

阿里不达太监羊

在台北试过的餐厅之中，有一家坐不下团体的小餐厅，私人去，会觉得很精采。

「阿里不达」，台语中「乱七八糟」的意思，而「太监羊」，亦是阉过的羊，没有睾丸，成为太监。

它的老板是台语片的龙虎武师，那边的人叫为「武行」，做的都是他小时候在乡下吃的菜，顾客试过后一传十、十传百，生意滔滔。他姓翁，名字和阿扁一样老土，叫神财，名片上印着，翁神财三个字。

最好吃的是羊肉煲，桌面挖深，把那个大沙煲藏进去，只露出煲口，下面生火，羊肉煲愈煲愈浓，也可以放进大量的高丽菜和茼蒿去冲淡汤味。

羊都阉过，所以有很多睾丸剩下，就拿来用酱炒，菜单上写着的「羊宝贝」，就是这一味了，不爱吃的人觉得恶心，但尝上了每天来吃才过瘾，反正台湾人很喜欢吃的「鸡子」，就是鸡睾丸，如果吃得了一种，就可吃另一种。

烤羊排是一条条上桌的，虽说是烤，其实是炸，应该先炆过，已把羊肉炆烂再炸的，与北京菜的干烧羊肉有异曲同工之处。

如果嫌羊排小条，不够过瘾，则可叫他们的卤羊腿，手抓来吃，很豪放。

店里并不卖白饭，只有面线，所谓面线，是粗米粉和细面之间的制成品，焯过后淋上羊油，亦美味。

卖的酒是自家做的，用葡萄和水果浸在米酒之中，名字取得好听，叫「忘情酒」。刘德华有一曲「忘情水」的歌，忘情酒又是怎么一个味道，就叫来试，原来难喝死了。

翁神财还会作诗，名为《太太交待》，诗云：「应酬在外，少酒多菜。看见姑娘不要爱，平平安安早回来，太太在家等你爱。」不通至极。

地址：台北市忠孝东路五段 558 号

电话： 2346 5868