

阿Q小吃店「做工人」入飽足料理

林家琪樂於工作 打造飽食天堂

林家琪以樂天惜福的心開設阿Q小吃店，提供在地及過往客人一個吃飽飯的所在。她從不以工作為苦，因為料理是她的興趣，能夠每天做菜給人享用，讓她的每一天活力滿滿。文、攝影／洪詩茵

一個就讀台中家商商業經營科的女生，放棄在貿易公司裡吹冷氣的工作，選擇投入辛苦的小吃業，緣起竟只是因為「興趣」。

提供多樣化的飽足選擇

阿Q小吃店老闆林家琪表示：「小時候我就喜歡做料理，總是做東做西，讀的是商經科，卻將商科課本放學校，到圖書館借一堆食譜回家研究。」結婚一、二年後，林家琪就想自己創業，從事吃的行業，第一次創業她選擇開中式早餐店，販賣的品項鎖定自己愛吃的麵線羹（大腸麵線），三年後，因為店面轉移至現址（台中霧峰區四德路上），配合此地交流道、工地、小型加工區匯聚的特性，林家琪轉變經營模式，

提供多樣化「吃粗飽型」的麵飯料理，給周邊的司機、做工人一個吃飽飯、補充元氣的所在。

阿Q小吃店提供的料理包括飯、麵、湯、羹、小菜、滷味，光飯類的品項就有手切滷肉飯、肉燥飯、腳庫（焢肉）飯、滷排骨飯、蒜泥白肉飯、紅油皮蛋飯等六種，除了單點還可選擇附三樣配菜的套餐，麵類也有十種品項；而林家琪的拿手招牌「羹」，更有羊肉、赤肉、魷魚、餛飩四種羹湯，可搭配飯、麵、米粉、冬粉，選擇非常多樣化。

簡單小吃的不簡單堅持

阿Q雖然只是簡單的小吃店，但林家琪在材料的選用上卻非常用心，葉菜類蔬菜大多使用自己父親栽種的無毒蔬菜，肉類固定和十多年來信任的溫體豬肉商訂購，餛飩自己包、羊肉每天現炒、赤肉手工製作，辣椒醬等調味sauce亦堅持自行製作，就連搭配羹類的魷魚也堅持自行發泡，她表示，市場上發泡好的魷魚通常會泡得太發，導致魷魚味不足，所以小吃店裡用到的材料、湯頭、醬汁等，大多數都是她親手製作，以掌控品質。尤其羹湯，更是林家琪的獨門拿手菜，以二十多



林家琪為人樂天，唯一的小孩現在就讀餐飲學校，每逢空間都會到店內幫忙，她期許兒子在學校能夠像塊海綿，快速吸收好的、擠掉不好的。



手切滷肉飯／鹹鹹甜甜的滷汁，搭配手切小塊肥嫩滷肉，非常下飯。



腳庫（焗肉）飯套餐／一份六十五元的套餐，焗肉滷製得極為入味，配菜給得大方，CP值極高。



滷味拼盤／每天早上現滷，拼盤內容包括豬耳朵、海帶、百頁、油豆腐等，更有做工費時、較少見的千張皮（豆皮），口感比豆干更為Q彈。



抄手乾麵／每天現包的餛飩，內餡鮮香汁美，帶點微辣的醬汁，佐以麵條極為夠味。



燙青菜／使用自家栽種的無毒青菜，大方地淋上鹹甜滷汁，健康又美味。

也不放過鑽研吃食，總是偕同先生到處品嚐美食，作為創新及改善的參考值，紅油皮蛋飯、紅油皮蛋麵就是林家琪新近研創的新菜色，頗受客人喜愛，而既有菜色，林家琪也不放棄好還要更好，一直追求口味上的更精進，她說：「看到好的就要像海綿一樣好好吸收，看到不好的就要避免自己店裡犯一樣的錯。」

雖然阿Q提供的只是平民小吃，但林家琪卻希望每位進來



種海味、中藥材打碎熬煮而成的湯底，可說是精華中的精華，滋味豐美。

阿Q小吃店週一到週六都是從早上十點半一直營業到晚上八點，週日休息。但就連休假日，林家琪

用餐的客人都能感受到尊重，給予客人舒服的親切的用餐體驗。阿Q小吃的客人近六成都是熟客，有些



客人還在門口停車，林家琪一看到就動手準備起客人的料理，她笑著說：「因為有些客人點的菜色從來不變，這也是經營小吃店的趣味及魅力所在。」樂於工作的林家琪，住處就位於小吃店旁，她不嫌棄居住品質，反而樂天地說，別人要每天通勤到公司才是上班，但她每天一睜開眼睛、打開爐火就開始賺錢了，這是多麼值得開心的事！知足、惜福、樂天，林家琪完美演繹出一個令人動容的人生典範。