

採訪／盧玉文
攝影／王詩雲

私房麵

在中國，北方人愛吃麵，那是不用懷疑的，但是什麼地方的麵最好吃，可就眾說紛紜了。北平人的麵點是不容置疑的最具代表性，但是，還有一個地方的傳統麵食，只要是麵食專家一定不會遺漏的，就是「山西麵食」。

地點：台北市四維路

特色：傳統麵食添加「創意」

據說，光是山西這個地方，「麵」的吃法就有一百多種，在此我們先介紹幾種麵食的種類，讓讀者對「麵」這類食物有個粗淺的概念。

山西省麵食大多是中部一帶發展出來，由於經濟較好，對於

吃食就比較講究。以「刀削麵」來說，它原是北平人的手藝，但是從閩百川晉軍勢力進入北平後，於是北平城裡城外開了若干山西飯館，刀削麵也從此在北平大行其道。尤其，北平隆福弄「竈溫」的過油肉寬汁加葶薺片拌刀



削麵，曾經吸引若干當時權貴前往品嚐，至於山西太谷的刀削麵，更是絕活！

絕活「刀削麵」

究竟，刀削麵是怎麼削的？原來，是師傅把麵糰揉的光且硬，揪下一塊麵，約3斤重，放在一個小木板裡，頂在頭上，兩手各拿一把長約5寸的解手刀，刀柄彎成鐵環，套在大姆指上，左右開弓，輪番削刮，削下都是3寸左右，薄薄三稜型的麵條，煮熟拌好作料，吃到嘴裡光滑腴潤，而且咬勁十足哩！

放洋「貓耳朵」

「貓耳朵」也是山西出色麵食之一，但是卻是北平廣福居的「貓耳朵」最出名，它的做法就是首先要將麵揉得軟硬適度，然後切成骰子般大小，用大姆指輾成蛤蜊殼型，再捲起來，有如貓耳朵。現在義大利人吃的蚌殼型通心粉，就是馬可勃羅在中國學了「貓耳朵」回義大利仿製成的，只不過中國的「貓耳朵」是放入開水中煮熟並瀝乾水份後，再加入去頭鬚的綠豆芽、小蝦仁、肉絲、韭菜大火一炒，把湯汁灌入小捲之中，而不像義大利麵，是另外把煮好的肉醬淋在上面，各有不同風味。

表演「手拉麵」

「手製拉麵」傳到台灣，已成為許多飯店或美食節的表演藝術，而拉麵的口感，也是經由這種力的結合所產生的，它的做法就是把筋絲最好的白麵糰和好，

略放一段時間，讓水份充分溶入麵粉中，然後以兩斤的重量做為一段，用臂力往返拉長，同時鋪上乾麵粉，如此一成二、二成四、四成八、十六、卅二、六十四、一二八…等，麵條愈來愈細後，切掉兩端手握部份，再下鍋煮透。

除了山西的麵食，廣東的伊府麵、日本的烏龍麵、義大利的通心麵等，都是流傳已久的麵食，是很多人正餐、宵夜、點心的良伴。不過，麵條因烹調方式或

一份輕鬆自然的感受，當然最重要的賣點還是在於特殊口味的麵。主廚呂頌齡說，因為父親是北平人，母親是上海人，全家都是「愛麵族」。從小父親便常下廚房動手做麵食，家中吃麵的花招自然而然就比一般家庭多。決定開館子後，呂頌齡就想，一般人認為把飯和各種不同的菜加在一起吃似乎是理所當然，像蠔油牛肉燴飯、雞丁飯…等，可是把麵和菜混在一起，好像比較沒有人嘗試。



幾位年輕的股東讓傳統麵食變化無窮。

風土民情而可以呈現非常多不同的口味，其變化之多，往往令「愛麵族」回味無窮，既然麵條的可塑性如此之高，是否能在傳統麵食中加些創意呢？

在市面上，琳琅滿目的「牛肉麵森林」中，要排到一家不是牛肉麵的麵店，還真不容易，要不就花多點銀子上大飯店、大型餐館才吃得到有創意的麵，因此，我們為您找到一家只賣「創意」的麵店，那就是「私房麵」。

家庭「愛麵族」

位在四維路上巷子裡的「私房麵」，裝潢並不特殊，反而有



冷藏庫確保蔬果的新鮮度。



「私房麵」的顧客群愈來愈多。

乾淨的廚房讓顧客吃的安心。



於是，他把家中常吃的北平菜、上海菜滲進麵中，試吃了好幾回，再加以改進後，發現還真是別有一番風味，接著又研發了幾項不同口味後，覺得可以把這些私房麵公諸於世了，便召集其他幾位朋友共同經營這家店。

股東之一的謝敬琪表示，一開始許多顧客來到「私房麵」後，面對這些奇怪的菜名，常常會猶豫很久，不知該點那一種。像「臭豆腐麵」、「蒜燒小排麵」，因此在點菜之前，更一定要經過店家詳盡解釋一番才敢下注。

「臭豆腐麵」賣相好

而在「私房麵」中，賣相最好的麵，首推「臭豆腐麵」。這也是呂頌齡在吃遍台北市各式各樣的臭豆腐後研發而成的，他把臭豆腐炸到五、六分熟，將香菇、蝦米、蒜泥爆香；然後二者混合燒煮，再平鋪於湯麵上，就這樣的一碗麵，足以讓人每天來報到呢！

「私房麵」因鄰近商業區，許多外商公司的外國人也常光顧「私房麵」。謝敬琪表示，有位

德國人每次來一定都點「臭豆腐麵」，因為他認為味道很像起司，而日本人就比較喜歡吃「炸醬麵」。除了上班族的光臨，謝敬琪提到，有一位79歲的老太太，家住永和，吃過一次「私房麵」的麵後，就常常和她的老朋友坐計程車來品嚐，因為她認為這是在台北市吃過最好的麵。

麵食「麥當勞」指日可待

在口碑不斷建立之後，「私房麵」也決定再增加分店，目前已選定原中興百貨美食街1樓的賣場，現已改由法國春天百貨經營的春天廣場，謝敬琪說，分店的品質絕對與本店一模一樣。幾位股東原本就是芳鄰餐廳出身的，因此在餐飲經營上也朝向企業化經營的手法，從中央廚房的齊全設備以及菜單配方的手冊化看來，有一天「私房麵」也可能成為另一種「麥當勞」速食店的型式了。



招牌菜

大滷麵與蒜燒小排麵

一般餐館的大滷麵，都是用肉片、白菜、胡蘿蔔片、豬血等佐料，而「私房麵」則是以大骨湯為底，燒出來的北方口味，此秘傳來自主廚呂頌齡的父親。

材料：香菇、木耳、金針、蝦米、蛋、胡蘿蔔絲、蛤蜊、肉燥。

調味料：醬油、鹽、味精、太白粉。

作法：①將香菇、金針、木耳等食材泡軟後切成條，再連同泡軟過的蝦米、倒入高湯內以小火燉煮二小時。

②熬妥後，加入鹽、味精及醬油著色、調味，再灑入太白粉水勾芡。

③灑入蛋花、加胡蘿蔔絲配色。

④可放帶殼鮮蛤蜊至煮出鮮味後，即停火，食用時可在麵內加入少許自製或罐裝肉燥加味。

至於蒜燒小排，則是呂媽媽常做的上海菜，經呂頌齡改良後，變成一道美味麵食傑作。

材料：稍帶肥肉的小排骨。

醃料：酒、醬油、蛋白與太白粉。

調味料：蒜、冰糖、水

作法：①將小排切成每片約半兩重的塊狀。

②用醃料先行醃過。起油鍋，待油燒至七分熱後，將小排放入鍋中，炸至色呈金黃，不需全熟即可起鍋。

③置香蒜末入鍋中爆香，以中、小火慢炒，切忌炒焦。

④將小排與爆香蒜共同翻拌，其間加入醬油、冰糖與水，移入小燉鍋中，熬煮半小時，即成蒜香小排。