

挑賣出來的麵食

文／蕭文 圖／編輯部



二十世紀初葉，趙鍾麒的詩《擔仔麵》：「五味調和玉縷珍，輕挑夜叫六街巡，南瀛食譜添佳點，一段豚香動雅人。」，「輕挑夜叫六街巡」說明這種麵食用挑賣方式，沿街叫賣，不過現在人口密集，少有沿街叫賣的方式，轉型為固定地點設攤，只要做出口碑，自然吸引饕客慕名前來。

臺南人有一則大家耳熟能詳的故事：

清光緒年間臺南有一位漁民洪芋頭，在夏季颱風季節無法出海捕魚，這段颱風季節俗稱「小月」，為維持這段期間全家的生計，他用挑擔方式，沿街叫賣麵食，命名「度小月擔仔麵」，書寫在攤前吊掛的燈籠上，他的麵湯頭好，滋味佳，廣受顧客歡迎，這一賣賣出了聲名。

「輕挑夜叫六街巡」，擔仔麵的由來



是挑著一根扁擔，扁擔兩端掛著竹製的器具，由人挑著沿街叫賣，它不可能擺放太多的東西，所以擔仔麵的食材有限，每碗都是小小的一碗，無法吃飽，它應是點心。後來，洪芋頭在西門町一家酒樓下有一個固定的店面，不再沿街叫賣，但仍保留當初沿街叫賣的情況，他坐在低矮的竹椅上，前面放著竹製的器具，烹煮麵食，擔仔麵

仍然是小小的一碗，自此成為擔仔麵的獨特風格，管理學的術語是「企業文化」。

現在的擔仔麵的店面與一般飯店一樣，門口仍然懸掛著燈籠，上面寫著「度小月擔仔麵」，店裡一個角落點著一盞電燈，放著竹製的器具，廚師依舊坐在低矮的竹椅上，烹煮擔仔麵，店家努力維繫著當年度小月沿街叫賣的傳統，形塑出度小

月的傳統懷舊氣息。

憶起小學畢業典禮結束後，母親帶我到中正路吃擔仔麵，一個不寬敞而昏暗的店面，低矮的竹桌與竹椅以及竹製的廚具，老闆坐在低矮的竹椅上，用竹製的廚具為我煮上一碗擔仔麵，為我小學六年的生活畫上句點。

隨著臺灣邁入國際化，西式餐飲的波濤排山倒海而來，擔仔麵和所有的臺灣小吃，為了抗衡這波潮流，只好在門面與內部裝飾重新更換，為適應環境不斷調適。但，竹製的器具，廚師坐在低矮的竹椅上，煮擔仔麵，是店裡不可缺少的景觀，也是這家店的核心價值，是他們的傳統，這個傳統在西式餐飲的波濤中，更顯得難能可貴。

民國 108 年初，臉書社群《地上台南》舉辦的南山公墓走讀，社群版主李時光帶領我們一行人在墳墓堆裡行走，走過一座又一座墳，然後指著一座墳，說：「這是度小月創辦人永久長眠處，大家應該都吃過度小月的擔仔麵。」這個提示，喚起吃擔仔麵那久遠的記憶。墓碑上橫書「海澄」，直書「洪公芋頭塋」，他是福建漳州人，以販售一小小碗的麵，在府城闖出一片天地，香味不僅飄揚臺北，更飄到海外遊子的國度。

李時光帶領我們走到另外一座墓，墓碑上橫書「崁城」，直書「雲石山人鍾麒麟墓」，他在日本殖民時期過世，他的墓是漢墓，而非日本格局的樹狀墓。他的本名是趙鍾麒，號雲石，清水寺街人，南社詩社第二任社長，是日本殖民時期臺南小有名氣的書法家與詩人，他的詩《擔仔麵》點出洪芋頭的創業過程。

洪與趙二人靜靜地躺在南山多年，遠望他們生活的舞台，一個人挑賣麵食在這個飲食舞台上打響名號，現在這個名號聲名遠播，已非他所能想像；另一個人的詩，點出這位挑賣麵食人的創業過程，點出臺南早年的生活史。現在，二人都是觀眾，為流淌過的歲月做無聲的見證人！

