在裕仁皇太子的台灣料理宴席上，最後的甜品是八寶飯與杏仁茶，但這杏仁茶並非來自台灣本地，根據官方公布的菜單說明，這道杏仁茶，取的是中國甘肅省產的杏桃果實，加入熱水泡後去皮、磨粉，再以布過濾，加入冰糖調製而成。

這份食單寥寥數語，看起來似乎十分簡單，但在那個沒有果汁機、食物調理機，也沒有快鍋可以放心一邊熬煮一邊上網的年代，煮一碗杏仁茶卻是相當費事、費工、費體力的差事。不但得長時間顧火煮杏仁，還得把杏仁打碎磨細，才有稠滑香濃的杏仁茶誕生。而對杏仁茶的愛好者來說，若能在清冷的早上或寒冷的冬夜裡，不費事地買碗香濃的杏仁茶來喝，則絕對是冷天裡的大暖事一樁。

一九三〇年代，晚間也是杏仁茶的熱門營業時間，賣杏仁茶的小販多是在白天熬煮這熱滾滾的杏仁茶，晚上八點多挑著擔子出門，到半夜或清晨賣完之後才回家休息。

在當時，夜歸的人走在路上，若聽到遠遠傳來「茶～～茶～～」的聲音，便知道是賣杏仁茶的來了。再加快腳步走近點，就可找到挑著杏仁茶紅字招牌擔子的小販，捧著瓷碗來碗杏仁茶，暖暖夜裡疲憊的身心。有的攤子還會提供小椅子，讓人客坐下慢慢喝，順便來根油條，就是很好的宵夜。一九五一年的報紙提到，十幾年前一杯杏仁茶、一根油條各一分錢，在一九五一年，一份杏仁茶與油條則已經要三角錢了。但不管物換星移、價格變化，杏仁茶配油條互補的口感，到今日還一直受到歡迎。

不過，杏仁茶除了配油條，單賣杏仁茶的攤子也很多，一九三二年《台灣日日新報》上一則報導就曾記述，在瑞芳庄龍潭有一個身形特別矮小，不到一公尺的二十八歲青年，即使身形如此特殊，依然靠著賣杏仁茶，養活了母親、弟弟們一家五口。由此也可以看出，杏仁茶屬於市井常見的小吃，喝杏仁茶的人口頗為眾多，難怪到了今天，依然是許多人心目中充滿懷舊意味的古早味飲料。



### 古早台灣味

一九三〇年代，晚間是杏仁茶的熱門營業時間。夜歸的人們聽到「茶～～茶～～」的叫賣聲，便知道賣杏仁茶的來了。捧著瓷碗來碗杏仁茶，夜裡疲憊的身心一下子溫暖了起來。有的攤子還會提供小椅子，讓人客坐下慢慢喝，順便來根油條，就是很好的宵夜。

除了杏仁茶之外，杏仁豆腐也是相當受歡迎的杏仁甜品，不僅在百年前就是道宴席點心，至今也仍是許多台菜餐廳裡的招牌點心，或喜宴最後的美味甜點。

杏仁又分北杏、南杏，南杏較甜，北杏較苦，較常做為中藥吃。做杏仁茶或杏仁豆腐，有的只用單一種杏仁，也有的是南北杏混合，而不同的混合比例也會創造出不同的味道與口感。不管何者，都需把杏仁泡水、打或磨成極細，再過濾取汁。接著，有的用太白粉，有的用吉利丁或洋菜，使其凝固成為塊狀，嫩白滑口帶杏仁香的杏仁豆腐也就產生了。這道甜點，日治時期也曾出現在報上介紹「台灣料理」的專欄，可見對日本人而言，這道菜確屬相當道地的地方口味。即使到了一九六〇年代，杏仁豆腐與粉圓湯、涼粉條、愛玉、仙草、冬瓜茶等，都還是熱鬧街市上可以買到的街頭小食。

時至今日，杏仁又有了新的吃法，杏仁咖啡、杏仁豆腐冰、杏仁布丁。隨著新創意的注入，不同世代應該都有自己獨特的「杏仁記憶」吧！

## 百年前的水果入菜

「水果入菜」乍聽起來似乎是近年相當時尚的新烹調方式，現今常見可以入菜的水果，有鳳梨、芒果、蘋果、柳橙、奇異果等等。這些水果多是酸酸甜甜且香氣十足，能夠平衡菜餚的油膩感，並進一步增添風味。二〇一〇年的台灣美食展，就以木瓜、香蕉、芒果為主角，列出六十道新研發的水果料理，例如融入日式作法的香蕉雞肉串揚、製成沾醬的酥香鳳翼佐紅木瓜咖哩、及光從菜名，實在有些難以想像味道的「櫻花蝦芒果豆腐派」等。在氣候溫暖、水果種類眾多的

台灣，如果不善加利用種類豐富而味美多汁的水果融入菜餚，似乎真有點暴殄天物。

氣候溫暖的台灣既是水果盛產的樂園，這塊土地上的人們其實很早就把水果拿來烹調。特別是在天候炎熱的南部地區，因為氣溫高、日照充足，熱帶水果的種植早在清代就已經較其他地區發達，例如香蕉、木瓜、番石榴、波羅蜜，以及芒果。由於盛產，大量水果除了生食之外，也常入菜或醃漬。

例如，將酸甜多汁的鳳梨與豬肺、木耳同炒出的「鹹酸甜」，目前雖被列為客家經典菜餚的「四炆四炒」之一，但也有閩南籍的阿嬤告訴我，這道菜幾十年前在台南就十分普遍。

鳳梨在清代或日治時大多稱為黃梨、黃來，也常寫為草字頭下面一個王的來，「台地六月熟，味頗甘美」。因為氣候適宜，台灣盛產的鳳梨十分美味，來台訪遊者對台灣的鳳梨經常讚美有加，如日人佐倉孫三在《台風雜記》裡就寫到：「人之遊台地者，無皆不稱鳳梨之美味。」當時還有外國人販售所謂「蜜蒙水」，其實也就是鳳梨汁。

水果入菜是近年來相當時尚的烹調方式。



而這鳳梨不但可當水果吃，也已經拿來入菜了。光緒年間完成的《恆春縣志》就記載，用鳳梨與雞肉、豬肉同煮，味道極佳。此外，清代首任巡台御史黃叔璥所寫的《台海使槎錄》一書談到的南部特色菜，也包括了「黃梨煮肺」，對來自河北省的黃叔璥來說，這道菜可謂是「海外奇製」之一。黃叔璥是在一七二二到一七二四年間在台灣任職，可見這道菜至少在十八世紀前半就已經在台灣出現。

除了以新鮮鳳梨直接烹煮菜餚，對儉省的一般人來說，醃漬還是最適合用來保存食物的方法。因此以豆醬與鹽醃漬的醬鳳梨，在台灣各地應該比「鳳梨煮肺」盛行得多，今日常吃的鳳梨苦瓜雞，應也是由此鳳梨醬發展出的菜餚。



### 波羅蜜

波羅蜜的金黃色果肉咬起來爽脆，可做涼拌沙拉、西米露類的甜點，亦可與紅黃椒、蘆筍同炒。波羅蜜的種子剝皮後品嚐，味道與菱角或栗子相仿，可煮湯、可炒，味道清香。

### 波羅蜜



### 土芒果

土樣仔（土芒果）也是經常被用來入菜的水果。土樣仔可以切片直接沾醬油吃，或是加工後食用。例如加鹽醃漬而成「蓬萊醬」，切片曬乾加糖醃漬後做成「樣仔乾」，或是加糖熬煮為「樣仔膏」。

### 鹹酸甜

客家「四炆四炒」經典菜餚之一的「鹹酸甜」，就是將酸甜多汁的鳳梨與豬肺、木耳同炒出的；另外，以豆醬與鹽醃漬的醬鳳梨，以及鳳梨苦瓜雞，都是由鳳梨醬發展出的菜餚。





雖然如今因為衛生的理由，已經較少吃鳳梨豬肺這道菜，但其他多種鳳梨果菜的運用仍十分普遍而多樣，同時有了更多的變化。許多地區仍有醃漬鳳梨乾製成的鳳梨冰，雖非入菜，滋味卻也同樣動人。

除了鳳梨，土芒果也是經常被用來入菜的水果之一。數十年前，若逢夏天太熱吃不下飯，拿土芒果切片沾醬油吃，也是很常見的吃法。

如今市面上常見的芒果，多是由美國佛羅里達州進口或之後再改良的品種，例如色彩鮮豔的愛文、碩大充滿霸氣的金煌，或是凱特、海頓此類一聽即知為舶來品的芒果。這些著色斑斕、甜美膩人的水果，約在一九五〇年代後才陸續引進台灣，在此之前，台灣可以吃到的芒果，只有綠皮、個頭小的土芒果「土樣仔」。

樣仔為台語發音，小時候每每聽到，像極「甩啊」或是「帥啊」，深覺是個特好記的酷名。其味道酸占八成，甜有兩成，對嗜酸之舌來說更是絕品佳物。當年海霸王的青芒果冰紅極一時，清酸冰涼有如向晚獨酌的梅酒。大啖海鮮後以青芒果收味，確是酸味十足，足以封舌解膩。

即使號稱「土」芒果，但樣仔其實只是較其他品種來台灣來得早些。它原產於印度，十六世紀中葉首次來到台灣、落腳台南。正因它是從外地進口，土芒果原本也稱「番蒜」或「番樣」。至於是誰把它帶到台灣，有一說是從法國傳來，另一說則是由荷蘭人從日本移種台灣。不論何者為真，台南至今都還是台灣最重要的芒果產區之一。南部地區的人在夏天也常拿土芒果切片沾醬油吃，在天氣熱吃不下飯的

時候特別爽口。《台海使槎錄》裡就提到：「台人多以鮮樣代蔬，用豆油或鹽同食。」

換言之，芒果早先多是「吃鹹口味」，在當時生活物資取得較不易、能醃漬就醃漬的原則下，樣仔不僅沾醬油，將之醃漬成醬也是很重要的利用方式。十八世紀許多史書都會提到樣仔加鹽醃漬的「蓬萊醬」，連橫在《台灣通史》裡介紹，台南人以蓬萊醬煮魚，不但色豔味美，還具有可以強胃、醒酒的實際功效。

不過，連橫介紹完蓬萊醬煮魚，還不忘提到：「然非台南人不知此味。」意思是這道菜只在台南吃得到。不知是僅有當時台南的庖廚，才發展出這道具地方特色的佳餚？或是在其他地區，因為芒果較少，或魚取得較難，而沒有機會嚐到這道特殊的菜？畢竟在一百年前的台灣，交通或冷凍技術都不如今日成熟便利，要想取得新鮮的魚與芒果未必容易，因此或許也僅有少數地區，有較多機會可以吃到新鮮魚貨，同時運用地方同樣盛產的芒果來製作搭配的醬汁了。

除了蓬萊醬，史書上還可以找到多種醃芒果的方法，或是切片曬乾加糖醃漬後的樣仔乾，或是加糖熬煮為醬的樣仔膏，這些芒果醬與盛行於印尼的芒果酸辣醬Mango Chutney倒有些相似之處，均是運用當地盛產水果而產生的入菜醬料。

Mango Chutney原產自盛產香料的南印度，是將芒果與辣椒、糖、醋及多種香料醃漬而成，雖說是以芒果為主原料，但因加了香料，與芒果的甜味共同創造出一種具有強烈對比的味覺，刺激衝擊著味蕾。雖說來自印度，但早隨著移民進入歐洲，如今在歐洲很多餐廳裡，也

都運用芒果辣醬作為主菜醬汁的變化。由此思之，如果把台灣的蓬萊醬拿來搭配菜餚，或許也可以創造出奇異口感的菜餚呢！



許多過去的菜，如今是找不到了，其他現在也不易吃到的果菜，還有黃叔璚《台海使槎錄》一書談到的「波羅蜜子煨肉」。

波羅蜜與芒果相同，均原產於印度。「波羅蜜」體型碩大、表皮有刺，外觀看起來與榴槿十分相似，也因此經常被誤認。二者雖都有獨特氣味，但差異甚多，榴槿的香氣強烈嗆人，在東南亞國家許多飯店都明白規定不准攜帶榴槿進入。若以榴槿做菜，也大多是以榴槿為主角，難與其他食材搭配，以免風味全被榴槿遮蔽。相較於榴槿的霸氣，波羅蜜的香氣則文雅多了，清香甘甜卻不奪人風采，金黃色果肉咬起來爽脆，可做涼拌沙拉，可做西米露類的甜點，也可與紅黃椒、蘆筍同炒。是不是比老愛當主角的榴槿謙遜可親許多？

更妙的是，波羅蜜不僅果肉誘人，碩大的種子也可食用，可煮湯、可炒。剝皮後品嚐，味道與菱角或栗子相仿，光是用這種子煮

湯，湯的味道就已清香味美，黃叔璥所提的「波羅蜜子煨肉」，指的應就是運用這有栗子般香氣的波羅蜜種子與肉同滷，細細在火上把香氣逼進肉裡。倒是現在，除了少數餐廳會準備波羅蜜餐點，這樣吃的人似是不多了。

下個波羅蜜或土芒果的季節，就來一道復古的十八世紀台灣水果宴吧！

## 鹹公餅與四果湯

鹹公餅與四果湯，是台灣數十年前常見的街頭小食，但現在都已漸漸難找了。它們樸實且看來平凡無奇的外表，可都隱藏著許多有趣的故事呢！

所謂的四果湯，就是一種加了數種材料的甜湯，早期用的料多如綠豆、薏仁、西谷米、粉條、菜燕之類，現在則會添加其他刨冰常用的佐料，例如小粉圓、芋頭、紅豆等等。而雖然名稱是「四果」，但裡頭的料往往不只四種，上桌一碗五彩繽紛又豐美，常給第一次吃到的人十足驚喜。



四果湯曾經是民間常見的點心，某些地方的人們喜歡在早上來碗熱熱的四果湯，有些則是在午、晚間，當作「吃好玩」的甜食，如今在部分地區還有在賣，不過幾乎都要到較老字號的店裡才找得到，隨著熱飲與冰品種類大為增加，這種傳統點心，想要吃到已經越來越不容易了。比較新的冰店，大都以紅豆牛奶冰、芒果冰之類的甜品為主。

四果湯在台灣的历史到底有多久呢？說它是資深冰品真的不為過，至晚在兩百多年前的清代就已出現，在一七七一年左右刊行的《澎湖紀略》一書，就曾提及四果湯，而且在當時，四果湯還是結婚繁瑣儀式中必備的一項點心！

傳統的婚俗隆重而複雜，食物在不少地方都扮演要角。根據《澎湖紀略》的記載，四果湯在婚俗中上場的時機，是新婚後第五天「回門」的時候，這天澎湖的新人會在娘家過夜，過夜當晚，根據習俗，丈母娘半夜要送碗「豬腰煮酒」或蓮子湯給新郎，這半夜送豬腰、蓮

子之舉，當然為的是要兩人好好努力，早日「做人」成功。隔日早上，丈母娘還要送上四果湯，中午再備席宴請親友。此時的四果湯，也是溫溫熱熱，代表甜甜蜜蜜的好彩頭。

不過，各地婚俗總有些差異，同樣是四果湯，到了其他地方，在結婚的儀式裡就有不同的食用時機。例如，也有婚俗記載，四果湯是迎娶當天要喝的甜湯。當新郎帶著花轎到新娘家裡準備迎娶時，在新娘上轎前，女方家裡要準備「旬湯」給新郎吃。旬湯包括四種：蜜茶湯、四果湯、雞蛋湯、腰子湯。甜湯同樣是象徵了好兆頭，並充滿早生貴子的隱喻。由這些婚俗也可知道，在當時婚嫁被賦予的最重要目的，無疑就是能生群壯寶寶了！

此外還有些地方，習俗是在新婚第二天喝四果湯，新娘得在雞鳴時分就早早起床梳洗，整理儀容作為加入新家庭的開始，並且在早晨時要準備四果湯請長輩飲用。

光是喝四果湯的時機，在婚俗裡就有這樣多的差異，其他婚俗就更複雜而不同了，也難怪即使到現代，要辦喜事時，雙方總還得針對兩方家庭的習俗好好溝通瞭解一番，以免引起誤會。

除了台灣，四果湯其實也是閩南地區十分流行的甜點，尤其以漳州地區最為普遍，只不過台灣的四果湯有熱甜湯也有涼的，而在漳州、泉州則是以涼的為主。漳州四果湯的甜料除了綠豆、薏仁、小湯圓、蓮子之外，還有紅豆、西瓜、洋菜等等多種配料，另外也有類似脆圓的東西，不過漳州的朋友說，這個東西在當地叫「阿達子」，既非北京話也非閩南語，不知是何種外來語，這樣的名稱或許有著特殊的緣由吧？



### 鹹公餅

「鹹公餅」是「鹹光餅」的台語發音，是一種圓形中間有洞、以炭火烤熟、質地較硬的麵餅，相傳是名將戚繼光所發明。

吃光餅可以搭配簡單的鹽蒜，也可以夾肥香甘甜的豬肉。





#### 四果湯

四果湯，至晚在兩百多年前的清代就已出現。在當時，四果湯是結婚繁瑣儀式中必備的甜湯，裡頭的料往往不只四種，常見的有綠豆、薏仁、西谷米、粉條、菜燕、小粉圓、芋頭、紅豆等等，上桌一碗五彩繽紛又豐美，常給第一次吃到的人十足驚喜。

在清代因為生計困難，有大量閩粵地區的移民到海外討生活，其中除了不少移民台灣，也有相當多到東南亞地區工作，進而落地生根。因此，如今在印尼、馬來西亞、菲律賓等地都有龐大的華人社群。許多閩南食物都可以在這些地方找到，但也因為各地環境不同，原本的閩南食物也產生許多不同的變化，四果湯也是一個例子。過去四果湯是馬來西亞檳城華人廟會酬神時經常會出現的小食攤，而在如今，也已被視為檳城的古早味了。



一碗四果湯，透露著台灣、閩南與東南亞地區的歷史牽連，食物隨著移民到各地旅行，時光流逝，也漸漸從異地食品成了當地的正宗古早味，鑽進人們童年的回憶與舌尖味蕾，食物原本的出身或許也因此不再重要。

相較於四果湯，鹹公餅同樣有段曲折的身世。

初次看到「鹹公餅」一詞，是在吳瀛濤一九五八年的〈稻江回顧錄〉一文，他提到，日治時期的圓環夜市有賣鹹公餅這點心。不過，什麼是鹹公餅呢？難道還有「母餅」嗎？

其實，所謂的「鹹公餅」是「鹹光餅」的台語發音，光餅則是一種圓形中間有洞的麵餅，外型與口感都與猶太麵包Bagel頗為神似，說不定，光餅與Bagel還真是歷史上某段時期的姻親呢！

如同傳說中，台灣好吃的蚵仔煎是由鄭成功所發明，打仗的有名將軍們在戰爭時期似乎都會突發奇想，發明一些特殊的食物，以度過戰爭這非常時期不易覓食的難關。光餅據說就是中國明朝名將軍戚繼光駐紮福州時所發明，因為光餅是以炭火烤熟、一種質地較硬的餅，不容易壞掉，中間的穿孔設計也讓餅容易攜帶，因此是作戰時的重要乾糧。不過在承平時期，光餅除了乾吃之外，更發展出多種吃法，例如「光餅夾肉」，就是道挺著名的福州菜。

雖是源自福州，但或許是隨著十七世紀以後逐漸進入台灣福州人一同進入台灣，光餅也成為台灣民俗小吃的一種，特別以馬祖的繼光餅最為著名。一九四〇年在基隆出版的《詩報》曾記述一首光餅歌，是由清雍正末年曾駐守台灣的吳中林所寫，歌的前言提到，「榕

城市有光餅，相傳為戚繼光行軍時所作」，這榕城指的就是福州。而在二〇一〇年，馬祖的「繼光餅」又進一步踏入福州開店，光餅以「馬祖特產」的身分重新回到福州，光餅到底是哪裡的傳統食品，或許已很難說得清楚了。

實不僅是馬祖，在台灣島的民間習俗裡，光餅也占有一席之地。許多廟宇在舉行神明的儀式時，千里眼、順風耳、三太子、七爺、八爺等神將身上經常會掛著鹹光餅，據說就是模仿當年戚家軍把餅掛在身上當乾糧的樣子，這些光餅會隨著遶境的神明發給沿途信眾，吃下這些神將身上掛著的光餅，具有保平安的寓意，也是討個好采頭。

姑不論食物的歷史淵源或宗教意義，從光餅的美味認識這種帶有老麵香的餅也充滿趣味。吳中林的光餅歌，生動描寫了吃光餅大快朵頤的模樣：

我生太平不知兵。出謀不趨肉食漢。朝來市得數十枚。一時恣啖  
早過半。朵頤最喜得真味。入座無事求鹽蒜。有時為客添肥甘。  
裹食呼童割膾脔。飽餐閑聽餅家謳。鼓腹遊行樂無算。走筆書成  
光餅歌。饌經補作新公案。

依據歌裡的記述，吃光餅可以搭配簡單的鹽蒜，也可以夾肥香甘甜的豬肉，吃飽以後挺著鼓鼓的小腹，正是人生一大樂事！

能填飽肚子已是人生一滿足，吃飽喝足之餘，再為美味的食物寫首歌相互吟唱一番似又更美，如果您今天吃了碗切仔麵，或許也可以為切仔麵寫首歌，以求流傳後世。

## 古早點心與零食

「點心時間到了！」不管餓不餓，在忙碌的午後，這句話真可讓人心神為之一振。毅然放下手邊工作，朝向食物邁進。

「點心」一詞，現在人們早已習以為常了，相對於正餐，點心指的就是正餐時間以外所吃，份量較少的食物。這些食物種類非常多元，可以是小餅乾、輕巧的粿類、小吃，或是麻糬、蛋糕之類。不需要如同正餐般有飯、菜、湯的基本形式，較為簡單便利，但仍有很多美味的選擇。

一日吃著點心時，心裡忍不住咀嚼起來，點心點心，這個詞到底是哪裡來的，又怎麼會代表這種餐間小食的意思呢？

根據《台灣語典》，點心指的是「非時之食」，此詞至少在中國唐代已有使用。但更有意思的一種說法是，點心，指的是「小食點空心」，也就是在正餐前後肚子空空如也的時候，來點小食填肚子「輕點空心」，撫慰撫慰發慌的腸胃，而既是小食，自然也不宜吃多，吃點心時更要優雅，維持「點」的姿態。這樣想來，面前的點心似乎是千萬不宜狼吞虎嚥，才是真正吃點心的意境。

不過，點心雖指的是食物，這個「小食點空心」的意境也可以被運用在文字上，例如，在《民俗台灣》上有個專欄就叫「點心」，但這個專欄可不是介紹各種不同口味的點心，而是正文之外對台灣風俗或現象的簡短評論。如果是想要查閱街頭點心有哪些品項的人，翻到這個專欄就只能失望了。

點心不是正餐，大多數人都是偶而為之。過去富有些的人家，家裡會準備點心在有客人、閒暇，或肚子餓的時候解解饞，此時吃的點心往往不為吃飽，而是吃意趣的淺嚐，因此也以精緻的糕餅較多。正因如此，在商業發達的富庶地區，糕餅業往往較為興盛，例如鹿港、豐原均是如此。

相對之下，「點心」對於農家來說則有不同的意涵。吃點心，是農忙時才會有的事。往往是農人們在田裡早已大汗淋漓、肚子空空之時，媽媽或妻子提來了點心，才讓田裡的人們可以暫時放下工作，喘口氣休息，更重要的是吃點東西補充體力，待會才有力氣繼續幹活。在農忙時候，若連這上午、下午各一次的點心一同算進去，一天經常會吃到五餐，只不過，吃下肚的也全溶進汗水再落到土裡，耕耘作物去了。

這些在田裡吃的點心，目的既是為了吃飽，因此以能飽腹的米食為多，由此也衍伸出多種米食點心，例如米苔目、板條都十分常見，有時豪華點，也會有小小的肉丸湯，讓辛苦的農人們吃得眉開眼笑。

除了田裡的農人，某些特殊的工作也會有吃點心的需要。例如在清代時，許多地區的保甲巡查在夜間會組織「局勇」巡邏守夜，每天晚上每人編列有若干點心費，作為吃宵夜補充體力的費用。即使在清代，根據《安平縣雜記》的記載，點心的種類就已經十分多樣，不僅可以到餅店買糕餅類食品，也可以到「包仔店」買雞蛋糕、包子等方便攜帶的食物。



除了可以帶走的糕點、包子之外，湯麵小吃之類的鹹點，其實也是十分受歡迎的點心。例如連橫在《雅言》裡介紹台南著名的擔仔麵：

台南點心之多，屈指難數；市上有所謂「擔麵」者，全台人士靡之知之。麵與平常同，食時以熱湯芼之，下置鮮蔬，和以肉俎、蝦汁，糝以烏醋、胡椒，熱氣上騰，香聞鼻觀。初更後，始挑擔出賣；宿於街頭，各有定處，呼之不去，恐失信於顧客也。



### 小食點空心

根據《台灣語典》，點心指的是「非時之食」，更有意思的一種說法是，點心，指的是「小食點空心」，也就是在正餐前後肚子空空如也的時候，來點小食填肚子「輕點空心」，撫慰撫慰發慌的腸胃。點心多由叫賣人挑著擔、推著車沿街走賣，種類五花八門，台式、日式都有。

燒炕薯（烤地瓜）一直是十分容易買到也很受歡迎的零食點心，而擔仔麵小小碗吃不飽，正是點心「小食點空心」的高境界。

相對之下，對於農家，吃點心是農忙時才會有的事，目的是為了補充體力，因此以能飽腹的米食為多，衍伸出多種米食點心，例如米苔目、板條都十分常見，有時豪華點，也會有小小的肉丸湯，讓辛苦的農人們吃得眉開眼笑。

擔仔麵小小碗吃不飽，正是點心「小食點空心」的高境界。但其中的材料並不含糊，有肉、蝦與蔬菜，儘管沒有豪華的座位與空間擺設，但熱氣蒸騰與佐料香味卻彷彿旗幟，勾引著人們來碗現煮而價格親切的小點心，這種「現煮感」與「可親感」，正是路邊小食最大的吸引力吧！賣擔麵者與食客之間彼此又有種超越了默契的互信關係，每天總能在相同的地方見著，也難怪賣擔麵者不敢失信於顧客，連吃點心都得講信任感呢！

不僅擔麵，街頭賣的點心種類實是五花八門，尤其在艋舺這樣的市集中心，種類更是繁多。吳逸生的〈艋舺零食譜〉提到，日治時期，在街上可以買到的點心，包括四果湯、粉圓湯、仔粿、燒肉圓、涼粉條、杏仁豆腐、綠豆湯、圓仔湯、米糕糜等等，還有加了糖與米酒的燒米糕，以及日本人吃的紅豆湯。到了戰後，又增加了酸梅湯、臭豆腐、茶葉蛋。至於燒炕薯（烤地瓜），則一直是十分容易買到也很受歡迎的零食點心。

這些各式各樣的點心，雖然也有些是在固定的店鋪販賣，但大多都是由叫賣人挑著擔、推著車沿街走賣，之所以採用這樣辛苦的叫賣方式，或許是因為，當時的住家並不如今日稠密，交通也不方便，若攤販只停留在一個地方賣，客源有限，如果賣不完，老闆可就頭大了！在這種情形下，賣點心的小販只得自己辛苦些，扛著做點心的行

當，到處走動叫賣，或者輪流在幾個地方叫賣，讓消費者知道什麼時候可以到哪裡去買點心。而獲益最多的，當然就是愛吃點心的少爺小姐們，早餐時間、午後，跟宵夜，可以買到多種不同的點心。

日治時期，在某些日本人多的地方，除了傳統的台式點心之外，也有些日本風味的新式點心。吳瀛濤在〈稻江回顧錄〉一文中說到，當時在台北市江山樓前，日本人稱為角公園的地方，除了賣福圓粥、鹹公餅、馬齒豆（蠶豆）之外，還有日本壽司、刺身、丼類。其中，用桂圓做的福圓粥，與米糕粥、綠豆粥一樣，都是很受歡迎的宵夜，都市裡，有時午夜兩三點都還可找到叫賣的小販。至於壽司、生魚片、丼類等食物，會來購買的主要就是日本人了，例如天井、勝丼、鰻丼等，都是小販推著小車攤叫賣。此外還有烏龍麵，如月見烏龍麵、親子烏龍麵，早在一百年前，也已經可以在街頭找到。

小食點空心，不管是擔仔麵、糕餅、米糕粥或烏龍麵，相同的是那份吃點心時的閒情與樂趣，即使是忙裡偷閒，也有種休息之後再出發的激勵。

## 本是一家親：蚵仔煎、海蠣煎、蠔烙

蚵仔煎絕對是最受歡迎，也最具代表性的台灣小吃之一了。這點可從蚵仔煎在大小票選活動所向披靡的戰績看出。

二〇〇五年，台北市政府主辦的「台北十大夜市小吃」票選，在一共近七千五百張票中，蚵仔煎勇奪第一，勝過臭豆腐、蚵仔麵線、雞排等同樣受歡迎的小吃明星。



二〇〇七年，經濟部商業司主辦「外國人台灣美食排行 NO.1」票選，雖然這次只有五十位外國人受邀品嚐現做的佳餚，但蚵仔煎還是在小吃類中奪冠，珍珠奶茶第二，鹽酥雞及小籠湯包並列第三。

不僅如此，連二〇〇九年信用卡公司發布的〈大中華區台灣旅遊偏好調查報告〉都指出，在來台觀光的中國及香港旅客中，有超過七成最愛的夜市小吃就是蚵仔煎！這樣看來，蚵仔煎的魅力應該是所向披靡了。

的確，蚵仔煎不但是夜市必備，在靠海之處如彰化鹿港、台南安平、嘉義東石，當地生產的新鮮碩大蚵仔更是吸引著無數遊客。乳白色蚵肉在地瓜粉漿與小白菜的包覆下顯得肥嫩誘人，散蛋與赭紅醬汁的掩映襯托著蚵肉甜美的香氣。白嫩蚵仔又具有高度的營養價值，難怪被稱為是「海上的牛奶」。

蚵仔煎如此受歡迎，但它可不是在最近幾年才忽然聲名大噪。早在一九五〇年代，台北圓環夜市裡的蚵仔煎就已十分出名。一九四六年才來到台灣的唐魯孫，也曾在作品中將蚵仔煎與台南擔仔麵並列為全省聞名小吃。

蚵仔為台語，中文學名為「長牡蠣」（*Crassostrea Gigas*），與大飯店供應的大多數進口生蠔其實是同一個品種，只是台灣蚵養殖的時間較短，體型較生蠔小了些。這樣說來，吃一客蚵仔煎，與大啖十幾顆鮮美生蠔似乎也相去不遠，如此，是否也頓時覺得，眼前那盤蚵仔煎似乎奢侈了不少呢？

關於蚵仔煎的由來，有種說法與當年的鄭成功有關。話說當年鄭成功軍隊駐紮台南鹿耳門時，因為缺糧，便運用地瓜粉與當地盛產的蚵仔，創造出蚵仔煎。雖然這種說法其實找不到充分的證據支持，但蚵仔煎確實可以在對岸找到不少親戚，例如閩南地區的海蠣煎，以及潮州的蠔烙。

牡蠣在台灣稱蚵仔，在廣東稱為蠔，到了福建則被稱為海蠣，三者其實是同一種東西。因此這幾道地方小吃其實也都是同宗兄弟。不過雖然這些小吃的名稱、作法雷同，但在細節與調料上卻十分不同，風味也因此有很大的區別。

泉州、漳州、廈門及閩南地區許多地方都有海蠣煎，與蚵仔煎的一大不同處在於，閩南的海蠣煎僅用少量地瓜粉勾芡，蚵仔的數量相形較多，一盤海蠣煎上桌，見到的幾乎都是牡蠣。



① 泉州友人在家做的海蠣煎。② 泉州海蠣煎，蛋僅放在外圍。  
③ 廈門海蠣煎。④ 潮州蠔烙。

不過，閩南各地的海蠣煎其實也不盡相同而各有特色，這差別主要是在蛋及地瓜粉的使用上：泉州海蠣煎不喜加蛋，認為加了蛋會掩蓋掉牡蠣的鮮味，因此有些店家僅將少許蛋汁圍在海蠣煎外圍，有的再加上麻油。廈門的海蠣煎雖然加蛋，但因為使用的地瓜粉少，並非彼此黏著的一體成形，反而較接近「牡蠣炒蛋」。光是加不加蛋、怎麼加，就有這許多不同的作法。

另外，閩南的海蠣煎也不採用蚵仔煎常用的小白菜、茼蒿菜等蔬菜，而僅用了蔥、薑、香菜等調味，有的地方則會加上芹菜或白蘿蔔絲，豐富海蠣煎的身形。



海上的牛奶

牡蠣在台灣稱蚵仔，在廣東稱為蠔，福建則稱其海蠣，具有高度的營養價值，被封為「海上的牛奶」。

## 蚵仔煎

蚵仔煎的由來，據說與鄭成功有關，當年鄭成功軍隊駐紮台南鹿耳門時，因為缺糧，便運用地瓜粉與當地盛產的蚵仔，創造出蚵仔煎。

如此看來，如果蚵仔、茼蒿菜或小白菜、地瓜粉、雞蛋是台灣蚵仔煎的基本公式，那地瓜粉少、不加蛋、不加茼蒿的海蠣煎，其實或許已稱得上另一種截然不同的小吃了。

讓二者不同的還有醬料。閩南海蠣煎未必要沾醬，但也經常搭配番茄醬或甜辣醬。醬料的不同經常左右了小吃的味道，這點在潮州的「蠔烙」更為明顯。潮州蠔烙搭配的不是甜辣醬或任何紅色醬料，而是潮州常見的沙茶魚露。

潮州位於閩粵交界處，潮州菜的烹調經常使用魚露，也就是以魚蝦加鹽發酵製成的醬汁，如今在越南、泰國等地常使用的魚露，其實也與早期從潮州到東南亞的華人移民有關。而今日在潮州，仍有許多小吃會搭配魚露食用。與蠔烙同時上桌的一小碟黃澄液體雖曰「沙茶魚露」，卻無沙茶味而是鹹中略帶酸香，搭配吸滿油汁的蠔烙，可以稍去油膩感。

潮州蠔烙的作法是將牡蠣、粉水混合後加入蔥、魚露煎成圓餅狀，再把蛋打散淋在餅上至金黃色。這樣的蠔烙口感偏酥脆，與蚵仔煎的軟嫩十分不同。蠔烙、海蠣煎、蚵仔煎，儘管都是牡蠣、粉水與蛋的組合，但因比例不同、滋味大異，只能說是外貌相似的堂兄弟。如果喜歡酥脆，應吃潮州蠔烙，如果愛吃牡蠣，海蠣煎可以得到較大

的滿足，如果喜歡Q感粉皮、蚵仔、蛋與醬汁融合的口感，蚵仔煎還是上選。

在沿海地區，牡蠣經常是很重要的食物，但作法有很多變化，光從蚵仔煎家族就可以找到多種不同的作法。梁實秋在《雅舍談吃》裡提到台灣「著名的食物蚵仔煎」時，將之與中國其他地區的牡蠣吃法相比較。他說蠔肉在寧波一帶稱為蠣黃，東北人常在白肉酸菜火鍋裡投入一盤，增添湯味的鮮美。另外還有油條蠣黃羹、蠣黃跑蛋等等。雖說是牡蠣一家親，但在不同地方的菜餚也各有個性，貌似而神異。

不管蚵仔、蠔、海蠣或蠣黃，比較令人費神的或許反倒是，海洋環境不斷改變，不知豐滿鮮嫩的海中牛奶牡蠣，還可以讓我們吃上多少年呢？

## 【跋】家中飯桌，就是一部家族史

因為工作需要，我經常訪問人們關於過去與現在的飲食狀況，也經常得到很豐富熱烈的回應。爺爺奶奶們愛與我分享小時候經濟狀況不佳時，在家中燒柴生火煮稀粥的艱辛，與偶然吃到新鮮魚、肉的雀躍；住在山區的原住民朋友教我辨識路邊的山菜，指導蝸牛的烹調法。資深漁夫退休的大叔，告訴我現吃海味的快意，同時感嘆如今魚種的快速減少。也有家世富裕的名門之後，描述家中魚翅房裡腥羶的「貴氣」味，以及百多年前家中就以英式餐具享用下午茶的奢華情景。自小接受西式教育的他，儘管早已家道中落，仍開了家西餐廳，延續家中自有洋行以來即熱愛西方飲食的傳統。

在這樣多的訪談中我發現，家庭飯桌所呈現的，幾乎是一部家族史。海邊長大、家中養魚的倉哥，若桌上不見魚，便覺那一餐過於悲慘；家中長輩日語流利的美姨，家庭聚餐必選高級日本料理店，其他不在考慮之列。父母原籍都是浙江的阿蘇，自小接受江浙菜的薰陶，對於上海菜、杭州菜不僅熱愛，也有多樣講究。當然有更多的人，儘管家中飯桌上的特色未必如此明顯，但只要多問問家中長輩的生活經歷、遷徙過程，便會恍然大悟：啊！原來自己對某些菜餚、食物的鍾愛有其根源，是這樣刻在基因、血液裡、毫不勉強地自家族裡傳承而來。

而這些不同特色的交融，也正是台灣菜如此豐富、多異的原因。

在交通不發達的年代，無論族群，每個家庭都是「靠山吃山、靠海吃海」，也因此種下了對某些食材的依賴，化為日常餐桌或宴席上

最心之所繫的一味。但隨著經濟狀況與勞動條件的不同，即使地理區域相近，仍會有不同的發展。萍阿嬤笑說，每天從田裡匆匆趕回去，三、四十分鐘要把一大家子的餐食變出來，是要怎麼煮那種小火慢熬兩小時的湯啦！相對的，經濟有餘裕，甚至聘請專業廚師的家庭，則有能力對食材的好壞、烹調的細節有更多講究。正因著家中情境的不同與生活經驗的差異，每個人心中認定的台菜，呈現多種不同的風貌。

然而隨著政權的更替、交通便捷與自由貿易的風行、生活節奏的加快，人們更快更容易地擁抱各種便利食品或餐廳美食，許多過去的家庭飲食方式則漸漸退出日常生活。有朋友打趣說，原本「台菜」應該是「媽媽的味道」，但現在很多媽媽都不做菜了，哪裡還有「媽媽的味道」？一位年輕學生跟我說，他實在想不起來自己那個都市化的家鄉有什麼特產，他記憶中好吃的東西似乎都在便利商店裡面，聽之實有深深的悵然。

十分幸運，我的母親雖是在婚後才學做菜，但卻讓孩子們在她美好的手藝中長大。小時候每天早晨，我們享用母親早起準備的熱稀飯，帶著熱騰騰的便當出門，對糊塗的我來說，即使忘記蒸便當，也不至於要吃冰冷的飯。

小學每次的校外教學，母親會應我們要求，準備壽司、鹽酥雞、滷味，還有新鮮的切片水果，並且會讓我們多帶一些，以跟同學分享，同學都說，這些食物比起乖乖或其他零食更誘人！即使母親後來當了職業婦女，也仍維持每天做晚餐與帶便當的習慣。少年的我每每



在等車時看著巷口的自助餐廳深感疑惑，不知道這種餐廳的存在原因為何。

母親的菜花樣很多，不限於古早味。居住在都市，喜愛變化的母親常參考食譜或自己別出心裁做烹調變化。從簡單的炒三菇、醋海帶、煎肉排，到較費事的東安雞、紙包雞、紅糟肉、香菇鑲蝦仁、珍珠丸子，母親全都試過，大多也都成功，讓孩子們大飽口福。這些菜也透露出台灣菜多元交融的痕跡，畢竟菜餚如同語言，有自己成長變化的生命線。

我們家中孩子有個特權，在聯考當天，考生可以指定中午的餐食，母親一定使命必達。記得我兩次聯考指定的都是肉羹，那是一道十分花心思的菜，母親需挑選豬肉切條、打魚漿裹肉，還要準備紅蘿蔔、木耳、筍絲等細料，再大鍋熬煮成美味的肉羹，真是說不出的酸甜滋味。記得我在考試時一點都不覺得累或熱，只想趕快考完，到中午享受母親送來的美味肉羹。如今，我自己也經常下廚，但只要想到，做個肉羹需有如此多的廚房勞務就覺十分懶怠，再怎麼想吃也不曾自己煮過。回思少年時，當時我的母親為了讓貪嘴好吃的孩子好好上考場，或許在廚房裡不管怎樣疲憊，也都甘之如飴了吧！



到了週末，我的父親有時也會下廚。爸爸的招牌菜是滷牛肉，而且經常是在夏天開鍋滷肉，父親滷肉十分神祕，小孩不進廚房，只在滷好肉而廚房門打開的那一剎那，聞到奪門而出的香氣。牛肉香中帶辣、醇美味濃，在熱天裡極為開胃，只要再煮個麵條，加上媽媽炒的辣酸菜，真的是無比美味。也因此有好多年，每到炎夏我就想起牛肉麵，只可惜父母現在已經少做這道麵食。

其實在大學以後，外食機會增多，愛吃的我也曾有段時間喜愛追逐美食評鑑、找口碑名店，到處品嚐，但很快地我發現，自己對外面食攤的食物似乎有很強的抵抗力。寧可空著肚子回家吃剩菜，也不在外覓食。這一方面是為了省錢，一方面也或許，是我的腸胃已被父母嬌寵慣了，這些家裡的菜，對我來說才是私心認定的台灣味！也正是這些好菜，推動著我進一步去追尋台菜的根源。

在追尋的過程中，十分感謝許多人無私與我分享他們舌尖肚腹的故事，我慢慢明白，每個人的飲食喜好，都有許多美好的故事藏在背後。我們老祖先的飲食智慧，要與那個年代的生活環境、社群組織，

以及人與人的情感聯繫相結合。若想解得飲食文化的傳承，得先明白曾經的社會脈絡，而這些關於往昔食生活的知識，其實也正是每個民族、社會寶貴的無形文化遺產。

自家醃製的醬菜、費工熬製的肉燥、芒果鳳梨入菜的佳餚，每種食材都述說著一群人生活的故事。只擔心某一天，若連家中的味道都難以傳承，台灣的老滋味就只能留在過去的時空，怕是連記憶裡都找不到菜渣了。

如今，我也下廚。帶著前人的故事、新的作法與元素，與我的創意。其實沒有太多的崇高理想，只是想讓好吃的味道，連同家的故事，繼續傳承下去。

這本書，希望獻給我的父母、在各方面支持我的丈夫，及所有為傳承台灣味道努力的人們。

# 大碗大匙呷飽未？

作者：陳玉箴

出版者：聯合文學(書)

電子書製作日期：2017年12月

版權所有·侵權必究