

牽腸掛肚台南食

文圖／翁雲霞

台南常去嗎？即使常去，只是逗留一餐時間，往往吃了早餐，中、晚餐才出現的攤味就只能遺憾而回，或者中餐或者晚餐吃了，一天三餐都在南大快朵頤，往往團體行，只能可惜在心中。

台南的小吃總是留在腦中，吃什麼呢？要有空虛的肚子才吃得下幾樣，什麼都好，不用像其他地方，打著台南名號，在此見店吃就是道地台南味。

非得七早八早報到的虱目魚腸，是我寧可捨棄住宿飯店的早餐吃一份去不可之美物。蘸哇沙米食之，味甘。而常標榜不吃白淨清清魚湯的我，見虱目魚肚湯，在台南就不會拒絕。

一份吃下來，刺多，得小口；台南人吃此魚，入嘴舌頭轉兩下刺可以從舌尖上輕鬆挑出，朋友是人人一碗，我吃幾口肉就滿足了。到處吃得到虱目魚，也許鮮度夠，海域等的大自然影響，此魚在台南可以說是令人牽腸掛肚非吃不可。

土魷魚羹在台南也是名食，拿牠的頭煮味噌湯，鮮，不見白淨的湯汁，我這下敢吃了。在台北，賣土魷魚羹的不少，一次也沒嚐，心理作用吧？到台南可不一樣，產地的魚引人垂涎，和他處不同是現炸現吃或成羹湯，香酥鮮，口感絕佳。

食此味，才了解，台南人的甜盡在其中。糖產地，自然大肆揮霍糖味。有人怕吃菜中加糖，那不錯吃的土魷魚羹卻不會拒絕。

魅力十足的洪家度小月擔仔麵，承傳到四代，



土魷魚羹



擔仔麵



魚腹好湯

枝葉各立門戶。蝦頭加入高湯熬煮是特色之最，味來自閩南一帶。彰州、廈門油湯即以大量蝦頭熬味，近海蝦多取頭殼部分廢物利用，其後，竟成當地油湯好味，小火爐、小桌小椅都引人思古。

難得的是年輕的這一代，無不認真求變求新，古味變的只有牽就異地的新店，甜味少些些，湯汁多些些，經營管理跳脫家族式傳統，台灣小吃經典之一。豈能辜負先人的名號，到台南，中正路是許多人必去報到之處，有些回家的感覺是此店魅力之一。

安平古堡一帶近年來造就了不少名小

吃，喜歡看婦女挖蚵者，肯定欣賞後，想趕快找來蚵仔填肚子。古堡街上賣的蚵仔煎，蚵仔當然放的多，又新鮮，較北部不同的是多了豆芽菜，不用泡水的蚵仔及荳芽，味就是獨特。

中秋以後是吃蚵嗲季節，來自廈門人的小吃，在當地已少見，南部產蚵仔都能見到此小吃，我喜歡為賣蚵嗲的婦人拍照，她們從頭到腳、帽子、手套到圍裙全副武裝，衣服是色彩的大集合，小吃特色之一也。蚵嗲要一邊吹冷一些些，又得燙著嘴唇入口，香的很。

台南小吃有百種，台南人幸福地天天方便外食，一篇文章只能寫數樣，目的是誘讀者快快去。



挖蚵人家



蚵嗲