



■ 83歲的老廚師。

苗栗瑞芳飯店的 八珍羊肉

苗栗是個山城，到了苗栗，只要視線未被房屋遮住，都能看到滿眼秀麗的山。

到苗栗找小吃，不太容易，逛了2個小時，市場內各種「叛」多了，只有一種叛，呈元寶型，外皮就是白白的顏色，咬開來，是「蘿蔔米」的餡，帶點黃黑色，是蘿蔔絲晒乾的，買時，看它外相，實在不怎麼樣，朋友一吃大為稱贊，管不了咬下的痕跡，吃了一口，真香，後悔沒多買幾個，因為，聽曾經是金龍少棒隊捕手的唐昭鈞說，此種晒乾的蘿蔔絲只有苗栗才有。

不太相信，待第二天在楊梅，看到一模一樣的蘿蔔絲叛，再買一個嚐，咬開餡是刨絲的鮮蘿蔔，味差遠了，這天正好碰到拜拜的日子，染了微微淡粉色，吃來感覺較沒安全感，口感全不一樣。

在找尋美食時，走到中山路與維新路交叉口，被店前的「八珍羊肉」吸引，想看是如何烹調，店中老太太說，還沒燉軟，得中午才會好。店烏黑，什麼東西都舊舊的。到了下午2點，又走了過去，腳有點踟躕，猶豫了幾回，決定管他的，店小，吃一點試試。

竟然被熱情接待，夫婦倆合起來超過150歲；原來50年前，詹式協夫婦從汕頭到台灣，從小詹老先生失怙，11歲即入廚學手藝，汕頭菜與潮州菜源出一處，有別於粵菜，口味近閩南，往昔汕頭隸屬福建關係，味出於閩系。

我們找到真正汕頭人開的店，如今看來只有麵攤子撐著，看民眾

日報多年前採訪，詹先生也曾風光過，昔日縱貫公路經過附近，人來人往吃的客人多，「山珍海味」難不到他。其實山中產海中物都是珍品，反正土雞、土羊、土鴨、土牛都是他烹調的基本要求。

這個號稱「瑞芳飯店」的小館子，從矮房子到如今的四層樓，就83歲的詹式協老先生和她的老妻忙著「飯店」生意，一桌十幾道菜的定桌2500就吃得到，那是汕頭口味加上住了50年客家地區被同化的客家菜組合。

平常賣的類似切仔麵的煮麵，是附近知味者肚餓時的速食地，湯頭夠，舖在麵上的滷肉，切的厚厚的，滷的乾乾爽爽，吃這碗麵，可以不用配小菜，便宜又有味。

「八珍羊肉」以中藥材為主味，羊羶味全無，100元買了半鍋，此乃只是試味，不入口豈能判定八珍羊肉好壞。鍋熱肉可食，戰戰兢兢先去皮再咬一口肉，哇！羊的那股味兒竟然沒有，朋友也一邊鼓動吃「羊皮」，連皮帶肉吃也好吃。

羊是土羊，羊騷味少了一些外，不知道老先生的八珍中的那一珍，把羊味調製的鮮嫩可口，老柯

帶了一些回去，給身體較寒的孩子吃，連孩子亦是一次即吃光光。八珍羊肉不像羊肉爐用的藥材多，藥味淺淺的，適合夏初吃，苗栗有多家高掛「八珍羊肉」的小店，據云都是老先生傳授出去的烹調法。

老先生店中另一令人懷念的沾料，那是不同方式製作的辣椒；其一就是餐桌上擺的綠色辣椒，不知道其中奧妙，有青紅辣椒，有點醋味，看來水水的，不像一般油油亮亮，不按牌理把羊肉沾辣椒吃，辣的舌頭上下跳，嘴巴夠痛快！

另一種辣醬，老先生神神秘密從眾雜物堆中拿了出來，整條朝天椒和黃醬煮，這其中有加油煮吧！完全不同的口感，光筷子沾兩下，就忍不住想套出作法。

市面上辣椒味總是那幾種，苗栗小小的街上，竟隱藏了即使苗栗人都可能不知道的這種辣味，雖然厚顏要了一點回去，老實招供，實在沒辦法學出同味來，朋友決定，只要去中部，就先巴巴轉入苗栗，為的就是老先生的沾料，這是小小吃部份。

想吃巧一些的，拜台中歪廚為師的唐昭鈞，大菜做的不錯，家中本來就是飲食世家，不打棒球改拿杓子，依然有模有樣，到苗栗隨便問問就能找到他，我們就是在市場買客家叛時，開口一問，竟是他家親戚而找到他店裡去，其菜如何？再介紹了！

■ 汕頭麵



■ 八珍羊肉與自製辣椒。





■ 奶酪

■ 切糕

■ 烤三文魚



屠老爺子的飲食世界

屠熙屠老爺子是我們尊敬的一位老先生，70多歲了，若引起話頭來，如江般侃侃而談之下，一部近代史就如在眼前。

北平人，能道出往昔的榮華來，我們常常神往於唐魯孫的飲食世界，只能從書中尋找，讀盡唐老的書，再在屠老爺子的話語中更能連串出京城歲月。

幼年時代的他，家中有中西餐家廚，其西餐廚師曾在北平協和醫院待過，做出來的西菜非常道地。加上屠家兄弟中就屬屠熙愛吃愛問，耳濡目染下也能做菜，偶而在外頭吃了什麼好菜，回到家來，和廚師講不清楚，乾脆鳩佔鵲巢，把廚師硬推出廚房，挽起袖子，自己動手烹菜。

到了台灣，在美軍機構任職，更是把興趣提出來，和廚師交了朋友，把西點功夫全學會，開了「榮華齋」，訓練了不少西點師傅，如今，店中雖賣西點，可是全是他人做的，提供附近鄰居方便買而已。

店中之寶就得自己挖去；怎麼挖？牆壁上掛著的小米粥、燒餅夾肉、醬肉、牛肉麵、冬菇麵、素蒸

餃、麻醬燒餅，看來都誘人垂涎，食者得碰運氣，看店中是否準備著，並非想吃就能有，先要有心理準備哦！

「榮華齋」也能訂席，第一次入店者絕不會想到吧！事先磨著老爺子，跟老人家說些好話，那手中的精緻菜肯定令人口服。

就說那回我們吃到的醬蝦吧！有人是趁眾人聽故事時，連剝4隻，不怕皮膚癢癢癢，破了平日規定自己一次吃2隻的戒。

「獅子頭」一粒粒碩大無比，獅子頭隨處吃得到，就因為有回與老先生同席，吃到的獅子頭實在不怎麼樣，老爺子光眼睛瞄，手中硬是不舉筷，我們也弄不清楚，吃到他的獅子頭，才給解了謎，這是叫我們認識人外有人的方法吧！

餐中，人人一道烤三文魚，小小杯子裝，上屬烤的焦黃黃的，趁熱，奶香十足，只相信魚加蓋才能去腥者，舌尖嘗了味，就趕著逼眾人快快共享，也想著拜老爺子為師。

雞中有參有干貝及蹄筋，這是燉了2小時的湯，湯要清，不能蓋

鍋蓋，湯要濃濁，就得密密地蓋鍋，這是老爺子的道理，什麼4小時，8小時的燉法，全不必，只2小時，連蹄筋都入了雞鮮味。

飽足後，我們有二種甜食；一個是八寶粥，八寶中的江米成了點綴，銀杏、薏仁入口都化了，味道淡淡的，不會甜的牙縫受不了。一個是到「榮華齋」絕不能錯過的奶酪，我已經錯過兩回，只因不敢碰牛奶故，此次，先啣一小口嚙，馬上決定吃完一杯，十足鮮奶製成的奶酪，台北街上是買不到，新鮮軟滑，只此一家，光復南路的巷子找去。

另一台北獨有的「切糕」，老爺子藏在冰箱中，老先生自個想吃蒸一個當早餐，可以放很久。從前北平人煮上一鍋如面盆大的切糕，材料是紅豆、花豆、白豆，都是豆豆，吃時，拿竹子切，中國飲食地大物博之下，真是什麼味兒都有，叫人見識到。

冰箱中，也藏著元宵，北方元宵是滾出來的，南方的台灣叫湯圓，是搓搓揉揉出來，如今什麼時候想吃，超市隨時有，受歡迎的黑芝麻、花生，以豬油增加潤、香，大部份是上海口味。屠老爺子則以白芝麻滲沙拉油，健康又不會增肥，想識其味，隨時歡迎。 **圖**