

## 台灣第一味 山產 vs. 海鮮 熱炒擂台

文／王金喵 圖／王金喵、老華



台灣面積雖不大，卻佔四處環海與高山之便，擁有各式豐富的食材資源，而台菜更如大熔爐般，包含了中菜、日本料理、及西式料理的做法，並演變出複雜卻兼容一體的「特色」。熱炒或可說源自台灣的海鮮、山產餐廳，隨著交通發達普及至各鄉鎮城市後，以無時差的新鮮配送和價廉味美的品質，再加上啤酒業者的合作推動，迅速受到大眾歡迎，成為最有「台」味的道地飲食文化。

在熱炒餐廳中除了基本款的大火快炒之外，舉凡冷盤、燒烤、清蒸、油炸以至羹湯應有盡有，食材則因交通之便，從山菜到遠洋海產樣式繁多，堪稱台式美食的格鬥技場。

沒錯！熱炒店擁有著格鬥技場的所有要素：臉紅脖子粗的熱鬧氣氛、窈窕多姿的（酒促）小姐、以及最重要的——百般變化的真功夫對決。當與三五好友在熱炒店坐下，酒促小姐打開第一瓶啤酒、大家夾起第一道菜時，來自山產海鮮的擂台賽便已經開始了：



### 第一回合，冷盤對決

首先，深海的貴公子：綜合生魚片發動攻勢，先由海鱺、旗魚的清爽做引子、醇厚的鮪魚接續猛攻，最後則由甘甜無比的鮭魚將舌頭領至鮮味的極點。

此時山產方冷笑一聲：「只有你們有貴公子嗎？」號稱山中貴公子的冷筍以脆勁與清甜將迷失的舌頭瞬間拉回，接著切成絲的洋蔥沙拉就像是冷盤界的奧瑪花曼，帶點辛辣的甘甜，欲拒還迎地挑逗著齒頰。最後，中藥修為的醉雞在枸杞暗器的領味下，皮肉間的油脂以豐沛酒香融化在口中，帶著不過份的嚼勁，與類似肉凍的快感，完美反擊。

### 第二回合，主將交鋒

不甘示弱的大海方，即刻發動海瓜子部隊集體攻勢，酣暢味醇如繁雨直下，接著蚵仔酥就像鮮味炸彈般，每咬一口都是風味的爆發，看似招架不住之時，卻由豆酥鱈魚將味覺以無比的柔勁統合，化作餘韻蔓延。

然而，山產方不是這麼輕易就言敗

的。首先參戰的是食材界的梅麗史翠普——豆腐，老將出招即見狠辣，竟是傳說中的「豆腐三重奏」：鐵板豆腐、麻婆豆腐、與腸旺豆腐！這三招集嫩、香、辣、勁於一體，讓人大汗淋漓卻有無比快感。回神不及，炒山蘇菜的脆嫩如定音鼓安撫了過度激昂的味覺，而酥炸肥腸則趁勢而入，竟是不輸蚵仔酥的美味詭雷，濃厚的油脂在口中連發炸著，這令人必須提防吞下舌頭的一招難以抗拒，更有一道香煎豬肝後發先至，在瞬間便以毫無腥味的鮮美讓人分不清孰為豬肝孰為舌頭了。

眼看海鮮方被攻得體無完膚，卻不見他們驚慌失措，原來先前的攻勢只是探敵虛實，真正的重擊才要開始。只見鮮蝦以前鋒之姿猛攻，而且也是三連發！第一招鳳梨蝦球已是酸帶甘的「二重之極限」，第二招炒蝦更以第一招為基礎將蝦子的鮮味重重植入，而最後一招「香酥溪蝦」居然是為了「本是同根生」的情義，不惜從山產界窩裡反的回馬槍，這雷霆萬鈞的三連擊就如傳說神技「升龍霸」，瞬間扳回劣勢！



### 第三回合，湯水淋漓

酣戰之刻，雙方都派出了最後的王牌，海鮮方全員進攻，以海味之大全——味增海鮮湯作結，融合了魚、蟹、蝦、蚶的湯果然非同小可，鮮美無比的湯頭融化了所有形容，讓人只能一碗一碗喝下去，沒空閒扯。但山產方可不是省油的燈，一道鳳梨苦瓜

雞異軍突起，以淡淡的回甘苦味，搭配厚醇的雞湯，遊走於味覺上的美妙平衡，另闢蹊徑的口味竟讓人難忘！

此時，鄰桌酒拳划得正熱，趕緊請酒促小姐再開一瓶啤酒，在炎熱的夏季，相聚暢談，讓美食在舌內激戰，還有比這更過癮的事嗎？



### 熱炒店家資訊

#### 炒天下

位於花蓮的快炒名店，以新鮮、份量十足為號召，是花蓮生活、求學者的人氣店家。

推薦菜色：炒檳榔花、炸肥腸

地址：花蓮縣花蓮市福建街 471 號

電話：03-832-3433

營業時間：11:00 ~ 14:00

16:00 ~ 24:00

#### 品饌

活海鮮琳瑯滿目，從海產到山產菜色眾多且口味多變，是眾多名人喜歡光臨的店家。

推薦菜色：煎豬肝、松阪豬肉

地址：台北市大安區樂利路 68 號

電話：02-2735-8373

營業時間：17:00 ~ 02:00

#### 老厝邊台菜

位於舊閩式三合院內，以台灣古早味為招牌，不論建築或是菜色皆有濃濃懷舊感。

推薦菜色：皮蛋韭菜花、菜尾

地址：台中市太原路 3 段 191 號

電話：04-231-1699

營業時間：18:00 ~ 01:00

#### 青春嶺小吃

位於陽明山上，以農家自種的各種蔬菜、山菜料理為主，價位便宜，能吃到許多平地吃不到的山菜。

推薦菜色：炒枸杞葉、蘿蔔糕、炒糯米椒、珠蔥炒蛋（依季節時令調整）

地址：台北市陽明山竹子湖路 8 之 7 號

電話：02-2861-0669

營業時間：國定例假日 09:00 ~ 17:00