

府城萬川號濃濃的舊時情

許久以前就聽朋友說，台南婦女做月子，是拿餅煎蛋，以黑芝麻油煎，香又補，店名給忘了，想像裡，大概在小巷中，也許已失傳了。

到台南幾次，問東亞樓的畢小姐，原來真有這回事，連年輕的她，坐月子也吃呢！店就在青年路她家附近的「萬川號」。

老房子的「萬川號」其實早就應該蓋樓房，不知為何仍守著舊宅，不過，對住在台北的我們，倒很喜歡傳統古樸的老舊餅店，踏入店裡，時光彷彿回到幾十年前。

用玻璃紙包裝的各式餅，絕對有許多人沒見過：現代人結婚，流行鐵盒子裝西餅，肚子餓時

塞兩片，但大部份情形，只因西式禮餅人人訂婚時採用，似乎不是時尚而是習慣。

相信上班族接到同事喜餅的機會多，拿的多了，懶得拿回家，多半放在辦公室，當茶點消化掉。看到「萬川號」這麼多種類的中式餅，即使包裝普通，卻散發一股濃濃的舊時情。若能把這些口味各具的中式餅，轉換成訂婚時才數量銷的多的方式，或集會時的點心，讓更多人重新認同中式餅味，這是嚐過各式餅後，不禁想大力推薦！

「古月餅」烘的酥香脆，表皮散滿芝麻，咬開來，餅脆成細片，一股香味從舌尖散入齒頰，表面凸起的「古月餅」，看來厚實

，咬下才知內部空空，塗了一層厚厚的糖汁，不黏牙，只用糖水熬的汁液，味純香，可以放一星期，仍能保持脆度，不知是否眾餅中，「古月餅」最有味，總覺得應列入餅中之首。

其他花瓶餅、沙西餅、水晶餅、蝦仁肉餅、伍仁餅也經過百年的考驗，獨家調配的口味，是府城人從小到大吃慣了的點心。

入口清涼的「涼糕」，可以配茶，當零嘴，實在多吃幾個也只數口就化在口中，其彷彿村姑的粉色餅型，很是誘人食慾，買時可得小心，正如嬌巧的外型，容易碎成粉。

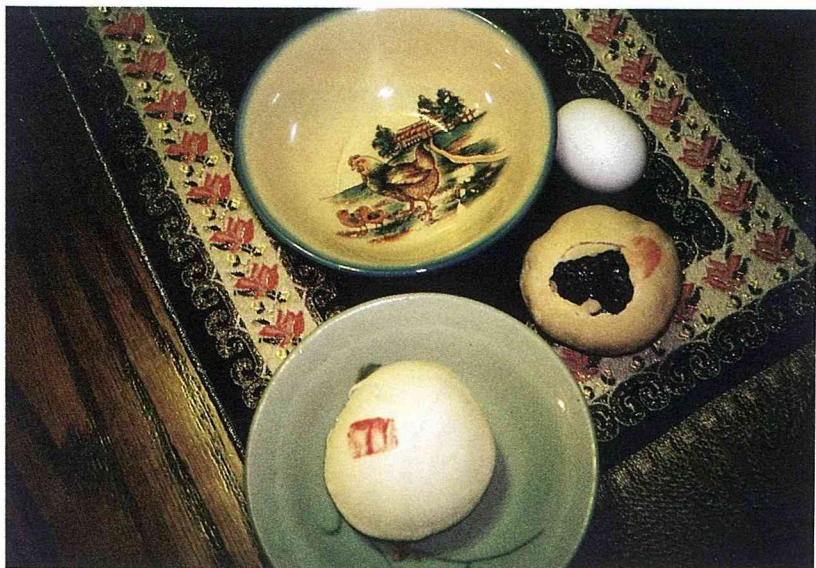
坐月子婦女吃的「白香餅」，頭一次入店者，一定買不到，因為從前裝餅的鐵盒子放在角落，好像藏在家中，給忘了似的。初次去，開口問，才從盒子中拿出來，餅的外型也是很樸拙，中空，外型半圓，小小心心帶回家，終究還是破了口，帶回去的目的是為了替讀者作實驗，否則怎會了解白香餅之妙用。

我的煎白香餅實驗也是很有意思：首先熱鍋，倒下黑芝麻油，再放下已被捏破了口的白香餅，然後從洞口倒下蛋汁，結果蛋汁從另一個破洞溜了出來，直接沾了黑芝麻油，在一片混亂中，又好玩又新鮮的「白香餅」讓大家三兩下吃光光，值得不做月子的眾人也可以理直氣壯的吃。

白香餅外，還有紅香餅，現



■「萬川號」的精緻糕點，很正典喲！



■台南人坐月子吃的「白香餅」

在許多練瑜珈的人都列入他們的吃食中，也有胃不好者，當點心吃。隨著時代需求不同，這些看來與現代生活較不搭配的食品，其實深具內涵，是前人幾經琢磨留下的精華，真的吃了就知道。

糕點中除了涼糕仔，尚有桂花糕、麻油糕、牛奶糕及話梅糕，這些糕點含蓋了適合新舊人類的口味，若沒嚐過，不妨各試味道，抓出自己的味覺來。

至於包子、水餃，不好遠帶，這口福就留給府城人了。 翺

鳳山阿婆麵店 35年來只賣乾麵

35年歷史只賣乾麵，到鳳山找十多年未見面的老同事，尋路之間，猛然看到一招牌，黑白淡雅色系，不同於沿路紅的驚人，綠的俗氣的店標，尤其看到標示“阿婆的麵店”，自然更吸引我。

入店，未見一般小店牆上貼滿的菜牌，倒是一大張警告客人停車勿擋附近巷道的大海報，心想，這阿婆的麵店必然客常滿。

到一男子面前，因他桌前站立，似乎等待客人上前，店中未見有人招呼，只見他拿個空盤子給我，原來是自取小菜，我們要湯麵，回答店中只賣乾麵，大小兩種。打開櫃子，一層層排列整齊的滷味，正散發滷汁的香味，一路上已經吃了不少，試口味，

只能揀一點點嚐。一條條細長，打成交叉紋路不知何物的某物讓人有興趣，問老板，蘭花干也！再加了一些泡菜，老板又給了一小碟蔥花，這就是便宜的只付40元的一餐。

麵送來，豬油香令人暫時忘記油脂，那是往昔的氣味，青菜、肉絲，淡而無味卻能與麵條更融和的榨菜，拌勻同吃，讓麵食來不會太單調。


邀來店家，此時客人已稍鬆，可以解大家心中的問號？店小，沒辦法煮麵，人工難求，客人只好自動自發。其實，根據我們採訪的心得，20來坪的小店，真要有客源，要有特色。該店標榜「入我店來，只有一味」，這種悉聽尊便的方式，好像走對了

路，中午時段，客人蜂湧而入時，才能迅速吃到食物，那牆上海報就是因而張貼，否則左鄰右舍要抗議了。

「阿婆的麵店」探問之下，也有35年歷史，接手的是已去世阿婆的兒子；阿婆還不是阿婆年齡時，在鳳山烏松開了與一般麵攤一樣的攤子，攤子雖小，卻有她的堅持，所有滷味，一定清理的乾乾淨淨，滷鍋中長年火不斷，把各種滷菜滷出真味，下麵的麵條也要像下餃子的方式，麵淨出水面，澆水，再煮、澆水，麵透了，才肯給客人吃，如此，客人自然得等，而有了「阿婆」的綽號。

如今，坐鎮店中的第二代依然保持老媽的味道，就像蘭花干

，在高雄也只有兩家做這種烤魷魚絲外型的店，而小店居然供應了，與諸多滷味同滷後，香之外，嚼來結實腴軟。一大碟的泡菜，醃製的時間拿捏的好，爽爽清清與豬油香正好中和了味覺。

吃時，店中人多，忘了給一碗免費的湯，要開口要哦！那湯是大鍋豬骨熬的，家中小湯鍋煮不出來的味道，鮮甜的很，湯也只此一味，想花錢飲他湯一樣沒有，讓您花小小錢，又吃的心滿意足，就是這家。 



■阿婆麵店的招牌乾麵。

一套三卷
1500元
優惠特價



單卷550元

中國蘭專輯錄影帶

與蘭有約

中國蘭之栽培法(50)分鐘

中國蘭之管理法(50)分鐘

與蘭有約欣賞篇(50)分鐘

本套為您介紹中國蘭之組織、栽培方法、管理技巧及病蟲害防治和注意事項，更有近百種雅藝、花藝新品種介紹，千萬別錯過哦！

海岸山脈寶石之旅(全集)

美麗燦爛的寶石是如何形成的？
台灣海岸山脈裏 蘊藏了那些寶石呢？
藍寶石、紫玉、白玉髓這些礦脈分佈於何處
本片中您將可獲得最珍貴的解答！



片長90分鐘
每卷600元

郵政劃撥：0005930-0豐年社
地址：台北市溫州街14號 電話：(02) 3628148