

文圖／翁雲霞

二代味

經營小吃是維生之計，一家大小生活在一起，家裡的兒女不學也難，天天看，自然熟了起來，也習慣，所謂一代傳一代就輕意傳承下來。其中，也有抗拒，總是三轉四折又回過頭接下父母手中已有的飲食攤，名號有了，辛苦些，繼續打拚下去。

汕頭口味牛雜湯

38年，我家遷到圓環，那時，台北重慶北路露店還沒擺攤，圓環裡，也只有大樹邊零落幾攤。那時，家境還可以讓我們吃附近的小吃；最常吃到的是毛肚湯，幾絲薑絲配上黑黑的毛肚，聽完故事到後車站吃一碗去已是例行公事。

數年後，就在重慶北路一段我家後門，不需經過大馬路，走出後巷，就是肉香四飄的汕頭牛肉店。又過了幾年，忍不住問他們的開店經，原來，就是我小時吃的那一家。

日子一天天過，當初夫婦倆賣的攤子，擴大了，分別讓兒女掌，樹大分支，在台北北投、內湖等陸續見「金春發」店牌高掛。味是否保持，對沒嚐老味者根本不重要，衝著招牌也建立了不少新客人。只是，我已少踏足。吃的，在台北太多，偶而食之，似乎口中失落了一些些原味。

倒是，對其標榜汕頭口味的牛肉牛雜湯有興趣，源起汕頭？前年到汕頭，在市場內看到一家。牛肉店在此是屬於早餐性質的店，店前，魚攤子弄的滿地的水，客人得小心地走過，生意好的很。我們沒吃，時間太趕，但聞味、看肉的顏色，倒十分相像，只是有一疑問，翻遍幾本剛在當地買的潮汕食書，都未將此味列入書中。未見介紹潮汕名食中，是否太普通到不值得推薦，或者年輕一代不想傳承，在心中可是常推敲此一疑問。

客家口味的小吃

也是第二代，米苔目攤上的小老板受過高等教育，還是科技新貴，怕父母過幾年年紀大，於是，捲起袖子在油湯邊忙起來。畢竟想法和上一代不同，除了守著頂溪市場邊的攤子，還想讓有興趣的店加盟。於是，先請老同事的朋友吃去，給一點意見。

在市場裡賣油湯，這本來最誘人嘴巴的小吃，有什麼還能比常吃的本味濃濃的湯麵，或多了豬油味的乾麵，再叫盤軟軟的豬肺、脆脆的脆腸，或者豬五臟大集合，更過癮。吃完，下次！不，第二天照樣報到，吃不膩的小吃是其特征。

此攤和台北各地的油湯大同小異，說是客家口味，先是米苔目上的兩片薄肉讓人不由興奮起來。兩片肉，那是往昔一碗二、三元的切仔麵才吃得到。以前，總要麵吃光光才捨得肉入口，那一口鮮湯帶著濃濃的油蔥香，人間美味也不過如此。

一般切盤，墊底的是薑絲或大蒜或香菜，我們吃到的是撒了豆芽、韭菜配色增味的切盤，客家味不同，大概即在於此。同行的如主廚柯俊年，一天到晚吃喝不盡，碰到台灣老味，根本抗拒不了，讓豬五臟、臉肉全上桌。這些老客人才找得到的真味，若真開放加盟，應該是讓觀光客見識見識。客人的定位明確，或許店一家家開，當然，清洗乾淨是店中認真執行，才能呼到排隊的客人。

魏家鴨肉麵線

到土庫找香草，何嘉祿老師請大家吃魏家鴨肉麵線，也是第二代經營的小吃；小吃之成為名食，有傳承也有做出特色而成。早年，一場八七水災造就了後來許多意外，鴨子也一樣，流離失所的鴨子讓魏家烹成鴨肉麵線。

土庫的小吃，經過四十多年，是到此必吃的一家。手工的麵線口感好，較引人的是鴨血，經過鴨高湯，中藥煮過的鴨肉，雖然色澤黑褐，但透過米色的晶亮，視覺上已決定魏家招牌即是鴨血。還有鴨肉臟，蘸醬讓味更出色，藏在碗底的薑絲浸了鴨汁，味也不同。

台灣老味若是味常存，其實，吃者不太挑剔吃的場所，只要乾淨。記得，除了食物清理清爽，還要醋瓶子、辣椒缺不帶油垢，經營者的安家養生之道就能長長久久。



台灣人的
人間美味