



維揚小點 令人回味

圓苑



圓山飯店的圓苑曾是遊子長相思的地方

不知道，這幾年圓苑是否仍是遊子長相思的地方？多年前，圓山飯店的圓苑，曾經是許多父母送別兒女出國時，非得走一趟，吃碗麵，吃些小點，讓即將離家的孩子留下深刻回憶的地方。

如今，搭飛機，世界各地東走走西逛逛，拿逛來形容出國，已經是平常事了。記憶裡的吃食可能不再重要，圓苑如今多了一些觀光客留連。

改裝後的圓苑，少了從前上海人家優雅的大家風味，一邊服務的老人家也不見了，想嚐維揚小點的，從陸陸續續進門的客人，看來還不少，台北要吃道地維揚點心，其實許多店仍能吃到，只是用不用心而已。

說到維揚點心，先認識一下中國菜系，最早在中國菜中，常被談到的菜系有山東菜、川菜、粵菜，再一個就是維揚菜系，如今，維揚菜系被併入江浙菜。

「維揚」二字的由來，在《禹貢》中記「淮海惟揚州」，「揚」解釋為「州界多水，水揚波」古代的「惟」字與「維」相通。文人墨客在描述揚州時，喜用維揚，維揚成了揚州的別名。

揚州是江淮重鎮，北臨淮水，南有長江，東邊又臨大海，土地肥沃，氣候溫和，向來有魚米之鄉的美譽。

揚州飲食曾經盛行一時，有其歷史背景，隋煬帝3次到江都，把北方菜帶到揚州，以及唐皇室大指南下，促成南北菜餚技藝上的交流，明清時代的皇帝又喜歡江南遊，揚州菜吸收了皇室的烹飪大成，奠定了成為中國菜系的基礎。

漢以來，沿海經濟逐漸發達，南北運河的疏通，富商巨賈從江浙皖贛紛紛而來，也帶來了茶點製作的技巧。

而現代的我們想到揚州時也想找到昔人的雅興，就會登上小山丘，走進宮殿似堂皇的圓山飯店大門吃去。在圓山飯店大廳迎門的樓梯一角，圓苑宛如另一個世界，長型的空間，配置了一眼能望穿的廚房，菜單上的小點永遠就是那麼幾樣，雖然就是那些，我們這些常客，固執的仍然只吃那幾道老味，被人稱做吃家，其實，有所選擇，該什麼都來者不拒時，吃來不會痛快，對圓苑，那幾樣能讓我們毫不拘束的吃去。

白湯「雞火煨麵」

入口軟滑

「雞火煨麵」一定是第一個選擇，而且，不能和別人分享；由於出門吃去，腹肚無法一一消



■「雞火煨麵」用的可是老母雞和火腿熬煮出來的高湯哦！



■現擀現捏的「素蒸餃」，吃來滑而有勁。

受各種美味，我們的習慣往往是一種食物，大家吃上幾口，嚐味知味而已。而此味，得堅持獨啖，主要味美，獨啖，吃來熟度才不會減少之故。

「雞火煨麵」的雞是指老母雞和火腿熬煮出來的高湯；揚州人的湯頭講究的是湯味要醇厚，即所謂的白湯，而出湯的方式，各家都有自己的獨門珍味，終究要的就是湯厚。知味者吃時還要求得「大煮」，即雞和火腿早已煨透，生麵直接下到高湯中，把味道煮出來，湯中加入青江菜，此麵如此而已。同時，煨的原故，要求麵有勁一點的，可能就行不通了，細火慢煨的麵，入口軟滑，讓舌齒間不覺渾然充滿雞湯的香味和火腿的甘香味。

可惜，下麵的小師傅，這回弄巧成拙，我們的「雞火煨麵」多了香菇，把味覺打散了，湯也不夠白，還好，彼此溝通後，希望下回去，能還我原味，不過，未曾嚐過此麵原

來風貌者，大概就不會如我們般挑剔了。

會聚各種麵食的

「揚州雜籠」

「揚州雜籠」裡的食物會有糯米燒賣、素包、豆沙包等，把各種麵點蒸在一起，一起上桌，會令食者吃來猶豫；所以，單純一些，我們向來取「素蒸餃」，餃子皮碰到現擀現捏吃來滑而有勁，否則口感感覺較堅實，佐以嫩薑、醋，味清爽至極。

「棗泥鍋餅」油滋滋

「棗泥鍋餅」即使油香得

令人有些擔心體重問題，卻往往一見就投降了。鍋餅未入口前，菜相要看來油滋滋，並透出黃香色味來，吃兩塊又何妨。

方塊「蘿蔔絲餅」

鹹甜都嚐了，店中人又推薦「蘿蔔絲餅」，一向看慣圓而小的餅相，圓苑改以方正上桌，蘿蔔的鮮和外皮的酥合而為一，確實誘口。

在圓苑，享受小點外，同遭濃濃舊時味的氛圍，讓心情似乎不會那麼浮躁，若時間允許的話，就多坐一會兒吧！

既又留下時間，肚子輕鬆一些了，上海式的「排骨湯麵」還是可以淺嚐；上海口味的醬油鹹香濃，醃的排骨味較有，經炸再蒸，口味和台式又不同，真可以一試。

店中可吃的還不少呢！若不像我們如此固執，假日去登一登圓山大飯店附近的小山，再去圓苑吃各樣小點，應該能盡嚐各味。

夏日裡，還有清補甜湯，別忘了！

■



■來塊「棗泥鍋餅」吧！