



繆思風采

## 談台南小吃店的一項獨特風格

● 黃煥堯\*

按照近人的研究，廣義的小吃有三種定義：(1) 指進食方式為零星吃用，或少量食用。(2) 指正餐或主食以外的食品。(3) 指簡便的充飢或不充飢的食品。但近年來由於經濟的蓬勃發展，外食人口激增，小吃已變成不只是三餐間的填充物，反而是可以成為正餐的一種飲食。<sup>1</sup>

台灣的小吃公認以台南一帶最為著稱，不僅琳琅滿目、總類繁多而且名聞遐邇。<sup>2</sup>但小吃店在台南卻經常顯現出與其他地區迥然不同的作風，屢屢讓探究其中的美食家驚奇不已。也就是說台南美食誠然名滿天下，有一項特色卻是令外來旅客或觀察者十分感到訝異的：此即店家的裝潢。

很奇怪，台南小吃店儘管有的好吃到可以接受網友的頂禮膜拜；有的可以挑戰人類味蕾的最高享受；有的甚至可以打遍天下同業無敵手，但大多數的店家卻是不怎麼重視自家的裝潢。無論是百年老店或盛名在外的小吃或在地人比較知道的隱藏版美食，幾幾乎都是少有裝潢、裝潢簡陋甚且還有那種完全沒裝潢的，就只是把生產設備塞入透天厝一樓當店面而已，若不是有廣告看板或很仔細尋找美食據點的顧客，很多名店可能就會平淡無奇到令人一再錯過而不自知。是以在專門介紹各種台南小吃店的書籍上，經常可以見到兩項極端的評鑑標準：一家店所產出的食物其口味可以達到大殺四方的四顆星或五顆星，結果其裝潢卻只有一顆、最多兩顆星而已，完全顛覆了外地

\* 黃煥堯，南台科技大學通識教育中心社會科學組講師。

<sup>1</sup> 黃靖媛〈台灣傳統小吃探討：以台南、高雄、屏東縣市為例〉，《大同技術學院學報》，16期，2011.4，頁56。

<sup>2</sup> 〈老台南小吃全搜羅〉，jennifer 部落格轉載 2010.01.19，痞客邦。

人對台南美食名店的浪漫想像。<sup>3</sup>

而根據筆者近年的觀察印象，真的是只有安平區周氏蝦捲的店面裝潢比較現代化，但那也是僅僅趨近於普通速食店的標準而已，很多店其實都還停留在數十年前的老樣貌，一眼望去還真是符合老店這個「老」字的意義。或許這就是真正台南在地的風格：寧願在事物的本質上耗費大量心血，也不去追求華麗虛浮的外表。製作美食，可以幾代人都在美食口味上竭盡心力、絞盡腦汁都不回頭不後悔；但旁及美食以外的外部裝潢，那就不是台南人關切的重點了。中北部或其他縣市的外地人想要瞭解台南文化，上述內容所提到的現象，或許也可列為參考標的之一。

---

<sup>3</sup> 劉斐青編〈台南市 10 大明星小吃〉，《台灣美食王》，北市：大興，2009。

