

來的，水雷的響聲，在數公里之遙，仍依稀可聞。

張友吉對每件古物蒐藏都能如數家珍的說出他的背景故事，譬如從牛頸上所佩帶鈴鐺種類，大概可以猜出牛的飼主是否富有，非常有趣。

張友吉同時也能說許多來自農村的故事，例如被人請客，稱讚對方的餐宴豐盛，台語說「婁炒」含意是主人的太太所烹飪的美食，而說「婁炒」，這不是很文雅嗎？

扒手台語說是「剪鈕」古時候的錢

包是用鈕釦做的，扒手要扒錢要剪開鈕釦，所以叫「剪鈕」。其他所蒐藏的古物，也同樣的能夠如數家珍說出它的典故。

張友吉從鑑賞古物開始到有規模的保存古農村的文物，係基於他對農村文物之感情，永懷於心。

透過古物世界還蘊藏著一片有情天地的理念。張友吉蒐藏品讓人參觀，互相切磋研究，廣結善緣，相當難能可貴。



地方報導

台南小吃名聞遐邇

/ 李秋雄

台南著名小吃有度小月擔仔麵、鱸魚意麵、鼎邊繩、棺材版、虱目魚粥等等，吃了之後有不同口味，甚至口齒留香、回味無窮，筆者特將最悠久二種小吃渡小月擔仔麵及棺材板推介如下。

一、度小月擔仔麵：發源地在西門路，兄弟共同經營擔仔麵，名稱爲度小月，一到麵攤位時香味四溢，香噴噴，令人垂涎三尺之美食「擔仔麵」。它是經過慢工細火精緻肉燥燉出佳餚，並傳聞他使用鼎或鍋均未洗過才能燉出這麼好吃的佳餚，巧奪天功令人讚賞，材料實在、價格公道，到台南之遊客未品嚐者甚爲可惜，到台南品嚐擔仔麵之美食，吃了想再來一碗，但由於國人飲食的改變，年輕人口味風潮日微，擔仔麵

攤位漸少了。

度小月擔仔麵的由來，傳說是這樣，早年台南安平地區海水淹入，交通靠著小船出入，商人做生意均以小船維生，但在雨季或颱風季節中，因小船的生意清淡，商家就以賣麵及賣粥爲生，於是出現「渡小月」之名稱。

二、棺材板：提及棺材讓人毛骨悚然，毛骨聳立，於是難於下咽，其實品味此「怪異名稱」之食物，其滋味及食用後給你意難忘之感受。

棺材板是利用厚片土司麵包，中間挖空，油炸後在挖空處放置經過特別處理之烹調雞肉湯糊其原料有蔬菜，豆類、鷄丁、肉絲、玉米、髮菜及牛奶等等，之後，覆蓋土司厚皮，如同「棺木壽具」般送至客人面前供食用，吃時想像雖叫人驚訝無比，但也能讓你驚中再品嚐之意願。

