

老店美味▶找尋海產之外的澎湖美味

馬路益燒肉飯 傳統創意兼具



文·方圓欣

尋找美食，是許多人旅行的目的，然而撫慰人心的好滋味

不一定是在高級餐廳內，有時街頭巷弄的小吃，反倒令人念念不忘。來到澎湖，除了品嚐赫赫有名的海產美饌外，擁有30多年歷史的馬路益燒肉飯，更是在地人推薦的首選美味。

獨門燒肉飯 正港古早味

夜晚時分，馬公市北港宮前，瀰漫著一股濃郁的燒肉香味。立即奔向店家詢問製作秘訣，老闆女兒前來說明，馬路益燒肉飯特地嚴選豬的里肌肉部位切成圓片，以手工按摩肉片，增加肉質Q彈度；烹調前還必須先以獨門醬油醃製里肌肉，再採用先滷後炸的方式製作燒肉，如此，才能將滷汁封鎖於肉中，不會因油炸程序顯得肉質乾柴。

配菜是挑選古早味十足的鹹菜及半熟荷包蛋，鹹菜來自素有鹹菜王國美名的雲林，老闆女兒表示，為增加香氣，會先爆炒小辣椒，再加入鹹菜炒熟。吃燒肉飯時，搭配些許鹹菜與濃郁滑順的蛋液入口，相當下飯，令人忍不住直往嘴裡送。

馬路益燒肉飯是許多饕客首選。

不過，馬路益可不是一開始就擁有如此響亮的名氣，老闆女兒回憶，從小家境清寒，30幾年前，父母為了讓家中4個小孩接受良好的學校教育，以小攤車販售臭豆腐與雞絲麵，配上克難的兩、三張桌子，撐起大傘，便在路邊叫賣做生意，沒有招牌、店名，也曾歷經過一天僅賺300多元的慘澹生活。

但店家始終沒放棄，努力研發好吃平價的美味小吃，如招牌燒肉飯、烏龍麵、台式蛋包飯等，逐漸闖出名堂後，開始搭建半開放式鐵皮屋，並給店家起個名，叫「馬路益」。老闆女兒指出，由於一開始是路邊攤起家，當地人又喜歡以單名稱呼



爸爸「益仔、阿益」，為飲水思源，於是將路邊攤與益字作結合，但路邊益不好聽，便改以意思相近的馬路益為名。

時至今日，馬路益已擁有屬於自己的店面，來朝聖的食客更是絡繹不絕。

用心研發 臭豆腐也能創新

不過，馬路益能擊敗群雄，成功收服饕客的味蕾，除了對澎湖人家鄉味的堅持，店家善用傳統料理演變出新口味，也是擄獲人心的關鍵，臭豆腐即是一例。

老闆女兒表示，馬路益臭豆腐的製程，不同於傳統鹵水發酵的臭豆腐，是以中藥及蔬菜泡製、發酵的成品，臭香味自然舒服，不刺鼻，素食者也可食用。製作臭豆腐的油炸過程則採二次油炸法，第一次以文火炸熟，第二次再以大火將臭豆腐吸附的油脂逼出，口感外酥內軟，嚼在嘴裡「咯滋、咯滋」作響，香酥可口，清爽不油膩。

泡菜也是店家嚴選自梨山的高山高麗菜，優渥的地理、天候條件，造就爽脆清甜的迷人口感，搭配天然果汁醃漬成泡菜，自然無化學成分的果酸味，融合高麗菜本身的甜味，將簡單的配料泡菜，引領到更高層次，想必連嘴刁的貴客，也會臣服於這天然渾成的大自然美味。

搭配臭豆腐的醬料，更是堪稱一絕，是市面上吃不到的獨特口味。老闆女兒透露，醬汁是以甜麵醬、辣椒、蒜頭為主體調合出來的醬料，少了一般臭豆腐醬

料的死鹹味，多了甜麵醬香甜回甘的滋味，唾液不斷從兩頰湧出，相當開胃。

純蛋蚵仔煎 濃郁鮮甜

另一味，不添加粉漿的純蛋蚵仔煎，也是少見的絕活料理，老闆女兒指出：「蚵仔煎一開始只是媽媽煮給家中小孩吃的家常料理，客人指名也想品嚐，後來變成了店裡的招牌小吃之一。」

蚵仔是產自當地漁村菜園的牡蠣，雖是養殖的牡蠣，但因澎湖沒有重工業污染，海水乾淨加上鹽分又高，養殖出來的蚵仔自然也相當鮮甜，「不過蚵仔大小還是有節令之分，寒風強勁的季節，蚵仔因冷風吹打會略顯瘦小，夏季才是蚵仔盛產季節，肥美指數保證驚人。」老闆女兒專業的說明著。

30多年來，馬路益對美食的堅持，磨練出店家不屈不撓的韌性，可惜的是，「父親陳奇益近年健康欠安，已退休在家休養。」老闆女兒無奈地說著。不過，身為第二代接班人，她保證會延續馬路益兼具家鄉味與創意獨門料理的精髓，永續傳承屬於澎湖在地的美味。💕



臭豆腐是以中藥及蔬菜泡製、發酵的成品，臭香味自然舒服，絲毫沒有刺鼻味。