

特色美食 606 游亞琴

有人最喜歡的食物是日本豚骨高湯熬製成的拉麵，有人最喜愛的佳餚是多汁的美式牛肉漢堡，還有人最愛吃的菜色是酸辣的泰式檸檬魚，而我的最愛且永遠吃不膩的美食，就是出自我外婆之手的「台灣菜」。我外婆能把菜做得百吃不厭，吃一口就停不下來，讓人一再回味、垂涎三尺。不管是食物一端上桌的擺盤，肉一放進嘴裡的口感，下嚥時跑到鼻腔的香味，甚至吃完後腦中的記憶，她總能做到最完美、最極致、最讓人印象深刻。

如果要選一個代表作，那麼就是我們全家公認的「焢肉」，但在一鍋焢肉裡大家喜歡的東西都不一樣，媽媽最愛的是軟嫩Q彈油脂飽滿的肥肉，而姊姊最念念不忘的是入口即化充滿香氣的瘦肉，而我最喜歡的是融合了蒜、糖、醬油，經過燉煮後甘甜又鹹香的滷汁，再搭配上白飯，簡直就是人間美味！一份焢肉的製作時間至少需要一整天，因為要從菜市場挑黑豬肉，再回家洗肉，還要將一根根豬毛拔乾淨，繼續將肉切成小塊，準備所有的佐料，才能下鍋煮，而且用壓力鍋滷肉還需要三、四小時，煮完第一次還要試試味道，再挑戰一下味蕾進行調整，外婆常常忙完都汗流浹背，氣喘吁吁，所以好吃的焢肉需要經過很多道關卡，也需要有耐心觀察每一個細節，才能做出色香味俱全的焢肉呢！

不過我還有一個最推薦的菜色是「炒高麗菜」，如果有人覺得炒高麗菜沒什麼好介紹的，那他們一定是沒吃過我外婆炒的高麗菜，這就像說故事一樣，同樣的故事有人說得平淡無奇，毫無波瀾，但有人能說得淋漓盡致，讓人身歷其境，然而，外婆炒出來的高麗菜，不會太油，也不會太清淡，高麗菜帶著的鍋氣直接竄進我的鼻子，爆香的蒜頭沒搶了主角的風采，完全融為一體，吃起來香而不油膩，每一片菜葉都軟硬適中，像玩溜滑梯一樣滑進我的食道。外婆的炒高麗菜的氣味是我永生難忘的味道，高麗菜帶著香氣，也帶著我和外婆的回憶。

我很幸運能生在這個家庭，每天都可以吃到外婆做的菜，就像一間中式餐廳一樣，菜色五花八門，應有盡有，讓人一再回味，有人說：「堅持做好每一件平凡的事，就是不平凡。」外婆堅持做好每一道菜，每一道菜都是視覺、嗅覺及味覺的享受，及腦海中最美好的回憶，外婆做的菜永遠溫暖在我心中。