

9年前，台北有幾家餐廳，以悲情的三、四十年代的背景，輔以早期民間吃茶配花生，再把大陸38年以後帶來台灣的外省菜，不太精緻，很家常的飲食為基礎，開起店來。

客人可以踏足在幽暗的空間裡，耳朵聽到的是淡水河邊的老歌，牆上一些老掉牙的灰黃照片、熱水瓶、廚櫃、缺了口的碗碟，全搬了來。

還有製造成軍隊吃大鍋飯、生硬板凳、國旗垂在一邊的環境，叫人吃一頓飯，又有回到從前的感覺。

這種店，新奇感一下子過去，仍然有人去，好像變魔術一樣，每家店總會出現令人懷念的老物來。

新近走在松江路上，東張西望一定會被「芋仔蕃薯」的老舊味道的店招吸引過去，不過，蕃薯

的蕃應是番才對，當年，從番邦來也！

一個大鑼，用力或輕輕敲，都會震出脆響的聲音來，手不由得想去敲它。以鹿皮當鼓面的大鼓，鹿毛還繞成一圈，一樣是老物。

「芋仔蕃薯」 往日情懷

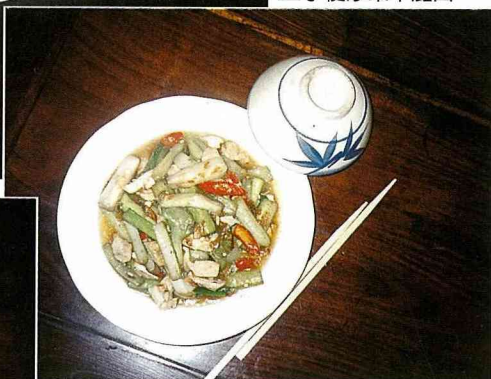


■一扇木門迎來客。



■ 蕃薯入菜吃出味道。

■ 芋梗炒菜不澀口。



■ 醃好鹽的空心菜。

來自石碇「庄腳」小孩的林家，是世代茶農，也是石碇地方上知名之士，在昔日當保正，算是地方有力人士了。家中開了雜貨店，這店開在石碇國小前的集順廟廣場，由於昔時的老街，在廟附近的西街是茶葉集散中心，所謂雜貨店賣的東西可雜了，賣豬肉、青菜、日用品、香煙、民生用品應有盡有，當地山石容易崩裂，茶葉集散後來轉到坪林，村名崩小村的鄉人，紛紛往外發展。

「芋仔蕃薯」強調走出悲情，因為番薯的生活並非家家貧困，富裕人家的生活，比之現在？可能還講究。

進入「芋仔蕃薯」有意思的是一扇木門迎接來客，引誘的誰都想趕快跨過去，往日情懷從門內門外透出來。

這裡，是吃的地方，也能飲，想待久一些又怡然一些，非

茶之茶的土芭樂茶、杜仲茶、苦瓜茶，在任何季節，飲下去，健康又舒服。

阿順師調製的鄉土菜，有些經過修飾，迎得只想飽肚人的心，有些鄉下人的菜，不妨回味一下；從前沒有冰箱，菜餚不容易保留。空心菜的保存是以鹽先醃好，一星期也不會壞，炒肉片，味道很陌生，和現炒的不一樣。

吃番薯，煮地瓜稀飯或煮上一大鍋甜蜜蜜的地瓜湯，是誰家都常吃的，拿來和青茄、破布子炒成鹹味，那是破題第一糟吃

到，一口口吃，越吃味道越出來，吃炒成菜的番薯，味更有。

芋梗炒菜，會挑菜的人，炒出來不會澀口，否則嘴巴一吃受不了，絕對會拒買，尤其挑去芋絲，費時間，手上沾上芋絲，成了黑手，嫌麻煩者，那麼，店中吃去。

除了飲和食，二樓的小舞台，盡情喝以外，碰到早已規畫好的布袋戲、答嘴鼓、江湖走唱、話絃仔，又是另一種嘗試，如今，如此祖父時代的享受，難得一見。

飲茶、聊天，味覺、視覺、聽覺雖回到過去，林老板以現代方式經營，老菜卻叫人大快朵頤。