

●節目腳本作品節錄(依節目需要部份為台語發音)

**場景：神廳 拍攝時間：11/15 下午 16:30**

\*頭前一間店~先來借個廁所!

\*員工比比樓上

(這家人神廳拜的神挺特別~是號稱張天師的鬼穀子~而且前面還有錢卦、四竹卦，難道是隱身在二樓的算命師!?說不定我要找的就是他!)

(問施大哥能否代為解惑!?並提出問題,施大哥為他卜卦並解說卦象)

\*只見大哥講得頭頭是道~大哥想必修行已久~敢問是以此為生?施大哥:沒耶!這其實是業餘興趣!那正職是~?施大哥:我是賣爌肉飯的

\*蝦米!說了一口好卦沒料到竟然係在賣爌肉飯!?不過聽說彰化爌肉飯揪出名!到底係跟別的所在有什麼不一樣!?施大哥:你跟我來丟災啦

<OS>(說起彰化爌肉飯可是遠近馳名,不但名列彰化三寶之一,如果說台中人早上吃炒麵、台南人早上吃牛肉湯,那彰化人就是爌肉飯了。當地爌肉飯店家相當多,從早餐到消夜都吃得到!有人戲稱彰化縣是 24 小時的「爌肉飯縣」,可說是爌肉飯的一級戰區!

**場景：店面前區接廚房 拍攝時間：11/15 早上 09:00**

\*跟著施大哥來到店裡~施大哥先舀碗滷汁給試品!

\*嗅完後淺嘗~鮮醇不過甜也不過鹹~這時候來碗白飯尚讚啦!

\*施大哥遞上白飯,單淋滷汁味道已令人一口接一口!

(耍賴的說!那我可以卜個卦!待會有沒有機會吃到燒燙燙、肥滋滋~爌肉!?施大哥說:有機會~不過要先勞動啦!)

\*兩人來到廚房~眼前一塊塊待切的腿庫肉!

(施大哥說:阮跟別郎不同的其實係肉啦!除了採用當天現宰溫體豬,不同於其他地方控肉飯以三層肉為主~彰化爌肉飯選用 Q 彈的腿庫~)

\*跟著施大哥除毛、切肉等,邊問為何彰化人那麼愛吃爌肉飯!?施大哥:彰化縣屬於農業縣份,民眾大多以米和豬肉為主食,因此民眾喜歡吃以豬肉為主的食物,像是肉圓或爌肉飯,肉圓雖然比較有名,但事實上彰化縣民眾的主食還是以爌肉飯為主,因為肉圓就像點心一樣,爌肉飯有白米、有肉,又有其他的菜餚可以點,因此很多人還是習慣以爌肉飯為主食。

\*豬肉處理得差不多!施大哥準備以竹籤串肉!

(這串肉是為了讓滷汁滷得更透嗎?!施:除了這個原因之外!有的肉切塊後皮肉會分離!用竹籤串在一起客人才同時吃得到 Q 彈的皮和扎實的瘦肉)

\*邊幫忙串肉邊問~豬灶哥看起來 30 多很年輕~卻對料理充滿熱情且十分了解~剛聽您說賣了快 20 年!?是家傳的事業嗎!?二十幾年前,鹿港爌肉飯還不若今日這

麼普遍，作過上班族、工地工務等工作的施肇基，一方面對餐飲一直頗有興趣、當兵時擔任伙房兵有烹飪基礎，經由朋友介紹下和開始學做並和弟弟一起販賣爌肉飯！

\*一旁員工吶喝:豬灶!湯差不多可以準備了!

\*施大哥應聲,好奇問剛看你店名黑豬灶!員工叫老闆豬灶!賣的可是黑豬肉?的關係?

(施: 以前鹿港有個地方叫”基肇口”許多豬隻多在那裏宰殺,因此小時候的外號就叫”豬灶(台語)”後來開始賣爌肉飯,初期還沒有店名,朋友或客人也都習慣呼叫他的外號,而”灶”延伸即悶豬的地方,通常因滷汁長期都是黑黑的,因此便取名為”黑豬灶”!幼時的外號和現在的事業意外的巧合,施大哥笑說,彷彿是注定要賣豬肉一樣!)

\*轉 OS