

臺南， 真的好甜？

企畫／許倩華 版面設計／郭柏均 繪圖／Houlei 圖片提供／達志影像 Shutterstock

甜蜜蜜巫婆想裝修她的糖果屋，她聽說臺南被暱稱為全糖市，連空氣聞起來都是甜的，那麼，應該能蒐集到各種酷炫的糖果吧！巫婆立刻聯絡大廚阿城師，請他當嚮導，一起發現臺南的甜蜜滋味囉！

「空氣聞起來
是甜的。」

「有人說臺南市
是全糖市。」

「小吃也
甜甜的。」

「連馬路上
都是糖……」

「拿根竹籤在街上跑一跑，
就能捲出棉花糖唷！」



甜蜜的古早滋味

阿城師領著甜蜜蜜巫婆在臺南街上閒晃，突然，一陣甜甜的焦糖香味撲鼻而來，他們循著味道尋找，發現有人在街邊用小鍋煮滾糖水、做槳糖，這讓甜蜜蜜巫婆更相信臺南有甜蜜魔法；阿城師說，以前的人只要有糖吃就很滿足了，因此用糖做成的點心，便成為許多人懷念的古早味。



甜布丁，凝聚美好時光

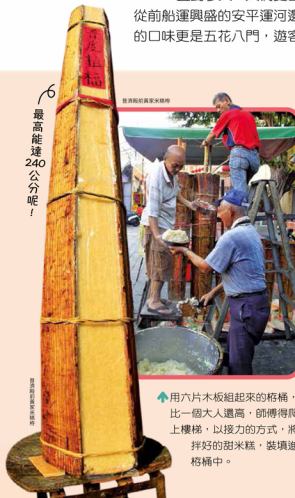


古早味手工烤布丁

日治時期，布丁傳入臺南，讓臺南人驚豔，烘焙師傅甚至遠赴日本，學習製作布丁的方法，帶回臺南大力推廣；布丁也從日式茶屋的昂貴點心套餐，漸漸變身成宴席的點心、冰品的配料，或學校的營養點心，人人都吃得起。

一直到今天，人們更喜歡布丁了。

從前船運興盛的安平運河邊，還開設了好幾間布丁店，推出的口味更是五花八門，遊客也會指名布丁當伴手禮呢！



甜米糕，保佑平安

以前糯米和白糖都是珍貴的物產，中元節時，老師傅們會把蒸熟的糯米，拌入煮得黏稠的糖漿，做成甜米糕，再填裝進六角型的格桶裡，進行「熟成」，做成「米糕粿」；祭祀完成後，打開格桶，將米糕糕切成一塊塊，分送給大家吃，祝福大家平安發財。



米糕粿



【全文未完，精彩內容盡在康軒學習雜誌！】