

最能代表台灣飲食的吃處要借篇幅分三處告訴大家，因頻頻接到朋友，要在電視上介紹日本人去吃，也有香港友人想自己吃去，所以，湊在一篇中，給諸位了。

圓環底的夜市

吃小吃攤到夜市去，圓環頂是不能漏掉，台北重慶北路、天水路一帶，空著肚子繞一圈正好；天水路靠近圓環的「金春發」號稱百年，算來我也吃了40多年。民國38年我們家來台，從後巷出來就是他家店，黑魚毛肚湯是當年一定要吃，如今是吃牛雜湯，老太太已不主灶，兒女也分枝到松山、復興崗斜對面開了店，小小一碗，先塞牙縫。

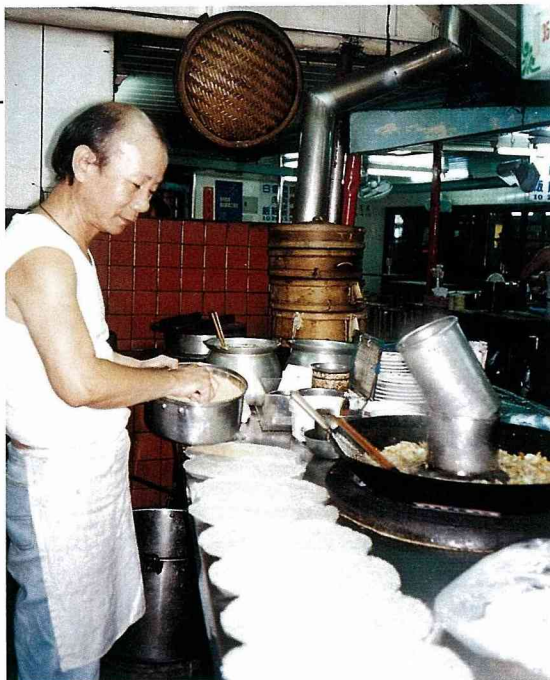
圓環頂上的肉羹、蚵仔麵線、潤餅、麻油腰花、肉粥及紅豆牛奶刨冰，通通吃下，也不會飽到肚子反胃；當年魚翅肉羹我吃的是從5元開始，雖是5元，也是要存好久才能吃一碗，父母是不給吃的，那時他們還是外省人口味，只帶去三六九或山東餃子館或隆記吃。吃肉羹，是花小孩的零錢。潤餅也是會去買回家去，我們從廈門來，廈門潤餅，正如林太乙寫的，是最有名，這潤餅雖材料未如廈門人的講究，也稍解鄉味。

吃完這幾攤，到小春園帶走滷鴨腳，港星喜吃老天祿的鴨舌頭，其實小春園的福州口味，是可以和老天祿分庭抗爭，兩家我都愛，是輪流吃的滷味店。讀小學三年級起就是他家的客人，覺得吃了一輩子了，前些日子，問起老媽媽年齡才72，當年年幼都以為別人30歲就是老太婆了，歲月雖無情，也讓人體驗咀嚼年齡的奧妙。

再走到寧夏路上，味覺都不見了，老店仍然有，卻沒像前述幾家，把各家的味道保存住，台灣飲食最怕經營的有名了，貨不實，價又貴，保住老味，貨真價實還是很重要。

多走幾步路，經過靜修女中，經過警察局，左轉，路上可以看到鯉魚米粉及海鮮店，好幾家，家家客滿，價廉嘛！一直走，碰到餅店，店前有壽桃堆的高高，可以見到老式台灣祝壽禮品，台北沒有幾家，店主是林先

■吃「潤餅」，解鄉愁。



圓環的台灣飲食文化

生，不妨重溫或見識從前如何替老人家做生日，這是錦西街上的老餅店，值得一看。

到雙連街，雙連圓仔湯也是老店，這店遷到此，許多老客人想吃熱熱軟軟的油糰，不知何處去了，就在此，冬夏吃熱油糰加花生粉都不錯。另花生芋羹冰、芋羹玉米冰就屬年輕人會好奇一吃的冰品。

中崙市場的台灣小吃

八德路上的中崙市場在早上有兩攤也是花小錢，就吃來非常值得的小吃。

一家在市場內一樓內，繞一周，接近小巷出口的米粉湯，切仔麵湯頭好，大腸頭往往切一盤，猶覺不夠，切二盤又多了些，所以，大腸頭多切一些，沾料好，大概豬內臟都全現殺現煮，是道地地台灣式的吃法。

走出麵攤，在背後街上，有一家肉羹店，只有早上賣的這一家，才是我要介紹，超過中午去吃，就不保證了，那是別家。



■台北八德路的這家肉羹店，只賣早點。

這家攤子賣的豬血湯，好吃的是浸在豬血湯裡的大腸頭，吃來又是另一種味道。最好一碗肉羹、一盤炒米粉和大腸頭，就是最佳組合。炒米粉中的豆芽和滷肉汁一起拌開吃味感不錯，肉羹是裹了少許魚漿的肉與筍絲、香菜簡簡單單也沒什麼秘方，味道就是他家特有，和我吃過的所有肉羹都不一樣，嘴饞時，被想到了，就恨不得吃他一碗，早上去，可以吃到。

豪華級的台灣菜

台菜升級也有豪華花大錢的，台菜可吃；帶朋友上餐廳吃台菜，去欣葉不會失望，較經濟實惠；阿南師帶領的一票能獨當一面的師傅，都做的一手道地台灣菜。尤其每年舉辦一次的內部新菜發表會，七家門市的大小廚師，不管是那一位，都鼓勵參加。

於是，可以看到以菜葉包餡，上飾以魚卵的新菜，應該炸的香香的麵球，被茄醬綴的紅通通，素蝦也漂亮，綠蘆筍、草菇、竹筍、豆芽先很健康的水煮，擺成悅眼的盤飾，再高湯勾芡，整盤菜的亮度惹味，在欣葉，用心的做出台菜，老味新滋，令食者歡心，領路而去者安心。

到台灣吃台菜是理所當然，若宴請需要大場面陪襯的，晶華李信夫帶領的「閩江春」，來來張紫屋的「福園」，這幾處則是面子十足，吃來高興的台菜了。

人和園

有變化無窮的雲南口味

雲南是自然環境較複雜的地區，有終年積雪的山地，有熱帶雨林區，也有四季如春的城市；並且，動物、植物，提供了豐富的食材，在烹調上發展的空間大，同時，雲南也是少數民族多的地區，使得口味之變化無窮。

在錦州街靠近中山北路的「人和園」賣的雲南菜就很道地，老板的安安，從小在「平鎮」長大，有名的「雲南村」至今仍是台灣能吃到雲南小吃的地方，耳濡目又染，叫人到了「人和園」，就能享受到另一種味覺。

在「人和園」，包筷子的紙套上，最基本的雲南菜標示的很清楚：若想小小一餐當午餐，一碗「過橋米線」可以剛剛飽，此米線只有百多年的歷史，米線是米的精製品，保存時間較短，「人和園」以人工雞蛋麵替代，吃來口味未減，反而較適合現代口味，雞蛋麵柔軟，湯清香，是初嚐滇味者認識「過橋」是何意思的入門湯麵。

吃「過橋米線」再要一份甜鹹都適口的「乳扇」，這時心情會更愉快。「乳扇」是少數民族白族的食品，要趁熱吃，一般酥炸，吃來脆香，奶油芳香味很濃，「乳扇」也可和肉絲、冬菇絲炒成菜，或者做成魚果卷或肉卷等等。「乳扇」口味特殊，一般在台灣只以炸的方式易被接受。

製「乳扇」的方式很有趣，首先把煮熟的牛奶舀入大鍋，以竹長筷輕打圈，奶中的脂肪、蛋白漸漸凝結，然後利用竹筷把凝結的奶接成薄皮，晾在竹架上曬乾，可長久保存。吃前，再洗乾淨，以布或菜葉包起來；約2小時回軟，即可炸、烤、炒。

其他「大薄片」是豬耳朵片的薄薄，幾乎透明，吃此道，是嚐其薄薄的刀工及醬料。還有「牛肉干巴」，



■「雞湯甜豆」一般人都可以接受。

也是要看刀工的一道，並且火候非常重要，要酥而不碎，香而不焦，這些是認識雲南菜的基本。

若吃飯，要一小碟豆腐乳，一小簇雞蹤，就是配白飯最有味之物。雞蹤是雲南許多小吃中不能少的增味物，如今吃到的是已經醃製成鹹鹹的蔬菜類，碰到有，就要一小碟配飯。

還有一物，正好存的有，是人人聞之會吐舌頭不敢碰的「竹蛆」，竹蛆又叫竹蟲，是雲南地區的哈尼族傳統佳餚，竹蛆乃寄生在竹節內的寄生蟲，竹蛆借住竹節內，到農曆11月體肥停食，哈尼族人捕來以酥炸方式烹調，再沾椒鹽，或者裹上蛋糊酥炸，吃來味更佳，「生炸竹蛆」是雲南宴席菜，在台灣吃到的自然是冷凍的。

「人和園」的傅先生為了讓雲南菜多些變化，特地回到雲南學了幾道新味，像「小芋頭、大白菜及雲腿做的一道湯，未曾吃過者會覺得味道好像對不起來，其實，要吃雲南菜，這才是較不同的湯菜。否則，保證不會被拒絕的，「雞湯甜豆」，是大家熟悉的味道，吃來鮮甜，就吃此湯吧！

另外，在雲南吃到豆腐嫩松子、枸杞，店中人認為松子配枸杞味道怪了一些，於是，以芙蓉豆腐加青豆，高湯文火燉透，吃來清爽的很，較合本土人的味覺感受。

對了，「人和園」的「鍋貼烏魚」，不妨也要一份，和烏魚無關的菜餚，是視覺上感覺很美的菜。

若想打些菜回家，「破酥包子」可以買些，白糖內餡尤其好，還有雲南人自醃的酸菜，和台灣酸菜完全不同味道，非帶一些不可，當便當菜最適宜了。



■「酥炸竹蛆」您敢試嗎？



■「鍋貼烏魚」其實跟烏魚無關。