



## 談台南美食的幾個版本

● 黃煥堯\*

古都台南出美食眾所周知，據筆者近年的觀察，至少存在四種版本可供饕客們參考。其一，觀光版美食：某些名店因為經常在媒體上曝光，或在網路上引起網友的注意、推薦，從而牽動各路人馬的討論，逐漸成為眾人目光的焦點，這時就有可能躋身為觀光版美食。只要是在店門口常看到外來的背包客或觀光客，拿著導覽或旅遊手冊按圖索驥地找上門來，那該間店十之八九就是屬於觀光版美食。這主要是因外地人初來乍到台南，人生地不熟、很可能東西南北都搞不清楚，會去光顧的店自然是以在媒體或網路方面知名度較高者為主。

其二為在地版美食：至於台南本地人喜歡的美食店，很可能就與外來饕客有明顯落差。以安平周氏蝦捲為例，該店誠然名滿台灣，但問土生土長的台南人去哪裡吃蝦捲，很多人還是習慣光顧中西區的一家黃姓的蝦捲店，該店就是那種傳統老店，主要靠在地人口碑而非強力在媒體網路上行銷的另一種典型。這就是所謂的觀光客吃名氣；台南人吃在地的道理。

其三則為隱藏版美食：此版的特徵是連固定的店面、招牌都沒有，很多都只是一個流動的小攤子，一個禮拜或許只出現幾天在甲地、幾天在乙地，可作出來的東西偏偏又十分美味或別具風味，若不是特別熟悉當地社區情況、或對美食分佈的細節特別靈光的，很可能不是經常撲空、就是根本找不到。往往還須久住該區或當地的老饕指點一二，才能完成覓食的心願。

\* 黃煥堯，南台科技大學通識教育中心社會科學組講師。



其四則是計程車司機版美食：這是流傳於美食界的一個說法。計程車司機因平常須載客四處跑動，很多地方他們都熟，連帶地哪裡有好吃的東西，他們也比一般老百姓了然於心，因此就有第四台的美食節目根據這一點作了電視介紹專集，果然在運將先生們的指導下，發現不少鮮為人知美食產出所在。

食衣住行都是人類生活的主要內容，而〈食〉排第一位也突顯了其重要性非比尋常。台灣人的飲食文化從早期講究吃得飽，到吃得好，到吃得精緻，到晚近的吃得健康，充分展現出只要環境許可，人們是會逐漸提昇其飲食的層次與境界的，也期望台灣的飲食文化未來還能超脫於吃得健康此一水平，而能往更高的層面繼續邁進。

