



吃了再買

文圖／翁雲霞

中台灣古早小吃攤

若能不挑剔剝落的老屋，
把舊地重遊的溫馨留在感覺裡，心情會更愉悅。

老小吃的老味道永遠有其一定的顧客，台灣飲食中的常民小食，有些傳承閩粵，到了台灣以後，經過幾百年的更迭，原味、菜相在時間的流瀉下，多半依稀在味覺中或能感受，但絕大部分受到氣候、產物的取得影響，小吃在台灣各地已然保存了當地的風貌。特別是近年和國際的快速接軌，飲食在餐宴中，外地的食材、調味、烹調方式多少多了異國風味，真正台味十足的飲食，只能在小吃中覓得。

鹿港蝦猴味

每年，都會到中部，有機會總要轉到鹿港溜一溜，今年去，居然強烈感覺小鎮又破落了些；新蓋的樓房鴨霸地占領了老街；吸引人潮的商業買賣集中一條街，方便了來客，規劃整齊，對一些匆匆訪客，買些紀念小物也許不費精神。

對我們，似乎失落了些什麼。真的，到城鄉小鎮，得把腳步放慢，一一走進去，方能領會小城之美，特別是散落街角的小吃。無意中碰到，蚵湯、麵線糊吃一小碗，心滿意足。

可惜看到了大部分的在地人，並不忙著整修家宅，而是急著做起小生意，還好賣蝦猴的老先生依然賣他的蝦猴，竹籃上放的肥肥的蝦猴就是比商店街圍上賣的要有味。雖然比不上老味的鹹到配3碗飯，膏味還是好。此味，絕不能把現代人少鹽的觀念帶進去，以海水滷煮，食其味才叫人著迷，只要咬下一點點，感受往日生活，回味無窮。鹿港的過去，從蝦猴味道抓得一絲絲。

北港麵線糊

台灣幅員不大，想要找到不同的味覺，一下子還真有些為難，但用心找資料，或者問一問當地小販，他們吃些什麼？大概都會得到滿意的去處，像北港朝天宮後的傳統市場中秋路上的「老等」麵線糊，老是叫人等的小攤子已經到第三代的女生手上，笑臉常開的攤主是客人好感常報到的新原因。

店中特別的是打在碗底的蛋黃，早期能吃到雞

蛋可是滋補至極。現在，大家多了沒煮熟的蛋恐怕對人體造成傷害的觀念。蛋黃還打入碗底嗎？得改一改老習慣。倒是，一向把蛋白打入滷湯，讓滷味多了一種隨興丟入滷汁的蛋白多了小攤的特色，滾一滾雞蛋，麵線糊的新味應該是客人樂於接受。

朝天宮小吃

朝天宮一帶的小吃店都有幾代的歷史，商家經營也大多和廟宇拜拜有關，不想勞動雙腳，買買手信、綠豆椪、狀元餅，這些漢餅，偶而吃一些，配茶正好。古早味的冬瓜肉餅，則是張口咀嚼、香味不斷，別仔細研究內餡，少了肥肉的脂肪，餅就香不起來，古早味就是把老人家的手藝吃進肚裡。

朝天宮附近一帶，沿著建物形成商圈，未刻意裝扮的店面，仍然瀰漫著往日么喝做生意的氛圍，總叫人駐足停下腳步；或許，還想回味一下老味，台灣人湯湯水水才能滿足的肚腹。

中正路的小巷裡，暗光擔仔麵就非去不可，有別於常吃的擔仔麵，麵湯顏色較白，香腴有味，店中的香腸做的好，可以一試。躲在小巷中的暗光，離開商業區，小小的店，知名度依然打開，味不錯外，是否被稱作暗光的店招也起了宣傳的作用，或許吧！

一點都沒有商業景觀的朝天宮方圓半小時都能輕意走到的小吃店還真不少，一一吃去，得多留一天的時間，腹胃才受得了；像輝煌牛肉攤，就常常讓人產生問號，台灣百姓在往昔大部分不食牛，此店開了三代，牛味何來？早期北港牛墟規模頗大，牛的去處還是會進入人類口中，烹牛營生也是一門生意，碰到傳統牛墟趕集還會吃到現宰的牛雜，只是外地人會有不忍之心吧！輝煌的牛肉湯配碗澆了滷汁的白飯，一餐就足夠了。

中部到處走一走，碰到小吃的攤子，馬上聞香下車，南部吃客可能會嫌各攤的甜味不夠，北部人到中部，味覺沒什麼差別，東吃吃西嚐嚐，吃的亦樂乎。