【好好吃】笨蛋！關鍵在熟成

美食記者生涯，最珍貴的不是這10幾年來吃到什麼，而是懂了些什麼。

15年前剛入行時，聽說有家老市長最愛的隱藏版肉燥飯，於是透過各種關係找上門採訪，老闆娘無意間提到：「炒香的肉丁先放到特製的甕裡，甕的陶土會吸掉肉中殘留的水分，靜置一段時間，肉香會慢慢釋出，接著才能加糖、甘草等去滷。」

「靜置時放冰箱嗎？」

「不能放冰箱，也不能放地上，要放在通風的灶上。」

「這樣夏天天氣熱不會壞嗎？」

「當然不會，不然以前人沒冰箱怎麼辦？」

很長一段時間，我以為醬油好壞是肉燥好吃與否的關鍵，後來，我認識了一位手工醬油製造商，實際到他推薦，同樣都用陳年醬油滷肉燥的不同店家品嘗，肉燥飯風味全然不同。「也許米飯的的軟硬有差吧？」、「可能滷的時候加了不同的材料吧？」我心裡這樣想。

過了幾年，當北部某名店老闆為了肉燥飯漲價出面道歉時，吃著美味的肉燥飯的我，關心的不是新聞裡價位的爭議，這次我把觀察重點放在肉材。上網瀏覽從北到南的肉燥飯照片，有瘦肉有丁、已經滷到與醬汁融在一起的碎肉絲。至於我生活的南部，我發現大底以帶皮肥肉丁為主，除全部都是肥肉丁的，還有混合少許瘦肉的肥肉丁肉燥。

--------- ---------- -----------

有2段的訪談，在這裡可做為參考

﹡時間：2016年冬天

受訪人：台灣飲食文化作家黃婉玲

黃：「以前農村時代，一到過年家裡就會殺豬，1頭豬可以吃很久，瘦肉的部分會先吃掉，然後像是做香腸、滷肉、封肉等料理，接下來像是豬頸肉等一些剩下的，就把它切成丁，慢慢的爆出油來，這些油放在桶子裡，是接下來1年裡做菜要用的豬油。至於爆完油的肉丁，會加醬油等炒透後，放到甕裡，保存到家裡陰涼通風的牆邊。秋天時，沒肉吃、豬油也用完了，但還不到過年，還不能殺豬，於是就把甕裡的肉丁拿出來加醬油、甘草水等燉滷，因為整甕肉燥『豎立』在家裡牆角大半年，只能看不能吃，所以稱為豎燥。」

我猜，這應該是肉燥飯的前身。

﹡時間：2016年冬天

受訪人：台南東市場肉商林先生

林：「整塊豬頸肉裡面包含了現在很夯的黃金六兩肉，也就是俗稱的松阪肉，以前老一輩人就是用這塊去做肉燥，整塊豬頸肉的油吃起來有彈性。當然現在松阪一斤230元，加上瘦肉過多，會影響滷好肉燥的風味，所以會先把松阪肉分切出來，其他的皮、油及少許的瘦肉再拿來切丁做肉燥。肉丁大小也有講究，瘦肉的部分不會超過1公分，油跟皮則要則是要切更小一點。」

-------------- ------------ ------------------

台南福生肉燥飯是我很愛的一家，白飯上的肉燥是全肥肉丁，對我這樣一個不愛瘦肉的人，看了就舒服。除了肉燥，白飯上綠的黃的什麼配菜都不再放，就是讓你吃肉燥配飯單純的美味，肥肉丁不僅完全不油，而且充滿膠質的黏潤，醬香裡有甘草的甘甜平衡。有時我會灑點白胡椒提香品嘗。

成就這樣一碗美味的庶民小食，老闆除了堅持在食材上精挑，做法也是50年古法。肉燥炒完，會放到古樸的大陶缸裡好幾天，接著再依照每天生意需要的量，挖些許出來，加甘草水、黑糖、大骨高湯等以炭火慢滷，比起瓦斯直火，慢火滷出的肉香更溫順。有幸比較，剛炒好的肉燥和已經放在缸裡3、4天的肉燥差異。剛炒了的肉燥，肉色較淺，氣味嗆鼻。而缸裡的肉燥，不僅顏色暗沈、肉丁已收縮顯得結實，而香氣更是醇厚叫人難忘，韻味截然不同。

我猜想，這就是所謂熟成的概念吧！如此小小一碗肉燥飯，融合了現在餐飲市場流行的「熟成」概念，怎能不叫人敬佩老祖宗的智慧！

福生小食店

台南市海安路一段100號

(06)228-2998