

麵



近

來已在電視上做嘉賓，接到中央電視台來電，說要我點評中國的十大名麵，地點是在西安的咸陽。興趣來了，說走就走，從赤鱗角直飛，原來機場就在咸陽，要去西安的話也非經不可。

評點的麵都不是我選的，由電視

台決定，他們的名單是：一、北京炸醬麵，二、四川擔擔麵，三、河南燴麵，四、咸陽擔擔麵，五、延吉冷麵，六、山西刀削麵，七、蘭州牛肉麵，八、山東燴鍋麵，九、武漢熱乾麵，十、廣州雲吞麵。

所有的入選名單都有人不滿意，

因為他們家鄉的麵沒在裡面，就像《舌尖》，已搜集得十分周全，但還是有人投訴，這是不可避免的。

我自稱是個麵痴，又被別人封為什麼專家，其實非常慚愧，我連擔擔麵都沒吃過，對這個名字也沒知識，這是漢字中筆畫最多的一個字，一共有六十

畫，讀音為Bang，多數人嫌煩，也用羅馬字來寫，到底是什麼東西？

即刻惡補，要求早一天到達咸陽，去試一家又一家的麵檔，勢必把咸陽的麵都吃過不可。翌日一早，就往菜市场走，沒有一個地方，比菜市场更齊全的了。

一位婦人在賣手擀麵，手擀麵和拉麵不同，仔細看她的製作，先把麵壓扁，一層又一層，一共十五層，再用一根棍子當尺，一刀一刀切下去，熟能生巧，每一刀切十五條，大小都一樣，麵條切寬切細皆宜，看客人的需要。問說多少錢？回答一斤三塊錢。

在另一檔見到刀削麵，與之前看過的，非常之長，刀削麵怎能那麼長？店裡的人說是機器切的，唔，哦，原來是機器刀削麵！哈哈，時代進步了！

另有圓麵，又叫拉條子，還有八角麵，又稱細麵。手擀麵、菠菜麵、臊子麵、二寬、大寬等，任君選擇。隔壁的大牌檔賣炒麵，師傅把鍋拋了又拋，一般人沒那麼大力氣，做不到。炒完配料之後再炒麵，最後還要加兩顆炒蛋放在麵上才上桌。動作再快也要煮個七八分鐘，一碟麵才賣八塊錢，在香港不可想像。

又上館子吃，當地出名的一家叫「齒留香」，吃完除了便宜之外沒留什麼印象，但擔擔麵總得先吃一下，原來是非常非常寬的麵，寬得像褲帶，故亦

稱褲帶麵。那麼厚，那麼粗，先入為主地認為是很硬的，但咬了一口，哎呀呀，居然能夠完全熟透，而且一點也不硬，一種東西做久了，一定做出道理來，據說煮的時間還不用太長呢，好吃，好吃，真是服了咸陽人了。

用這種寬麵來做成種種不同湯底和澆頭的麵，最常見的是豬肉豬骨煮番茄的，叫為「番茄原汁麵」，配料是番茄、大葱、雞蛋和青菜，在大酒店裡吃，也只要二十塊錢。

這次因為時間關係，有些麵沒辦法嘗到，但我還是有口福的，遇到下榻的「咸陽海泉灣酒店」的餐廳總廚李林，原來他來自廣西，常看我的飲食節目，他向我說：「菜單上的麵都煮給你吃，菜單上沒有，你只要出聲，我明天為你準備，包管讓你吃遍。」

好，來一碗「爽口酸湯麵」，用的是不粗又不細的麵，配料有雞蛋、香菜、小葱，再淋白醋，很刺激胃口，吃得再飽也可以來一口。

「乾拌刀撥麵」的所謂刀撥，也就是刀切的意思，乾拌就是我們的乾撈，有一小碟麵醬，另有肉碎、蔬菜丁、豆醬乾丁、豇豆角等，可以吃出麵味來，比湯麵好吃。

「關中臊子麵」的澆頭有炒過的雞蛋、小葱、紅蘿蔔、土豆、黃花菜、木耳和肉碎，就是他們的肉臊子了；湯是用豬骨熬出來，另加味精，不管口湯多甜多鮮，也要加味精。

「咸陽箸頭麵」的箸頭，就是像筷子般粗的麵，也是乾撈，配有雞蛋、豆芽、肉醬和青菜，另有一大碟醋，我是不吃酸的，以醬油代替。

後來又到了另一家餐廳試了各種名字已經記不起的麵條，飽到像西班牙人用手勢示範：是從雙耳流出來！

回到當晚的節目，每一種麵都給一位歷史學者蒙曼和我評點，對方用的是學術和歷史的角度，我簡簡單單地評好吃不好吃。說到炸醬麵，我第一次吃的是在韓國旅行時，那是五十年前的事，在當年還叫漢城的首都，在中國人開的館子一定有得吃，叫了麵就聽到砰砰碰碰的拉麵聲，現拉現做，一點也不含糊。當年大家都窮，配料只有洋葱、青瓜和麵醬，也吃得津津有味。當今想起，是我吃過最好的炸醬麵，後來去了山東再試，已加了一些海參的高級食材，北京通街都是炸醬麵館，覺得沒有山東、韓國的味道正宗。

評點到延吉冷麵時，我表示那是韓國人的麵，不應該入圍，但後來有很多人在微博上說，韓國也是中國的一部份時，我就不去和他們爭辯了。其實，客觀地看，福建的油麵也應該入圍，它只在閩南著名，而且在南洋和世界有華人的地方都有黃色的油麵，其影響力，絕對是超過用蕎麥做的延吉冷麵的。

徐洲