



楓城雲深：談雲林的食

台大雲林分院精神醫學部 黃偉烈主任

台大醫院與雲林的因緣，一轉眼已過了十個年頭。我從學生時代到雲林參觀、見習，到目前擔任主治醫師，也已經有好長一段時間。斗六、虎尾等大城鎮，逐漸有了改變。醫院服務的範疇越來越廣泛深入，自不待言。家樂福、誠品、星巴克的進駐，也增添了都市的氣息。未來楓城的校友們，與雲林接觸的機會應該會更多。在一個地域落腳，工作不會佔去時間的全部，正事之外的生活也一樣重要。所以在此想談談雲林的食物。個人觀點，談不上什麼品味，但從中也許可感受到傳統與創新的激盪。

先來講虎尾。台大虎尾院區位在高鐵預定地附近，離虎尾市區有五分鐘車程，剛來虎尾院區工作的人，常有不知到何處覓食的疑惑。現在虎尾院區的宿舍門口，已經貼上外送便當店的資訊，但若有交通工具，當然還是自己到鎮上吃，才能感受道地美食的滋味。虎尾人口密集的地方是林森路與中正路，第一市場旁邊。麥當勞、肯德基、達美樂等速食店都在這一帶。要吃小吃，可以選擇阿世香菇肉羹、唐山肉圓碗粿、阿展米糕。農會樓下的羊肉炒麵也不錯，但只賣晚上。如果想吃得豐盛一點，我推薦"常旺熱炒"和"湯之和風"，後者除熱炒外還兼賣日本料理。偶爾想變換點花樣，糖廠隔壁的"生機廚房"賣的是健康蔬食，清爽但不清淡，日式建築也很雅緻。想吃西食，林森路上的"荷馬"中西合璧，頗有質感，"草嶺苦茶油雞"是初次來訪必點的菜色。若還意猶未盡，中正路上有一家"碳烤鴨蛋糕"，中正路與中山路交口也有一家古早味的雞蛋糕，皆值得一嚐。夏天炎熱，吃不下熱食，"北楓彎豆冰"與"青麥芋圓"就成為不錯的選擇。

土庫熱鬧的地方，在中山路與中正路兩條街上，環繞土庫順天宮。提到土庫，許多人的印象是鴨肉麵線。確實，這裡的幾家鴨肉麵線，份量豐富，當歸湯頭清香，秋冬品嚐是一大享受。"阿海師"、"老店"、"阿明"等，各有支持者。在順天宮附近，有一家"怪人花枝鱈魚麵"，賣的是有花枝、鱈魚、蝦仁等物料的羹。雖然名為怪人，用餐環境倒不奇怪，明亮乾淨。口味甜，放大量高麗菜，現炒的鍋香很能引人食慾。加點桌上的五印醋與辣椒粉，微酸與辣和甜味更顯平衡。餐後如果要吃點心，中山路上有家"巴比鹹酥雞"，號稱全台最文青的鹹酥雞店。不像一般只有攤子，他有店面，木質的桌椅配上暗黃吊燈與檸檬水，藝術感油然而生。顧客絡繹不絕，想吃最好先打電話訂，不然等個三十四分鐘並不罕見。想吃甜的，附近還有一家"雙糕潤"，跟屏東東港的略有不同，呈塊狀而非條狀，風味樸實。個人最喜歡的是黑糖原味。賣完就收，所以若在晚餐後前往，向隅的可能性不低。

斗六的食物算是最多元的了，如果要講得細，可以寫成一本小書。這裡只介紹一小部份。台大斗六院區隔壁的文化中心，有一家"芒果咖啡"，咖啡與餐點都有水準，空間寬敞，富有書卷氣，是消磨午後時光的好所在。若想滿足隨逛隨吃的渴望，人文公園夜市就在台大附近，

步行約十分鐘可到。攤位眾多，"大岡山豆乳雞翅"似乎總是人潮聚集所在，當零嘴也確實不錯。如果要特別，有一攤賣鱷魚肉的，聽說味道像雞肉，我沒試過。三五好友同行，則不妨吃得好一點，找家餐廳多點幾道菜。"桃花源"的酸菜白肉鍋、"桃之茗"的碳烤黃金雞，或日本料理"滿圓"和"中華壽司"，都值得嘗試。當然也有更高檔的如"松屋"、"菊野村"之類，但那比較適合大宴而非小酌。想吃小吃的話，"炊仔飯"、"魷魚嘴羹"、"東市羊肉"都可列入考慮。炊仔飯與魷魚嘴羹都各有幾家，大同小異，也各有忠實客群。

林內有名的食物聚集在車站週邊，例如幾家"排骨大王"和"豬腳大王"，距火車站的腳程都不到三分鐘。"排骨大王"賣的是鹵炸排骨，鹹甜醬汁入味，配上傳統的酸菜和一塊黃蘿蔔，相當下飯。份量不大，吃完一碗常有意猶未盡之感，這時可以再叫碗湯。有苦瓜湯與金針湯等可選擇。車站附近有一家"永光西點麵包"，招牌是直徑跟躲避球差不多的爆漿大波羅麵包，有原味與巧克力兩種口味，吃時得用刀切，成年人一餐大概還吃不完。林內靠山，景觀與南投接近，如果有一整天的時間，不妨到山區走走。龍過脈步道可從林內公園進入，沿著稜線走，展望開闊。白馬山菩提寺是很有規模的藏傳佛教寺廟，建築與平地的廟宇相當不同。健行告一段落，可以到坪頂泡茶或吃飯，那邊有幾家土雞城。

古坑是台灣少數的咖啡產地。可能蠻多人不知道，劍湖山就位在古坑。所以跨年時才有人停車在七十八號快速道路上看煙火。再往東邊走，可以到樟湖草嶺，這一帶景觀雄奇，曾是旅遊勝地，但九二一地震後遊人不復從前。到古坑遊歷，固然可以直攻劍湖山，但入夜後若有餘暇，也可到附近的華山。那裡展望甚佳，天氣晴朗時號稱可看到雲嘉南平原的七個縣市。華山上的景觀餐廳，多半賣簡餐和小火鍋，各擅勝場。若想飽眼福，往高處走為宜，此時可以考慮接近頂端的"山海觀"或"仙地"。後者僅賣蔬食。景觀要好，建議坐戶外。這裡有一定的高度，不太會遭到蟲蚊滋擾，但嚴冬時節有點寒意，偶爾颳起風來，套頭外套或毛衣得先準備好。另外，下七十八號快速道路有一家"雨村"田園生態餐廳，脆皮烤雞和涼拌過貓相當可口，如在白天還可到農場採柑橘，適合親子同行。

說來奇怪，斗南離斗六和虎尾都近，但我不常佇足。傳統小吃知名度最高的當屬"米糕甲"。賣的品項不多，主要是筒仔米糕和排骨酥湯。筒仔米糕是比較清爽的類型，能吃得出蒸炊的米香原味。排骨酥湯是醬油風味，燉得軟爛，骨與肉在口中自然分開，不會讓牙齒有過度的負擔。"米糕甲"在斗六有分店，風味接近，我因住在斗六，後來索性就吃斗六的了。不少人喜歡吃一家"炸饅頭"，甜的，加煉乳，只開晚上，聽說某美食節目報導後大排長龍。但我因為偷懶沒去排過。其他斗南小吃我不是很熟悉。比較常去吃的是"水戶"日本料理，和"巧米居"。後者是平價牛排店，兼賣鍋物，牛排軟嫩，物美價廉。

北港朝天宮中外馳名，是國內供奉媽祖最有規模的廟宇之一。因信仰之故，週邊有歷史的美食也不少。我喜歡吃的幾家店，多半早早就會賣完，所以一般是白天造訪。"阿等土豆油飯"，招牌當然是土豆油飯，口感綿密有彈性，蝦仁飯滋味也不錯。"阿國香菇肉羹"，很有特色的是一道"假魚肚羹"，據說不是海產，而是炸豬皮處理而成，在舌間跳動時確有魚肚的嚼感。"老受鴨肉飯"與"福安鴨肉飯"各有支持者，大約是鄰居嘉義火雞肉飯的鴨版本，鮮味明烈，宜熱食。"北港圓仔湯"，招牌上的"六十年老店"字樣每年更新，現在大約已近七十年了。這家的脆圓我非常欣賞，口感真的當得上一個"脆"字，別處無之。曾試問老闆秘訣為何，笑而不答。大概新鮮與手藝俱不可少。如到北港時已入夜，除了於朝天宮頂禮敬拜外，不妨順行"

日興堂"。"日興堂"是中式餅店，賣多種兼顧傳統與創新口味的大餅，近年也賣一些西點。口味太多不知如何選擇？沒關係，可以試吃。試過幾種，饞蟲與胃腸大約均飽足矣。

西螺是中部重要的糧倉，有大型果菜批發市場。台大虎尾院區位在吳厝，是虎尾和西螺的交界地帶，往北開車約二十分鐘，就可到達西螺市區。西螺最有名的當屬醬業與米製品。大同、丸莊、瑞春醬油都在西螺有規模不小的門市，丸莊的觀光工廠也在西螺，可以親身感受釀造的滋味。拜醬業所賜，一些使用醬油與油膏的食品業亦有可觀，比如延平老街上的"螺情滷味"。西螺從事農務者多，居民慣於早起，"黃家九層粿"、"琴連碗粿"、"三角大水餃"就成為兼顧美味與滿足感的早午點心。如果對蔬果有興趣，西螺的西瓜甚有可觀，蓋因砂地栽植之便也。數年前曾在西螺大橋頭，向老農買現剖西瓜，入口冰涼清甜，汁水淋漓，實是夏日一大享受。但不知此類店家今日還在否。

沿海地區，離台大兩個院區都遠，因此不是楓城游子遊歷的熱點。但台西一帶，其實還是有些不錯的海鮮餐廳。如果人夠多，可以到五條港一帶用膳；人少也可以考慮"蛤仔輝"，這家的蛋包蚵內容扎實，定能使雅好蠣黃的遊客滿意。往北走，麥寮的印象固然已和六輕連在一起，麥寮市區其實還是挺熱鬧的。想喝冷飲，可以到一家"莊乙記"，這家有賣新鮮菊花現熬的菊花茶，煮出來是綠色的，除了甜味外還帶點清爽的微苦，據說很退火。麥寮有一家"千巧谷"，賣各式西點麵包，也有十分具創意的品項，如焦糖布蕾堡等，適合當伴手禮。"千巧谷"在崙背也有一家，門庭若市，聽說是因為崙背屬酪農區，才能提供高質量的乳製品。若希望在店裡小坐，當場品味麵包點心，得在麥寮才能做到，因為崙背的店並未提供座位。

以上一些零碎印象，固然不能道盡對雲林所有"食"的感受，但對未曾踏足雲林的人而言，也該有個粗略的引導了。如果看到這篇短文的您，未來將到雲林學習或工作，希望這些資訊，能讓您在辛勞之餘，多體會些生活的樂趣。如果雲林未必是您人生中的一站，也歡迎您來這片土地走走。若能細細品味，其實雲林的人與文化，比食物更精彩。