

文圖／翁雲霞

輕鬆吃麵

吃麵？吃飯？最近，生活中少了家中上百歲的二老，本來習慣了吃軟一些的食物，忽然間飲食得到解放，一日中、晚餐，二頓能隨興吃，反而不知所措。填飽肚子可以簡單，但品質呢？還是要有所求，於是，吃麵占了上風，一餐麵食成了飽肚解饞的需求外，亦是日常生活要買要煮，而勤快了起來，比之吃飯，配菜快多了。

既然麵食容易，趁著四處採訪，倒找到一些地方人士偏愛的當地味。像三義老街上，平常時間，探訪木雕者較少，老街上的「賴新魁」麵店一開兩個店面，工作人員十來位，較特別的是麵店還設有停車場，這在都會想都別想。

賴家麵店已經是二代人經營，第三代管理，標榜客家味麵店，我們這些熟客也吃了快10年；多年前，遼耀東老師領著大家吃去，吃什麼？主要的是豬的臉頰肉。這種肉屬於筋多，喜歡咀嚼者尤其特愛。遼老師愛吃豬眼睛，我愛豬眉毛邊的二條細管子，當時現點現剝，未被空氣影響，吃來肉粉白而耐嚼，現在，客人多了，來不及當場剝肉，準備好了的豬臉頰肉呈現灰黑，感覺上味大不如前。

倒是那一碗麵，厚厚寬寬裝的滿滿，麵多湯多，韭菜下的也多，還多了一粒滷蛋，及幾片鹹白肉，這是客家味的麵食。和一般切仔麵的區別，好像切仔麵的肉切的更薄。說客家人節儉，有時並非，紮實的一大碗，倒叫一起去的度小月第四代傳人小洪先生吃了一驚，一旁的我們不覺要小小研究一下客家麵食為什麼特別充實。

也許，客家麵食是除了食味外，主要還能吃飽，吃的飽飽的，湯麵中特別多的韭菜，還能讓精神更十足，如此解釋不知對否。

至於成長在府城的年輕傳人，一向吃自家麵長

大，度小月的擔仔麵碗大於內容，細細緻緻，湯頭中除了百年肉燥提味，熬的湯頭有豬骨外，還有台南特有的紅蝦頭，味顯然二者不相

同，也看得出民情不同，味所顯現的氛圍亦有別。

此外，台北現在有些餐廳會提供紹子麵，紹子何意，有人說是嫂孖麵轉來。不管什麼來歷，印象中，江浙、山陝一帶都有紹子麵，我們以為肉了、香菇了、番茄都將細切慢熬，當麵的澆頭，不是嗎？

去年，在敦煌附近的魔鬼城，也即是雅丹地貌的戈壁區吃到的紹子麵，叫我大吃一驚。老板把各種青菜、高麗菜、大白菜、豆芽，以及從未見過的戈壁附近產的青菜，一盤盤端上桌。吃紹子麵了，紹子在那裡？麵倒是拉的又粗又長早就上桌等著，原來，把各種菜，隨各人喜歡放在麵上拌著吃，是當地人的紹子麵了。

吃麵、吃麵，台灣的麵是機器製的，北方的麵，人力多了，手工的多，味在嘴中，還是有所差別。

其實，麵食，可以把冰箱裡多出來的食材，和麵煮在一起，不同味覺的出現，考驗想偷懶炒菜的手藝，又可消化冰箱儲物。外面吃麵，家中吃麵，都能經濟又輕鬆。吃多了飯的朋友，不妨也試一試。



天下美味不過如此



度小月擔仔麵幾成台灣小吃代名詞



石碇的豬肉煮麵特別好吃



牛肉麵一新興台灣味