



插圖：MEILO SO

一報中

mcwriter@appledaily.com

逢周日刊登

蔡瀾

重遊台北（下）

晚上，帶老友去吃台北最好的海鮮餐廳，名字就不慚愧地叫「真的好」。

沒辜負到店名，但東西一點也不便宜，海中鮮嘛，自古以來都早說是貴的了，我們要了白灼蝦來送酒，這道菜在香港到處都能吃到，在歐洲要找到那麼鮮甜，又用白灼的做法，就不容易了。

這裏蚵仔比午餐的大許多，醃製的方法更是一流，又連吞數碟。見玻璃池中有條很大的野生鱔魚，問說怎麼煮，可不可以紅燒，店裏只做烤的和藥材煲湯，後悔要了後者，結果只吃出一口當歸味。

大蜆可是烤得剛剛打開，裏面的肉甜得不得了，台灣人的煮法不如香港的，但烤卻是比香港高明。

黃森和太太都說中午吃得太多，晚上少來一點，那麼就來碟海鮮炒麵吧，用粗的黃色油麵來炒。台灣承繼了福建傳統，生熟剛好，海鮮汁吸入油麵之中，一流。

但來「真的好」不吃他們的饅子不行，這裏包的是長條形狀的，餡中有蛋黃、乾貝、魚和蜆，份量不大，吃上兩三條不厭，買回家當手信亦佳。

這家店的另一道名菜是「花條湯」，花條就是彈塗魚，別小看那麼幼細，肉不少，又極鮮美，用幾條來煮湯，下點薑絲，好喝得不得了。燒烤也妙，可惜當晚不賣。

那就非吃澎湖絲瓜不可了，這種蔬菜別的產地的一點也不覺好吃，但來自澎湖，就名貴得當海鮮來賣了，甜美到你不能相信，下次你去一定要點。

「真的好」

地址：台北市復興南路一段一二二號
電話：+8862-2394-2166

再下來那幾天我們還是吃，吃，吃，什麼文化也沒有。早上去了「上引海鮮市場」，這種仿北海道的地方對我來說沒吸引力，但帶黃森來，他會喜歡，尤其是他那愛吃螃蟹的太太，乾脆來隻一個人抱不起的鱈場蟹，每一口都是肉，但他們依足日本的傳統做法，螃蟹煮熟後放進冰水中浸。一大早吃冷螃蟹，肚子會受不了的，下次你去，可以叫他們不必浸冰水。

雖然不喜歡「上引」，但對它旁邊的「濱江市場」最感興趣，找到了那家雜貨店，買小小隻的魷魚，用鹽醃得極鹹，很美味，可惜當今的沒有卵，較遜色。

我沒吃蟹，到旁邊小店去要了碗湯麵暖暖胃，再來幾顆大貢丸，又炒一個麵一個米粉，比鱈場蟹好吃得多。

「上引」

地址：台北民族東路四百一十巷二弄

除了吃還得購物，我在台北必買的有兩種東西，一是襪子，蒙特嬌產品。有什麼那麼特別？一般的是束在頂部，我愛着的那對橡膠束在中間，穿起來非常舒服，可惜已停

產，好東西不一定人人會欣賞。另一樣就是拖鞋了，我在「鼎泰豐」老店對面，信義路上，「中國信託」的門口攤子，向一位姓蔡的太太一買，就是數十年。這雙純天然的草拖鞋吸汗透氣，清涼舒適，沒有其他貨物可比，但容易穿破，一年總得換四五對，所以我一到台北必買上十幾二十雙返港。乘還買得到，快點去吧。蔡太太行動電話是：0956-168-928

另一種樂趣是逛便利店，台北地皮沒香港貴，可以開大一點，多數有個小涼亭讓客人進食，裏面賣的「黑輪」好吃，焗番薯甜得要命，大街小巷中必有一家。

又到晚飯時間，這次非吃內臟不可了，不管珍妮花喜不喜歡，帶黃森去一家叫「高家莊」的，這裏賣的紅燒豬腸簡直是天下絕品，沒吃過想像不出其美味，慎重推薦各位去試試，店裏其他美食有沙律魚卵、芥末軟絲（即是魷魚）、紅燒肉和高家粉肝，把黃森吃得開心，珍妮花則悶悶不樂。

「高家莊」

地址：台北中山區林森北路二七九號
電話：+8862-2567-8012

為了彌補，晚餐的第二頓帶珍妮花去吃清粥小菜，記得在復興南路有一家叫「無名子」的，餸菜極豐富，去了一看，裏面空蕩蕩，但在隔幾間的「小李子」則坐滿客人。

為什麼會有這種現象，一家出名老食肆忽然失去顧客，而旁邊的新餐廳，賣同樣東西，則是滿座？依我的個性，一定去光顧沒人那家，但餐廳此法不通，失去客人一定有已經不行的道理，不能扶弱濟貧。到了「小李子」，果然食物樣樣新鮮美味，要了番薯粥、菜脯蛋、瓜仔肉、滷豬手和幾種燙小菜，吃得珍妮花不亦樂乎，連我點的那碟清蒸臭豆腐也幫我吃個清光，店從下午五點開到翌日六點。

「小李子」

地址：台北大安區復興南路二段一四二號之一
電話：+8862-2709-2649

壓軸的那餐是「辦桌」，這種瀕臨絕種的宴客菜台南還有，台北就幾乎絕跡了，一定得讓黃森夫婦試試。但辦桌菜得一早訂好，只有找到老友蔡揚名幫忙，他老家附近有一家，光顧了多年，臨時去也應該可以，果然給足面子，在廚師的住宅客廳中特地為我們辦了一桌。

吃的東西有沙律龍蝦船、五味九孔、樹子紅蟳、富貴閩雞、蓮花白鍋魚、蹄膀雞腰海鮮燴菜、魚翅佛跳牆、明蝦、春卷、芋泥棗、松茸清湯和應時水果。

菜樣樣精彩，一點也不偷工減料，這一頓懷舊菜吃得大家大樂。埋單，港幣三千多一點，十個人吃，吃不完打了很多包被友人帶走，真是便宜得很。

「東宴美食館」

地址：台北永和區成功路一段114號
電話：+8862-2921-6753