

漫長的告別： 米粉大仔的米粉湯

文、圖／黃柏軒

一個無月的黑夜，我又來到了熟悉的雙連街，那個無名的小攤位。

「大仔，四神幫明晚談判，今晚還是小心點吧，買回去吃好嗎？」貼身的小弟問。

燈下瀰漫著濃厚的油蔥、豬油香，鐵鍋中翻騰著白晳、半透明的米粉，只見老闆揮舞著長勺，舀起一碗米粉，加入芹菜、油蔥酥、白胡椒粉，熱騰騰的米粉湯香噴噴地上了桌。

小弟又問了一次，但我只是揮揮手叫他坐下，今晚，我要來這紀念一個人。

十年前，我跟阿腸大仔在放倒那兩個叫做貢丸和豬血的癩三後，兩人在文昌

廟旁的暗巷裡雙雙坐倒，不住喘息的他壓著受傷的肚腹，歪著嘴說：「我好想吃一碗米粉湯啊……」

當我終於找到一間連店名都沒有的小舖子，端著兩碗熱騰騰的米粉湯回到阿腸大仔身邊，卻被他罵了一頓。

「啊……是湯米粉啊。」

「呃，有什麼不一樣嗎？」

「米粉湯，跟湯米粉，跟湯米李瓊斯，完全不一樣。」

「蛤？」

「米粉分為水粉和炊粉，叫做炊粉的

叫細米粉。是先壓成細絲後以蒸籠蒸熟再風乾來保存，我老家新竹一到冬天吹起東北季風，家家戶戶都曬起米粉……」

「阿腸哥重傷還說這麼多話沒問題嗎。」

「……然而在台灣小吃界道上，水粉，也就是形狀粗短的米粉湯，才是米粉的原型、米粉界的本家大哥啊，然而現在大家都混在一起叫米粉湯了……不提這些，你還犯了一個更嚴重的錯誤。」

「什麼錯誤？」

「你還沒看出來嗎？米粉湯根本是幌子！以台灣小吃來說，弄出個好湯頭根本不算什麼，以至於到哪吃都差不多，這種沒個性又便宜的東西到底怎麼存活下來的？我有一天終於發現，關鍵在小菜，也就是所謂的『黑白切』！」

「硬底子的黑白切以豬內臟為主，從選材到內臟處理都考驗著店家的真功夫，肝連肉要嫩、嘴邊肉要Q、大腸、大腸頭要彈，從粉腸、豬心、白管、黑管、豬皮、小肚、鯊魚煙、燙魷魚，到油豆腐、燙青菜等各有千秋，更別提各家獨門的紅燒肉、雞捲、涼拌等等必殺技，正所謂不知山有虎，兩隻老虎跑得快啊。」



我立刻衝回原本的攤子，買齊了小菜再跑回先前的地方，沒想到阿腸大仔不見了。

啊，大仔一定默默發現了追兵所以才叫我去買小菜犧牲自己讓我逃跑沒給錢還要我吃兩大份啊畜生這麼一想我眼淚都要掉下來了。

從那一天起，我改名為米粉，一邊打天下，一邊吃著各地的米粉湯，果然魔鬼藏在細節裡／開長途車的重點是副駕駛／幽遊白書最後魔界大戰勝負關鍵在副手，很多台灣老米粉湯店幾十年來一碗二十圓從不漲價的祕密，都是價值高的小菜立下的汗馬功勞。

終於有一天，我成為了米粉大仔，每年的這天，我都會來到懷念的雙連街，點一碗熟悉的米粉湯。

正當我要喝下第一口湯時，突然發現隔壁桌的大叔有點眼熟。

「阿、阿腸哥！」我瞬間淚流滿面。

「是你啊，魚丸。」那不是阿腸哥是

誰！

「大、大哥，我現在，叫米粉。」

「啊……是因為那一夜的事吧。真抱歉那時丟下你……」阿腸哥微笑著，我盯著他，好像在作夢一樣，就著眼淚喝了一口湯，突然腦袋像被狠狠敲了一下，喉頭火燒一樣說不出話。

是辣油，他在我的米粉湯裡加了辣油，辣中帶有複雜的香氣，征服了我以為已經見識過天下的味蕾，令我瞬間全身麻痺。

「我也改了名字，叫做四神。」昔日大哥淡淡地說。

沒想到，大哥還是藏了一手啊。

這一手，美味得叫人，只能投降。

◎註：四神湯、米粉湯、魚丸湯、貢丸湯、豬血湯，皆是最道地也最普及的台灣湯品，各有各的地盤與愛好者，本文提及的地盤糾紛純屬虛構，如有雷同怎麼可能。



米粉大仔的米粉湯點名簿

【台北】

無名米粉湯

台北市中山區雙連街頭

必殺技：靈肉合一骨仔肉湯、會心一擊
辣椒醬

賣麵炎仔（湯米粉）

㊦ 103 台北市大同區安西街 106 號

必殺技：天上地下唯我獨尊紅燒肉

公館米粉湯

㊦ 台北市中正區羅斯福路四段 92 號

（水源市場裡）

必殺技：古早味滷肉飯、蔥燒鯽魚

【桃園】

30 年無名米粉湯

㊦ 桃園市鎮撫街 38 號

必殺技：相見恨晚好焢肉

【台南】

邱家小卷米粉

㊦ 700 台南市中西區國華街三段 5 號

必殺技：無限加湯小卷米粉