



讓人牽腸掛肚的平民美食

海港邊的巷口糯米腸

文·方欣圓

糯米腸，又稱爲大腸圈，是台灣很普遍、古老的米食小吃之一，多數時候吃到的，是以人工可食性腸衣製成的糯米腸，其皮薄透明度佳，但易脆裂，缺乏咀嚼口感。天然的腸衣則不同，糯米配料灌入豬大腸中，僅以早期使用的蒸煮手法，即可帶出糯米和豬大腸兩種食材的Q度及香氣。

這樣簡單烹調的美味，出現在台灣北部的海港小城—淡水及基隆。這兩家歷史悠久的巷口小吃，攤位、店面都不大，但滋味非等閒可比。

淡水半坪屋50年老店 美味無敵

位於淡水渡船頭小巷中的「半坪屋50年老店手工糯米腸」，顧名思義店內僅有半坪大的狹小空間，從第一代老闆孫朝根開始，便在此地販賣起糯米腸。店家不貪心拓展店面空間，只堅持以手工製作的用心，讓食客品嚐糯米腸的傳統美味。

爲嚴格把關糯米腸品質，老闆每天一早親自到市場挑選豬大腸，將附著於腸內的油脂黏膜徹底清除治淨，以根絕內臟的臭味來源；並採購產自中部的圓糯米，添加獨門調味料炒熟，以手工灌入大腸內製成糯米腸。雖然，每條腸子長短不等，腸身無法像機器製作的人工腸衣般整齊劃一，



但不固定的腸身也成了手工糯米腸的認證標記之一。

這每日現灌現賣的手工糯米腸，除了新鮮，掌廚人蒸製糯米腸的本事，也自是不容輕忽。爲不使糯米腸在密閉容器的高溫中長時間悶蒸，導致過度熟爛，店家將蒸熟的糯米腸，間接放於熬煮的米粉湯上，以熬高湯的熱氣維持糯米腸的溫度。

食時，切成片狀，再依各自喜好，選擇品嚐原味，或淋上特製甜辣醬，皆美味。逕送嘴中，咀嚼數下，腸衣和糯米飯各自擁有的軟Q度，瞬間交融；緊接著，米粒和著蝦米的餘香，持續環繞喉間，回味悠長。

不可不提的，還有別處不易品嚐到的豬頭肉。老闆爲確保其肉質美味，堅持嚴選新鮮黑毛豬肉，以清水熬煮2個半小時，

使其肉剝離，讓肉質演繹出半筋半肉的嫩Q口感。若是老饕會再點上稀珍的豬牙齦和豬眼睛，不曾嚐過的食客，見名無需恐懼，不妨一試。前者脆彈有層次，咬嚼起來別具過癮；後者富含膠質，是美顏聖品。其他，也有以醬油與中藥材滷製成的豬皮、豬大腸及豬小肚可選擇，吸飽湯汁的滷味，呈現均勻的咖啡色澤，品嚐後，香氣越探越出，食罷餘味不盡。

基隆孝三路大腸圈 品嚐鮮美原味

小吃的味美，就是從店家的用心中，品嚐出食材的真滋味，經營40、50年的「孝三路大腸圈」，便是此類優質小吃店。

位在基隆孝三路巷口的「孝三路大腸圈」，專賣大腸圈、豬內臟等食物，多年來，每天現煮現賣，絕不隔夜，力求新鮮，即使不搭配醬料，也可以嘗到食材的鮮甜。

店家每天從市場購買新鮮的豬大腸作外皮，利用鹽巴去腥味，搓洗乾淨，再以手工灌入與香料、油蔥同炒的米飯，之後不需要任何滷汁，純粹水煮、清蒸保溫，搭配各種風味特調醬（生辣椒大辣醬、甜辣醬、醬油膏），口感Q嫩，味道極佳，吃完猶想再點上一盤。蒸煮出的大腸圈，口味特別的原因，是因為店家將豬心、豬肺、肝連肉、豬肚帶等與大腸圈放一起蒸煮，讓大腸圈更加有香味，就算不沾醬，也能吃出鮮肉香甜味。

豬肺口感脆脆的，是店內的招牌，幾乎有九成顧客，都會點上一盤。這得要歸功於店家精準地拿捏火候，大火熬煮一個鐘



頭，再利用蒸籠保溫，現煮現賣，口味清淡者，即使不加任何佐料，猶能品嚐到原有的清甜。其他，尚有豬心、肝連、大腸、豬肚帶、軟管、豬肺等食材，選擇多樣。

製得美食的店家，往往沒有特別的秘方，純粹講求「新鮮、現煮現賣、不隔夜」，這也是「孝三路大腸圈」歷經多年猶能屹立的緣故。這樣簡單、規矩經營的小吃店，時常最令饕客讚賞，深獲顧客的支持。❤️

孝三路大腸圈

店址：基隆市孝三路80號旁巷口

營業時間：10：00~16：45（週日、週一公休）

半坪屋50年老店手工糯米腸

地址：新北市淡水區中正路11巷(渡船頭前)

營業時間：11：00~20：30