



有廟口就有小吃，
找小巷尋古早味；
捕捉消逝的年代，
思古城之幽情邪！

好久沒去台南，對台南的小吃真是滋味長存舌齒間，趁著去永康，先留在台南，把想念化成行動。

奇怪！逛了兩次，「石精臼」怎麼不見了，本來以識途老馬自稱，要帶朋友一家人去吃虱目魚粥，卻找不到，只好厚著臉皮問附近人家；原來廣安宮前的小吃攤蓋大樓，要蓋大樓啦！那一帶的小吃攤搬的搬、休息的休息，只好隨便吃，趕時間嗎！

對吃特別靈敏的朋友，看到鄰近石精臼舊址的一家自助餐，忙說：「這家看來不錯，吃自助餐。」

在「飯桌」上吃飯 有家的味道

這家當然不錯，是台南30多年的老店，只是早期還沒有自助餐時，吃飯配菜，一盆盆的菜色，總是那麼多樣，料多且有家的味道，吃的人挑來挑去，換口味吃，總吃不厭，台南人稱「飯桌」，坐在長板凳上，老客人可以不用開口，老板就知道要吃什麼，幾十元，吃得稱心如意，在「飯桌」吃飯，滷肉飯、魚、再多個青菜，夠豐富的，這一餐，其實已經夠了。只是感覺還應多吃一攤，於是張望附近，還好，「香腸熟肉」也遷到附近了。

■「飯桌」夠豐富。



識途老馬進府城 直奔「石精臼」

品嚐「下水湯」的 美滋味

走幾步路，香腸熟肉早已各就各

■香腸熟肉細細切。



位，擺出令台灣嘴一見就受不了，非吃不可的誘相，這種只經過清清之水煮熟的豬五臟，原味上桌，是台灣飲食湯湯水水之下的精華，習慣他省口味者，剛吃會不習慣，多吃幾回就跟著上癮了。

豬肺灌香薯粉 軟中帶勁

雖說是台灣口味，多吃幾樣，台灣南北口味還是有些差別，像豬肺灌香薯粉，嚼起來，口感就不同啦！軟中帶勁，和屏東、基隆等地方的做法類似，差別在蘸料，各家自有自家的調料，老主顧吃習慣了，有人天天報到。



喝「五臟湯」祭五臟

其他，粉腸、大腸、豬舌、豬皮也是看各人口味，一大攤子，每天都賣光光；吃完各類香腸熟肉，再啖一碗熱呼呼的湯，即使大熱天，一樣非喝不可，這湯是熬煮五臟的精髓，若再加一點點甜醬，這湯可就美呆了。不過，南部人習慣吃的冷蘿蔔，北部人可就抗議了，感覺味不怎麼對；天氣較熱的台南，說是吃冷蘿蔔爽口多了。

「碗粿」餵饞蟲

西門路上的「富盛號碗粿」，真是隨時都忙兮兮的小店；店雖小，吃的人卻很多，輪番上陣的一家人也不少。記得40年前，碗粿還是以小杯盛裝的時候，小小一個陶製的杯子，是給正好下課，口袋裡有幾角錢的學童解饞的零嘴，吃不飽，正好餵饞蟲。記憶中，澆在上層的醬油，有著濃濃的豆香，但底層的餡料，只是湊湊數，做做樣子而已。



■待下米漿的碗粿。

對碗粿，腦子裡，古早的記憶似乎比嘴中的味覺還強烈；於是，食之前，先探訪就在攤子後邊的小巷—富盛碗粿的廚房。

探訪廚房其實心吃還興奮，那種難得見到的老灶，配上近代的開關設備，氣勢上夠瞧外，一次蒸上50碗的碗粿，讓空氣中瀰漫在米香、煙霧中，催促著迫切吃的欲望，實在太美了。蒸一次要20分鐘，先把碗中盛的料拍照證明，料之豐富，連米醬一起蒸好的，就等您來嚐了。

老台南人的早餐—粽子

府城的粽子有名，據老台南人稱，往昔，豆漿、油條，及至美式速食未出現前，台南人的早餐就是粽子，講究些的，牛肉絲加薑絲即是配粽子的好湯。

到台南，隨便買的粽子，口味上都是水準以上，這水準自然是比其他地方的粽子味道來得好。主要是台南人吃粽子是任何

時間都有人買，挑剔得很。所以，菜市場、街邊走廊下，甚至，我們趕著清晨8點以前，賣完就收攤的菜粽，在大樹下，桌子一擺，賣出了名的那家，都是如此做出名堂的。

找小店尋古早味

台南有名的小吃，報章雜誌上常見得到，有心的饕客大概都耳熟能詳，早已一再吃去；只是往往像我們一樣，匆匆吃完就趕路去，其實有廟就有小吃的台南府城，藏在小巷子裡的小店，還得一步步走過才會發現，有小巷的地方，小店的商品頗有古味，更值得遊逛。

「古意」的台南人不亂抬價

像大水缸似的茶缸，就是司馬光打破水缸可以躲一個人的大茶缸，缸缸藏了好茶，像大紅袍、竹葉青、高山青、烏龍茶、狀元紅，有的1兩20元就能買得到呢！有些茶香醇不貴，台南人很「古意」的，不會亂抬茶價；如何探幽尋古，就得靠您的腳力了！

台南至今依然是個寶地，如在都會中難得感受到的往日情懷，到了府城總教人心滿意足。當您看到那些木板子搭的貨物架、大罐裝零食糖果的罐子，身上有個幾毛錢，即能換塊糖的情景，依稀記在腦子裡，現在小巷子裡仍然找得到；想捕捉不知何時消逝的年代，就到台南府城吧！

圖