

| 食在文學

| Food in Literature

讀《老派少女購物路線》 做一碗切仔麵

毛奇的做菜筆記

Read a Book, and Make a Noodle

文、攝影：毛奇（特約撰述）

圖：遠流出版公司

洪愛珠 2021 年以《老派少女購物路線》獲得臺灣文學獎金典獎，文中寫著記憶、食物，耳目一新的敘事風格和柔軟態度，觸動許多當代讀者。其中洪愛珠曾寫道「你來。一起到寺裡拜拜，拜拜完去吃麵。」讓許多讀完書的人，循線到新北市蘆洲吃麵。蘆洲位於臺北盆地西北側，過去被當成臺北都會的附屬衛星，對非土生土長的臺北居民來說可能是陌生的，這裡卻有極老派的吃食與百年廟宇。切仔麵的名堂，是在於麵體？還是動作？還是湯頭？做一回即可有領悟。讓我們在家裡試做一碗，切仔麵。

切仔麵基本元素

初讀洪愛珠文字是便是讀她寫吃麵，〈吃麵的兆頭〉約莫是淡淡一段約會與愛情的開花跟結果，中間講蘆洲講切仔麵精彩萬分，轟動武林食壇，「麵是切仔麵，寺是湧蓮寺」，娓娓道來觀音山腳下的五股家族味蕾。

切仔麵的「切」，是臺語裡煮麵瀝乾水份的動作，文字寫作「搥 (tshik)，上下搖動」。若有記憶，童年時的麵攤，或較有堅持傳達古風的攤販，用來煮麵的瀝水網「筴籬」是用竹製的，那個竹網擱在熱湯邊看來經年不乾。後來爲了衛生，商家多改用金屬筴籬，麵攤上或者兩口滾沸湯鍋，或者一口分成兩半圓深鍋，一邊滾水煮麵、餛飩、燙青菜，一邊是久燉熬煮的高湯。一左一右，接替開弓，使用出製麵廠時已熟的黃鹼細麵過水加熱，甩至極乾，扣到瓷碗裡呈現好看的筒形，淋上高湯。

以結構主義的精神剖析切仔麵結構，高湯是豬骨豬肉高湯底，色淡味鮮，黃鹼麵之餘，韭菜、綠豆芽、油蔥（油蔥酥）、白胡椒、片肉，幾個基本元素成就麵。我猜或許碗底可放點醬油醬汁做底，但絕不在上頭淋上深色肉燥澆頭——那可會是臺南風情的擔仔麵。

過去在臺北吃切仔麵，大稻埕尾段接近延三夜市，是切仔麵首選。賣麵炎仔，阿角劉美麗燒肉，吃一碗庶民氣息湯鮮細麵，沿著悠悠淡水河商賈生活吃，吃完散步拐幾個彎，有長鬚垂榕，有廟埕廟宇與香火，亦有長老教會，確實是好吃。而《老派少女購物路線》之後，臺北吃麵有新地標，蘆洲。駕車前往，不太整齊的街道穿梭起來可愛，店家賣麵與黑白切同時，兼展露生活一角給人看——比如小孩書包作業本，比如電視連續劇，不太習慣的是油膩地板，但又何妨，有一種到鄰居家開的麵店吃飯的輕鬆。

在家裡做切仔麵，這件事本的是實驗精神——因爲很難比外頭做的氣味佳。以豬大骨湯頭來說好了，三層肉和肉骨要多，肉湯才會甜濃，這個很難在家辦到。所以或許可以偷吃步也放點雞骨雞翅雞爪。肉，傳統上都用後腿

肉腱「老鼠肉」的部位，白白一片肉，先低溫煮熟，肉質尚柔軟，吃前切片搥過熱水。若嫌這片肉直白，自己做喜歡嘴邊肉這種帶膠質的部位。

切仔麵之好，在於一人獨食自成日常宇宙，一碗湯麵，一盤燙青菜，一盤黑白切，不需與人分。而與不夠熟稔人類同吃，吃如此小吃會有低狎疑慮。必親近，才會同桌。



做切仔麵

洪愛珠寫切仔麵

在家做切仔麵食譜

食材：

黃鹼麵（細）——這個通常是一整包賣的，取要使用的份量

綠豆芽——建議掐去尾

韭菜——嫩韭為佳

油蔥酥——我使用豬油油蔥，這樣有豬油香氣

肉——買喜歡的部位，水滾後投入小火悶熟

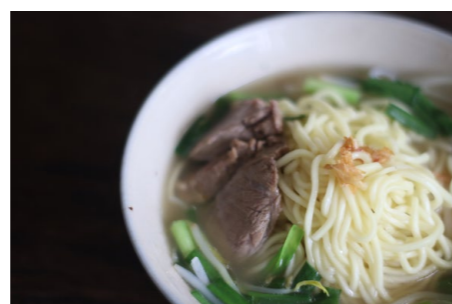
高湯——在家做可用現成豬大骨高湯，加入雞骨再熬一下做高湯

調味：

鹽、白胡椒粉、醬油（適量）

作法：

1. 一鍋準備燒熱高湯，一鍋燒滾水。
2. 滾水投入麵、綠豆芽、韭菜，快速幾下燙熟即可。
3. 撈起用濾網把麵湯水瀝乾，不妨鍋邊搥個幾下，取其神髓。
4. 瓷碗碗底放一點點醬油、白胡椒粉。
5. 麵扣在瓷碗中，頂上放上油蔥，鋪上肉片，澆淋上滾燙高湯即成。
6. 趁熱快吃，麵泡軟就少了精神氣。



這些食材買了大概不會是一人的份量，也就是說，料備了，適合跟家人，或者愛人同吃。揀豆芽在日常工作的日子裡，特別地紓壓。做菜把人填到這個掐尾篩麵的小肌肉運動節奏裡，最後美味回報。便飯極致。



書名：《老派少女購物路線》

作者：洪愛珠

出版年代：2021年

出版者：遠流出版公司

《老派少女購物路線》是洪愛珠首本著作。寫飲食，也寫家人，將過往的生活記憶和點滴化成一篇又一篇直抵人心且真摯情感的文章。她寫自小和外婆、母親張羅員工和宴請賓客，大稻埕採買，也寫蘆洲的麵攤，與市場攤商交換經驗；她也寫飛至香港、曼谷、檳城。她輕柔蘊含著飽滿的情感文字，從憶母和日常，交織出讓人一讀再讀的人生況味。

1. 切仔麵是家常小吃，勿過分隆重地看待。比較自得。蘆洲周邊許多店家，僅有少數翻修過，其他難免有點草草不工。地面有溢濺的油湯，桌椅未必成對，美耐皿盤邊的花紋都磨糊了。油湯生意忙，公私場域難分。店家的小朋友，在角落攤了一桌子作業和玩具，家長手裡揀地瓜葉，一面投入鄉土劇裡互吐毒句或搥人巴掌的情節。——p.108

2. 因此約人去吃切仔麵，意思近乎於，家裡隨便坐坐，吃個便飯。如今人們在社群媒體上，輕易累積數百上千位朋友，不小心就信以為真。實則心裡一篩，即知誤會。能隨便一起吃碗麵的對象，百千之中，實沒有幾位。——p.109

3. 天未亮即熬湯，麵湯是規模經濟。深鍋入清水，水沸起，其他鋪子多放大骨，大廟口更煨浸以巨量的豬肉。三層肉為主，兼有嘴邊肉和肝連。大塊肉在清水裡燻，肉成之時，湯已深濃。入口鮮滋滋油汪汪，清香腴美。愈近打烊時分，湯頭愈呈乳白色。——p.111

4. 憑藉吃麵，看清彼此的參差，有我趨吉避凶的直覺，和頻繁進出本地寺廟，可能的庇蔭。總之見識過不少感情成災的事，是從生活裡的碎石細沙開始崩塌的。事先有兆，不必自欺欺人。——p.120

關於毛奇

專職餐飲記者，臺灣人類學訓練，義大利慢食大學食物行銷與溝通碩士。出版有《深夜女子公寓的料理習作》，經營有同名粉絲頁。斜槓工作族繁不及備載，餐飲評審，商業合作，寫字，料理，企劃，團購，爬山，潛水，所在都有。喜歡自然，住在外雙溪淺山。