

日期：2006年09月08日

福建炒麵

在吉隆坡的這三天兩夜，一共試了數不清的早中晚宴及消夜，當地旅行社的老板比利已吃不消，中途退出。怎麼可以忘記我的至愛，福建炒麵呢？這種小食，全世界也只有吉隆坡做得最好。用的麵條是很粗的四方式，別處難覓，就算新加坡也有，但絕不像吉隆坡一樣，用豬油去炒。

福建炒麵一換成植物油，就等於把它闖了。

與其說炒，不如說炆。這裏的福建炒麵一面炒一面下大地魚乾磨成的粉，然後加大量的湯，讓麵條吸入，才會又香又軟熟。配料不多，幾片肉和一點椰菜而已，但下大量的蒜茸和豬油渣。用的醬油黑漆漆地，非常香濃，又是吉隆坡特製的，一點一滴加起來，怎會不好吃？第一天抵達，試了頓晚餐之後，還請老友帶我去唐人街的「金蓮記」找福建炒麵，本來要踔大牌檔吃，但是說什麼也塞不進肚子裏，只有把它打包回酒店。

放在餐桌上，先睡一覺再說。

迷迷糊糊之中，我又看見世上所有的麵食，最喜歡的有三種：福建麵、廣東銀絲麵和越南河粉。

天下最好吃的銀絲麵，被稱為細蓉的，發祥於廣州，但經過了文化大革命的斷層，當今也只有香港做得最出色，任何一家最普通的麵檔，都有相當的水準，當然佼佼者有何洪記、麥奕記、正斗、德記等數家。

越南河則是澳洲墨爾本的勇記，為天下第一。這是我們一群吃遍全世界的麵癡朋友公認的事實。

到了福建，要找炒麵，和在西貢找不到好的越南河一樣，還是外地更好。

忽然聞到一陣強烈的香味，從床中跳起，把那打包回來的福建炒麵吃得乾乾淨淨，才肯再回去睡覺。

〔吉隆坡之旅．四〕🍜



下載PDA版