

福州米粉

和台湾新竹贡丸齐名的，就是新竹米粉。

一碗贡丸汤中加一点米粉，成为贡丸米粉，两者兼得。新竹米粉为甚么能拉得那么细？我一直想知道，下回去一定要到米粉厂参观一下，才能了我多年心愿。

我家一星期之中总吃一两次新竹米粉，它易熟，虽没即食面那么方便，但滚它两滚也即能上桌。奇妙的是，煮过龙了，也不变糊以及像普通米粉那样碎烂。

把米粉在冷水中一浸，就可以用来炒。台湾媳妇要是不会炒米粉，就不合格，我的手艺不比她们差，常练习之故。

基本技巧是勤快，常翻炒，才不藕底，太干时下的上汤，也要恰好，这全靠经验，米粉才够弹力，用台话言，叫 **QQ**。

拿手的人可以用镬铲，没信心则用长竹筷，不断翻之。中间留空，下点油，炒肉丝，半熟，再以米粉混之，肉汁才会进入米粉，分开炒就没这个效果。蔬菜配料只准用豆芽和高丽菜，愈简单愈好，吃的是米粉味，不能喧宾夺主。酱油用万字牌也行，我喜欢酱油膏，两螺牌的才好，带点甜，可以不用加味精了。

每次从台湾回来总是一大箱行李的米粉。久不去了，只有在台湾民生公司购买。台湾的电子工业发达，计算机卖到各地，但是做百货生意就笨拙得很，从前还有政府助资吧，在港九开了多家，当今民生公司一间间倒闭，中环还剩下一家，卖的多数是糖果之类，米粉难得，有时见到，价钱也不菲。

在东海餐厅吃中饭，见米粉细如丝，认定是新竹产品，问经理 **Gary**，才知道是大陆福州丹凤牌，价钱便宜，可代用之。