



文圖 / 翁雲霞

飲之 旅

十多年前，正是尋吃找食還在摸索時期，各方源源不斷的資料中，就已知南港、汐止的「外席仔王」林添盛師傅，但手邊可尋可訪多年，竟忘了其人其事。

待真接觸了他的手藝，也不知道過了幾年，老記事本無意中翻開，不禁啞然失笑，林師傅大名早已列在其中。

這一識，讓自己在台灣飲食中大開眼界，不管是在他山邊小屋吃到的家常菜，還是在月光下，他家庭院中和樹聲邊小屋吃到的家常菜，還是在月光下，他家庭院中和樹聲一起歡宴，或者年節中的老菜，都讓人深深感受台灣老菜的魅力。

記憶深刻的是數年前在美食展主題館中一道酸甜菜鋪，以蘿蔔為主料，調好滋味，削成薄片，捲上其他食材，擺出壽字形，既悅目又開胃，令人頓時喝一聲彩。

還有一回，走下他家斜坡，只見白煙直冒鍋上，在低矮的屋舍前，老鍋子歷史夠長，一邊高低參差的樹木，香腴的雞翅味兒，真是一副往昔

「外燴王」

傳之有人

■外燴王 TEL：02-27823150



■山邊野花伴食更有味。

農村安詳的居家和樂情景，這一餐，可想而知，不但大快朵頤，還將未曾嘗試的鄉間生活，嘗盡滋味。

被業界尊稱師公的林添盛，如今早已把手藝傳給兒子，林明章、林明燦從小跟著父親四處辦桌，耳濡目染之下，廚技習得一身。

就像這一次，大夥到他們的山邊的家，只見切的切，蒸的蒸，還有一早在溪邊撈來的蝦，在大院子裡已經各就各位。沒見過活奔亂跳的蝦群，孩子們拿著小鍋一隻二隻抓著裝入鍋子，這時候，除了空氣中飄著清香，還有菜香。

鮮蝦現爆 保證好吃

溪蝦現爆是好吃的保證，溪流清澈才能找到蝦，一隻隻入油爆香，只要鹽提味即可。這一天，是家族大聚會，難得撈來的蝦，才有機會入口，否則，一般外燴，恐怕溪蝦找來費勁，不夠成本，鮮味在口，心滿意足。



■台菜基本味酸甜也。



■自創一格的肉燥花蟹。



■貝族大集合。



■真正台味藥膳。



■純樸味更津。

花蟹籠中蒸

四季皆嚐鮮

吃螃蟹，在台灣四季都能大啖，各種蟹族，吃法還是略有不同；花蟹大蒸籠中蒸，主廚猶覺味不足，另以滷好的肉燥鋪陳其上，吃來除了甜鮮的蟹味，還有一股淡淡的肉腴散在湯汁裡，這一款，若能得些湯餘，拌飯吃，絕對有味，主廚小試身手，卻讓人食之想帶一些回家留其餘津。

利用各式貝類，合烹成一盤少了油脂，看來健康誘口的菜餚，是這一輩新廚的新菜，老一輩人烹煮皆利用在地產物，能少油少提味佐料的貝族菜，就出現在善於應用各方而來的食材，我們真是口福不淺。

一道道菜接連上桌，看來是以海鮮為主料理出當天的菜來；守在桌邊幫忙上菜的，可以偷偷伸手先嚐味，又一蟹族，肉厚實，先沾粉炸熟，炸

得香噴噴，當然先識其味。其實，還得另調酸甜醬，待濃稠調汁淋好，才算此菜大功告成，這食來味又不同，菜餚變化，端看各家技巧了。

藥膳九孔

令人愛不釋手

九孔吃法變化多端，一般清蒸就味足，吃過各式烹法，烤得不錯，五味是最常見到的，東北角一帶又多以九層塔炒，海霸王以美奶滋焗，不同的處理，最難的是九孔的嫩度要拿捏得恰好，否則，牙齒會受不了。而這次，吃到的是以中藥材燉，紅棗、枸杞等藥材是我們認識的，其他真不知道是何種藥材，總之，清純之味充滿齒牙，九孔軟度夠，這種烹法，適合人多，把蒸煮時間抓準，藥材下得剛好，台灣人喜歡藥膳，這一道就是了。

干貝入菜

竹筴也來搶鮮

一湯一菜是早期台菜傳統上菜方式，其中必有一款是以鋁鍋一層層或一疊疊鋪陳食材的湯菜，有蘿蔔、豬肚、蹄

筋、香菇、筍等，湯清，鮮潤有餘，非常受食者喜歡。此道，如今在拜拜或外燴還能吃到，也是因為事先可以先一邊燉煮，湯熱，誰也拒絕不了。而今，更豐富了，干貝一入此菜，香氣更十足，連十多年來，才打入餐飲食材的竹筴，也成了其中一味，一連盡啖濃香腴菜，再飲此湯，口味之舒暢，難以形容。

湯菜中之極品尚有一道，乃人人都禁不了口的魚翅大菜，甘香韻味是因此菜內容豐富，又在上桌前，非得老母雞一鍋十多小時燉煮，馥郁之味才能盡出，即使如今大小餐廳排翅整齊上桌，仍然不敵已經燉煮得一絲絲的魚翅，大碗上桌，痛快舀來，吃來之過癮，大概只有在外席仔手中才能揮灑出來。

林家數代辦桌，幾乎已成此中之王，此回，未把菜名一一列上，乃是家傳台菜，一樣素材，變化無窮，總能出人意料上桌來，令人食之難分難捨，蓋此台菜精華，老味新味，早已融入他們手中的技巧。

圖