

美食節目加持／人客愛問關西烤肉麵在哪？

新竹／關西「烤肉麵」原來是美麗的錯誤 【聯合報／記者徐養齡／關西報導】聯合新聞網 2010/10/28



關西玉山麵被誤認成賣烤肉麵的店，其實麵條是用烤爐烤乾，麵質堅固。 記者徐養齡／攝影

因為美食節目報導了關西「烤肉麵」，饕客蜂擁而來卻找不到烤肉麵店，原來是被節目誤導。烤肉麵其實不是烤肉，而是烤麵，以火爐將麵條烤乾，十分特別。

「美食節目在我們家製麵工廠前烤肉，發現我們用烤爐烘乾麵條的過程很特別，就拿了我們的麵到附近麵店去煮，再把他們烤好的肉放到麵裡面去，就成了烤肉麵了！」生產玉山麵的關西鎮百年老店金瑞珍製麵廠老闆娘游魏靜子笑著說。

金瑞珍製麵廠創立於民國前1年，今年剛好100年，只有製麵但未開餐廳賣麵，生產白麵、黃麵、板條、麵線和涼麵等，一包滿滿400公克才25元。不同於新竹同業用九降風在戶外曬麵，玉山麵在「室內」用60年老火爐烘烤，經過12個小時烘乾的麵質堅固，下鍋煮不容易糊掉，還是客委會輔導優良麵行。

在國小當老師的陳小姐是玉山麵20年老顧客，對百年老店讚不絕口，她說，小時候媽媽常買金瑞珍的板條回家再煮給她吃，「媽媽喜歡爆蔥後用炒的，現在自己結了婚，換做湯板條給兒子吃」。她說：「玉山麵很扎實，下鍋後不會黏在一起，筷子夾也不容易斷，吃下去的感覺更是Q勁十足」。「玉山麵在室內用火爐烘乾，感覺比較衛生」，老顧客黃先生說。

金瑞珍製麵廠老闆游博武拍胸保證絕對沒有添加防腐劑，他說：「加防腐劑麵的保存期限比較久，我們成本也低一點，但是顧客身體就弄壞了」。

陰錯陽差被塑造成專賣烤肉麵的麵店，游博武說並不介意。他說，前人創辦金瑞珍製麵廠生產玉山麵，是要賣「有錢人和貧苦人都吃得起的麵」，能夠推廣給更多的人吃，不在意是不是「美麗的錯誤」造成，「只是苦了那些找不到烤肉麵店的人」游博武苦笑著說。