

臺南府城的行郊特產點心

石萬壽

——私修臺南市志稿經濟篇——

第一節 行舖（小規模工商業）

（一）明鄭以前的工商業

府城的商業，在明末漢人移入以前，因缺乏文獻和實物等資料，實況難於瞭解。然從以後商業發展的狀況推測，這一時期中，府城除了島內交易外，已開始和閩粵通商。唯初期的貿易係屬非正式的走私，到明穆宗隆慶元年，朝廷准許閩粵商人來北港，即今安平貿易後，府城和閩粵等地的通商才正式開始。

在隆慶年間，府城對閩粵的貿易額不大，閩粵漢商人多以布匹、煙草、鹽、鐵、火藥等物，換取平埔等族民的鹿皮等山產。雙方的交易，除少數奸商蓄意欺詐外，大體上都能以公平合理的方式交往，很少發生糾紛。因此，平埔等族民樂意和漢人作生意，漢人也因之掌握平埔等族的對外貿易權。萬曆以後，漢人來臺耕種捕魚者日多，二層行溪、新港溪、鯤魚潭流域和台江沿岸，都成為漢人的生活空間，出產米、糖甚多，於是漢人的米、糖，以及平埔等族的鹿皮、山產等物，成為二族間交易物品，也成為禾寮港、一鯤身二地漢商人的出口貨物。唯萬曆年間，台地商民受海寇林道乾、林鳳及倭寇等的騷擾，漢人生計不易，商人的資本和營業範圍自然無法擴大，僅能作小規模的交易，不可能養成資本雄厚的貿易商。

熹宗天啓元年，顏思齊率眾來臺，屯駐於笨港一帶，派郭懷一、何斌等人，分駐禾寮港、一鯤身等地，負責搜購漢人、平埔族物產，銷售外地進口貨物事實。未幾，顏思齊死，鄭芝龍繼立，貿易範圍更形擴大。鄭氏設有經銷機構的地區，北起日本，西及浙閩粵各省，南到南洋，東達琉球列島。禾寮港等地的貨物，即利用鄭氏經銷網輸往

各地。天啓四年，荷蘭人占據一鯤身，建熱蘭遮城時，鄭芝龍仍雄據笨港，依舊掌握禾寮港等地的商業，荷蘭人僅能利用熱蘭遮城作為荷蘭對閩粵、日本、朝鮮等地貿易的中途站，一直到崇禎元年鄭芝龍撤出笨港，投降明朝以後，荷蘭人才真正掌握臺灣商業的霸權。

崇禎元年，鄭芝龍退出笨港，荷蘭人乘機征服今臺灣西南平原的平埔族各族社，獨占米、糖、山產等的貿易權後，熱蘭遮城的商業更形繁榮。此時臺灣所產的米、鹿、藤、硫磺等物產，以及日本的銀、南洋的胡椒、香料、礦產、印度的鴉片等，都由熱蘭遮城輸入閩粵等地；臺灣的糖、鹿皮大半輸往日本，而閩粵等地的生絲、瓷器、藥材等商品，也經由臺灣港輸出南洋各地。轉口物資既多，商業自然興隆，於是各地商人擁至，相繼建倉宅於熱蘭遮城城東，使熱蘭遮城成為當時福建海外最大的都會。

不過，荷蘭人的貿易進展，並不十分順利。天啓年間有鄭芝龍的抗衡，發展不易。崇禎元年，鄭芝龍返歸大陸後，荷人雖取得臺灣商業的霸權，却於同年連遭鄭芝龍和日本人的抵制，營業額一落千丈。崇禎五年，荷蘭東印度公司不得已委曲求全，縛送日本人所怨惡的熱蘭遮城長官諾茲(Pieter Nuyts)至長崎謝罪，以結束因日本人濱田彌兵衛事件，遭日本禁止通商達五年之久的僵局。八年，再和鄭芝龍訂定互惠條約，每年向鄭氏繳納對閩粵地區通商的權利金。此後，荷蘭人以通商障礙清除，大肆發展貿易，獲利日多。崇禎十年以後，中國內地流寇漸熾，鄭芝龍忙著攻勦閩粵海盜，日本又實行鎖國政策，都沒有餘力顧及今臺灣地區，荷人乘機壓迫漢人和平埔等族，徵收官租、人頭稅、漁獵稅、貢稅、關稅等明文規定的稅捐，以及種種臨時性的雜稅，每年的收入甚豐。到永曆三年時，熱蘭遮城荷蘭商館的貿易

和徵稅收益，竟然居於亞洲各荷蘭商館中獲利最高的第二位。

荷人的獲利雖豐，但仍然不能徹底控制米、糖、土產的產銷權，必須透過鄭芝龍在禾寮港等地代理人郭懷一、何斌的關係搜購，又需向鄭芝龍繳納權利金，才能和閩粵通商。荷蘭人爲清除此一貿易障礙，弘光元年，利用戰火波及閩浙地區的機會，禁止漢人和平埔等族作直接交易；永曆元年，再利用鄭芝龍降清，鄭成功初舉兵，無暇遠顧的機會，不再繳納權利金。這一連串的措施，引起郭懷一等的不滿，永曆六年，懷一舉事，不幸失敗，懷一戰死，何斌投降，任荷蘭商館通事職。但何斌仍暗中繼續替鄭成功徵收糧餉，永曆十五年，徵餉事洩，何斌走廈門，引鄭成功軍東征，攻入鹿耳門，進占熱蘭遮城，逼荷蘭人退出臺灣，結束在臺灣的商務。

鄭成功入臺灣後，勵精圖治，獎勵農墾，充實軍糧民食，使臺灣成爲海外樂土，並發展對外貿易，以整軍經武，使東寧得以獨撐東南天半壁，成爲反清復明的司令台。是時，清廷控制下的閩粵等地，實行海禁政策，嚴禁與外人互市，荷蘭掌握的南洋地區，也處處和鄭氏爲敵，這種情勢，對明鄭的海外貿易相當不利。不過，鄭氏素來擅長經商，對日本，仍維持原有的良好關係，將鹿皮、砂糖、藥材、絲織品等物品運往日本，以換回軍備所需要的銅、鉛、兵器、甲冑等物資。對閩粵，則交通清方邊將，互通有無，減低清廷海禁政策的成效。對南洋，則從永曆二十四年起，開始與英國通商，二十六年六月，正式和英國簽訂通商協議十三條，以臺灣的鹿皮、蔗糖、絲織品等物，交換英人的火藥、兵器，以打破荷蘭的封鎖。這些措施，使明鄭得於「以海外彈丸之地，養兵十餘萬，甲冑戈矢，罔不堅利，戰艦數以千計。」（郁永河《鄭紀略》），始終是清朝的心腹大患。永曆二十八年，三藩亂起，鄭經西征，東寧商業更盛。唯西征失敗東歸後，清廷嚴格執行海禁命令，明鄭商業從此一蹶不振，終至兵疲財盡，投降清朝。

（二）清代行舖的形成與興衰

康熙二十三年，明鄭覆滅，臺灣歸清，同年，朝廷解除閩粵各地和臺灣之間通商的禁令，開放廈門、鹿耳門之間的對口交通。此後，臺灣和閩粵各地的貿易逐漸恢復，臺灣的糖、米、樟腦、硫磺及山產，經由府城鹿耳門出口，輸運至廈門，再轉運至閩粵等地，也有直接運至呂宋、日本各地銷售。而江浙閩粵各地的布帛、綢緞、紙張、木材，以及日常用品，則經由廈門運入府城，再轉銷全島各地。府城既居於全島貿易樞紐地位，自然成爲臺灣的工商業中心。於是萬商雲集，工廠林立，市街繁榮，商店工廠獲利日豐，商人資本額日增，工商店號的組織日形擴大，此後，商號之間爲運輸、銷售、生產，及連絡情感的方便，逐漸形成集團。這些集團，因規模及經營方式不同，分爲「行」、「舖」、「郊」三類。一般說來，生產量不多，以零售爲主，或不事生產，專事零售的商店，及所組成的公會，稱之爲「舖」。大規模生產、進貨，以批發爲主，零售爲副的商店及公會，稱之爲「行」。專營大規模生產，以供外銷，或大筆進口，批發給各行號生意的商號，則稱之爲「郊」。這三類公會中，以「郊」的資料最多，另於下節敘述，本節專述「行舖」兩種組織的興衰。

清代府城行舖組織開始的時間，從目前所存的方志、碑銘等資料看來，最早出現的行舖，爲康熙二十四年高拱乾臺灣府志的油行。以後出現的行舖，在碑銘上，有嘉慶二年修建興濟宮時的典舖，嘉慶年間的籤舖、餉磨舖、爐戶舖、碗舖、油車舖、油釘舖、綢緞舖金永和、彰船行，道光年間的魚行、鹿肉舖、茶舖、糖間金成玉、布舖、衣舖、棉花舖、郡籐舖、火炭舖、杉舖、泉錫舖、紙舖、藥材行、藥舖、銀舖、合作舖、大小商船戶，咸豐年間的醬舖，光緒年間的洋藥局、香舖等二十七個行舖。在文獻上，府城市街以行業名稱命名者，飲食方面，有米街、蕃薯港、蕃薯寮市、蕃薯寮街、豆仔市、豆簽巷、豆油巷、豆菜巷、糖仔街（後改名三界壇街）、草仔寮、牛磨後、大糖埕、糖間巷、鹽館巷、油行街、菜市埔、鴨母寮、魚行街、市仔頭街（賣海鮮）、米粉間、鹹菜巷、伏苓膏街、糖糰巷、公餅巷、石精臼、粟埕等。衣服方面有布街（即下橫街）、紅布袋、帽仔街、鞋街、

木屐巷、打棕街等。器具部份有打鐵街、大槍街（打農具）、弓箭街、梨頭街（仁厚境）、熟皮寮、箍桶街、磁仔巷、抽籤巷（售碗）、做蔑街等。工藝部份有做針街（繡補）、打銀街、草花街、番花巷、竹椅街（亭仔脚街）。建材及薪材方面，有竹仔街、竹仔行街、竹巷、柱仔行街、打石街、杉行街、柴市、火炭埕等。其他有代書館街、武館街、十八洞（風化區）、講古脚、福壽街、帆寮街、庫錢巷、車埕、乞食寮、破布巷、字紙巷等（參附圖一）。這些行舖，是府城主要的行業。至於這些行業的設置習慣，與衰歷程，以及工廠商店公會的組織、經營方式等，分別說明如下。

先說行舖設置的習慣。府城行舖的設置，在店名上，若獨資經營，例在商號上加一店主的姓氏，如林元美、蘇四美等，若合股經營，則加一「金」字，如金茂發。行舖公會名稱，例稱行業名，如賣布的批發商稱布行，零售商稱布舖，也有另加佳名者，如綢緞舖金永和、香舖芳義和、糖間金成玉等。商店開設的地點，府城人士的習慣，同一行業的店號，多喜歡開設在同一條街上，如此同行間的競爭雖比較激烈，但可以互通有無，吸引顧客，生意反而更為興盛。也因為這一緣故，清代府城的街巷名稱，很多就是來自該街巷居民的行業名稱，如鞋街、帽仔街等即是。然而有些行業，如藥店、典當業等，則不適於集中營業者，則分散於各街巷中。至於各行業分佈情形，大體說來，今民權路一帶，即昔日最繁華的六條街，分別出售鞋、草花、銀器、竹器、帽、雜貨（大井頭街）、香及燈籠（武廟街）、鴉片（金同利巷）、印刷（統領街）、布、也有保鏢業（武館街）等，鄰近各街也都零售業（見附圖）。近官府地區多服務業，如代書館街，較偏僻的山川台、山仔尾、德慶溪以北等地，則多工廠、倉庫、或農產品集中處，如糖間（糖間巷及大東門內諸間）、米粉間、大鎗街、犁頭街、市仔頭、菜市、豆仔市等，也多行號，如魚行、杉行、柱仔行、油行等皆是。

再說各行業興衰的實況。府城為消費都市，一般說來，以民生必需品的行舖最多，但特殊行業也曾盛極一時，這些行業有當舖、油車

舖、籤舖、以及道光以前的綢緞舖、綢船行，同光年間的洋藥局等。典當業係經營抵押貸款，收取利息的行業，此行業的興盛，表示清代臺灣尚為開拓型態的社會，貧富懸殊過大，窮人為求渡過難關，不得已典當物品，而典當業因利潤甚高，賺錢容易，比較熱心公益，成為現存碑銘中，捐款次數最多，數額最大的團體。籤舖，俗稱籤仔店，為食品的零售商，表示府城士民重視吃的藝術。油車舖為油車行的零售商，主要供應油燈的油源，係電燈未發明以前，主要的夜間照明能源，市場廣大，利潤亦高。綢緞舖原為南北郊進口布料的零售商，道光末年，綢緞郊出現以後，即不見蹤跡，這可能和綢緞部自營零售業有關。綢船行，或作澎船行，為澎湖府城之間的交通船公會，規模亦大。道光以後，臺江浮覆，府城對外交通不便，澎船行也因之日趨衰微，終至消失。洋藥局係臺灣開港，西藥傳入府城以後新興的行業，為西藥的零售商。乙未之役以後，西醫日益普遍，此一行業日盛，終於壓倒中藥，成為主要的藥材。

除了這六個行業以外，各行業興衰的情形，因行舖為零售商，受道光年間臺江浮覆，以及安平開港的影響較小，除了杉行等受港口暢通與否影響較大的物資外，大體仍能維持以往的水準，唯營業範圍較小而已。至於有些行業的業績，受時代因素影響而有盛衰事，是全臺灣普遍存在的因素，並非府城單獨的現象，故略而不論。

（三）清代行舖的組織與慣例

三說行舖的組織。清代府城一般中小型商店中，有店主一人，伙計若干人。店主，俗稱頭家，為出資人和最高決策人。在個人獨資經營時，由投資者出任。在合股經營時，則由股東中選任，通常是股份最多者出任，也有所有的股東都稱頭家，再按股份多少，或輩份高下，稱大頭家、二頭家等，但此法為一國三公，無法應付商場的競爭，自然難於持續長久，普通商店多不採用。

頭家之下為伙計，是店主的僱傭人。小商號比較簡單，除僱用一

二囡仔工外，大半由店主自兼。較大的商店，僱用的人數較多，分工較精，有以下若干不同的職別：

1. 家長。又稱掌盤，似今之總經理。掌理店中一切事務，為實際上的負責人，權力很大，可以使喚，指揮其他伙計。頭家對他極為敬重，不敢任意指使，年終分紅時，也比其他伙計多出一倍以上。至於家長任期的長短，全依營業成績而定，業績差者，自然被解僱。業績佳者，頭家會想盡辦法長期留任。但家長也會以自己所建立的商場經驗、關係、辭職自立門戶，所以一般說來任期不會太長。

2. 帳櫃。係管理店內金錢收支及會計事宜，為僅次於家長的職位。此一職位有時分為專管記帳的帳房，和管出納的掌櫃兩個職務。唯這種情形係偶而出現，並非常見。

3. 外交。即今之外務員，為商場尖兵，負責接洽客戶、採購、推銷、接送貨物，催收賒欠帳款等事務。比較大規模的商號，多把此一職務分為三種，一為跑碼頭者，負責採購、推銷貨物。二為跑街者，專任接送貨物工作。三為收帳者，專門催收賒欠款項。這三項職務的關係相當密切，通常由跑碼頭者接洽，跑街者運送貨物，收帳者收貨款，若收不到貨款時，則由跑碼頭者負責催收。

4. 店員。係在店內接待顧客，或在店口招呼顧客的伙計，又稱站店口者，業務比較單純。但店員對待顧客的禮貌是否週到，講價的手段是否高明，常可決定生理的興隆或萎靡。

5. 雜工。有苦勞、顧棧、廚師三種。苦勞，即細工，負責貨物的包裝、搬運和配送，又稱粗工。顧棧係看管倉庫、貨棧者，即倉庫管理。廚師則負責伙計的飯菜等事。

6. 囡仔工。係未滿十六歲的囡仔，在店內學做生理的人員。所作的事甚多，從看小孩，聽人使喚，到代理苦勞、店員等職務，幾乎無所不包。

以上六類職務，是大店號營業部門伙計的種類。若此一商號另有生產部門時，則尚有司阜和學徒兩種職稱。司阜是已經經過一定的訓練過程，懷有特殊技術的工人，而手藝的巧拙，工作情緒的優劣，常

決定成品的良惡和銷路的好壞，故頭家對司阜必須待之以禮，不敢任意使喚，以求產品精良。學徒，又稱司仔、徒弟仔、司仔工，係有意學習工藝的人士，向頭家或司阜投帖拜師學藝，由頭家請司阜教導，供應食宿及少許零用金。學習期間，一般為三年四個月，在這段期間中，司仔須尊司阜為師父，聽從師父的吩咐，作一切雜物，不得中途離去。若因故請假時，需補足請假日期；若改學他藝時，則需賠償已吃過的伙食費，退回已領到的零用金。三年四個月以後，司仔學成，由司阜授與一套工具，稱為「出司」。此後，司仔即成為司阜，可以闖天下，頭家若要留用時，則以司阜任用。

伙計的待遇方面。在頭家僱用伙計時，例須供應食宿，每月給薪水，年底則給獎金。薪水、俗稱辛勞，一般頭家發薪水給伙計時，為感謝伙計辛勤勞作，常說「辛勞」二字。故伙計稱薪水為「辛勞」，也自稱為「吃辛勞」，或「喫頭路」。獎金，例在年底結算後，從盈餘中抽出二成為伙計的賞錢，古時謙稱為頭家送給伙計買新鞋的錢，又稱為「鞋錢」。至於獎金的分配，普通是家長獨得一成，帳櫃獨得半成，剩下的半成才由其他伙計均分。

頭家每年需請伙計至少吃兩頓酒席，但這兩頓酒席上，伙計的心情有如天壤之別。這一頓酒席是在正月十六日，俗稱頭牙。席中頭家須拜託伙計辛勤工作，使生理興隆，財源滾滾而來，也必須收拾平日指使伙計的態度，改用懇求方式，拜託伙計合作，以討個好吉兆，故此宴是伙計一年中最風采的時刻。另一頓酒席是在十二月十六日，稱稱尾牙。頭家為感謝伙計一年來的辛勞，多在宴會上發「鞋錢」，但要裁汰某人時，不必要像平日一樣，必須伙計有重大過失時才能解僱，只需要多發給錢，說聲明年不必來了即可，伙計不能抗議。因之吃此頓飯時總是忐忑不安，故俗諺云：「喫尾牙面憂憂，喫頭牙拈嘴鬚」。

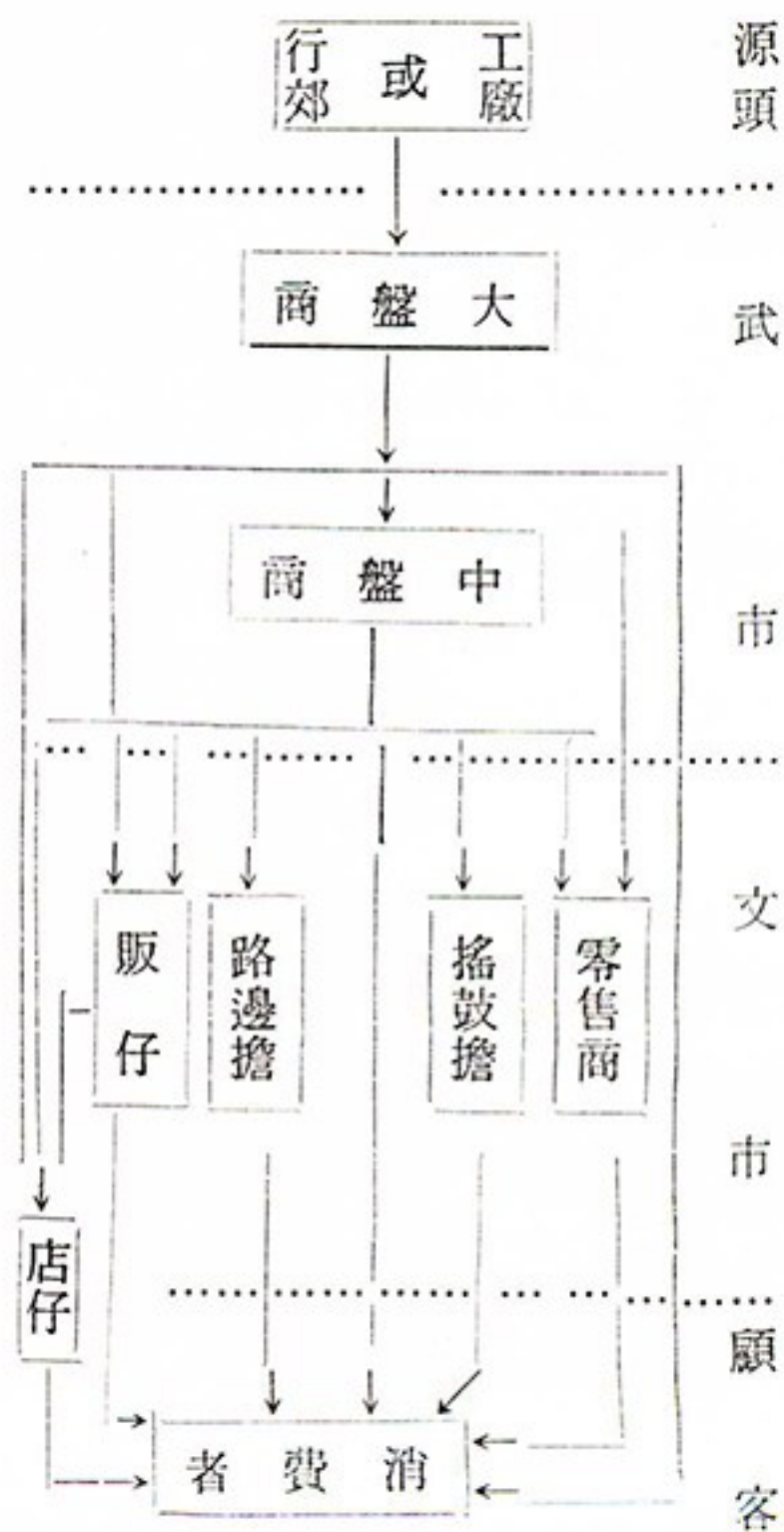
商店的同業組織為行舖。一般情形，每一行舖組織中，都供奉著傳統的保護神，如香舖奉九天娘娘，糕餅舖祀孔明等，也有奉祀媽祖、土地公等保平安的神明，以及商業保護神關公。每逢祀神生日，或

中元、玉皇上帝聖誕等宗教節日時都有慶典，所屬各店號衡量自己的能力，樂捐緣金，充作慶典，以及平日的經費。遇有媽祖出巡，修建寺廟，戰時的守城、募義勇等必須以行鋪名義，捐出大筆款項時，則臨時募捐，或分派捐款。

行舖中的負責人例稱董事，由衆店主在慶典中推舉財力雄厚、熱心公益的人士出任，也有由各候選人在神明前擲茭，依得上茭次數的多寡，決定董事的人選。董事的職務並不十分明確，大體是決定商品價格，複稱斤兩，調節店號間的糾紛，籌備慶典等事宜。遇有媽祖出巡時，則組隊參加，遇戰爭時，也有組織義軍，參加城池保衛戰者，如林爽文之役時，由五條港碼頭工人組成的五色旗。蔡牽之役時，由油車工人組成的油車旗等，都是名振一時的義民旗。至於各行業間的聯誼組織，府城似乎未曾出現，唯一類似的機構，是設於祀典武廟內，由閩區六大行業組成的六和堂，爲清代府城冬防的指揮部。

末述商店的經營方式。清代商號營業方式有二，一是整貨批發的商人，俗稱武市，或稱大賣。一是零售商，俗稱文市，又稱小賣。武市，係經營批發生意，有大、中盤之分。大盤商爲貨物生產或進口後，負責運利各城市銷售，似今之總批發商。中盤商則爲城市內的批發商，負責批發給各零售商出售。文市爲零售商，直接銷售與消費者。一般出售食物的商店爲簞仔店，出售衣物日用品則稱爲棚仔店。單售一類貨物者，則稱某種店，如布店、繡補店等。也有不開店，以流動方式售貨者，有販仔、搖鼓擔、路邊擔三類型。販仔是由中盤商批購貨物，運至各地，批售與小店（俗稱店仔），或直接售與消費者。搖鼓擔是將貨物放在車上，或挑在肩上，沿街搖鼓叫賣者。路邊攤是在非永久性市售，或路旁擺攤售物者。

以上各種營業方式，是清代，甚至是目前仍流行的形式。不過，府城的商店多採多角經營，作武市生理者，也兼作文市生理，遂使貨物銷售成爲以下系統：



商店營業自然需要帳簿，一般商店的帳簿有日清簿、總簿、薪水分簿、雜費簿、入貨簿、兌貨簿等六種。販仔、店仔、擔等只有一二種，兼營文武市的商店則有十一種。帳簿表皮爲藍布粘貼，布上貼上紅簽條，註明店號及帳簿名稱。內爲兩欄紅格字，記出入帳目，所記的數字爲碼子字，即○、一、二、三、四、五、六、七、八、九（○）。

9）。貨幣單位不定，普通是六八銀和七三銀，也記佛銀、龍銀等不一。記帳項目更是繁多，非普通人所能勝任，故帳櫃除非有侵佔事外，很少會被解僱，頭家對他也極爲客氣，尤其是老帳櫃，常尊稱爲老先生，或簡稱爲老先。

(四) 日據以後臺南的工商業

府城自道光年以後，常遭道光年的台江浮覆，同治年的安平開港，光緒年的臺灣建省與割讓日本，日據初期的洋商退出安平等的沖擊，使府城的經濟型態發生重大的改變。第一，由於台江的浮覆，產生許多海埔新生地，招引各地農民漁民前來墾荒，於是今臺南市西北半部原屬台江海域地區，盡成農田、魚塢，這些農田、魚塢，不但使府城由工商都市，一變而成農漁與工商並重的都市，也使府城的殷商巨賈投資於魚塢、房地產，很少再擴充設備，造成工商業的沒落。第二

，由於政治中心的北移，逐漸喪失了全島政治經濟樞紐的地區，退縮為嘉南平原農工產品集散中心的都市，而商業腹地，也因之由全島退縮到雲嘉南三縣，以及高雄縣旗山、岡山一帶。第三，港口淤塞，海船不入，府城又無天然資源，實在不能再像以前一樣，執全省工商業的牛耳，只能發展輕工業，勉強維持嘉南地區中心地位而已。第四，由於時代的進步，古老的行業逐漸消失，新興的行業逐次興起，府城的工商業有了脫胎換骨的變化。基於以上各種因素，使府城的經濟逐漸沒落下來，所留存的，僅是輕工業和區域性的商業而已。

先說工商業型態。日據時代府城的工業，是古老的油車、糖廊等工業的沒落，新式工業逐漸興起的過渡時代。在日據時代末期，古老的箍桶、打鐵、打棕等業，只剩下一二家苟延殘存，唯一能保持以往水準者，僅繡補店等少數行業而已。至於新式工廠，比較著名者，有四草內海邊的鹼廠，下林、新港墘港一帶的織布廠、酒廠，但規模都不大。光復以來，臺灣新式的大型工廠，如雨後春筍先後成立，但多分佈於臺北、高雄二地，在府城雖然工廠數量增加迅速，比高雄市還多出五成，但從業員工人數反而只有高雄的一半，資本額多在十萬元以下，超過一百萬元的大工廠為數不多。即使是大工廠，在全省各大企業的列名也不高。列名前三百名內者，也只有六家，即四十三名的臺南紡織公司，一百四十三名的奇美實業公司，二百零一名的太亞電線電纜公司，二百一十九名的通發製油公司，二百二十一名的金榮工業公司，二百六十二名的三星五金工廠等。工廠不大，自然獲利不多，也無法產生大規模企業，甚至是重工業。因此，市內重要的工業仍是紡織成衣、五金機械（俗稱小五金）、塑膠膠加工、皮件製造和印刷紙器等五種輕工業。

府城的工業之所以無法形成大企業，固然有外在的因素，也難免受傳統的保守、家族分產，近代的分散所得等觀念的影響，使府城的企業，不但家族意味濃厚，且一分再分，甚至有一家工廠有兩三店號的情形發生。再加上市政建設的落後，受高等教育市民的陸續遷出等因素的影響，大企業始終難於普遍形成。於是家族式的小工廠偏及市

區各處，比較大的工廠則散布於虎尾寮、竹篙厝、鹽埕一帶。民國六十四年八月起，政府當局為解決市區工廠所造成的種種問題，遂在鯤鯓湖畔，利用廢鹽灘，及抽取海砂所得的新生地，闢建安平工業區。到六十八年九月，已開工生產者有一八〇家，預計全部可容納五四〇家中小型工廠，仍然未能新建大型工廠。因此，安平工業區的開闢，僅有助於整頓市容而已，尚難於達到恢復府城昔日光輝的目的。

商業方面，從日據時代以來，由於時代的改變，以及開闢新市街的關係。舊有的市容逐漸變化，如今打銀街、打鐵街、鞋街、帽街、竹仔街、武館街、做篋街等，已見不到舊時行業的影子。昔日打石街上毗鄰相接的打石店，目前僅剩下孤零零的一家。大槍街上的農具店也只剩下一二家而已，只有五條港邊的外新街、南河街（今安平路、長樂街）上，南北貨店依舊比鄰而立而已。舊有的行業遷移營業者，為數亦復不少。昔日最繁華的民權路上，今日盡成布店、繡補店天下；米街不再賣米，成為紙、香燭店和客棧的據點，鞋業移至西門路以西的中正路北引，風化業移至新町，打石業移至墓地附近，頗有就地取材，一貨數賣的嫌疑。木材業移至安平路尾，原有的杉行街，則留下草藥店、棺材店、香舖連續三引一貫作業的商店，為古老街坊平添一些趣事。而民族路、西市場、夜市場則成為點心、布匹、成衣的集中處，至於米店、帽店、竹仔店等商店，則分散市區各處，不再集中於一二條街弄上。

舊行業沒落的同時，西洋式的傢俱、服裝等業也相繼興起，散佈於府城各角落中，其中比較集中的，有民生路、永福路的傢俱店、忠義路的西醫館、永福、忠義路的銀行、信用合作社，中正路的眼鏡店、百貨店，博愛路的書店、友愛街的西服店，三義街的旅社等。這些店舖，甚至是舊店號多已改裝新式店面，唯一般店舖的店面不深，大多在三十坪以下，大型的百貨公司只有遠東、延平二家而已，不能和臺北、高雄等地相比擬。然府城商人忠厚老實，還能保留昔日童叟無欺的美德，因此，在交易時都能賓主盡歡，很少有店主和顧客之間的糾紛發生。

再說工商業組織。日據時代以來，府城商人的總數，始終占全部人口的一半以上，商店內部的組織也沒有多大的變化，最多是換湯不換藥的更易而已。在商號方面，近日的商店，已不再用「店」、「號」等稱呼，改用「行」、「社」等名稱，甚至有「中心」、「局」等奇特名稱，大多依行業習慣、時尚、或店主習慣而定。比較大的商店，在日據時代稱株式會社，光復以後稱為公司，名稱較固定，種類也較少，僅有股份有限公司、無限、兩合、股份兩合五種，府城常見者，為股份有限公司和有限兩類公司而已。商店的組織，主持人一般稱老板，也有依舊稱頭家，大公司則稱董事長。伙計中的家長，近日多稱經理，公司則有總經理，以及各種名號經理。帳櫃多改稱會計，有時還分為主計和出納兩部門。外交則稱外務員，分工比往日更精密。雜工、店員依舊。名稱則時有改易，大公司的組織更為精密，大體參照公司法規定，相差有限。

商店內部的分紅、薪俸、技工訓練等制度，大體依舊昔日習慣，只有大公司才採取近日的管理科學理論，而作較大幅度的更改。比如休假制度，大公司大多依照政府規定的星期例假放假，但一般商店仍維持初一、十五放假的習慣，改以每月的第二、第四個星期日放假。遂使每月的星期日有大禮拜（放假日）、小禮拜（不放假日）之分。至於技工養成制度，近日不論由學校、學徒出身，大多缺乏敬業精神，又求近功，訓練既不嚴格，技術不如從前精巧，更不如以往重視職業道德，常因之發生主顧糾紛事件。

公司行號的同業組織，日據時代有商工會議所，光復後有市工會、市商會，以及各行業的商業或工業同業公會組織。這些組織負責人的產生，大體拋棄以往擲筊推選的習慣，專依選舉產生監事，常因之引起若干不必要的派系糾紛。至於各公會成員之間的關係，除少數的同業公會尚略為能夠維持以往親密關係外，大多數的公會則形同一盤散沙，成為對政治有野心人士逐鹿場所，也成為各類地方選舉的前哨戰了。

第二節 郊與洋行（大規模工商業）

（一）郊的形成和組織

府城的郊，在資料上遠比行舖為多，尤其是北郊蘇萬利、南郊金永順、糖郊李勝興等的歷史，因在日據時代，有前清舉人蔡國琳、史家連雅堂等人的陳述，遠比行舖的歷史來得清楚。在碑銘上，郊的資料也比行舖多，但這兩部份資料，只能瞭解郊的片斷，實無法知道郊的成住壞空，因之要明瞭郊的歷史，還必須要求諸於文契、口傳等資料。筆者為嘉道咸同年間三郊鉅子石鼎美的後裔，平日從族中長輩口傳，獲知三郊舊事甚多；再加上近八九年來，筆者所搜集及家藏的文稿書契等資料，使郊的歷史比往日更清楚，今即綜合這幾方面的資料，說明如下。

先說郊的形成。康熙二十二年臺灣歸清，翌年，開廈門、鹿耳門的對口貿易，使府城成為全島唯一對外交通孔道。唯此時臺灣官民被遣返大陸者甚多，人口僅剩下四萬人左右，農業生產和商品消耗量不會太大，不可能有大貿易商的出現。康熙中葉以後，經地方官員蔣毓英、陳璘等人招徠屯墾的結果，人口有顯著的增加，糖米的產量自然增多，進出口商的營業額，以及營業範圍日形擴大，獲利日豐。康熙五十七年，貿易商的集資重建水仙宮，成為府城最富麗堂皇的廟宇一事，即為貿易商財力豐足的明證。

朱一貴之役以後，朝廷逐次解除渡臺禁令，府城的對外貿易更盛。乾隆六年，進出口商人又於水仙宮邊建三益堂，作為彼此聯絡會商的處所。此後，商號間的連絡日益密切，貿易商為求降低運送費用，維護航行安全，多委託殷實商號，統籌購買、運輸、銷售，逐漸形成以大商號為中心，專事聚貨而分售的貿易集團。這些貿易集團，以行址和倉庫多在大西門外的西郊五條港區，所作的買賣，又是大筆的「交關」，故多取名為「郊」。於是「郊」一詞，遂成為臺灣各地貿易商集團的專有名詞。

乾隆二十年代，以蘇萬利爲首，專營對廈門以北各港口貿易的二十多家店號，首先組成北郊，並於乾隆二十八年以北郊名義出資，負責粧修水仙宮神像。未幾，專作對廈門以南各港口交易的三十餘號商店，共推金永順爲首，號稱南郊。乾隆三十七年首度以南郊金永順名義捐款，與北郊同修縣捕廳衙署。此後不久，專事糖米出口的五十餘家商號，也推李勝興爲首，稱爲糖郊。乾隆四十五年，以糖郊李勝興頭銜，加入南北郊集團整修孔廟明倫堂。此後在碑銘上所出現的郊，尚有乾隆五十七年的生藥郊和烟簍郊金合順，嘉慶二十三年的藥材郊、絲線郊、茶郊，道光五年的草花郊、杉郊，十年的布郊瑞興、綢緞郊金義成、綢緞布郊、錦郊，三十年的紙郊鍾金玉、簍郊金義利。咸豐六年的布郊金綿、北郊布郊，光緒二年的芙蓉（鴉片）郊金協順，九年的藥郊金慶星，以及文獻中的明治二十九年綢布郊金義興等。但這些郊的財力和影響力都遠不如北、南、糖三大郊，故以下除述三郊時提及外，不專文敘述。

乾隆末年，北、南、糖三大郊之間爲求共同利益，彼此往來更形頻繁，感情日益融洽，乃在水仙宮三益堂設連絡辦事處，負責處理三大郊所屬各商號共同的商務，仲裁各店號間的糾紛。到嘉慶元年時，三大郊正式合稱三郊，並以三郊蘇萬利、金永順、李勝興名義對外行文，成爲府城規模最大的進出口商集團，也成爲府城各郊中的領袖。

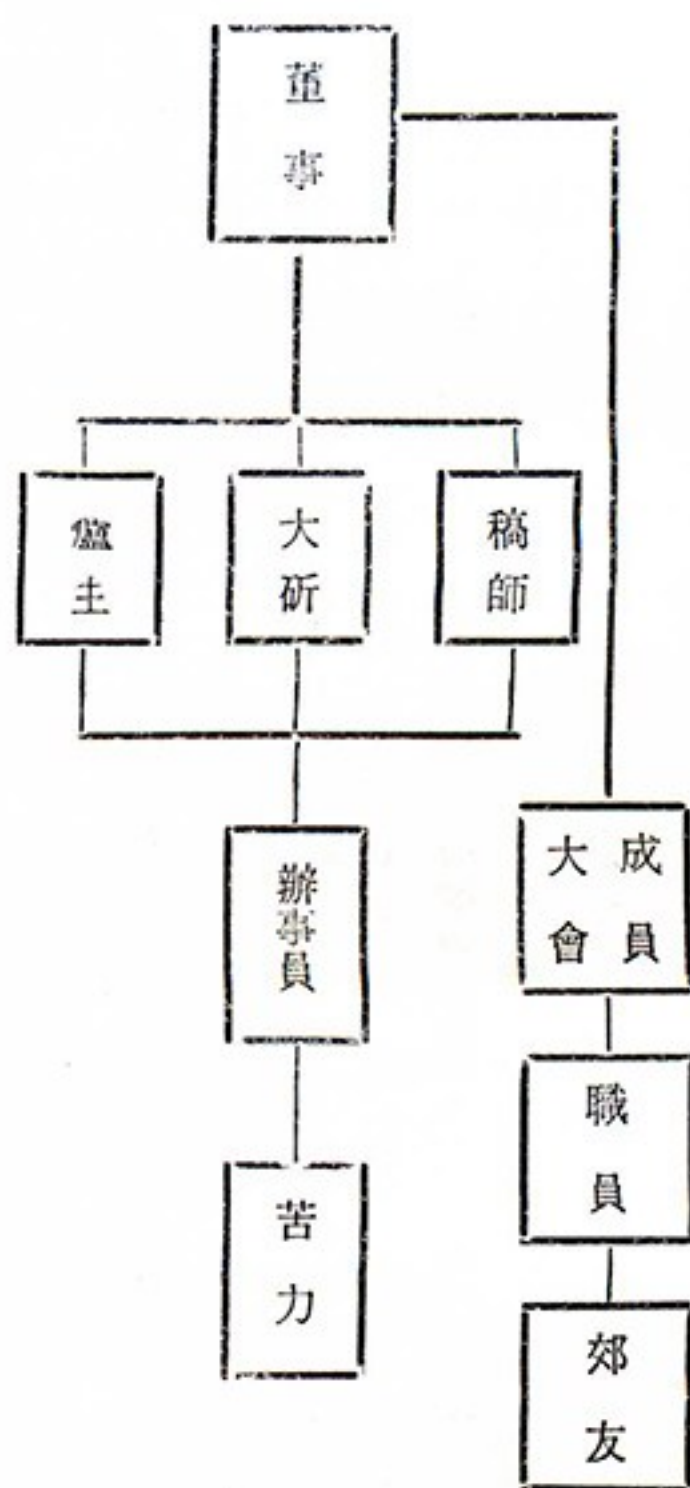
次說郊的組織。府城的郊，由於從事海外貿易的關係，爲求航海時的一帆風順，多供奉航海保護神媽祖，也供奉和航海有關的風神、水仙等神，若遇供奉天后、水仙的廟堂整修時，各郊都踴躍捐輸。而三郊負責的城內大天后宮，五條港區水仙宮、海安宮，以及鹿耳門天后宮等四座廟宇的日常開銷，例由三郊支持。遇整修時，三郊以外各郊更踴躍捐輸，甚至有以媽祖名義捐款者，如茶郊聖母、絲線郊聖母、芙蓉郊金協順聖母等，都足以表示郊商對聖母，尤其是三郊所奉聖母的崇敬。

三郊經費的來源有三，一是和行舖一樣，在祀神生日，或中元、玉皇上帝聖誕等宗教節日慶典時，由所屬各店號捐款，作爲三郊平日

經費的來源。二爲各商號捐金購屋作公產後，所收的孳息，是爲三郊的基本收入。三爲三郊所屬各店號，以及三郊所負責疏濬五條港區各停泊船隻的貨物，依每糖一篊，捐金一尖，每貨一捆，捐金一尖的比例捐作公款，一年所收約有四、五千元，爲三郊最大的一筆收入，也是三郊從事公益事業最大的財務來源。

郊例設董事，人數不定。董事的人選，三郊以外的郊大都和行舖一樣，推舉財力雄厚、熱心公益的人士出任，也有由各候選人，在媽祖神像前擲筊，依得到上筊次數的多寡，決定當選的名單。三郊選舉董事的方式，大體和一般的郊相似，所不同的是，三郊爲全府城郊商的領袖，故規定必須帶有九品以上職銜的商店頭家，也就是有「職員」頭銜的人士，才有被選爲董事的資格。董事的任務爲主裁平日公事，攤派捐金，負責各神佛生日、中元普渡、及五條港開港紀念等宴會事宜，有緊急公事時，則召集郊中各成開會員決定。一般說來，董事的權力甚大，地位也相當崇高，足可和地方官員平起平坐。因此，在三郊勢盛時期，府城治安的好壞，常決定於三郊董事對官府的支持程度上。也因爲如此，地方官員對於三郊董事的態度，通常是以禮相待，很少有任意指喚的情形發生。

董事以下的三郊組織，分爲行政、權力二大體系。行政體系設在三益堂內，有稿師、大斫、爐主各一人，並有辦事員、苦力各若干人。稿師爲三郊的秘書長，負責處理三郊來往文書，及日常事務。大斫爲三郊的總幹事，負責執行公事，策劃並收繳攤派各種款項及捐金等事宜，與稿師同爲專任職。辦事員協助稿師、大斫處理公事，苦力則供差遣。爐主由郊中各店號俟次輪值，爲期一年，負責管理公款收支事宜，爲三郊的會計主任，每年年底辦理移交，稱爲過爐。權力系統的主體，爲郊中各商號大會，三郊中各郊設董事一人，處理郊中事務，下有「職員」、「郊友」二級，凡郊中各頭家帶有官銜的人稱爲「職員」，有被選爲董事的資格。若無上述頭銜的頭家，則稱爲「郊友」，並無逐鹿董事的資格。茲將三郊組織列表如左：



至於三郊的任務，可以分爲對內、對外兩部分。對內主要的工作有三：一爲置公用的秤柄、石駝、尺度、武量各一付，作爲郊商與行舖間，以及郊中各商號間交易時秤量的標準。二爲仲裁郊中各店號間，郊商與行舖間的商務、債務糾紛，有時也代替官府調解行舖中各店號之間，甚至民間所發生的各種民間糾紛。三是負責所轄的義民祠、大天后宮、水仙宮、海安宮、鹿耳門天后宮等五座寺廟的維護、管理、祭典事宜，以及中元節在鹿耳門祭海上亡魂，在五條港船仔船上祭港中亡魂的普渡等事宜。對外的主要工作，則有防海、平匪、派義民、助軍需、賑卹、修築、捐金、義舉，以及官府所交待下來的公事等。防海等四項爲團練事宜，修築以下四事爲公益事，均於以下各小節中隨事敘述。賑卹事爲救濟受天災兵燹之害的災民，次數及金額必定不少。但災變之餘，不可能載之於碑銘，僅由奏摺中略知一、二而已，難於明白原委，無法作更詳盡的敘述，故於以下各小節中，均略之不述。

(二)、乾隆年間的郊

三說郊的成住壞空。府城的郊，從乾隆二十年代北郊蘇萬利出現後，一直到光緒年間的美蓉金協順、藥郊金慶星，和日據初期的綱布郊金義興爲止，所成立而見於碑銘文獻的郊，已接近二十家。這些郊

商存在的時間不一，期間最長者爲興起於乾隆二十年代，終於日據時期末年，由北郊蘇萬利、南郊金永順、糖郊李勝興等所組成的三郊。其次爲見於乾隆末至咸豐年間碑銘的烟簋郊金合順，嘉慶末至咸豐年間的藥材郊、茶郊、嘉慶、道光二朝的絲線郊，道光、咸豐二朝的杉郊、布郊、綢緞郊金義成、簋郊金義利、紙郊鍾金玉等，其餘如生藥郊、草花郊、泉布郊、綢緞布郊、錦郊、北郊布郊、芙蓉郊金協順、藥郊金慶星、綱布郊金義興等，僅偶見於一二處的碑銘史料而已。以上所列各種郊中，僅三郊的史料較多，其餘各郊的史料很少，而且大部分的郊，多由三郊分出獨立而成，只有進口鴉片的芙蓉郊金協順、進口西藥的藥郊金慶星等，略超出三郊的營業範圍而已，但資料不多，實無法敘述。故以下僅說明三郊的盛衰歷程，以及領導人物的更易。

三郊在嘉慶元年正式成立時，由北郊蘇萬利、南郊金永順、糖郊李勝興三家商號領銜，但此時三郊董事是否就是這三家，尙待查證。因爲蘇萬利固興於乾隆初，並於今東門路神學院址營建花園。但乾隆末已名存實亡。金永順的本姓不明，清代漳泉及臺灣的習俗，凡數人合股開店、造船者，都取名爲金，故後世爲何人，實難於查尋。李勝興始祖李肇魁，康熙中來臺，住暗街（今西門路二二八巷），乾隆十七年去世，由其子孫輩維持，唯多年幼去世，致營業每況愈下，到乾隆末年也告沒落。由此觀之，在嘉慶元年時，蘇萬利等三家似乎都沒有主持三郊的能力。再說，林爽文之役時，北郊等三大郊曾資助五條港碼頭工人組成五色旗，協助官軍守城禦敵。唯是時的領袖爲郭友直、林廷佐等人，而府城改建爲磚石城時，郊商應邀督修城池者，爲職員郭友直、林廷佐、戴鳳羣等三人，都沒有蘇萬利、金永順、李勝興三家人士，甚至連蘇、李二姓人士都沒有。因此，在嘉慶元年三郊正式出現時的董事，縱使仍是蘇萬利等三家，但蘇萬利等三家已告沒落，三郊實際領導權已經落入郭友直、林廷邦等人之手了。

三郊正式成立的開始二十五年，即嘉慶年間，三郊的銳氣正盛，所作的公益事業甚多，就以所整修的寺廟來說，目前碑銘尚存者有六

處，捐出的金額在二千四百兩以上。不過，嘉慶年間三郊最重要的成就，並不是在於捐款修建廟宇，而是在蔡牽之役中，協助官軍，防守城池，進而驅逐海寇出洲仔尾、鹿耳門等事蹟上。

蔡牽之役始於嘉慶元年，為害臺灣的時期，也起於嘉慶五年。是年，蔡牽首犯鹿耳門，擄掠船舶，官軍無力抵抗，只好讓蔡牽任意搶劫，致使郊商蒙受極大的損失。九年四月、十一月，蔡牽前後二度攻占鹿耳門，不但肆意劫掠船舶，更威脅三郊生意所在地五條港的安全。三郊為保護本身生命財產的安全，遂在十年十一月，蔡牽第四次突入鹿耳門，攻占洲仔尾時，響應知縣薛志亮的號召，以五色旗舊部組成三郊旗，隨官軍征戰。又集資六千餘兩，以三天的時間，增建南起小西門，沿臺江江岸，經鎮渡頭至小北門的木柵城，以防備蔡牽的突襲。同年十二月六日起，蔡牽大舉攻城，三郊旗奮勇力戰，才使府城轉危為安。第二年的二月二日，蔡牽勢怯，三郊旗乘機率先出城，營兵隨後接應，收復洲仔尾，逼迫蔡牽退出鹿耳門。在這前後三個月，三郊實際負責府城的攻防任務，而三郊也由於此次守城義舉，威震全臺，成為全臺威望最高的郊商。

蔡牽之役結束後，朝廷自然論功行賞，而三郊也重建義民祠。從這些受獎或捐款人士名單中，不難發現這一時期三郊的領導人物羣。在受獎人士名單方面，據薛志亮續修臺灣縣志一書所列，計有在蔡牽之役中，率三郊旗進攻洲仔尾有功，授五品職銜的陳啓良，六品職銜的林廷邦、郭拔萃、洪秀文，七品職銜的蔡源順、陳本全，留守府城的禦敵有功，授六品職銜的石時榮（筆者的渡臺始祖）、郭邦傑等八人。捐款人士名單中，則有林廷邦、陳啓良、郭拔萃、陳本全、郭邦傑、石時榮、郭子璋、蔡源順、洪秀文等九人。這兩份名單所列的陳啓良等九人，就是當時三郊的領導人物。三郊就在這九位人士領導下，重建在蔡牽之役中倉卒建造而成的外城柵欄，組織民間團練，維持地方治安，鞏固府城城防，此外，並捐資疏濬五條港港道，扶助貧困，修建廟宇，調節民間糾紛，使三郊成為府城，甚至是全臺影響力最大的團體。府城官員為酬謝三郊的熱心公益，除時以官銜賞賜三郊領導

人士外，並於嘉慶二年三益堂正式成立的翌年，由知府楊紹裘贈「三益堂」匾。十一年，蔡牽之役結束後，知縣薛志亮也獻「力障金湯」匾，以表彰三郊的功勳，所可惜的是，這兩方匾額都已毀在民國三十四年的太平洋戰爭中。

（三）道光咸豐年間的三郊

嘉慶年間，可以說是三郊一帆風順的時代。不過，三郊的領導人士，由於物換星移的關係，興衰無常，到道光元年時，嘉慶年間的三郊鉅子仍興盛未衰者，僅剩下先開基祖時榮的石榮盛號（道光十年易名石鼎美號）、陳啓良的陳興泰號、林廷邦的林裕發號、蔡源順的蔡振益號、陳本全的東源號，館口郭子璋、拔萃、郭傑家族的益瑞號等六商號而已。於是從道光六年起，以此六家商號為中心，加上若干新興的商店，設籤輪值為三郊董事。道光元年，由陳興泰號的陳瑛疆為首任董事，以後或單由一家商號掌理，如陳興泰號的陳瑛疆，或由二家以上掌理，如道光三十年重修旌義祠時的益謙號邱謙光、長勝號蔡芳泰等。然而三郊實際上的領導權，並不是輪值的董事所掌握，仍然操在石鼎美等六家老商號之手。

道光，以及以後的咸豐，前後共四十一年期間，為三郊的全盛時代，也是三郊由盛轉衰的時期。道光年間，府城無論在自然環境上，或人文因素上都有重大的變化。道光三年七月，府城的一場大暴風雨，使曾文溪改道南流，注入臺江，造成臺江的浮覆，以及鹿耳門港口的淤塞，阻塞府城對外的過航海道。逼使此後來府城的海船，需遠泊於百里外的國賽港（今七股鄉）。有時也拋錨於安平港外，但以風急浪高，船舶不太安全，商人為安全起見，多喜歡停泊國賽港。唯國賽港距離府城遙遠，陸上交通又因臺江浮覆初期，土鬆地軟，行走不易。三郊為維護航道的暢通，不得不於原北汕尾島西側，整修從國賽港直至四草內海的河道，稱溪筏仔港，引海船停泊於四草內湖。再整治四草湖至五條港區的河道，即舊運河，以竹筏將四草內海卸下來的貨物運入五條港區。這一次的天災地變，不但使郊商增加不少運費，而

且爲整治溪筏仔港、舊運河及五條港等港道，以及以後的維護費用，到咸豐三年爲止的三十年間，已花費番銀一萬餘兩。再加上因臺江浮覆後，五條港中大部份港道淤塞日甚，僅剩下新港墘港水道較深，郊商爲貨物裝卸方便，多於港邊老古石街新建店屋，這些建築店屋及疏濬河道費用，不但使郊商的負擔沈重，也使三郊的公庫幾乎爲之一空。

除天災地變外，道光咸豐年間的府城局勢也不太平安，時受戰亂的威脅。道光四年十月，鳳山許尚、楊良斌舉事，營兵外調，維持府城治安的責任，自然落在三郊的肩上。道光十二年十一月，張丙舉事於店仔口（今臺南縣白河鎮），二度襲擊府城，爲先開基祖時榮等郊商所率領的練勇所擊退。事後，朝廷又於道光十三年至十六年整修城垣，將外城改建爲磚城，命令三郊負擔全部經費，却交與和官府關係密切的紳士黃化鯉承包建造，任由黃化鯉偷工減料，致道光二十年鴉片戰爭爆發時，外城城牆除新港墘港一段外，幾乎全部崩塌。

鴉片戰爭一起，官府爲防範英人入侵，保障五條港區的安全，在崩塌外城內緣密樹木柵，並分段募勇守禦，這筆經費自然是由郊商負擔。咸豐三年四月，林恭舉事，攻下鳳山，五月二日夜偷襲府城，爲郊商所發現，於是時榮祖會同各郊商，緊急調集各船的水手及商店伙計奮勇力戰，才得保全府城。事後，時榮祖因之得二品鹽運使司運同銜，但因此役所付出的精力、財力也相當沈重。郊商從道光以來，經這一連串的捐輸，以及因臺江浮覆所增加的運輸貨物，疏濬河道等費用，使郊商實在無法應付，再加上官吏的貪污，奸商的偷工減料，更使郊商難於應付。是故，咸豐六年劉家謀海音詩云：「鍛矛礪刃衛邊垠，恰似三郊比魯人，水債不收公餉急，頭家近日亦愁貧。」這正是當時郊商承受收入減少，開支增加雙重壓迫的寫照。

自然，三郊的沒落，也有私人的因素。道光末，咸豐初臺灣道臺徐宗幹在諭郊行商賈文中，認爲郊商衰敗的原因，爲生活奢靡，知人不明，分家拆產等三因素。唯這三個因素是否適用於道咸時代的三郊，很值得懷疑。因爲，三郊實際領袖時榮祖，係逝世於咸豐十一年，

在此以前，石鼎美仍是全盛時代，並無徐宗幹所說的三個因素。因此，郊商全面衰敗的理由，仍是種因於天災地變所增加的支出，以及永無止境的捐輸上。

三郊的負擔既然加重，自然不能和嘉慶時期一樣，以大筆的公款捐獻公益事業。在道咸二朝前後四十一年間，據現存碑銘所載，僅捐獻八次二千五百八十兩而已，其中在道光三年以前捐出者，有二次六百四十兩。三年以後捐款用在所轄的義民祠、天后宮上，有二次一千三百四十兩，所剩下的六百兩，才是用在道光三年以後的公益事業上。財力既拙，負責維持治安的地區日益縮小，到咸豐末年，僅負責城內的大天后宮、義民祠等地，以及城外的大西門、五條港區等地的安全而已。唯此時時榮祖尚在，仍能維持三郊以往的聲望和地位。因此，道光咸豐年間，三郊至少在表面上仍能維持全盛時代的局面。

四三郊的沒落與洋行的興衰

同治元年以後，一直到民國三十年三郊解散爲止，前後共有八十年的期間中，三郊更遭到一連串的打擊，逐漸衰微，最後被迫解散結束。咸豐十一年，時榮祖謝世，石鼎美中衰，退出三郊的領導階層。翌年，即同治元年，三郊廢止設籤輪值董事一年的辦法，改由林裕發、陳興泰、益瑞號三家老店，會同新興的黃謙記、黃源泰、陳邦記、王德記、尤崇德、鼎源益、福人、成記、怡記、錦豐等十家商店，共十三家輪值，每次一月。這次改革後，三郊董事的權力大削，僅剩下負責蓋章，以及貼補不足經費等義務，實權落入稿師、大斫之手，組織更形散漫，自然無法應付安平開港以後的新形勢，終使三郊喪失府城最大貿易團體的地位，逐漸衰微，不得不宣告壽終正寢。

同治三年五月，安平正式對外商開放通商，外國商人陸續來府城貿易，興建洋式商館於安平及府城鎮渡頭、新港墘港等地，其中規模最大的洋行，爲安平地區的英國怡記、和記、味記、德記，以及德國的東興等五大洋行。這些洋行，以雄厚的資本，便捷的新式帆船，在不平等條約庇護下，經營和郊商相同的事業，即糯米、南北貨等的進

出口貿易，以及承攬客貨運輸業務，自然輕而義舉打倒資金短拙，依靠舊式帆船運輸的郊商，於是郊商營業範圍日縮，營業額日減，郊商受到這一嚴重的打擊，更形沒落，實在無法負擔維持地方治安、疏濬河道、捐助公益事業等的責任。在同治年間，郊商所受打擊的程度，還不十分嚴重的時候，三郊尚有餘力捐款清溝建廟。光緒以後，程度日趨嚴重，原有的十三家輪籤商號，已經無法應付三郊平日的疏濬河道等開支，光緒五年，再改為每月三家店號輪值大籤，由福人、成記、德記、怡記、尤崇德、鼎源益等六家舊籤商店，加上吳瑞記等二十餘家商號輪值，聘進士施士洁為稿師，才能勉強撐持場面，苟延殘存，一直到光緒二十一年臺灣割讓與日本為止。

在施士洁為稿師以後的三郊情形。三郊的經費來源，除依靠日益減少的貨物捐金外，只能依靠財產的孳息來應付的開銷。是時三郊平日的開支，仍以疏濬河道和宗教慶典二事為大，但以經費短拙，也盡可能節省，遇有臨時攤派，則由郊商自行負擔，不再提用公款。光緒十年中法戰爭時，郊商在生意清淡的情況下，雖能自行捐貲，召募練勇，以保衛鄉土。然而此後三郊經費日拙，聲勢不振，既無力興辦公益事業，甚至也沒有力量保護財產。光緒十一年，細民蔡鹽、蔡老秘侵佔大天后宮廟地，三郊催討不還，不得已訴請官府出面制止，才能收回。十二年，官府却落井下石，開始徵收三郊貨物捐金的釐金，使郊商更無力和洋商競爭，甚至無力疏濬河道。施士洁為解除郊商困境，據理力爭，以祈廢除釐金，結果與臺南知府吳大廷發生衝突，憤而辭去三郊稿師的職務。

施士洁去職後，三郊為避免官府找麻煩，乾脆停止徵收貨物捐金。是時，臺灣已建省，政治中心北移，郊商的經濟情況更形惡劣，營業範圍日縮。而三郊僅依靠財產的孳息，苟延渡日，根本無力疏濬河道，更不可能和洋商競爭，於是五條港港道淤塞，僅剩下鎮渡頭一帶尚能通竹筏，而郊商的營業區域，也僅剩下漳泉二府而已。光緒二十一年，臺灣割讓日本，臺灣和漳泉交通中斷，郊商唯一的貿易線又斷，於是郊商相繼倒閉，二十三年，三郊各郊中，北郊各商號全部倒閉，

南郊只剩下十之二三，糖郊也剩下十之三四，三郊的業務暫時由吳瑞記管理。至此，盛極一時的三郊幾乎完全停止，只剩下龐大的產業，成為豪強覬覦的對象，而府城的對外貿易，則完全落入洋行的手中。

洋商的入略，直接促成三郊的沒落。同時，由於洋商恃不平等條約的保護，常與官府紳民發生衝突。同治七年，因樟腦專賣糾紛，造成英軍攻佔安平古堡事件等，就是最好的例證。光緒以後，洋行及買辦的勢力更盛，西洋式的商館也逐漸代替了傳統中國式的商店。臺灣割讓日本以後，洋行更完全掌握府城的對外貿易。此時，府城內外的貿易商，不是洋行，就是洋商的代理店，可以說是洋商的全盛時代。唯好景不常，日本殖民政府為取消洋商的特權，採取釜底抽薪政策，故意投資擴建高雄港，任安平港自然荒廢，府城洋商以海船停靠不易，相繼放棄在臺南的商業，於是臺南對外貿易時代完全結束，所剩下的貿易廠商，僅是高雄港各大貿易商號的分支機構而已。

至於三郊沒落以後產業處理的情形，據臺南耆宿，曾任市議員、文獻委員，已故的顏興先生，在所作「臺灣商業的由來與三郊」一文所述。日據時代初期的三郊，由吳瑞記暫管公印，以後局勢安定，三郊所屬各商號，會同洋行買辦商，共組臺南三郊組合，推北勢街許藏春為首任組合長，洋行買辦王雪農為第二任，前清秀才謝羣我為第三任。這三任組合長雖僅負責管理三郊產業，並沒有多大的建樹，但這三人都出身富豪，不致於覬覦產業，尚能平安無事。及謝羣我卸職後，警界出身的陳明沛，利用法律漏洞，不經選舉，自任為第四任組合長，以張江攀、盧世澤、許炳煌、石慶章四人幹事，分掌三郊事務。陳氏這一不法行為，引起原三郊系統各商號的不滿，由翁河、王麗生、邱珊洲等人領銜，控告陳明沛侵佔。陳明沛不服，聘請律師沈榮榮等人答辯，雙方纏訟達二十年之久，始終未能解決。民國三十年，臺南州知事一番瀨佳雄召集兩造會於公會堂（今社教館），藉口仲裁糾紛，不料會議中宣佈廢除三郊組合，合併於臺南商工會議所。三郊的產業，除大天后宮、海安宮、水仙宮三廟，以總督府官員宮本延人，及先

宗伯陽雖力爭，幸而轉爲境廟，鹿耳門天后宮早已崩毀，都免遭拍賣命運外，其餘各產業都被拍賣一空，於是有數百年歷史的三郊，至此名實兩亡，正式宣告結束。

第三節 物產與點心

(一) 物 產

府城地居嘉南平原西南部，爲臺灣最早的農墾區，即二層行溪和鹽水溪二流域的中心，在荷鄭清初時期，是臺灣米糖產量最多地區，也是臺灣人口最密集區域。於是田野中的農作物，曠地成叢的果樹、叢林、房舍內的香花異草，臺江海域的魚蝦蚵蚌，都成爲府城居民日常生活所需要的物資，種類繁多，製造亦精。道光以後，臺江浮覆，海埔新生地多闢爲農田魚塢，收穫日多，兼以府城歷史悠久，人文薈萃，手藝精巧，所製造的食品、器物，早已聞名全臺，享譽寶島。如今，府城雖然失去全臺政治經濟中心的地位，然府城的特產、點心，依舊膾炙人口，仍然不是其他縣市所能比擬者。本節即選擇府城較特殊的產物，分物產、特產品、點心三部份，分別介紹如下。

先說物產。連雅堂在臺灣通史中，羅列臺灣物產的種類，共有五六五種。即魚類七七種、木六八種、草六六種、果與卉各四二種、花與蟲各四一種、禽三七種、介三二種、蔬二六種、竹二十種、豆十三種、獸十二種、瓜和籐各九種、畜八種、黍四種、蕎麥蔗各三種、稻麻藍各二種、稷一種。舊志所載更多，唯這些物產並不是府城所特有，沒有一一介紹的必要，今選擇府城較具代表性、特殊性，或具有歷史意義的動植物，擇要作簡單的介紹。

1. 榕。臺灣俗名「松」。常綠喬木，莖高大屈折，不中繩墨。葉橢圓形，濃綠色。莖上多生赤褐色氣根，下垂至地生根，樹蔭也因此常達數畝，常成爲觀光勝地，如安南區十二佃的大榕樹。府城人愛榕的蒼勁古樸，在廟庭、路旁、曠野、庭園等處都有種植，也喜歡栽在花盆。種在土壤，則慈蔭廣被，惠及黎庶；栽入盆中，則盤根屈曲，

枝葉簇簇，凌冬霜而不凋，曝夏日而尤美，經淫雨以不朽，遭大旱而無枯，爲臺灣盆景中的驕子。除此以外，對百年以上的榕樹，更視同神明，號稱「松仔公」，不敢砍伐，即使開路闢道，也都設法迴避。府城地區與榕同類而常見的植物，尚有蔦松、茄苳二種。蔦松爲鳥啄榕的果實，墜地而生，多分佈在曠野。茄苳多生在鯤鯓海濱，樹皮色緒，漁民多用來染網。本市南鄰茄苳鄉即因此樹得名。

2. 刺桐。喬木，幹與枝都有瘤狀銳刺，葉如梧桐，冬落葉，仲春先開花後生葉。花蝶形，深紅色，總狀花序。清時，府城多植此樹，每至仲春開花時，緋紅似火，一望無際，有如狷介高士，在不得意時，雖惡衣惡食，仍能懷才傲世，爲實行自己的理想而奮鬥。等到春風得意時，仍一本初衷，孤芳自賞，遺世而獨立。這種個性，正是市民重道義，輕近利的天性。故清時府城又稱刺桐城。唯此樹目前難見，幾乎頻臨絕種邊緣。

3. 鳳凰木。落葉喬木，原產於非洲東部馬達加斯加島，日據時移入，逐漸取代刺桐，成爲府城最普遍的行道樹。葉細小，橢圓形，相對排列，花紅色，盛開於仲夏，五瓣蝶形，總狀花序。鳳凰木在炎炎夏日，不畏酷熱，迎日怒放，正是市民不畏艱難困苦個性最好的寫照。故今日臺南市徽，以及成功大學校徽，都以此花爲主要圖案，而今日府城又稱爲鳳凰城的理由也在此。

4. 菩提樹。落葉喬木，葉卵圓形，前端長尾狀。原產於印度，釋迦牟尼佛曾在樹下得道，故佛教徒視爲聖樹。此樹昔日多種在開元寺等佛教寺院或民間庭園，很少爲行道樹。張麗堂主市政時，以篤信佛教，遂在新闢或整修道路兩旁大肆種植，遂成爲繼刺桐、鳳凰木之後，府城最普遍的行道樹。以上三種植物，爲府城三時代象徵民風的植物。

5. 刺竹、綠珊瑚。這兩種植物，都是府城未建城以前，所建竹柵的材料。刺竹，臺灣土產，高四五丈，節有刺如鷹爪，質堅難朽，是築藩籬的良材。雍正十二年，閩督郝玉麟於木柵外，植以此竹爲外護。綠珊瑚，小喬木，莖綠色，圓柱形，有斑點。葉線形，早落。枝杈

如珊瑚，甚脆，乳汁有毒，能腐蝕肌膚，也是建籬屏的良材。乾隆二十四年，縣令夏瑚在刺竹木柵外，植此樹為外護，建城後仍存。唯今日少見，僅在海邊偶而見到。

6. 林投：也是藩籬作物，昔日臺南城墻曠野栽植甚多，樹高及丈，直幹無枝，葉有刺如鋸齒狀，有防禦作用。唯此樹也是纖維作物，葉煮沸後，可抽絲加工為各種產品。以上二題二物為昔日府城城防植物。

7. 西瓜：為安南區主要產品之一，種植面積，最多時超過千甲，近略少，尚存八百甲。西瓜為蔓性草本，品種甚多，常見者有兩種，一為皮濃綠色，有斑紋，肉紅色，橢圓形的大西瓜，一為皮濃綠色，有斑紋，肉黃色，圓形的小玉西瓜。每年九月至十二月播種，春夏收成，為夏日解渴消暑的清涼劑。

8. 哈密瓜：又稱洋香瓜，係近年來安南區新引進的水果，推廣甚速，已成為安南區名產。哈密瓜也是蔓性草本，皮粗糙，有網狀脈，熟時為土黃色，肉橘紅至黃色，濃甜，有香味，每年七八月收成，為消暑解渴聖品。

9. 樣仔：即樣果，或作芒果，原產於馬來羣島，明末移入，植於今體育館一帶，稱樣仔林。今市區較少，東鄰新化區產量為全省之冠。樣仔為常綠喬木，仲春開花，仲夏結果，品種甚多，目前以土產的土樣、香樣，及外來的愛文、海頓較著名。土樣較小，皮黃綠色，肉黃橙色；香樣的核較扁平，有異香味，故名。愛文、海頓較大，皮黃綠帶紅，纖維較少，但有異味，會產生皮膚過敏，尚不如土樣受歡迎。樣仔成實時可生食，未成實時，即俗稱樣仔青時，可生食，或醃製蜜餞。煮嫩魚時加此物，味尤甘美。

10. 蓮霧：原產於馬來半島，荷據時傳入，遍植於崁頂山區，如今成大、神學院等校園內尚有數株，新市一帶的產量仍冠於全臺。蓮霧為常綠喬木，三、四月間開花結果，果形為倒圓錐形，果皮有大紅、次紅、粉紅、白、綠五個品種，以粉紅、綠色（俗稱新市蓮霧）二品種最甘甜，也最清涼解渴。

11. 楊桃：為目前府城僅次於樣仔的木本水果，多在灣裡一帶，果實黃綠色，分五稜，有甘味、酸味兩種。甘味生食，酸味作蜜餞，或作楊桃湯，為最普遍消暑解渴飲料。

12. 釋迦、石榴：釋迦，果形如釋迦佛頭，故名。明鄭時已見，府城及二層行溪流域一帶，味甜膩芬香。石榴，民俗視為多子多孫的象徵，嫁娶時多見之，也多種植在庭園中。石榴年收成二次，熟時果皮微裂，多角型淡紅色種子並排羅列，味甜，與釋迦、楊桃、柑同為供佛果的上品。

13. 蕃茄：土名柑仔蜜，亦安南區名產，栽種面積達四百甲，以小形紅色、黃色、大型紅色較多，可生食、煮食、或加工為果醬、蕃茄汁等。以上七題，為府城特有，或產量較多的水果。

14. 蔥、蔥頭、蒜頭：分佈於安南區、南區灣裡一帶，種植面積達一千七百甲，產量為全省之冠。蔥為蔬菜，並與蔥頭、蒜頭為調味品，或作為製造提神劑的原料。

15. 蔬菜類：臺南市所產的蔬菜甚多，種植面積在百甲以上者，有蘿蔔、胡蘿蔔、高麗菜、花菜、白菜、冬瓜等，庭園中多種菜瓜、苦瓜、匏等，可加工為飲料，甜點者為冬瓜，醃製為醬瓜者為菴瓜，歲終圍爐時所必食的長年菜，即小菠薐菜。春天播種、夏天收成，臺南地區特有的產品為皇帝豆，即黃莢豆。荷蘭時代引進，種於府城地區，色新綠，味香嫩可口的荷蘭豆等，都是有名的產物。以上二題為蔬菜類。

16. 藥草類：府城野生藥草甚多，治咳嗽有桑葉、六角櫻，治打傷有九層塔，治肝病有一點紅，去胎毒有五根草，解毒有鷄屎藤、姑婆耳，小兒病有茄苳葉等，不勝枚舉。另茄苳樹木質堅硬，是製造傢俱的最佳木材。

17. 花卉類：府城多庭園，士民好栽種香花異草，一般常見的花卉，有幽香的蘭花，富貴的菊花，出污泥而不染的蓮花，月下美人含羞帶怯的曇花，象徵母愛的萱草花（即金針菜），祝福新婚夫妻如膠如漆的蓮蕉，象徵貞節的竹。香花類有含笑、茉莉、玉蘭、樹蘭、夜來

香、馬蹄花等，觀賞類薔薇、玫瑰、繡球花、扶桑、胭脂花、仙丹等，難於勝計。而開元寺內園有七絃竹，高僅丈餘，幹白，有青紋六七，饒富詩意，爲全省所僅見的一叢。以上二題爲雜類。

18 烏魚：又名鱸魚。爲迴游魚類，每年冬至前後十日游至安平沿海，稱正頭烏。此時的烏魚味美卵肥，爲圍捕最佳時節。小寒以後，再回至安平，稱回頭烏。唯此時已產卵，體瘦味劣。此後則不見，故又名信魚。烏魚味甘，爲冬令進補佳品，而烏魚子更是府城名產，詳見特產類。

19 鮓魚、旗魚、皮刀及金線等：前三種爲海魚中產量多，且爲市民歡迎的魚類。鮓魚，又稱都督魚，明鄭時已有登載。此魚重十餘斤，無鱗亦無刺，肉嫩美，全省僅府城及澎湖出產，他處未見，府城人士視爲富貴人家享用品，多煎食，或作成紅燒魚。旗魚，以背鰭似旗得名，係外洋性暖海魚類，可生食、作魚乾，也可加工爲魚脯。皮刀魚，以體扁平似皮刀得名，味尚佳，煮時多伴以生薑，或作成皮刀魚米粉。除此三種外，較著名的海魚，以肉嫩味美著稱者，有金線（姑仁魚）、秋姑魚、鯛魚、鱸魚等。產量多者有鯖、鰹、白帶魚等，但味較差，多銷農村。

20 虱目魚：又稱安平魚。荷鄭時代已開始養殖，爲府城最重要的養殖漁業，產量亦居全省之冠。虱目魚在海中產卵孵化爲魚苗，浮游在安平等處海洋，長僅十五厘，每年四月、五月、九月、十月等四個月爲盛產期，漁民多於海岸邊撈捕，轉售養殖業者放入魚塢中飼養，半年左右即可收成，肉鮮美，得市民喜好，並行銷全省各地。

21 草魚、鰱魚、吳郭魚：此三種大多爲淡水養殖，也和虱目魚混養於鹽水魚塢中，府城的產量也居於全省之冠。草魚食水草，鰱魚食浮游生物，二者很難分辨，故民間混稱草鰱魚。幼魚苗由大陸進口，今已能自然繁殖於水庫中，養在魚塢長在四十公分以上收成，爲餐館佳餚。吳郭魚，俗稱南洋鯽仔，近由南洋傳入，適應性很強，飼料很雜，產量也很多，市民多視爲下賤魚，正式宴會時避用。

22 蚵仔：即牡蠣，在鹹水養殖業中居第二位，僅次於虱目魚。蚵

仔爲貝類，雌雄異體，每年七月至十二月產卵受精，孵化長出貝殼後，附於堅硬物體生長，漁民多於此時在水流中插竹，或以塑膠線串蚵殼，使蚵幼虫附著，週歲後輪流採取。蚵殼外爲鉛灰色，內爲瓷白色，內近於白色，鰓緣黑色。採收後剖肉出售。味鮮美，爲主要的海鮮。

23 蝦蟇：蝦蟇爲府城常見的海鮮。蝦有草蝦、沙蝦兩種，龍蝦少見。草蝦多爲養殖，每年春夏漁民在近海採捕蝦苗，放入虱目魚池中混養。週年長成上市，味極鮮美，水產中的上品。沙蝦多爲撈捕，味稍遜於草蝦。蟳即蟹，有捕獲，也有養殖，品種甚多，其中以紅蟳最爲名貴。

24 貝介類：有花枝、小管、蛤、西施舌、日月蛤等，種類繁多。花枝，即烏賊，與小管盛產於澎湖，臺南產量不多，蛤等則產於安平近海，產量不多，却是海鮮中的上品以上七題爲府城的海產中較著名者。

上述二十四類種，爲府城著名的物產。除此之外，尚有枸杞、愛玉子、茯苓、仙草等四種植物也很有名，請參見本節第三、四小節點心上、下中敘述。至於未敘述的動植物，請參閱臺灣省通志等書敘述。

(二) 特 產

再說特產。府城自古以來，就是人文薈萃，工藝巧奪天工的地區，所製作工藝品的精巧，早已技冠全臺，揚名京城海外，再加上物產富饒，所出產的農牧漁加工品，也聞名於海內外，歷久不衰，迄今仍爲人讚不絕口。是故，有遠識的遊官訪客，無不搜購府城特產，作爲返鄉後送給親朋好友的禮物。今僅選擇府城較具代表性的產品，分加工品和工藝品兩大類，擇要分十六題介紹如下。

加工品部份。府城產量較多，品質較佳的農牧漁鹽產品，計有糖、鹽等多種，今分七題說明其製造方法等。

1. 糖。爲府城昔日對外貿易的大宗。府城的糖業，始於荷人來臺以前。明鄭時，製糖工廠糖廬，或稱爲糖間已有納稅的記載。入清以

後，一直到日據時代，新式糖廠傳入臺灣以前，臺灣製糖的方法，大體上是每年「十月內作廊屋，置蔗車，僱募傭工，動廊砍糖。」「廊中工人：糖師二人，大工二人煮蔗汁，車工二人，將蔗入石硤汁，牛婆二人，鞭牛砍蔗。」蔗砍成漿，即行煎煮過濾，「煎糖須糖師知土派，精太候，湯太沸，用礪房灰止之，將成糖，投以卑蘇油，治中其節。煎成，置糖槽內，用棍攪攪至冷，使爲烏糖，至製白糖，將蔗煮汁離槽時，入於糖漏內，可用漏鍋盛之，半月後，浸出糖水，名頭水。次用泥蓋上十餘日，得糖水，名二水。再用泥覆十餘日之糖水，名三水，合煎糖膏或釀酒。」（以上見赤坂筆談）所製成的糖，有烏糖、黃糖、白糖，以及由白糖煎熬成的糖霜（即冰糖）等四種。清時府城山埔頭、牛磨後等地都有糖間，所出產的白糖，稱爲「府玉」，色白味甜，冠於全臺，馳名世界各地，成爲府城對外貿易主要貨品。三郊中的糖郊，就是以經營「府玉」出口爲主的貿易商集團。日據以後，新式糖廠相繼建立，府城所有的糖廊相繼封閉，府玉的生產也因之中絕，唯糖霜的製造仍存，但品質已不如從前。

2. 鹽。鹽也是府城主要產品。府城的鹽田，始於永曆十六年，參軍陳永華在江岸邊的鹽埕，即今南區鹽埕國民住宅處所修築的鹽田。明鄭和清初製鹽的方法爲日晒法。鹽田分蒸發池和結晶池兩種，皆鋪上瓦片。製鹽時先引海水入蒸發池蒸發，以除去水中雜質，以及若干水份；再引入結晶池結晶成鹽，即可在市場上出售。清時，府城的鹽田，有鹽埕的瀨北場，鄰近地區也有蔦松鹽行的洲南、洲北場。這三個鹽場所出產的鹽，雪白粒細，品質冠於全臺，成爲府城對臺灣島內各地最主要的商品，供應各地的需要。日據時代，再開闢安順、灣裡兩處鹽田，設立新式製鹽、製鹼工廠，生產再製鹽等新產品，使鹽的品質更形提高。光復以後，府城仍是全臺的產鹽中心，財政部的臺灣製鹽總廠即設在本市，而市境仍有安順、灣裡二處鹽場。

3. 蜜餞。俗稱鹹酸甜。係用青棧子、酸楊桃、鳳梨、梅、桃、李、櫻桃、橄欖等水果榨汁後，調入香料、鹽、醋、糖等調味品，經煮、熬、煎、晒、發酵等方式，造成鹹味、酸味、甜味等三種味道，都

恰到好處的食品，很得土民，尤其是小姐、女士們的喜好。府城製造蜜餞的工廠並不多，比較著名的廠商，爲安平延平街的一家。

4. 香腸、肉乾。府城的肉類加工品中，最著名的產品爲香腸、肉乾、肉脯、肉酥等四種。香腸，即臘腸，俗稱醃腸，係將豬肉，最好是帶點豬肥油的後腿肉，或排骨肉切成肉漿，調好各種香料、醬油等調味品，攪成肉團狀，灌入已除去黏質、雜物的小腸皮內，晒太陽數日至乾燥止，即可食用、出售。府城醃腸的製造店甚多，口味亦佳，但以黑橋牌系統的醃腸，因廣告較多，銷售量也較大。肉乾，有豬肉乾、牛肉乾兩種。府城的廠商，大多專作豬肉乾，很少作牛肉乾。肉乾的作法是：將豬的後腿肉，或排骨肉切成薄片，在文火上烤熟。烤的時候反覆塗上香料、醬油、糖等所合成的佐料，成爲帶紅色而有甜味的食品。製造廠商很多，但味道並沒特別精美者。

5. 肉脯、肉酥、魚脯、魚酥。這四種食品的製造方法大體相同。肉脯、肉酥是選用瘦肉較多的後腿肉，去皮去筋，放在鍋裏加冷水，用文火煮至鬆爛時打碎，再放入已調好香料、醬油的湯汁中，用文火煮至湯完全乾枯，豬肉呈黃褐色絲狀爲止，即成肉脯。若將肉脯放回鍋中，再逐次澆上熱豬油，繼續用文火拌炒至十分酥脆爲止取出，即成肉酥。魚脯、魚酥的材料，最好是用鮫魚、虱目魚肉，但鮫魚價格較貴，虱目魚多刺，製作費時，除自製自食外，很少大量生產。一般多用旗魚，也有用狗母魚、小管等，作法同肉脯、肉酥，製造廠商甚多，但味道少有特殊者，唯名稱因原料不同，而有旗魚酥、小管脯等稱呼而已。

6. 烏魚子。係由烏魚的卵製成的珍羞。每年冬至前後捕獲烏魚後，取出雌烏魚腹中的魚卵，先用針挑除卵膜上的微血管，用線綁住排卵口，塗上適量的食鹽，放置約三小時，讓鹽份滲入整個魚卵中，再用水洗去鹽巴，候稍乾時，平放在木板上壓平，經多次在太陽光下晒乾，即成爲名貴的烏魚子。吃時先除去薄膜後烤熟，切成薄片，加上生蒜即可，爲宴會上的珍品，也是府城價錢最貴的名產。

7. 茯苓糕。茯苓是在南投縣集集鎮一帶盛產，爲寄生在松木的一

種藥物，有強身聚神效用。茯苓糕是將茯苓採下，磨成粉末，混合糖粉，糯米磨成的粉，過篩數次，去除雜質，倒入金屬盤中壓實，或在中間夾上一層紅豆餡亦可。再於糕表面上劃出許多平行線，即放入蒸籠中，用沸滾的水蒸氣蒸熟，即可挑擔出售。昔日府城有茯苓糕街，即以製造此糕著名，今府城仍有挑擔售茯苓糕者。

8. 雪片糕、蒜香枝。為府城著名的糕點。雪片糕，也是用糯米作成。作法是：先將糯米磨成粉，加水及細糖、桂花油等混合搓揉成團，輾成如雪片一樣薄的薄片，疊成多層，放入蒸籠中蒸熟，切成長方形出售。府城製造此糕的地方很多，昔日以海安路品來香餅店的雪片糕最著名，今已少見。蒜香枝是用麪粉加蒜油，以及少許的發粉，俟發酵後搓揉成條，作成繩子形，放入油中炸熟，沾糖而成香脆可口的食品。

9. 胡椒餅、禮餅。餅類的作法，通常是將麪粉和白糖、油等拌和，包入餡心，在烤爐中烤熟，或在煎鍋中煎熟即成。胡椒餅的餡心為糖膏，皮面滾上芝麻，烤熟時，餅膨脹成饅頭形，中空，即為府城著名的胡椒餅。製造廠商多，以建國路的萬川餅店最著名。禮餅，係府城士民的習俗，在嫁娶時，須以五台斤重的各式禮餅，如豆餡餅、沙稀餅、伍仁、蓮蓉餅、羊羹等作為聘禮，因此，製造禮餅的商店也不少，其中比較享盛名的商號，為永福路的舊永瑞珍，海安路的品來芳，建國路的萬川等三家舊式餅店。

工藝品部份府城為全臺人文薈萃的地方，書琴棋畫盛極一時，文物古玩之製造技巧也冠於全臺。清時，府城手工藝精美者甚多，享有盛名者，則有雲錦等七種。至今技術有留存者，亦有已失傳者，今不論失傳與否，分七題說明各物品製造的方法、歷史如下。

10. 雲錦。為府城紡織品中最精巧者。咸豐初年，江南大亂，江南織造局司阜蔡某避亂來臺，在府城上橫街，即今忠義路蘇小兒科診所處，設廠織「綢緞紗羅」，號曰雲錦，本質柔韌，花樣翻新，渲染之色，歷久不褪。銷路甚廣，馳名各省，凡入京者，多以此為土宜。「由是名聞京師。」光緒大婚之時，內廷命臺灣布政使採貢，為款數萬圓。

。帳緯衣褥之屬，皆能照圖織成，內廷大悅，以為江浙官局所織猶有遜色。」（連雅堂臺灣通史工藝志）是時，府城大戶婚嫁時，多喜歡用雲錦作嫁妝，來表示富裕綢緞。所可惜的是子孫遊惰，未能光大其業，乙未以後即告歇業。

11. 雕刻。府城雕刻的精緻，冠於全臺。寺廟民宅所雕刻的山水、樓台、花卉、魚鳥、人物等，都內外玲瓏，栩栩如生，所雕刻的佛像，更是莊嚴、威武、慈祥各種神情具備，早已馳名於海外。今日雕刻技巧雖不如從前，然佛像的雕塑仍為全省最精巧者，故業務仍然興旺如昔。

12. 火畫。為府城特有的工藝品。是將檳榔葉的葉柄，截取輕白部份，剪成扇形，再以點燃的柱香作筆，在扇上畫圖寫字即成。比較講究的，也有在扇緣鑲上錦緞，扇柄改用象牙。每支扇子的價格不定，值錢與否完全看畫工的精拙，以及裝飾的好壞而定。這種技巧比較特殊，為他省所未有，故昔時遊宦及觀光府城的人，常購買此物作為贈送親朋好友的禮品。安平開港以後，更暢銷海外，成為外籍人士來府城觀光時必購的禮物，借此技已失傳。

13. 草花。也是府城特有的手藝。清時府城有草花街，即以售此工藝品得名。草花的材料，主要是野生的通草，取莖曬乾，切成薄片，染上顏色，裁剪粘貼，作成花束、花籃等各種形狀。昔日府城婦女多善造花，也好用草花打扮，所作的草花，一花一葉，鮮艷如生。此技至今猶存，唯材料已少用通草，多改用綢緞綾羅及絲絨布而成綴帶花，或用紙張而成紙花。日據時代則流行用鈔票造成錢花，以裝飾嫁妝，表示技藝及潤綽，唯近年來已少見。

14. 鑄造。府城的鑄造品甚多，手藝特佳者有二，一為大槍街的農具、菜刀，鋒利無比，堅固耐用。一為打銀街的金銀裝飾品。尤其是金花銀葉，質輕而巧，所制成的薔薇、牡丹、梅、荷、菊等，莫不唯肖唯妙，也是外來訪客爭購的工藝品。今日尚存此技，但精巧、技術都已不如從前。

15. 皮工。皮工自古到今都是府城著名的手藝，清時皮工集中於總

爺街下土地廟邊的熟皮寮，所作皮件甚多，其中以皮箱最享盛名。府城的皮箱，堅牢無比，所塗的油漆也很均勻，防水效果很好，不會透水，很得顧客的喜愛。

16. 印刷。也是府城著名的工藝。昔日統領街（今永福路陳氏宗祠一帶）有松雲軒，擅長彩色印刷，所印行的關公像至今猶存。今日新式印刷，尤其是彩色印刷，府城各廠所印也相當精美，足以和臺北各廠相抗衡。

以上十六題為府城著名的加工品和工藝品，各題相關的地區，請參閱本文所附的地圖二。

（三）點心（上）——米食、麵食

、甜食類

點心，即點於空心，是在正餐之外所吃的精緻食品，以品嚐風味，略止飢腸。府城臺南物產豐饒，手藝精美，所製作的點心，味美價廉，名聞於全臺。所可惜的是，無人整理，致使老饕之人指津，食客不知途徑。筆者無所好，唯好吃點心而已，故謹將府城富有鄉土韻味的點心，依名稱和主要材料的不同，分米食、麵食、甜食、鮮魚、海鮮、豬肉、雞鴨等七大類，於以下二小節，分別說明各種點心製造方法，列舉著名的攤販，指引好此道者聞香品嚐。至於有日本和大陸內地各省口味的點心，如壽司、紅燒牛肉等，以非鄉土食品，暫略之。而宴會大餐名菜，除附於類似點心之後敘及外，以手藝過於精緻，價格過於昂貴，非常人所能隨時品嚐，也略而不述。今謹將富有代表性，或較常見的點心，分三十四題（17~50）說明之。

先說米食類。府城人士好用在萊米、蓬萊米、糯米作原料，或煮、或烹、或磨成糰等方法，作成各種點心。今擇其要分七題，即17題至23題分別敘述如下：

17. 米糕、筒仔米糕、油飯、紅蟳米糕。米糕是用糯米蒸熟而成的點心。一般市肆出售的米糕，有米糕和筒仔米糕兩種。民家自作的有

油飯，筵席中則有紅蟳米糕。普通的米糕，是將蒸籠蒸熟的糯米盛入碗中，澆上肉燥，加些魚脯、醬薑（也有用黃蘿蔔、生刺瓜）片即成，比較講究的，也有加上香菇、花生、蝦米、茼蒿等物。筒仔米糕的作法，為將肉片、糯米放入陶罐內蒸熟，食時挖出，加上魚脯等佐料即成。油飯作法和一般米糕相同，唯佐料較講究而已，府城習俗，凡遇歲等喜慶多以此物餽贈近親好友。紅蟳米糕係將紅蟳和米糕一起蒸熟，餘同油飯，為筵席上的佳肴。

18. 菜粽、糯米腸。這兩種點心的材料，主要是糯米和花生。菜粽是將糯米等包入粽葉內煮熟，食時加醬油、花生粉、茼蒿等，為大眾化食品，價格不高，獲利也不多。若煮得恰到好处，銷路也不會太差，東門圓環附近的一家菜粽店即門庭若市，日銷千粒以上。糯米腸是將糯米、花生、油葱、蝦米先略炒一下，或直接灌入已去雜質的豬大腸皮內煮熟，食時加醬油等，也是大眾化食品。

19. 肉粽、鹼粽。是端午節時必備應節食品，也是著名的點心。肉粽是將糯米、碎肉、花生等，比較講究的還有香菇、雞鴨腿肉、粟、鹹鴨蛋等物，調好五香末、醬油等調味品，包入粽葉內煮熟，食時加茼蒿、醬油魯肉湯。各處點心攤上常見，其中歷史最久，最有名，也最貴的肉粽店，為民權路上帝廟東邊的一家。鹼粽，是將糯米和鹼粉（碳酸鈉 NaCO_3 ）調和，包入粽葉內煮爛，食時加糖。此物平日不常見，唯端午節時偶見，但不太受歡迎，銷路不佳。

20. 狀元糰。為府城較特殊的點心，是將已磨好的在萊米米粉，倒入外型似古代茶杯，內部為洋釘型的小蒸籠中加蓋蒸熟，有甜、鹹兩種。甜的加花生粉、糖粉，鹹的加肉燥等。這種點心多流動攤販現作現賣，唯量小價昂，口味也沒有特殊的地方，故嗜好者不多，今已少見。

21. 炒米粉。米粉是將在萊米煮熟，在金屬作的篩狀器中擠壓成細條狀，放在篾牌上曬乾而成。昔日府城小南門外有米粉埔，孔廟邊有米粉間，為製晒米粉的地方。米粉為各種點心，如鱔魚麵等的主要材料之一，多伴鱔魚等作成點心，也有將米粉，加肉絲、葱、高麗菜等

炒熟，即成大眾化的點心炒米粉。府城各地點心攤多有此物，價格也很低廉，但為粗飽食品，口味無特殊者。

22. 鼎邊趖。為府城很特殊的點心。作法是先在火鼎內裝上四分滿的湯燒熱，再將調好的在菜米漿向大鼎邊緣慢慢澆（俗稱趖）下去，形成一層薄薄的粿。食時，將在「鼎邊趖」成的薄粿切成小塊，與蚵仔、香菇、金針葉、木耳、筍絲、乾魷魚絲等，放入湯中加調味劑煮熟，即成為甘香鮮美的點心。府城賣這種點心的地方不多，比較著名的第一家，也是歷史最悠久，為夜市內的一家。

23. 碗粿、芋粿、鹹粿煎。粿是將各種米加水磨成米漿，入蒸籠蒸煮而成的食品。府城習俗，在過年時多蒸粿，作為必備應節食品，所蒸出的粿類，有甜粿、鹹粿、芋粿和鹹粿煎等。碗粿有二種，一是鹹碗粿，作法是將調好肉燥、醬油等佐料的米漿，放在碗中蒸，俟半熟時，加入肉塊、蝦仁、鹹蛋黃、香菇、豬肝等物，至全熟時為止。食時加醬油膏、蒜末等物。一是甜碗粿，作法同前，唯加糖入米漿而已。各處都有，也有推車沿街叫賣者，以開山路尾及小西門二處較著名。芋粿係在米漿中，加入肉燥湯及芋絲，放在蒸籠中蒸至半熟時，鋪上肉片、蝦米、鮮蝦等，再蒸至全熟止。食時切塊，加醬油、蒜末、芫荽等，鹹粿煎係用在菜米磨粉，加葱、肉燥、花生等蒸熟後，切成長方形薄片，沾上豆粉油炸而成。食時加醬油膏即成。

再說麵食類。府城不產麥，但有進口的麵粉，作成各種麵食。今擇要分四題（24~27）敘述，並附述豆類食品。

24. 炒油麵、意麵（附麵線）。油麵是麵粉調水加麵糊，反覆揉搓成麵團，加入鹼粉、食用黃色色素，再揉搓成黃色，切成細條煮熟，即成市場上出售的臺式油麵。炒油麵，俗稱炒麵，方法和炒米粉同。意麵是麵團調入蛋黃，搓揉均勻後切成細條即成，也有入鍋油炸成油炸意麵。炒意麵是將油炸意麵煮熟，加肉絲、蝦仁、高麗菜、糖、醋、洋蔥等而成府城有名的點心。售此點心的地方很多，以中正路、西門路口一帶的炒意麵較著名。麵線為白麵團切條拉成細長的麵條，曬乾即成，為豬腳麵線等點心的材料。也有將麵條略為油炸，而成當歸鴨

所用的褐色麵線。

25. 担仔麵。即肉燥麵。始於清末，原為挑擔沿街叫賣的小麵擔，故俗稱擔仔麵。這種麵的作法很簡單，先將麵、米粉及豆芽菜、韭菜等，放在竹漏杓中，在煮沸的水中燙熟倒入碗內，澆上肉燥、蝦仁、烏醋、胡椒等，再添上濃熱的排骨湯，即成著名的擔仔麵。以材料，作法來說，擔仔麵和一般肉燥麵並沒有兩樣，所不同的是在肉燥上。其中歷史最久，也最著名的度小月擔仔麵，所用的肉燥湯始於清末，在未用味精調味以前，係用蝦蟳肉搗碎，和香菇、碎肉、五香末、醬油膏等，經長年不斷的燉煮，味道自然不同凡響。今府城賣擔仔麵的攤子，多沿昔日掛上小燈籠，客人也蹲在小凳子上大吃特吃，實在別有一番風味。

26. 魯麵、八寶麵。魯麵是府城人家有喜事時常見的點心。作法是：先將扁魚炸脆，次將豬肉塊裹上太白粉，煮成肉燥，再將以上二物和香菇、肉燥、紅蘿蔔角、白蘿蔔角、金針葉、蛋花、筍絲、木耳等，加著薯粉煮成稠糊狀。食時，先將麵或米粉、豆芽菜等燙熟倒入碗中，澆上魯麵，加上蝦仁、烏醋、蒜末、芫荽等即成。八寶麵為府城民家招待遠客的點心，係將麵、米粉燙熟後，配以瘦肉片、花枝、魚丸、蝦丸、豬肚片、雞腿花、蝦仁等八項而成。

27. 冬粉、豆簽、豆仔湯。都是豆類點心。冬粉的材料為綠豆，作法和麵線相同，為冬菜鴨等的材料。豆簽是以黃豆為原料，作法和米粉同。豆仔湯是將綠豆和肉湯一起煮爛，加上胡椒、芫荽等物，而成可口沁胃的點心。

三說甜食類。府城的甜點心為數甚多，材料有米、麵、藥草、水菓等，口味也各有千秋，今擇要分六題（28~33）述說之，並附述另一種鹹米食，即鹹湯圓。

28. 甜米糕、米糕糜、九層糕。都是糯米作成的甜食。甜米糕的作法為：將糯米浸水泡軟加酒蒸熟時，趁熱加糖粉或花生糖粉拌勻，再蒸至糖溶化後取出，倒入鋁盤內壓平，待冷切塊出售，食時再煎熱即成。米糕糜作法略同，唯加糖後，再和龍眼乾一起煮至稀爛時即成。

九層糕的作法是將糯米漿分成數碗，分別加黑糖、黃糖、白糖等，先將調白糖的米漿倒入蒸籠中蒸至半熟，再依次倒入不同顏色的米漿蒸熟，形成由暗褐色至淡黃色不同層次的甜糕，切成菱形出售，為府城糕類中較著名的甜點心。

29. 湯圓、鹹圓仔湯。湯圓是府城冬至時應節食品，有甜、鹹兩種。作法都是先將糯米磨成漿壓乾，加入先行煮過的糯米糊，反覆搓揉成條，切小塊，再搓成圓球狀。甜湯圓，即俗稱的湯圓，就以搓成圓球的糯米團，下花生糖湯煮熟出售。鹹湯圓，俗稱鹹圓仔湯，則將圓球形糯米團包入瘦肉、蝦米、蔥蒜等作成的餡煮熟，食時加添肉骨湯、茼菜花碎塊、胡椒、烏醋等。府城賣湯圓的地方甚多，但手法相差不多，並沒有特別出色的口味。

30. 糖糰、白糖糰。也是糯米製成的甜食。糖糰作法和湯圓相近，將圓球形糯米團壓扁成圓盤狀，或內包已煮爛的紅豆、綠豆等，入籠蒸熟，再包入細糖，以及芝麻或花生粉，外皮再滾上芝麻糖粉，花生糖粉，即成糖糰。昔日天公廟邊有糖糰巷，即以作此物著稱。白糖糰係將未包糖的糖糰拉長略捲，入油鍋炸熟，再滾上白糖即成。

31. 油炸粿、圈仔粿。都是麪粉作成的甜食。油炸粿即一般的油條，作法也和一般油條相同，為喝米奶、杏仁茶、鹹粥等的佐食。圈仔粿則用麪粉、糖、蛋黃等物，調水成稠糊狀，倒入兩個銅製模型圓盤中烤熟，在其中一個半熟的粿上加點紅豆等，再蓋上另一片即成。府城各地都有，絕大多數是流動攤販，很少有固定攤位。

32. 米奶、杏仁茶、杏仁豆腐。為府城的早點和冷飲。米奶是蓬萊米磨粉，混合火油在文火上反覆翻炒，至變黃褐色為止，再加糖粉混炒，泡入開水即成。杏仁茶是將杏仁粉加糖泡開水而成，為府城傳統的早點，食時多兼吃油炸粿。杏仁豆腐則將杏仁露和牛乳，泡入煮好的菜燕（即洋菜）中結凍如豆腐，食時加糖，為府城消暑解渴的佳品。

33. 仙草、愛玉凍、粉粿、鹼粿、米篩目、粉泥。都是府城傳統的冷飲。仙草，產於山中，高五六尺，割下曬乾成仙草乾。製時將仙草

乾加石膏粉煮爛，冷卻即結成黑色的仙草塊。吃時劃成小塊，加糖水、冰水等。愛玉凍係採自阿里山、關仔嶺一帶出產的愛玉子，泡水頃刻即結成凍，吃時加糖水。此點心得名的緣由，據連橫臺灣通史所載，道光年間，府城媽祖樓街（今忠孝街）有一妙齡女子名愛玉，善於製造此物，故稱「愛玉凍」。粉粿以下為米、麪製品，也很得士民喜好，都是清涼解渴，沁人心脾的冷飲食品。

（四）點心（下）——鮮魚、海鮮

、豬肉、雞鴨類

四說鮮魚類。府城多魚產，捕撈有鮓魚、旗魚、皮刀魚、烏魚，養殖有虱目魚等，都是作點心的材料。今擇要分四題（34—37）敘述各種點心的作法。

34. 鮓魚羹、旗魚羹、虱目魚羹。這三種點心都是調和筍絲、高麗菜、包心白菜、薑絲等，泡入蕃薯粉溶液而成的稀糊狀食品，即成俗稱的羹。鮓魚羹，是用鮓魚作成的點心。唯此魚價格很貴，為降低成本，多用頭尾肉較少部分，切成細長條，滾上太白粉油炸，熟後取出，放入羹中略煮，食時加茼菜、烏醋、胡椒等調味品。旗魚羹、虱目魚羹係將旗魚、虱目魚攪碎成魚漿，混和適量太白粉，放入熱水中煮熟，即成魚羹條。食時入稀羹中略煮，加上調味品等即成。此三種點心各處都有，口味並沒有特別出色者。

35. 鹹粥。粥是飯湯。鹹粥是在粥中加佐料而成的點心。府城的鹹粥有二種。一是虱目魚粥，係將乾飯在豬腿肉湯中煮沸，加上切成薄片的虱目魚背肉、蚵仔、沙茶、茼菜等佐料，有時也加上油炸粿及虱目魚肚。一是鮓魚粥，作法吃法同前，唯將虱目魚肉換成鮓魚肉而已。府城賣鹹粥的攤子甚多，最有名的是石精臼廟前的一家。

36. 魚丸湯、皮刀魚米粉、烏魚米粉。魚丸是用魚肉漿加太白粉煮成，作法同魚羹條，唯形狀為圓球形而已。食時將魚丸放入熱水中煮熟取出，放入肉骨湯中，加茼菜花碎粒，冬荷菜、冬菜、調味品等，

有時也加油炸粿，是很大眾化的清湯，各處皆有，口味無特別佳美者。皮刀魚、烏魚米粉，是皮刀魚、烏魚盛產期才有的點心。煮法很簡單，將烏魚切塊，皮刀魚全魚，和米粉煮熟調味即成，口味尚佳，唯不常見。

37. 鱔魚麵、鱔魚米粉、鱔魚意麵。鱔魚的形狀很像鰻魚，喜歡棲息於略帶濕性泥土中，河溝溪畔都有出產，一般用有倒鬚的竹筴捕捉，放入清水缸中養一兩天，以除去肉中的泥土味。食法有二，一是先除去魚頭、魚脊椎骨、胃腸等，僅剩下魚肉，再和洋蔥、蔥仔炒熟，加入糖、醋、太白粉等物，煮成稀糊狀，稱為生炒鱔魚。若將生炒鱔魚倒入已燙熟的麵、米粉、意麵上，即成各種鱔魚麵。一為生食，即抽出還活著鱔魚的血喝下，據說可養顏補腎，唯此法府城少見。府城人士以為鱔魚可補血，故鱔魚麵攤到處可見，其中以夜市場，石精臼兩處口味較佳。

五述海鮮類。府城的海鮮，除魚以外，尚有蝦、蟳、蚵、花枝、小管、四腳魚、魷魚等，作法和鮮魚類相差不多，今端舉較重要的點心，分四題（38—41）說明之。

38. 蚵仔煎、蚵仔湯、蚵碟。蚵仔是安平的名產，蚵仔的點心也以安平最為著名。蚵仔煎是將蚵仔和多荷葉（或白菜）、蛋煎至半熟時，澆上泡好的甘藷粉至熟。吃時加上蕃茄醬、帶甜味的醬油膏等。蚵仔湯是蚵仔和薑絲、鹹菜絲、冬荷葉（或白菜）煮成湯，加上胡椒等調味品，即成清沁開胃的食品。蚵碟是用平底匙塗上一層泡水的豆粉漿，加上蚵仔、蝦仁、豆芽菜、鹹肉片、韭菜等物，再澆上豆粉漿，放入油鍋內炸熟，食時加醬油膏、蒜末等。

39. 花枝羹、花枝丸、生魷魚、四腳魚羹、小管米粉。花枝即烏賊，花枝羹是將花枝和包心白菜、蔥，以及蕃薯粉，調味品煮成羹狀，加胡椒、烏醋、芫荽等出售。花枝丸是將花枝絞爛加太白粉，作成圓球狀，滾上麪包屑，即成海鮮店中的花枝丸，點心攤亦有出售，食時多沾蕃茄醬和醬油。生魷魚是將未加工的魷魚，即生魷魚剝開洗淨，切片略煮片刻取出，沾些由甜醬油、豆醬、薑末、蕃茄醬等調製而成

的佐料吃食，口味尚佳。四腳魚羹，是將四腳魚（即田蛙，俗稱水雞、四腳魚）切塊加太白粉漿油炸，調入稀羹而成。小管米粉是用小管和米粉煮成加調味品即可。

40. 蝦捲、蝦仔煎、蝦仁羹、蝦仁丸：這四樣點心，都是以蝦仁為主要材料。蝦捲是將蝦仁，和搗碎的高麗菜、蔥等，用豬油網包成條，裹上太白粉漿入油鍋炸熟，食時沾上醬油，醃製白蘿蔔片等。這種點心，府城很少見，其中歷史最久、最著名，也是最貴的一家是在石精臼邊。蝦仔煎是將蝦仔帶殼，和紅蘿蔔絲、豆芽菜，調入麵粉漿油炸而成，各市場都有。蝦仁羹是將蝦仁（多帶殼）搗碎，調入麵粉搓揉數次煮熟，即成蝦仁羹條，食時倒入稀羹，加調味品即成。蝦仁丸，作法和魚丸、蝦仁羹條同，食法也相同。這兩種點心各地都有，但無特別出色者。

41. 蝦仁肉丸：有兩種，一是蒸肉丸，一是炸肉丸。蒸肉丸是用蓬萊米磨粉加水，調成稠糊狀，平鋪在小盤子內，放入蝦仁、肉躁等，再糊上糯米漿，挖出放在蒸籠蒸熟。食時澆上特製醬油膏、芫荽、蒜末等，各市場都有出售，以建國路東門圓環邊、中山路七娘廟邊、西市場等處較著名。炸肉丸的作法和蒸肉丸略同，唯不用糯米漿、蝦仁，改用甘藷粉、蝦米、作好俟略乾燥取出，在油鍋中略炸一些時刻即可食用。賣此一點心者多為流動攤販。

六為豬肉類。即以豬肉、內臟等為主要材料，用煮、燉、蒸等方法所作出的點心，分六題（42—47）說明之。

42. 醃腸熟肉：是府城大雜燴的點心擔，所售的點心，有粉腸、醃腸、熟豬肉、豬肉臘、雞鴨內臟、沙魚肉、魚丸條、油炸豆腐、海帶、蘿蔔等，兼售酒類，為小酌的好地方，口味亦佳。昔日府城統台巷，又稱熟肉巷，即為售醃腸熟肉攤販的集中處，今日則分散各地。

43. 火鍋：目前府城市街上的火鍋攤子甚多，然傳統的火鍋攤子則僅在冬令時才可吃到，平時則是臺灣菜館中常見的菜肴。臺灣傳統火鍋的火爐，是用陶器，或鋁作成，中為火爐，四周為盛菜的鍋。普通火鍋的菜肴，有冬粉、蝦丸、豬肚、鴨肉、瘦豬肉、高麗菜、魚丸等

，湯是排骨湯，是二三好友吃宵夜最好的點心。

44. 肉包、水餃：是府城傳統的零食，作法和內地各省略異。肉包的作法，皮的部分爲：將低筋麵粉和白糖、鹽、豬油、發粉等，加水攪拌均勻，反覆揉搓，蓋上濕布，等發酵後再揉搓數次，始切小塊，作成包子皮。餡的部分爲：將攪碎的肉漿，調和香菇、蔥、調味品，作成肉團。最後將餡包入肉包皮內成圓錐型，蒸熟出售。水餃是用薯粉調水作成水餃皮，包入碎肉和豆簽合成的餡，捏成半月形，蒸熟後出售。昔日府城的肉包水餃，以清水寺前的包子祿最著名，今已不再製造，其餘各店的口味平平。

45. 扁翅、肉丸：扁翅是將瘦肉剝成漿，調以蝦米、蔥、蒜、調味品等作成餡，包入薄麵皮中，形狀如假月，扁平有翅，故稱扁翅。食時下鍋煮熟，佐以肉骨湯，加入薑菜花粒、胡椒、烏醋等即可。肉丸作法和魚丸相同，唯以肉漿代替魚漿而已。府城售此二物的點心擔甚多，但口味平平，並無特別佳美者。

46. 香菇肉羹、魚翅：香菇肉羹有二：一是香菇肉絲羹，是用香菇切絲、肉絲、筍絲等物煮成稀羹狀，食時加芫荽、胡椒等。一是香菇肉塊羹，作法同前，唯將肉絲改成肉塊滾上薯粉煮成的肉丸而已。魚翅爲臺灣宴席的名菜，一般饕餮者一吃魚翅這道菜，即知道師傅的手藝，可見這道菜是多麼的難作。事實上，魚翅的材料，除將沙魚翅炸熟外，大體和香菇肉絲羹一樣，最多是加些蠔肉、台式魚丸等而已，但最難的是調味，要調到酸甜適中，可不是一件容易的事。此菜平時難見零售，僅菜館中可叫菜外送，唯小月時，也許會有宴席師傅擺攤作此菜零售。

47. 豬血湯、四神湯：豬血湯有清血作用，作法是：將豬血、豬油渣、薑菜、鹹菜絲等煮熟，食時加胡椒等，即可清血沁胃，百吃不厭。若加點豬大腸、小腸，口味更佳。四神湯是將當歸、川芎、白芍、舊地四種中藥混合磨成粉，煮成濃湯，食時加些豬腸、少許米酒、胡椒等。爲冬令進補的點心，很受老饕歡迎，各市場常見。

末論雞鴨類。府城的點心，以雞鴨爲主要材料者並不多，但手

藝精巧，知名度很高，今以四種著名點心爲主，分三題（48—50）說明作法，以饗好此道者。

48. 沙鍋鴨、當歸鴨：這兩種食品都是府城著名的菜肴點心，作法都先將鴨子炸熟。沙鍋鴨是將鴨子、已炸好的扁魚、包心白菜、香菇、草菇、金針、豆腐、瘦豬肉等一起放入陶製沙鍋中，再倒入肉骨湯及調味品，用文火慢燉至香味四溢爲止。爲中央市場阿霞、阿美二飯店的名菜。當歸鴨則將鴨子切塊，放入中藥當歸熬出的濃湯中燉爛，食時配些已炸過的麵線，少許米酒等，爲冬令進補的點心。

49. 冬菜鴨、枸杞鴨、薑絲鴨、米血：這四種點心也是雞鴨類較常見的點心。冬菜鴨是將鴨和冬菜一起煮爛，食時加些冬粉，以去油膩。枸杞鴨是雞鴨燉中藥枸杞至熟爛爲止。食時也加上冬粉等。薑絲鴨作法、食法和前二種點心相同，唯改用薑絲伴鴨煮爛而已。米血是將雞鴨的血，滴在盛好糯米的碟子上凝固煮熟，配上各種湯，即成各種不同的米血湯，價格很便宜，也容易吃飽。這四種點心各市場常見，但無出色的口味。

50. 雞肝板：又名棺材板。作法是：先將四方形長條麵包，切去四周的皮，再切成厚二公分的麵包片，略油炸過，挖出中間一公分半深的麵包成盒子狀，添進煮好的雞肝沙拉，再著上挖出來的麵包，成棺材狀，故名。此點心爲中西合璧的點心。是府城點心中最特殊的一種。

以上二小節共有五類三十四題（17—50）九十二種點心，是府城常見的點心，自然難免有遺珠之憾，容後再補。府城士民自古以來，即重飲食，志書所載的山珍海味，佳肴美味甚多。連雅堂臺灣通史風俗志中，即有檳榔幹炒的半天笋炒肉，番石榴皮煮糖，波羅蜜煨肉等，目前已很少見的菜肴。目前所存的傳統菜肴爲數也不少，大多爲宴席師傅所私相傳授，開飯館的也有不少，較享盛名的唯中央市場的阿霞阿美二家，以及分散於各地的點心攤而已。至於本市主要的點心攤分佈地區，請參見附圖三。

— 獻 文 灣 臺 —

圖一、清代府城產業分佈圖

- 食品 |||||
1. 米街
 2. 石精臼
 3. 小栗堤
 4. 蕃薯街
 5. 蕃薯街
 6. 豆仔市
 7. 豆錢巷
 8. 豆油巷
 9. 豆菜巷
 10. 糖仔街
 11. 草仔寮
 12. 牛磨後
 13. 大糖堤
 14. 糖間巷
 15. 鹽館巷
 16. 灰巷
 17. 鴨公寮
 18. 市仔頭街
 19. 栗仔塢
 20. 油行尾
 21. 鹹菜巷
 22. 菜市埔
 23. 米粉間
 24. 麻糬巷
 25. 公餅巷
 26. 通行口
 27. 蕃薯港
 28. 大東門各街

衣服

△△△△

1. 紅布袋
2. 木履巷
3. 鞋街
4. 帽仔街
5. 布街
6. 衫街

器具

○○○○○

1. 弓箭街
2. 煎皮寮
3. 大鎗街
4. 磁仔巷
5. 打鐵街
6. 抽籤巷
7. 做炭街
8. 犁頭街
9. 籐桶街

工藝

|||||

1. 打銀街
2. 草花街
3. 做針街
4. 番花巷
5. 竹椅街

建材

~~~~~

1. 竹巷
2. 竹仔行
3. 竹仔街
4. 打石街
5. 柴市
6. 柱仔行
7. 火炭堤
8. 杉行街

## 其他

XXXX

1. 破布巷
2. 乞食寮
3. 十八間
4. 福壽街
5. 代書館街
6. 武館街
7. 帆寮街
8. 庫錢巷
9. 講古脚
10. 字紙巷
11. 車堤
12. 大井頭街
13. 武廟街
14. 金同利巷
15. 統領街



圖二、臺南工藝品加工品分配圖



圖三、清代府城點心分佈圖

