

文圖／翁雲霞

戀戀台灣味

台灣味，是熟悉的味道，也許，家中天天吃的味道，就是正宗的台灣味，遊子離鄉思念的味道吧！

「戀戀台灣味」是2006年台北中華美食展主題。什麼是台灣味，接到這個任務，一年來我們一直尋覓解答。周遭人說是「小吃」，小吃是所有台灣人的最愛，也是來過台灣的朋友深刻的印象，但小吃只是台灣飲食其中的一環。



精緻化的糕渣

或者，試著還原，找出影響台灣味的蛛絲馬跡。

台灣至今是眾味共和國，從早期廣納閩、粵、日飲食，到美、日、歐洲、亞洲各國食味的並存，味蕾的開展無不欣欣向榮。

了解台灣飲食的脈絡，不妨從居家生活，宴飲民俗習慣、各族的交流，海空通路的順暢發達等諸多元素加以探索。

漢民族的飲食習俗從神權時代，百姓祭祀鬼神的食物取之肉類，市井小民三日不知肉味已成習慣，逢到祭天地祖先，大塊祭肉就能「打牙祭」。台灣食俗特別受到影響，巷頭的米粉攤、米苔目，能讓湯頭鮮美的就是湯中熬煮的豬內臟。蘸醬油的白肉，很少人抗拒得了。此種小吃是台灣特有，最直接的烹法，至今仍擁有人「口」。

台灣先民從原鄉渡海而來，當時清政府限制婦女隨夫同行。斯時，移民為了滿足口腹，不會燒煮的男性只好動手烹家鄉味，以身邊容易取得的食材，簡單又容易，白肉煮法是最快的。田邊埤地就能煮出各種米味、鹹粥、米粉，吃再多也不膩。



「有鳳來儀」酒家菜至今仍受青睞



蚵仔麵線-充分利用海產



豬肝昔日都有人「口」

台灣四週環繞著海，媽祖是行船人的保護神。農閒時，四處林立的廟宇是拜神求平安必去之所，

往往聚集了人潮，一些小吃因應而起。台灣近3百年的飲食演變，從困頓到繁榮，隨著歲月累積了豐厚的烹食基礎，針對市井小民，小吃自然多采。

當人口越多，民生商品的需求多了，商人運貨往來淡水、鹿港等港口，有了錢，富貴講求起食藝，帶來的是另一番高檔的飲食需求；固然小吃是台灣飲食的精華，精緻的台式烹調出自富裕人家，深入探討，食器的考究，食物的精烹，台味十足受到口腹之欲的影響。

像日本人據台，口味亦影響到台灣味，原汁原味生食是其中之一；生食在商代是中國人早已食之，唐代，日人至中原取經，生食的方式融入日本味，再回鍋，成了台式飲食也受青睞的一味。

而精緻的台灣飲食起於商政之流，曾經燈紅酒綠引領台灣餐飲的酒家，昔日宴飲的餐食至今在宴席上仍然出現；像我讀小學，就住在台北圓環附近，蓬萊閣酒家的院子停著裝飾華麗的三輪車，幼小的眼睛看到的只是一些進出客人。爾後，接觸了飲食，才知道，大屋內，川、廣、閩式口味的菜餚，早已在檯面上流轉，並影響到日後的台灣飲食。

五、六十年代，台北車站前的中國飯店、衡陽路上的長沙曲園、湘菜，以及較晚期一些的川菜，都曾盛極一時，尤其川味客飯是上班族的主要外食。

七、八十年代，粵菜、江浙菜成了主流。餐廳外，飯店都設有大堂提供婚宴場所，此二味亦融入台灣味。

九十年代以後，物流交通都助長了飲食業國際口味的多端。不但台菜主流的閩菜系，客家菜及原民菜紛紛各據山頭，造福了台灣人的嘴巴。

台灣味簡單寫來歷史自在其中，台灣味，是熟悉的味道，也許，家中天天吃的味道，就是正宗的台灣味，遊子離鄉思念的味道吧！

