

台南的甜，沒有你想像的簡單

記者 陳艾潼 周家立 報導

2020/12/20

網路上曾經瘋傳一張迷因圖：一般人和台南人的血球差異，台南人的紅血球是甜滋滋的奶油糖，白血球是清爽微甜的星星糖。後來還衍伸出其他圖文像是台南人的滷蛋是健達出奇蛋，台南人是用糖霜、巧克力豆、麵粉做成的薑餅人。為什麼會有這樣的迷因圖出現呢？絕對與「台南小吃偏甜」脫不了關係！



網路流傳許多台南甜的迷因圖，引起高討論度。（圖片來源 / 陳艾潼製）

南北口味差異 引起網友討論

之所以會有台南人嗜糖如命的傳聞產生，其中一部份可以歸因於台南食物相較其
國立交通大學機構典藏系統版權所有 Produced by IR@NCTU

他地區總是會多那麼一味——甜。許多來台南觀光的遊客在網路上分享用餐感想，「虱目魚羹怎麼會是甜的？」、「意麵吃甜的好奇怪」等話題都圍繞在對台南口味的驚喜與不習慣。有網友指出，其實台南也有鹹的食物，但剛好受到遊客歡迎的小吃普遍都是「鹹食的外表，甜的味道」，意外的反差感因此造成網路上參與討論的轟動。在台灣，北部食物偏鹹，南部偏甜，而台南的甜又格外明顯，原因除了烹煮方式的差異，也與歷史、文化有著深厚的聯繫。

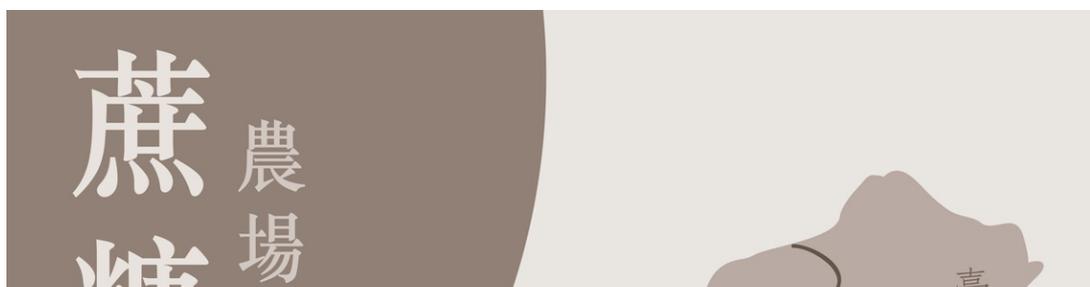


台南知名小吃偏甜，造成網路的高討論度。(圖片來源 / 陳艾潼製)

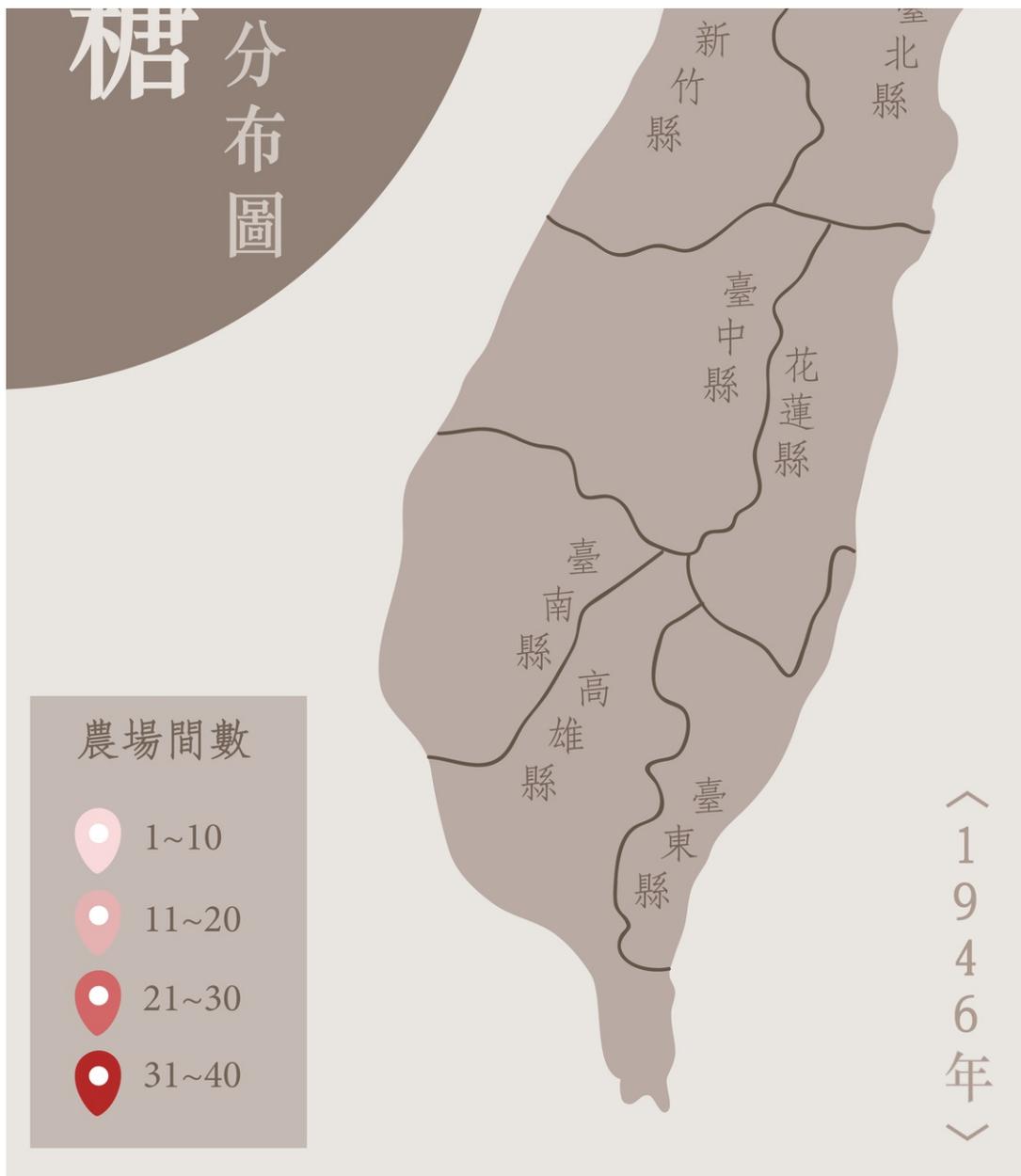
產糖重鎮 加糖傳說眾說紛紜

自17世紀以來，台南便是糖業發展重地，1628年，荷蘭東印度公司招募福建農民來台種植甘蔗，範圍便是老台南——府城，為台灣蔗糖產業開啟先端；鄭成功來台後，持續引進福建甘蔗蔗苗，改良品種和砂糖製成方式，成為台灣當時重要的出口商品。

台南是蔗糖的主要產地，根據台灣糖業公司於1946年日本統治時期所繪之農場分佈圖，當時蔗糖農場分佈於新竹縣、台中縣、台南縣、高雄縣、花蓮縣與台東縣，有將近300間蔗糖農場座落於台南縣，遠高於其他五縣。1950年為台灣糖業的最高峰，由《糖業統計年報》中的數據可發現，當年砂糖的外銷比例高達79%，其中在全台118,452公頃的蔗糖地中，台南縣擁有56,884公頃，佔比高達48%。



糖 分布圖



改繪自台灣糖業公司於1946年日本統治時期所繪之農場分佈圖，當時有將近300間蔗糖農場座落於台南。（圖片來源 / 陳艾潼重製）資料來源：[《刻劃糖業歷史的記憶》](#)）

從歷史的角度出發，不難看出台南與蔗糖的淵源，不過台南人喜歡在料理加糖的原因卻眾說紛紜。詢問台南人和當地店家，許多人表示加糖是「貴氣」的展現，由於早期蔗糖的製成經過層層剝削，對一般平民百姓來說是奢侈品；唯獨當家裡有人來訪，為了表示對客人的重視才會在料理中加糖。而這個說法源自於明鄭時期，在鄭成功投降清廷後，一群不願歸順的部下隱居至民間——其中包括御膳房的廚師們，這些廚師在街頭擺攤維生，而宮廷菜餚往往加了珍貴的調味料，久而久之，府城的老百姓習慣了這些原先貴族才吃得到的料理，也因此學會「加糖」的這個調味手法。

甜味？食材、料理方式為重點

即便現在大部分的民眾都知道台南的食物口味偏甜，卻有很多人了解甜味自何而

來。身為台南人的台菜名師黃婉玲曾在臉書發文表示「台南人好像被妖魔化成嗜甜成性」，導致外地人來台南展店時，為了「迎合在地人口味」而在每道菜加入了糖。然而，店家「入境隨俗」的想法並不被台南人買單，生意也逐漸下滑。

事實上，台南食物的甜不單只因「加糖」那麼簡單，很多時候，食材與料理的方式才是真正的精髓。虱目魚羹、土魷魚羹等羹類是許多遊客喜愛的台南小吃，除了魚本身的鮮甜，使用太白粉和麵粉製成的勾芡因為屬澱粉類，烹煮後也會造成料理偏甜；受歡迎的蝦仁飯同樣屬偏甜口味，選用的蝦仁是台南和澎湖才有的「火燒蝦」，甜度高、味道也較濃厚，而用柴魚高湯燉煮後的白飯拌上炒蝦仁的醬汁，造就其特別的甜韻；此外，許多小吃會在料理前先炒過洋蔥、紅蔥頭和蒜，這些食材本身的甜度高，經過一定時間的拌炒至軟後釋放出其中的甘甜，提升整道料理的風味。



食材與料理方式是台南小吃吃起來甘甜的原因。(圖片來源 / 陳艾潼製)

嚴格來說，台南小吃的特色應該為「甘味」而不是「甜味」，講究的是食材的原味。從前網友認為的主角——糖，在整道料理中僅是扮演助手的角色、幫忙提味而已，並不會凌駕於食材本身的甘甜。因此，當不了解「台南甜」的外地店家只懂得一味的加糖，不理性的甜便成了膩，自然而然做不出台南道地口味，也難以得到台南在地人的認可。

萬中選一 台南美食進化論

台南的「甜」成因非常廣，食物中的「甜」——或是我們該稱為「甘甜」——也非單只由民眾刻板印象中的「加糖」造成。無論從歷史角度剖析，還是深入了解食材的選用和料理方式，都能更理解台南食物的獨特風味。

台南市長黃偉哲說道：「台南的城市發展從過去到現在，都跟糖脫離不了關係。」

」悠遠的歷史加上長時間淬鍊下來的烹調方式和口味，可說是經典中的經典。下次前往台南享用美食時，除了大呼很甜以外，也不妨換個角度想，這些美食以前可只有後宮嬪妃、王室貴族才吃的到呢！

關鍵字：台南、府城、台南甜、甘甜、小吃、蔗糖

縮圖來源：陳艾潼製

□ 回到【揭開「台南甜」的神秘面紗】專題



記者 陳艾潼



編輯 彭麗仔