

超越味蕾的味道 羊城油雞

前陣子，80 多歲的姨婆從上海來台灣自由行，但這趟旅程不是來玩的，嚴格說起來，是趁著自己還走得動，來台灣一償宿願，完成那數十年一直無法成行的省親之旅，即使外曾祖父早已在台灣辭世。

外曾祖父會來到台灣，就像許多外省人被時代所擺弄的命運，是不得不的選擇，畢竟誰會想離開自己的家鄉呢？外曾祖父的命運就如同他的工作，在海上漂流著，1949 年，當中國政權被共產黨奪下的時候，外曾祖父正在招商局的貨輪上擔任水手長，當時許多貨船無法回到中國的母港，最後只好來到台灣靠岸，外曾祖父就這樣繼續跑船直到退休，才來到台南與女兒(我阿嬤)一家人同住。

這次姨婆從上海來台，就是想循著她那出了門就再也沒見面的父親的腳步，隨著小本子上一排數十年前冒險通信留下的地址，看看父親生前所生活的地方，稍微彌補這輩子與父親分隔兩地的缺憾。

在台南開著車載著姨婆正苦惱著晚餐的安排，老爸恰好聊到記憶中的台南與外曾祖父，記憶中，童年時外曾祖父總會帶著他去消防隊後方的澡堂泡澡，還有到羊城吃飯。

晚餐就去羊城吧！不只讓姨婆看看她父親生活過的地方，也讓她老人家嚐嚐父親所鍾愛的味道。

台南與台北不同，1949 年後台北成為外省人密度最高的地方，在台北要吃到大江南北各省菜餚相當容易，金山南路上的銀翼還有大街小巷的餐廳，就活像是個中國的縮影。

在台南，外省人比例較低，而口味又是一種習慣，台南的餐飲自然以本地人為主，外省菜餚的市場不大，小時候受到好評的北平菜「鴨子樓」甚至在 20 多年前就收了，還記得台南中正路上(林百貨旁)有間賣點心、滷味、鹹水鴨的「上海老大房」，也早就消失了，所幸藏在中正路巷子裡的廣東飯館——「羊城小吃店」依然屹立不搖。



來到巷子裡，就像時空凍結了一樣，勾起久居台北的姑姑許多回憶，看著羊城對面的旗袍店，驚喜地說：「以前我跟媽媽就是在這兒訂做旗袍的！」不只巷子，羊城店裡的陳設也沒啥改變，入口處的送菜小電梯、木作櫃檯，還有傳統轉盤餐桌椅，都依然在那記憶中的老位子，只是增添了歲月留下的痕跡。

一家人坐在外曾祖父常坐的位置，順著店家的建議隨意點了些菜，油雞當然是必點菜色。



羊城的油雞依然柔嫩

那略帶血色的雞肉就是招牌油雞最大的特色，雞皮與雞肉之間有一層雞凍，口感軟嫩不柴澀，一般港式燒臘店的油雞少有達到此等水準。



油雞底下墊著酸甜又脆口的紅、白蘿蔔與黃瓜，解膩又提味，相較於主角一點都不遜色。



糖醋魚片

這裡的糖醋魚片不同於一般直接淋上芡汁的做法，而是將裹有酥脆麵衣的魚片與糖醋醬分開，食用時才蘸上，這樣就不怕芡汁把麵衣給弄糊了。去骨魚片配上番茄風味的沾醬，別具特色。



腰果蝦仁

會點這道，是因為這是阿公生前很喜歡的菜餚～腰果鮮甜沒油耗味，蝦仁飽滿，爽脆彈牙。

老爸說，當初最早的創始老闆，很久以前就將羊城換手經營，聽說離開台灣移民去了，但 20 多年沒光顧的老爸表示，雖然老闆換了人，味道倒是傳了下來，一點都沒變。

由於上海的口味與台灣差距很大，尤其是南部的調味偏甜，總是怕姨婆吃不慣，問了問合不合胃口，姨婆笑了笑回說：「好～好～這是爸爸吃過的菜.....」

我想，飯菜合不合胃口倒是其次，因為，這裡有最佳的調味料——「回憶」。對姨婆來說，想必這頓飯更有著說不出的滋味.....。

羊城小吃店

地址：中西區中正路 199 巷 5 號

電話：06-2216609

營業時間：上午 10：00～晚上 21：00

