

小時候記憶中的味道－拉仔麵

作者 邱莉莉 員林市第九班家政班



記得小時候！我們家住在百果山上的三合院，爸爸是一位國中老師，經常在下班時，都會從員林街上買「拉仔麵」回來，給阿公和我們當點心，也經常騎著機車載我們姐妹，到大街上的王爺宮前夜市麵攤吃「拉仔麵」，爸爸說早期「拉仔麵」，因為一碗才三塊錢，都叫它三元麵，在早期經濟不富裕的年代已是平民美食。其實，員林拉仔麵配料簡單：油麵加入油蔥酥、韭菜，增加香氣，再淋上豬大骨熬出清澈的湯頭，不同於切仔麵，麵Q有咬勁，而且湯頭喝起來爽口清甜，簡簡單單卻很有滋味；還能摻入蒜泥、辣椒醬，風味更佳。



後來臺灣經濟慢慢起飛，拉仔麵的味道依舊飄香，士農工商吃個點心或正餐來碗拉仔麵還可加爆豬皮、配個粉腸或三層肉、腰內肉、油豆腐等等...幾十塊錢就能吃得飽飽，親近平民百姓的銅板經濟，所以市場附近也增加許多家麵店，許多員林子弟長大之後，離鄉求學或他鄉打拼，在外地卻發現很難吃的到道地員林「拉仔麵」，才發覺原來那就是故鄉的味道...。

古早農業時代的簡單味，經過了長時間的考驗，「拉仔麵」不需要華麗的包裝及昂貴的食材，還能讓人時時刻刻的懷念，保持樸實簡單的口味及食物新鮮的原汁原味，近年來國人注重食品安全問題，以不添加人工甘味之天然食材這也符合現代人烹煮料理的趨向。原來在前人的巧思下，烹煮出員林的老味道，不正是當今人們所追求健康美食。



小時候記憶中的味道－拉仔麵



作者 邱莉莉 員林市第九班家政班