

不用到日本也能吃到的好吃日本拉麵

文/841252 劉芃均

很多異國美食來到台灣之後多少都為了迎合我們的口味而失去了原味，例如大多數的泰式餐廳明顯口味變甜、越南料理香料也改為台式調味等等。在筆者眼中改變最多的，是拉麵店。日本拉麵除了大家最熟悉的九州豚骨拉麵外，大多湯頭都偏濃厚、重鹹，習慣吃麵連湯一起喝下的台灣人們多少無法接受。不過，要吃異國美食當然還是要體會它的美味，並學習當地人享用美食的方法。本篇文章將提供給各位正確食用日本拉麵的方法，以及筆者推薦位於台灣的日式拉麵店。

一、道地的吃拉麵方法

- 1.座位:到店裡如果可以選擇的話，盡量坐在吧檯區。此處能清楚看見師傅調理拉麵的過程，對於視覺及嗅覺都是一大享受。
- 2.上菜:當拉麵端到面前時，千萬不要馬上拿起桌上的唐辛子或辣醬就往麵裡加。有些師傅看到這種舉動可是會暴怒的呢，畢竟這就像是對他說「你家的麵調味不好」的感覺。建議先喝一小口湯品嚐原味，真的要加調味料再加。
- 3.用力吸，吸爆它:各位應該都知道吃拉麵的重點就是吸吮吧?用力吸吮面可以順便將湯汁一起吸入口中，品嚐絕讚的美味。吸出聲音也能讓老闆知道你覺得他做的麵很好吃。不過現在還是有日本人開始以西方禮儀食用拉麵，盡量不發出聲音、不讓湯汁噴的到處都是。這方面請自由抉擇吧。(筆者還是偏好傳統的吃法，因為一個字，爽)
- 4.湯:吃完麵剩下的湯究竟要不要喝呢?如果能將湯喝完的話，代表的是對店家的稱讚。不過正統日本拉麵的湯頭如果每次都將其喝完，可能不消幾年就要到洗腎中心報到了。因此許多拉麵店同時會有提供白飯或煎餃，可以搭配剩下的湯一起享用。
- 5.完食:吃完拉麵後，可以向廚房喊聲「ごちそうさま」(gochisousama)，表達感謝招待之意。餐具可以將其放到吧檯之上，以利店家收拾。並且盡快離開，不要坐著繼續滑手機，影響到下一批客人。

二、捷運中山站附近的拉麵店

中山區可謂全台灣最像日本的地方。除了街道巷弄還是習慣用一條通、二條通等稱呼，大倉久和飯店、林立的居酒屋、燒鳥店(串燒)，以及週末深夜滿街發酒瘋的日本人，讓第一次來到中山的人會不禁懷疑自己根本來到了某個日本的都市。筆者有幸於每週末蒞臨此地發掘不同的道地日式拉麵店，在此介紹給各位。

1.麵屋一燈

位於林森公園旁的麵屋一燈來自東京，蟬聯日本美食網站多屆冠軍，被譽為東京拉麵之王，每到用餐時刻就會大排長龍。湯頭以雞湯為底，不同的拉麵再加入魚類、貝類、甚至龍蝦熬煮。建議各位初次嘗試可以點招牌干貝雞湯拉麵，口

味算是店裡最清淡的一種，可以加入特調蝦味辣醬增添風味。如果要挑戰比較罕見的，可以選擇東京煮干拉麵，湯頭混入大量魚乾，使湯汁變得十分濃稠、猶如泥漿，同時散發出魚乾特有的腥味。另外一燈特有的白蘭地溏心蛋也是不可錯過的重點之一。女性客人飯後則能享有免費冰淇淋一球。



←東京煮干拉麵(特製)/330 元

麵屋一燈

店址:台北市中山區南京東路一段 29 號

價位:230 元起跳

2. 辣麻味噌拉麵 鬼金棒

鬼金棒在中山有沾麵、拉麵兩家店，此次介紹拉麵店。鬼金棒亦來自東京，主打超濃郁的味噌湯頭。來這裡的客人可以自由選擇辣度(唐辛子)及麻度(花椒)，分量從無到「鬼增量」；不是很會吃辣的人最多請點普通份量以下就好。選用的麵是較 Q 彈的粗麵，而叉燒則是類似爌肉常用的五花部位，有肥有瘦，但分量對於胃口小的人難以接受。適合愛吃重口味及大啖肉食的饕客。星期二會變身為「勝王」，提供限定版菜單。



←招牌辣麻味噌拉麵/230 元

辣麻味噌拉麵 鬼金棒

店址: 台北市中山區長安西路 19 巷 2 弄 35 號

價位:230 元起跳

3. 鳥人拉麵

鳥人拉麵比較特別，它是來自紐約的拉麵店。沒錯，來自美國。店內擺設裝潢猶如美國的運動酒吧與速食店的混合體，菜單也較多樣化。主打雞白湯拉麵，以及特製的雞叉燒。相較一般日本拉麵比較清淡，但仍不失其濃郁的雞香味，適合走健康主義的客人。



←鳥人白湯拉麵/200 元

鳥人拉麵 Totto Ramen

店址: 台北市中山區中山北路一段 105 巷 7 號

價位:200 元起跳

4. 鷹流東京醬油拉麵蘭丸

簡稱鷹流，又一間來自東京的拉麵。主打的是相對清淡的醬油湯底，不過不時會有限量的特別湯底拉麵(如櫻花蝦)。特色是令人難以招架的大量叉燒，以及無限量的加麵(就算是 99 元的基底款也能無限加!)。另外吧檯上擺有很多溏心蛋，價錢自由心證、投入下方的零錢箱(不過一顆請至少投 30 元)。店面較小，但總是有大量人潮在外等候。用餐完畢後千萬不要在店內逗留，要等朋友請到店外。



←清湯東京醬油叉燒麵(肉肉 SP)/280 元

鷹流東京醬油拉麵蘭丸

店址:台北市大同區南京西路 18 巷 6-3 號

價位:99 元起跳

另外中山區也有屯京拉麵、麵屋武藏、一風堂等知名連鎖拉麵店，不過大多失去其在日本原有風味，轉而逐漸迎合台灣人的口味，故在此並無特別推薦。

三、其他地區的拉麵店

1. 鷄二拉麵

以由台灣人李老闆誤打誤撞研發出的濃厚雞湯湯頭為底，搭配大量豆芽材及雞肉叉燒，特色是俗擱大碗，而且是莫名其妙的大碗。小小碗分量跟一般拉麵店差不多，小碗則是其他家的大碗，大碗則是其他家的兩碗。不是胃口特別大的人千萬不要任意挑戰大碗浪費食材。需要注意的是 11:30-14:30、17:00-20:30 正餐時段提供雞豚湯拉麵，14:30-1700 的下午茶時段則是限量 30 碗的雞白湯拉麵。



←小雞二醬油粗麵+蒜/199 元

鷄二拉麵

店址: 台北市大安區文昌街 30 號(近捷運信義安和站)

價位:149 元起跳

2.麵家勝八

位於林口長庚對面，老闆至大阪向當地老店「麵家八兵衛」學成後回台開設的麵家勝八，特色是手工製作、加入柚子成分的細拉麵，以及兩種不同部位、塗上特殊醬料經過噴槍炙燒的肥厚豬叉燒。有味噌、醬油、鹽味及辣味噌拉麵可以選擇；週三、四則「可能」會有沾麵。味噌拉麵適合拌入自製辛醬，香氣十足。午晚餐各限量 40 份；每碗可免費加麵或白飯一次。推薦各位可以加點一份叉燒，CP 值破表。



←味噌拉麵(叉燒增量、豆芽增量)，
180(+50+20)元

麵家勝八

店址: 桃園市龜山區復興一路 62 號(環球購物中心 A8 站旁)

價位:180 元起跳

3. 麵處小林

位於高雄巨蛋附近，麵處小林是老闆在日本學成後回台開設的橫濱拉麵店。有雞白、豚骨、完熟味噌及地獄拉麵，以及沾麵可以選擇。叉燒肉選用油脂較豐富的部位；湯頭也比較多油，喝起來十分滑順。可以選擇麵的軟硬、鹹淡；另外有揚出豆腐、可樂餅等小菜可以加點。



←完熟味噌拉麵(大)/270 元

麵處小林

店址:高雄市左營區博愛二路 296 號(捷運巨蛋站及凹仔底站中間)

價位:拉麵 190 元-270 元

Bonus、丼賞

雖然本篇是以探討拉麵為主，不過在此還是一定要介紹位於台北的超划算丼飯店「丼賞」。利用每日現撈新鮮海鮮，配出多種不同組合的海鮮丼飯；另外也有炙燒豬肋排的「鬼爪丼」；以及多種小菜(如海膽手卷、烤魚頭、一夜干等)。店內味噌湯喝到飽，且湯裡有大量魚邊肉。是必定要嘗試、保證驚艷的丼飯店。



←自慢十兵衛丼/300 元

丼賞

店址: 台北市中山區南京東路二段 140 號

B1(捷運松江南京站附近)

價位: 丼飯 160-590 元

四、結語

看完本篇文章是否也讓各位食指大動、食慾大開了呢?筆者編輯這篇文章時也是口中瘋狂分泌唾液，根本自虐(笑)。想要品嚐正統日本美食、又不想花大錢出國的話，以上店家是筆者極力推薦前往嘗試的。話不多說，趕快利用週休假日去品嚐這些在台灣的道地日本美食吧!