

# 台味小吃

文圖／翁雲霞

豬和海中物，  
就統管了台灣胃，不是嗎？



農來傳統菜

最近，吃飯心得夠多。吃完一餐，心中不免多想了一些。有些菜是一代傳承一代，有些似菜又似點心，在台灣立足了半世紀，成了道地台灣小吃。那基本的台味，能以幾道菜就顯出台味嗎？

「農來」，看名字，洋氣。再唸，我這吃了20年的老客人，才悟出是台語的發音「ㄉㄨㄤ ㄨㄤ ㄨㄤ」，客人都來也。



旭蟹

小老板黃景龍，常出現在電視上，唇紅齒白的帥哥，我們一票人故意去考他。高餐的學歷，又家學淵源，我們特地點幾道老菜；最能體現古早農村味的「蚵仔炒麵線」。



淺水海膽

近海的漁民，蚵入菜，什麼都能烹出味來，能吃巧又能吃飽，就屬此道了。菜上桌，大家七嘴八舌又要熱熱入嘴又要細數水盤中加了哪些料，真忙！

現代人已經不知道如何烹此菜了，其實，能發揮蚵仔炒米線的配料可以隨手抓，就家中存的食材，肉絲、香菇、蔥都能入列。炒乾些或帶點湯，都各有味，一盤老菜，滋味重回。

吃到一半，朋友大聲喊：「快來看」，原來科班出身的小老板，一身清爽廚師禮服。可別輕忽，這幾年，廚師出席大小會，往往制服上身，已經是一種榮耀的象徵，正在桌邊表演他家傳的料理，看圖片即知，此乃最專業的顯現。

從廚衣到雙手的手套，到乾淨的碗盤，誰看了都能放心的大張其口，廚師這一技在身，羨慕了在座只會吃的我們。

海膽上桌，從前只要吃此物，有煎的，有附在

其他食材中，像是客串，只有小小一口，很難吃到一大片。隨著緯度海域，深海、淺海，海膽的味道都不一樣，連顏色也有黑或褐或淡淡的黃。

我曾經在大連，蔡家的勝利廣場吃過深海產的海膽，味以深海產的腴厚，價比淺海產的要貴上6倍以上。深海海膽不容易出水，產地量多，人們以之舖在熱熱的白飯上，淋下醬油和山葵，味厚而美，一點腥味都沾不到嘴，難以想像。

而這一餐來個台灣海域的海膽天然味較強，座上客一一下肚，不經人工修飾，已經夠滿意了。

台灣飲食最基本的味覺從海開始，吃了幾道全是海味。旭蟹上桌，這種蟹甜度夠，眾友大呼過癮，火候拿捏準，就不需要加工調味，但一定要新鮮，否則，皮膚過敏者，吃完一定全身癢了起來。

台灣正味除了來自大海，豬身上的各部位都能大大發揮。一道豬肝菜，我形容不出來。說給小老板聽，人家當然有聽懂，只是，當天星期一，新鮮豬肝沒有，為了解饞，上了一道粉嫩的豬肝，一小盤不夠，再來一小盤。

豬和海中物，就統管了台灣胃，不是嗎？



桌邊表演



蚵仔炒麵線



豬肝