



小鎮內的阿蝦古早味麵店

堅守80年的媽媽味

文·方欣圓

猴硿，曾因煤礦產業創下輝煌的歷史紀錄，隨著民國79年煤產停滯後，繁華的榮景漸漸蕭條，直到近年觀光發達，才重新喚回昔日的熱鬧景象。

而在這個曾被封為煤礦王國的小鎮裡，有一間「阿蝦古早味麵店」，歷經80年歷史，見證了猴硿聚落的礦業興衰史，迄今仍屹立不搖開業於此，原因無他，就是古早味，一種思念不盡，媽媽傳承下來的溫暖味道。

傳承媽媽味 再苦也願意

採訪當日，已是接近店家打烊的時間，看著年邁的第二代老闆娘，帶著長年工作所引發的關節宿疾，膝蓋微彎無法挺直，沒喊一聲累，繼續為客人煮上一碗碗熱騰騰的麵食，這份堅持看了令人感動。從前在鐵路局工作的老闆楊東海說：「看著太太接手母親潘月嬌的麵店後，一人獨挑大樑，辛苦打拚著，現在我退休了，小孩也長大了，一家子可以到店裡幫忙，減輕太太的負擔。」

楊東海回憶，在猴硿煤礦開採的時期，

因家中生活貧困，沒有自來水使用，必須以竹子剖半，從水源處開始搭起天然水管，引水到店裡，若是晚間遇強風豪雨，搭建的竹管被吹得東倒西歪，斷水時，還得摸黑整修自製的水管，店裡才有水可用。

當年艱辛的經營過程，在眼中勾勒出感動的畫面，楊東海說：「雖然生活不富裕，母親仍教導我要取之社會，回饋社會，錢賺少一點沒關係，重要的是要嚴選食材，提供顧客最好的飲食品質。」謹遵母親的教誨，楊東海每天清晨3、4點親自到瑞芳的市場，挑選最新鮮的食材，交由手藝好的太太烹調處理。

食物的真誠 即是無窮至味

在這老店裡，賣的口味是第一代老闆娘潘月嬌傳承下來的古早味，沒有豪華的山珍海味相伴，憑的是簡單卻溫暖人心的媽媽味道。店家端出食物的真誠感動，顧客感受得到，前來尋找美味的饕客不間斷，遇上假日更是一位難求。

點上一碗乾拌麵，受歡迎原因即明白暢

曉，以蒜頭、醬油為主料煮製成的醬汁，澆在麵上，拌上幾下，充滿蒜香和甘醇味的掛汁，均勻附著在麵體的表層，食入一口，屬於5、60年代獨特的醬香味，在口腔內不停流竄著，喚醒了塵封已久的古早美味，也難怪總是令人念茲在茲。

菜單上，另有一味豬血腸子湯，一般市面會將豬血與腸子兩種食材烹製成的湯品分開販售，兩者合煮，少見，值得一嘗。高湯悉入軟嫩的豬血與Q彈的腸子中，猶如吸飽水的海綿體，品嚐起來口感特別濕潤，再配予些許爽脆的薑絲、鹹菜，滋味更顯甘洌清正。楊東海透露，以豬大骨熬製的湯底，是其中好吃的祕訣，買來的新

鮮豬大骨不可直接以水滾煮，除了清洗程序外，必須經過汆燙，將血水煮後殘留於骨頭的白色泡沫洗淨，再剖開豬大骨熬煮湯頭數小時，湯清帶甜，味好。

另有，燙花枝、嘴邊肉、鯊魚煙、生腸等多樣小菜供選擇。豬頭皮，是名列其中的招牌菜，店家精選肉質極好的黑毛豬，以砂糖燻製豬頭皮，咀嚼時淡淡地煙燻香氣，在嘴中緩緩散開，不禁讓人放肆地直往口送，過癮！💕

阿蝦古早味麵店

店址：新北市瑞芳區柴寮路56號

(猴硐火車站出口斜對面)

營業時間：07：00~18：00



老闆楊東海與老闆娘，以真誠樸實的古早味打動饕客的味蕾。



店裡貼滿媒體爭相報導的資料，阿蝦古早麵店受歡迎程度可想而知。



清爽鮮甜的現切小菜，是許多老饕心目中的首選。



簡單的醬油、蒜頭加上油蔥，調配出令人難忘的古早味。



「小店名氣大，老酒醉人多」是老闆楊東海紀念母親辛苦經營麵店所寫的對聯。



豬血腸子湯搭配上薑絲與鹹菜，除了增添湯頭香氣，也豐富咀嚼時的口感層次。