

文／邱健人
圖／劉慶堂

一提起滷味，大家就會垂涎三尺，它的色、香、味沒有任何一類食物可以比得上。滷味可出現在餐館的拼盤或小菜，又可當零嘴吃，是最古老的古早味食品。

台北街頭，夜幕一低垂，在電影院等人潮出入比較多的場所，就會出現賣滷味的小攤，賣滷雞翅、雞爪、滷雞頭、滷豆腐干、滷海帶等零嘴。或者大白天走進傳統市場，就可買的到很多滷味，有牛腱、豬舌、蹄膀、滷蛋等，切一些帶回家，又可當下酒的菜，又可當正餐的菜餚。至於台灣特有的滷味飯、焢肉飯更具鄉土的風味，為台灣人所最愛。至於東坡肉更是流傳久遠的名菜滷味。

家傳秘方

滷味做法既簡單又複雜，但要燒有口皆碑的滷味，有時候還得靠家傳秘方呢？滷味的色來自所加的醬油，及滷時所加冰糖與蛋白質所起的褐變反應，所以選擇品質良好的醬油是做滷味的第一步。然而現在大醬油廠所生產的醬油都是半化學醬油，並不十分適合做滷味。反而以烏豆釀製的壺底油較佳。

而香來自醬油、蔥、薑、蒜及滷包。滷包各家都有各家的特殊處方，最簡單就是使用八角茴香來滷。至於選用五香粉，隨著各中藥房所配的藥材不一樣，每家有每一家風味，但要找出好的五香粉可不容易。





至於滷味的味，來自醬油芳香，鹹味及冰糖的甜味，及滷包的特殊風味。而滷的功夫，更是滷味好壞的關鍵。而且滷汁歷史愈陳，滷出來的風味更佳，可以說愈陳愈香。

作法有別

滷汁的做法通常先用豬油將單獨的紅蔥、薑或蔥薑蒜一起爆香。而魯肉飯或東坡肉，前者將五花絞肉先用油炒鬆炒香，而後者將帶皮的肥肉先用水煮熟，再油炸成金黃色。然後加入少許高粱酒，倒入醬油，加冰糖、五香包及水或高湯，先用小火煮二、三十分鐘，讓香味跑出，再放要滷的材料。

要滷的材料，質地易熟的先燙除血水後，再放入。質地不易熟的牛腱、蹄膀、舌頭之類，需要單獨煮熟了，才能放進滷汁裏。滷的時候，不管那一種材料，都得用細火慢燉，滷30分鐘左右，熄火燜到汁冷了，再撈出來，這樣肉質才會嫩，又入味。

滷汁換新

不過滷豆干的滷汁會發酸，最好不要重覆使用。滷過海帶汁會變粘，滷了蛋則香味被吸光，故滷一次就換新。

滷味常有人抱怨，自己滷的菜，又乾又硬，香味也不夠，主要是滷的方法不對。如僅加八角茴香，就想滷出好的滷味，那是不可能的事。 ◆