

揭開「台南甜」的神秘面紗

記者 陳艾潼 周家立 報導

2020/12/20

近年來，「台南甜」在台灣社會、網路上颯起一陣旋風，許多人一提到台南食物，便直接聯想到「甜」，進而認為台南人都愛吃甜、喜歡加糖。然而，不少台南人都對這種說法不以為然，甚至認為外地人將台南甜妖魔化。事實上，台南食物的甜不單只因「加糖」那麼簡單，一昧的加糖只會做成「死甜」，如何在唇齒留下「甘甜」韻味，食材與料理方式才是精隨。

另外，為了增加話題性，台南市長黃偉哲和知名餐飲業者都曾以「台南甜」來作為行銷手法，但卻得到了兩極的反饋。台南人對於這兩起案例的看法是什麼呢？本專題將透過以下文章和影音新聞帶領大家認識「台南甜」，並一探究竟台南人對兩起案例的看法！



台南的甜，沒有你想像的簡單

台灣小吃百百種，台南的食物在一片鹹食中顯得格外特別。台南食物偏甜，與「府城」歷史有極大關係。而食物的甜，並非單因為加糖造成，食材與料理方式皆是台南料理的精隨。不是「死甜」，而是會在唇齒留下韻味的「甘甜」。



欸！台南甜！

令人熟悉的「台南甜」一詞成為這一兩年的討論度寵兒，要如何運用其來製造話題，才不會造成反效果，是為一門大學問。

縮圖來源：陳艾潼製



記者 陳艾潼



編輯 彭麗仔