

**早**年「炸蚵爹」是街坊隨處可以看見的鄉土小吃，從熱鬧城鎮的馬路旁、市場邊，到偏僻村落的「店仔頭」或廟埕邊，都可以看到炸蚵爹的攤子，爐中烈火熊熊，鍋中還會發出「卜卜」的油炸聲，好不熱鬧。

炸蚵爹必備的器具真不少。一只直徑約40公分的老式大爐灶，灶中燒的是柴火。灶上安放厚厚重重的老式生鐵大鍋，口徑達60公分。鍋面上有一個鐵絲網摺成的存放架；炸好的食物就擺放在網架上，可以滴去油份，顧客一上門，很快就可以切成小塊放在盤子裡，淋上醬油端上桌；鍋中沸油散發的熱氣還可以保溫網架上的食物，真是巧妙的設計。炸蚵爹攤的主角當然就是「蚵爹」，所用的材料是各種蔬菜、蚵仔（牡蠣）或肉絲、香菇絲，炸法有兩種。

嘉義縣東石鄉盛產蚵仔，

以蚵仔為原料的

地方小吃有不少，

「炸蚵仔」是其中一種。

鄉土小吃

# 「炸蚵爹」

■令人懷念的鄉土美食——炸蚵爹。

第一種作法是把蔬菜切成細末，擠壓掉水分，拌上少許胡椒粉、鹽等調味；豆粉加水調成粉漿備用。鍋裡的油熱了，老師傅左手拿特製的橢圓形蚵爹匙，右手拿一支竹杓子，舀起豆粉漿在蚵爹匙上抹一層打底，鋪上一層蔬菜末，放上幾隻蚵仔和一些肉絲、香菇絲，再蓋上一層蔬菜末，稍為壓實，使成為半圓形；最後在外表抹上一層豆粉漿，就可以放入滾熱的油鍋中了。

炸到蚵爹外表呈金黃色時，老師傅左手執柄，右手心往木柄末端用力推拍一掌，半熟的蚵爹就會脫離蚵爹匙，落入油鍋中，繼續炸到外皮呈褐色時，就可以用長筷子夾起來，放在網架上滴油。

另一種作法，材料相同，只是塞入劃開的油豆腐中，以豆粉漿封口後，再放入油鍋中去炸。蚵爹攤也附帶炸粿、炸番薯片、炸花枝等，作法大同小異，都是

沾上豆粉漿後，放入油鍋炸熟即可。炸蚵爹的技巧首重火候的控制，才能炸出香酥可口的成品。火力太強時，往往外表焦黃，內部還沒有熟；火力不足則不香不脆，有失風味。

早年蚵爹攤的爐灶邊，都會擺上幾張簡陋的竹桌竹椅，好讓一些客人坐下來吃一盤填飽肚子再上路；偶爾還有替長輩跑腿買下酒菜的小孩佇立攤前，等待蚵爹伯伯切切包包。的那時後還沒有塑膠袋，買回去的蚵爹都用兩片黃褐色的竹筍葉包起來。如今時代轉變，社會經濟繁榮，人民生活富裕，家家魚肉不缺，大家都怕吃得太好，變得肥胖而引起文明病；加上對回鍋油的恐懼，油炸食物漸漸不受歡迎，炸蚵爹因此銷路大減，只能偶爾在鄉下看到炸蚵爹攤的蹤影。爐灶中燒的不再是柴火而是瓦斯，坐下來現吃的人已不多，買回家嚐舊滋味的，也改用紙袋包裝了。 

