

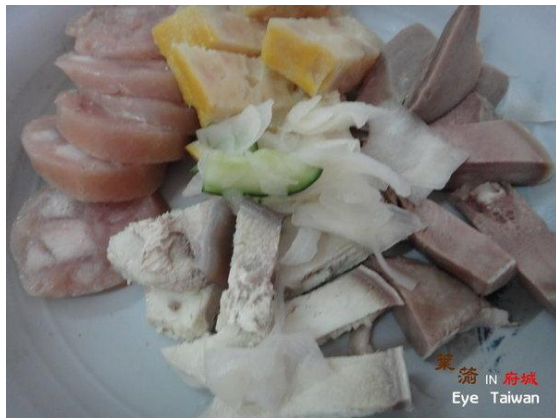
▲阿龍小巧簡單店面，販售府城道地的特色小吃。

台南人懂得生活，更懂得吃，府城裡美食遍佈，小吃精美又多元，因此有「美食之都」的稱號。

許多小吃雖然全台皆有，但到台南就開始變化，發展出蘊含當地特色風味，有時連名字都有當地特色稱呼，「香腸熟肉」可以說是府城特色飲食文化的代表。



初到台南的人，單聽名字絕對搞不清楚「香腸熟肉」是啥?其實就是中北部的黑白切，嘉義人稱為「魯熟肉」，到台南就叫「香腸熟肉」。



考證台南市府的文化月刊「王城氣度」上有說明：

其定義是：「富有特色的地方傳統小吃攤。主要販售香腸、粉腸、蝦捲、糯米腸、肉類與海鮮等食物，於購買時切成所需之數量售出」。俗稱的「黑白切」，在台南有個特別的名字，就是「香腸熟肉」。



▲隨興點、黑白切，「香腸熟肉」顯現府城人閒適的生活觀。

香腸熟肉可以當正餐，也可以當下酒的點心，而我喜歡在錯過早餐又不到中午的 Brunch 時間，隨意切點熟肉小菜，吃一碗淋上香濃滷肉的白米飯，再搭配店家細切拼盤，每一口都是鮮美又幸福滋味。

所以，今天我又在早上 10：00 左右，最適合吃 Brunch 時間來到阿龍香腸熟肉。



阿龍內部的設施簡單，牆上貼滿演藝名人來訪的報導，府城美味小吃不用廣告行銷，美食節目會自動找上門來採訪。



一入門，攤位上滿滿的新鮮食材，我隨興的點粉腸、豬舌、蟳丸和鯊魚肉，當然要搭配一碗阿龍的滷肉飯。



年輕的新生代老闆，一邊聽我點菜，一邊拿起刀飛快在砧板上切片，不管你點什麼，雖然沒有價目表和菜單，阿龍香腸熟肉都是一道二十元的計價方式，再附上一小點醃漬的小黃瓜、蘿蔔泡菜就可以上桌。

吃香腸熟肉的樂趣，就在於一個人來到店裡，也能切個四、五道豐盛菜餚，價位不高卻組合多變，這也是庶民小吃動人之處。

品嚐食材，你會明白為什麼台南人把黑白切叫做香腸熟肉，香腸意指「充填各種食材的腸類」，熟肉意指「水煮氽燙的肉類」，而我每次來「香腸」與「熟肉」二大類都會點一些，今天切了外觀酷似水煮淺色香腸的「粉腸」，和香腸以豬絞肉為主要填充食材不同，粉腸的內餡還依各家配方調不同比例粉漿，所以吃起來不只含肉質，還多了一份Q彈的口感。

而白切豬舌看似簡單，難度卻高，熟肉不同於一般滷味，水煮的方式，雖然讓口感更清爽健康，但沒有添加醬油和香料下滷鍋燉滷入味，食材會忠實的原味呈現，若沒有繁複的去腥處理，無法呈現出肉類食材的鮮甜肉香，而阿龍的處理是沒話說的好，用工紮實，讓每一塊豬舌都呈現該有彈牙和鮮味。



蟬丸也是府城熟肉攤最具當地特色的小點心，名字雖然有個「丸」字，卻不是手工丸子，而是一種蒸製的糕，出籠大小約50公分，厚度約10公分左右，同樣以黑白切著名的嘉義則叫「蟬糕」，但兩地口感完全不同，嘉義強調荸薺的爽脆口感，而台南則外皮亮黃黃、內層口感綿密細緻取勝。

而蟬丸內的「蟬」的由來為何呢？因為早年在製作蟬丸時，會在上方鋪上一層的

蟳黃，內餡加入些許的蟹肉，不過衍變至今，台南的蟳丸多半以雞蛋黃代替上方的蟳黃，內餡也因各家調配方式而演變成不同口感，但多半以豬肉、荸薺調合蛋為基本素材，所以現今的蟳丸有肥豬肉的軟綿，荸薺的爽脆和蛋香的順滑，再沾上些許店家調配沾醬提味，嗯!那綿密順滑的口感，就直接敲擊味蕾深處，感動我愛吃的心靈。



沾醬是香腸熟肉攤提味的靈魂，每一家在細膩處都不同，店家多半以大骨湯熬過醬油膏為基底，而阿龍的是芥茉醬油膏，再以小碟子端出，我認為特別適合用來沾海味，所以沒忘了點一份鯊魚肉，充滿海洋原味的鯊魚肉，肉質鮮美 Q 彈，再加上芥茉醬油膏，微嗆中提出食材鮮度，啊!每一口都讓人感受來熟肉攤特有的美味。



滷肉飯，雖然不是阿龍主打的明星產品，但軟綿肥肉為主的滷肉飯，有久燉的滷鍋香，膠質的黏 Q 味，而台南式帶甜滷汁風味，讓吃香腸熟肉的中式 Brunch，增添美味風味。早午餐以阿龍的香腸熟肉來解決，我味蕾滿足，滿心歡喜的離開，出發尋訪台南古蹟景點。

阿龍香腸熟肉

地址：台南市中西區保安路 34 號

電話：無

營業時間：9:00~20:00 (週二公休)

【註】：

1、王城氣度，引用自：

http://tncftmm.blogspot.tw/2006/06/blog-post_2161.html

2、Brunch：早餐(breakfast)和午餐(lunch) 組成字，歐美地區許多人週末假日習慣在早餐與午餐之間進食，於是將早午餐(lunch)結合用餐。