



華麗繽紛的室內擺設



特別邀請畫家替川姥姥繪製系列畫作，表情生動。

一趟溫暖的美麗旅程

四川姥姥與香榭大道的浪漫相遇

文 · 圖 / 蘇大衛

當道地的四川麻辣香，出現在華麗浪漫的巴黎街頭，會迸出怎樣的火花呢？在南屯的這家川姥姥巴黎小麵館，就這麼上演著一齣最浪漫的異國戀曲。

懷念的回味 夢想的滋味

甫於 2017 年 10 月開幕的川姥姥巴黎小麵館，雖然隱身於南屯區河南路四段的小巷中，但路過很難不被店面外觀繽紛華麗的招牌所吸引，以及大片落地窗

透出的溫暖光線，在這寒冷的冬季中，讓人不自覺想要走進這間巴黎小餐館。走進店裡迎面而來的，是琳瑯滿目的歐風藝術品擺設、古典歌劇音樂，還有老闆娘 Julia 溫暖親切的問候。

說起川姥姥巴黎小麵館的獨特風格，源自 Julia 對於在四川求學時光的懷念，以及鍾愛的歐洲浪漫精神。Julia 擁有深厚的西餐料理經驗，甜點更是她的自信手藝。但她始終念念不忘年輕時在四川求學時，品



堅持每一道工序，用時間醞釀出最佳風味。



川姥姥得意之作—勾魂麵

嘗道地的四川料理精神——麻辣。一是懷念的回味，一是夢想的滋味，對 Julia 來說兩者都不想割捨，於是她做了勇敢的決定：開一間專賣道地四川麵食歐風小餐館。或許就如同她的生活態度，人生的選擇，誰說永遠都是單選題呢。

簡單不平凡 正統川味麵食

四川料理的精髓，就是「麻」與「辣」。要帶出這樣的風味，需要各種食材的調配，缺了一味就不對味了。川姥姥的每一道料理，Julia 堅持都要按部就班，遵循四川師傅的每一道工序，用誠心與時間去烘炒、熬製出來。或許很多人會說，現在食品科技這麼發達，需要什麼口味都有現成的可以買得到，省時又省力。但是 Julia 相信，唯有長時間與好食材才能做出一道真正的料理，現成的加工品省去成本，也省去了料理的靈魂。

川姥姥巴黎小麵館的得意之作，就是勾魂麵。經過多道工序、歷時 10 多天熟成的剝椒醬，承現出多種辣椒的多層次香氣，搭配手工麵條，一入口令人魂不守舍，勾魂之名，當之無愧。另一道胖子麵則呈現出不同的風貌，古早味的肉燥、油蔥，佐以東泉辣椒醬，是所有臺灣人都吃過得道地家常味，就像遊子返家後，母親從廚房中端出的熱騰騰肉燥麵那溫柔。



品嚐川姥姥的料理，彷彿來一趟異國美食之旅。

一碗麵 遠勝萬里路

對 Julia 來說，她希望每一位來到川姥姥巴黎小麵館的客人，不僅僅只是為了滿足口腹，而是一趟身心靈的深度旅程。從推開木製大門的那一刻，迎面而來的華麗視覺饗宴讓人瞬間來到了巴黎街頭的古典咖啡館；一道道料理上桌，麻辣香氣與麵條的勁道，又讓人立刻置身天府之國；最後以一杯黑糖珍珠鮮奶，為這趟美麗旅程畫下甜蜜又有趣的句號。

在這個講求快速、方便的科技冷漠世代，我們似乎都已經忘記如何靜下來，用心感受眼前的料理、忘記與身邊的家人朋友同桌的快樂。下次不妨走一回川姥姥巴黎小麵館，體會 Julia 對於四川精神的堅持、以及巴黎街頭的浪漫，從這裡出發，來一趟溫暖的美麗旅程吧！