



文圖 / 翁雲霞

飲之之旅



■野味山蔬。

到「山蘇野味餐廳」別忘了多嚐些知名的、不知名的，稀奇的、古怪的，看起來好像不能吃，但確是可以吃的，可能來自「深山林內」的，生長在深隧的、幽關的，人跡罕至的小徑上的一朵小花或者是一株小草。

昔日馬場尋野味

當您在細細品嚐的那一刻，也許可以，最好試試，想像自己已置身在叢林野地、荒漠遼原之中；更好是徜徉在碧綠的原野，讓鼻息間充滿了花草的芬芳，圍繞在您身旁的也許是一小鹿斑比……

20多年前，週末是騎腳踏車時間，每次總會往較陌生的地方鑽，轉來轉去沒有目的，卻高興得很，看到一幢小洋樓，看到一株樹，都覺得眼睛一亮。

石牌是那時比較空曠的地方，尤其，天特別遼闊，抬頭，會有無止境的感覺，心情頓然開朗。接近中正高中，原來有一個騎馬場，爲了看馬，把車子放在一邊，看人騎馬去。

多少年的事，那天，和朋友約了去「山蘇野味餐廳」，順著名號找，看忽然彎入的走道，感覺很熟悉，待問清楚，騎馬場早已不堪時間的考驗，幾經轉折，成了野味餐廳。

曾經可以讓人痛快騎馬的地方，地方依舊，當餐廳夠寬鬆，未食其味前，先驚嘆騎馬場成了停車場，台北市難得可以一次停600輛車子，就是這裡。

既然以山蘇當招牌，想當然和台東、花蓮一帶來台北營生者有關，果然，一見老板，三兩下大概就摸到了邊。一如東部人的熱誠，店中鄉味十足，氣氛亦是濃濃的東部風情。

很細很嫩的轎篙筍

台灣的筍雖然一年四季不缺，住都市的，想要新鮮吃，一些品種還不一定想吃就吃得

到。像桂竹筍，只有三四月才採得到嫩筍，初嚐其味，稍一遲疑，就過了產期。不過，有些品種即使吃不到新鮮，鮮煮後真空包裝味仍佳，像轎篙竹筍，即成竹後，可以抬轎子的轎篙竹，在「山蘇」就隨時可吃到，上桌的筍片，看來粗大，吃到口裡，可以感覺出其細嫩的口感，喜歡筍味者，可以來上一大盤，食來過癮。



■轎篙竹。



炸香南瓜花

陌生的菜中令人感興趣的南瓜的花，是可以裹粉炸香吃的，可惜沒嚐到味道，開在台北的店，得靠家鄉運過來，碰到新貨未到，對客人只好抱歉。說到南瓜，想到江南地方小點，在水鄉周莊，家家賣的「青糰」，一個個綠得漂亮，圓圓的造型，令人走過，非買不可，青糰即是南瓜葉打成汁，拌入米漿中捏成糰子，味清香。花蓮的黃昏市場，多的是南瓜葉子，不知有人嘗試加入糕糰否？南瓜葉烹調上其作用還可以多發揮，就端看各家巧技了。

豆腐只蘸醬油膏便很夠味

特製的豆腐，蘸醬油膏便夠味，店中還加了芥末，我們吃來，豆香味似乎被嗆味奪去，想吃出其柔嫩滑，有醬油提味足夠了。



■清香豆腐。

菜單上各種青菜不少，但最好請教店中人，有什麼沒聽過的，盡管問，再點，其店以野菜當招牌，自然吃菜要吃到盡興，肉類就少吃一些。



■番薯湯。

來碗誘人的米粉湯或番薯湯

店中有兩大鍋任由客人自舀的米粉湯及番薯薑湯，一鹹一甜，在一邊直冒白煙；這兩鍋確實誘人，台灣飲食最基本的吃就屬此二味了；現今40多歲的朋友，因為小時候吃多了番薯，有些人拒吃，其實，放了薑糖的番薯湯，風味絕佳，尤其，番薯品種經過改良，一樣的番薯，吃來，口感、甜度都是一流的，不吃真是太可惜了。不過，沒嚐過苦滋味的小朋友，吃番薯湯可樂了，能一口氣啖下好幾碗。

另一鍋是米粉湯，其作用是吃菜後墊底的，但見客人也是連吃幾碗，上餐廳，想不花大錢，叫幾個菜，然後，吃米

粉湯，儘夠了。米粉湯是放肉燥一起滾煮，大鍋煮來有味，很受客人的歡迎。

烤雞立正

這家餐廳的主人真的很「古意」，任客人自己點吃，不會主動介紹店中特別的菜，還是我們知其從台東來，問起有沒有原住民的烤雞，回答是有，還有大灶、炭火現烤設備；就在店中一角，取名「立正雞」的烤雞，正用鐵盒子罩住，炭火從四周悶烤40分鐘即可吃。

雞腹以蔥薑塞滿，烤好的立正雞，把串在雞身上的鐵棍子拔掉，什麼也不蘸，能食出真味，烤時，流出來的雞汁，有蔥香，當蘸料，或者，沖開來當湯都不錯。在台東，此一雞汁可是補品，給產婦吃，滋補作用。

到「山蘇」，吃野菜配立正雞是最正典不過了。

山蘇野味餐廳

TEL: (02) 2820-3282



■立正雞。