【好好吃】南北大不同的燙魷魚

出社會30年，有近一半的時間和幾位才情出眾的台北好友共事，經歷太多，或美好或慘烈的回憶不少，以下這個也會放進我們的記憶盒裡！

還記得那天下著大雨，沒吃到傳說中的美味腸粉，為了躲雨，我們抱著買樂透彩的心情，走進一家小吃店，若非亂槍打鳥得多射幾發子彈，就是我在好友心中份量不輕，所以好友點了一桌菜，燙魷魚之外，白灼切仔料、魚丸湯、燙青菜、滷肉飯、滷豆腐等好多好多，小小一張桌子擺得滿滿的，我心裡好是開心。飢腸轆轆的我們，菜一上桌便即開動，我瞧著這燙魷魚，顏色比牛皮紙深，近泥土般沈，搭配的沾醬是很普通的芥末醬油。魷魚入口，質地乾柴、味如嚼蠟。

「ㄟ！什麼時候來高雄？我帶你們去吃好吃的燙魷魚！」怕傷了老闆的心，我輕聲跟好友說。

高雄阿標米粉位在車子開不進去的巷子裡，6、70年店齡，一週只做生意4天，我抱怨老闆偷懶不認真工作，70幾歲的他指著自己膝蓋說：「等你老了就知道！」不少阿標的老客人會在非用餐時段，專程來吃一盤燙魷魚當點心。魷魚發的夠好，顏色是素淨的膚色，透滑飽滿，質地彈Q還帶著魷魚鮮，最特別的是，搭配的沾醬用味噌、醬油和蜂蜜熬煮，上桌時，沾醬小碗裡還放撮薑泥，再淋點醋，這麼「厚工」的沾醬甘鹹提味，豈是陽春的哇沙米醬油所能比。

後記：台北那次，為了彌補燙魷魚的遺憾，我們一行人又去喝了加蜜紅豆的咖啡。

阿標米粉

高雄市大仁路156巷8號

(07)532-8436