



落腳台中之前，我不懂什麼是「海派」。

這裡指的「海派」，不是藝術或戲劇流派裡的（上）海派，而是關於食物的「吃法」，相當豪邁而「海派」。

在台中，你無須擔心飲料不夠喝，因為來來去去，都是大杯與特大杯；也不用擔心吃不飽或餐點「性價比」太低，這裡每個賣吃食的商家，總是怕你不够物超所值似的，給大份量，若沿著知名餐廳路「公益路」一路吃下去，會發現餐廳都用最大規模空間與豪華裝潢，搭配經濟實惠價錢，可以吃火鍋、洋食、牛排、擔仔麵、西班牙菜…。

在台中，連傳統早餐，也「海派」到底。

首先，想要吃傳統早餐，你得先學會走進市場。台中第二市場是美食天堂，早餐、中餐、點心、晚餐通通可以在市場內外打發，如果時間不趕，從火車站徒步走來第二市場不過也才15分鐘，若是打定主意要來一場美食之旅，下火車直接走來也就餓了，一整天，市場裡都有可以讓你吃到飽的美味。

來第二市場，我習慣點個「三樣」當早餐，「王菜頭粿糯米腸」是一家開業40多年的早點「大」吃，菜單選擇甚少，可直接開口用台語叫個「三樣」，順勢跟老闆使個眼色，一切搞定。端上桌的，是一條結實，咬下去會噴汁的糯米腸、配上自製菜頭粿與荷包蛋，每次我帶朋友來吃「三樣」，總是讓他們嚇到愣住，早餐吃漢堡不稀奇，吃這種大份量的，才真正「海派」風範，吃完一定要多點一份店家自製綜合湯，湯裡除了大



量配料，驚奇的是，湯頭實在清淡鮮甜，可一解「三樣」之油膩。

這裡的用餐環境也神奇，就坐在市場中門往裡走的「拱廊大街」，一整排的不鏽鋼桌，大家就這麼吃起來；若口渴，當然不能錯過對面一攤會甜進心坎的「老賴紅茶」，值得！

吃完市場早餐，建議過個馬路，沿著三民路（婚紗街）往台中公園的方向走，公園路與三民路的「台中大麵羹」就在路口附近，等著饕客們一飽口福。話說在前，比起「三樣」的老少咸宜，大麵羹可就是台中「獨特」口味，愛的人超愛，吃不慣的也大有人在！之所以取這個名字，看麵就知道，麵體是加了鹼粉下去打成的特製粗麵條，久煮不爛、越煮越有韌性，麵體的造型雖然偏黃，賣相不佳，但一湯匙下去，稀哩呼嚕一口吃掉，伴著香酥的油蔥酥與韭菜，口齒留香，餘韻無窮，建議配菜燒肉與五味章魚一併點齊，炸得脆脆的燒肉是大麵羹絕配，五味章魚則建議先吃，體會由淡轉濃的口感。

在市場與路口吃飯，充滿著日常生活風

味。經常，你會看到各式各樣的台中人來此吃早餐，攜家帶眷的是遊客、穿西裝褲的是市場攤友、鄰居叔伯阿姨背心短褲來吃、有時臨時停在路口的，會是一台名車，走下來西裝筆挺的大哥點餐，當然也有像我這種，以觀察為樂的食客。

一直認為，食物化身「幻想」真實體，我們腦海裡看見食物的反射，靠的是五感；直接寫進文字裡的食物描述，成為「譬喻」，吃美食，尋找自己的感官經驗。

歡迎來玩，體會「海派」台中。

▲台中人的海派早餐哪裡找？

- 台中第二市場：台中市西區三民路二段87號
- 台中大麵羹：台中市西區公園路16號
- ▲吃飽了，逛特色店家幫助消化！
- 新手書店：台中市西區向上北路129號
- 日嚕 DELI771：台中市美村路一段771巷16號