

# 中台灣一日遊

文圖／翁雲霞



喝咖啡的好地方

媽祖昨晚遠境，嚐到北部平時熟悉的小吃，心滿意足。在小鎮就是有不同的吃，在地朋友稍稍抱怨冷寂的村鎮生活。我們卻不，感受到昔日生活步調，反而心情愉快了起來。

我們的朋友住此，從淡水遠嫁此地二十多年，嘴中說還是不習慣，跟著逛街上小吃。我們看她，早就是其中一份子了。

蚵仔麵線可以列入台灣小吃前幾名吧！台灣各地都有，每家都有固定老客人。在北部，我們也是到處吃，加了蚵仔、大腸或肉羹，或者宜蘭地區多了甜不辣。但中部一帶的大腸頭、蝦仁、蚵大氣地蓋在麵線上，可是第一次吃到。沒吃過？最大原因是肚量有限。

離開台北，吃他味小吃才是大事一件。麵線從未吃過，真是托在地人的福，麵線在我才有新口味。吃麵線還跟著一盤盤小菜上桌，這也是地方特



小章魚

色。

小章魚新鮮看得見，蘸芥末味美，海線地方特有的呢！另一道從市場買來的粉腸，店老板不但沒拒絕入店，還幫忙裝盤，謝謝再謝謝。粉腸在台灣只有幾個地方有，冷食之物，入口清爽，以地瓜粉、豬肉塞入小腸，吃嚼感比吃味道還有感覺。至於酥餅，餅食少碰的我，省了錢，沒買。

到台中必買的海盜飯糰，吃了近10年，從來不曾當場趁鮮吃，一直都是帶回家，第二天的早餐食之。一來到處都有好食之物，二來如其名，好像搶來物不用錢似的，份量大。

飯糰特色有現炸的里肌肉片，現煎的雞蛋，米好，即使缺了傳統的油條，味亦不減。記得15年前，我做美食展的古坑咖啡，往往帶一條就夠我在古坑忙碌的一天吃上二餐。他們家的蛋，選的好，在盆中搖晃，蛋居然不會破，飯糰爸爸的热情亦是店招之一。

繼續到員林買雞腳凍，這幾年此味興起，尤其在員林做出名號。黃家，是在地人推薦，每家味都不差，不同的是此巷中居家買的是熱情。客來，馬上奉出雞腳，嚼了，自然會買。

吃以外，還玩，只有賞景了；田尾的菁芳園，一方花草塑出休閒味。既經營了地方特色，又把飲食推出意大利味來，去的時候已是黃昏，再轉道員林，在員林彰化銀行對面的小店紅洋蔥，嚐到了焗烤味，義大利麵出自專家。

一路隨興隨友吃，最後到台中僑園大飯店，有二百多道菜款，選了現炒現烹的蝦、魚、蘆筍，這是我在家煮不出味的速成好味。邀個好友，空肚去吧！否則，只能望菜嘆息了，真的，離海近的地方，上的菜就是不一樣。

鄉



海盜飯糰



粉腸



三味麵線



魚味甘



蝦與蘆筍