

新竹貢丸

到一家新派的所謂臺灣料理店，看見餐牌上寫著「正宗新竹貢丸」，再一次忍不住好奇心，要了一碗。

上桌一看，還是滲著冬菇的肉丸，唉，香港人不懂得吃臺灣菜，一直受騙至今。

真正的新竹貢丸，純豬肉製成，不含其他東西。能夠把平凡的肉漿製造成富有彈性，味道十足的，才可以進貢的呀。

新竹離臺北，近年有高速公路，四十分鐘左右車程吧？當地最出名的土產就是米粉和貢丸，前者細如發，白若雪，百食不厭。

兩種食物都可以在新竹市中心的城隍廟口大牌檔攤中吃到。第一次帶我去的木工阿貴，他說：「新竹貢丸，掉在地下，還會跳上桌子。」

我當然不信，此君抓了一粒，向地面大力摔去，果然跳得比桌子還高，但是吃時不小心掉落，是絕對無可能跳回來的。

貢丸比我們常吃的牛肉丸大一倍左右，像顆李。滾熟之前在中間介一刀，為燙其心，也容易咬嚼，入口感覺是很脆，富彈性，接著味道出了，鮮甜得很。當然有點味精，臺灣小食不下味精就像要他老娘的命，上等食物下得較少，愈低級愈多罷了。

一個又小又薄的陶碗剩著兩顆貢丸、湯，上面撒點蔥花，就此而已。

劣性小販為遮醜，就拚命往貢丸內加東西，冬菇貢丸就是例子，還被臺灣之外的地方公認為正宗呢。

新竹貢丸在廟口也很多家，哪檔最好？很容易找，最多人排隊的錯不了，不想老遠跑去新竹，在臺北士林區的菜市也能找到一檔。恕我不寫店名和地址，產量少，生意一好影響品質，看小販兩公婆笑嘻嘻，是整副不想開連鎖店的滿足相，不介紹沒對他們不起。