

# 台南的關鍵字

## 生活在府城的新舊之間

文 林哲群

城市的身段訴諸於外顯的面貌，台北的車水馬龍、台中的欣欣向榮，而台南呢？是古都空寂自若的樸質？或是府城繁華落盡所皆盡的真純？然若真如同作家舒國治所述：「一想到這個城市的寂寂清涼，頓時像是看到他們的落落寡歡，幾要為他們叫屈了……」，這座城又為何在近年受到如此的側目，令外人反覆遊逛、讚嘆、為文、影攝、甚至久居長駐，以各種方式傾慕、細數這座城市的紋理、建築、飲食、人情、景致……，無所遺漏，使台南在短短幾年內成為城市顯學？

知名國際文化雜誌《Coca》在今年（2012）三月的特輯中會談到：「香港的朋友告訴筆者，現在只要香港當地書報攤上的刊物出現『台南』就會熱賣」。但在一年前，大部分的香港人提到台灣，多半只想到台北，今日卻一窩蜂地轉向台南，國人或許不知，這股風潮竟一路從台灣過水到了港島，迅速蔓延向東瀛、星洲、上海等地，究竟熱潮從何而來？或許終究要親身一訪，才有答案。除了大家深知的古蹟與美食，台南的迷人之處，甚或是一種，不疾不徐，舒坦真切的生活方式，濃麗的如此平淡，踏實的近似虛幻，令人醉心而忘返。恰如作家葉石濤所說：「台南，是個適合人們作夢、幹活、戀愛、結婚、悠然過日子的好地方。」

台灣近幾年的轉變，最重要的正是人們不再汲汲營營於工作或物質生活的追求，將重心回歸生活的品質與體會。有句話說「台北討生活，台南過生活」，身處繁忙都會的人們，急於鬆脫令人難以喘息的焦躁與喧囂，台南這座生活感滿載的城市，讓人暫能放下身心的牽掛，飽足文明人迫切的渴望，安處一個能恣意俯身汲取生活真味的他方。而到底，台南的生活又是何等的面貌呢？就從台南一日生活中的關鍵字開始探究吧！

在咖啡館享用早午餐，已是一種台南當代的生活型態，只不過，不同於台北人週末晚起，十一點時將早、午兩餐一併解決的率性，台南早午餐的定義，亦充滿府城的「慢」性，週末早起床打點和三五好友相約在九點的咖啡館，用餐漫談直至正午，就是府城人所謂的早午餐時光。  
\* 明堂咖啡採會員優先制，非會員請務必訂位



各地各式書店多有，但台南的城市調性讓獨立書店更易於容身，尤其是古書店，除了賣書，更賣生活，這裡的書雖也分門歸檔，但買賣之間儘是緣份，感受永遠大於實際需求。進到這裡，知覺不單是一間書店，而是文學精神，這裡的陳設是有思想的，隱隱傳達著一些訊息，飄移在陳年的書香氣息之間。



現代人受多元風味的美食洗禮，吃多了難免稍嫌膩口，終究會想要回歸，總能慰藉人心的家常料理。除去自助餐店冷冰如手術台般的冷漠與孤寂，在台南，獨特的飯桌仔、食堂，總能以可親的價格端出如煎虱目魚肚、白菜滷、炒時蔬等日常美味，令人滿心溫暖。  
\* 小滿食堂目前中午時段尚未正式營業



愛物惜物是台南人重視的生活素養，昔時麗景舊物記憶因而得以長存，而年輕的一代，則把這樣的價值與理想結合，例如「手手」等無數的二手、以物易物、公益市集開始出現，逛市集成了新的生活風尚，並從台南開始推向全國。市集販售的古着，也見證了台南紡織工業與訂製服的輝煌年代，前衛又復古的穿搭，再度引領了當代屬於台南風格的時尚。  
\* 請上手手市集官方粉絲團查詢每月開市時間與地點



朝食是台南人三餐首要，樣式百百款，其中華麗之最，當屬虱目魚粥。豐脂的虱目魚與安平直送的鮮蚵一同入粥，魚骨熬製的湯頭整碗鮮香，湯入當口，那童年時，老闆娘在晨間的廟口教我吃含刺的魚粥的印象也瞬間鮮活了起來，今日的魚粥刺是少見了，偶爾遇上，總是莞爾一笑。若不好吃粥，台南的朝食中，魚丸、牛肉、羊肉湯、鮮魚湯、菜粽，選擇盡有，只怕胃納有限，無福盡歡。



台南人好煮廚，至親摯友到訪，亦以自家手藝饗宴為尚，因而市場總是熱鬧，買菜也自是學問。菜肉重鮮，沃渝的嘉南平原富裕了豐美物產的條件，清早直送入市的野菜尚沾有露水，鮮肉保有餘溫，自是新鮮。但老市場買菜的樂趣，是菜販可愛的個性，偶而教授挑菜技巧、烹調手法，兩把蔥椒薑蒜相伴是基本「家入青菜隆哇嘎滴種入，送你甲拷麥（台）」知是府城人溫潤個性使然，但願以友相交。



若說新竹的細米粉嚼起的是竹風的狂野，那台南的粗米粉則是陽光的滋味，不若三千煩惱條條分明，百年的老舖將米粉曬得溫婉，口感煞是虛幻，但當米粉沈靜於玫瑰色的小卷湯內，吸付了純然屬於海洋的鮮甜，舒張南國應有的溫度，一切就按盡踏實了。輕瓢淺嗜，鹹潮的海風、閃耀的陽光，夏日海天一色的台南港邊景況，印象豁然。連像是李安導演一樣，長年遠在他鄉的府城遊子，都要想念了。



常欣羨歐美各國人民，閒來雅坐公園綠地，或躺或臥，看書小憩，甚或野餐談心，好不愜意，其實不必遠洋，在古都台南就有此番風景，在南國的陽光下，府城人的閒散雅趣，於且佔的一方園地，展現得淋漓。

「肖年飛，六杯嘎逼（台）」「賀，且內幫哩送過去（台）」店內靜自觀察，時可聽見隔壁阿婆、阿公滿是元氣的吆喝。許多來自台北，轉到台南開咖啡館的人都說，台南最大的不同，是鄰舍的交陪，以前在台北賣咖啡，幾乎不曾與鄰居往來，甚至偶有糾紛，初到台南確實有種文化衝擊，他們會以消費行動支持你，會噓寒問暖，有時八卦，但多出於關切而真誠……



太古咖啡  
1500



無名豆花  
1430

雅緻秀美、嫩如膏脂的豆花，是百年來台南人在午後常用以解饑的甜品，如時針走跳般準確的片刻便在街上叫賣了起來，扁擔到推車，一路行過百年，如今肩下了重擔，推車靠了路岸，未盡的是，豆香依舊，湯匙輕瓢，襯起的是，幾代人共同的記憶，與沉甸甸的童年。

生活是門藝術，而台南人偶而也喜歡到藝廊去感受藝術的生活。台南藝廊的獨到之處，在於全然開放的空間與心理，雖然也做買賣，但館方多半很樂於分享與解說，商業味薄，讓人能盡情放心遊賞，自是享受。



B.B Art  
1630



美髮沙龍  
1520

不必待重要時刻，上髮廊洗頭，是府城婦女平時的『休閒娛樂』，泡沫在髮間發起永恆的青春夢，游移頸間與頂上的觸動暫且解放一肩的辛勞與滿頭苦惱，並坐的老面孔，天南地北扯聊是非，漫談揮霍整個下午，才算真趣，坦言之，對台南人而言，美不美髮已非登門之意，沙龍才是重點。

台南人嗜甜，以往只有朱門大戶才負擔得起昂貴的糖，因此甜食被視為是調味上品，直到東寧王國結束，御廚們入了百姓家，將宮廷料理中重甜的食肆帶入坊間，廣受喜愛而普及，到了日本時代，台南人又帶頭吃起了布丁、小西點等時髦的西式甜品，如今，雖然甜品種類已不可計數，但在台南吃甜食，總多了幾分興味。



捲屋家  
1720



慕紅豆  
1700

在當今的社會，已少人願意花時間自煮紅豆湯，就算有快鍋也捨棄不用了。然而在台南這座慢城，真有痴人，堅持興柴火燒煮，以點滴的時光凝鍊，熬一碗紅豆湯，那鬆軟且粒粒分明的紅豆吸納了府城人的生活哲學，慣以全然台南的，不疾不徐的曼妙形式。

府城的澄台觀海是台灣清代八景，如今滄海桑田，海岸線已過台江，但今日仍很難找到一座城市，城郊與市區如此親近，鹽水溪北望，一片廣漠風光，繁華與真純只有一線之隔，順著河道穿越成蔭的紅樹林，來到出海口旁的細緻沙灘，圓融的夕陽每天降臨在地平線的盡頭，矗在這裡，總好似能聽見安平追響曲中少女的泣涕，她的魂又是否依然在海邊，向遙遠的歐陸張望，等待情郎？



海  
1800



飯  
1800

在台南，街邊小吃到菜館大宴食肆滿城，但對家人、對摯友，真正至上的款待，是用心烹調最拿手的家常，滿桌佳作鋪陳了府城人珍視的家庭觀，作飯也成了台南傳統的庶民文化中，重要的儀式。如果有機會在台南過上幾晚，住進能親身下廚的所在，不要忘了，將早上市場搜羅來的珍珠，譜一桌佳宴。

台南的夜市無一街邊設攤，都是廣場形式，逐日在各處輪替。不若其他地方的人喜好到夜市吃「小吃」，台南人認知的小吃不在夜市裡，夜市賣的是平價的新鮮感與創意，能以輕鬆無負擔的心情，品嚐不斷推陳出新的點心或簡單解決一餐。  
\*台南夜市記憶口訣：大大武花大武花



花園夜市  
1930



泰成水果  
2030

晚飯後，散步到水果攤吃水果，是台南百年來特有的生活文化，水果攤的水果不特別便宜，卻絕對鮮甜多汁，實的是老闆專業的眼光。「老闆，來份西瓜」「現在西瓜不夠好，你還是吃香瓜好了」那屬於府城人性格的偏執，自是顯露在主顧間情誼上的交陪。

台南年輕的一輩在晚飯後總安頓不下來，三五好友邀約下，到海安路半露天的空間小酌談天便是最好所在，南國的夜很是爽朗，雲淡風輕的晚上，活動的空間從室內到街道無限延伸，或起或坐，都是美好時光。



海安路  
2110



神農街  
2130

古都夜晚的樣貌是脫俗清麗的，在淺眠的仲夏夜，或漸涼的深秋，漫過幾間還透著光亮的BAR，甫才熄燈的咖啡館，依稀透著鎊絲燈的餘韻，溫暖的習氣尚存，星辰下，木質的屋牆與磚瓦仍睜著眼對遊人張望，昏黃的街燈幻化街道的面容依舊。風慢吹，撫過的，依舊是東寧三朝帝都的南國夢。漫步老街巷，直至夜深月涼，所見懷古，自是身處台南最美好的享受。

台南城內昔日的大和風華已遠，但許多人還是懷念著那段被喻為美好年代的時景，從而開始考究昭和時代的日本風貌，並將這樣的復古風情移植到台南的庶民生活中，充滿時代感的居酒屋最受歡迎，以充滿昭和風情的陳設、氛圍，用串燒、日本酒滿足口慾，也緬懷那一個已逝的年代。



鯨吞燒  
2230



度小月  
2230

宵夜是台南人看重吃食的最佳體現，為了抓住一天中最後品味美食的機會，總不會漏了宵夜，百年來街上攤商的通宵達旦，小吃攤自是主角。而擔仔麵兩三口的麵量，暖胃卻不負擔，多麼適口不過，精緻的肉臊濃烈的汁香拌以蒜泥茼蒿，再陳的夜也不忍睡了。