

# 大学老师辞职在珠海开店,很火!

## 专做原汁原味的台湾美食

“小时候,乡愁是一枚小小的邮票,我在这头,母亲在那头……”诗人余光中笔下的《乡愁》是享誉海内外的经典诗篇让无数华人游子潸然泪下。

出生在中国台湾高雄的文哥,外婆是泉州人、爸爸是四川人,从小听他们家的故事。对文哥而言,他的乡愁是一种归属感,让他知道自己的根在哪里。

如今,他不惜辞去大学教授一职,穿越海峡来到珠海的街巷里开了一家名叫“旧街角台湾食堂”的小店,专做原汁原味的台湾美食,让超多街坊爱上,成为忠实粉丝。



不少街坊每天都来店里坐坐,只为和文哥唠唠家常。

## 成为附近街坊爱去的“人气王”

在台湾高雄西子湾畔,有一所大学和中山大学同根同源,那便是高雄中山大学,文哥毕业于该校的金融专业。毕业后在台湾从事了9年的投资行业,随后辗转台湾多家大学教书。

有趣的灵魂总是多才多艺,学霸文哥还是一名妥妥的吃货,发挥他的学习能力拿下了烘焙师证、咖啡师证、厨师证……尝到好吃的美食时,更是不惜三顾茅庐拜师学艺。

在工作之余,他也常回到大陆,用脚步丈量祖国大地,也慕名来过珠海旅行。

一次偶然机会,朋友杨小姐问他:“你这么喜欢美食,也喜欢在大陆生活,怎么不考虑转行做餐饮?”

文哥深思熟虑后,不顾家人劝阻辞去大学教授一职,凭着一腔热血和心头的热爱,选

址珠海湾仔码头附近,和杨小姐合伙经营起藏在街巷中的“旧街角台湾食堂”。“在台湾,地道美食店总是开在街巷角落里,大家会很休闲地在店里喝茶饮、吃小吃……我平日做的大都是家常菜,希望客人来店里都是轻松、舒服的,像朋友到家做客一般,所以这样命名小店。”文哥笑着解释道。就这样,简单又温暖的“旧街角台湾食堂”成为了附近街坊爱去的“人气王”,更有不少街坊每天都来店里坐坐,只为和文哥唠唠家常。还有来自东北、内蒙古、新疆和港澳地区的客人慕名而来打卡。

文哥常常和客人说,“很后悔没早点来珠海,也很庆幸自己已经来了。”在这家60平方米左右的店里,文哥笑容满面地和客人谈话家常,他找到了家一般的归属感,也让自己的梦想绚烂开花。



原汁原味的台湾美食,吸引了大量食客。

## 正宗台湾美味,每天现做现卖

### ◆台湾卤肉饭

这是店里的招牌菜,深受欢迎。更让一名妈妈是台湾人的顾客吃完后感动到直呼“家的味道”。

卤肉用新鲜猪腿肉切块配上红葱须炒制而成,肉质香滑不干燥、不油腻,配上酸甜的客家酸菜和米饭搅拌均匀,从入口的第一勺起就停不下来。再吃一个文哥每天新鲜秘制的卤蛋,Q弹入味,满足感十足。

### ◆高雄苦瓜封肉汤

这碗汤又称作为“妈妈汤”,是文哥从小喝到大的“妈妈的味道”。

90%的猪腿瘦肉+10%的肥肉切块,搅碎打成肉泥后加上台湾的胡椒粉和五香粉搅拌,再填满厚实的苦瓜块。不需要再额外放任何调味料,加水熬煮20多分钟即可。这碗封肉汤清甜鲜美,吸收了猪肉咸香味的苦瓜,入口松软烂,一点儿也不苦涩。

### ◆台湾芋头四果冰

绵密的冰沙上浇了满满的一层甜而不腻的红豆蓉、芋泥、口感糯叽叽的手工粉圆以及Q弹茶味十足的仙草冻。

炎炎夏日,吃一口让人能瞬间清爽。

### ◆台湾粉圆奶茶

木薯粉圆加入手工熬制客家黑糖,每天新鲜现煮2小时左右,口感滑润有弹性。

奶茶底则是用红茶熬煮鲜奶而成,吸上一口唇齿之间除了有奶茶的茶香味还有Q弹有嚼劲的粉圆,太幸福啦。

### ◆炸手工芋头丸

用广西荔浦芋头每天现蒸煮,不加一滴水捶成芋泥后加上糯米粉搓成球状,裹上面包糠后油炸即可。外皮酥脆,芋泥馅香嫩,甜度刚刚好。

### ◆台湾盐酥鸡

炸得又脆又香的盐酥鸡,酥中带嫩,撒上一层胡椒粉,香味扑鼻而来。