

台南點心

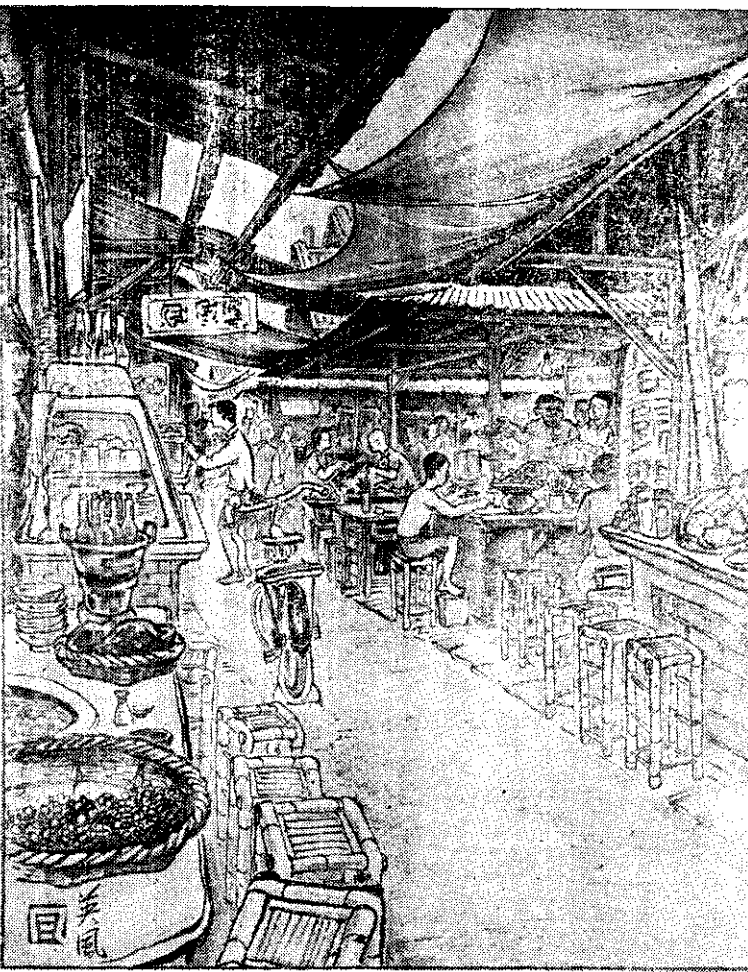
楊翠峰文

凡是懂得生活趣味的人，都喜歡吃些富於風土味的點心，來換換胃口。臺南市靠近運河的影響里，有一個熱鬧的飲食店聚處，其規模或者設備雖然與臺北圓環不相上下，然而所賣的饌饌的風土味之濃厚，可為全省首屈一指的。

當你走進這一帶，你首先會看到很多麵店而覺得詫異。可是，這裡所賣的湯麵比眾不同，是鱈魚和麵條混合者成的所謂「鱈魚麵」，所用的材料雖然平平無奇，可是，由於鹽油醬醋配得恰好，其滋味有如山珍海味，大可使你拍案叫絕。

其次，「四神湯」也是臺南特獨的「名物」。所謂「四神湯」係豬腸配以四神（藥名）煮爛的食品。此湯除了美味可餐以外，還有一種「補神」的「補脾」的奇效，所以，吃到此湯的人可一舉「三」得。在這裡，我再介紹一種名稱怪異的東西，它叫做「錦邊麵」，是「裸仔」切成細片，然後加些干貝、香菇、蝦米、蚵仔、芹針等配料煮成的雞菜湯，滋味之甘美可口，自勿待言，不過，令人覺得驚異的，是這種「四神湯」每碗僅值五角，恐怕是目前全省最便宜的點心吧。

最後，我附帶地介紹一種臺南名產，它雖不在電影里，但它出產在臺南，可算是全省「擔仔麵」之王。到過臺南旅行的人，誰都曉得「度小月擔仔麵」的大名。此麵的作法特殊，所用的肉絲，好像在釀造豆油那樣，必須預先浸在香料之中三個月以上，所以，滋味特獨，妙不可言。據聞，他的煮法係祖傳秘方，已有三代「歷史」哩。那麼，為什麼叫做「度小月」呢？說來很有趣，本來這賣麵的「第一代」



老板，是安平漁人，他在大月則出海捕魚，一逢小月則賣湯麵度生活，於是，他幽默地稱自己的湯麵為「度小月的擔仔麵」。每碗價錢雖不貴（壹元五角），可是碗中麵條，寥寥可數，所以，我認為此麵除了它本身的製法適宜以外，份量之極少，也是使人百吃不厭的原因之一吧。這或是它「度小月」的原因吧。

經濟部農業化工廠

六角牌 四大殺蟲特效農藥

魚藤精·DDT BHC·防蛀劑

並請特別注意本廠新出品

精製米糠內含有豐富的蛋白質和維他命A，維他命B，可久儲不變壞，為飼雞、鴨、豬等家畜和養魚之最佳飼料。

維生油·精製米糠

維生油為一種經精製之食油，具有極高的營養價值和其他食油所未有的優點，極有益於脾胃，能促進健康，是一種最優良的食油。

價廉物美

歡迎代銷

廠址：高雄南成功二路四號
臺北通訊處：臺北市南陽街三十六號
電話：高雄三六六六·四七七七 臺北二九七四九

請用 明星花露水

明星爽身粉

明星滴滴嬌

明星檀香粉



明星香皂水肥廠出品
臺北市博愛路一三六號
電話：二五三〇〇