

# 輕鬆一下

## 臺灣美食雜談二部曲（上）

葉錦祥科長（總辦事處人事室）

一口竈，就這樣把寒冷的清晨煮成熱騰騰的粥，把多汗的正午燴成香濃的飯。司命竈君 / 簡煥

本文緣於去年7月本院人事室主辦院士眷屬活動時，個人當隨車服務，為免院士眷屬在車上無聊，亦基於個人曾在新竹市婦女社區大學教過餐飲行銷，以往有累積一些本島的餐飲知識，遂野人獻曝稍微介紹有關臺灣餐飲情形，以解這些懷鄉遊子「另一種鄉愁滋味」。沒想到下車時，獲有極大的回響，當晚即有院士請我幫忙訂餐。所以說，美食著實令人迷戀，尤其我國飲食文化有著迷人的魅力，豐富的內容，其更深層則洋溢著一種營生的文化底蘊。而承載數千年傳統飲食與匯聚東西方美食於一方，臺灣的烹飪文化足堪稱為美食王國。在此，想提出「城南往事憶舊味」及「美食王國」兩部分，將個人觀察及體會與讀者分享。

### 城南往事憶舊味－追憶竹塹城消失的鄉土原味

幼時我居住的地方是在新竹市三大寺廟之一，竹蓮寺（又名觀音亭）附近，昔稱黑金町（因附近有火車機關庫之故），這一帶為舊竹塹城之南，離李前院長故居不太遠。廟宇往往與市集或夜市有密不可分的關係，童年生活約50年代末期，這時期廟口前竹蓮街市集最為熟絡。其市集應早於1923年前出現，這是因為從日治時期竹蓮寺附近的新興聚落居民驟增，因本身的需求逐漸發展出農產品的初級交易市集。竹蓮寺所形成南門外之生活圈，又有商業交易之功能，光復後附近又有眷村，外省、客家及河洛等文化交織，飲食文化更加多元。而當地小小地方確有富國、雙美人及源珍等三家醬油廠（現僅存源珍醬油）；另如每到夏季醃瓜盛產，鄉下農民扁挑一簍簍醃瓜來此販賣，配合這時節家家戶戶皆在醃瓜，形成一種獨特「醃瓜文化」。早期的餐飲以常民小吃的型態為主，所以此時此地也是鄉土飲食文化最為薈萃的地方。街道旁各式店家、各種小吃攤、菜攤及商攤，甚至於廟前廣場經常有藥商來賣藥（如王家武功散會先來一段舞台劇演出吸引顧客），市集人聲鼎沸。70年代後將攤販改集中至寶山路竹蓮市場後，伴隨市況沒落而鄉土原味亦逐漸消散，老店舊味竟不復尋覓。

在那匱乏時代的天下第一味「陽春麵」，這一味讓筆者記憶四十年。廟口右前方外省麵店，一位來自麵食原鄉山東省，顛沛流離退伍老兵，以最樸素的手法，作出令人感動的滋味。幾粒蔥花、幾根小白菜及清如水油湯，再以此許烏醋引出「麵香」，這才是最正統的陽春麵，現再也找不到如此味道。老闆另一拿手絕活為鍋貼，作法有類似水煎包，是生鍋貼入平底鍋撒麵糊水後加木鍋蓋煎，幾分鐘金黃色鍋貼香味四溢；現在市面上「四」與「八」字鍋貼店，作法係以油乾煎，太油膩食之則易生厭。晚幾年，臨近的東大路天橋下，出現一攤安徽人麵攤，攤前永遠擺兩桶水，一桶肥皂水，另一桶清水，客人用過碗盤用浸不用洗，殊是不衛生，但他的「大滷麵」是我吃過最好吃的。兩口爐灶，一鍋燒水煮麵；另一鍋煮湯頭，內容為肉絲片、木耳、胡蘿蔔絲片、大黃瓜及打蛋花勾芡，最後用胡麻油引出上述食材香味（胡麻油與大黃瓜為最適配湯頭口味）。東大路再過去為光復路，光復路清大旁有一家「梅×烤鴨」，有一道著名「烤鴨麵」，作法與台式鴨肉麵有一點像，將烤鴨切好放置在煮好的湯麵上，風味特殊。竹蓮街上另有許多本省、客家麵店（亞洲羚羊紀政家屬當時亦有在街上經營），本省麵作法分「切阿麵」與「煮麵」。以煮麵來說，要先蔥段爆香後放肉絲炒，再淋醬油（亦有用醬油膏）伴炒，此時香味已先漫開，高湯下去未免肉質老化會先撈取擺一旁（如是什錦麵料亦先撈取），黃油麵隨同下煮，吸飽湯汁，放些韭菜、豆芽菜即可起鍋，客人有時會要求煮麵混加「炊粉」（新竹特有濕且細米粉）成「炊粉麵」。本省煮麵是一鍋到底，湯底濃稠，湯油麵油；外省煮麵因是分二鍋處理，湯、麵皆清爽；而客家特色在於常用紅蔥頭油蔥爆香，湯底更加濃稠。昔黃、白麵條文化涇渭分明，現漸近模糊，以致媒體「美食達人」，介紹陽春麵還誤認要加豆芽菜。

廟口左前方「阿狗魷魚羹」攤（老闆姓劉），先介紹其「豬腳湯」，白煮豬腳並切一輪（節），放在淺小碗公，客人要吃稍微燙熱，加湯底並稍調味而已，取其鮮美（煮豬腳湯汁本可替代味素使用，味道似麩胺酸成份），當時算是很高檔食物。而該攤最能代表早期傳統新竹魷魚羹，食材有魷魚、魚漿羹（白色）、花枝漿羹（粉紅色）、酥炸魚漿羹（金黃色）、肉羹（灰色）配合季節時菜（竹筍絲、白蘿蔔丁、高麗菜片輪用）及香菜末，佐料烏醋調適當比例香油。後來新竹出現第二種魷魚羹，有人再改良加了木耳及紅蘿蔔丁等食材。最後改變者出現，差異性極大的連鎖性太×食品魷魚羹店出現，主要食材魷魚、魚漿羹加蛋花勾芡及九層塔，佐料為沙茶醬。一般魷魚羹可大別烏醋式（配香菜）及沙茶醬式（配九層塔）來區分，臺北市以「沙茶醬式魷魚羹」

為主，如幾年前仍存在於興安國宅附近之「魷魚嘴羹」即是。而傳統新竹魷魚羹非常具有魅力，據悉立委蔣孝嚴先生幾年前在臺北市五星級飯店辦喜宴，特地準備數百碗新竹城隍廟百年老店魷魚羹給賓客吃。竹蓮街後期發展跨過南大路，交叉路口有一周姓人家賣「新竹肉圓」，我認為新竹再也沒有一家比得上。新竹肉圓最大特色在於內餡僅用兩樣食材，蔥及加了紅糟帶一點肥之豬肉塊，並要用較低油溫浸炸，外皮彈Q，內餡肉香四溢，佐配香菜、蒜泥及甜辣醬，如此簡單完美味道。另外當時酬神演戲時，戲台前流動攤販就更多，如賣清蒸毛蟹（時西部溪流產很多且鮮美，僅佐醬油非常好吃）、「將軍泡泡糖」、「沙莉文冰淇淋」（雞蛋冰非常香濃）、「鷹王冰淇淋」（60年代發明吐司夾芋頭冰）及古早冬瓜茶（色如紅茶味媲美台南赤崁樓旁×豐冬瓜茶）等，這些美食都隨市集更替，如同戲台前方暗溝中的泥鰍，早已被新竹風吹入歷史。

小吃為最貼切庶民的飲食，也最能代表一個城市風貌。緬懷過去新竹市的餐飲文化，雖說這些「原鄉味」正遭逢諸如工業化後純豆釀醬油飲食文化，被速成調味品替代，各地風味的界限逐漸模糊（就以新竹著名的「石×魚丸」為例，口味今昔略有不同，現變較甜偏南部人口味）等巨變。所以我人特別感念前民的小吃文化，能以不拿花俏、最道地手法，將最樸素食材，調理出食物自在的美味。惟今臺灣小吃發展，更有無限的可能，記憶中60年代，深坑廟口戲台下的豆腐小吃店，即曾被外國媒體刊載過照片，而1993年紐約時報更石破天驚，將賣小籠包起家的「鼎×豐小吃」評為世界十大餐廳。或許真有一天，「咱臺灣味」能騷動世界的味蕾，則餐飲業可發展成為臺灣下一個競爭產業。