【好好吃】

才剛過完沒人記得的91記者節，社團昨天到今天，從北到南的好吃肉圓一個個跳出來，若非是晚來的祝賀，莫非9/3是肉圓節？！

我也來趕個潮流，免得大家忘了高雄！在自強夜市附近有個老店「油煎肉圓」，生意好得不得了，兩個店面大，入門先抽號碼牌，叫到號碼才能點餐，過號了，得跟診所醫院看病一樣老規矩，再等3位。

油鍋滋滋作響，裡頭幾十個肉圓，阿桑不停的將兩面翻動，一坨白色豬油入鍋，肉圓煎的好香，油量略多，算是半煎炸，當原本白色的肉圓煎到金黃色時，叫號聲起：「37號！幾個？」肉圓起鍋，剪刀卡嚓剪個「十」字，俐落剪開當下，傳出的誘人酥脆聲，原本想只點1個，立馬增點2個。

經過油煎的肉圓皮Q彈牙、肉餡紮實，醬料也是鹹甜適中，但「恰恰恰」的魅力真的愈吃愈香。若說蒸肉圓溫婉，這油煎肉圓多了些個性，叫人印象深刻！

苓雅油煎肉圓

高雄市文武三街53/55號

(07)339-4226