

媽媽口味的菜百吃不厭

潮州菜



鴨血

有一年到香港，香港中文大學的江潤祥教授，正與幾個餐廳合作，除了課堂上上課，也帶學生至餐廳實際體驗飲食文化，學生們見識到吃的真章，又吸收了食的知識。

碰巧拜訪江教授時，學生們正興高彩烈吃潮州菜去，於是湊在一起至潮江春大快朵頤。

潮州菜在香港，近五、六年來頗受歡迎，同時潮州菜也經過港菜薰陶，令我們這些未曾見識潮州菜者，真是既驚豔又嚐鮮。

潮州菜在香港處處都有，在台北，想吃潮州菜就沒那麼容易，幾家老店開了幾十年，老招牌依然在，可見潮州菜還是有欣賞者。

陶然飯店的潮州菜

潮州菜被稱做「南蠻」菜之一，其特色是重油、重火候、重色。由於潮汕近海，烹調出來的菜餚以海鮮有名。另一特色是甜菜做的非常精緻可口，使的潮州菜能風行香港。

在台北，逛書店街重慶南路，汕頭陶然飯店常常引來行人的

蚵仔煎

注目，那是因為店面看來就歷史悠久，夾在書店中，就特別了，似乎有點寂寞的感覺，不過，吃潮州菜，台北人就會往陶然飯店去。

待登上樓，店真的古老了些，但客人却滿座，有那種回到從前的味道，從前是怎麼個情景，說不出來，是很親切，沒有商業化統一了的歡迎口號。客人自己找座位坐了下來，真不知道吃什麼，就問店中掌外場的兄弟，那是汕頭來台的第二代，所以陶然飯店的潮州菜可是很道地。

滷水鵝是不能少的一道，滷水鵝是滷料包括了桂皮、丁香、甘草、川椒、八角，以及潮州糖、鹽、酒、醬油、南薑等調料，食時，最好找到潮州米醋，這滷水鵝就架勢十足可以霸佔桌面了。不過，鵝要找的好，鵝肉本身的鮮味與滷包才能搭配的巧。

不過，行家說，滷過鵝肉的鵝血味更佳，據陶然飯店的小老板表示，他一人可以吃完滷過鵝肉的鵝血五盤，初聽此言，先不以為然，待軟柔的鵝血一塊塊咀嚼，清香的味道，確如其言，這

滷水鵝

是要特別推薦的一道，否則，會被客人給疏忽了。

蚵仔煎是台灣居民最熟悉的，往往蚵仔煎的話題，是蚵多蚵少，或醬好醬味差。吃到潮汕人的蚵仔煎，那就全不是那麼一回事，味覺轉了個大彎。

首先，送上桌的蚵仔煎像餅般的成片狀，據稱功夫就在此，一片片送入口，蚵味自然不能少，餡還多了花生、蘿蔔乾，還有吃得到蛋香，見不到影子的雞蛋。這就是潮汕人的蚵仔煎。

若喜歡口味較清淡的，絲瓜煎又是未曾嚐過的滋味，可以不吃蚵煎時，換絲瓜煎試試，類似的煎法，是潮州菜的拿手烹調。

小菜中的貢菜，是吃較油膩的菜後，絕佳的爽口菜，貢菜就是市場上常見的芥菜，想來是潮汕人士配稀飯的醃製菜，拿來去口舌油味正好。

臨下樓時，肚腹已經不堪負擔，又瞥見一條大烏魚，口頭問味？老主人回答，越冷的天吃冷冰的烏魚是味道最佳時刻，吃時沾黃醬，嗯！此味，正好在濃冬吃去。



炒蠅



麻油腰花

台式料理



紅目鯧清蒸

這一回陶然行，招牌海鮮豆腐也吃入肚，可惜，沒吃到翻沙芋頭，也沒吃到功夫茶，不知是否台灣各種茶都風行，功夫茶反而沒能出現在台灣的潮州人的餐桌上？

良友小館的台式料理

麻油炒腰花是台式料理中最受歡迎的一道，到南京西路的圓環，即可以看到開了四十多年的攤子，炒腰花除了不能有異味外，所用的麻油也講究出處，嘉義人就說嘉義的麻油好，在台北的一些店中，賣的麻油腰花也有不少地方。

除了麻油腰花，台灣小菜中還有那些？若您到了金山南路一段，僑福樓的對面，良友小館可以馬上回答有疑問的朋友。良友小館確實館子小，車子經過，眼光總會被隔鄰，以輪胎當招牌的店招吸去注意力，就把良友兩字給略去。

小館內賣的是道地的台灣口味；夫婦兩人分工合作，一位配菜，一位掌灶，再幾位婦人幫忙跑堂，小店午晚兩餐永遠熱鬧滾滾。

吃些什麼？牆上的菜單一目瞭然，熟客人除了依菜單點菜，入門處，排的整齊的海鮮青蔬，

常常提供客人靈感，回過頭來出菜名，考驗店老板的炒工，所以，小店雖小，香味總引來老饕。

這些老顧客，包括附近上班族，荷包平日要鎖的緊，經濟實惠是他們的要求，可是吃久了也會東嫌西嫌，這可是一般人的天性。奇怪的是，小店的客人，中午吃完，晚上照樣來報到，假日裡，家住南港、內湖一帶的客人，還是會特地帶了朋友來，更有趣的是，一些開賓士的客人，招待客戶上大飯店，家裡人聚餐，一家大小都擠到空間不大的小店，全家都樂的很，究其原因，台灣料理本來就是家家戶戶習慣吃的菜，媽媽口味的菜是吃再多也不會膩。

像剝皮魚，紅目鯧清蒸，釣漁人釣來的特別鮮，薑爆香，放蔥、醬油，稍煮一下，原味鮮的下飯最好。文前所寫的麻油炒腰花，是絕對不要漏掉，這道就不一定要配飯，只要一上桌，拿起筷子吃，就是吃麻油炒腰花的最好方法。

炒蚵仔肉，台語中的蚵仔肉就是蚵，這蚵去殼，一粒粒吃在嘴中，不知如何形容其味感，總之，大部份人家都是守著原味，加些黃豆辦增味，就是一盤桌上好味。吃了黃老板的蚵，才知道，炒菜也要腦筋急轉彎，黃豆辦外，薑、蔥、醬油及九層塔，這一組合，不追加飯不行，建議，打個小包回家，又是下一頓好吃的一餐。

薑絲炒大腸，客家口味也跑來串一角，到店的客人90%不會漏失，好味道到那裡都受歡迎。

到小店，別忘了青菜，女主人說，她怎麼炒，就缺了主廚那麼一點味，一樣的材料，不一樣的火候吧！雖然東點西點才決定炒盤蘆筍，沒吃其他青菜，但看到已經洗淨的青菜，我們仍然忍不住要說，他們的青菜洗的真乾淨，火候要緊，清潔的青菜更要緊。

至於湯嗎？看到價錢，會令人不禁揉揉眼睛，一碗20元，開業14年，20元都沒變。一人一碗20元，若是二人就40元，真是老實的傳統台灣商人。

一桌子的菜，10分鐘全擺齊，一千元還有得找，就因為價廉味好，上菜超快，一個晚上翻桌五到六次，門口上還排著等待空桌的客人，小店的魅力夠吧！