

好食好時



好食好時店家復古拼接風外觀。

攝影：鍾家浚

For together

【記者鍾家浚、姚思岑報導】今天晚餐吃什麼？宵夜吃什麼？今年1月新開的「好食好時」燒烤店，讓大家有了新的選擇，「好食好時」位於中正路上，復古溫馨的外觀及陣陣的烤肉香深深吸引騎士駕駛的目光。一踏進店門口暖色系的裝潢就讓人有種回到家的感覺、門口擺放食材的冰櫃更是乾淨明亮，讓人一目瞭然，方便客人挑選自己喜愛的食材，走進店裡還有投影螢幕播放著運動賽事，讓人眼睛為之一亮，是個和三五好友聯繫感情的好地方。

裝潢不馬虎，食材新鮮度更是沒話說，每樣料理皆採取現點現做的模式，把新鮮直送客人手中，除了燒烤之外，還有各式各樣的美食，例如：豬油拌飯、剝皮辣椒雞湯……每樣都是熱銷商品，常客郭小姐表示：「他們的豬油拌飯很好吃，簡單的白飯搭配醬油和油蔥酥，再放上一顆蛋黃，跟燒烤搭配著一起吃，非常滿足。」「好時好食」的美味料理，擄獲了不少饕客的心。除了投影螢幕和好吃的烤肉串之外，店家還有一個貼心的特色，非常的歡迎毛小孩與主人一同光臨。

當我們向老闆詢問怎麼會有在苗栗創業的想法時？老闆笑著反問我們：「你們來聯大讀書的期間，有發現跟我們類似的店家嗎？」仔細想想，好像沒有，老闆接著說：「我也是聯大畢業的學長啊！但每次說到宵夜都是永豆、永黑、永白。」我們相視大笑表示同意。深耕餐飲十多年的他，希望藉由自己的經驗，讓苗栗有更多選擇。

好食好時就如同店名一樣，老闆希望能提供好吃的食物，給大家一個共同分享的空間，並表示：「燒烤只是一個載體，我們提供的是一個像家的空間，希望帶給客人美好的時光。」下次同學打完球、練完社團不妨一起到好食好時吃個宵夜吧！



好食好時食材新鮮衛生多樣化。

攝影：姚思岑

來到苗栗走一遭
穿龍圳上飄豆香

店家提供豆腐製作日資訊於門口看板上。攝影：王郁慈

【記者王郁慈、王嵐昱聯合報導】位於苗栗縣公館鄉的「穿龍老屋豆腐坊」，簡樸素雅的老屋伴著潺潺水流聲，還未進屋內便能聞到陣陣黃豆香，一打開店內大門明亮乾淨的用餐環境便映入眼簾，豆腐職人就位在開放式的工作坊內製作豆類製品，豆腐坊以台灣黃豆古法製作而聞名，許多外地遊客專程慕名而來。

這樣傳統美味的手工豆腐出自一群年輕豆腐職人，豆腐坊堅持以台灣本土原料製作，初期找尋黃豆小農的過程相當艱辛，在台灣種植黃豆僅屬少數，產量相當不足，因此僅能勉強供應周末，隨著努力與在地小農契作下，原本默默無名的台灣本土大豆越來越受到消費者青睞。店內所使用的原料皆為台灣天然有機，其中作為凝固劑的鹽鹵水也來自台南鹽田，與市面上用石膏作為原料的豆製品大不相同。手工製作過程相當繁雜，從磨豆、濾渣、脫渣、點鹵、壓板等每個步驟都不能馬虎。

專程從台北聞香而來的李小姐表示：「豆腐腦嚐起來味道很濃郁，喜歡這種含有豆腐渣的口感，還專程帶了好幾塊要回台北。」另一位住在苗栗市區的鄭先生說：「自從三年前喝了穿龍豆腐坊的豆漿後，全家就成為了忠實顧客」，在有機當道的時代裡，正因為這群豆腐職人的堅持，替台灣豆腐品質把關，讓傳統手工豆腐更顯珍貴。



美味招牌麻辣豆腐腦讓人食指大動。攝影：王嵐昱

草莓季必經之路

觀光客的福樂

【記者李沛瀟、簡冠丞報導】桌上的客家小炒散發出濃郁的醬油香氣，當中混雜著青蔥的獨特氣味，刺激著人的味蕾和唾腺。盤中黃褐色的豆干和肉絲在燈光下反射出誘人的光澤，加上點綴於其中的紅色辣椒，彷彿在無聲的催促著客人快些享用。

色香味俱全的客家小炒，是來到這間福樂麵店必點的一道料理。福樂麵店位於苗栗的公館，與草莓勝地——大湖鄉比鄰而居，是進入大湖的必經之地，許多觀光客都會趁著草莓季，前往福樂麵店品嚐道地的客家料理。

福樂麵店創始於民國六十一年，其主打的特色料理，從主菜的板條到甜點的芋泥丸子，無一不是道地的客家味道，不但吸引了觀光客和愛好美食的老饕來此朝聖，更有些人是從小吃到大的老顧客，陪著福樂麵店一同走過四十年的歲月。

福樂麵店目前是由前老闆的兒子接手，也是在現任店主的努力發展之下，由普通的小店面擴展為客人絡繹不絕的名店，一位老顧客表示，從小就是吃福樂麵店長大的，雖然在高中的時候換了店長，但那古早的味道還是讓人流連忘返。

麵店旁邊有一條小水圳，圳中的水引自後龍溪的溪水，清澈而潔淨，圳邊擺著一座紅色的水車，扇葉隨風轉動，怡人的場景有如世外桃源一般，在這個風景如畫的地方，享用一碗美味的客家板條，品嚐一口甜美的芋泥丸子，著實為一樁美事。



客家小炒香氣四溢。攝影：簡冠丞