【好朋友】每個人心中都有一碗從小吃到大，最熟悉又帶著點鄉愁的陽春麵。阿蘭的麵不屬這類，卻是我眼裡很有意思的小麵攤。

老闆kevin學設計出身，接手經營媽媽傳下來的小攤子，每隔幾年就改次裝潢，我隔段時間上門，就覺得店又不一樣了，像是讀到Kevin隨歲月增長改變的心境。店裡從油漆到廚櫃、設計與木工，全都是Kevin自己動手。是因為現在流行的文青風嗎？Kevin回答：「沒有欸，20年前剛接手時更瘋狂，還用陶藝家創作的碗盤，引起左右鄰居的側目，客人不小心摔壞，我心疼的半死。」那麼，是想提升傳統小吃的品質吧？他又搖頭：「沒那麼偉大，空間設計到完成，純粹自己enjoy其中。」

我這樣說，你可能要誤會這是間「吃裝潢」的麵店，那真是天大誤會。我喜歡這裡的什錦湯麵，傳承媽媽手藝，炒香櫻花蝦、肉絲，醬油嗆鍋，與大骨高湯一起加熱，澆淋到麵裡。麵Q湯鮮，吃得一身汗，好不過癮。

問kevin，希望客人喜歡店裡的麵食多一點還是用餐空間？kevin 想了又想，似乎難以抉擇，隔了好一會兒才說：「食物美味還是最重要，但如果客人因為喜歡這個空間來吃麵，我還是會很開心。」一個乾麵才賣35元的麵攤，卻是kevin延續設計夢，實踐了生活態度的地方。

阿蘭的麵

高雄市前鎮區崗山中街150巷2號