



王浩一：在台南， 暴飲暴食是一種美德

文、攝影／陳宜彰 照片提供／王浩一

「台南小吃當然迷人啊！不然我寫書幹嘛？」曾以《慢食府城：台南小吃的古早味全紀錄》獲得二〇〇七年開卷好書獎的暢銷作家王浩一笑著說。目前擔任某公司產品經理的他，工作之餘還忙著四處採訪、寫書、受訪，最近更接下南區國際光點計畫營運長，預計三年內推出十二條文化光點為深度旅遊路線，並期盼能催生米食博物館。忙得幾乎找不出空閒時間，好不容易擠出兩個專訪之間的時間，對於老屋及好咖啡皆有一份特殊感情及堅持的他，還是挑了剛開幕沒多久，以老屋改建而成、藏在古老巷弄之間的咖啡館，在懷舊復古又充滿人文書香的氣氛中接受採訪。

提到台南小吃，王浩一說，最迷人的就是它的「美味多樣性」，台灣其他城市雖然也有許多美食，但一提到古早味美食，大家首先想到的，還是非台南莫屬。他表示，府城算是台灣最老的城市，物產富庶，又曾是政治、經濟核心，歷史約可從鄭成功來台算起，至今約有350年，種種原因，造就了台南驚人的美食記憶。

「如果你要問我，台南的食物有什麼共同的特色，我會說，是米食。」出人意料之外地，王浩一給了一個難以預測的答案。他強調，米食並不只是讓人吃飽的民飽肚子，內含肥碩花生的「菜粽」應運而生，加上外表裹著的月桃葉會產生黏液幫助消化，取代較貴的豬油，「台南又是個『無醬不歡』的城市」，搭配醬油膏食用，再灑上花生粉及香菜段子裝飾，原本平凡的一道食物就成了紮紮實實的傳統早餐。

王浩一說，鹹粥則是從閩南及泉州傳過來的飲食習慣，加上台南物產豐饒，在粥裡面加上虱目魚、土魷魚、蚵仔、油條等食材，讓原本平淡的鹹粥成為一道豪華菜色。牛肉湯的發展則較為年輕，約有二十

王浩一

國立成功大學數學系70級

現任：南區國際光點 營運長

著有：《台南舊城魅力之旅》三冊、《台南市文化觀光旅遊導覽手冊》、《在廟口說書》、《黑瓦與老樹》等書，曾以《慢食府城：台南小吃的古早味全紀錄》獲中國時報開卷版2007年度好書美好生活獎

生物資而已，「那這樣跟產米的泰國、菲律賓有何不同？」，王浩一說，台南米食蘊含著文化底蘊，舉例而言，春節吃的年糕、發糕、菜粿，寒食吃的紅龜粿，端午的粽子，七夕時用來給七仙女（織女）承接眼淚的軟糕、重陽節祈求長壽、拉得又「長」又「瘦」的麻糬等，皆為米食製成。「美食不是只看表面，如果有歷史當香料，加上古蹟的溫度，美食會變得更有趣。」他認真地說。

很多人都覺得台南食物吃起來特別甜，似乎做菜時加了不少糖調味。王浩一說，台南自荷據時期開始種糖，糖產原本就相當豐富，另外，鄭成

功、清領時期官員們如施琅、沈葆楨等人，帶來的御廚們皆是福州人，因此偏甜的福州菜在台南歷史中扮演了重要的傳承角色，再加上有錢人們為了炫富，常吩咐廚師在菜中多加糖，種種歷史因素累積，造成今日台南食物偏甜的特色。

除了食物偏甜，台南向來也以其傳統早餐如菜粽、鹹粥、牛肉湯、魚丸湯等出名。「一府二鹿三艋舺」，王浩一說，當時府城是台灣首都，許多成功商人聚集在此，雇用許多苦力為他們工作，這些賣力氣的工作，若是早餐僅吃清粥小菜肯定餓扁，為了讓這些薪資低吃不起肉的勞工們能夠填

