



■ 蒸餃。

我們聽說高雄有許多傳統小吃，是38年到台灣的眷村子弟的手藝，從傳統老爸承傳的飲食，讓我們專程到高雄去，嚐嚐眷村風味。

接近左營大路的「王家小館」已經看不出來眷村味道，一幢幢的高樓替代了昔日擁擠矮小的房舍，據說幾幢房子住了900多戶，「王家小館」生意的對象就是這些鄰居。

雖然見不到往日串門子的情景，坐在小館內，一會兒功夫來了抱著小孩的鄰居，老板娘馬上熱絡地逗起孩子來，一會兒，有人要打包餃子，有人要訂桌，小館子充滿人氣，個個都熟悉，這是近代眷村的翻版，房舍雖不見，左鄰右舍親親熱熱的勁兒依然可見。

「王家小館」在大廈的一樓做起生意，很簡單的陳設，把家中的掛畫全搬了來，賣餃子賣菜給鄰居一個很方便小吃的地方。

廚師是眷村子弟出身，從前在餐廳只管炒菜，現在從買菜洗

菜到炒菜一手包，煩瑣的大小事數不清，感覺裡，自己主掌了廚房，雖忙，成就感更大。

小菜任人拿，此種方式是菜色要拿捏到誘人會動手拿，要清爽、乾淨、菜色漂亮，否則，只是幾樣小菜，依然會令人猶豫不決。豆干小魚是餐前小菜，小黃瓜開胃，就拿兩種，飯前點綴嚐味足夠了。

「蒸餃」是一定要吃，平常都是吃飯，到了有專門賣餃子的店就換換口味，餃子做的巧巧小小，沒有山東餃子的厚實，正好合我們這些南方胃，原來師傅是江浙人士，做餃子型狀講究靈巧，又把芝麻醬拌在餡心中，口

歡酸味，還可加一點鎮江醋，就是美妙的下酒菜。但耳絲、蒜葉都要切的細緻一些，小館子裡吃到的，切的就合標準，把尋常味覺，偶而讓調味料搗一下亂也不錯。

「家常豆腐」也是我們吃完，回家學著做的菜，到小館子吃飯，不會大動刀杓，師傅的手藝值得偷學，豆腐切成三角形，入油鍋稍煎，加肉片、木耳、紅蘿蔔、蔥是增香味增顏色的菜，碰到家中來了客人，「家常豆腐」待客是會受到稱讚。

以油淋和醉雞的方式做成的「油淋醉雞」，學不來，只好到小館子吃。「酒豬腳」是家家都說自

王家小館

高雄眷村子弟的好手藝

感有點和平常的餃子不同，左右鄰居想中餐簡單一點的，1籠餃子、1碟小菜、1碗酸辣湯就吃的笑開眼，不用自己下廚，不用洗碗，小館子好處就在此。

有1道菜吃完回家可以學著做，「現拌耳絲」即是；知道那家豬耳朵做好，請店家快刀切薄片，回家拌辣油、香菜、蒜，喜

己酒的好，最大關鍵是材料多，一鍋子的豬腳滷出來才夠味，否則，1、2隻豬腳，能滷出腴香潤來不容易，這就是小館子雖小，仍然有味的道理。

在鼓山中山國小斜對角的「王家小館」是我們無意中挖掘出來的眷村菜現代版，吃飯能享受到一屋子的笑聲更叫我們難忘。



■ 家常豆腐。



■ 酸辣湯。

左營熱門小吃

■ 湯圓餛飩 · 金華酥餅的造型口味很不一樣



■ 這家包的鹹湯圓很特別喲！

也是在「王家小館」探聽到左營熱門小吃，問小館小女主人，吃遍附近受歡迎的小攤，指出兩家讓我們去。

沒有名片或地址提供，大略的方向，搭上計程車，開口一問，這兩家小店小攤還真有名，就在左營介壽路的麥當勞正對面市場口，分據兩邊市場入口的兩家，一家圍著攤子，已經有不少人等，一家卻靜悄悄。

先講熱鬧的湯圓店，巧的是那天是冬至節的前一天，台灣俗語中的「圓仔冬節」是吃湯圓，所以，買的人多了。這家左營大路市場口的店，主要做鹹湯圓，年節又多了甜湯圓，一些媽媽們，有坐有站圍住芝麻、花生餡，包起湯圓，嘴巴說話，手中忙著搓揉，等著拿湯圓的客人，是多少年老顧客了，話題相通，一團和氣。

芝麻！花生湯圓好在皮薄，

新鮮做好的吃，比那機器製及冰過的湯圓，煮起來不用怕皮破餡流四處，這天，生意特別好。試吃這家的鹹湯圓，湯圓做的造型特別，像個小書包，還有蓋子呢！到處都吃得到鹹湯圓，這家包的不一樣。

此店的餛飩也讓老顧客十分中意，吃的夠多的我們，實在撐不下，店老板好商量，給了1個嚐味道，居然餡心帶甜味，放糖了嗎？我們跑過去問，高雄人吃菜帶甜是習慣，所以會有疑問？回答沒有，此店出名的餛飩就是有甜味。

餛飩店的斜對角，是我們以為沒客人的攤子。忽然間，不知從何處冒出一些人，圍著大爐子，原來，此店賣的是金華酥餅，看他開鍋，先別高興馬上買得到酥餅，這一鍋，早就被訂定，想吃的人，早早就已預定了，一個鐵鍋子，一個個貼在壁爐上，1次可以做90個酥餅，烤1個小時才會烤好。鐵爐中以炭火置於中間，想來，這種金華酥餅困難度最高的是炭火拿捏巧，否則太旺，餅焦了，火小，餅香就烤不出來。

鹹味金華酥餅外層沾白芝麻，皮酥不硬，內層鬆不軟，帶點蔥香帶點肉香，似乎吃得到，又彷彿少了一些什麼，此即金華酥餅誘人之處。

有一則笑話，一家公司的員

工，知道上司喜歡吃酥餅，回到左營，就在店中買了一些，趕忙回台北，搭飛機也得一些時間，餅涼了，上司吃一口，不領情的說：「怎麼不酥？」當然不會酥，冷了餅不會好吃，這酥餅就是要熱熱地吃。

除了鹹酥餅，還有放了麥芽糖的糖心酥餅，味不比鹹味差，即使不喜甜食，此甜酥餅必不會被推拒，一樣，趁熱吃，才會酥香。

寫了老半天鹹甜酥餅，您大概以為我們已經大啖了，沒有！連哄帶說，好不容易說服老板，才賣了甜鹹各1個酥餅給我們，而我們，還是3個人合吃呢！

這家店也在左營大路麥當勞對面，沒有電話、沒有地址，但很好找。

對了，鹹金華酥餅用的肉是一般豬碎肉加蔥。目前掌爐的是浙江金華人來左營的第二代。據當地人稱，另一家的酥餅也很好，用的是梅干菜和碎肉，待找到，再告訴您。



■ 金華酥餅要趁熱吃才會酥香。