

麵賣仔炎

抽

空到台北一趟，乘的是中華航空公司，敵不過香港的貴租，原本在機場最佳位置的中華候機室，也要搬去和別的航空公司合併了，很惋惜這間用了數十年的候機室，和它的各種麵條及廣東點心，美好的東西一件件消失，希望去了台北，我喜歡的老食肆還在。

第一件事，是要去吃「切仔麵」。切仔麵條的麵，當然不是用手拉出來，但也與「切」無關，切只是一個發音，是來自滾麵時，用兩個竹筴籬，一個是空的，一個裝了麵，上一個壓住下一個，一齊放入湯中滾，煮時上下搖動，發出切仔、切仔的聲音來，故有這個名字，是一種很地道的台灣小吃。

「炎仔賣麵」，又叫「金泉小吃店」，這家從日治時期做到今天的老店，已是第三代，號稱台北最老牌的切仔麵。地點在安西街，靠近台北最古老的商業街通化街和大稻埕。當今台北政府已把這一帶翻新，賣海味、土產、藥材的商店林立，已成為旅遊景點，是日本遊客最愛光顧的地方，如果你沒有去過，是值得一遊的。

麵店從早上八點鐘就營業，數十年如一日，還是那個老樣子，店面小得不得了，門口還擺了兩張椅子，裡面有小桌七八張，一大清早就見長龍，巷子裡還泊滿顧客的名貴車輛。門口不見招牌，但抬頭一望，從二樓伸出長方形牌子，圓圈圈住賣字和麵

字，紅字寫了炎仔，下面才是「金泉小吃店」五個黑字。

不能訂座的，排到你的時候走進去，找到位子坐下，沒有菜單，食物擺在攤子前，有生的，有熟的。拉住了伙記，這點點，那指指，東西就一碟碟一碗碗替你拿上來。

切仔麵的特色就在這些小吃上，這裡切一點，那裡切一點，隨便切，台語叫「黑白」切。

從自己最愛吃的叫起，來到台灣，當然是吃內臟，台灣人有吃肉臟的文化，從他們菜市場中，內臟賣得比肉貴可以看到，香港人怕死不敢吃，所以香港菜市場的內臟賣得比肉便宜。

先叫一碟粉肝吧！他們做的豬肝真如其名，來得一個「粉」字，吃進口軟綿綿，味道來得一個香字。做法據說是將醬油注入針筒，打入豬肝的血管中，分布到各個部份，然後蒸熟，當然鹹淡恰好。若嫌不夠味，上桌時一定跟着濃似醬料的豉油膏，和香甜的辣醬各一碟，其實叫店裡大部份的菜，都有這兩碟醬料跟着。

店裡著名的紅燒肉，是用醬汁煮過後再炸出來的五花肉，外觀沒有過份的紅顏色，反顯得自然，入口細膩而綿



分有湯的濕和乾的兩種，

用的是福建人黃澄澄的油麵，經過那兩個竹筴籬在高湯中燙了又燙，發出切切聲之後，不到幾秒，即刻熟了。倒入碗裡，沒有什麼配料，只放了豆芽、韭菜，上桌前淋上紅顏色的甜醬，仔細一看，有豬油渣和紅蔥頭渣。我喜歡吃乾的，乾的才吃出面味，一碗份量很小，一叫就兩碗。有湯的材料和乾的一樣，每碗只賣台幣二十元，合共港幣八元，再吃多十碗也吃不窮人。

滑，肥的部份比瘦的更入味，和我們的肥叉燒有得比。

沒忘記內臟，來一碟豬肚和豬心，都只是白水煮熟，全靠蘸上述的兩種醬料調味，每碟一百元台幣，合共四十元港幣吧，份量極多，但不怕，儘管叫，反正不是天天光顧，叫多一點又如何，吃不完打包。

花枝，就是魷魚，也是白灼，奇怪的是一點也不硬，只賣內臟的一半價錢，二十港元。

見店裡擺着一大盤一大盤的白切雞，是走地雞，很有雞味，連我這個不喜歡雞肉的人也試了一塊。

不能老吃乾的，來點有湯的吧，見店裡用了一個大鍋，鍋中浸着豬腦和豬腰，大喜，即刻各來一碗。

久未嘗到的豬腦，勝過豆腐十倍，湯中只加了大量的薑絲，吃進口馬上覺得很暖胃，喚回小時候媽媽煮的豬腦湯，是怕我們不夠聰明而以形補形。

豬腰來得肥肥胖胖的一大塊一大塊，一點也不吝嗇，沖洗得乾乾淨淨，完全沒有異味。這時，發現台灣人對內臟的處理，是高手中的高手。

已經不可收拾了，再來一碟小肚，是豬的胎盤。生腸也不適，爽脆得要命。內臟之外，台灣做得最好的鯊魚煙，即是煙熏的鯊魚，他們選鯊魚皮、魚筋夾着肉的部份，口感錯綜複雜。肉之鮮甜，如果沒吃過，是沒有辦法用文字形容給你聽的。

說是來吃麵的，怎麼可以不提它一提呢？

4，好玩得很。

地址：台北市大同區安西街一〇六號（永樂國小後門巷子）

電話：+886-2557-7087

