

位審麼台南食物這摸甜這摸甜

『台南的口味一直偏甜，有二個可能的原因：一是因為以前的府城人喜歡炫耀他們家有錢，所以偏甜...而另外一個答案竟然還扯到鄭成功，更令我感到不可思議。』

常常有人問，你們台南怎麼什麼都很甜？天哪！連鱈魚意麵都是甜的！其實，生活在台南這麼多年，一直都沒發現台南的食物偏甜，直到去北部念書，總覺得食物少一味，

就是那甜甜的滋味呀！從口中蔓延開來的幸福感，畫龍點睛的為餐點添上最後的尾韻。究竟為什麼台南食物偏甜呢？

原因其實很可愛。西元 1624 年荷蘭人到了台南，糖在當時是高經濟價值的食品，在安平建立據點後，大量種植了甘蔗，而後糖廠林立。一直到日本人到台灣，台南一直都是產糖重鎮。由於當時糖的價位很高，家中倘若有糖，多半聯想到富有人家，所以在菜色裡加糖，成了種貴氣、迎賓招待的小技巧。偏甜的說法還有很多，不一定是糖導致，也可能是來自勾芡與食材配料。

西元 1661 年鄭成功登入台灣，為了解決軍糧危機與安撫各地土蕃，因此開始教導原住民種植甘蔗，煮糖販賣。1684 年，鄭成功的軍隊在投降清廷後，有很多鄭成功的部下不願意歸順清朝，因此他們就躲到民間隱居，而其中有很多原來忙碌於御膳房的廚師們；就選擇在廟口、在街頭擺著攤子，叫賣著當年在王爺府中才能吃到的美食（這也是台南美食十分出名的原因）。之後，府城的老百姓吃到了原先貴族們才吃得到的精緻美食，也就學會烹調時多加點糖，偏甜才能顯得貴氣。

糖在日治時期依舊是高經濟價值的產品，可以為日本政府帶來非常多的財富。當年許多農民被警察強押著低價出售土地，不肯賣地的就會被毆打、拘留...

西元 1909 年發生了一起《林本源製糖會社事件》，這就是當時因為種甘蔗糾紛，轟動台日的重大製糖事件。不過也因為當時的鐵腕政策，台灣南部的甘蔗田與糖廠林立，光在嘉南平原就有數十座糖廠。

而因為南部產糖，台南府城又是全台灣最熱鬧的首都，在萬物聚集；物資豐富的環境下，烹調出來的食物才會偏甜。