

眷村菜

文圖／翁雲霞

品味從前，
心中的溫馨難以形容。

眷村菜、眷村，成了很時尚的話題，老舊的事物，流行在人們口中，也可說時尚事也。

眷村菜不屬於任何菜系，早期來自四面八方的人士，成群相依成了聚落。生活清苦，一家煮了什麼，左右鄰居同享，無形中手藝也在其中串連。一些在家鄉有基本廚房訓練，或本身就愛吃愛做者，生活壓力來了，自然使出既有的本領，以求得安定。

像四川菜傳到台灣的第一代廚人魏正軒，在台灣傳承了數不清的徒弟徒孫，水蛙師張和錦是其中佼佼者。魏先生辭世，有情有義的徒弟送老人家回故里落葉歸根。

也有像已故的屠老爺子——以北京菜著名。小時候，家大業大，大少爺就愛廚房。耳濡目染，當離家千萬里，昔日的嗜好，成了養身立業的本錢。吃過他的菜，才知道什麼是官家富豪菜。可惜，老先生堅持傳人要有一定的品行，否則寧可慢慢找，生命無常，老爺子的手藝至今傳了多少？有人知道嗎？

其實，眷村菜在我們一般人的嘴裡就是家常菜嘛！家常菜才能「天長地久」在口中發酵。大菜，是偶而祭祭五臟廟，或交際才會特地吃去。

在台北，想吃眷村菜不容易，一些眷村蓋了大



酥味小黃魚



刀工夠細



白果燴百合



山藥雞湯

樓，第三代眷村人改了行業，不容易找到。

復興北路邊的興安國宅，附近小吃不少，小公園邊的臭豆腐就不錯。跨過大馬路，海真私房菜是近來朋友最熱衷去的一家，近處高樓壓頂，老房子仍然很有生命地屹立其間。去的時間是星期一，居然店內店外鬧烘烘，等的人甘心等，吃的人得忍受周邊的聲浪，有點從前味道。

饅頭，從前大街小巷，老伯伯聲聲叫賣的饅頭，就是那麼亮眼。夾四川媽媽的臭豆腐乳及滷花生吃，硬是叫山東人石先生說吃山東菜，還有那一大盤鹹淡恰好的滷味，大家吃的開心。

白果炒百合，料實夠多，經營餐廳的朋友計算起成本。酥炸小黃魚，帥，一隻隻，不過，大家還是懷念從前海釣的，香更甜。

得手工細切的炒五絲，浙味十足。這道可以學著回家做，只是細工夫可能得打折。

還學了一道，雞腹塞金腿外，湯中的山藥是臨上桌才放入，脆脆的，可以讓怕吃到黏黏山藥者放心張口。

私房菜可以隨心發揮，但基調還是從眷村菜開始，奢華台北生活，其實品味從前，心中的溫馨難以形容。

翁雲霞



海真眷村菜