

文圖／翁雲霞

台南小吃新貌

快速的發展是台灣各城鎮這些年來特有的景象，往往一個地方，半年、一年沒去，再訪都會讓人深深感受。

台南，是台灣人心底的原鄉，走在街頭巷尾，建物或吃食都會令人駐足，一條街，得多留一些時間去留連；十多年前，只要循著廟宇，在其四周就能找到賣了幾十年的台南味。今年，雨水特多的春天，我們去台南看展覽，也許，第一個行程落腳在新市區，眼前新樓林立，林蔭成行，一下子錯覺以為在那個城市的郊區。

這是台南，沒錯，我們走進「香草生活家」，原來，老城新貌以另一種方式宣告；在台灣掀起香草風潮的簡伯諺，以1/4世紀時間推動能欣賞、能吃、使身心得以回歸自然的香草，在南台灣成了新產業的代名詞，讓我們驚嘆老城新味。

香草早已是歐美人家生活中的一部分，大自花園專業培植，小致一般家庭庭院窗台都多少栽植；摘一二片百里香，讓牛肉多一點淡香；搓一搓迷迭香，手指頭的香氣能讓人精神一振，去羊排的羶味，迷迭香最適合了；或者幾片檸檬香蜂草、薄荷再加些冰塊，成了頗能消暑的冷飲。

入店，小小嚐試香草，數不清能入菜的香草，只能稍稍認識，卻讓我們見識到台南的古老，在一些有識人士的推動下已逐漸蛻變，即使是生活中只占一部分的飲食，也依著時間的指針和時代接軌。

當晚，借住五星級飯店，依一般住飯店公式，晚上吃自助餐，早上也有豐富的早餐。我們當然不肯放棄素有「台灣最早外食城市」之稱的台南各地小吃，因而放棄了已經買單的餐食，自動到舊市區各小吃攤報到去。

其實在台南小吃雖處處，卻也有些困擾，從何處開始吃每每叫人要有一番掙扎；有媒體朋友對「沙卡里巴」好奇，日文勝場熱鬧地方意，今日去，已少了昔日的繁榮。近代才出現的「棺材板」叫一份，讓他們分一小口，這已是不成文的採訪飲食方式，胃納不夠故。店中的活魷魚，特殊的是蘸料，除了增味的蒜醬油外，一定有芥末，綠色芥末是台南一帶蘸醬特色，蝦卷也少不

了它。

端午節剛過，各種粽子已經下肚，即使如此，小南竹葉米糕應該列入帶回家的首選，小南竹葉米糕屬於粽子一族；當年，雲林人至台南討生活，在台南打出名號的米糕。米好吃，見證了台灣米的香、有嚼勁，我們也見識到吃番薯葉及香蕉的豬肉味。尤其包葉以竹葉裹之，扁三角形的竹葉呈現美觀大方的形態，齒香之外，也具環保意識，老店有新思維，真得多鼓掌兩下。

也試了店中的擔仔麵，因為時間已晚，到度小月還得走一段路，想到也該試其他店的口味，小南的擔仔麵，四神湯有一定的水準，只是，回去的路上口乾，知道，味精下的多，這是得改善。為贏得大眾嘴巴，台灣小吃少不了味精，求精緻化，改善的空間得注意。

習慣了熱食後，得來點甜或舒口的水果，走走讓肚腹緩一緩的小段路程是需要的。再至莉莉水果店，吃蘸醬油膏的番茄。水果選的好，出門在外，得補充維生素，乾淨的老店可以放心。有人除了水果，還得來一客布丁，傳統的布丁口感，現在可不是到處吃得到，非入口不可。

南北部的傳統糕餅多少都有些不同，在台南，許多人到萬川買包子，建議買紅糖餅或白糖餅，此餅十多年前似乎已不受重視，這回，見到架上放了不少。空心的圓型餅，早期是坐月子婦人的營養點心。吃時，在餅上頂開一小洞，打入蛋汁，以麻油煎熟。以前是營養品，現在，吃樂趣，好玩的很，當伴手禮，還有故事講，台南行更有意義。



玫瑰迷迭香小牛腿



百里香烤春雞



米好肉香的竹葉米糕