



活血當歸 冬令首選

# 桃竹湯館美食 驅寒暖身

文·方欣圓

**當**歸，氣香郁濃，味甘甜，略帶微淺苦辛味。於《本草綱目》中記載：「當歸調血，為女人要藥，有思夫之意，故有當歸之名。」《本草別說》則云：「使氣血各有所歸。恐當歸之名，必因此出也。」無論名字的由來為何，都說明了當歸是活血暖身的良補佳品。若是混入肉食烹膳成湯品，更是讓當歸既補身又美味，尤其是豬腳和鴨肉入湯，更是風味絕佳。只是，好食者切記當歸藥膳宜適量，體質燥熱、女性經期更需慎用，方才不至於補過了頭。

## 黃家豬腳大王

如果大家想從眾多標榜當歸膳補的店家中，精選出幾家美味代表，其中一碗絕對少不掉「黃家豬腳大王」。



### 黃家豬腳大王

店址：新竹市北門街89號

電話：(03)526-6188

營業時間：14:30~00:10

每日下午時分，走在新竹歷史悠久的北門街道，看見一縷縷白煙升起，「老黃豬腳大王」屢屢一開店就湧入人潮。有別於一般豬腳油膩膩的印象，這裡的豬腳香甜嚼勁十足，湯頭清香，深受街坊喜愛。在寒冷的冬天吃到肉嫩味美的豬腳湯，添增許多暖意；又或即使是炎炎夏日，天氣再熱，也都可以看到客人揮汗如雨，盡情地大快朵頤。

店家的豬腳口味有兩種：一種是當歸湯頭。老闆特別採用近10多種中藥祕方，與豬大骨熬煮3~4個鐘頭，看起來湯色濃醇，飄出淡淡藥香氣味。這項當歸湯汁，是老闆獨自研發的，經過不斷地挑選藥材、研究口感，最後才烹煮出味道清香、恰到好處的美味。另一種則是乳白色的原味高湯，不需要多加調味料，將豬腳直接放入白水煮，肉質甜味自然溢出。

為了力求新鮮，保持肉質甜度，老闆當天去市場批黑豬肉製作成豬腳，並講究衛生乾



淨，仔細地用手工去除毛骨，好讓客人享受彈嫩的豬皮與肉質。另外，搭配豬腳湯的麵線，也不馬虎，特地與廠商訂做純手工麵線，讓口感彈牙、不易糊掉。老闆希望「寧可工錢花多一點，品質可以做好一些。」或許，客人絡繹不絕的經營之道，就是如此地真誠又簡單。

## 鴨肉榮 進補零時差

與「黃家豬腳大王」同樣廣受歡迎，主打當歸膳品的店家「鴨肉榮」，也是饕客推薦的口袋名單之一。

夜貓族多少有經驗，凌晨3、4點，想來點天然食材烹調成的美味膳食進補，總是有些困難；不是懶於開火，就是店家早早打烊，最終落得吃泡麵或以微波加工食品果腹。不過桃園人很幸福，中山路上有間逾50年的老

字號「鴨肉榮」，24小時全天候營業，食客永遠不怕餓肚子。

店家鴨肉，採用3到4個月大的台灣土鴨，咬勁好且多汁，想必拜好動的天性所賜。建議先嚐完原味，再蘸上些許以味噌、辣粉、糖為主料調製成的醬汁，香甜微辣，巧妙引出肉質本身的鮮味，又絲毫不搶角。

若是懂吃的饕客必定再點上一碗招牌當歸鴨，好好進補一番。其鴨腿型體碩大，肉質腴滑紅嫩，咀嚼幾下，鴨肉纖維輕易在嘴中散開。牙口不好的年長者，亦可品嚐。湯頭選用當歸、川芎、熟蒂等10多種中藥材，搭配著鴨高湯一同熬煮，味道甘甜，藥香氣濃郁卻不作噁，屬溫補湯品，具有促進體內血液循環、增加免疫力之功能。特別是寒流入侵時，來上一碗，凍僵的手腳隨即暖了起來，也可化解鼻子紅通通的糗態。

食量稍大者，店家另備有筒仔米糕。此味不簡單，米糕最上層鋪有花生、香菇、蝦米、紅蔥頭及溫體黑豬肉塊。味道醇厚，口感層次豐富，米粒耐嚼度與糯米不相上下。如果不說，很少有人猜得出米糕是以糙米製成，內含多種維他命、礦物質和膳食纖維，有助於腸胃蠕動、平衡血糖、防止老化。喜歡吃精緻米飯的人，不妨多食用這類健康的天然粗食，對人體益處頗大。❤️



### 鴨肉榮

店址：桃園市中山路81號

電話：(03)338-5928

營業時間：24小時

