

周日名采



麵痴談麵

又要寫麵了，對於我這個麵痴，再聊三天三夜也談不完，但講來講去，都是從前說過的話題，就像麵本身，吃來吃去還是麵。麵，有個基本的味道，最家常，重複了又重複，百食不厭。

一般，你是什麼人，就喜歡吃什麼地方的麵，不可有反對的聲音，否則就要打架。我自認沒有偏見，所以我不認為潮州菜特別好吃，倒而愛滬菜的濃油赤醬。

麵，並非潮州人的特長，他們的裹條，也就是粵人所謂的河粉，做起來，比麵還要出色。基本上，我喜歡的是帶有鹼水，加上雞蛋鴨蛋，黃澄澄的顏色，很有彈力的麵，代表性的是香港的雲吞麵、福建的油麵、日本的拉麵，也屬於這一型的。

白色的，不用蛋也不加鹼水的北方麵，則全靠澆頭和湯底，不然加醬油炒一炒的上海麵，也很香吧，蘭州的拉麵，尤其是拉得毛細的，也愛吃。

粗條的麵大多數不入味，這是一般人的印象，但也有例外的，只要煮麵的功夫好，還是會做得很好吃，像在西安吃的**biang biang**麵，寬大無比，有皮帶麵的外號，以為一定煮不熟透，但經當地人一炮製，湯的味道進入麵條中，非常好吃，改變了印象，也是可以一吃再吃。

大致來說，我喜歡炒麵多過湯麵，而湯麵之中，我愛吃乾撈的，覺得麵沒有浸在湯中，更能吃出面本身的味，所以吃雲吞麵時，多是乾撈，麵條淥得剛剛夠熟，不軟也不硬時最好吃。

炒麵之中，我認為最好吃的是馬來西亞「金蓮記」的炒福建粗麵，做法一點也不簡單，一定要用豬油和猛火，一面炒一面撒大地魚粉，下大量的豬油渣。味覺並不能用文字形容，馬來西亞又不是很難去，試過就知道我講的有多香。

也別以為我一直強調豬油不健康，麵和豬油是一種完美的配合，試試看去上海館子叫一碗蔥油拌麵，用的是植物油，那就完蛋，不吃好了，餓死算數。

可憐當今的滬菜館子大多數不用豬油了，也有克服的方法，那就是叫一客蹄膀，把飄在表面上的豬油撈起，淋在麵上。

說回炒麵，印尼的炒麵也很不錯，還有印度的炒麵，雖不用豬油，但也有獨特的風味。不過去到印度，就沒有印度炒麵了，印度炒麵只能在新加坡或馬來西亞才有。



插圖：MEILO SO

也別以為我挑剔，不能吃即食麵，其實我來得個喜歡，不能想像沒有即食麵的日子，當今馬來西亞出的各種高級的即食麵，都很好吃，東京日本的，最美味最容易入味，是日清食品的原祖雞殼麵，我旅行時必備一包，隨時備用。

炸醬麵只有北京人才喜歡，最講究的，配料一張桌子也擺不下，用上手擀麵、蒿條、韭菜扁、帘子棍等等，醬也要用鮮黑醬，才不苦澀，但是，我在北京吃炸醬麵，沒有一次讓我滿意，也不怕北京人罵，我還是愛吃韓國人當今認為是他們的「國食」的韓式炸醬麵。

講到豪華，最厲害的還是「天香樓」的蟹粉麵，那裏是粉？簡直是蟹肉、蟹膏蟹黃的精華，一大堆蓋在麵上給你慢慢去撈，天下最貴最好吃的，也只有這一碗了，但是吃時要乘熱，而且最好是下點專門用來吃大開蟹的醋，不然會有腥味。

說到麵，避不開日本拉麵，普通的有築地場外市場大街上的「井上」，又燒和葱以及笋，大量地加，賣得也很便宜。前陣子大火，以為波及，但是去了，照常營業。最好吃的還有大阪黑門市場角落上的那一檔，大量豬骨熬湯，配料有彈牙的黑木耳絲、紅薑絲、菜心泡的鹹菜、叉燒等等。但說到最愛，還是有一年金庸先生請我們去東京，入住帝國酒店，對面日比谷公園入口處有檔豬骨拉麵，在冬天下大雪時光顧，見小販用一個竹籬，籬上擺了一大塊肥豬肉，用手彈籬，白色的肥豬肉熬得稀爛，一粒粒地掉在湯中，小販攤子已不擺了，一切成為記憶。

能吃到的，當然還有香港的雲吞麵，深水埗的「劉森記」、各地的「何洪記」、「正斗」等等，隨時隨地吃它七八碗吧！

前些日子，智英兄說我做的乾麵條好吃，乘現在也賣廣告，那是我和一個姓管名家的人合作的，他做的麵條是一噸噸地拍賣，我向他說能做得多少？不如出乾麵，他答應研究研究，這一研究，就是三年。我耐心等待，試驗成功後，只要煮個兩分鐘就熟，過了也不會失去彈性，他做的是全蛋麵，我替他配上我認為世上最好的「老恒和」醬油，這種醬油一小瓶就要賣到三百塊人民幣，我也不惜工本用了，再配上我們工廠自己熬的蔥頭豬油，吃過的人無不讚好，當今只能在網上買到，只要上淘寶或天貓，或點進「蔡瀾的花花世界」<https://www.chuanlancolorfulworld.com> 就可