

云吞面随想

返港一日，大嚼云吞面。

发现一般的面档，面条都是很硬，有咬橡皮筋的感觉。

当然打得好或是不是机器制造有关，焯得不够熟也是原因之一。

什么叫又硬又不好吃？要咀嚼数次，就叫硬。而且，咬起来，没有面的香味，尽是一口碱水，就是不好吃了。

银丝面本身就很细，焯不熟，咬不动，是滔天大罪。都是咀边无毛的粗胆小子的手笔，老师傅绝对不会那么胡来。

几家著名的面档，就没有这种毛病。去了澳门，普遍的面家，软熟也恰好。可见打面和焯面都是一门很精巧的功夫，不是三两下子就学得好的。

有些反过来焯得过熟，黏在一起，一塌糊涂地上桌，吃面团等于吃馒头，恐怖得很。焯的时间全靠经验，一家面档一天至少可以卖得出几十碗吧？又不是什么尖端科技，失败了几回就练熟，不可能搞出那么大的错误，这完全是师傅本人试也不试，继续失败。

麵捞了上来，快速地淋油，用筷子把麵条分开，是基本动作。焯过的汤，灼蔬菜，碱水味就能减少。

当今的，一大把菜心先煮了，再捡数条放在面上，看来像具面黄肌瘦的干尸，怎么也吃不下去。

不好吃的最大原因，是不用猪油了。

云吞面一不用猪油，就像做人没有性爱。不下猪油的云吞面，有如一百岁的长者，人还是健康活着，但是什么感觉都丧失了。

云吞面的精神，是面很小团，目前差不多所有面家，下的都是很大很多，完全违反。

唉，说什么都好，我还是喜欢吃香港的云吞面。在欧洲、美国、加拿大，都没吃过满意的，别说发祥地的广州了。文化大革命，断了人间关系，也绝了云吞面的灵魂，太悲惨。