

酒泉街的小吃 老崔蒸包

圓 山飯店周遭的小山丘，是台北不少市民早晨健身之地，附近有許多小吃。可是住內湖、士林、天母的人們，雖然上下班天天經過，或在圓山站換車，肯定是不會多移動腳步附近逛逛。

所以，下回到美術館看展覽；順便到足球場邊的酒泉街尋一尋小吃吧！

花小錢享樂趣

先推薦2處；從護國臨濟禪寺大門左邊走下去，一碗20元的蚵仔紅麵線，就像台北到處可吃到的麵線+蚵+大腸，滋味是香又熱呼呼，傳統小吃享受的就是花小錢的樂趣。

轉到另一條小巷，另一眷村小吃之一的「圓山老崔蒸包」。蒸包是什麼？這是山東人老崔做的麵點，目前是年輕的小柯夫婦共同經營。蒸包吃來有些像包子，蒸出來的形狀又有些像蒸餃，口感上比包子有嚼感，少了餃子的滑及緊密的餃皮。

護國禪寺附近的眷村，依然保有着村的氣氛，從前老崔的蒸包，是至圓山運動後，最想吃的早點，而能吸引他們的也只有2種食物。

蒸包汁液潤舌

其中之一的蒸包又有豬肉與牛肉2種；每天揪麵是費力工作，現在已有機器代勞，蒸包的皮



酸辣湯／蒸包子



製作蒸包



蚵仔紅麵線

是整片都一樣厚薄，不像水餃邊緣薄中心要較厚，所以機器壓出來的皮，口感上與手工不會有很大差別，這是蒸包皮。

每天未經過冷藏冰凍的鮮肉

，剁成肉末後要不停地攪拌，打出來的肉呈膨脹狀，吃在嘴裡鬆又嫩軟。在包出來之前，稍在冰箱中放1個多小時，讓肉汁凝結，如此包出來的蒸包，咬下去汁

賀 蔡平里教授「蔬果芬芳錄」 榮獲李國鼎通俗科學寫作獎

液潤舌、鮮香滿嘴。

吃牛肉者最好選擇牛肉蒸包；「鮮」是吃下1口的第一個感覺，本地的牛肉是喜食牛肉者的較愛，說不出來肉香，只是讓嘴去感覺，但吃下1口，就可以決定買回家，冷食，依然湯汁不會被麵皮給吸光，蒸包值得一嚐。

蒸包除了不沾醬汁食外，自製的辣醬，有辣味無辣椒渣，拌蒜泥，能吃酸的，加1小匙醋，則蒸包另有風味。

夠味的酸辣湯

吃蒸包，另要1碗酸辣湯，是最完美的搭配；酸辣湯要做的好，並非一味的加料，就能增美味。據來來飯店的張華九師傅小透密訣，不加骨頭熬，只放清水煮的酸辣湯煮出來，湯會顯得特別清純，令食者有悅目感覺。

酸辣湯的主料——蛋，也被淋出一絲絲透明的薄絲，簡簡單單的作料，另外講究胡椒及醋是所有作料煮好了，才沖下湯裡，據老板小柯表示，那酸辣才正好入味。

清晨4點半起

「老崔蒸包」的生意是從清晨4點半就開始，記得中午12點半就賣的差不多，就這段時間可以吃到。店小小的非常不醒眼，但當您看到隔著街，有人兩邊跑，也有人自己拿著蒸籠跨街而過，那就是吃蒸包的客人！ ◆

台灣大學園藝系教授蔡平里博士，去（83）年為本刊撰寫的專欄「蔬果芬芳錄」，經「李國鼎獎」評審委員評定為通俗科學寫作類第二獎（第一獎從缺）。鄉間小路編輯群與有榮焉。

蔡教授博學多聞，引經據典查資料的功夫更是一流。香味化學是他十八般武藝中的一門，他說，中國人的味蕾很發達，鼻子卻不夠敏感。很多好吃的蔬果品種因此得以保存下來，但香氣佳而食味差的品種則被淘汰了，對國內香料產業的發展真是一大損失。

我們「蔬果芬芳錄」的構想就因蔡教授一席話而誕生，從83年1月至83年12月，蔡教授利用課餘，為本刊撰寫12篇當令本土香辛蔬果，篇名分列如下：

1. 序；細說柑桔與果香
2. 芹之香
3. 千言萬語話榴香
4. 洋葱講古，取經於外
5. 有鳳來儀，道出濃濃昨日情
6. 不要怪我笨，我不過是薑吃多了！
7. 辣椒，我的青春夢
9. 柿子果蒂，治我打嗝兒
10. 綠葉香波 香菜
11. 打開台蕉興亡史
12. 從記憶深處浮現的茼蒿

蔡教授介紹每一種香辛蔬果，除了基本的作物知識以外，如起源、品種、傳播、栽培、香氣利用等等，還處處流露作者對這一塊土地的深沈關切，以及多年歷練之後有感而發的人文情懷。每一篇近萬言的文稿與圖表資料，經編輯認真研讀並用心處理過後，蔡教授還親自校對，力求發表出來的作品，文圖並茂而且正確，完全符合科普寫作的精神，得獎實至名歸。

以本土農業為骨幹，多年來秉持平實報導原則的鄉間小路，很榮幸得到科學傳播界的肯定與鼓勵，也期待因此拋磚引玉，有更多優秀的專家群加入我們，一起經營這塊芳芬園地。

主編 余淑蓮