

苗栗市 勤儉下累積的豐盈早點

文、圖 / 果明珠

說到旅遊其實很少人會想到苗栗市，大部份都是去大湖採草莓、三義看木雕、後龍看風車，聽起來彷彿很有意思的鄉村活動，但體驗過後也少聽人想要再去一次。在嫁作苗栗媳婦前其實我也對苗栗一點概念有沒有，它像是旅遊的黑暗大陸。儘管看過木雕賞過風車，但都比不上我真正成為苗栗媳婦後，參觀縣政府所感受到的壯麗動魄。

01 最道地的客家米粉

「海山小吃」是苗栗人從小吃到大的早餐美味。店門口招牌上寫著羊肉爐、糯米飯、炒米粉、豆腐湯這幾個完全不相關的東西，但忽略不想就會發現爐子上有著用滾燙的大水鍋保溫的米粉，晶瑩剔透。苗栗的米粉比一般吃到的米粉粗也較為清透

有嚼勁，在米粉中不會加入芽菜反而多是韭菜肉燥。米粉上花布桌後不可省略的要加入醬料，不起眼塑膠罐裡放的是在苗栗吃小吃一定會有的韭菜或蒜泥特製配醬，看似平凡，但吃下去會發現嗆辣異常或是酸甜留芳。



02 紮實一整天的水晶餃



苗栗可以分作為北苗、中苗與南苗，都是在騎車十五分鐘左右的距離。南苗是苗栗市的消費中心，三角公園與廟宇為中心的幾條道路上分佈著各種服飾流行、在地美味，或是最近正興起的文藝咖啡。其中一條小路轉進去，會看到一條更小的斜坡路那是太平街，再往下走就是「水上人家阿蘭姐水晶餃」。會有這麼重疊的名字是因為阿蘭姐水晶餃原本開設在溪水邊，所以通稱它為水上人家，但老舊的房屋改建搬遷後不在水邊了，四周也開了越來越多的水晶餃店，因此為區別現在得叫水上人家阿蘭姐。水晶餃上桌，不同於港式水晶

餃一籠一籠，苗栗的水晶餃像貢丸湯只是取代了貢丸，阿蘭姐的水晶餃皮非常扎實渾厚，寬闊的水晶邊緣包裹著小鮮肉，九層搭配上高湯，咬下去的一瞬間鮮味撲鼻而來，難以逃脫，被沾黏住的牙齒會讓你根本無法與旁人分享這只能屬於自己的體驗。吃水晶餃不忘也可以來一碗米粉或是炒麵，阿蘭姐的米粉與海山小吃的口感雷



同，但炒麵驚艷，搭上獨特的甜辣醬更超越了乾麵的樸素邏輯。阿蘭姐豬血湯也是苗栗人推薦的，將豬血去腥只留下Q彈，一碗下肚，感覺補下整隻精華。如果喜歡水晶餃的風味，不妨也可以試試北苗市場裡的「兩姐妹水晶餃」，不同於南苗的阿蘭姐，兩姐妹的水晶餃皮較為輕薄，肉的比例較高也更接近於餛飩，不只適合在店裡吃，也很適合買一包回家用自己的料理方式搭配品味。

03 消整夏天的暑

吃完一堆扎實早點，不同於過去的苗栗人得下田工作，北苗市場裡還有一家「阿婆冰店」在等待著我們消膩解暑。大排長龍的阿婆冰店由外婆年紀的阿婆（也是客語外婆的意思）料理，以菜刀砍殺冰塊，剝成碎冰再淋上熱騰騰的粉圓與綠豆，攪和以後冰透的凍會和剛出爐的熱合為一體，不再酸牙，徹底消滅身體暑氣。

飽足的午後，儘管農場不適合一去再去，但苗栗縣多如繁星的景點一一造訪大概可以旅行個十五次也走不完；薰衣草花

園、伯朗大道咖啡館、天空之城……都有著不一樣的人造卡通氛圍徹底成就了異地的夢囈幻象。



不可不吃的苗栗晨之美

01 海山小吃

地址：苗栗市玉清里塘下1號（玉清公園福利社）

電話：037-351711、037-353732

營業時間：早上8:00-晚上8:00

02 水上人家阿蘭姐水晶餃

地址：苗栗市太平街61巷41號

電話：037-321677

營業時間：07:00-12:10（不定休）

03 兩姐妹水晶餃

地址：苗栗市中華路45號（北苗市場2F）

電話：037-262280

營業時間：不定休