

台南，這座人文薈萃的文化古城，四百餘年的歷史沉積，讓日新月異的科技與傳統在此交匯，迸發出屬於台南的璀璨光芒。到祀奉至聖先師的孔廟中虔誠祭拜或是走在曾為全台統治中心的赤崁樓，遠懷鄭成功迫使荷人受降的風采，來到台南的旅人們，必定不會忘了到這些風華一時的古蹟走走。

但，別忘囉，除了古蹟以外，台南的小吃也是鼎盛全台的。安平蝦捲、武廟肉圓、石精臼蚵仔煎、國華街的春捲、刈包…等，人人琅琅上口，這些小吃每到假日總是車水馬龍，門庭若市。但，其實台南仍有許多小吃尚未被我們完全挖掘，四百餘年的歷史，所能教導我們的，遠比我們想像的還要多。

我們今日要介紹的小吃，它位於鴨母寮市場旁的小巷。鴨母寮市場，據說因有大水溝流過，沿岸聚集了許多養鴨人家而得名。翻檢日治時期的地圖，我們的確是看見了這條大水溝：

鴨母寮市場的歷史晚了這張地圖七年，它的前身為日治時期的明治分市場，於民國七年設立，而光復之後，改名為光復市場，直到近期才又改為當地人慣習的稱呼—鴨母寮。

百年歷史的鴨母寮市場，厚重的底蘊，自然不是三言兩語就能夠說清，暫且讓我們走到一旁的小巷，追尋我們今日的主角—泉成小吃店吧。

泉成小吃店，偏居鴨母寮市場一隅，店面狹小，不知情的過客很容易就匆匆走過，而絲毫不會發現它的存在。但在地的人都知道，它其實是一間伴隨著鴨母寮市場走過數十個年頭的老店。

根據店內擺放的營業登記證，發放的日期為民國五十六年，泛黃的紙頁，透露泉成是一間至少營業四十五年以上的老店，能夠傳承許久，屹立不搖，自然有它的獨到之處。泉成點心店的菜單以麵食為主，看似是一間再普通不過的小吃店，然而，一來到店門口，你就會發現琳琅滿目的炸料，炸料種類繁多，有土魷魚、花枝、蝦仁、魚漿條、四季豆、蝦捲…等等，一般麵食搭配的大多是滷味之類的點心，而泉成的最大特色即在於，來到這邊吃麵，我們不配滷味，而是吃炸料，而這就是泉成與眾不同之處。

來到泉成，最常點的是一碗土魷魚羹麵加上一盤炸料。台南食用土魷的歷史緣由甚久，在 1749 年成書的《重修台灣縣志》中即有提及土魷魚是一種「無鱗，味甚美」的佳餚。泉成的土魷魚羹麵，羹湯溫潤滑順，淺嚐一口，台南特有的甜味充盈口中，久久不散。許多外來的旅人往往對台南的甜味敬謝不敏，然而台南往前曾為糖業的集散重地，對於用糖有著一種偏執，各類料理中，幾乎都可以嚐出那甘醇的甜味，它早已成為台南的印記，烙印在每一個台南人心中。也因此，接受這甜味，意味著台南，自此成為你心中的原鄉，即使浪跡天涯，走遍四海，也別忘了這座城市會永遠等著你，落葉歸根。

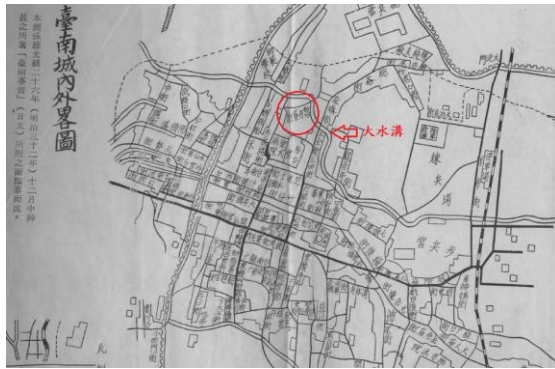
濃郁的羹湯之中，數塊土魷魚星羅棋布，口感介乎入口即化以及扎實的光譜兩端之間，恰到好處，鮮美的土魷魚吸附了甘醇的羹湯，顆顆圓潤飽滿，沒有一絲腥味，土魷魚的鮮甜融合羹湯的甘醇，幻化出的風味如同數百年的古人所形容的一甚為美味。吃下這碗羹湯，彷彿之間，你似乎感覺到了整座台南。

或許，以甜味為主旋律的羹麵過於單調，但別擔心，一旁等待許久的炸料早已摩拳擦掌，準備粉墨登場了。炸料之中，每次必定會挑選的是蝦仁、花枝、魚漿條以

及四季豆。泉成的炸料，沒有厚重的麵衣，但仍舊能夠牢牢鎖住食材的生命，每一塊炸蝦仁是那樣的碩大厚實，口感扎實酥脆兼之，花枝則是嚼勁十足，在每一次的細細咀嚼中，體會它的美。擁有彈牙口感的魚漿條，如同佳人的凝脂肌膚，吹彈可破。四季豆提供了大地的和弦，與蝦仁、花枝以及魚漿條譜出的海洋調和鳴，唱出台南小吃的美麗詩歌。

擦擦嘴巴，吃完這一頓可與滿漢盛宴媲美的豐盛早餐，步出店門，門外的人潮仍舊絡繹不絕。也許，在多數現代化的都市中，人們早已習慣西式的輕便早點，會以異樣的眼光看待台南這種吃粗飽式的早餐形式，然而，在全球化浪潮的襲擊下，我們逐漸喪失了地方的獨特性，這樣的早餐傳統，是台南的驕傲，也是我們得以在全球化的茫茫大海中知道我們是誰的定錨。拋下所有的成見吧，來到台南，在天明之際的晨曦中，點滿一桌豐盛小吃，撐破自己的肚皮，這，就是屬於我們台南人的浪漫。

照 片
(第一張)



照 片
(第二張)



照 片
(第 三 張)



照 片
(第 四 張)



照片
(第五張)



照片
(第六張)



照片
(第八張)



照片
(第九張)



照片
(第十張)



照片
(第十一張)



照片
(第十二張)



照片

(第十三張)



照片

(第十四張)



—— 以下無內容 ——