



清淡，不多，正巧飽足

## 大小餛飩我都愛

文、攝影·葉益青

從小就愛吃扁食，在我苑裡的家，阿嬤每每用台語說，今晚吃「扁食」囉，對我而言，這是正稱。長大了外出讀書離鄉後，才懂得它原來有其他的名字，以及其他的尺寸和味道。不管是扁食、餛飩、雲吞、抄手，不管是小傢伙還是大個子一口吞不下，都是餛飩一族的成員，而來自大江南北的口味，鮮蝦、菜肉、還是簡單的肉餡，都有各自的美味，有各自擁護者。在北部，我挺喜歡板橋的老曹餛飩、艋舺剝皮寮附近的好味餛飩，以及城

內三味香的鮮蝦餛飩。一碗清淡餛飩，不多，正巧飽足。

位於艋舺剝皮寮斜對角的好味老店，原來是好味小吃店，1956年就登記營業，而最特別的是，起辦時是五金行，後來因為生意不好，轉型賣小吃，之中餛飩大受好評，而成了招牌。好味以珍珠餛飩著稱，這裡的餛飩長得像是拖著尾巴的可愛小金魚，在清澈帶點油的湯裡游動著，非常可愛，每一口吃起來都覺得剛好，餛飩皮入口即化，餡不多也無負擔，芹菜末增添清

香，來客往往配上乾麵一碗，偶爾切點小菜搭配，帶點意猶未盡的感覺，卻不覺過多。不是艋舺人的我，落腳板橋之後，路過機會多了，往往坐下來碗湯，品嚐老街區裡的老味道，簡單的品項，簡單舒適的空間，笑容親切的老味道，不只是吃味道，也吃人情味。不知道為何，這碗餛飩湯的味道，特別像家中以前阿嬤自己做的餛飩，或許是大骨熬的湯頭，芹菜幾許，以及餡好、個兒不大的相似處吧。

從艋舺過華江橋到板橋黃石市場，林家花園附近的老曹餛飩，餛飩比好味大點，但也主打小個子著名。1960年成立的老曹餛飩位於市場一隅，通過SGS食品檢驗標準，也曾入選為2009年台灣市集六大名攤之一，更是網路團購名品，這些都是優點。來到老曹餛飩，往往見到好多人手腳迅速地包著餛飩，我倒覺得外帶的遠遠超過內用者，夏日內用坐在市場門口是熱了點，一碗10個餛飩只要30元，超便宜。我習慣外帶回家凍起來，一整盒30個只要50元，想吃時，丟個十個就是一碗湯，是超級便利好食。老曹餛飩附的是韭菜，是不同風味的香氣。習慣加上芹菜末提香，更貼近個人喜好，這是懶人料理必備食材呢。

而大個子餛飩雖然不是我最愛，大概因為吃起來不方便，總要張開血盆大口才能一口吞下，但其中的鮮蝦餛飩，我可願意不顧形象大吃一碗。台博館附近的桃源街上，靠近公園號酸梅湯處的三味香，桃源街店1956年成立，前些年多了衡陽路上這家分店(衡陽路分店已遷移至百貨公司)，

包子有名，但菜肉餛飩、鮮蝦餛飩，個頭大，是上班族中午填飽肚子的好選擇。菜肉餛飩裡包著的是切碎的青江菜，口感特別，然而喜者則喜，不喜者改吃別款。我很愛當天現包的餛飩，一口咬下去，整隻鮮蝦鮮美好滋味，再喝口湯頭，似乎每每喝到的溫州大餛飩湯，必然有著薄蛋皮、海苔等搭配著，清爽不膩。

吃餛飩選擇多，桃源街上的趙記菜肉餛飩，人潮滿滿老店。另外，老友記、吳抄手，以及四處可見的溫州大餛飩，都是想吃餛飩時的好選擇。一碗餛飩湯、一碗乾麵，簡單。飲食，往往是記憶為其加分或減分，或追尋或再也不願相逢，你呢？你最愛哪一家餛飩？在台灣，真是很幸福，想吃哪種餛飩都有，不管來自溫州、香港或何地，都落腳台灣，成了我們生活裡的生活家常味了。❤️

三味香鮮蝦餛飩



**好味老店** 02 2308-3694

台北市康定路302號

**三味香** 02 2331-0756

台北市桃源街19號

**老曹餛飩** 0936-123-292

新北市板橋區宮口街37號