

红泥小炉

文 / 西坡

台湾小吃琐记(一)



关于台湾小吃，凡是去过台湾的人，都可以说那么一点。之所以说“一点”而不是“一套”，是客观条件限制，比如行程紧凑，只能蜻蜓点水；或者胃纳欠佳，不能允许吃遍。跟团（旅行社）旅行的人也许好些，导游照例要带团到台北的士林夜市观光，既能省下一笔餐费（品尝小吃需自摸钱袋），又算是勾掉了一个景点。这年头，能想到赴台湾游的，基本上衣食无忧，“饿煞鬼”是不存在的，所以，有口腹之欲而无大胃之实者居多，也因此“贪多务得”，几成海市蜃楼。不信，你去问问那些“环岛游”的行者，都吃过那些小吃？如果有人一次能吃五个品种的，已经很了不起了，一般人，二三而已。如果吃过五个以上的，普遍是，或分而食之，或善始不能善终。为什么？我去过之后，发现，台湾小吃其实很粗放、很实诚、很大器，若有一个“豪大大”吃下去还能进一只蚵仔煎、一枚大肠包小肠，再加一杯粉圆奶茶，我佩服他好胃口。

我是公差到的台湾。公差有个好处，即接待单位会安排你的食宿，自己少操心。然而坏处是，不自由，好比软禁；情况好一点的，则像个风筝，有根线牵着，由不得你随心所欲。从日程单上看，我们只有在离台前的一天晚上才被安排参观一下台北士林夜市，时间是 45 分钟；而且是饭后（那天晚上有个聚餐会）！可以想象，对于一个迫切想品尝台湾小吃的人，这该是多么沉重的打击！幸运的是，我抵达台北的当天，是下午五点，到宾馆时，恰好错过了一个集体参观活动，而离晚上八点松山烟厂—小山堂（一个创意园区）的酒会还有不少时间。怎么办？要不在床上躺几个钟点？接机的小伙子秀玮和小姑娘妙穗建议说：“大哥，明天您要离开台北到别处去了，要不不陪您到处看看，反正这辆车也不派用处了，正好随我们使用。”我一听，正中下怀，连忙说：“行李我也不放到房间里去，就寄存在账台上。我们现在就去，到士林夜市！”

现在回想起来，我的机遇真是好极了：秀玮喜欢吃，精通台湾民间美食，他原来是个大块头，经过瘦身训练，体重轻了几十斤；妙穗则是在士林夜市边上的大学念的书，熟悉每个摊位的情况，如数家珍。我对他们提了两个要求：一是我来买单（陆客应该有这点腔调）；二是不管好不好吃，拣最有名的吃。秀玮说：“那哪行啊，小意思。大哥您别客气。”

士林夜市，灯火辉煌，人声鼎沸，像赶大陆的庙会。近入口处，就见一家门面较大的店前排起了长队。走近，哦，原来是卖豪大大鸡排的。我跟秀玮说：“我们就排这个队。”豪大大鸡排，早有耳闻，太有代表性了，岂能过屠门而不嚼？我家附近一个小店有卖，我嫌它简陋狭小，颇多疑虑，连凑近探视的冲动也没有。今天到了“原产地”，再也不能视而不见。妙穗说：“我们先到里头去吧。”我有点疑惑，但又不便执著。走着走着，秀玮对我说：“大哥，您是否要尝一下台湾最恶心的小吃？”我说：“恶心的什么东西？”“猪血糕。我最喜欢吃了。”秀玮一边说一边掏钱买下。原来，所谓“猪血糕”，系用米糕和猪血混合而成的一种蒸糕，黑乎乎的，形状就像上海的赤豆糕，但它需要蘸酱料。我要了经典蘸料（微辣），秀玮要了一种平和些的（他胃不好），妙穗则袖手旁观（也许小姑娘觉得确实恶心）。尝一口，没怎么恶心呀，那是一种黄松糕里掺鸡鸭血的味道，说不上好吃，但绝对不难吃，熟悉鸡鸭猪血的上海人完全能够接受。秀玮称赞道：“大哥，您真厉害。”我心里想：这算啥呀，我们一边用猪血拌老粉批墙壁，一边还用猪血做菜、做汤下饭呢。

“哎，大哥，这个东西您一定得尝尝。”秀玮把我带到了个卖油饭的摊位。油饭，是极富台湾特色的小吃，由烧熟后的糯米、鱿鱼、瘦肉、香菇、虾米以及葱、盐、酒、酱油、麻油、鸡精等搅拌而成，味道在煲仔饭和糯米鸡之间，糯糯的，又不失咬劲。吃油饭时一般要佐以螃蟹羹（以螃蟹脚里的肉为主料）。老板用几个小纸杯帮我们各盛了两份（饭和羹）。这样的小吃，完全可以当作工作餐来用，既营养，又滋润，不要说讨小白领喜欢，大叔级的高管也一定不肯放弃。一杯油饭就这样不知不觉当中下肚了。不消说，胃，有点鼓出来了。

可是。我的“豪大大”在哪儿呢？



2012 年冬闲时节，地处沂蒙山区的山东省枣庄市山亭区水泉镇农民，利用当地盛产的优质地瓜，经过蒸熟、去皮、切片、晾晒等传统工艺，加工成香脆可口、绿色保健的地瓜枣，年出口创汇 1300 多万元。地瓜枣成为当地群众冬闲增收的“软黄金”。
—— 文/豆儿 图/IC

周一菜



肴，是多么暖心的事呀！
今天介绍的坛子肉就是这样暖心的

坛子肉

菜。取五花肉 1 斤，瘦猪肉 3 两，冬笋、水发香菇适量，鸡蛋一个，海米一调羹。另外，还要备生姜一块、花椒 20 粒、葱 3 根、冰糖一小块，盐、酱油、水淀粉各少许，料酒、汤适量。

五花肉洗干净后，入沸水煮一下，捞出切成块；瘦肉剁成肉蓉，做成肉饼，入热油锅炸一下，定型后呈金黄色后捞起控干；冬笋切滚刀块；鸡蛋熟后剥去壳，下热

文 / 若丹

油锅炸成金黄色，似虎皮蛋样；香菇去蒂，切块。取深砂锅一口，将肉块、肉饼、冬笋、鸡蛋、香菇装入砂锅中，加入料酒、花椒、葱、姜、海米、酱油、冰糖、盐和汤，用牛皮纸封口，放在炉子上，用小火煨 6 小时；煨好后，揭开牛皮纸，拣去姜、葱，捞出煨好的原料，整齐地码放在坛子（砂锅）内。取铁锅一只，烧开原锅中的汤汁，加水淀粉勾芡，淋在煨好的原料上即可。

此菜浓香醇美，香气诱人，食用时气氛热烈。特别要提醒的是，牛皮纸要浸湿了以后才能封口，整个制菜的过程，一定要用小火煨制，不能用大火。