

台南小吃：一顿饭换了六个地方

唐文方

走了两个多小时，气温 27 度，又渴又饿，想找个地方吃饭。

首先看到的是一家饮料店，牌子上有几十种果汁，冰淇淋，也有吃的，看了半天，决定要一个从来没有尝过的“梅果冰沙”，40 元台币（5 台币=1 人民币），过了一会儿，小姑娘把饮料做好，放到我的桌上，相当于特大号可乐杯满满的一杯，还连连道歉说让我久等了。

一口喝下去，感觉好舒服，一种熟悉的酸梅味道，搅拌在冰沙中，还能尝到搅拌机打碎的酸梅果的小颗粒。我一口一口地猛吸，上颚冻得直发疼，但还是止不住地吸。

可能是饿了的缘故，吃完一大杯梅果沙冰沙，不但没觉得饱，反而胃口大开，决定换一家地方。都说台南小吃出名，想看看还有什么能吃的。

走了几步，过了几个鲁肉店、日本寿司小馆、炸鸡排店，看见一个卖卷饼的小摊，于是要了一个蚝肉卷饼，40 块，老板娘还热情地问我从哪来的。其实在台湾只要一开口，立刻能听出我的大陆北方口音，但好像台湾人对我并没有另眼相待，到哪里都能感觉到他们的热情好客，民风也很朴实，不像电视中的政客那样疯狂。

拿着卷饼一路走一路吃，没走两步就吃完了，很香，好像放在嘴里就化了的感觉。

这顿饭也就刚吃了个开头，还得接着吃。正想着，前面又看到一个招牌，“度小月台南蛋仔面”，50 块台币一碗。我突然想起好像旅游书（Lonely Planet）中曾经介绍过这家馆子，于是找了沿街的一张矮桌，在小马扎上坐下来，要了一碗蛋仔面，实际上就是汤面，碗很小，一两左右，面上有著名的度小月肉燥（肉末酱），香菜，

豆芽，几粒五花肉丁，还有一个鲁蛋，吸吸溜溜几口就吃完了，本想再叫一份，但抬头一看，隔壁一家餐馆挂着“虾春卷”的招牌，于是向度小月致了谢，挪到了隔壁。度小月家的分量虽然小、但为换地方提供了借口，你不会觉得要得太少而不好意思。

台南的大多数餐馆都是露天的，因为气候温暖又没有尘土，坐在路边吃东西很惬意，唯一的问题是街上无数的摩托车排出的尾气。

台南餐馆的另一个特点是家庭式的经营，而且很多是几代的延续，给人的感觉很温馨，这些馆子的卫生都不错，我从来没有吃坏过肚子，唯一一次感觉不适，是酒店早餐的一个过了时的肉包子。

虾春卷一共3条，50元，炸得很酥，味道不错，慢慢地享受着每一口，不过还是很快吃完了。起身接着往前走，不到50米，看到一个“米糕”的牌子，引起了我的注意，于是又在街边坐下，要了一碗，40块钱，又是一个一两的碗，热气腾腾的江米饭在下面，上面有一小勺肉末，香菜，几片甜酸味儿的黄瓜，和几块五花肉丁，如果用勺子，两下就没有了，于是用筷子，还能多扒拉几口。

吃完米糕，还有点似饱非饱的感觉，想喝碗汤，街对面一家馆子的“鱼肚汤”看着不错，于是向米糕店的老板告了别，转移到街对面的那家。

鱼肚汤的店主是个20多岁的小伙子，正在当兵（台湾是义务兵役制），放假4天回家帮父母照顾饭馆。小馆24小时营业，家中还有两个姐姐，一个出嫁，另一个两年前离家出走，至今无下落（原因不明）。小伙子将来要考法警，此小馆从祖父到现在，已经三代人，有一个打工女，大陆江西人，嫁过来的，想家。台湾人的工作态度还是挺认真的，一开就是三代，也不图赚多少钱，老老实实。

鱼肚汤要65块钱一碗，是本次饮食之旅最贵的一道菜，小伙子端来一只大碗，里面飘着一条15公分左右的鱼，清汤，姜丝，蘑菇丝，笋丝，白胡椒粉。

我小心翼翼的咬了一口鱼，没有咬到刺，又咬了一口，还是没有刺。我问小伙子为何如此，是否和鱼的种类有关，他说那是他们师傅的高明之处，他们师傅破鱼是一绝，两三刀下去，刺全部剃光，鱼的

形状丝毫无损。沾着一小碟调料吃完了鱼，接着将一大碗鱼汤咕噜咕噜地一口气喝下，拍了拍肚子，打了个响嗝，爽极了。

2011-4-8