



糊而不爛 煮製功夫了得

大腸蚵仔麵線 味濃料實在

文、圖·方欣圓

大腸、蚵仔麵線，早期有「麵線糊」之稱，意謂著麵線如漿糊般黏稠濃糊。台灣所製的這類麵線小吃，又以紅麵線為主。紅麵線是由白麵線經過「炊仔」，也就是多一道蒸煮程序，讓麵線轉為紅褐色麵體的結果。

紅麵線與白麵線相比，彈勁是少了些，卻更為耐煮。對於「麵線糊」要烹煮成糊而不爛的美味要求，更加容易許多。

又這糊漿漿的一碗美味小吃，端上時，多半會放入大腸、蚵仔，來增添「麵線糊」的口感層次，是台灣將原有白麵線改良的創意發明，更是極受歡迎的一道平民小吃食物。

宜蘭味大腸麵線 煮製講究不嫌麻煩

下午四點一到，位在宜蘭復興路和神農路口的「宜蘭味大腸麵線」才一開店，便吸引許多顧客上門。這一攤，每到四、五點嘴饞的顧客吃它、深夜愛吃消夜的族群也吃它，每當一碗下肚，令人滿足，大呼過癮。

20多年前，當時在宜蘭開設小吃攤並不普遍，特別是年輕一代幾乎很少投入餐飲業，老闆吳錦昌對於美食的熱愛，讓他一腳踏入小吃業，創立「宜蘭味大腸麵線」，如今已有兩家分店。

店名取自於「宜蘭味」，吳錦昌回憶說，「當地有這麼一個說法，宜蘭人對吃特別講



宜蘭味大腸麵線

地址：宜蘭市神農路一段182號
(復興路和神農路口)

電話：0939-087-078

營業時間：16:00~凌晨1:00



桃園大廟口

地址：桃園市中正路206號

電話：(03)339-1619

營業時間：8:30~19:00

究，對味道特別挑剔，只要宜蘭人說好吃，普遍大眾應該都能接受。另外，早期宜蘭工商業較不發達，對農業比較投入，也養成了刻苦耐勞的性格，自己創業也依循了宜蘭人性格，即挑嘴、講究又怕麻煩。」

挑嘴、講究的性格反映在食材上的用心，吳錦昌堅持採用新竹手工風乾麵線，而非機器烘乾的，麵線讓口感較為香Q，擱久了也不會糊掉，相當有勁道。大腸頭的處理，則十分費工，老闆每天從市場買溫體豬肉的大腸頭，大腸頭本身的異味特別重，必須要清洗再汆燙，最後再加入獨家祕方滷製。

麵線湯汁，主要以豬大骨熬煮數十個鐘頭，以小火慢慢煨煮，才能保有原有的香氣和蛋白質成分，再搭配風乾麵線本身的味道，不需要太多佐料，便可讓味道濃腴迷人。這些步驟都要投入相當的時間和人力，吳錦昌把吃苦當吃補，看見絡繹不絕的客人，也甘之如飴。

桃園大廟口 專研煉湯手法

同為20多年前創立的「桃園大廟口」，坐落於桃園市景福宮（也稱作「大廟」）後方。景福宮為極具盛名的廟宇，以大廟為中

心附近的店家，不乏許多美味小吃以及老字號店家，而「桃園大廟口」，正是許多人推薦麵線美食之首選。

20多年前，工業逐漸沒落，老闆決定改行從事小吃業，以賣麵線為生，特別遠赴日本學習美食，嘗試多種日本拉麵湯頭，研發出味道偏甜的煉湯手法。老闆娘透露，「我們不添加任何味素，採用香菇為底熬煮，再加入冰糖調味，所以吃起來味道偏甜順口。」

「桃園大廟口」的麵線採用手工製作，即使擱置時間有點久，也不會過於軟爛，仍保持Q度。咬嚼大腸時，口感脆脆的，絲毫沒有腥味，這得要歸功店家每天勤快地以清水熬煮，大腸熬軟後，再以冷水沖洗多次處理。蚵仔則來自東石，一顆顆裹粉後，稍微汆燙，可保持口感滑潤度，鮮味十足。

除此，Q嫩的切仔麵、嚼勁十足的甜不辣，亦是到訪客人必點的菜色。切仔麵，麵條來自美濃板條，由再來米製作而成，比一般麵食彈牙，店家花費7至8個鐘頭熬煮大骨湯頭，再搭配幾片胛心肉與油蔥酥，風味頗佳。至於甜不辣的表現令人眼睛為之一亮，口感Q嫩、勁道十足，為絕不可錯過的實在好味道。💕