

在三、四十年前的台東，最繁榮的路其實不是中華路，而是寶桑路，除了有當時著名的寶桑戲院外，路旁都有可口的路邊攤美食，當時我的奶奶便在此地開始經營著小小的麵攤。

當時的規模很小，只有一個小小煮麵車、三張桌子及幾張椅子而已，個人基本上是在露天的用餐區食用，遇到下雨天也只會車子與牆壁的聯接處加上一張帆布。以前提供給客人挑選的麵種及小菜非常少，只有米苔目、陽春麵和意麵；小菜方面只有豆乾、海帶及豬頭皮。



左圖：當年的餐車

右圖：雨天時搭設帆布中

根據奶奶的說法，早上來吃麵的客人比中午的還要多，客人多為來吃早餐後，準備要上班上課的。



早上可看到東中學生來吃早餐

但是好景不常，隨著寶桑戲院的熄燈，周圍的人潮也慢慢的減少，導致寶桑路上的攤販陸續熄了燈號，我的奶奶原本也跟大家有相同的想法，但是她最後還是想將這個美味讓更多人品嚐到，於是她將原本的攤位遷移到旁邊的福建路，並買了間房子做為麵店，原本的麵攤也在當時升級為麵店！大部分的麵店都會有店名，奶奶最



後決定叫做

「阿咪米苔

目」，原因是因

為奶奶名字中

有個「咪」

字，台語的發

音與「咪」相近，因此得名。

麵店經營至今長達二、三十年，奶奶總是堅守著一個原則——顧客至上；我有空時會到店裡幫忙，偶爾會遇到一些邏輯異常的客人或是奧客，剛開始我都會沒耐心的對客人不耐煩，所以總是挨罵，有時候明明是客人的問題，奶奶卻要求自己跟我道歉、跟客人說「不好意思」，此舉真的令我百思不解，事後我詢問爸爸時才得知，因為在以前做生意很不容易，若沒有讓客人對我們留下好的印象，很難提高回客率，自從家父跟我論述一番後，刷新了我的看法，也改變了我對待客人的態度，我將自己的容忍度提高、放下自尊，認真地為客人服務！

因為現今科技及交通發達，店裡的客群從原本的在地客，增加了許多的外來觀光客，我們現在生意算是不錯，但我們現在要面對的是如何維持穩定的客群，我預計製作一個網站來介紹我家的麵店，讓更多人知道我們！

阿咪米苔目

地址：台東市福建路 78 號

美味專線：089-351893

