



## 要讓台南家鄉味「鍋燒意麵」飄香國際 - Waa Wei

記者 蕭蕙崎 報導

2019/11/10

夜深的巷弄裡十分寧靜，整條街除了冷白色的路燈外，還有一處溫暖的光從「Alili Restaurant」透了出來。走到店的門口雖然已是打烊時間，店內仍有幾位客人在聊天著。過了不久，老闆娘面帶微笑拿著打包好的鍋燒意麵交給客人，並親切地招呼我到店內，他是這間店的經營者之一Waa Wei。



Alili Restaurant位於寧靜的巷弄內。(圖片來源 / 蕭蕙崎攝)

### 對於鍋燒意麵的記憶

「我小時候早餐會吃鍋燒意麵，中午也會吃，晚餐、宵夜也會吃，這是一個在台南很普遍的食物。」在台南長大的Waa Wei非常喜歡鍋燒意麵，對他而言這是家鄉的味道。國中時他的好友開了一間店，除了賣粥之外也賣鍋燒意麵。上了高中之後他到店裡幫忙，並跟他的朋友說以後要加盟他的店。

### 想讓家鄉味飄香海外

國立交通大學機構典藏系統版權所有 Produced by IR@NCTU

除了對鍋燒意麵的喜愛之外，Waa Wei也說道：「鍋燒意麵這種炸過的麵體是只有台南在地文化才有的。」台灣的麵食文化非常的豐富，你可以吃到各式的麵體像是：米粉、長壽麵、麵疙瘩、乾麵等等，但以上的麵食文化在世界各處也可見，像是越南的米粉及河粉文化、韓國的長壽麵料理、中國的北方麵食。但出了台灣之後，是很難可以吃到像意麵這種麵體的料理。

他很希望台灣的在地料理可以被更多國家看見，去過法國的他表示，在巴黎很難看到賣台灣料理的店，就算有花費也會很高。儘管在巴黎可以找到中華料理，但大多都是由中國人或是越南人所經營的，他認為台灣的料理沒有飄香海外是件很可惜的事，他笑著說：「我的終極目標是在國外開家意麵製麵廠，然後讓其他國家都吃得到。」



剛上桌的鍋燒意麵。(圖片來源 / 蕭蕙崎攝)

## 一碗鍋燒意麵的堅持

為了還原來自家鄉台南的風味，除了新鮮食材之外，其它原物料堅持採用台南的食材。儘管食材的運費因此提高許多，也依舊堅持使用台南的原物料。Waa Wei表示，台南是個美食文化非常豐富的地方，當地對食物原物料需求量大，導致食材不太會外銷到其他縣市。這點讓他的經營成本提高了不少。儘管如此，為了煮出台南的風味，Waa Wei依舊選擇高成本的方式，這就是他對於這碗鍋燒意麵的堅持。

## 台南美食落腳新竹

在「終極目標」達成前，要先經過很長的一段路，Alili Restaurant正是第一步。餐廳主打鍋燒意麵，還有其它台南的特色小吃。而這間店是由Waa Wei和他姊妹、可可與法國友人，還有一隻命帶位、洋氣的店狗「Lili」所組成。

被問及為何在新竹落腳時，他說其實一開始想要在台北開店，但他發現台北已經有許多道地的台南料理了，於是轉往新竹。他說：「新竹是一個快速的城市，有很多的外地人來到這裡，卻吃不到家鄉味。」我們也許可以在高雄、台北等大城市，吃到屬於家鄉的味道，但在新竹卻很少有這樣的店家，於是新竹就成了他們的第一站。



餐廳外的招牌。(圖片來源 / 蕭蕙崎攝)

## 道地的味道，時尚的外型

餐廳的裝潢其實並不像一般常見的小吃店，店內採暗色的地板，而白牆的下半部配上木製裝飾與優雅的燈座，不明亮卻溫暖的空間，給人非常舒適的感覺。這樣的裝潢是因為他想要讓台灣的東西與歐洲結合。他曾遇過顧客問說：「為甚麼大同電鍋要放到黑色大理石面的桌櫃上？為什麼菜單要做的像雜誌？」，Waa Wei 接著說，儘管賣的是「Local」的料理，也是可以有時尚的外型。他說：「我覺得我們的料理很漂亮，義大利麵都可以那麼漂亮了，為甚麼台灣料理不行？」從店面裝潢到餐點都可以看出，Waa Wei 想要帶給客人不同於以往台灣小吃店給人的感覺，讓大家知道台灣料理也是可以有質感的。







餐廳的店內空間。(圖片來源 / 蕭蕙崎攝)

## 吃美食也兼顧旅行

店內的菜單其實不是菜單，可以說它是一本雜誌。翻開雜誌，除了能看見餐點外，還有著各式類型的照片。雜誌裡頭有這間店成員的照片，Waa Wei說希望可以透過這樣的方式，讓來用餐的顧客知道這間店背後的故事。此外，雜誌內還有新竹景點的照片。Waa Wei表示，你去到其它的城市，可以看見小吃店內擺放旅遊導覽書，除了賣餐點外也介紹外地的遊客當地的景點。但在新竹卻沒有店家做這樣的事情，讓他覺得要在新竹旅行，把看到有趣、好玩的景點拍照記錄下來，讓更多人可以看見屬於新竹的文化。他說：「新竹也有文化，只是沒被看見。大家都沒有停留，因為過得太快速。」他希望可以透過這樣的方式，將屬於新竹的樣貌與更多人分享。



內容豐富的餐廳雜誌。(圖片來源 / 蕭蕙崎攝)

## 不只賣麵，也賣人情味

除了餐點外，他也很希望店內的空間可以帶給客人很舒適的感覺，而他所指的「舒適」並不是物理上的舒適，而是空間與關係上的舒適。他說儘管店面明亮可以吸引更多客人來用餐，但他堅持要讓室內空間有些微暗，因為過度的明亮會使空間視覺效果變大，人們因此很不聚集。店內的桌子選用黑色的大面桌，則是希望食物在端上桌時，顧客可以只專注在自身與食物身上。此外，店內的椅子並不是很舒適的椅子，Waa Wei說：「我要讓人們因為在這個空間而感到舒適，儘管店內的座位不是舒適的，可是因為人與人在對談所以人們會感到舒適。」因為不想透過物理上的舒適讓人忽略情感上的交流，希望到店內用餐的顧客都可以更加親近，也可以放慢步調，享受這個像家一樣的空間。

被問到有無遇到瓶頸時，他回答：「雖然會遇到瓶頸，可是我都很樂在其中。」即使有時候一整天下來不到千元的收入讓他感到害怕，但他還是相信仍會有顧客再度光顧。儘管遇到瓶頸，Waa Wei依舊向目標努力前進，現在也正在籌備二店，將會做出更多台南的家鄉料理。抱著未知的心情，盡全力向前，他期待有一天可以讓台灣的味道分享到世界各地、飄香國際。

縮圖來源：蕭蕙崎攝

關鍵字：鍋燒意麵、Alili Restaurant、台南小吃



記者 蕭蕙崎



編輯 徐曼寧