

古羅馬詩云：「回憶過去的生活，無異於再活一次。」這原是要提醒人們不要活在回憶裡的哲言，然而，對於美食的滋味，人們卻很願意去重溫記憶，這樣的味道，無可匹敵，在重溫的當下，又活過來了。

儘管時代進步，經濟繁榮，機器取代了手工，帶來人們前所未有的便利，甚至早已習慣這樣的便利生活，只不過，有些全然手工、遵古製法、特有食材器具，或時空背景、繁瑣費事的、家傳配方的、老師傅手藝的小吃，卻逐漸地消失在時代的洪流裡，成了「記憶中的味道」，讓我們心中似乎出現難以彌補的缺口。

或許您也曾經是趴在暗夜的窗口上，仰望滿天繁星，豎起耳朵等待攤夫叫賣「麵茶喔～」的小孩；或者小手裡緊捏著五角錢，奔出家門去追雞蛋冰、打香腸、沾滿花生粉芡菱米血糕；甚至拿著裝有米粒的鐵罐，到巷口捂著耳朵等它一聲「碰」米香巨響，那情境、那畫面，在如今衣食無慮的生活中，竟不時地變得清晰起來，牽扯出成長時期所有的情懷往事，更由於很多的好味道都不復傳承了。

年長的人可以回味，年輕的人可以分享，「尋找記憶中的味道」將逐期為讀者介紹傳統火腿、「鹹酸甜」蜜餞、紅豆涼圓、愛玉、棺材板、鼎邊趖、茯苓糕、紅龜粿、放山土雞、客家酸菜、蘭嶼飛魚、手工麵線、烏魚子、吹糖畫糖、米仔麩、燒酒螺、油蔥肉燥粿、紅豆甜粿甜年糕、米苔目、古早味紅茶、正宗紅水烏龍茶、手工醋、紅麴、番薯糖、手工灌香腸等等，讓我們在此募集心靈的紀念章，向傳統手工藝、向老師傅們致敬！

鼎邊趖

文圖／林麗娟

法國馬賽有海鮮濃湯，台南安平港也有就近取材、滋味鮮美的鼎邊趖，蚵仔、虱目魚骨、魷魚這些捕撈上岸的新鮮漁貨，加上在來米粉漿淋入熱鍋內片著吃，就是舊日沙卡里巴的珍饈，衍生成台南「正港」的招牌小吃。

先說歷史典故，鼎邊趖古稱「飯餘」，相傳是明末清初，閩王李自成登基為大順黃帝時所命名的宮庭御菜。大致上的做法是選擇存放三年以上的在來米舊米，洗淨後加水浸泡，再研磨成米漿。將大鍋燒熱後，把濃稠的在來米漿順著大鍋邊澆入，澆入米漿的同時還要沿著鍋邊繞上一周，使得在鍋面流動的米漿能夠形成一層均勻的薄片狀。藉著鍋內足夠的熱氣將米漿薄片蒸熟後，將成品輕輕地鏟出，再經過晾乾的手續就完成了所需要的鼎邊趖。

其實，鼎邊趖最早是福州著名的小吃，製作上最特別的地方是鼎邊趖先把米磨成粉，再與水調成米粉糊，然後與餡料一起烹煮，雖然帶著漁港旁的一股似有若無魚腥味，但確實最讓所有南北饕客印象深刻，一旦遠離家鄉後更是牽腸掛肚，而當大家衣食豐足多樣化，這項美食也隨



店家小檔案

安平貴記美食館

地址：台南市安平區延平街93號

電話：(06) 2229794、0932-575875

「百年吳家」鼎邊趖

地址：基隆廟口廟埕27之2號攤位

電話：(02) 2423-7027

楊淑燕廚藝教室

0929-123299

著新一代的攤販嫌它麻煩費事而漸被淘汰時，沒落的鼎邊趖，尤其教人眷戀難忘。

飲食自來最能顯現地方的歷史文化深度，台南昔日是台灣首府，最初漳泉移民在此聚集，順帶引來各地的美食匯集於此，加上商港貿易百貨流通，各式飲食材料豐庶，於是發展出本土的美食風味，原係福州地區美食的鼎邊趖，在當地熬煮的是肉湯，一到台南就因地制宜，改為使用虱目魚湯，就像台南的另一道有名小吃蝦仁肉圓，在炒肉燥時會加一些香料，也與漳泉州地區有些不同。

什麼是「趖」？原意是指液態物爬滾的動作，台語發音意即蠕動的「爬」，很傳神。在來米磨成的米漿沿著鼎邊滾一圈，鼎中放些水，鼎邊用火燒熱，一面烤一面蒸，用這種方法製成的米食就叫



鼎邊趖湯 (份量：5碗)

材料

在來米粉60公克、蕃薯粉30克、魷魚絲10克、金針7.5克、木耳絲7.5克、筍絲15克、蚵仔30克、虱目魚骨120克、芹菜段適量

調味料

冰糖1/5大匙、鹽1/5茶匙、甘草粉少許、胡椒粉少許

鼎邊趖皮製作

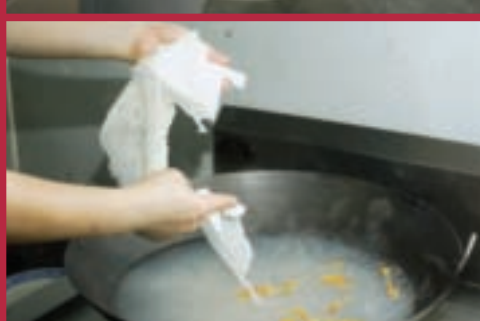
1. 取在來米粉及蕃薯粉以2：1的比例混合，再加入同樣1倍水即90c.c.調勻。
2. 準備一個不沾鍋的平底鍋，先行熱鍋後，隨即把作法1粉漿水澆入鍋面，形成薄片狀，待熟後馬上剝取出，即成鼎邊趖皮。
3. 如須現煮，就把皮撕成片狀，放入湯汁內燙熟。
4. 如保留為庫存用，必須晾乾2小時，再撕成片狀，放入冰箱保存備用。

鼎邊趖湯煮法

1. 先將虱目魚骨加水400c.c.熬煮成高湯，約熬半小時，加冰糖、鹽、甘草粉調味。
2. 金針、木耳絲、筍絲泡水1/2小時。
3. 再將魷魚絲放入高湯中略煮，接著加入木耳絲、金針、筍絲、蚵仔等配料煮熟後，立即放入鼎邊趖皮就會馬上呈捲起狀，不可煮太久，以免糊掉，立即關火、撈起。
4. 盛碗，放入芹菜段、胡椒粉即成一道滑溜爽口的湯點。

TIPS：

可加茼蒿或小白菜調味、裝飾，更添菜色的豐富性。



和鼎邊趖近似的「鼎邊糊」

馬祖傳統小吃鼎邊糊，外形和台南、基隆著名的鼎邊趖近似，最大的差異在於湯底和配料。鼎邊糊嚴選豬大骨，加上蛤蠣熬煮成湯頭，配上季節白肉魚、木耳、蔥等配料，就成為洋溢著濃濃海鮮味的鼎邊糊湯底了。

這是一道很能代表馬祖的道地小吃，對著大骨和海鮮熬煮的湯頭，沿鍋邊倒入在來米磨成的米漿，凝固後就是口感滑順的鼎邊糊，既是馬祖人的早餐良伴，也是觀光客到馬祖一遊的必嚐美食。

沿著介壽村獅子市場的樓梯走上二樓，就可以看到龍飛鳳舞的「鼎邊糊」招牌，麵糊都是每日使用在來米現磨，麵糊吸收湯汁精華，吃起來柔軟滑順，口感和乾燥過後再煮的鼎邊片完全不同。人氣小店開在市場裡，營業時間隨著海邊漁獲入港和早市的步調而於每天清晨不到六點就開賣，賣完為止，早起的人兒有鼎邊糊可吃，不早起的，哪怕住在市場對面，也只能無緣向隅了。

店家小檔案

「阿妹的店」鼎邊糊

地址：馬祖南竿介壽村獅子市場2樓
電話：(0836) 23675

「趖」。「趖」在一般小吃攤，常搭配肉羹、蝦仁羹，煮成湯食，通稱鼎邊趖。

鼎是指大口的鼎鍋，「趖」是道地的福建小吃，製作材料與廣東河粉、客家板條一樣，都用米做成，主要差異在於製作方法；河粉、板條皆是用蒸的，而「趖」卻是一面用烤的、一面用蒸的，邊烤邊蒸，同時完成。製作完成的趖，不需再加工，即可食用，吃起來咬勁十足，加熱烹調後，由於兩面密度不同，會自然捲曲，易入口、富彈性，可搭配各種食材，煮、炒皆宜。

何處可吃到鼎邊趖？除了台南，在濱臨港口的基隆廟口也定可以吃到，而廟口已傳承到第三代的吳家鼎邊趖在原味外，另嘗試出涼的芥末、海苔口味，素錦炒、蠔油牛肉炒兩款炒盤和翡翠、鍋燒鼎邊趖兩道湯品，以及一道乾拌的鼎邊趖，真是頗花心思創意。

秉著家學淵源的基礎，加上多年實務操作經驗，曾操辦國宴的台南小吃主廚楊淑燕示範鼎邊趖，她表示，鼎邊趖漸漸在現代社會裡失傳了，程序不再，原味不在，正統做法應把米漿淋在大鼎邊，待熟後，鏟入鼎內的滾水裡，撈起切片切條，再放入魷魚絲、金針、木耳、筍絲、蝦米、蚵仔熬煮的湯裡享

用，堪稱風味獨步全球。

站在時光隧道的這一個點上，再回味它一次，就怕忘了、不識它了，沒有回憶的人生，將只不過是一個麻木的空洞。



一本顛覆傳統的健康飲食新觀念書

代售新書



吃錯了，當然會生病

作者：陳俊旭

定價：300元 優惠價：250元

(隨書附贈陳俊旭醫師有聲CD)

這是一本顛覆傳統的健康飲食新觀念書，並提供許多實用的飲食指南。

只要能夠掌握書中教導的「飲食密碼」並身體力行，那麼，你就找到了通往健康之路的金鑰匙。

- 低油、低膽固醇、低蛋白質飲食不一定有益健康
- 多吃植物油、少吃動物油不一定是對的
- 人造奶油比奶油更不安全
- 多喝牛奶容易造成過敏及骨質疏鬆



豐年社

10648 台北市溫州街14號

郵撥帳號：00059300財團法人豐年社
(郵購另加掛號郵資60元)

電話：(02) 23628148分機30或31

傳真：(02) 83695591