



叶家肉粥

# 因为一本书 开始了台湾小吃之旅

文字整理 / CIDY 本报记者 徐秀霖

因为一本书,我到了台北。此书正是台湾作家舒国治老师的《台湾小吃札记》,书中列举了四十七家位于台北市的小吃秘店,虽然介绍的店不大,卖的也是十元八块的平民小吃,但就是因为价廉物美,吸引众多老饕无惧早起不怕长龙地去吃。即使阅读多次,但每次读到字里行间各种让人垂涎的味道还是会饥肠辘辘,恨不得立即打包自己速递到台北。终于,为了解馋来了一趟四天三夜之旅,跟舒国治老师穿梭大半个台北市,尝尽四十种甜酸苦辣。只花上九百多元就换来百般滋味,确实叫人回味无穷。

## 舒国治小档案

被称为台湾第一散文高手的舒国治,曾浪迹美国七年,热爱到世界各地旅行,平日最爱在台北市四处溜达。舒老师懂吃也挑吃,曾在《商业周刊》撰写小吃专栏并辑录成《台北小吃札记》。新作《穷中谈吃》,内容为他五十年来在台湾吃之所思,由葱油饼到便当自助餐都有所涵盖,其著作还有《流浪集》、《门外汉的京都》、《台湾重游》等。



## 秦家饼店

秦家饼店的干烙葱油饼属纯手工制作,是将面饼放平在平底铁板上,以温温的火力慢慢烙熟,可说是慢工出细活。

能让嗜吃的舒老师盛赞的,就是这个在别的地方近乎绝种的干烙葱油饼。

店子看起来冷冷清清的,只卖葱油饼、韭菜盒和豆腐卷三种食物,谁知原来这里每日限量生产,没有预订是一个也买不到的,能使舒老师“一下子全吃光”的葱油饼更是紧俏。

别小看这么简单的饼子,它由开始制作到完成最少要四十分钟。

每天清晨五点,八十多岁的秦婆婆就要开始预备,以中筋面粉加入冷水拌成面团,直至拉起来够有弹性才算好。

这时婆婆就会将面团擀平,撒盐抹油洒上细葱花后,将面皮对折盘起发酵十五分钟,抖气后反复再擀至五毫米厚,才可以放上自制的生铸铁炉干烙成形。“坊间的葱油饼是放在油里煎炸而成,快但不好吃,反之,传统的干烙葱油饼,下锅后不能碰到油也不能吹到风,也只能当天现做,即使做也做不多,太麻烦了。”

做好的葱油饼呈均匀的金黄色,撕开清晰可见内藏八层半透明的饼皮,层层相间,咬下去口感绵密有嚼劲。若怕太素,倒不如学学舒老师“就着萝卜牛肉汤或排骨汤或罗宋汤吃”。

地址:台北市四维路6巷12号  
葱油饼 55 台币一个(人民币兑台币汇率 5.12)

## 清真黄牛牛肉面

外地客人来到台北,若要品尝牛肉面,那么就应该吃这里的清炖牛肉面。

印象中,台湾牛肉面都是油光满面,火红辣油叫人吃得汗如雨下。

怎料,舒老师的推荐是一碗清澈如水的清炖牛肉面。原来台湾牛肉面大致上可分成红烧及清炖两大派,当中又以清炖的最见功夫,只因它做法简单而纯粹。

汤底是清炖牛肉面的灵魂,呷一口,汤清不浊,淡淡的,不抢镜,那阵牛的膻香却又在舌尖徘徊不去。

汤做得如此出色,全因店内用的牛肉是由专人宰杀洁净的本地黄牛,因为牛肉放血放得够干净彻底,用这样的牛肉牛骨来熬汤才不会有腥味。

“汤底是以大量的牛骨加牛腩熬成,再以慢火边搅边煮捞出杂质,这样反复熬煮最少二十四小时,才能熬出味浓色清的汤底。”

好汤底,也得有好面来配合,不像其他面馆用很细的机器做出的面条,这里的面条都是老板每天清晨四点半起来新鲜打成的,故此每条都或扁或阔或粗或细,韧劲有咬口之余,能吸收更多汤汁,配上上面那几片切得薄而充溢肉汁的白卤(即生姜及秘制香料做成的汁酱)牛肉,叫人不禁吃得碗底朝天。难怪舒老师会说:“牛肉汤之香醇、鲜腴、净清,不杂一丝其他佐料味,加上面条是手擀的家常面,在纯粹鲜香上,此店全台北称第一。”

地址:台北市忠孝东路四段223巷41号  
清炖牛肉面 160 台币一碗

《台北小吃札记》被誉为“十年来最让人流口水的一本书”,台湾老饕们也把作者舒国治老师当成台湾蔡澜般崇拜,店家也都把他当成财神,将他的文章贴到门口招徕顾客。

相约好某日午后在他平日最爱散步的大稻埕见面,原以为会见到一个拥有大肚腩的老头,意想不到一个写吃的作家却如此清瘦,看起来就像不食人间烟火的白面书生。

记:舒老师,你好。你写的两本书《台北小吃札记》及《穷中谈吃》主要都是围绕台湾小吃,那你为什么不介绍餐馆之类呢?

舒:因为台湾没有像样的餐馆!我家不开伙,故此三餐都要在外面吃。我坚持“吃的东西要真实”,真实的意思就是它的食材不是长期冷藏,不会加入防腐剂味精。反而在摊子上吃到的都是店主即日采购预备,今日事今日毕,吃到的都是实实在在的。

记:台湾有成千上万的小吃店,数量多过便利店,如何在这个大海中挑出好吃的?

舒:有的店是朋友试吃过,觉得好吃才介绍我去吃,不过大部分都是我在台北街头散步得来的。分辨一家店的东西好吃与否,我都是靠目测的。好吃的东西就是生来一副好吃的模样,双眼是很少会出错的。另凡做得好的小吃店,即使不起眼,店面必定洁净,且也大多只推一个招牌,通常我都只选我觉得好吃的,其他的也不用吃了。

记:对你来说,怎样的东西才叫好吃?

舒:我从不看杂志美食手册的,也不会跟老板谈到店家的历史、菜式的做法等外在东西,食物好吃就是好吃,与其他无关。好吃的小吃就像家庭菜,不加乱七八糟的东西,材料新鲜,只要按规矩去做,做出来的自然都很好。

## 格兰仕全能微波炉——宅男的最爱

偶是一典型的阳光宅男,虽然戴的黑框眼镜没有几百度,到海边也不一定会穿西装裤。话说周末双休,慵懒得睡懒觉,醒来茫然拥坐床头,将26个电视频道逐个搜查,又随手将床头柜的旧杂志报纸一一复习,随后感觉饥肠辘辘,翻出冰箱里的蔬菜,洗一洗,切一切,放到微波炉中,搞定!

记得当初买这台格兰仕中国红全能微波炉的时候,商场的促销MM向我极力推荐,说它不仅可以做满汉全席来,而且方便省事。当时偶是不敢相信,调侃她:你的意思是不是把想吃的东西都放在瓷盆子里,然后放进去,我就只管等着吃了?MM当时很尴尬地点了点头。

本来偶天性懒惰,洗洗刷刷是万万不能的。就算不能做饭,带外卖回来,用它加热也是可以。没想到,促销MM倒是没有忽悠我,以往以为只能用来加热的微波炉,还是很

全能的。煲粥、熬汤、焖菜、蒸鱼、煎蛋,样样全能,味道也还过得去,关键在免于洗锅洗碗的苦恼。买鱼,人家剖好了;买肉,人家切好了;买排骨,人家帮砍了,总之,回家水洗一番,塞入微波炉,就可以坐以待食了。而且不用看管,不耽误我玩大话西游,这是最赞的一点。

格兰仕微波炉不愧是生活中非常不错的好帮手!!

更多资讯:www.galanz.com.cn  
全国售后热线:4008-300-333

