

舊日的滋味



北大荒的回憶，沿著糖廠斑駁鏽蝕的小火車鐵道向背離我們的方向，漸行漸遠。

影像，因為距離，漸漸模糊、黯淡。

有一天，回望來時的路，生澀的、新鮮的、愉快的、寂寥的，五味雜陳的記憶，

像口味眾多的小吃攤，拌著往事點滴的調味，

在難得下北港的機會裡，貪心地吞食，細細地咀嚼、品嚐。



～阿不倒

有人就是那麼湊巧，接連幾次去阿不倒不遇，以為阿不倒倒掉了。經過老闆的說明，才知道原來是因為每一份食物，從採買、撿洗、烹調一直到上菜，都是店裡幾個人親手做出來的，因此頗費心力，遇到有節日或是累了，就把門拉下來--休息啦！讓客人吃到一道道親手製作出來的美食，是他們的堅持、品質。

像其他小吃一樣，沒有什麼大的招牌或看板，阿不倒是口耳相傳，吃口碑的的老店。早在日據時代，現任老闆的阿公，就在廟口賣得有聲有色。遷到現址後，為了加強客人的印象，樹立招牌及紀念，才以老闆阿爸的日文名字諧音"はくどう"取了阿不倒這樣一個順口的名字。他們相傳的精神，就是讓客人享用後心甘情願掏出錢來。見識形形色色的人，與人客打連（哈拉）也是老闆

忙碌之餘的樂趣所在。

"來一碗雞肉飯，茶碗蒸..."當客人連珠炮似的講完所有的點餐，聚精會神的老闆已經記住了，並且開始熟練地、輕盈地忙碌起來，即使是盛飯的一個小動作，都是長時間的經驗累積，那樣順手、自然。沒經過時間的歷練是無法表現出如此的色香味，正如老闆自信滿滿的表情："工夫啦！"如果還記得，告訴親朋好友一句：廟口直下去，倒數第二條十字路口右轉的阿不倒值得試試看。就是對他最好的肯定。

～台灣第一家鹽酥雞

剛要進入鎮上的鬧區，鐵枝路的轉角邊，台灣第一家的酥香氣味，在轉過彎時，陣陣地撲向沒有絲毫抵抗力的鼻黏膜，挑逗起咱們飢腸轆轆的食慾。來喔！台灣第一家。



原本做工為生的老闆夫婦，因為沒頭路，改行賣鹽酥雞轉眼也有十三個年頭了。雖說收入較不錯，但一天十幾個小時的生意，也夠“硬斗”了。為著一個在長庚醫學院，一個在警官學校的兒子們，兩老也只好咬牙撐下去。

寒風颼颼的冬夜，是印象中享用鹽酥雞最適合的時機。一群人圍繞著一鍋熱騰騰翻滾的沸油，昏黃的燈泡下，聽著嘩啵的油炸聲，伴著鹽酥雞、甜不辣、黑輪、魷魚絲...被炸酥鬆澎鬆的聲音，整個人不由得跟著酥暖了起來，也許是共享著體溫和滾燙的油鍋吧！老闆娘油亮的蓬髮和廚袍，就是能掌控火候，經驗豐富，炸得特別好吃的保證。

去年的四、五月間，老闆掙得了自己的房子，搬到鐵道冰攤對面的巷子內，舊雨新知不難在小小的北港鎮上，聞香尋到他們的落腳處，繼續那冬夜裡暖流般的鹽酥雞時光。

～暗光壽司之旅

位在公民路旁的暗光壽司，真是非老饕方能找到的！樸實的店面，寫著日本料理及壽司等幾個大字，門口掛著紅色甕缸型的燈籠，為世界上日本料理店的明顯標誌，亦即是這家百年老店的名稱由來，“暗光”的諧音即是“甕缸”，這也即是店主人取這個店名的有趣由來。

說這家是百年老店可一點也不誇張，現今的

店主已經營了四十六個年頭，而該店早在店主的阿公時代就開設了，可說是三代相傳的名店了：從較接近媽祖廟的地方遷移現址，也已有二十多年的歷史。當詢問店主為何不將如此遠近馳名的店擴大營業時，店主靦腆的笑了笑說：“現在都有自己的厝了，方便就好，年紀也大囉，讓以前的老人客品嚐品嘗就好，普普通通就好啦！”

別被店名矇騙了喔！這裡不只賣日本料理，其實在菜式上除了壽司及涼麵較像日本料理，另外尚有肉庚麵、貢丸麵、水餃湯、水晶餃及很多沒在價目表上的菜色及小菜，式樣蠻豐富，中日兼營的喔！而本店的特色在於壽司及擔仔麵；尤其是壽司，以形似扇子般的碟子所盛，一份即有四種不同款式，加點兒芥菜醬料，真是可口極了。

營業時間從早上八點到晚上六點左右，而最適合我們學生前往的，便是中午時分了。大夥兒成群成羣來到，把桌子併一併，大快朵頤一番，而店主一貫的信任大學生，總讓我們自己算價格，加上一加，再付個總價即可。當詢及本校學生的表現時，連老闆娘也清楚知道本校在北港只有一年級學生，每年都有批新生來進駐，但總是知道有這家壽司老店喔！

夜幕低垂，店主人也要收攤了，輕輕地步出這家歷史悠久的“甕缸”名店，想想它的背景，哇！也難怪這麼好吃了。



～阿婆湯圓

馳名北港，擁有四十多年歷史的阿婆湯圓，目前位於朝天宮前的第四個路口處。簡單的擺設，三張桌子和十幾張椅子，像極了路邊的小攤販，卻是從台灣光復後就營業至今的了。聽阿婆所述，本來攤位在廟口附近，後因房屋改建，最近三、四年才遷到現址，租借於騎樓下，以饗舊雨新知。

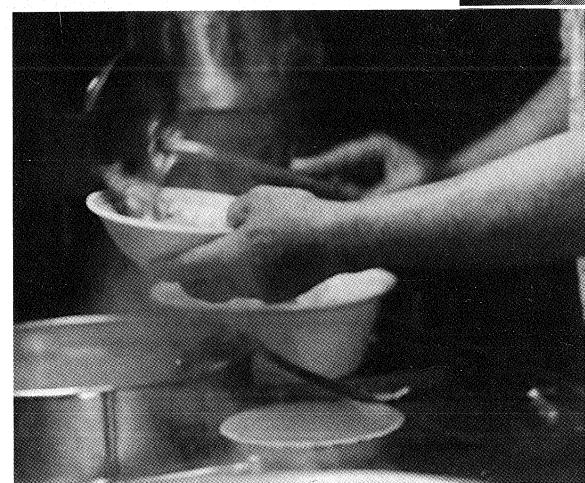
阿婆湯圓的經營，是由“現任”阿婆的母親就開始了。當初為了生計，在吃蕃薯籤過活的時代，那時“現任”阿婆的父親早在其十二歲時去世，其母毅然挑起了生活重擔，也闖下阿婆湯圓的名號。

當初湯圓的價格，從每碗一、三、五、七角、一元不等，到本校設北港分部時，則是十元一碗。如今已是二十元了。共有綜合圓、脆圓、紅豆圓、清圓、花生湯、花生圓等數種搭配方式，美味可口，香甜爽嫩。當阿婆講起本校教師或學長姊，每下北港定前去品嚐的神情，真是既得意、又驕傲。在普通的天氣，一天賣個一、兩百碗是常事，且冷熱兼有，在夏天時的生意尤其好。

由十七歲即開始協助擺攤的阿婆，看著我們這群吃得津津有味學生，覺得大學生真是好，書能讀得好，其他也都不錯，以後都不會餓到。哪像她年幼時整天躲空襲，不用說讀書，吃都成問題了，連她現在會講會聽國語，都是十餘年來本校學生“教”會她的呢！她覺得大學生就是好，就是“讚”。尤其是讀醫學院的更好。則忝為北港附近最高學府的本校，該當感到欣慰吧！

從當初的孩子們對年紀較長的女性尊稱--阿婆，而逐漸建立了阿婆湯圓的優良口碑，到現在的第二代、第三代的家族傳承，阿婆湯圓伴隨著北港人走過歷史，也建立了我們十幾屆來，學長姐與學弟妹間共同的默契。

“走，到阿婆湯圓吃個消夜吧！”從華燈初上，到凌晨一點，阿婆湯圓伴隨著我們，如此地親切，又甜蜜！



STAFF

撰稿：蔡幸文、陳佳莉、黃壽森、林冠合
攝影：林哲璋、官振傑
採訪：陳佳莉、蔡幸文、張容毓、林冠合、吳俊毅、徐永建、張仲光
插圖：黃景瑩
排版：何季麟

還有許多熱心的學弟妹（耿綸、立偉、偉寧、欣洋、忠憲、安欲、俊灝.....）協助，才有這十五頁內容的誕生。（學長姊不認識你們，但我們謝謝你們。）