

臺中老市場的味道

在焦桐《臺灣肚皮》中，作者與我們分享了許多種美食，其中福州麵這篇格外讓我好奇，焦桐引用《莊子》所言：「樸素而天下莫能與之爭美」，指的是這類麵食煮熟後，只加上簡單的物什，不另外加其它澆頭或調味料，摒除多餘的東西。令我不禁想感受這種在市井裡的喧囂裡，仍保有自己謙遜、低調個性的麵食。

福州乾拌麵在臺灣又稱傻瓜乾麵，據說是這種麵過於簡單又缺少裝飾，有人戲稱愛吃這種麵的人就是傻瓜。另一說法為閩南語「焯些」和普通話「傻瓜」諧音，久而久之，這種麵就叫傻瓜乾麵。傻瓜乾拌麵需自行增加調味料，店家會提供烏醋、辣油、辣醬等，在桌上任憑取用，像一場廚師與客人共同完成的美食創作。

我來到台中第二市場裡的「阿嬤相思麵館」，剛進去會以為用餐區十分狹小，其實真正的用餐區隱藏在市場的小巷中。我選擇的麵食與書中有些不同，是同樣具有臺灣風情的乾米粉，作家在書中提到福州麵的關鍵在於出鍋時的「一甩」，米粉也是一樣的，那一甩將麵湯甩盡，金黃的油蔥酥淋在上頭，底下鋪著一層豆芽，上桌時再同樣自己增添調味料，我按照作家的建議淋上烏醋，雪白的麵體淋上醬汁真是令人垂涎欲滴。

與其他處不同的是，這間麵館的桌面是黑白相間的鋼琴鍵，在享用時愈發感受到米粉的樸素美，它也讓累贅和囉嗦顯得庸俗。在有悠久歷史的市場中、在傳承數代的麵館裡、在黑白相間的鋼琴鍵桌面上，吃著這樣一碗乾米粉，有幾分淡薄人事而親近自然的感悟，如自己在譜一首懷舊的樂章一般，這樣古老樸實的味道藏在一磚一瓦、藏在人來人往的市場裡，走進才會發覺。

