

文圖／翁雲霞

獨沽一味

牛肉麵節，一年比一年熱鬧，我除了看熱鬧外，又再次當評審，吃的高興，也把心中話和大家共享。

牛肉麵成了台北人的名食，憶及學生時代，除了補習班街有得賣，其他學校附近以陽春麵居多，家庭環境好的就以榨菜肉絲麵解腹之需，牛肉麵在40年前還不普遍。

懷念的香味

進入社會，印象深刻的是士林陽明戲院巷邊的刀削牛肉麵，那可是夢中懷念的香味。至今仍陪伴



冠軍牛肉麵

我饞味的是忠孝東路4段，艾先生的清真黃牛肉麵。回教信徒的艾先生有個大嗓門，去吃，常得討價還價，蓋常不收錢，這，怎麼敢一去再去。付錢，才能心



健康牛肉麵



當街拉麵

安理得連吃帶拎回一大袋，我家已吃了有4代歷史，這是牛肉清燉的第一名。

另外，近幾年，在近南京東路的伊通街上的六福牛肉麵，幾年前初嚐其味有點熟悉，打探下才知其父母昔日開在昆明街的一品牛肉麵。約20年前，1碗價格170元，我從5元吃起。

首次見識到瓦斯爐的便利就在一品，不油、清爽的紅燒牛肉麵，第一口即聞到一股香氣，吃不完，老老板會乾脆坐了下來，質問為什麼不吃完？其實是肚胃小，非其他原因。

如今，老人不在，兒子賣麵，也是慢慢地煮麵，味接近，是自己研發，我們外人卻覺得老味應是耳濡目染下習得。因應附近上班族，麵價便宜，麵少合我胃，湯嗎？總嫌不夠，往往意猶未盡。

評選牛肉麵

即使年年評選牛肉麵，初選時的28碗，每碗幾口入喉，也都膩口，評選人員幾乎異口同聲說：1月後才敢再入口。不到2星期，還是去吃六福牛肉



前3名竟都是清燉牛肉麵



最柔軟牛肉麵



刀削牛肉麵



創意牛肉麵

麵了。

人人嘴中都有自家好吃的牛肉麵，未參選的店家，自然有遺珠之憾，還好家家都有基本的客人，造福愛麵人口。

至於參選店家，志在必得，參賽中無不卯上勁，充分準備，也有出色的表現。基本的食材外，有人加了優格，有人大量地使用番茄，奪了本味；

講究健康的，苦瓜、絲瓜、蘋果、竹筍、高麗菜、紅白蘿蔔都能增味。

當然，一些牛肉味真的不見，花俏只能暫時博得生手的媒體一時的採訪，真味得由少數評選者傷腦筋，一再斟酌。

最後傳統組的蘭州拉麵得了決選冠軍，得名是看得到，吃得到。一早，在市政府廣場的準備工作，只見具冠軍相的參賽者一人輕鬆地準備，經驗是其武器。從水從食材一一就位，再在牛肉湯牛尾燉煮時，擀起拉麵，乾乾淨淨清理桌面，時間到，一一就緒。

決賽，我們沒那麼辛苦吃他28碗，只有10碗，那更得細細品出味。特色、調味、賣相等都不能忽略，幾家牛肉真的柔又軟，不知道是否真的至店吃去，會如參選時的乾淨、爽口、甜滋滋？

這是選後真心的建議，能把台北人的牛肉名食廣為推廣，需要各顯本領，真心經營，才是消費者的心願。



從泥土冒出的有機人生



豐年代售新書

黃仁棟和他創辦的柑仔店

朱慧芳/著 260元/每本

有機創業者的開店入門手冊

十年前，黃仁棟從土壤中體驗真實生命的滋味，因而立下推廣台灣有機好產品的心願。他所創辦的柑仔店有機超市，是一家超越台灣環保標準的綠色商店，不僅為消費者的健康把關，更希望促成人與人、人與環境和諧共好的美境。



豐年社 台北市溫州街14號

電話：02-23628148分機30或31 傳真：02-83695591

郵撥00059300財團法人豐年社 (郵購另加掛號郵資60元)