



## 正宗口味 日本拉麵職人

2014-10-26 記者 賴奕安 報導



走進隱身於臺北市不起眼街頭的小拉麵店，外觀樸素，裏頭只有六個座位。整間店瀰漫著一股濃濃的和風味。前來招呼的是蓄著鬍、挺著一個啤酒肚、臉上掛著親切笑容的老闆鷹峰涼一。



日文營業中(商い中)音與沒有秋天(秋ない中)相同，  
鷹峰涼一將之做成一個雙關語的招牌。(攝影／賴奕安)

### 難吃的拉麵 開店的契機

鷹峰涼一來臺灣前，也是在日本經營拉麵店，之所以會到臺灣開拉麵店，要回溯至三年前。鷹峰涼一來臺灣，在臺中吃了兩家拉麵店，鷹峰涼一覺得：「真的是太難吃了。」之後他一路吃麵吃到臺北，前前後後吃了七、八十家麵店。除了拉麵店，臺灣本土的牛肉麵他也有嘗試。這之後他得出一個結論，臺灣的麵店大多用不好的原料卻以過高的價格販售，可以說是在欺騙消費者。

他提到，在日本，打著「臺灣料理」招牌的店，往往不是由臺灣人經營，而是中國人，所以不但吃不到蚵仔煎等道地臺灣小吃，料理的口味也完全跟臺灣不一樣。同樣的道理，在臺灣，不只是拉麵，所有的「日式」料理幾乎都跟正統的日本口味相距甚遠，只要掛著「日式」的招牌就絕對不是日式，因為真正的日本料理不需要特別強調日式。

鷹峰涼一目前在臺灣已經開了三家拉麵店，雖然都位在臺北，卻各自有著不同的特色。第一家開在臺北市東區，使用最高級的原料製作「濃」拉麵；開在臺北市信義區的第二家主要是以味噌為底的「辣」拉麵；最後則是二〇一四年才開幕，位於臺北市松山區主推「清」拉麵的第三家店，強調平民的價格，最便宜的醬油拉麵百元有找。「日本的拉麵就好比臺灣的滷肉飯。」鷹峰涼一如此說明。他認為拉麵不應該標著精品般的價格，而是應該更貼近百姓。以第三家店為例，除了相較於其他拉麵店更親民的價格，老闆還提供免費加麵與自由出價的糖心蛋。



第三家店主推「清」拉麵，並打著親民的價格。(攝影／賴奕安)

### 「臺灣人」是最大的困難

來臺灣開店，也並非一件簡單的事。問到來臺開店所遭遇到的困難，鷹峰涼一苦笑：「說出來會

媒體歷屆廣告

#### 推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶

- 關余膚色 我想說的事

#### 總編輯的話 / 郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

#### 本期頭題王 / 洪詩宸



嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機紀錄下感動，或值得紀念的人事。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

#### 本期疾速王 / 吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

#### 本期熱門排行



夢想配方 攝影甜點與咖啡  
洪詩宸 / 人物



橙色的季節 唯美「柿」界  
陳思章 / 照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方  
許翔 / 人物



追本溯源 探究大地之聲  
劉雨婕 / 人物



變化自如 幕後的聲音演員  
張婷芳 / 人物

被你們臺灣人打。」他說遇到最大的問題就是「臺灣人」。最初在開第一家店的時候，還沒開始營業，就已經有街坊鄰居來找碴。

聘請員工時也是，他說臺灣人比較無法吃苦、也做不久，常常做了又換。鷹峰涼一說：「你們臺灣人就是太聰明了。」就是因為太聰明了，所以常常會投機取巧。「假如做一件事的順序是一二三四五，你們來做常常就會變成一三五。」他說臺灣的員工可能因為客人一多，就把叉燒切得薄一點、一次煮大鍋湯放著用等等。但日本人講究的就是規矩，對他們來說，按部就班是一種禮儀，也是對工作的一種尊敬。

另外一項麻煩就是臺灣人俗稱的「奧客」。鷹峰涼一說臺灣的客人比較不懂用餐的禮儀，常常不遵守店裡的規矩，「這時候我就會直接罵。」為了服務與料理的品質，鷹峰涼一願意放棄那些奧客。他說在日本用餐遵守餐廳的規矩是一種禮儀，而臺灣人大多沒有這樣的概念。

## 拉麵旋風的競爭

近年來，臺灣吹起一股日本拉麵的風潮。鷹峰涼一說臺灣的拉麵店分為兩種，日本連鎖店來臺灣與臺灣餐飲集團合作和獨自開業的。前者為了確保在臺灣的銷售量通常會針對臺灣的口味進行改良，做出合乎在地口味的拉麵；後者往往是臺灣人自行投資創業，研發拉麵並販售。這兩種最後呈現出的往往不是最道地的日本拉麵，而鷹峰涼一賣的麵完全跟日本的一模一樣，所以比較受到日本人或在日本生活過的臺灣人歡迎。不少客人跟他說湯太鹹了，鷹峰涼一都只會讓他們加清湯稀釋，他說拉麵就要堅持原味，不應該遷就臺灣人的胃口。他規定店裡的麵不接受外帶，也是為了將一碗麵在最美味的時候呈現給客人。



鷹峰涼一對自己的拉麵非常有信心。（攝影／賴奕安）

至於最近炒得沸沸揚揚的假油問題，鷹峰涼一覺得賣假油的行為根本就是在殺人。他不懂為什麼臺灣餐廳都要跟別人購買油料，一直以來店裡用的油都是自己做、麵也是，海苔、柴魚等原物料則是由日本進口，日前知名新聞頻道也曾採訪鷹峰涼一製作豬油的方法。因此他的拉麵店得以在油品風暴中安然度過，這不是僥倖，他說這是態度的問題。

## 製麵如做人

對於做人，鷹峰涼一有一套自己的看法。到臺灣這麼久，他發現臺灣這一世代的年輕人吃不了苦。他以一支手錶為例：「你們年輕人要當就要當這隻錶，不能只當一個螺絲，螺絲可以換，但整支錶是無可取代的。」他用第一與第二家店說明，縱使兩家店都已經交給值得信任的店員，「也是做得馬馬虎虎啦。」鷹峰涼一說，這是臺灣人與日本人的差距，也許是文化背景的影響，但這是臺灣人的小缺點，改掉的話將更具競爭力。

## 研發、創新與未來

平日賣拉麵之餘，鷹峰涼一也沒閒著，他不停地在嘗試新口味的開發，也時不時會推出期間限定的口味。二〇一四年十月鷹峰涼一參加臺北市牛肉麵節，第一次參加便拿下第三名。「不行，一定要拿第一。」他說這次會第三是因為參觀民眾不知道他所製作的日式沾麵的吃法。至於未來，鷹峰涼一表示打算繼續開新店，之後想要開火鍋店或是牛肉麵店，將來自日本的正統口味繼續發揚下去。



鷹峰涼一參加二〇一四臺北牛肉麵節獲得第三名。(圖片來源/臉書)



文字繪畫攝影 布列松之眼

紀載布列松一生精華文字，扼要道出布列松於新聞攝影的價值觀與性格。

在臺中 品嘗回憶



對於一個從小生活到大的城市，有著豐富且多樣的回憶。

▲TOP