

担担面

这世间，有一碗最最好吃的担担面吗？

担担面以甚么做标准？最有趣的问题还是：应该有汤的吗？还是干捞？

没有答案。我去四川寻找理想的担担面，每家人做的都不同。虽然基本上的原料是一样，但味道各异，到底怎么为最正宗？

你最喜欢吃的，就是最正宗了。

先说辣。有些人无辣不欢，像我就是个例子。我吃担担面，先要求辣，但有些人一见面上漂着的那层红色的油，逃之夭夭。

担担面少不了麻辣。你也能吃辣？很好。但是你能吃麻吗？

香港人多数不会接受花椒的那阵异味。勉强吃进口，嘴唇麻痹，连舌头也没有了感觉，这是怎么一回事？

这阵麻，才是担担面的真髓。

你受不了的话，那么去吃改良担担面好了。香港的绝大部分川菜馆，都预先替你决定你会受不了的，所以不做给你吃。

我当然不强迫人家做又麻又辣的正宗担担面来赶走客人，但是我要求，至少你给我们两种选择：又麻又辣的；和又不麻又不辣的。可不可以呢？

两者能够共存的呀！又不是做了一种其它那样就会危害生意。真是的！吃得淡出个鸟。

只有自己做担担面了，一点都不难。

面条的选择：喜欢吃有碱水的可用云吞面式的银线面，不然买不带碱水的上海面也行，我最爱福建油面，决定选它。

用罐金宝鸡汤，对同份量的水滚了，再把面焯熟。同时进行，把猪肉碎用豆板酱爆蒜茸炒之，淋在面上，即成。

吃前撒上花椒，或者在 c!ty'super 买一瓶山椒粉代之。此粉日本人用来撒在烧鳗鱼上面用，麻道劲足。就是那么简单。