



■三角肉圓，一次可以吃兩份。

台中、員林 鄉土小吃

在台中、員林一帶，有一種非常鄉土的小吃，就是麻苡，不知其學名是什麼？夏天裡，有許多人家會在市場，或路邊買到，麻苡葉有粗有細，通常摘取嫩葉部份，清洗以後，最簡單的吃法，是與地瓜共煮，先煮地瓜，到地瓜快軟，即可下麻苡，稍煮，放點鹽調味即是帶湯帶菜的菜餚了。

講究一些的，麻苡還要以棉布包了起來，搓揉除去水份，再入鍋煮，除了地瓜，也可加入吻仔魚及中部特有的蝦米醬，臨吃勾一點芡粉，其味苦，食後回甘，是夏天消暑的鄉土小吃。

在台中傳統市場一般都可以買到，員林公園附近有一攤，清晨六點多開始賣，大約九點多就沒有了，許多人把「麻苡吻仔魚湯」當成早點，清清淡淡，早上不想吃太飽，墊個底，有些人專程去，為的是麻苡有清肝退火之效。

北斗的「三角肉圓」比彰化肉

圓歷史還早，其能呈現三角形，是利用手掌的凹處姆指彎曲時，捏出來的形狀，皮要厚吃來才有勁。在員林，一樣能吃到三角肉圓，在光明街的街角，店很小，桌椅都要借走廊擴大成了營業場所，店名「寶斗肉圓」，除了肉圓，還賣一些湯，便宜的豆腐是代表，寶斗的肉圓雖和北斗肉圓一樣是三角形，皮卻薄，肉

和筍攪成的餡不錯，到此吃肉圓，一次可以吃兩份呢！

「油蔥粿」在北部，街上已難看到，偶而在傳統市場上賣的，還是遠從外地開著車子來的；員林有一擔可是老牌老字號，父傳子四十多年的油蔥粿，員林民族街與光明街交會處，油蔥粿做成長長形狀，漂亮的油蔥一層層和雪白的粿形成對比顏色，雖是路邊小攤，老板一點不含糊，把攤子整理的乾淨，油蔥粿切的也是漂亮，讓人不禁要吃完再帶走，員林一帶的居民，就愛吃它賣到第三代的謝先生，對油蔥粿的銷路十足有把握，差不多是肚子餓的時候，先切了開來，等著客人上門。他家的油蔥粿特殊的是有七層厚，一層一層的油蔥，當然好吃囉。

至於糯米大腸，想來味亦不差，只因為我們對油蔥粿一見鐘情，就沒去理它，下回去，再嚐試吧！

吃完蒜香醬油甘的油蔥粿，必須有湯爽爽口，攤主謝先生只有丸子湯，中國人吃東西，不管什麼，總希望有點湯入肚，才會
有飽足感，丸子湯就來
一碗吧！



■七層厚的油蔥粿，讓台北人一見鍾情。



■小臭豆腐，入口更方便。

在吃臭豆腐的經驗，是越吃越覺得味不如前，不知道是以前吃的臭豆腐功夫夠，還是個人越吃越挑。

記得住在士林時，暑假裡，每天三點多，一位北方阿伯推著臭豆腐攤子出現，另一位媽媽推著豆花叫賣，只能吃一種，兩種都愛，熱天裡，當然希望吃到冰冰涼涼的豆花，往往油鍋滾出香味來，就非臭豆腐不可了，尤其，一定盯著看，臭豆腐要回鍋，回鍋的既酥又香，看豆腐炸到裂出縫來，沾上蒜醬，真是人生美味。

有了很好的進修概念，難怪在她店裡吃一盤臭豆腐，還能得到一些訊息。

說歸說，離台南大約半小時車程的永康，在中正路上賣的臭豆腐，就讓人印象深刻。

永康市是台南縣人口最密集的地方，由於有高速公路經過，台鐵與省道也經過永康，交通網路方便，工商業頗盛，附近可駐留或觀賞的景點卻沒有，一般人都是匆匆開車借道而過。

臭豆腐攤子，炸油鍋乾淨、攤子乾淨、抹布潔白如新，

至於那臭豆腐，不是平常所見厚重一片，而是小小一塊。

於是，等待朋友時，先來一小盤，老板把一大堆豆腐堆下鍋，看左右沒什麼人嗎？待香味傳開，聞香者蜂湧而來，嗯，老板的經驗嗎！他家臭豆腐是商量好的做法，拜托豆腐店特地做成小小四方型的臭豆腐。

這詹先生原先在台北是西裝師傅，一技在身，仍然對鄉居生活念念不忘，放下台北的工作，在老家永康另謀工作。臭豆腐攤就如此賣出知名度來。

也有別人賣的臭豆腐，是拿剪刀剪成小方塊，他的是直接炸的小方塊，靈感來自客人很多都是過路客，在車上吃，一大塊不方便，不由想到若是一二口就能入口不是更方便，才有小臭豆腐出現。

酥香的臭豆腐，還要有辣有蒜味才相得益彰，詹老板的辣椒現攪，吃來味新鮮。

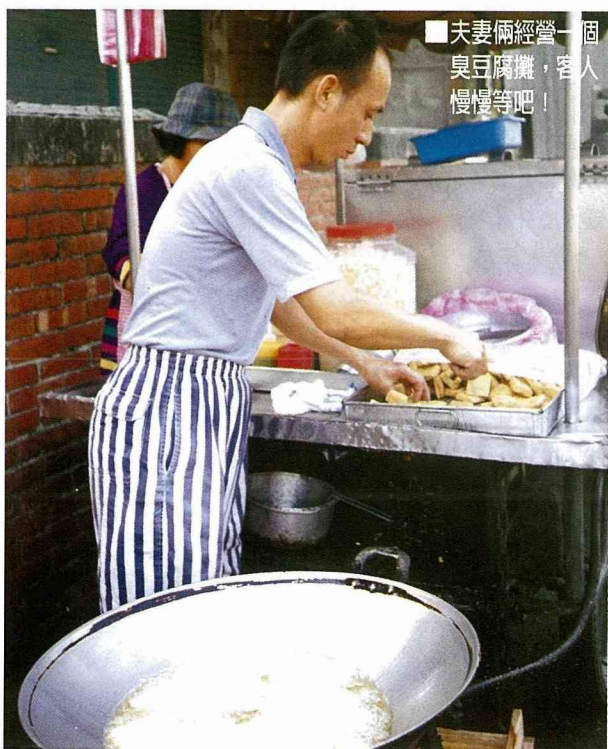
吃臭豆腐另有一忌，怕炸油一再回鍋，在永康中正路上吃的，可以放心，油是天天換新，詹老板對油的使用，很在意的。

我們吃的時候，有兩位小姐邊買邊抱怨，原來她們爲了吃到臭豆腐，把回家的時間拖了下來，詹老板很有原則，下午二點半不到，絕不營業。

想帶一些回台北再自己炸，怕醬油什麼的灑出來，只買臭豆腐，不行？老板認爲要吃，就得吃他一手調好的原味醬料，很有自信的老板，小攤夫妻倆，人手不夠，人一多，慢慢等吧！

台南永康 小臭豆腐

現在吃臭豆腐的機會少了，有回在凱悅附近的眷村—南村找吃，見有名的那攤客人多，就隨便踏進一小店，店中只有臭豆腐賣，店主李太太說，她家的臭豆腐是野菜醃製，應該有中藥成份在，是藥膳臭豆腐耶！吃來如何？就像一般吃到的，但她表示，絕對對身體有益，不是坊間，爲了速成，放了一些什麼的，讓人吃來怕怕。有一回，在台北中華美食展的文化講座，碰到她也在聽講演，看來，飲食業者有很多已經



■夫妻倆經營一個臭豆腐攤，客人慢慢等吧！

還好，中正路人來車往多，賣臭豆腐的詹先生就在家牆外賣臭豆腐。

引起我們注意的是紅牆外的