

阿瑞意麵

70年府城小吃 鮮肉湯裡韭菜香



■阿瑞意麵有湯麵，也有乾麵。

多次到台南，街道摸著較熟了，那裡有好吃，有書導引，也有老台南東亞樓的畢小姐陪著，這回去，2天裡，在阿瑞意麵竟吃了2次，真是破了走一趟台南，一家只吃一次的記錄。

在國華街的大市場內，已開業達70多年的阿瑞意麵，只佔了市場內的小小一角，實在很難想像多年前的景況。第一代的葉蟹開的是武術館，吃飯者多，於是多了一項副業，也就是類似今日的自助餐，台南人稱做「飯桌仔」的生意，增加收入也解決了大夥吃飯的問題。

直至現在經營麵攤的第三代葉瑞文先生，營業的項目簡單

，只有幾張桌子，忙裡忙外就2人，店小好照顧，客人雖不斷，還不致手忙腳亂。

意麵是店中的主流，堅持採用特級高筋未經漂白的麵粉，與鴨蛋白搓揉成細條，再捲成一團團，入油鍋稍炸。此種油炸意麵可以保存2星期，住在北部的人很難得吃到，吃完，再帶一袋回去的大有人在。膨鬆的意麵買10小團就一大包了，阿瑞說放個2星期不會壞，其實容器保存的好，20多天還酥脆。由於不用回鍋油，意麵色澤微黃，買者大可放心，要注意，有些地方賣的意麵顏色焦黃，那可能炸油炸太多次吧！

煮意麵的高湯是決定誘不誘人的另一原因，台南人會煮麵，一般大骨頭熬的湯汁容易混濁，在台南吃湯麵，湯清鮮而有肉香，就是以精挑的瘦豬肉熬湯，阿瑞意麵不例外，肯在湯中下功夫，平常客人上門，一鍋好湯已準備好，人入叫的是一碗意麵，麵中浮著顏色綠綠的小青蔬，初嚐吃不出來，再細嚼，原來是韭菜



■入鍋炸過的酥脆意麵。

花，韭菜花一般切段，也很少下在麵湯中，根據阿瑞的經驗，香菜容易奪味，芹菜味太強，湯中放韭菜花，一粒粒好看又清香。

意麵中的肉片，切的細細薄薄，是台灣麵食中早期必有之物，雖是小小一薄片，食麵者就喜歡在麵中挑起它，然後在嘴中慎重地享受肉味，如今肉不稀奇，但台式麵點中麵好、湯好、那肉片也寶貝。

意麵也能弄成乾麵，那是另一種味道，乾乾爽爽中有濃香，是配鷓食湯的好搭擋；店中小菜之一的滷丸，亦是暢銷品，忘了請教丸是什麼素材，可能類似魚丸吧？個頭兒較大，在老滷湯鍋中滷到吸盡各味，很有嚼勁，小菜中就選它也很不錯！



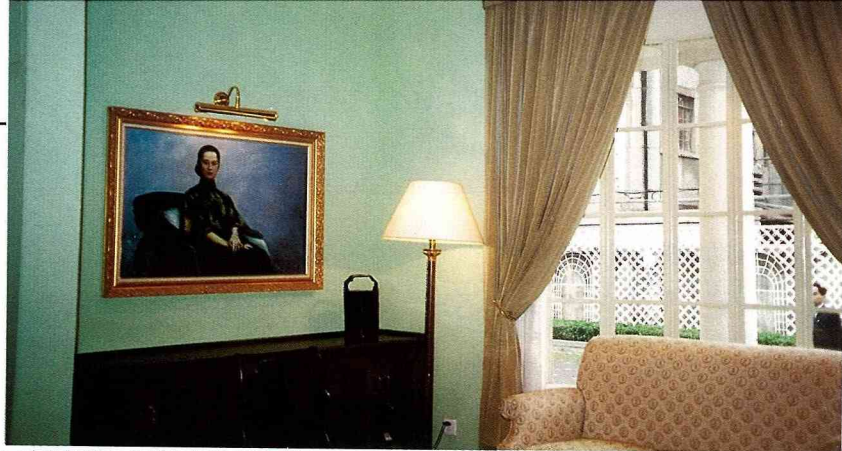
■第三代經營者葉瑞文。

△7 年初，陶陶在上海紹興路上也開了一家，小時家住法租界，對那裡只有這個印象，因此，對那裡充滿了好奇心，陶陶就開在那地區。

這附近當年留下的洋樓多了，有些經過整修，舊貌重現；古典房舍被高大樹木點綴的更具氣派。也是老洋樓改建的上海陶陶，庭院大，有幾層的營業場所，區分成小客廳、餐室，令人有回到30年代的情境，小憩其間，回到從前的滋味很溫暖。

老黃菜與小蠶豆同素炒，淡味其中，是喜歡逛南門市場的人的家中菜，打成泥，一匙匙當桌上零嘴頗有味道。陶陶切成糕狀，是客人一路玩來，潤潤嘴的小菜，是另一種吃法。

魚鱸是上海各種菜餚的常見物，鱸魚要吃活跳跳現殺，不能冰著等著入鍋，否則風味全減；重慶北路圓環邊的露天小攤未拆之前鱸魚很普遍，一塊長木板條，要吃鱸魚，把魚往板子上一放，尖錐往頭部穿插板上，刀子直劃橫切就能煮炒了，那時，炒、煮味都鮮。也有人嚐過，在中華路的一家餐廳，端在眼前的盤子，鱸魚透出血色一動一動，澆上熱油，吱一聲，連佐料中的蒜頭都會震兩下，軟是味之外的



■上海陶陶，讓你回到三〇年代。

上海陶陶

有台灣味的江浙菜 重現三〇年代的風華

特色，不過，吃來太殘酷些，如今當然吃不到。

在陶陶吃，台北滋味重現上海，這鱸魚味40多年前，也是從上海到老正興、狀元樓的一味，台北人習慣了油亮亮吃它，台北大廚技術再轉移到上海吃鱸魚，就彷彿「吃在台北」。

「西檸軟煎雞」菜相非常柔美，就像溫溫雅雅的小婦人，入嘴不塞牙，嚼來細嫩，落胃也舒服，一般人不容易把此道看似簡單的菜做出來，所以樂的多吃幾塊。

不知道大陸的豬是否仍吃餒水？一路吃了各種肉類食物，感

覺到肉特別腴香，在陶陶吃的「東坡肉」也不例外，肥甘的東坡肉，落筷即能隨手挾起，滷的功夫深，正好合了喜肥肉者的口味，至於只挑精瘦肉者，入口只能沾到油滑的餘香了。

一頓飯，一邊吃，一邊等著廈門來的朋友，菜上的慢，正好給了附近走走的机会。紹興路上老房子不少，圍牆也都很高，6月的餘輝在樹影下似乎也沁涼了起來，回到餐桌，「紅燒河鰻」切成一團團正等待我們，鰻魚有「水中人參」之別稱，可見營養價值高，尤其夏季人體新陳代謝高，吃鰻更滋補，紅燒的鰻魚肉

質細，經廚房調出的稠汁澆淋，味更適口，只是要小心細骨，這點想來陶陶早有經驗，魚骨刺早就挑的清潔溜溜，讓人張口可以放心。

上海陶陶可以在異鄉嚐到台灣味的江浙菜，更是品嚐舊上海風華貴婦人老房子的好所在。



■豆腐菜，柔美細緻。



■肥甘「東坡肉」，滷的功夫深。