

臺南市的傳統飲食

林 衡 道

臺南市的周邊，物資豐饒，禾稻每年收成兩次。魚肉雞鴨的生產供應，更屬豐富，沿海尤多魚蝦，近郊出產水菜，是故，居民日常飲食頗多珍味。

臺南市為明季至清季二百餘年間臺灣政治、經濟、文化之中心，居民飲食，迄今仍多墨守古風。臺省傳統的佳肴珍饈，在該市大多現存而不改，居民不只歲時歡宴賓客，始有佳肴，即在尋常館子或路旁攤上，亦可嚐到珍味。

臺南市供應傳統飲食的店舖、市場、館子、攤販，大多集中於西門路、中正路一帶商業繁華之地區。此外，如上帝廟、武廟、赤崁樓等處，寺廟、名勝的近旁亦有供應各種傳統飲食之店舖和攤販，茲根據本會採集組高而恭君最近所拍攝之圖片，略陳其事如左：



西門路一六七號「度小月」

的擔仔麵，稱為臺南市珍味之冠

。擔仔麵為湯麵之一種，麵上淋

有肉醬、蝦仁等物。該店招牌：

書有「元祖」「長房」等字樣：

以示與冒牌者有所區別。



「度小月」店內，排滿

小竹椅，以供吃麵者稍坐。

此項小竹椅，係出產於臺南

縣關廟鄉者。其爐灶之前，

懸一紅色小燈籠，富有神秘

氣氛。



「度小月」的擔仔麵，盛於小碗中，分量極少，每碗售價二元。此外，祇售滷蛋，其味之美，亦不亞於擔仔麵。



「度小月」擔仔麵的肉醬，稱為肉燥，近年該店創製罐頭肉燥，供應於全省各地。其銷路日見推廣。



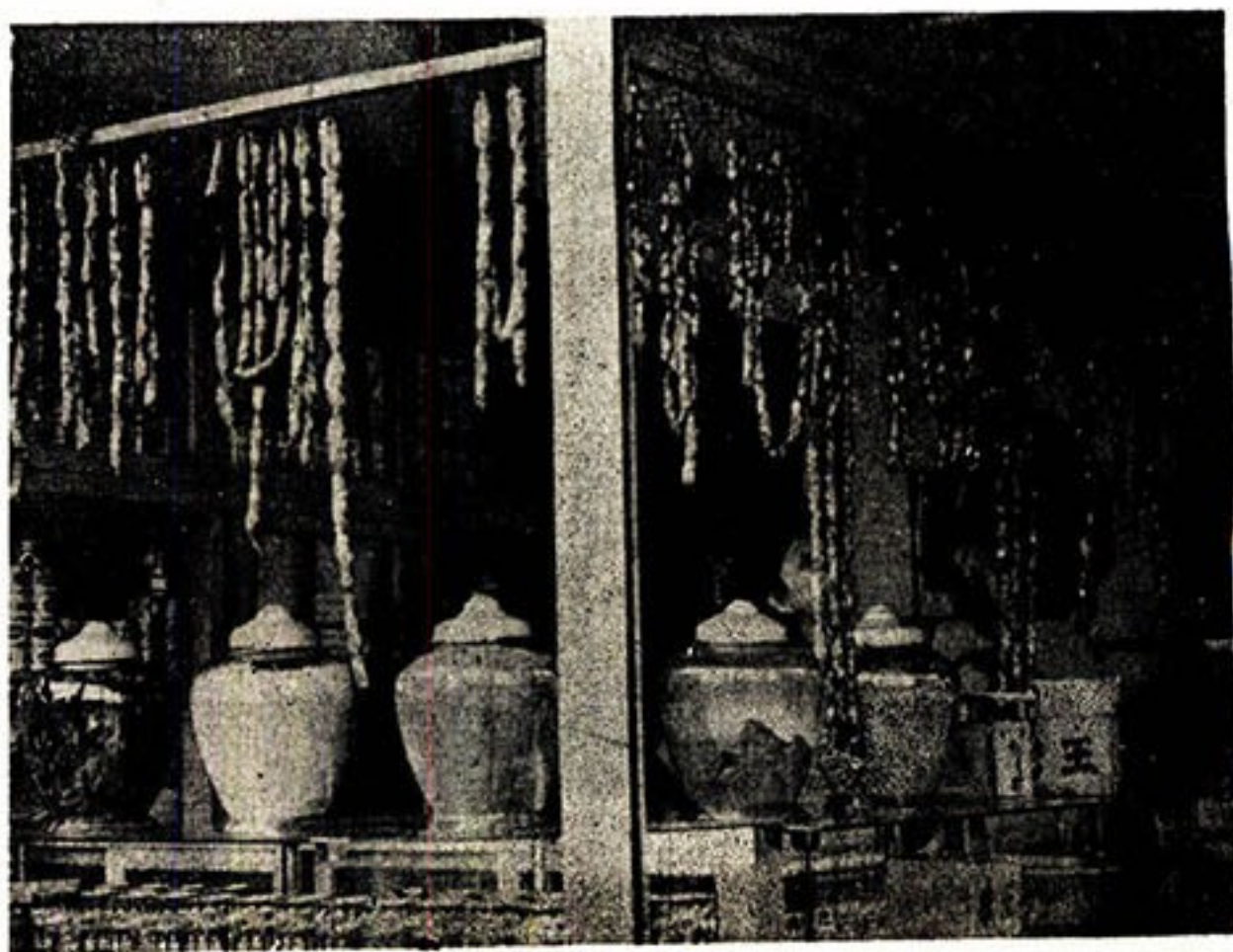
臺南市出產之肉酥、肉鬆、魚鬆，均以美味芳香聞名全省。右圖為陳列於西門路一一三號「允文」店頭之罐裝肉酥、肉鬆和魚鬆。

— 臺南市傳統飲食 —



西門路一一三號「允文」，又經售
臺南名點雞絲麵。本省之雞絲麵，以出
產於臺南、彰化、鹿港等地者為貴。

臺灣南部盛產檳榔。把
其果實剖開，用蟻灰拌和，
老葉包裹，咀嚼食之。以為
有健胃固齒之效。臺南市路
旁，到處擺有供應檳榔之攤
子，有如下圖。



安平路五六號「滋美軒肉脯舖」
，專售臺南珍味——臘腸、肉酥、肉乾
等物。臺灣南部，家畜繁殖頗速。居
民平時多食上列各種豬肉製品。



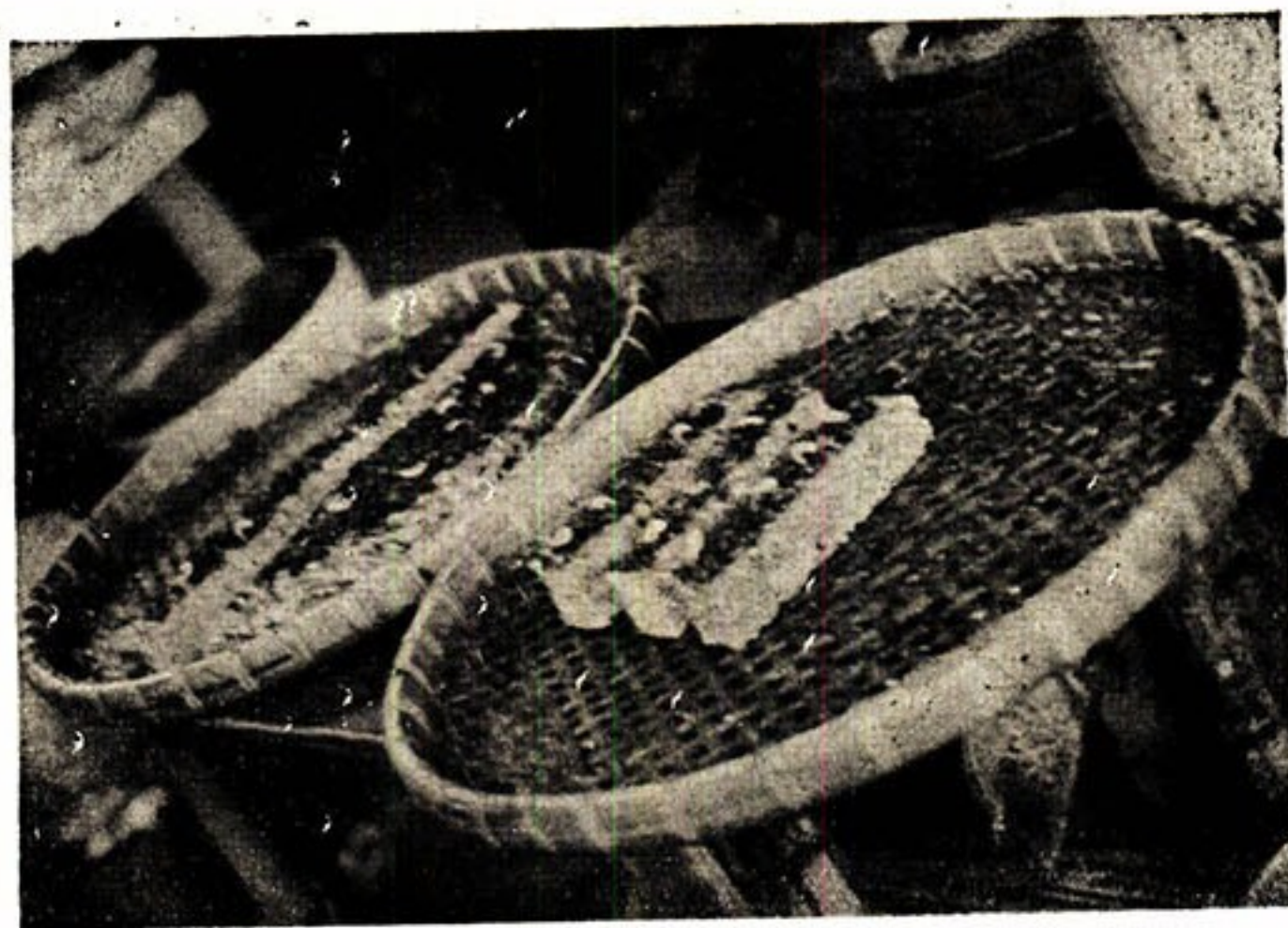
臺南市的市場、廟口，到處設有茶館，以供閑人品茗休憩。右圖為中正路六巷西市場茶館之風光。



中正路六巷西市場，頗多供應平民食品之攤位。左圖攤位，正在烹調臺南珍味——蝦仁肉丸。此物最爲平民所嗜好。



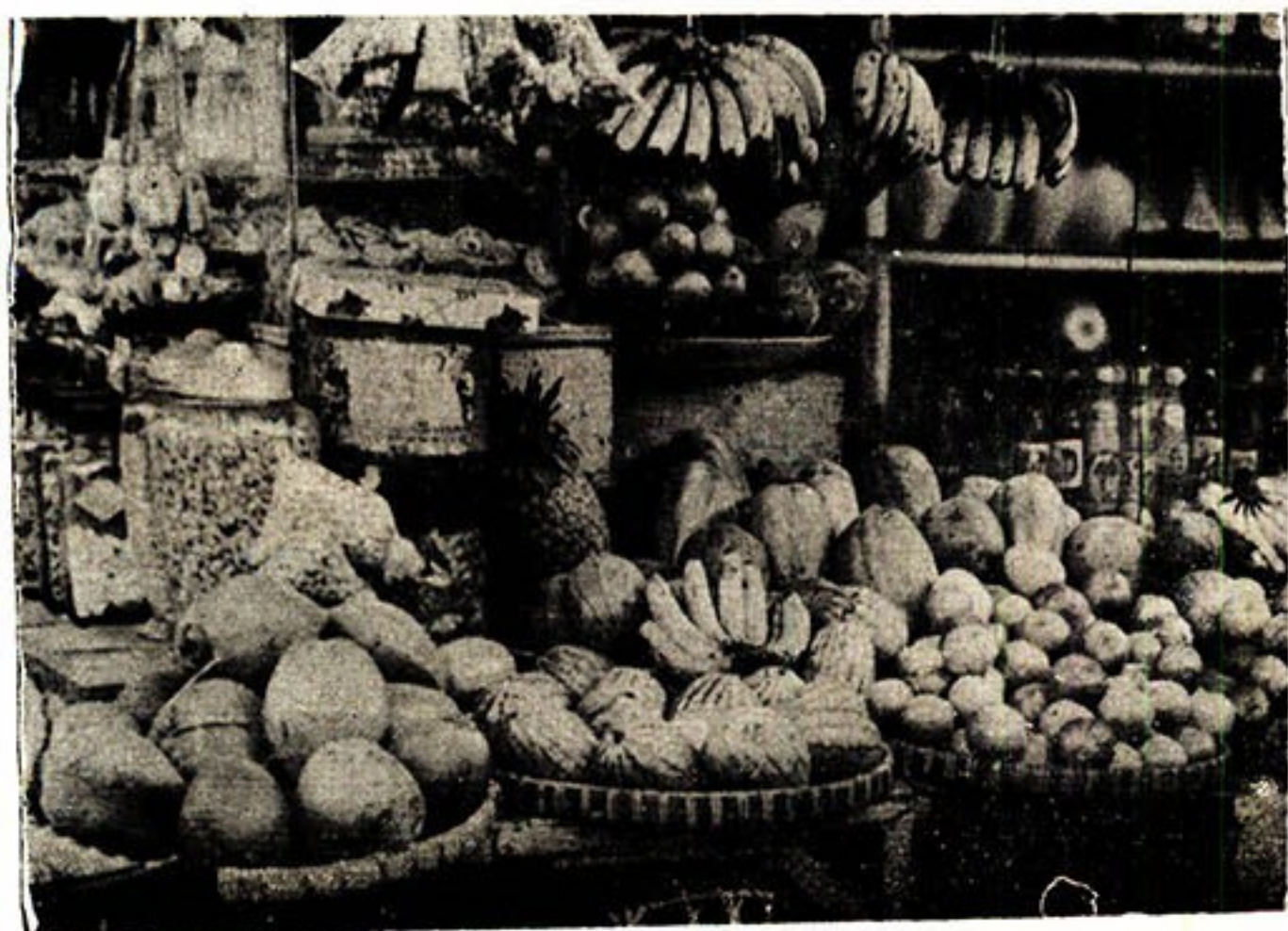
中正路六巷西市場攤位，多供應價廉物美之魚丸、蝦丸和扁食。南部居民，人情儉樸，雖是富戶，亦常光顧。



中正路六巷西市場所供應之
芋粿，價廉物美，亦為一般平民
所特嗜的點心。

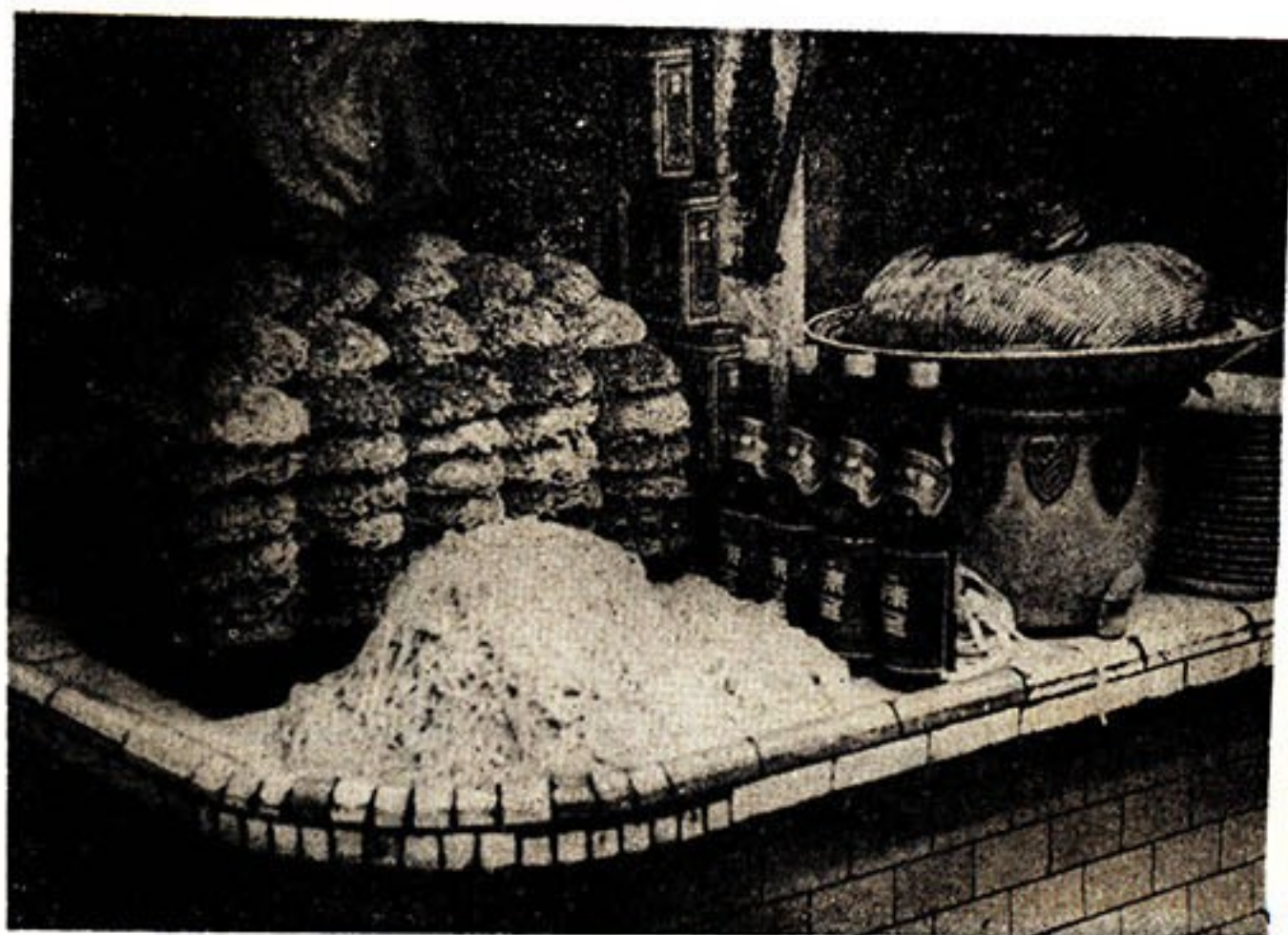


中正路一四七號「美勝珍」，經
售臺南特產之水果蜜餞。稱為「蜜餞
大王」。其所供應木瓜、檸檬、地瓜
之蜜餞，尤為觀光旅客所珍視。



中正路一四七號「美勝
珍」，同時又供應臺灣出產
各種珍果，如木瓜、檸檬、
椰子、暖霧、香蕉之類，意
在便於觀光旅客之當場試食
。

中正路康樂市場，到處供應鱔魚麵，每客價在八元至十元之間。鱔魚麵與擔仔麵、肉粽並稱為臺南市之三大珍味。



中正路康樂市場，頗多供應春餅之攤位。春餅價廉，亦為平民化食品之一。是故，銷路極廣，顧客最多。

中正路康樂市場供應肉粽的攤位，擺有小竹椅於其爐灶之前，其古香古色的情景，和「度小月」大體相似。





中正路康樂市場，烹調供應海味的攤位最多。攤前置有大鐵盆、大鐵桶，作為飼養活魚、活蝦之用。意在力求海味之新鮮。



中正路康樂市場攤位所供應的碗粿，以澱粉、蝦米、豬肉為材料，價格低廉，亦為平民所特嗜者。



中正路康樂市場附近，供應青草茶、蓮藕茶、地骨露、愛玉冰之店舖和攤位最多。居民以為：飲此藥茶及消暑飲料，於身體健康有所補益。

西門路一六七號水果攤，擺有小竹椅於攤前，以供顧客當場啖果、飲水。此種設備，在臺南市路旁，到處可見。



西門路一八九號「素食店」，專售素食之碗粿、鹹粽，為「在家食菜」之善男信女所特嗜。

名勝赤崁樓南方之民族路一帶，攤位林立，有供應海味者，有專售肉粽者，有烹調四神湯者，種類繁多，不勝列舉。



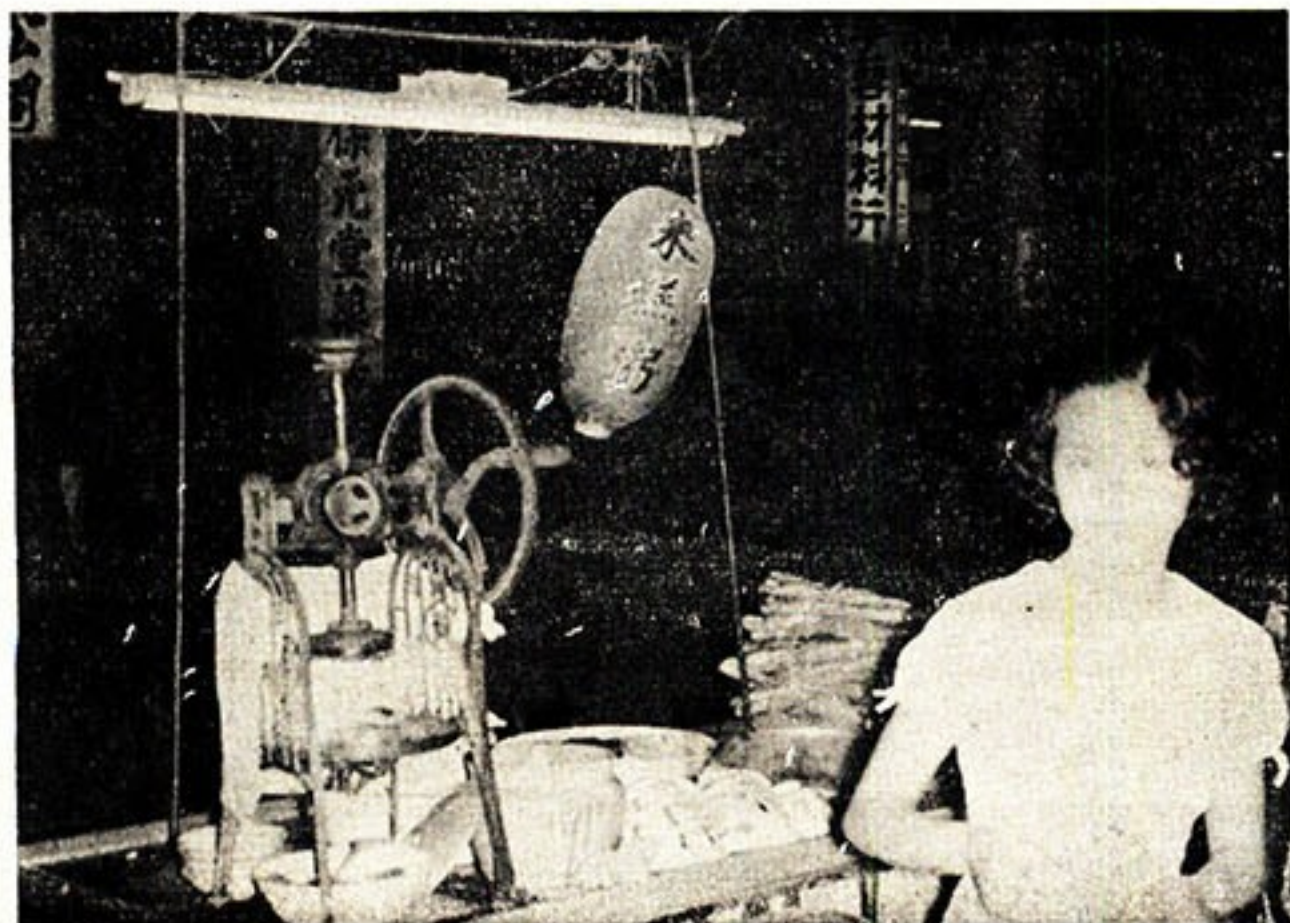
— 食飲統傳的市南臺 —



赤嵌樓附近民族路一八八號門前的
攤位，正在烹調「土托魚」，該魚之稍
大者，長達三尺餘。



赤嵌樓附近民族路一九〇號門前
的啤酒攤位，以烹調新鮮龍蝦、海蟹
，便於顧客當場佐酒而著稱。



永福路華南商業銀行分行門前
，有一攤販，專門供應粉糕粥和圓
仔湯。攤上懸有古老紅色燈籠一盞
，大書「米糕粥」三字。



民權路北極殿，俗稱上帝廟，創建於明鄭時代，昔日門前食店，攤位甚多，現僅殘留肉粽老店「再發號」一家。



聞名全省的「臺南上帝廟肉粽」，係該「再發號」之出品。旅遊臺南者，莫不以特往飽嚙其美味為快。該店招牌，僅書「再發號」三字，雖無上下之款，但其古香古色已足以令人珍視。

上帝廟門前「再發號」的肉粽，其精製者大多以豬肉、雞肉、蝦乾、香菰為餡。一枚之價到達十六元。



永福四巷二二號「金義珍餅舖」出品的各色禮餅、月餅、餡餅，多係麵粉製成，並以豆類、芝麻或落花生仁，磨成粉末，拌和為餡。



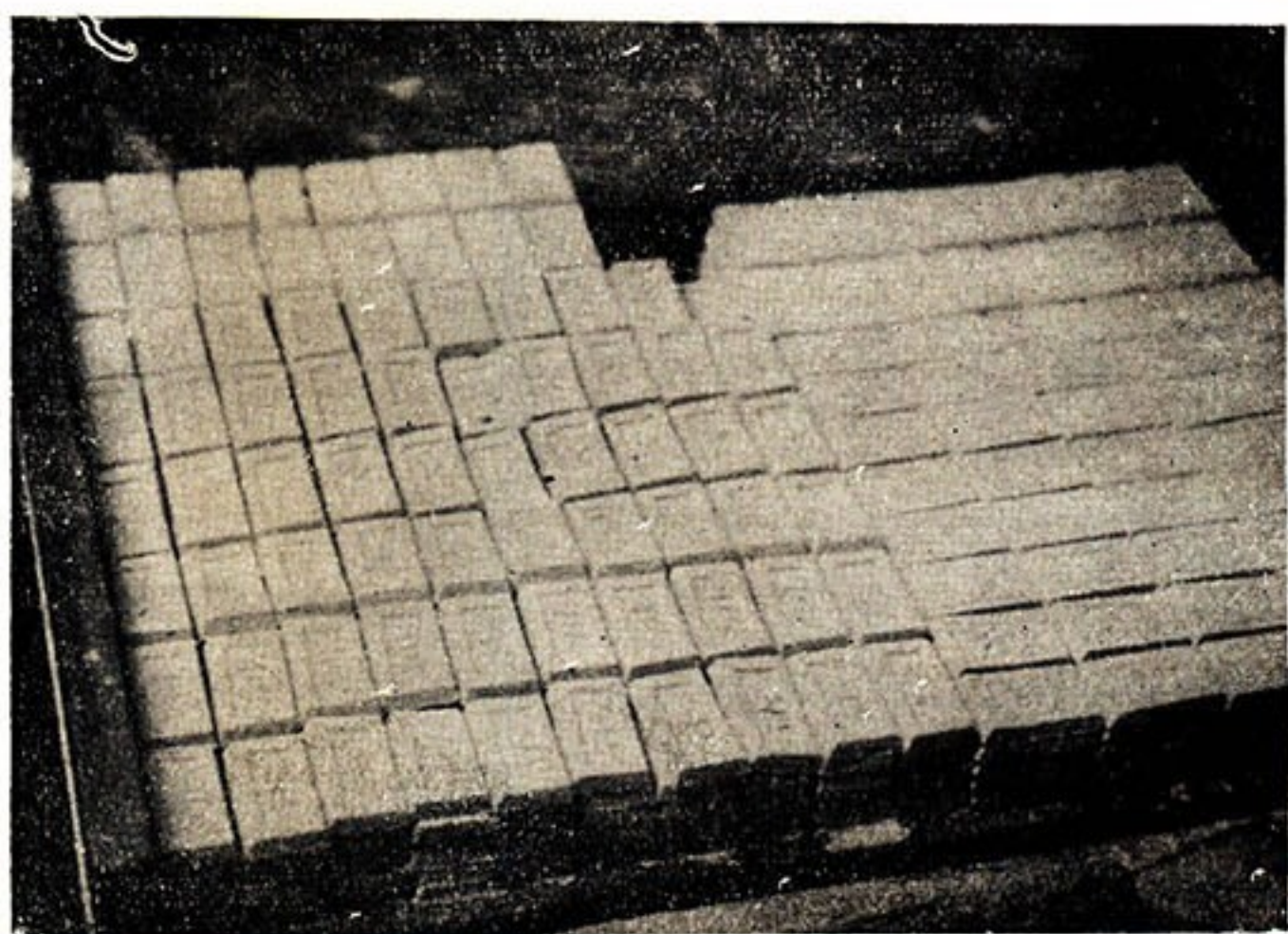
該「金義珍餅舖」為臺南市碩
果僅存舊式製餅店之一。由其店東
和司傳督導學徒，以祖傳方法，製
造各色禮餅。



該「金義珍餅舖」所用工具
，均屬老式。右圖為其製餅之木
型，彫刻精美，具有古董價值。



永福路武廟，創建於明鄭時
代，現殿宇仍屬壯麗，廟後為赤
蝦樓，飲食攤販林立，山珍海味
，應有盡有。



永福路一四三號「永津香」，
位於武廟門前，稱為臺南市碩果僅
存舊式糕仔店之一。右圖為該店出
品桂花糕之寫照。



該「永津香」出品之桂
花糕，其包裝紙上印有美麗
圖案，以及品名、店號之字
樣。此項圖案和字樣，均係
木刻印成。



永興路一三一號「來興」，距武廟大門不遠
，稱為臺南市現存老式菜館之一。樓上大廳，可
供喜慶宴會使用。「來興」菜館，以善烹調海味
而著稱。

此外尚有鱈魚意麵、雞肉麵、魚丸、蝦丸、
滷豬腳等各色名點之供應。

(完)