

不可貌相的美味

臺南市北區大光國小四年四班

臺南是小吃王國。身為

道地的臺南人，我最喜歡的小吃是「臭豆腐」。臭豆腐的由來，其實是一場

「美麗的意外」。相傳清康熙年間，一個賣豆腐的

商人多做了很多豆腐，當天生意卻出奇的差，為了

不讓豆腐壞掉，他撒了鹽和調味料，以求延長保存

時間。結果發酵後的豆腐奇臭無比但意外的美味，

臭豆腐從此流傳。

我家樓下就有一間遠近馳名的臭豆腐店，炸出來

的臭豆腐表皮酥脆爽口，

裡面柔軟綿密，搭配酸中帶甜的泡菜，滋味真是一

級棒。我喜歡看老闆把切成小

方塊的臭豆腐丟入油鍋的瞬間，那「滋滋滋滋」的

油炸聲，和「撲撲撲撲」的冒泡聲，讓我覺得特別

療癒，看著這盤「香」氣四溢，表皮酥脆的金黃色小方塊，我食指大

動，垂涎三尺，一口接一口停不下來。這

就是這間店的臭豆腐

供不應求的原因。

其實我小時候很討厭臭豆腐的氣味，直到我吃了人生中第一口臭豆腐，對它的印

象才徹底改變。這也讓我發

覺食物和人一樣不可貌相，要親身接觸後，才能了解潛

藏的優點。



