

投稿類別：藝能科類

篇名：台南小吃

作者：

吳沛樺。台南市私立崑山高級中學。資訊科三年級乙班
顧佳紋。台南市私立崑山高級中學。資訊科三年級乙班

指導老師：

王世炫 老師

壹●前言

台南小吃，指臺灣台南市所具有的街頭飲食文化，台南市是漢人最早在臺灣拓殖的城市之一。經歷過荷治、明鄭、清領及日治時期，1945 年後回歸漢人統治，台南曾有一府二鹿三艋舺的美譽，近年來城市發展步調趨緩，加上社會型態轉變，人口外流嚴重，惟亦因禍得福，完整的保存了這近 4 百年來，不論是來自原鄉的漢人移民帶來的小吃或異文化統治傳入的異國料理，成了飲食文化的大熔爐。台南著名的小吃不勝枚舉，而因為早期人士多半來自福建閩南、漳泉廈等地，故小吃亦多半與該地有著極深的淵源，真正奠基則是於明鄭王朝瓦解後，當時的御廚伙夫散入民間，這些人士為了謀生便將家鄉小吃、宮裡御膳端出來販賣，清領時期變化不大，直到日治時期日本人帶入和風洋食文化的觀念，而民國政府渡海來台後，帶入台灣外省人的眷村飲食一脈，像是台南市曾有著名的水交社、二空眷村，眷村美食即是一絕。這百多年一路發展下來，逐演變出多元化，具有在地特色的小吃，茲列舉其中較著名者有：擔仔麵、蝦捲、蚵捲、紅燒魷魚羹、鱔魚意麵、棺材板、米糕、虱目魚料理、鹹粥、牛肉湯、蝦仁肉圓等。

另外，閩浙地區鹹中帶甜的烹調習慣，台灣菜亦有繼承，南部尤其明顯，台南小吃即為代表。台南小吃多是庶民料理，但近來亦開始精緻化，成為高級餐廳甚至國宴出現的菜色。2009 年 11 月美國華爾街日報推崇臺南市為「veritable food museum」（名副其實的食品博物館）。台南市的著名小吃除了種類眾多、物美價廉以外，通常聚集在具有歷史發展淵源及匯聚當地信仰的廟口廟埕、官方建築物、清領時期興建的城門附近及日治時期因衛生或都市計畫下遷徙集中的市集。因日本官方的都市計劃緣故，又多了廣安宮石碇臼、沙卡里巴(盛り場)兩個小吃群聚地，1984 年石碇臼攤販聚集地因廣安宮欲改建而遭到拆除，沙卡里巴因為多次大火及海安路地下街工程，而使得原有許多攤販分散其它各處營業。而台南小吃的歷史已經很久了，也有很多人喜愛台南的小吃文化，台南的小吃文化不僅種類豐富價格便宜以外，現今也漸漸的有了更多創意的想法，於是我們決定研究為什麼台南小吃那麼深受大家喜愛的原因。

一、研究目的

想了解現今的台南小吃文化，並介紹五樣台南有名的特色小吃以及小吃的背景故事。

二、研究方法

經由上網找尋七樣台南有名特色小吃的資料，並且搜尋小吃的製作方法、使用材料、小吃名稱由來等等相關資訊。

貳●正文

一、周氏蝦捲

周氏蝦捲是以鮮嫩多汁的鮮蝦加上絞肉、魚漿、芹菜、蔥等材料製成，特製的裹粉，是周家研製多年的祖傳秘方，油炸後皮薄酥脆，即使放置一段時間，也不易變軟或變硬，完美保留蝦捲的美味口感，鮮黃色的蝦捲搭配著醬油膏、哇沙米及薑絲，獨特的味道垂涎欲滴。

(一) 簡介

源自於 1965 年，創辦人周進根先生，本來是辦外燴的總舖師，而外燴並非天天都有生意，遂於閒暇時，在台南安平經營小吃生意，當時販賣多種小吃，而蝦捲僅是其中一道菜，直至 1980 年將原本的蝦捲加以改良，以新鮮蝦仁製成的蝦捲，深受消費者的喜愛，因此便將販賣蝦捲改為主體，並用創辦人之姓氏「周」為店號，取名為「周氏蝦捲」。

(二) 歷史

周進根先生很早就將事業交給第二代接手，由於排隊等候人潮越來越多，傳統人工無法應付接踵而來的顧客，甚至有時也利用等候客人的空暇，自己動手包醬料，以節省等候時間。周家兄弟倆為了改變一般人對傳統小吃的印象，將 40 年歷史的周氏蝦捲改頭換面，注入自創的西式餐飲管理學精神，以西式速食店點餐方式結合中式的用餐環境，除了口味維持傳統外，全面採用現代化的廚房設備，引進油水分離油炸機，取代傳統快速爐，沒有回鍋油的問題，讓顧客用餐不只感到舒適，也能吃得安心。(註一)



圖一周氏蝦捲

(資料來源：<http://www.digwow.com/Groupon%E5%9C%98%E8%B3%BC/s/547475/>)

二、蚵仔煎

(一) 簡介

它最早的名字叫「煎食追」，是台南安平地區一帶的老一輩的人都知道的傳統點心，是以加水後的太白粉漿包裹蚵仔、蝦仁、花枝等雜七雜八的食物所煎成的餅狀物。將粉漿以適當比例加水勾芡後，做出的成品口感就能又黏又 Q，而且精純的太白粉也能巧妙地將肥美蚵仔的鮮味充分提升。雞蛋的選用也是一門學問，冬天搭配茼蒿、夏天搭配小白菜、豆芽菜，並以能提香味的豬油來煎出美味的蚵仔煎，吃時在淋上味噌、番茄醬、辣椒、醬油等熬成的醬汁即可。除了蚵仔煎以外現在還有蝦仁煎、花枝煎、三鮮煎等。台灣著名的蚵仔煎販賣地點主要是在各大夜市，在夜市裡面可常看到有許多販賣蚵仔煎的攤販。

(二) 歷史

民間傳聞西元一六六一年時，荷蘭軍隊佔領台南，鄭成功從鹿耳門率兵攻入，意欲收復失土，鄭軍勢如破竹大敗荷軍，荷軍在一怒之下，把米糧全都藏匿起來，鄭軍在缺糧之餘急中生智，索性就地取材將台灣特產蚵仔、番薯粉混合加水和一和煎成餅吃，想不到竟流傳後世，成了風靡全省的小吃。不過中國大陸出版的書籍，卻有將蚵仔煎列為福建小吃的記錄，這是另一種起源的說法。先民在無法飽食下所發明的替代糧食，是一種貧苦生活的象徵，蚵仔煎據說是在貧窮社會下所發明的創意料理。(註二)



圖二蚵仔煎

(資料來源：<http://047743353.tw.tranews.com/>)

三、棺材板

(一) 簡介

聞名中外的台南傳統美食小吃棺材板，主要內餡食材有雞胸肉、豬肝、花枝搭配鮮奶、麵粉糊調理而成，其濃稠的勾芡湯汁內餡搭配看起來非常金黃酥脆的吐司盒子，吃起來不油膩而且很順口，裡面的餡料也非常的豐富。

(二) 歷史

棺材板的創始店位於中正路俗稱沙卡里巴的康樂市場內的「盛廠老赤崁」店，在 1940 年代創始人許六一採用雞肝主要內餡並將之命名為雞肝板。有天成大附屬工業學校(國立成功大學前身)一位教授來到沙卡里巴食用雞肝板後，覺得外形很像一個棺材，於是許六一就將其命名為「棺材板」。「棺材板」的誕生地—「沙卡里巴」，在日本人統治當時是稱「盛場」，其實就是台灣人所說的「夜市」。話說台灣光復後，沙卡里巴仍是當時台南地區小吃齊聚的地點，原本經營鱔魚麵攤的許六一先生，因他的教授朋友異想天開想吃點不一樣的點心，就央求許六一以深厚的西餐底子加上日本料理，以及正宗台菜的創意，變出一道以酥盒為靈感加上雞肝與墨魚而成的「雞肝板」。後來因朋友見雞肝板有蓋子，就戲稱為「棺材板」，由於名稱實在太過奇特，一傳十，十傳百成為眾所皆知的台南小吃。生意越做越興旺後，還贏得了「一只棺材板，兩世呷沒完」的美稱。後來台灣有些美軍進駐，他和以往軍隊中會作西餐的伙伴，作些西餐，也發展出中西夾雜的餐點。有一次有個教授朋友想嚐嚐特別口味的點心，許先生靈機一動就用西式酥盒加上雞肝等中式配料，端出「雞肝板」待客，這就是棺材板的前身。(註三)



圖三棺材板

(資料來源：<http://0925536612.tranews.com/>)

四、邱家小卷米粉

(一) 簡介

在台南著名的小卷米粉分別有葉家以及國華街的邱家這兩家較為有名，邱家小捲米粉以新鮮的小卷煮成的湯頭真的非常鮮美，加上帶點咬勁的米粉以及厚實新鮮的小卷，小卷川燙後還會先在旁邊冰鎮一下子，才能增加小卷新鮮的口感和脆度，點餐後才會將小卷放入鍋內稍微川燙一下，再加上一些芹菜增加鮮味，而且這家的小卷完全沒有腥味，在炎熱的夏天來享用不怕喝不下而且越喝越順口，寒冷的冬天來享用整個身體都暖活了起來，看似平凡的小卷米粉湯非常真材實料。

(二) 歷史

邱家小卷米粉也有數十年的老字號了，菜單上面只有兩樣可選擇，不過這樣才能顯現出邱家最有名的新鮮小卷，而且這家的小卷米粉非常的真材實料，也吸引了很多顧客前來享用，算是台南很有名的小吃。(註四)



圖四邱家小卷米粉

(資料來源：<http://haruhii.pixnet.net/blog/category/1433142>)

五、同記安平豆花

(一) 簡介

記安平豆花從創始到成為安平名產，近四十年歲月累積的足跡，都成為我們創始人黃慶同夫婦永生不可磨滅的回憶。原籍台南縣東山鄉的創始人黃慶同，家中原本開設碾米廠，在歷經環境的更迭，甫結婚的黃慶同偕同妻子到最近的城市台南謀生，受雇於一家工廠，然而所得僅能餬口而已，

與妻子商議後，又東裝返鄉向當地一位豆花師傅學習製作豆花，作為自己創業的基礎。黃創始人捨棄其他高消費能力的城鎮，而選擇安平的小漁村。他表示地點的選擇也是經過一番掙扎，最後求之神明，經指點後在安平落地，雖然心中仍有存疑，但還是遵從指示，他說，如果當年選擇其他地方，是否有今天的局面不得而知。本店創始人剛開始賣豆花時，向朋友借錢來製作生財器具，夫婦倆推著小推車四處叫賣，安平大街小巷幾乎都留下他倆的足跡，賣了四、五年，統口味的細嫩豆花已深深擷獲客人的心，安平人對黃本店創始人黃慶同夫婦倆叫賣豆花的聲音已非常熟悉又親切，每天依一定路線，一定時間叫賣，客人也定時守候，總不會錯過的。同記安平豆花的細緻，香濃是最大賣點。創始人黃慶同表示，市面上的豆花很多都以洋菜粉勾芡，不僅失去了豆花的原味與香氣，也讓豆花口感完全喪失，他懷念起小時後的傳統豆花香，除採用價格貴一倍的非基因改造有機黃豆來製作，製程中不添加防腐劑及香料，保證是天然健康又美味的小吃。

(二) 歷史

豆花也稱做豆腐腦，是由黃豆漿凝結後所形成的果凍狀食品，比豆腐還要軟嫩，是一種很常見的食品。傳統的製作方法上多半使用石膏或是滷水凝結，口感上面有明顯粗澀的感覺，在台南是一種很有名也很常見的甜點。(註五)最經典的傳統白豆花系列是遵循古法精製，成品的豆花香嫩細軟加上甘蔗所熬製的糖水，原汁原味，令人垂涎三尺，目前有五種口味分別是原味豆花、紅豆豆花、珍珠豆花、檸檬豆花、綠豆豆花，現在不只只有白豆花，還有巧克力豆花、布丁豆花等等的新選擇。



圖五同記安平豆花

(資料來源：<http://www.tongji.com.tw/>)

六、劉家肉粽菜粽

(一) 簡介

歷年來各大報章雜誌都曾介紹本店，名人也都曾聞香下馬、慕名而來。餐飲衛生管理首重從業人員衛生觀念之建立，以及飲食衛生之專業常識，本店積極加入各衛生單位所舉辦的衛生講習及認證考核，皆獲得技術士技能檢定認證之執照。

(二) 歷史

自民國 84 年，接掌台南店內所有事宜，歷年來不斷精益求精，研發新產品，自製獨家的秘方。在不斷研究和變化料理後，新鮮而不膩。口味特殊，只能以「質感味美」形容，需親口嚼食才能體會箇中滋味，豐富的配料及糯米、都是精選製作的，口感十足。



圖六劉家肉粽菜粽

(資料來源：<http://www.etaianan.com.tw/liu/>)

參●結論

一、結論

台南安平老街附近有許多小吃聚集，重複性雖然高，但也是有很多名氣響亮特別出眾的小吃店，而且台南小吃不僅價格上便宜、真材實料，也充滿了許多的人情味，近年來在台灣可以看到不少的國外飲食文化漸漸出現在台灣，但還是有很多人喜歡台南小吃，像是在安平古堡、赤崁樓附近也有不少的小吃店，在夜市裡也有不少賣小吃的攤販，既可以觀光也可以去品嚐美食，我覺得這就是台南小吃跟別的地方的小吃最大的不同吧！若要說到哪裡有台南小吃的話，那這麼說好了，想看不到小吃店都不容易，台灣島上到處都有台南小吃，尤其是夜市到住家附近的巷子口都會有蹤跡，從巷子裡可以發現更多古早味的台南小吃。根據市場的競爭而論，不好吃的小吃店都不會經營很久，而我認為台南小吃會受歡迎的原因還有一點，就是老闆、老闆娘都很熱情，可以試著去

跟他們聊聊天或者是問一下小吃的做法，通常都會很自豪的告訴你他們的心得或者是在研發的每一段故事，可以從這裡面學習到很多。雖然台南小吃已經是家喻戶曉的事情，但要我們去定義什麼是「台南小吃」這還真是一件很困難的事情。

二、建議

雖然近年來也有不少小吃漸漸的推出了與以往不同的創意新口味，但我認為在調味方面也可以做些變化，研究下來發現台南小吃的調味偏甜，可以試著創新出能讓別的縣市或別的國家也喜歡的新口味，這樣才可以吸引更多人前來品嚐。

三、心得

不知道從什麼時候開始台南小吃的名聲已經四海遠播，就連國外的朋友們都會慕名而來也會去夜市逛一逛吃台南小吃，說真的若有機會來台南卻不嚐嚐一下台南小吃真的很對不起自己，而且台南小吃的滋味是在別的地方沒有的，在離開台南之前台南這裡也有不少伴手禮可以購買回去，我認為每個人的心裡一定都會有心繫念念的台南小吃，往往都是父母帶著孩子一代一代吃下來的，總而言之，如果想要了解台南小吃，不妨有空到台南的夜市走一走吃一吃，說不定你會發現更多你從未知道的台南小吃。

肆●引註資料

註一、周氏蝦捲官網。2015 年 1 月 8 日，取自網址 <http://chous.incdoor.com/>

註二、食尚玩家。食尚玩家。306 期。英特發股份有限公司

註三、維基百科。棺材板。2015 年 1 月 8 日，取自網址
<http://zh.wikipedia.org/wiki/%E6%A3%BA%E6%9D%90%E6%9D%BF>

註四、劉育志（2011）。《台南》國華街邱家小卷米粉・相見恨晚的好滋味！。2015 年 1 月 8 日，取自 <http://blog.chihchih.net/blog/post/36238423>

註五、同記安平豆花。2015 年 1 月 8 日，取自網址
<http://www.tongji.com.tw/index.php?option=sitecontent&task=showpage&id=1>