

# 土鸡城

最老土不过的，是连餐厅名字也有一个土字的「土鸡城」。  
就在桃园，吃完这顿可以上飞机。

车子停在院子的门口，要走一段路才能进入，闻到一阵土味，原来是个大鸡场。所谓鸡场，并非一排排铁笼，倒像人的屋子，住的是鸡罢了，一只只走地鸡，有狗那么大，有的飞到梁上，像猫头鹰一样俯视人群，这就是台湾最甜最美的土鸡了。

当然先来一碟白斩，那么大的一只，碟中堆积如山，一口咬下，汁喷出来，绝非冰冻鸡可比。

「不怕禽流感吗？」朋友问。

「有那么好吃的话，怕什么？」我反问。

太过瘾了，不得不再来几道，接着吃三杯鸡，用的金不换，台湾人叫为九层塔的罗勒，盖满了整个砂锅。米酒也不手软，再加醋和酱油，把鸡烧至外层略焦，肉软熟为止。

另有何首乌土鸡汤，又浓又甜。这三道菜，试完返港可以停一阵子鸡了。

接下来的，完全是香港吃不到的土菜，像芹菜管就没听过。芹菜有原子笔那么粗，中间中空，像空心菜一样，以为很多筋，但入口即化。

海鲫鱼样子像淡水鲫，味道很甜。甜的鱼都多骨，这一尾全是肉，原来是用吴哥鱼配种，由淡水移植到海水养出来，故亦无泥土味。

破布籽是一种树籽，用来蒸鱼蒸肉都行，老台湾人最爱用，广东人不懂。

炒蔬菜的咸肉，用胡椒炒过再晒干，味道一流，与众不同。

菜油炒面线的菜油，用菜籽压榨出来，绝对健康。

厨房由一群家庭主妇主掌，老板娘说她们洗菜也比男人细心，又不肯用味精，可烧出妈妈味道来。

最后有西瓜那么大的元蹄，十五道菜，绝对吃不完，打包回去，不必捱飞机餐了。