

安平店家採訪 - 伯龍坊側寫

圖・文 / 阮崧睿、石竣羽、李雨庭



座落在延平街巷口的這家小吃店，店外充滿歷史氣息的紅磚牆，正和老街相呼應。而店裏頭也是復古的桌椅、櫥櫃、燈籠，就像走進了客棧一樣，擺設著許多劍獅和老照片。就是這樣的氛圍，吸引我們決定對這家店來個側寫。

雖是訪問，當然也要品嚐一下店裡的有名的棺材板。一口咬下，酥脆的土司和香濃的內餡，大大地滿足胃蕾，更訝異的是，價格竟相當親民。闔娘說伯龍坊，平日蠻安靜的，但一到假日就會湧入大批人潮，兩者之間差距懸殊。老闔娘說這家店的前身是簡餐店，但是因為無法合乎老街的市場需求，因觀光客來安平就是要體驗在地美食，所以決定轉型，剛創業時期辛苦地從豆花起家，最後努力的學習新的菜餚，菜單中加入安平當地特產，如蚵仔煎、蝦捲、精緻冰品、特色麵食、虱目魚料理之類的小吃、點心、冷飲等等，每項手藝都是從頭用心學起，再加上一些自創的美食，經過了 15 年的淬鍊，才造就了這家店。



老闆娘還告訴我們，這些珍貴劍獅蒐集起來並不容易，但這些形形色色、一樣。有大有小的劍獅也讓店家更有氣氛，每個劍獅看起來充滿靈性，都像在訴說著過去的故事一樣。

看著牆壁上的劍獅，每個皆獨具特色，且大多為精心地收集，其中有個劍獅故事，還饒富趣味呢！據說這個劍獅，相機只要照到它，都會反光而失敗，老闆娘開玩笑說可能是因為它曾受傷，少了一顆牙齒，所以不想拍照，當下我們也想試試，不過想想還是打消念頭。



伯龍坊牆上的獎狀，以及與節目藝人的合照，都是老闆與老闆娘攜手努力一起走過低潮得來的結果。古色古香的裝潢以及各式骨董收集品，踏進老闆的店

裡有著濃濃的古早味，這是一間在安平的小吃店，我們很幸運在這裡做了採訪，並在老闆娘引領下欣賞店裡的裝潢，及聆聽店裡的小故事。雖然有些典故的由來已不可考，但採訪當時只希望這間充滿故事的小店可以就這樣一直營業下去。