

03 岡山市仔的芳味

黃金鷹

會記得細漢上期待的是歇暍日陪阿母去菜市仔買菜，因為阿母逐擺擺會順繼恁我去食市仔內各種無仝的點心。

菜市仔內的點心百百款，若講著岡山市仔，就袂當無講著頂港有名聲、下港上出名的「岡山羊肉」，我上愛食的就是當歸羊肉米粉。雖然細細碗，毋過氣味十足，中藥味的湯頭是芳貢貢，閣有摻一寡仔薑絲壓味。羊肉愛搵岡山的特產「甘味豆瓣醬」，食一喙就感受著幸福的滋味、咁一喙規個人就攞燒烙起來，食過的人攞嘛呵咾甲會觸舌。

熱天的時陣，上愛去食「金名記」的古早味豆花，冰冰、涼涼閣甜甜，佇燒熱的天氣，食落去就心涼脾土開！個的豆花簡單簡單，干焦摻一屑仔用烏糖炒過的糖膏爾爾，毋免濫紅豆、粉圓抑是塗豆仁，欲食著愛排隊等到有位通坐，因為個上啞人的所在，是綿綿綿閣有芳貢貢的豆仔味，予人食了會繼喙。若食煞，我猶會央阿母閣買一碗才來去轉，當做下晡時的點心。

厝裡若有人客來，抑是阿兄、阿姊欲食加菜的便當，阮會去舊市仔口的頭一擔——「堂伯仔」遐交關。個是咧賣粉腸、豬肝繭、肉羹恰糊料的。若講著個兜的粉腸、豬肝繭，毋但真材實料，氣味閣誠特別。每一塊切開的粉腸

內底攞看會著規角規角的精肉，軟軟、飴飴；豬肝繭內底毋但有豬肝，閣有切甲幼幼的豆仔薯恰蔥仔，是別位食無的，食過的人攞恰意甲比大頭拇喝讚！

對市場欲轉去厝的路裡，閣有一擔一定愛食的，彼就是「新源發」的烘麩。恁毋通看烘麩無點，雖罔伊看著仝款是兩塊俗麩餖醬料，毋過規臺灣行透透干焦遮才食會著神奇的口味。個醬料的口味毋是早頓店通常會出現的塗豆、草莓，是老頭家娘家已研發的「木瓜醬」，袂傷甜閣有保留木瓜的清芳。薄薄一沿木瓜醬恰一粒卵包，俗麩的外口片閣抹一沿 bá-tah，用烘爐烘甲淡薄仔臭焦臭焦，真正芳甲予人擋袂牢，想欲趕緊共咬一喙。

這寡岡山市仔的芳味是陪伴我成長的氣味，就算講我已經經歷過真濟酸甘苦澀，毋過個的芳味猶原佇遐共我支持，永遠袂變。