文圖／翁雲霞

好景，美食是假日四處玩樂最大的訴求。

有些人，世界各地可能都繞了一圈，也許，還不只一圈，生長的地方，有很多美景，地方特有的吃食，卻錯過了，當然，也沒嚐到道道地地的飲食。

就像早已成立於民國41年的「嘉義農場」一樣；我是無意間看到農場的紅屋頂白牆壁，與翠綠樹林形成一片浪漫的畫面，才知道有這麼美的農場。

只是，心裡存著懷疑，許多畫片美麗的景緻，往往到身臨其境時，不是攝影者取鏡取得太美，就是被人爲的髒亂破壞了。雖然嘀咕，看看農場的資料，誘惑力仍十足，於是，一行人浩浩蕩蕩一起玩去。

嘉義農場的

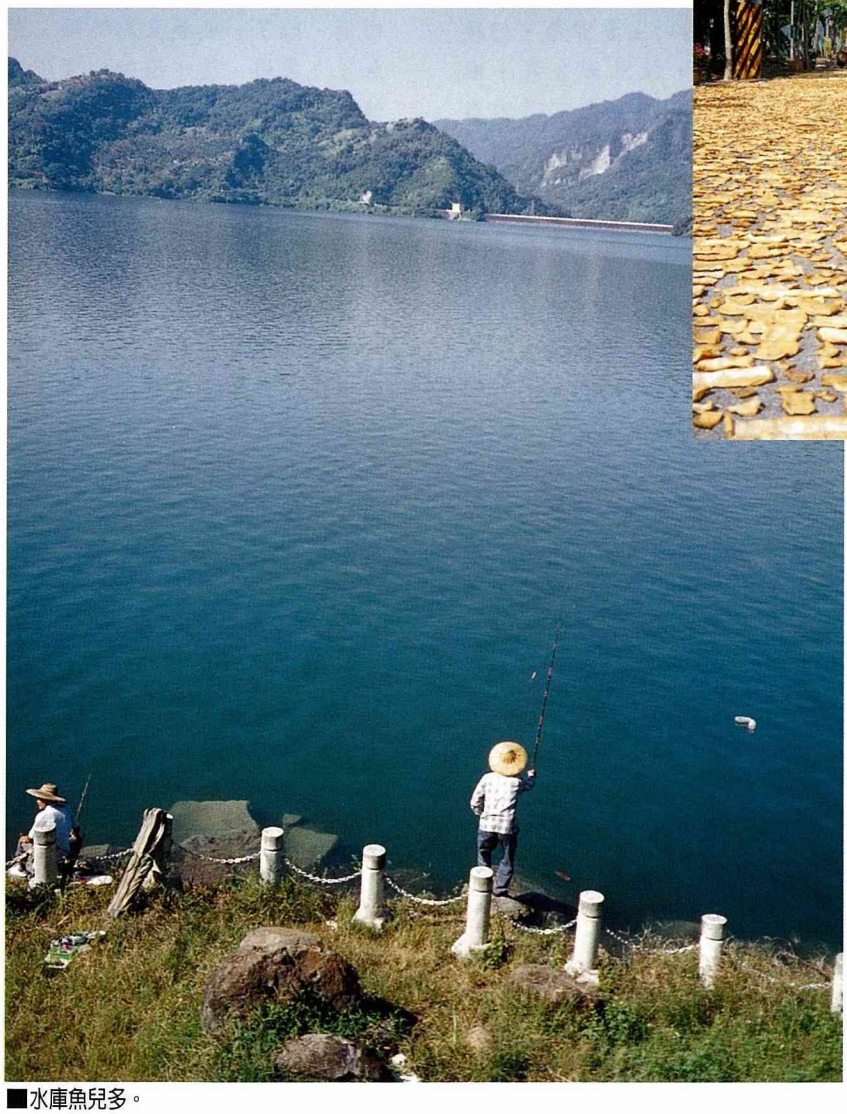
山魩魚、鮮玉米、澳洲胡桃、木瓜糕、總統魚、七葉蘭

往[嘉義農場]的道路有許多條，有捷徑，也有大馬路，還有蜿蜒的山路。

去之前，想到永康中正路上，那位原來在台北做西裝的先生，如今改行賣臭豆腐，那豆腐的香及口感，想來就令人垂涎。於是，就從台南轉永康，午後的二點，正是營業時間，先吃臭豆腐去。

■有「山魩魚」之稱的筍乾。

在永康的中正路上，走沒多久就找得到，在一片大圍牆外，小方塊的臭豆腐，是該攤老板運用做生意的頭腦，爲行色匆匆的過客設計的小豆腐，眞是方便一邊走或車上吃，一口一塊，或兩口一塊就下肚，保持了豆腐的酥香外，也不會吃得到處沾到醬料，這家店，做生意還很有原則，想打包回去自己炸來吃，得連著他家調的醬料，一起帶著走，否則不肯賣，一些店，買他的東西，最好別要求太多，所以說，這店如此張羅，不是老板固執，而是怕沾料不會調，影響了他家臭豆腐的味道。



■水庫魚兒多。

■加了九層塔就是不一樣的味噌湯。

■七葉蘭躲在雞肚子裡啦！

嚐鮮玉米

永康附近的大馬路上，隨行會發現在路邊，賣煮得熟透透的玉米，若是住在台北，一向買的是自己煮的玉米，那麼勸你一定要停下車來，多買幾支玉米，一路啃著吃不可。台北人吃的玉米，不知經過幾手才吃到，鮮度減了，玉米的甜份眞不知少了多少，現摘的玉米，讓第一次嚐到鮮甜滋味者，一吃之下，才知玉米的眞味。

■破布子曲腰魚。

吃過澳洲胡桃

一路吃了去，黃昏將至，我們才到農場，趁著廚房正忙，先到農場的小販賣處，看看能挖掘到什麼；陳列架上，「澳洲胡桃」看來很熟悉，打開罐頭蓋來，一吃之下，就是夏威夷豆啦！原來，早在我們對夏威夷豆還很生疏時，蔣夫人就把它推薦到台灣，可惜的是氣候水土不是那麼適合，又碰到後來大量進口，如今，農場上少量的生產，只提供到農場觀光的遊人淺嚐了，不過，口味上仍有鹹淡的差別，農場上吃到的味鹹了一些，可以拿來配啤酒。

做木瓜糕過節

其他麻竹筍加工的各類筍味有許多種，像脆筍，筍茸都十分誘人；「嘉義農場」雖有農場之名，除了筍族佔了大部份外，農產品有限，景色怡人的風光如今是農場的主要賣點，想找出相關產品，就限百香果、橄欖、荔枝、棗子，在不同的季節，吸引遊客伸手摘取。當然，像我們四處觀賞時，看到掛在樹上的木瓜，正巧，朋友當中，有人自小爬樹慣了，一溜煙攀爬上樹，摘一粒木瓜，丟下樹來，再喘著氣下來，把木瓜抱回去，是在農場上絕對開心的事。

木瓜在農場上處處有，附近人家逢年過節，就是做木瓜糕過節，有別於其他地方的芋頭糕或蘿蔔糕，平常時候，在大埔的市場上，找一找，有一位老婦人每天會做一點木瓜糕販售，據說，別具風味。

可以輕易上鉤的「總統魚」

「嘉義農場」，倚在曾文水庫邊，水庫除了賜與遊人明媚的風光，讓大家享受智者之樂，水庫裡的魚更是食來絕無土味的美饌；嘴巴翹翹，腰曲了下去的曲腰魚，曾經因爲另一別號「總統魚」，而差一點成了少數魚族，如今，在這裡輕意可以釣到手，用台灣傳統煮法，破布子、薑蔥紅燒吃，是不怕刺多喜魚味者，大快朵頤的地方。

去的人數多了，大頭鰱炸肉塊，火鍋，煮味噌湯，特別是味噌湯，除了一般放豆腐酥外，還加了九層塔，讓味道轉個彎，新味亦不差。脆筍燒湯、炒，只要把鄉土味完全保留，就是大家歡迎的味道。

七葉蘭是養生的食材

七葉蘭清燉跑山雞，初嚐者一定挑剔怎麼廚房忘了加鹽，感覺味淡了許多，其實，民間傳說七葉蘭對人體非常好，是養生的食材，與雞同鍋就是不能加鹽，老一輩傳下來的食法，嫌淡，想到眞是能夠藥補，眾人很努力的吃完。

「嘉義農場」在大埔鄉，說到大埔鄉可能陌生了一些，此地的地形屬於河階盆地，氣候多雨溫度高，很適合種麻竹筍，加工後的麻竹筍大量銷至日本。所以，想帶回家，不妨到大埔採購一番，還有，別忘了，在這小山城，大街小巷晒筍乾，是當地特有的景緻，一片片晒在地上的麻竹筍遠遠看去非常壯觀，想一窺其景，在大埔加油站附近，聞到酸味就能找到。