

# 台北川揚菜

## 自成一格

**川**揚菜成一家，是八大菜系各占有一席之地，又另類合成的菜系，二者如何成了一家親，讓年輕一輩有點疑惑。



■蟹粉魚肚。



■棗泥鍋餅。



■蛤蜊劃肉。

揚州菜源遠流長，開始於春秋時代，隋唐即已興盛，到明清大放異采，蓋揚州是歷史名城，是長江和大運河交匯點上物產豐饒之地。菜色吸收了南方菜的鮮嫩脆，並融入北方菜鹹及濃，形成了鹹中微甜的風味。

清朝末年，周善培善用四川物質，融入江浙菜的烹調，形成較江浙菜口味較重的另一種味形。後又有抗戰，以重慶為陪都，江南人士避居天府，更把川揚兩菜系作了廣泛的交流，而有了味較厚，但四川麻辣特色的味形減輕一些，川揚味從此自成一格。

銀翼是其中的佼佼者，以前在如今的台北火車站附近有不少名店，30多年前較著名的有「狀元樓」、「老正興」，是結婚宴客最熱門的場所。「銀翼」則是小吃最受歡迎，當年，忠孝西路還是叫中正路的時候。

「銀翼」經過歲月的歷練，小枝幹都逐漸成蔭，其中之一的呂先生自立門戶，在台北廣州街警廣的斜對面橫巷中開了「川揚郁坊餐廳」，空間有限，要擠在桌與人和瀰漫了菜香的环境中吃他的菜。運氣好

的話，當然指客人較少時，那呂先生的拿手菜就可吃到。

否則，一碗「蔥開煨麵」，是不耐等候者，即能見識到揚州菜中最普通的吃食。先見習非吃不可的湯麵，作料簡單，湯稠汁濃，叫人吃了還想著。

揚州人早上有上茶樓的習慣，吃干絲品水晶肴蹄，到「郁坊」，「維揚干絲」是不能漏掉。維揚是揚州的代稱，「郁坊」以此為招牌之一，是有道理。另一小菜「麻辣腰花」，則頗受喜愛腰花味感者的歡迎，腰花味難掌握，脆嫩要能適中一樣難，以麻辣處理，帶出川味，叫人拒絕不了。

這一次吃是我們老饕會應警廣陳亭之邀聊吃去，所以，吃了幾道大菜，像「蛤蜊劃肉」，以砂鍋煮出來的這道菜，取肉與蛤蜊二味，慢火熬煮，墊以青菜為底，是吃來鮮爽的湯菜，要圍桌能滿座，多人共食，津津有味更有。

湯菜的另一道是「蟹粉魚肚」，魚肚發洗煮的過程繁複，自然有勞大廚動手，一般人家能動手做此菜，怕的是功力不夠，腴香有味，即使一下子有兩道湯菜，在座諸人一樣吃盡喝光。

江浙菜好壞見真章，以「油爆蝦」最能表現，一盤上來，盤底朝天，眾人一致同意「郁坊」的功力。

腐竹拿來紅燒肉，是喜肉味又怕太營養者吃來不必擔心的菜餚，「腐竹烤排骨」一放上桌，愛吃肉者，也不怕人家笑話「食肉者鄙」，當仁不讓把骨頭上的肉吃光光，腐竹則慢慢咀嚼。

其他菜，「松針雜籠」、「棗泥鍋餅」、「乾燒大魚頭」，還有揚州小點等等，需要分時間，一次次去品嚐。

■





■新福飲食店的道地客家菜。



■街口一位老太太賣藥草涼茶。

## 竹東商華市場吃客家菜

**好**久沒到竹東，對竹東到處有的散肉湯，不知走的方向不對，或是賣的人少了，散肉湯竟一攤也沒找到，覺得有點對不起同去的朋友，說了好久，結果沒吃到。

所以，又陪著大家，逛逛市場，想到中央肉舖店買雞鬆，竟然那天店中雞鬆賣光了。我們的目的是買雞鬆，他家的雞鬆好，現在市面上已有罐頭雞鬆賣，吃不出來是什麼肉味，沒有嚼食的口感，要吃雞鬆只好到竹東，可惜沒買到。

倒是又發現了善於製作米食的客家人，在市場的一角，做的一大米筐的紅豆糕，糕中一粒粒生蒸到透軟的花生，使紅豆糕的嚼感更好，很耐吃，據店中主人表示，這種紅豆糕是客家人的茶食，一塊塊切來吃，正是聊天飲茶的好伴侶。

其實，一夥人為什麼空腹逛市，說來有點虐待自己肚子，看著市場上，堆著「天梯」的小麵攤，為了已經約好的一頓客家菜，大夥東看西瞄到的美食一攤攤，不敢坐下來啖一口。雖然心中抱怨散肉湯沒吃到，逛到接近一點半，趕快走回商華市場去。在商華市場內，有幾家餐廳，最好先約定，否則就像我們流落街頭等時間，這幾家飲食店場地、桌數都足夠，就是人手不夠，炒不出菜來，一定要預約，抓

緊時間去，才不致讓肚子左盼右盼。

原來是去第一家店，眼睛一看，老經驗的教授說，那麼多人在廚房，只要那一個人看灶空了，抓起大炒菜鍋就動起杓來，人人都可掌灶，還不如到另一家，只有一位老人家，守在爐火前，一道道烹調出來的菜，更放心。

於是，選了「新福飲食店」，老先生一手慢慢烹調的菜，是我們兩桌人，只花了四千多元的道地客家菜。

老先生在入口處，掛了陳福鑑名牌，那是他的名字；如今大門前懸掛名姓已少見，那不是會惹來不肖份子嗎？陳福鑑已經74歲，做了40多年的餐飲業，年紀雖大，手腳還很俐落，上菜速度，正好吃完一盤，新的一盤很快又送來。

吃溪蝦、小魚是吃客家菜免不了，新福炸的乾脆，沒有客家菜下的特多的九層塔，吃溪蝦帶蝦頭吃更香，為了食後怕癢癢，最好還是剝去蝦頭再吃。如手指頭般長的溪魚，肉質鮮有彈性，這兩樣很忠於原味，桌桌都吃牠。

台北現在流行的客家小炒，連做四川菜的餐廳也來湊上一腳，改成四川小炒，讓人感到啼笑皆非，雖炒來客家口味十足，味雖好，總

覺得還是由客家人炒的家常小炒更對味。這道小炒，原是客家人家有什麼炒什麼，而且是隔夜第二天再回鍋炒更出味的菜，此回，我們吃陳先生現炒的又有另一種心得。芹菜多到佔一盤的1/2以上的份量，再加了少許的五花肉、乾魷魚絲，沒有開陽及喧賓奪主的蒜頭、辣椒，味反而覺得不會太濁，尤其芹菜之嫩，感覺不出纖維來，這種菜，才是吃到客家小炒的真味。

炒大腸，以薑絲、酸菜炒，有酸味，沒用醋精，倒也脆爽，座上老饕說，這炒法對了。

油炸大腸頭，肥腸油不見，夾以生薑及九層塔同吃，和山東人的九轉肥腸有同味之妙。

鮮香菇填上肉泥，沾麵粉油炸，是客家菜的新味，有新意，偶吃一個對不能吃油炸物的還不錯，餐廳經營也要隨時代出新菜吧！

一起上了兩道湯，不知是上菜的第三代，假日裡客串跑堂，還弄不清上菜次序，讓我們面對一鍋福菜肚片湯和鹹湯圓湯，不知先吃那一個好。只好湯圓吃一粒，有著鹹湯圓特有的香味湯頭，是絕對不肯放棄，鹹湯圓到底還是誘人，肚片湯就吃數口，重味者還是會捨清爽的湯。

以香菜、肉絲、紅蔥頭、韭菜同板條炒的油香香的炒板條，是肚子已飽，還不想放棄的一道，只讓肚子更飽足了。

臨走，見陳先生一家人，以麻油炒枸杞、肉片煮的湯，再把煎的噴香香的荷包蛋，浸在湯中，讓蛋有油香，湯中又增加蛋香，眾人沒吃到，頻呼可惜，應該也可以賣錢，當菜單上的菜餚之一。

吃客家菜，就是吃家常菜，最有意義。

走出新福街口，老太太賣的草藥涼茶喝一杯爽爽口，古老的擔子推車很有古意。