

◆ 文學新鮮貨 ◆

遊子返鄉 · 臺南尋味

蘇碩斌帶路，重新認識家鄉美食

文 | 何玟瑋 · 攝 | 李佳芳 · 圖 | 臺文館

Homecoming of the Traveler,
Tasting Tainan: Shuo-Bin Su
Guides the Way to Rediscover
Local Delicacies.



5月臺南午後陽光炙熱，高溫卻未能影響歸鄉遊子的胃口。臺文館前館長蘇碩斌帶著採訪團隊熟門熟路地穿梭於臺文館附近的巷弄之間，早在出發之前，他的腦中已有一套美食地圖，要帶著團隊細細品嚐他的家鄉味。菜粽、狀元糕、鮮魚湯、蝦仁肉圓……好幾樣道地臺南小吃構成蘇碩斌的味蕾地圖，帶他回家。

臺文館前館長、現職國科會人文及社會科學研究發展處處長蘇碩斌

年少時期的蘇碩斌因求學之故北上讀書，離開臺南三十多年，現職國科會人文及社會科學研究發展處處長蘇碩斌重新藉由舌頭來認識臺南。蘇碩斌說，過去借調擔任臺文館館長期間，每次午休時間同事要團訂便當，他都請同事不要訂他的份，他要到附近的友愛街或孔廟商圈吃。「都到臺南了還吃便當，我沒有辦法接受！」蘇碩斌說。

牛肉湯見證故鄉的改變

我問蘇碩斌回到離開三十年的故鄉後，是否有發現故鄉的改變？蘇碩斌給了我這外地人一個出乎意料的答案：「牛肉湯。在我小的時候臺南是沒有牛肉湯的。以前別人跟我說臺南牛肉湯很有名，我都不知道他在說什麼。」

身為臺南人的蘇碩斌為了解惑，特意去查了臺南牛肉湯是何時發展起來，一躍成為臺南的代表小吃。他從上下游記者陳志東的文章找到了答案，他跟我們科普了關於臺南牛肉湯的小知識：1990年代臺灣酪農業興起，養的乳牛增加，無法產乳的公乳牛、老邁的母乳牛和受傷的乳牛都會被賣去屠宰場作為肉牛宰殺。臺南的肉牛屠宰場不開放牛肉湯店選部位，店家被分配到哪一部位，不管肉多肉少都不能有怨言，是以，如何下刀切肉，拿捏每一碗牛肉湯中油花與肉的比例，遂看各家老闆的功夫。

又因為彼時冷藏技術不若現代發達，切好的牛肉以計程車等方式於凌晨時分送達店家後，溫體牛肉不耐久放，只能儘快現切現煮，所以牛肉湯店的營業時間多在早晨到中午的幾小時間，牛肉湯變成臺南人的早午餐

首選。蘇碩斌覺得這樣子料理牛肉的方式展現了庶民小吃的智慧。「牛肉湯是酪農業的剩餘食材，說實話乳牛不是口感很好的頂級肉品，最有智慧的方法就是把它的組織破壞掉，用川燙肉片的方式去處理，讓胺基酸完全釋放到湯裡。」蘇碩斌的話語中透出對料理人的敬佩，「因為肉不能選，所以他們就會去琢磨湯頭……洋蔥是必要的，加蔬菜是基本的，還有一種是加水果，加甘蔗、加蘋果等。牛肉湯是一門很有趣的學問。」

出了臺南， 我沒有在其他地方看過菜粽

一行人一邊聊天，一邊踏進友愛街，我們造訪菜市場中的攤販吃菜粽。菜粽是另一項臺南的特色小吃，花生與長糯米構成的碳水化合物主食，撒上香油、香菜與花生粉，配上一碗味噌湯便是令人飽腹的一餐。「吃菜粽要用這個竹片叉子吃才對味。」蘇碩斌用竹叉挖起一口菜粽，「出了臺南，我沒有在其他地方看過菜粽。」

菜粽口味偏甜，蘇碩斌亦自承是位甜食黨，吃完飯後一定要配甜點。「外面的人所指控的臺南市都是螞蟻人，這個我都接受。我覺得這就是我在臺南吃東西的樂趣，像我的母親煮菜的時候還會加砂糖。」蘇碩斌說。他帶著我們到附近的米行去買狀元糕吃，氤氳蒸氣中，米粉在模具裡被塑形，年邁的米行老闆娘不畏高溫，熟練地取出成形的狀元糕。狀元糕要放涼了才好吃，於是我們帶著裝盒的狀元糕步行前往下一站，到府前路喝鮮魚湯。



臺南魚湯的兩個系統

臺南魚湯也有學問，蘇碩斌娓娓道來，說臺南的魚湯有兩個系統，分別是魚丸湯和鮮魚湯系統。前者以大鍋子統一熬煮，客人點單後再從鍋裡舀出湯水和魚丸入碗端給客人；後者則是在客人點單後，將魚肉裝進小鐵鍋裡放上瓦斯爐，加入高湯或水單份熬煮。蘇碩斌私心偏好後者，認為鮮魚湯系統的做法能讓每一份餐點的品質較為固定，湯的濃淡不會因為大鍋熬煮的水分蒸發而受到影響。

鮮魚湯店另有一物須得品嚐，那便是魚頭。蘇碩斌點了一碗魚皮湯和一份魚頭，一邊拿起筷子慢條斯理地撥下魚鰓，一邊說：「妳知道嗎？吃魚頭是有節奏的，先吃魚鰓，再吃魚眼睛，最後把整個魚頭解體……吃完魚頭之後，湯也剛好放涼，適合入口，不會被燙到。」蘇碩斌將魚頭吃得乾淨，碗中僅剩魚骨，他夾起魚皮沾了醬油放入口中，露出了「這才對味」的表情。

不只是哀悼童年

正餐將肚子填得極飽，胃裡已無空間，原定的蝦仁肉圓只得忍痛放棄。我們的最後一站是巧克力農場咖啡店。雖說肚子很飽，但甜點是用另外一個胃裝的。「這是我的愛店，以前午休就會來這裡吃甜點休息。」蘇碩斌這麼說，手裡拿著冰淇淋。蘇碩斌喜甜，中學時期在母校附近的莉莉冰果店是當時他們一票男學生常去的店，一方面吃冰，一方面

則是偷偷觀察同樣去店裡吃冰的女學生。現在仍營業的莉莉冰果店儲存了少年青澀的回憶，然而亦有不少回憶中的食物消失在時光洪流中。

「我還喜歡吃一種現在幾乎快要消失掉的東西，叫做紅豆泥。」蘇碩斌一邊用手比劃著一邊回憶，「我通常都是小學下課的時候，要回家的路上就會經過，在中正路上的攤車。它就像小山一樣，買一份，老闆就會挖一份給你。」

研究城市與社會學的學者背景讓蘇碩斌在哀悼童年美食逝去的同時，不忘更深一層的去分析某些食物在時間的演變下會逐漸消失的原因。臺南的路邊小吃以碳水化合物為主，並且有許多點心都是甜食，這些食物在早期都是為了滿足勞動工人的需求而生，讓他們能快速獲得能量進行體力勞動。隨著臺灣社會經濟結構與飲食需求的改變，崇尚地中海飲食、健身餐的上班族增多，這類小吃也就慢慢退出眾人的目光之中。食物的退場有些時候並不是因為本身的味道有變，而是因為外在環境改變了，人們的需求和以往不同，選擇也日益增加。「有些時候某些東西就是注定要被淘汰，這個也沒有辦法。我只是懷念而已。」蘇碩斌這麼說。看似雲淡風輕的話語中藏著淡淡的失落。

我想起方才去店家裡面吃飯時，只要團隊裡面有人問，老闆都會很熱情地回答問題、詳細地介紹餐點，像是懷抱秘笈卻沉寂許久的武林高手，好不容易等到一名適合傳授武功予他的弟子那般。

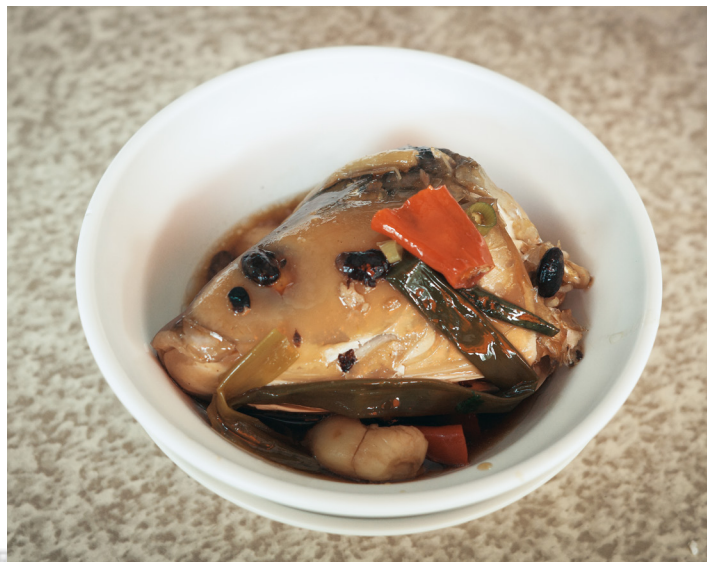
1 | 1 菜粽是另一項臺南的特色小吃，花生與長糯米構成的碳水化合物主食，撒上香油、香菜與花生粉，配上一碗味噌湯便是令人飽腹的一餐。可惜採訪當日恰好店家香菜用完，少了些許視覺與味覺的點綴。
2 | 蘇碩斌說，吃菜粽要用這種竹片叉子才對味。

有些東西就是 非要到臺南吃不可

作為北漂數十年的歸鄉子弟，我好奇他在長假返鄉時看見滿街觀光客會有甚麼想法？蘇碩斌借了PPT 唬爛版二師兄的話說：「那些都是觀光客在吃的，我家巷口扁打。」

「那些都是觀光客在吃的。」這句話作為一種修辭，話中隱含的是在地人對自身飲食文化的自豪。蘇碩斌認為每一個地方的風土塑養了本地人的口味，他以早餐為例，說自己回到臺北也是吃麵包當早餐，但要他回到臺南還吃麵包，他無法接受。臺南的早餐品項多樣，牛肉湯、鹹粥、米糕、蛋餅……，每一天的早晨都能有不同的味蕾饗宴。「當然我們知道說食物全球化，連運輸、冷藏都不是問題了，但臺南的食物很奇怪，有些東西就是非要到臺南吃不可。因為這些特別的生活模式還在，還有穩定的商機，所以像牛肉湯這類早餐不會消失。但未來不知道，等兩三代以後、越來越多外地人搬進來，或者是老一輩的口味凋零，或許這樣子的食物也會消失。」蘇碩斌如此分析。

除此之外，蘇碩斌亦觀察到有些店家其實不喜歡太多觀光客蒞臨，帶來生意的同時也增加了店家的工作。臺南人沒有想要讓自己那麼累，有些店家即便生意好也不想要開連鎖店，覺得要付出額外的時間成本與心力再開一家店會很疲累。聽到這裡，我不禁在心裡暗暗讚嘆：「臺南人真的是過得很Chill。」





當被問及希望哪一樣臺南美食能被復刻到他於臺北的住家附近時，蘇碩斌不假思索地回答了：「香腸熟肉」，一種在臺南的滷味黑白切小食，尤以粉色的粉腸最具代表性。話音方落，他又匆匆改了口，露出苦惱的神情：「其實我也想要鱸魚意麵可以搬過去，那一家很甜，很符合我的口味，可是我的家人們都無法欣賞……真的只能選一個嗎？」

聞語，我深深認同。在蘇碩斌心中，臺南的美食太多了，每一樣都令他難以割捨的家鄉好滋味。

何玟璋

1998年出生於臺中，居於臺南城，成功大學臺灣文學系雙主修歷史系畢業。曾得過鳳凰樹文學獎、臺南文學獎、教育部文藝創作獎等，在文學獎比賽和cwt同人場焦慮地玩耍、寫字中。沒有辦法響叮噠的空空瓶子。

1 | 3
2 |

1 蘇碩斌偏好鮮魚湯系統，這種做法能讓每一份餐點的品質較為固定，湯的濃淡不會因為大鍋熬煮的水分蒸發而受到影響。

2 一份魚頭會用兩個碗裝，一個碗盛魚頭，另一個碗供饕客收拾肢解後的魚骨。

3 美食經常是文學作家筆下的題材，臺文館推出「飽讀食書—臺灣珍珠文學展」，運用館舍邊牆及燈箱，介紹33道文學佳餚，歡迎讀者實地走訪，來一趟文學與美食之旅。（臺文館 / 提供）