



三角鹹湯圓



這一鍋台灣老味



多了豬肝的切仔麵

文圖／翁雲霞

## 老味城鄉尋

台北人到大溪，就像自家後花園想到就去。也好久沒去，此行，為的是找賣杏仁茶的老擔子。記不記得以前，小巷中鳴聲「嘶嘶」的麵茶、太白粉杏仁茶，沿街誘人聞之吃上一碗的年代。當然，年紀要40歲以前的朋友才能擁有此一回憶。

### 麵茶

麵茶，隨著閩粵移民至台，一直到民國60年前仍然大街小巷盛行。台灣食材取得容易，麵茶近年早已打入冷宮。我一直不懂，為什麼以容易變化及動小腦的我們，竟然不把盛產時的農產，像梅子製成梅粉，多有味又健康又好味。

梅粉在北京的麵茶中頗受歡迎，況且強力沖泡的水柱一樣可以成為功夫。今年的美食展—戀戀台灣味，找的擔子希望可以引發觀者心有分分焉，使麵茶再度加入民俗行業。

新行業注入老建築是台灣一些鄉鎮能充分發揮的助力，在大溪既找不到麵茶擔子，想到「中庭」歇一歇。中庭正在改裝了，有些失望原來賣咖啡，現在聽說要開餐廳。大溪和平路上的老建築自有一股華麗風華，立面牌樓下的住宅，有些仍保留磚造拱門，以及以中庭區隔了前後店面與居室，不知改建後的老宅能否保留老味。

### 切仔麵

在登籠路上走了兩回，才找到「阿婆小吃店」，在登籠路上橫巷裡，正確地址是中正路。反正，大溪街巷不大，多逛逛感覺也不錯。見到紅衣阿婆，才60出頭，叫阿婆，連我也要抗議。一問，弄清楚是紅衣太太的祖母傳下來的麵店，我們找上門，是老饕朋友每至附近必報到之處。

早期的切仔麵，麵上面的2片薄肉，曾是小孩嘴中的最大享受。往往麵吃的差不多，才捨得吃肉。店中的切仔麵，有3片肉，厚度多了1倍，還有豬肝。放

豬肝，可是第一次吃到，這一碗真的是吃古早味。

另一特色是小菜，在滷汁中煮到入味的豆腐，似乎醬油味滿口，不太鹹，細嚼下老味出現了一小塊，意猶未盡，就這一小塊吧！多了，嘴巴的美味會溜掉。

千層腸是小店的招牌，在台灣，做腸子上玩花樣的仍有，麻煩點，如今已經不太找得到。腸子打結，或對穿或一層套上去，除了外觀討喜，煮過會由軟轉脆。阿婆家的千層腸可能滷太久，口感軟，切開來，一層層，得留些時間，在嘴中細品，否則，太對不起千層套腸的動作。

### 三角湯圓

40年前，衡陽路的東方飯店是當時時尚約會，喝1杯咖啡，這杯咖啡可能是許多人的第一次嚐到，而我，則獨鍾情一旁只有幾張小桌的麵店。說穿了，咖啡真的斯時喝不起，麵，能治饑又是午餐。麵是肉絲煮麵比什錦麵好吃，為什麼？大概味道單一，較純吧！

如今，台灣麵味何處尋，三峽老街有，在大溪也有。大溪近市場的中央路，賣一家三角湯圓有名，我們卻一眼相中什錦麵。1碗上桌，味道確實如往昔出現口中，的確得在旺火鐵鍋煮，味有了，我們的味蕾滿足了。

金字塔三角湯圓當然不錯，個頭大，1湯碗浮沉3粒。一般用心的小吃店都會捏出味道差不多的湯圓，此店大粒製作，餡會較多，當初是否人手不足，是嗎？猜猜。

市場就在附近，逛傳統市場樂趣特多。在陌生的市場，雖然各式食材多，畢竟不是在地人，買了一節蓮藕，竟然浸過水還是浸了什麼，只好削皮削到一半丟棄。

走訪台灣各地城鄉，是享受，偶而碰到意外，那只是偶而，珍惜當下。

