

文圖／翁雲霞

# 好菜在家上桌

川味，年輕時代狂愛的味道，什麼蜀魚街、吳抄手、中泰賓館，都是想吃立刻奔去。特別是20年前，吳抄手就在住家大樓下，開窗就看到後院的廚房，偶而，開放的灶頭，小動物上下溜，川味仍然是口中物。

現在，豆瓣、花椒、糖、醋、蒜交雜的味覺感受，是比較容易吃到，地域的影響，川味基本的三十多種味型則難以享味。川菜在台灣部分融入各地菜系，甚至異國調味，好不好，見人見智。

我們一群魔羯座女人，這一年的生日想要麻辣一些，也想吃吃現代味的川菜，於是約了去郭主義的「春野」。從前的春野，在國父紀念館附近的老房子，屋中有天井，從二樓往下看，走動的客人是一景，白牆上畫了枝葉，老屋新貌卻很時尚，現在的春野在巷中，巷都大到已稱馬路，賣川菜，呈現的是咖啡館的風格。

併除了每吃川菜必列隊桌上回鍋肉、蒜泥白肉、干煸豆宮保了、麻婆了、辣子了等等，為的是百味的川菜，根據一向的吃法，實在被糟蹋了。

有趣的組合開始，一道酸辣泰式菜首先上菜，



芋絲香脆

酸強有辣，拌飯好耶！才第一道，有人要了飯，胃納有限，來客適量吧！促進食慾的菜餚，就當開胃菜，好食者，總找得到藉口。

見過新鮮的花椒嗎？腦中一定跑出黑瘦顆粒來，那不是我們一向見到吃到的嗎？還未乾燥前，椒類的青春風華是綠色的了，未人工製作前，口味較少辛辣，味溫和，炒各

種肉類，增加味覺的層次感。再多一些辣椒、醋等調味，川味完全征服了口舌，拌麵線是另類吃法。

第一次吃水煮牛肉是在廈門古浪嶼的飯店，成都師傅正在當地表演，想吃一碗擔擔麵，看是否和



東坡肉

南陽街騎樓賣的有什麼差別，見菜單上的水煮二字給吸引了。

柔軟的肉質，椒麻香特濃的此道是清代，四川自貢市的役牛多達萬頭，淘汰的牛隻賤價可得，鹽井地區的鹽工，以水牛肉調以鹽簡單食之。

至今不斷改進，基本上將蒜薑辣椒剝細爆香，並炒香豆瓣，以青菜鋪底，生肉片攤平置於菜上。青菜的選用各擇所好，像豆芽菜、萵苣、芹菜都可。煮開調好的醬油、酒、花椒等，與牛肉煮泮即可，此菜，湯汁拌飯，香。

蚵是台灣最常食用的鮮物，煮湯炒菜煎都有味，店中以川式調味，借用了福州菜的爆三脆甜酸味中的油條，雖沾到了汁，乃能獨立自個特有的味來，炸油若乾淨，油條酥脆到軟，鹹淡甜都有很大的烹調空間。

川菜並非全辣到頭，錯誤的一般觀念，眾菜中大概三分之一屬辣，其他輕辣或根本和辣搭不上。

川人的蘇東坡隨著其任職或流放的地方，東坡肉皆成當地名菜，杭州菜中的東坡肉，調料中的糖不可缺，川味中則有的加糖，糖不多，有的不放糖，以川鹽為主，醬油也是少許，蘇東坡的“慢著火，小著水”的十三字訣是兩地都能燒出好肉的遵循之道，店中的東坡肉建議帶回家，一下子怕脂肪吃多了，可以切些電鍋回蒸，很下飯。

這些年，變的越來越會動腦把廚人的菜帶回家，專業的師級廚師，其手藝畢竟有一定的水準，川菜有許多回鍋了也不減味。過年期間，不少家庭從量販店、便利店買菜餚回家，我倒是喜歡找餐廳，等在一邊待菜，平時的回鍋肉、魚香菜、宮保菜、豆瓣等都能變化食材，想大快朵頤又方便上桌，磨一磨師傅，好味即能在家上桌。☞



蚵煮油條