



香瓜。 麻芋。 大麵糰。

圖、文/ 劉克襄

香瓜

二三十年前，夏天時，在中南部的水果攤和菜市場，到處可見到梨仔瓜。一種圓柱形，皮薄薄，泛著黃澄亮光的瓜類，經常堆疊成山，形成暑夏最鮮明的色澤。相較於日後我們所熟悉的各種甜瓜，剝開享用，大概也是最細度白肉的。更因為，它略帶香氣，因而被稱為香瓜。只是晚近幾年，走訪諸多鄉鎮，卻未見到，它們在市面上販售了。

它們為何會消失呢？可能得從它們的生長機制談起。我從小在台中長大，看到的梨仔瓜大概是以下的情形。在台中盆地的稻作往往為二期稻。過去，第一期

稻作收割後，田裡有一段空檔。很多農民會伺機栽種，這種發育快速的梨仔瓜。不過一個多月，梨仔瓜就蒂落瓜熟等搶收了。

三十年前，中山高還未出現，如果你從省一號公路北上，過了大肚溪，這時就會看到許多農民，扛著一籃籃的梨仔瓜出來，沿著公路擺攤販售。因而當時也有一種有趣的說法，「看到梨仔瓜到處賣時，台中市也快抵達了。」

只可惜，梨仔瓜盛世維持不久。大約七〇年代初，市面上又有一種青綠、肥胖的香瓜問世了。一般人都以「美濃」稱呼之，這個叫法應該是從日本的外來語melon學來的，再直譯之。

育種成功的美濃瓜，同樣多籽，風味甜度相仿。但它有一個梨仔瓜難以抗衡的優點。二相比較梨仔瓜皮薄難以保存，美濃瓜皮厚可以貯藏較久。在水果市場的殘酷競爭下，自是節節敗退。

農民也寧可選擇，賣相較久的美濃瓜。於是梨仔瓜逐漸從稻田退出，更不會有專門栽種的廣大區域。後來，甚至連「香瓜」這個名字，都被美濃瓜堂而皇之的取代。

但美濃瓜也沒多久的好光景。流行一陣後，市面隨即又有哈密瓜、網紋香瓜等紛紛上市，多樣化了水果的瓜類市場。它們更加肥大、甜美且多汁，轉而取代了美濃瓜的地位。



▲ 香瓜成堆。



▲ 現今的麻芽。

常買水果者當不難發現，美濃瓜早已淪為下品。只在鄉野傳統市場還有批售。相對於後來的瓜類，美濃瓜常被挑剔難削，而且多籽，連果肉都被嫌不是。

我們不僅忘了美濃瓜的甜度或許適中，粗質纖維可能更適合腸胃。我們更忘了，早年的黃色梨仔瓜，更合乎土地利用的規律，以及與水稻的良好互動。

麻芽

許多台中人小時都吃過麻芽，這種苦澀帶著芎苳之質的食物。別地方的人似乎很少知悉。

為何台中人特別熟稔呢？原

來台中盆地水清土肥，又因西邊大肚山台地座落，阻擋了東北季風，日照又久，因而不僅是稻作生長的豐腴環境，也適合種黃麻。

早年種植黃麻，主要係用來當布袋。那時總把黃麻種得直挺挺，又高又大，直竄入天，近似甘蔗的高聳。九月時，麻葉轉黃掉落了，正是黃麻成熟時。一捆捆砍下的黃麻，抽皮、浸水後變軟。再放置於長條椅上，使用抽皮機，刮去外皮，置於太陽底下曬乾。此後，去蕪存菁的黃麻纖維，便是編繩索、編麻布袋的好材料。

唯不知何時，有人竟學得一種吃黃麻幼苗的方法，還割取到市場販售。後來，我們便常看到

市場裡，擺售著未長高的黃麻幼苗。那時我們稱此幼株為麻芽。若買回一把回家，抽絲搓揉，洗淨後切細，加入地瓜塊、小魚乾熬煮，就是濃稠的麻芽湯了。

暑夏時，許多人家皆以此清涼退火，甚而以此點心提振精神。那帶著芎苳狀態，又飽含清苦的滋味，任何老中部人都不會忘記。儘管麻芽不只可用來煮湯，還能沾麵糊油炸、燙熱開水後涼拌，但我們很少如此食用，彷彿這樣便虧欠了麻芽。

久而久之，每年三月播種，八九月收成，人們採下黃麻的嫩葉，竟也成了風俗，後來更銘刻為小時的家鄉氣味了。

年紀大時，發現北部和南部

的友人，多半不曾聽聞，麻笋是哪種食物。我對麻笋不免更加眷戀，卻發現，市場上已經不易購得。晚近回台中，多方打探，才知道幾處專門栽植之地。宜蘭的鄉野似乎也常有人販售。

只是，不論從宜蘭買獲得，或者專程回台中老家食用，都有一種說不出的失望。那孩提時代的清苦似乎消失了。怎麼回事呢？初時，我不懂，仔細觸摸那葉子，這才驚覺，過去幫忙媽媽抽絲的黃麻葉，似乎沒那麼濃厚，而是較為薄細的。

後來，有機會再到宜蘭田間觀察，更注意到，厚重葉子長出的果實，竟是長果形的莢果，這跟自己小時吃到的麻笋截然不同。於是，翻查資料後，更加明白，原來小時吃的麻笋，是工業用途的圓果麻笋，趁其幼嫩時，摘採下來食用，如今已經不易取得。

現今市場賣的多半是食用型的長果麻笋。食用型麻笋，不苦，適合民衆食用，一些國外地區也偏向這種野菜。還取了什麼埃及國王菜之類的美名，彷彿它有多麼高貴。不想，二三十年前在台中貧窮人家的廚房，早已是尋常食物了。

大麵焿

晚近在懷舊的風潮下，大麵焿又逐漸成為台中傳統的代表小吃。一些街坊小攤，紛紛掛出看板。連重要外賓走訪台中時，胡



踏上歸途，心中總會瀰漫一股濃濃的家鄉味。

市長都會大力招待此一地方尋常的美味。

難能可貴的是，大麵焿一般小碗約二十五元，大碗三十五元，無疑是台灣最便宜的麵食了。它並未跟著物價高漲而漫天叫價，在這樣經濟不景氣的時代，恐怕也是異數。

更教人玩味的，是它的內容。從過去迄今，它的基本食材都未變更過。主食為大麵的粗寬麵條，上頭再添加韭菜、菜脯，以及蝦米和油蔥頭。

除了韭菜外，各家炒菜脯都有祕訣，蝦米油蔥頭的炒製，也是不能隨便透露的手法。公園路口，有家我熟識的大麵焿，因麵條自製自煮，加以適量的白鹼，

拌成麵焿後，頗受到好評。

以前大麵焿是尋常吃的點心，現今網路上流行一說，大麵焿乃昔時苦力常吃的麵食，恐是一大誤會。熟悉者即知，大麵焿是吃不飽的。我們現今吃大麵焿，很快就會肚子餓。若讓苦力當主食，他們可能沒體力做工。

現今大麵焿也發展出附屬的小菜。微妙的是，每家幾乎多以燒肉、墨魚、雞捲和油豆腐來搭配，並未出現其它內容的食物。可見大麵焿一成不變，研發很緩慢。或者反過來說，台中人習慣的，就是這樣的大麵焿。

有一回，我禁不住問那位自製麵條的老板，一二個甚為關鍵的問題。



▼ 一碗大麵焿，加上一盤白切肉，這就是濃濃的台中家鄉味。



「為什麼不用木板蓋了？」
大麵焿販售時，多半以小火在下不斷加熱，上頭蓋著一個大鋁鍋蓋。我以為大麵焿應該以木板蓋保住熱氣，才符合大麵焿久煮不爛、越煮越香的燜煮特質。

老板解釋道，「木板蓋太重了，怕掀開會撞到玻璃。」

我看到木板蓋放在後頭，單手試著拿還算輕鬆，不免覺得老板多慮了。

接著再問，「為何招牌是加了「米」字旁的焿，非「火」字旁的焿？」我繼續追問，一般傳統老店，都是掛上米字邊的大麵焿。

這位老板賣大麵焿約莫四十年，少有人比他了解此種麵

了，但對焿字竟有些困惑。他反問我，「不然，要用什麼字？」

老板或許知道此焿即鹼，但可能並未了解大麵焿的鹼，早年是稻草灰製的。他的回答讓我有些失望。

我不免再問道，「你用的鹼是什麼做的？」

「黃色食用色素四號，以前就是這樣。」他理直氣壯的說，更特別強調，「我們不能隨便用，要做信用的。」

大麵焿多半都是用黃色色素四號。講究如他，長期以來都選擇日本製的。摻入這種食用色素，大麵焿才會形成黃濁的色澤，焿意四出。

但食用色素再如何安全，總

讓人擔心，我對這種代表性十足的尋常美食，不免有些挑剔。難道以前的人，都是用日本買的食用色素？會不會還有其它的天然色素，諸如日治時期南部即盛產的薑黃粉，或者中北部茶區常見的梔子花色素？

沒想到不小心吃了一碗大麵焿下來，反而帶回更多困擾自己的問題。但我也因為這樣的閒聊，對這種地方小吃的持續美好，產生了更大的盼望。

真希望有朝一日，在台中街上，看到有一家大麵焿，繼續用手工的大麵，笨重的木板蓋，還有天然的黃色色素。既然要懷舊，就懷得徹底吧！**大焿**