

輕鬆一下

臺灣美食雜談二部曲（下）

美食王國－天地四方的美味盡在臺灣

葉錦祥科長（總辦事處人事室）

飲食本是生活一部分，上集談論竹塹城消失的鄉土原味，知市集更替會影響一個城市飲食文化的變遷。而融合與變遷，是中華飲食成其大的原因，加上傳統「民以食為天」的觀念，使中華飲食事功之發明舉世無雙。臺灣的飲食文化同樣流著中華民族美食的基因，除早期明清閩粵移民外，部分緣於中華美食的基因寶庫，「眷村飲食文化」的流轉變遷（如有臺灣第一調味料之稱沙茶醬即來自眷村），再者海匯東西方外來餐飲文化，使寶島多元飲食文化，更為出類撥萃。今日臺灣愛美食已蔚為全民運動，到處充斥揪團團購、排隊等購美食及各種美食展人潮洶湧的景象，展現出對美味無比的熱情。晚近「珍珠奶茶」、「滷肉飯」等正港臺灣美食，逐漸風靡全世界，2010年年輕的麵包師父，以本地融入酒漬過後的荔枝乾及埔里有機玫瑰的花瓣，創藝臺味榮獲世界盃麵包大賽冠軍，名揚海外，激勵無數年輕人從事餐飲志趣，臺灣美食正是當道。

臺灣美食基礎在精緻農業發展，農民深具創新研發的精神，除有本領掌握節氣並能運用其獨到智慧，知道適時適地適性，生產出最佳賞味作物及世界一流的農產品（如大湖草莓在剛過元宵節後最甜、高冷高麗菜必須是適宜溫度才會清脆香甜）。在嘉義梅山瑞峰村海拔1400公尺高山上，農民種植甘蔗，三年收成精製為香醇的阿里山黑糖。南投名間一位年輕銀行員轉業為農夫，溫室栽培小蕃茄，雖非科班出身，卻能精研出甜度極高「在叢紅」的玉女蕃茄，並直接宅配台北顧客家。再看三星水梨撐起小雨傘、名間鳳梨則撐小陽傘，而大村花椰菜上覆蓋遮陽布，這些經保護的蔬果不只成長良好且風味無比鮮嫩香甜。建立在「健康的作物，即是美好的食物」的概念（西部有機農作與花蓮「無毒農業」接續蘊釀而生），在有優良的田間管理，就會有優良的產區出現，所以有經驗的果汁店業者，知道西瓜一定要選用花蓮或台南產區。國人對於食材生鮮極度要求，「現撈」漁獲、「生猛」海鮮最為市場青睞，如東港鮪魚季，以捕捉活黑鮪魚急速冷凍，避免肉質變異（魚肉易於捕捉中變暗褐色）。南部精密科技養蝦，從水質、飼料控管，養出沒有腸泥，肉質甜美細緻可完全生食，吃完且雙手無腥臭的蝦子味。桃園新近成立一家大型科技養豬場，水簾幕負壓環境，生產頂級豬肉。霧社雞農嚴選平地優良即成雞，以酒糟餵食放養在深山中數週，調整肉質；台東活體放山雞在運輸即考慮籠子內雞隻的數量，避免擁擠惡化雞肉品質；花蓮的水產養殖池底鋪鵝卵石，避免魚蝦有「臭土味」等，魔鬼藏在細節中，成就先天美味。

西人不善治飲食，中華飲食獨具魅力，關鍵就在善於料理「味」，廚師像魔術師，料食如神。多年前吃過板橋文化路上一家素食餐廳，能以香菇作出像極「炒螺肉」的味道，非常奇妙。而令外國人搖頭的臭豆腐，係以發酵的臭水醃製，經高溫油炸，聞之很臭（如榴蓮般臭乳酪與洋蔥混合的臭氣），食之奇香。再者，我們的畜產係以溫體處理，適宜各式各樣烹飪，像在20年前土雞城年代，影星小彬彬家之前在新竹寶山所經營土雞餐廳（附近現仍存有一家科學園區私房土雞餐廳），一隻10餘台斤重的白斬「閩雞」（無腺體無腥味）僅沾桔醬，美味絕倫。臺灣美食博採中國八大菜系外，甚至於新疆、寧夏等深具地方特色飲食亦能見到，更融合外來美食加以發揚光大。像日治時期日本人在花蓮所遺三大名物，麻糬、壽司及羊羹，猶在當地發光。早期台北天母一帶即有許多外來美食文化，如20年前「紅×鐵板燒」（神戶牛排僅用鹽煎一分熟，再佐香煎蒜片）。又如饕客級的大企業家黃茂雄、陳飛龍等先生，在企業集團內將世界各國珍食美味引進國內，使四方的美味盡聚在臺灣。而人稱台北為美食首善之都，有許多星級大飯店加持，如「亞×飯店」其法式餐廳成為全臺最經典法式餐廳；及位處郊山代表臺灣新食藝文化印象的「食×天地」（曾為觀光局拍攝宣傳片）。

台中為創意料理之都，除逢甲夜市有不少創新的小吃外，全省最多華而不貴精緻的創意餐廳，以及第一家股票上市餐廳「新×地餐廳」所在地。在高雄則表現出豪邁粗獷的地方飲食風，就如同人們在旗津享用海鮮，大口喝酒大談其味。東部雖為臺灣魚米之鄉，惟受限於消費市場，在此經營餐廳不易（宜蘭仍有一些不錯的田園景觀餐廳如「玻×屋」）。但在臺灣即使偏鄉，我們仍找得到頗具地方風味特色的餐廳諸如，澎湖長×海鮮餐廳以生食河豚魚皮、花枝排及金瓜米粉；新店東×食堂50年福州菜老店；苗栗公館鶴×飯館精緻客家菜；南投鹿谷福×餐廳以山珍野味（如梅汁拌鮮嫩山蕨）；埔里金×餐廳以紹興酒入菜；花蓮奇×餐廳以檜木入味等著稱。

美食是「相對概念」，古時候宋太宗問翰林蘇易簡曰：「食品稱珍，何者為最？」對曰：「食無定味，適口者珍」。學者方力行亦說：「常聞眾口爭評美食，蔚然成風，若是合了物性，應了人性，順了天性，酒酣耳熱之際，撫掌言歡，何食不美！」所以要相信自己味蕾感官。就以端午節粽子為例，北部以長糯米與料先炒熟再包，包好蒸熟；南部則是圓糯生米醃上色不需先炒，包好入水煮熟，何者為佳？隨人之意。軍中曾流傳一則笑話，「廣東人怕饅頭，饅頭怕狗，狗怕廣東人」，顯示口味的地域性。中華民族對世界人類的飲食最偉大貢獻，乃「味覺」的豐富性，臺灣雖承繼中華飲食文化，卻能盡得其精髓；如同法國飲食文化發展，法國的古典西餐是法國國王的義大利籍皇后把烹調秘訣帶到法國宮廷，並從義大利北部烹調法的基礎上發展起來的，與臺灣發展近似，時間距今也不過是400年。個人以臺灣製茶為例（大陸一直想學我們的），我們僅靠手法與技巧即將茶葉中原有味道演繹出花香、蜜香與果香；再加上特殊「高山氣」，由苦轉甘喉韻天成，味的層次之豐，世上僅臺灣有這一味。我們飲食科技先進，個人曾吃過食品實驗室以-40℃（冰晶細能將味道保存）冰釀洛神花，酸甘甜滋味無窮；同樣傳統藥膳「四物雞」高超的技法（院區旁邊中藥店秘訣），先處理四物，再與放山雞燉煮，其骨肉之間散發濃郁的桂枝香氣，能將良藥苦口轉變成美味可口，臺灣美食技藝引領世界。惟最近發生許多「食品安全事件」，乃因現代社會為外食產業時代，廠商的短視近利，使餐飲食品的產業體系如此不可靠。20年前亦曾發生阿里山金萱茶因價昂又有特殊奶香味，不肖商人以噴奶精將低劣茶混充，被發現後使消費者對金萱茶失去信心，變成價格萎靡的過往案例。或許我們真要效法前民傲人的武器「道地」，遵古法來製作食物，才能體驗真正的美食生活。