

# 四川菜老味新吃

## 川味之一

### 「皇城老媽」的家鄉原味

「皇城老媽」是近來最想去的一家成都館子，也許有人會疑問，怎麼獨鍾情它？

這「皇城老媽」吃來有文化，不知是進入館子，經營者的氣氛塑造呢？還是吃在嘴中的菜餚是我們陌生的口味所感染，傳統的成都菜，如今在台北已不容易吃到，老味中蘊含的傳統，令浸淫其中的我，珍惜萬分。

經營者鄭先生，原來就在文化機構任職，有那機會回到原籍吃到姨媽炒的菜，竟喚起了他其實在家裡就已吃慣的家常菜，只是其中許多配料，不是台灣可以買到，像豆豉，是直接由黑豆釀造，未經過先製醬油，再加工出售的豆豉，吃來自有一股甜香，趁著在成都工作的機會，媒體工作者成功地轉業廚師，拿到廚師執照。於是，在「皇城老媽」，咱們有口福嚐到真正的川味。

最受歡迎的「老皮嫩肉」，初相識此味者，往往見菜相先上當，以為是豆腐菜，這道菜與豆腐沾不到一點關係，頗費功夫的製作方法是，先以香菇、柴魚熬出湯汁，與雞蛋一起打成泡沫狀，上鍋蒸熟，吃時切成小長方塊，再入油鍋炸，最後以蔥花、蒜末、花椒油、醬油淋上，此菜難在炸的功夫，冷熱食各有風



這就是「皇城老媽」



水燉牛肉

味。

「水燉牛肉」，也是騙人上當的一道菜，水煮菜的方式從明代以來就已是自貢市的菜式。其實，鹽工買來被淘汰的牛隻，切成肉片，另炸黃乾辣椒、花椒、及炸酥豆瓣醬，再下高湯，蔥、薑、醬油、胡椒、白菜，及沾上調料的牛肉片，上桌前，淋上前述的佐料，所以，此端出來的水燉牛肉，上層浮上厚厚濃濃麻辣香料，未吃即已誘人，待掏出肉



老皮嫩肉

片，吃在口中又特別鮮嫩，令食者不由得多吃兩口。

老板不輕易秀出的皮蛋菜，仍然脫離不了文人的酸，只因為皮蛋要切的光滑不容易，為了光整的菜相，不肯隨便上菜單，想吃到不容易。這皮蛋好在淋在蛋上的醬汁，以醬油、醋、糖輕炒切成小方塊的青椒，把青椒的特殊味調整成輕輕柔柔春風似的味覺，令食者不由用心品嚐。

再那本價廉的高粱玉米，燒

煮變化多，就不知怎給想到以油爆香一粒粒的玉米，臨起鍋前，加一些青椒，多一層顏色，讓青黃相間的菜色更惹眼，起鍋前加鹽，這菜可香的很。



皮蛋



鹹蛋苦瓜



客家小炒

例舉數道，若依店中高掛的「排行榜」，那食之道可是一眼往下看會昏了頭呢！「排行榜」是根據每月客人點的菜，次數的多寡列入榜中，一行行，被相中的還真不少，入店者，為防百無一失，信任「排行榜」上的菜單，必能滿足吃傳統川菜的腸胃。

還有那些呢？像四色蔬菜、醋蒜紫茄、蒼蠅頭，再來一碗一不小心鼻子受不了的帶絲雞湯，濃烈的胡椒粉過癮極了。

至於川菜中的麻辣火鍋，本文交稿時猶是金秋季節，據親啖過的衆家朋友告知，原味的成都火鍋，那可是躲冷風的最佳武器，時間到了，自然要走一趟「皇城老媽」。

## 川味之二

### 「我喜歡」的獨特風格

「我喜歡」的拿手好菜讓老食客常常要見異思遷，此話有新解，每一次吃過以後，總想下次把前回的意猶未盡彌補起來，只是到了「我喜歡」，老板楊二哥總是笑嘻嘻的又獻出新菜來，這即是其開店之道。

在民權東路三段60巷裡，賣四川菜的「我喜歡」，是附近上班族固定的午餐地。入店以後，牆上貼出來的食單，老客人都知道不能漏過。

想吃清爽一些的，「鹹蛋苦瓜」，不但爽口，而且下飯，不想吃飯，碰到鹹蛋苦瓜的組合，不沾米飯也難。此菜提供了中國菜百變的風貌，頭腦靈巧者，真是可以把中國菜的味覺，輕快的在灶上舞動一番。

蛋的吃法千變萬化，即使未入鍋之前，也有豐富的轉換方式，像千年蛋，西方人懷疑它的來歷，在中國料理中，自有其穩固的地位，老廣在粥食譜中，列出「皮蛋瘦肉粥」，最簡單，剝皮、加醬油膏、香油、蔥花即可顛倒衆生。川菜又引用了宮保的方式，有了「宮保皮蛋」，皮蛋捏碎了，抓過粉，與乾辣椒同盤烏溜

溜出現，那又是一道令舌頭投降的創意四川菜。

一張桌子出現兩道蛋菜，客人不嫌多，頂多再加上一道「銀芽牛肉」或者牛肉炒青辣椒，忙著吃那稍厚了些的牛肉片，咀嚼起來，却柔嫩有味，尤其小青辣椒，換了習慣的刀工，竟令人懷疑成四季豆，好菜就是如此奇妙、不禁又多要了一盤。

楊老板出了名的體貼菜，餐餐買剛出爐的油條，與澎湖絲瓜湊對的「絲瓜燴油條+蛤蜊」，幾年了，並沒被淘汰，那是連汁都會被消化掉的菜，青蔬的清香，蛤蜊的甜鮮，突顯了油條特有的酥香，被淋上湯汁的白飯，也多了一股鮮滑，許多食過的客人，回家依著方子做；就是烹調不出同味來，所以，別錯過這台語被稱做「雜念」的菜譜。

牙齒好的，傳自客家家常菜的「客家小炒」，味沒客屬人士做出來的那麼濃烈，但腴潤香一樣也沒缺的把乾魷魚炒成受歡迎的菜來，當然，有興趣的朋友，親自嚐過，不妨回家小試自己的功力。

這些年來，四川菜走出自己獨特的風格，令傳統的四川菜不但老味未消失，也不斷有較適合近代人健康要求的新菜來。這其間，有受產地不同的影響，也有因氣候差異的關係，使得四川菜翻滾出如「客家小炒」、「千層肉」等等的新菜，當然，菜單上尚有其他菜色，就等著您的評估。◆