



■廖家莊有田園鄉居的風格。

這一天去雜誌社，走著走著無意間抬起頭，看到電線桿旁邊的牆上，隨隨便便釘了一塊小木板，上面寫了「廖家莊」，對吃必須敏感不可的我，即刻想到去看看，也許是小吃攤吧？

待與蔣敏說了廖家莊，竟然愛吃鬼的蔣敏，異口同聲說，他也剛發現，於是約了一起去，人多好叫菜嗎！

去廖家莊，起初感覺不是很好，等慢慢熟一點，也可以感覺小女主人的待客之道，沒有受到專業的餐飲服務訓練，客人來了，就來了，等著你點菜就是了，新新人類開大店，就是那種愛理不理的味道，說到大店，這店確實有田園鄉居的風格，不是小吃攤了。

號稱「廖家莊」，自然能自信的擺出莊家的陣勢來，小女主人原來還是電動玩具的經營者，年紀不大，卻看多了人來人往各色人馬，有雙手一叉，么喝大家的氣勢，所以，開餐廳，就視同家中來來去去的客人，輕鬆多了。

有土地，做起生意就多了保障，有親愛的母親大人，那掌灶人不會隨時走人，這廖家莊做出來的口味，正好抓住復古心情者的胃，去廖家莊就好像回到三十年代。

在新店老家的田地上，自家養的雞，也不管雞販子稱做山雞或土雞，反正一把米撒下去，地上的小蟲，都有公雞母雞追著啄食，每隻雞不用栓，睡覺時間到了，一隻隻自己會回籠子裡睡大

覺，就是如此老法養雞，這些雞，殺了吃，味道就別甜，尤其燒滾了大鍋水，把洗淨的雞放入水中，滾開了，馬上熄火，悶個4、50分鐘，客人吃了喊甜外，還再打包買個半隻回去，是常有的事。

廖家的「古早味鹹肉」，客家鹹肉有別於近來坊間流行的客家鹹肉，這肉就有是古早沒冰箱，家中豬肉又多，或拜豬公分來的大塊肉，沒辦法一下子吃完，拿醬油醃，吃時以溫油慢慢撈免得焦了。這種肉不能大口大口吃，夠鹹，一片片薄薄的，適合拿酒配著細細咀嚼。

廖家姐姐偶而到店裡，總要一碗蔥油麵線，這種家常方便吃，不費時間弄，一下子一碗就能飽肚，想嘗，幾個人合那麼一碗，吃味道嗎！

地瓜稀飯從前是沒米吃，想有米滋味，又怕用的米不夠，加了地瓜，增加飽肚份量的古昔吃法，搖身一變成了近代人，尤其酒肉吃多了，最適合入肚的小

吃。如今，很容易吃到。倒是地瓜飯，想吃反而不好找，地瓜稀飯容易做，飯要做的油亮亮，不濕，粒粒能乾爽的地瓜飯，恐怕是少動手煮飯燒菜者的難題了。吃地瓜飯，就要配那一條70元，醃的又鹹又香的魚塊了，這才是傳統台灣人的吃。

珠蔥較香，細長的珠蔥炒牛肉好吃，炒下水，得看什麼人的手藝了。手不巧，糟蹋了產量較少的珠蔥，珠蔥上市季節，吃一盤珠蔥炒下水，是難得的老味。

天氣逐漸轉涼，老媽媽們想到了為家人補一補，燉一鍋麻油雞湯，一下子吃不完，再燉就膩了。到廖家莊吃乾炒麻油雞、生腰麵線、青蒜腰裡肉湯，只有一盤盤上，沒有吃不完的理由。原味上桌，換別人的媽媽做菜，味道不一樣，吃來也是津津有味。



■粒粒乾爽地瓜飯，配上又鹹又香的醃魚塊，這才是傳統台灣人的吃法。

若一早到南門市場採購，不妨先彎去廖家莊，佈置的古色古香的廖家莊，要到中午才有得吃，早上，是廖家兄弟在門口賣魷魚羹，廖家魷魚羹家人愛吃，隨時舀上一碗，鄰居也說好，先吃一碗。

廖家土地上還種了各種不放農藥的青菜，可以多炒幾盤。廖家也賣佛跳牆，要先預約，因為一燉4小時，怕客人沒時間等。

嘉義夜市

尋找粿仔湯

記得30多年前，新竹籍的大嫂剛剛嫁到我家，家中客人多，往往一餐飯，大同電鍋10人份還不夠。有一次，等不及再煮飯，正好廚房裡還有芋頭粿，以前的芋頭粿都是自己磨米，自己灶上炊，那芋頭粿是芋頭放的多，吃來鬆鬆香香，嫂子燒了一鍋水，放肉絲、油蔥及芋頭粿，這一新鮮吃法，是第一次嚐到，湯尤其好喝，後來，又放了豆芽、韭菜，更有味道了。

一直以來，以為這是我家的吃法，這井底蛙有一天到嘉義的文化路夜市，才逛一下，發現夜市的吃，似乎和台灣一些夜市有些不同，有幾攤馬上令人想據案大啖，正猶豫從那一攤開始，就看到「粿仔湯」，這粿仔湯有感情，當然吃粿仔湯囉。

正如夜市攤子，只是粿仔湯有長長的「竹竿厝」，地方較大，吃來也舒服。

先站在攤邊看粿仔湯的大鍋，特製的湯鍋，對摺粿入碗者方便多了，這粿仔湯真是不得了的豐富，把台灣人最喜歡白煮的豬內臟，除肝、腰外，全煮成湯頭。

湯頭要好，滋味要足，下的料就得多，一般家庭其實也能自己煮，吃來味不差，就是濃腴的湯頭做不出來，所以這家的粿仔湯就獨門了。

尤其粿仔湯的粿，講究的是摺入碗中，仍然一塊塊，軟糯而不糜，能讓牙齒輕鬆咬兩下，就得做粿炊粿的功夫要夠。

這粿仔湯已經家傳數代，做



■吃粿也有湯喝，正對台灣人喜歡湯水的飲食習慣。



起粿來駕輕就熟，若溯起源頭也有一段歷史：50年前，郭家老祖父是個菜粿郎，粿的種類，像芋仔粿、菜頭粿、油蔥粿，都是整年忙著不停的做，做出口碑，批發、零售都來。

到了父親時代，除了炊粿也煎粿賣，客人吃煎粿，還想喝湯。那時，家中小孩把粿放入湯中當飯當點心，大人吃了感覺很不錯，就以湯的方式開始賣。

這一賣賣出名氣來，便宜滋味又濃，吃粿也有湯喝，正對了台灣人喜歡湯水的飲食習慣。如今，有人是粿與湯吃是一種，乾著吃拌醬也是吃法，或者粿仔湯配一盤粉腸、大腸什麼的，全看客人指定了。

這粿仔湯全省有名的就屬嘉義夜市郭景成粿仔店這一家，似乎在其他地方還沒見到賣粿仔湯賣出名堂來，至少台北也該有人賣吧！否則，想起來，饞的非得去嘉義不可了。

郭景成粿仔湯的店中，附帶了小菜賣，讓客人吃來不嫌單調，這應該是附近隨時都能吃上一碗的客人的選擇吧？遠道而來的遊客，恐怕想多吃幾攤，一碗粿仔湯滿足了，不妨帶一些店中的糯米大腸回去，適合吃完了還想兜著走較方便帶的食物。

順帶一提，街邊只小攤的「魯肉大腸」，糯米中加了滷肉，味又不同，也是可以帶一些回家。

邱