

## 吃蛋撻看神雕

專題報導

如果說台北人現在最流行的事，就是「白天排隊買蛋撻、晚上回家看神雕」，那麼淡水第一家葡式蛋撻專賣店、每三十分鐘出爐一次的「知心葡式蛋撻」已經於開學前的一星期，正式在北新路開幕了。

「要記得告訴吃素的同學不能吃喔！」已經懷了身孕的老闆娘微喘著氣，一臉認真的說著，「我們用的是動物性的油。」「好，我會記得告訴同學的！」（在現今商人心比柏油黑的社會，還有這樣誠實的老闆，真令人動容）「最好買回去馬上吃，如果吃不完記得放冰箱，要吃前烤一下，不要超過兩天……我們若有一天賣不完，都是分給員工自己吃。」老闆娘還教導如何分辨蛋撻的新鮮度，「如果中間會裂開，或有點萎縮，就表示放太久了！」一旁的工讀生則建議吃蛋撻時搭配咖啡或奶茶會更好吃。

看著剛出爐的蛋撻寶寶，整齊劃一的排好隊、鼓著微焦小臉、呼著熱氣的可愛模樣，雖然剛剛才試吃過刀切麵，肚子像是漲潮的淡水河一般，仍忍不住忽視身上的肥肉，叫了一個來試試。「嗯，xxx！（被馬賽克了）而且只賣25元不算太貴。」臨走前暗暗下定決心，雖然老闆娘剛剛好像不忘記找我五圓，但為了老闆娘的奶粉錢，我一定會再來的。