

台湾美食 散落在民间的小吃

叶斐 (上海海事大学)



称台湾为“美食岛”,或者说“食在台湾”,都不为过。全岛共拥有餐馆约10万家,饮食摊位25万家,走在台湾大小城市的街头巷尾,餐馆、小食店一家挨一家。



综观台湾人的日食三餐、宴宾佳饌和风味小吃,大致与闽菜、粤菜相同,但又有以下特色:

台湾的饮食传统源于闽粤,但有变化,具有台湾本身的地方风味。

例如闽南著名风味小吃“蚵仔煎”,在闽南是以地瓜粉调蚵仔和蒜叶丝煎成。食前蘸辣酱或姜醋,通常是冬蟻盛时上市。而台湾的“蚵仔煎”常年皆有,以地瓜粉和蚵仔为主料,配料陈蒜叶丝外,尚有韭菜、葱或其叶类菜。食前佐以辣酱、姜醋、沙茶、咖喱、花生酱等。又如粤民有食蛇者,闽人有食鼠者,而台湾民间鼠蛇皆吃,且创造出别具特色的鼠蛇菜馆,比闽粤更胜一筹。

台湾乡土特色风味小吃特别多。

大陆各省有的,台湾无不具备,而且有许多独具台湾乡土特色的小吃食品;诸如饮料类的木瓜牛奶、爱玉冰、泡泡水、芋头冰等;糕饼类的金螺、银螺、大红色“米糕”等;面食类的度小月面、鲷鱼面等;肉类类的贡丸、山河肉、“棺材饭”等;海鲜类的炒生螺、炒九孔、西施舌、龙虾火锅以及彰化肉圆、基隆甜不辣、新竹

贡丸;台南鼎边超;滋补类的四神汤、当归鸭等,无不有其独特风味和乡土气息。

值得一提的是,台湾各地包括各个小镇,都有名小吃,台湾人对此津津乐道:桃园大溪有豆干,台北淡水有鱼丸、阿婆铁蛋和阿给,台北县永和市则有正宗的永和豆浆,新竹县市有贡丸和米粉,嘉义有鸡肉饭,南投有绍兴酒做的米糕,台中有太阳饼和阿水狮的猪脚……真是应有尽有。至于蚵仔面线、炒花枝、菜脯蛋、鱼羹、担仔面等,差不多全台湾的每个小店都有。但台湾朋友会告诉你哪一家最正宗,原因是它已经开了几十年,或者当初这一家是创始人。

比如担仔面,正宗的百年老店就在台南市,行号叫做“度小月担仔面”,在台湾无人不知,而且只此一家,别无分号。店堂陈设一直保持传统风貌,没有高桌大椅,全是小台矮凳,客人步入店堂,围炉而坐,一边看伙计现场调制,一边闲话“度小月”的历史。90多年前,台南有个叫洪芋头的人,以捕鱼为生。但是每年的5月到8月间,却是台风肆虐的时节,根本没法出海。于是,他只好另谋生计,挑起一头是锅和灶,一头是米粉和面的担子,卖起了福建老家的肉臊面。因为每年的这段时间,被渔民叫做“度小月”,所以洪芋头的面也被称作“度小月担仔面”,一直流传至今。



说到台南,还让我想起另外一个名小吃,它有个骇人听闻的名字,叫“棺材板”。它是这样做成的:将厚片的吐司面包炸酥后挖空,填入牛

奶面糊、鸡肉、马铃薯、青豆仁等,再将挖去的面包皮盖上。“棺材板”是食客的“戏称”,老板索性以此命名。

台湾食品中以米制品居多,且以甜为特色。

台湾是中国著名的“米仓”,各种米制品特别多,如粿、糕、糍、粽、饭、丸、卷等;其名目不下百种。台湾的糕饼店也很多,各店都有自己的祖传秘法,精制各类“招牌糕饼”以招徕顾客。由于台湾产糖多,故台湾食品向有“甜”的特色。宴席上的珍馐佳肴多有加糖者,如“炸鸡卷”上席,盘上心撒少许白糖,菜心肉丝蛋汤也必加糖。至于小店食品,则是甜品多、蜜钱多,即使是汤品亦然。

夜市美食,好吃停不下来。

给我留下深刻印象、至今齿颊留芳的还是淡水鱼丸、基隆庙口的螃蟹羹和高雄旗津的番茄切盘。在台北的淡水,做鱼丸、卖鱼丸的比比皆是。先将上等的鱼肉打成浆,再加少许的芡粉和水,和匀之后,包进肉燥,丸子就做成了。淡水鱼丸很有咬头,吃的时候还要小心,先得把鱼丸咬开一小口,吸吮里面的肉馅和汤汁,然后才可以大嚼。

基隆庙口的小吃摊从清朝同治年间就有了,现在有两三百个摊位。那里的小吃螃蟹羹由鲜笋丝、鲜香菇丝、发菜、螃蟹腿肉等6种材料做成,色香味俱全,坐在炉子边,一碗螃蟹羹下肚,觉得天下美味莫过于此。而高雄旗津的番茄切盘,是将带青的番茄切成块状,放在盘子里,蘸酱油和梅子粉后再送入口中,那种味道实在无法形容。

当然,小吃最集中的地方还是夜市。台北因此形成十大夜市,比如士林、公馆、华西街、师大、饶河街、辽宁街、宁夏路等等,台北县淡水夜市就在淡水老街,基隆的夜市在庙口,新竹夜市则在城隍庙……这些夜市台湾人都烂熟于胸,外来的观光客也往往在本地人的渲染鼓动下,按图索骥,大吃一顿。俗话说得好,走过路过不能错过嘛!除了小吃,台湾其实还有一些东西比较特别,山菜如山苏、过猫、槟榔花、甘蔗笋(其实是小甘蔗苗)等,日月潭的“总统鱼”,海鲜则有东港三宝如樱花虾和黑鲷鱼等。黑鲷鱼的生鱼片入口即化,吃后,你会觉得其他鱼真的很一般。

饮食不分家,台湾的饮料也很特别,走到哪里都有各种味道的饮料,比如台北的珍珠奶茶,台东的洛神花茶以及用炼乳和各种水果做的刨冰等。值得一提的是,澎湖人发明的用仙人掌果实榨汁做成的冰激凌,味道酸甜,吃了还想再吃。

三月下扬州 淮扬名菜等你尝

韩佳怡 (上海海事大学)



扬州干丝

“干丝”指豆腐干切成的丝,一块1厘米厚的白色方干要切成厚薄均匀的18片,再横切成细丝,是一道非常见刀工的菜。煮干丝使用鸡汤,辅以笋丝、鸡丝、木耳、虾仁、蛋皮等,滋味鲜美。



蟹粉狮子头

蟹粉狮子头是江苏扬州地区汉族传统名菜,属于淮扬菜系。口感松软,肥而不腻,营养丰富。红烧,清蒸,脍炙人口。主要原料是蟹肉和用猪肉斩成细末做成的肉丸。



扬州炒饭

扬州炒饭其实就是蛋炒饭,但是其中加入了虾仁、火腿等辅料,倍加鲜香美味,因此成为扬州一大招牌菜。



蟹粉汤包

蟹黄汤包是扬州的传统小吃,明、清时期已经享有盛誉。其特色是皮薄如纸,吹弹即破,制作“绝”、形态“美”、吃法“奇”。蟹黄汤包的制作原料十分讲究,馅为蟹黄和蟹肉,汤为原味鸡汤,制作工艺精妙绝伦。



虾籽饺面

顾名思义,饺面就是饺子加面条,不过其中所谓的“饺子”其实是馄饨。馄饨皮薄如纸,肉馅鲜美饱满,面条筋道爽滑。以虾籽熬汤,再撒上蒜茸,香气扑鼻。不要看一碗酱色的汤毫不起眼,鲜美滋味尽在其中,如果吃完饺面不喝汤,就亏大了。