



打狗舊城飄古香 鳳邑麵線傳真情



文·圖 | 李政勳

身為陸軍官校學生的我，在高雄鳳山度過了七年的求學歲月，鳳山晨曦的氣息、米飯的滋味，早已深深烙印在我的心中。每回休假邁出校門就常惦記著屬於鳳山最道地的美味，也是我這次要介紹的主題「鳳邑麵線」。

鳳邑麵線，這家店簡單卻又令人驚艷，店內的商品就只有四種，最有名的非大腸麵線莫屬，另外還有嚼勁渾厚的肉圓及口感層次豐富的米糕，最經典的一道就是四神湯，簡單的四樣菜，為鳳邑麵線打下美食的不敗之地，這家神奇的小店到底哪裡好吃呢？就讓我來一一為大家詳細說明吧！

大腸麵線—清爽滑順 令人玩味

大腸麵線總帶給人黏膩的第一印象，但鳳邑

的麵線質感透明，吃起來清爽滑順、入口柔軟，大腸品嚐起來有醃漬過的香氣，肉質軟Q，卻又不失嚼勁，香純的滋味在舌尖輕迸出一場完美的舞曲，老闆更不吝在麵線灑上蔥花，讓人吃了大呼過癮、欲罷不能，只要花費銅板的價格，就能享受如此美好的道地美味，何樂而不為？

米糕

米糕更是這家小店的一絕，米糕從蒸籠裡拿出，再將模具往碗中一敲，整塊完整的米糕就這樣像是活的一樣，從中跳了出來，其中的糯米吸飽了醬汁呈現美麗誘人的醬油色，再淋上一匙的肉燥跟肉鬆，整個米糕瞬間看起來就像一幅可以與梵谷的「星空」比擬的美味藝術品，細細品味，瞬間讓人覺得彷彿身置天堂。



▲撒上香菜淋上醬汁的肉圓令人垂涎。



▲肉圓Q彈的外皮與豐富的內餡營造出多層次的口感。



▲肉圓外表渾然天成，嬌鮮欲滴，麵皮厚、口感扎實。



△鳳邑麵線店的外觀。

肉圓

誰說肉圓只有彰化有名，南部的肉圓也是古早好味，店家採用的是傳統油炸烹調手法，搭配滿滿的香菜與黑白醬料，肉圓外表渾然天成，嬌鮮欲滴，麵皮厚、口感扎實，咬起來彈牙卻不黏舌，搭配黑白醬很夠味，不會太甜也不會太淡，肉圓的內餡，餡料有切小塊的筍子，筍子的脆度讓人感受到它的新鮮度，烹調的火候到位，餡料將筍子的香甜吸收，筍片的大小適中，讓咀嚼中很有脆度，咬下去就是筍子的清脆香甜，搭配上肉圓外皮的Q彈，整個非常有層次感。

四神湯

最後出場的四神湯，絕對保證料多湯美，想到就令人流口水。四神湯湯頭用中藥熬煮，並選

用蓮子、薏仁等食材，口味清爽淡雅，薏仁嚼起來軟爛，配上入口不苦澀的蓮子，口感層次豐富、後勁無窮，一口簡單的湯，背後蘊含深厚的烹煮功力，可見老闆的經驗豐富，古早美味，果然令人回味無窮。

這家麵線店20年如一日，永遠只賣這四種商品，但也是因為產品種類少，店家在每一個產品上投注了超乎想像的心力和時間，發揮如日本工匠的職人精神，把每一個細節做到完美，而一直支持他們的顧客就是最好的證明。

在鳳山的居民、來來往來的行人和軍校學生，如果問他們覺得最好吃的是什麼？答案絕對是這家經典的「鳳邑麵線」，如果到鳳山，別忘了一定要去拜訪這傳承了20年的「絕佳好味」。



▲最經典的鳳邑大腸麵線，入口滑順令人流連忘返。



▲色香味俱全的米糕是饕客的點餐首選。



▲鳳邑麵線的鎮店四寶—麵線糊、米糕、肉圓、四神湯。