



# 勝利早點



跟著成大資深校友，材料科學及工程學系李旺龍老師一起重「食」回憶。



每逢有老同學回學校，大家就會想來勝利早點。

撰文、攝影 曹沛雯

傍晚五點鐘，勝利路上漸漸湧入下班下課的車潮人潮，此刻的「勝利早點」也亮起了招牌燈，由於物美價廉份量大，這間歷史悠久的小食堂撫慰了許許多多附近成大與南一中莘莘學子的胃。

這回，我們跟著成大資深校友，材料科學及工程學系李旺龍老師來一同品嚐美食與回憶。李老師一面和老闆寒暄，一面向我們傳授點餐秘訣：「蔥餅、煎餃、蛋餅、豆漿，必點！」走近門口那座舊舊充滿使用痕跡的大烤爐，烤餅師傅把爐一打開，旋即餅香四溢整條街。第二代林老闆表示，這爐蔥餅飄香超過四十年，一般蔥餅是餅上撒著薄薄的蔥花，但勝利的蔥餅卻是塞著滿滿的鮮蔥，外頭酥脆，內層帶有麵皮嚼勁，一口咬下滿是蔥香，這是上一代林老闆從山東友人身上學來的。



蔥餅、煎餃、蛋餅、豆漿都是店內人氣餐點。



蔥餅、煎餃、蛋餅、豆漿都是店內人氣餐點。



剛出爐的蔥餅，飄香整條街。

門口有自助取餐的餐檯，拿了盤子就可以夾自己想吃的。蔥餅、煎餃、蛋餅……，看大家都夾了滿滿一盤入座。「學生時代來吃，有時候老闆忙不過來，我們還會自己去幫忙煎蛋。」我們一面大啖美食，一面聽李旺龍老師說起了故事。

民國1983年入學的當時，東寧路上都還沒什麼屋舍，成大附近最熱鬧的就屬長榮路和勝利路了，大部分店家都是沿著勝利路和長榮路發展起來的。除了勝利早點，郵局隔壁的麵店、老友小吃，還有長榮路上的刀削麵店，都是當時大家常打牙祭的餐廳。印象中郵局隔壁麵店的跑堂記性極好，就算幾個學生一起點餐，也絕對不會漏上了菜。

除了餐廳，這一帶也是學生們的娛樂城。育樂街上撞球間打撞球、長榮路體育用品社地下樓跳舞、大學路巷子裡的教會聽福音。遠一點，會到忠義路上的國花大戲院看電影，或中正路中國城裡的臺南冰宮溜冰，這些都屬日常的休閒。在當時光復校區成功湖是學生們的約會聖地，常常都會順道散步過來勝利路這裡吃東西、喝飲料。在宿舍裡，營養口糧、克寧奶粉是大家的常備點心，但最迷人的就屬勝利早點的蔥餅，是熬夜K書的療癒補給品。「畢業後就比較少機會來光顧勝利早點了，但每逢有老同學回學校，大家就會想過來吃個回憶。我家老二也吃了一年，他高二的時候在民族路補習，下課後我會先帶他去買三個蔥餅、一杯豆漿墊墊肚子，再載他去補習班」。

2021年年底新聞刊出了屋主委託房仲以2.89億元出售的消息，每坪424.6萬元創下了臺南史上最貴地價開價紀錄。實際詢問林老闆，由於租約尚未到期，所以目前勝利早點並沒有搬遷的打算，但有不少懷舊的老客人真的都特地跑回來吃。

一直以來成大學生間都流傳著一個傳統，就是不少社團、系學會一定會來挑戰的「勝利全餐」。由於勝利早點餐點品項多，光是蛋餅、吐司就有十種以上，除此之外還有燒餅、油條、饅頭、包子跟豆漿、米漿飲品……等，仔細估算如果菜單上每樣都劃一個，其實1200元有找，絕對是最經濟實惠的另類辦桌。



第二代經營者林老闆。



物美價廉份量大的勝利早點撫慰了許多附近成大與南一中莘莘學子的胃。

勝利早點這塊招牌在勝利路上已亮了數十年，早期有早餐時段，目前雖然只剩晚餐及宵夜，依然持續造福著成大人。目前已是第二代經營者的林老闆表示，勝利早點起初由姑姑創店，姑姑不幸癌逝後才由父親接手。自己的親阿姨目前是店裡最資深的員工，負責煎鍋的工作，服務已超過二十年。除了勝利路上的店面，勝利早點還有一座中央廚房位在府前路，店內大部分餐點都是在中央廚房自製的。林老闆表示，近年由於父母親年邁，越做越隨性，導致餐點品質下降。父母親前年退休後換我接手，目前先認真把品質顧好，把流失的客人慢慢再找回來，希望可以重新擦亮勝利早點這塊招牌。