



入境隨俗：

台灣，愈夜 愈美麗！

文 / 圖 朱偉屏（阿 SIR）《台灣有嘛！
——七天內，帶大陸客人愛上台灣》作者

相信不少來過台灣旅遊的朋友都會說：「到了台灣，千萬別忘了撥出時間體驗當地特有的『夜生活』哦！」

哈！大家可別想岔了，這裡指的可是充滿人情味和美食小吃的「逛夜市」啊！台灣由北到南，從城市到鄉鎮，每到一處絕對少不了大大小小的廟宇和夜市——走廟求的是心靈寄託，逛夜市則為了滿足口腹之慾。除此之外，兩者其實最初都還兼具聯絡居民感情和提供休閒活動的功能。

早年先民遠渡重洋來台，平日墾荒生活清苦，生意人便挑著各式冷、熱小吃來到田邊或山邊供應開墾者食用；收工後大伙閒著沒事，於是廟口活動便成了眾人閒暇之餘生活重心，而當人潮慢慢聚集時，自然少不了出現跟「吃」有關的市集了。

由於台灣人的飲食習慣比較接近廣東、福建一帶，加上受日本飲食文化影響，因此口味普偏較為清淡，甚至愈往南走口味愈偏甜，而料理方式又常帶點溼黏芡芡。這對於重鹹、重辣的朋友來

說，或許一下子不太能適應。不過旅遊不就是一種體驗嗎？只要開放心胸，把每一次際遇當作難得緣分，自然會覺得凡事都新鮮有趣。

品嚐台灣夜市小吃，點餐時建議採取「多樣少量」原則，譬如幾位朋友各點一樣，然後大家共同分享。只不過這些份量看似不多的小吃很容易有飽足感，卻也很快又讓人餓到不行。夜市攤販習慣使用免洗餐具，不開發票，也不收信用卡，記得熱食現吃最好，外帶涼掉口感就差多了。

基隆廟口的天婦羅、台北士林夜市的大餅包小餅、台中逢甲夜市大腸包小腸、嘉義雞肉飯、台南担仔麵、高雄六合夜市木瓜牛奶，還有大小夜市少不了的蚵仔煎、大腸麵線、滷肉飯、臭豆腐、炸雞排、鹹酥雞、肉圓、珍珠奶茶、紅豆餅、愛玉冰……，都是深受各地遊客喜愛的道地台灣美食。

流口水了嗎？別忘了，充滿懷舊人情味的台灣夜市，正張開雙臂歡迎各位的光臨呢！