

多情的古都碗粿

黎明的清晨，太陽剛剛露臉。老婆才從台北坐夜車回來，小倆口騎著一部機車，在東門路邊的一個搭棚外停了下來。迎面而來的是微胖的老闆娘，笑容堆在她富泰的臉上。只有幾張桌子，依舊點了 2 碗碗粿及 2 碗浮水魚羹，充當是為老婆洗塵的大餐。這是 20 幾年前的古都碗粿，藏身在台南市晨間的一個小角落裏。

偶爾的早起，忽然發現棚子已經被拆掉了，棚子後面的一片地正在整理中，大幅的廣告已經豎起來了，冰冷的豪華車墅已經取代曾經的溫暖記憶。



今天的東門路變的有些不一樣，一個陌生的紅色招牌在陽光下閃爍著，“古都碗粿”在這裡為你服務。失而復得的感動油然而生，雖然已經過了吃飯的時間，但是還是進去吃了一碗碗粿及浮水魚羹。熟悉的味道、熟悉的笑容，彷彿又回到與老婆的初戀時光。

古都碗粿已經交棒給第二代了，老闆娘傳下來的不只是傳統的好味道，更有她謙和待人的態度，前幾年年輕的老闆還當選了里長，不久後還開間分店。分店坐落在東門神榕邊，中間沿著老榕的板根規劃出一個小花圃，用牛車輪來代替著圍籬，象徵著台南人的堅毅及古樸。



店裡的座位增加了不少，卻依舊高朋滿座、座無虛席。入口的右邊牆壁張貼著暗紅色的價目表，上面標示著價廉物美的台南美食，似乎將時光再度拉回了民初的紅磚古城裏。店裡的牆壁上只有一幅註明創於 1980 年的府城古蹟照片，上面寫滿了人名及留言，不管是名人雅士或是販夫走卒，一律來者不拒。



店裡的餐點變多了，有碗粿、魚羹、麵、飯、湯、魯味及青菜。長久以來的習慣總是點著：碗粿+魚羹、滷肉飯+魚羹及一份皮蛋豆腐。古都的碗粿總有一份綿密而且 Q 彈的嚼勁，點綴在淡淡而入味的粿上面，瘦肉及蛋黃永遠是最佳的配角。新鮮的魚羹有著軟硬適中的口感，翻滾在粘稠的羹湯裏，搭配著翠綠的香菜及少許的胡椒，讓甜甜的台南味更上一層樓。滷肉飯是老婆的最愛，可以挑選瘦肉或肥肉的比例，每一小塊的肉末吸足了不會死鹹的魯汁，搭配著嘉南平原所生產的在地米飯，那才真是一個“絕”字。偶而多叫一盤皮蛋豆腐，是因為愛它迷人的醬料。魯味及青菜倒是常見的家常菜色，如果你真有這個肚量的話，不妨參考一下。

古都碗粿的好吃正如台南的美，可以用語言去描述它卻無法形容它的萬分之一，因為它帶給我的不僅僅是味覺的滿足，更有一份人親土親的親切感。很高興能用隻字片語將它介紹給大家，因為它會是你生命中的另一份驚奇。

作者：洪永霖

E-mail：hong.hdaphne@msa.hinet.net

手機：0927264111

地址：701 台南市崇學路 142 巷 10 弄 28 號 3 樓