

T a i n a n

輕旅行

臺南

秋爽悠遊
打卡熱點

走訪山上好風光



目錄 >

C O N T E N T S

- 02 臺南秋爽玩樂圖鑑
- 04 山上悠遊風光好景
古蹟、蘭園、古厝深度一日遊 探訪臺南後花園
水道博物館／植物園／林電古厝
- 07 人氣打卡嶄新地標
歐式教堂風美極了 臺南首間星巴克網路熱搜
- 08 清朝留存最短老街 宮後街尋常巷弄藏傳奇
- 09 恍如誤闖童話巨人國 台江文化中心好雄偉
- 10 摩登巷弄人氣美食
豆腐與香腸的微醺珍饈 冷家麵店
- 12 沾麵與燒肉的烈火炙愛 nani麵
- 14 石斑與鮮蔬的一泓碧波 和興號鮮魚湯
- 16 薏仁與抹茶台日友好 Chun純薏仁
- 18 永康貨櫃爆紅小吃
人氣進補暖鍋 名村風味薑母鴨
- 20 隱藏版小吃之最 三王廟肉粿
- 22 永康人的台味下午茶 阿樂香腸

發行資訊

發行人／黃偉哲 出版機關／臺南市政府 出版單位／新聞及國際關係處
地址／70801臺南市安平區永華路二段6號 電話／06-299-1111
總編輯／劉怡伶 編輯總監／林見賢、楊蟬華、吳蕙芬、王嘉琳

企畫製作／精鏡傳媒股份有限公司

總監／陳素秋 主編／黃淑卿 編務總監／曾淑芬 攝影總監／鍾國偉
美術總監／吳勝偉 美術主任／張達偉、許承祐、米承鶴
地址／11070臺北市信義區東興路45號4樓
電話／02-6636-6800 製版印刷／秋雨創新股份有限公司

秋高氣正爽

告別了炎熱夏天，涼爽秋風吹起
正是出遊好時節

可以上山感受大地換上新裝
金黃秋色在樹枝妝點的模樣

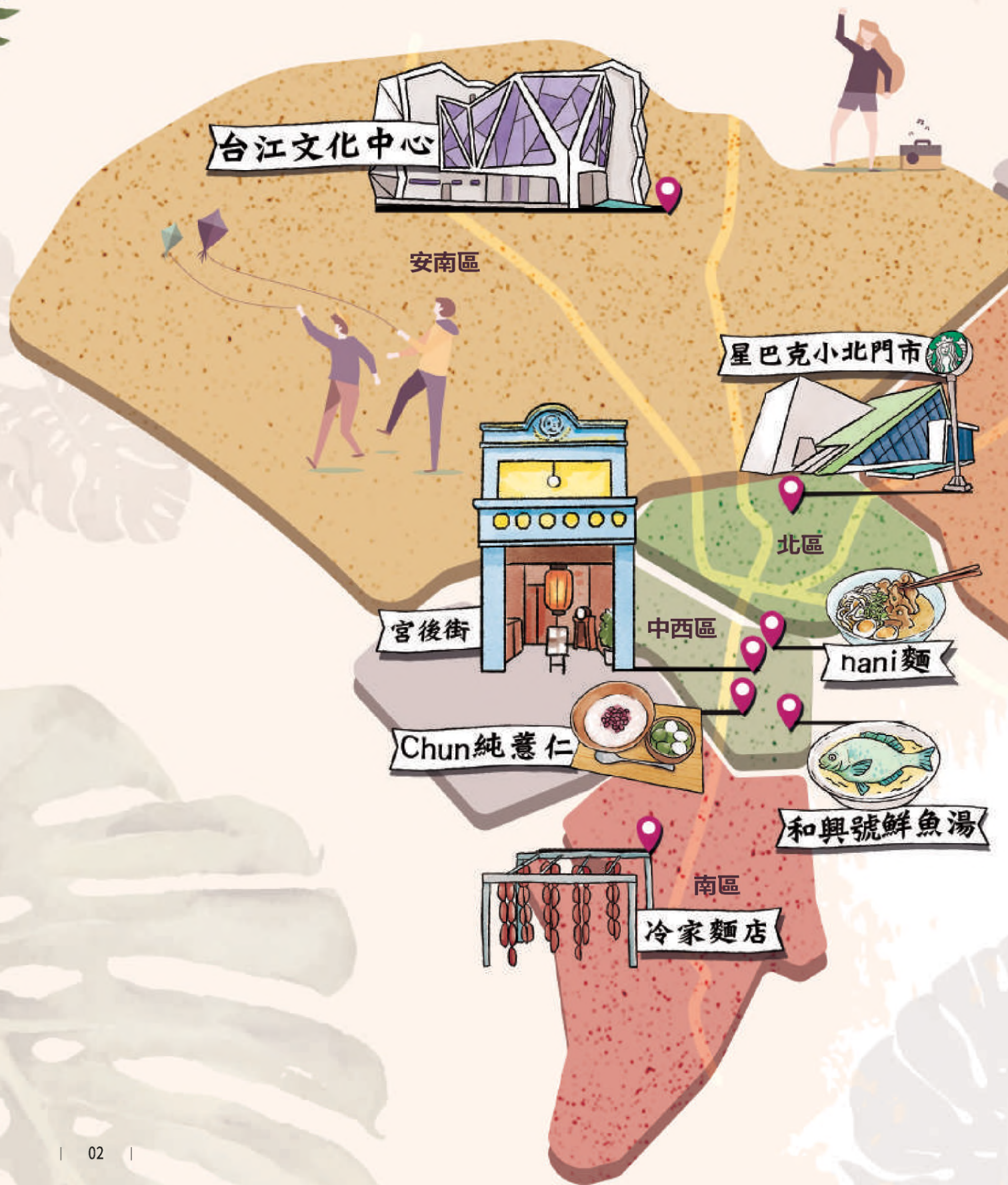
或是親子同遊台江，領略一下巨人王國的雄偉

迎來冬天之前，先做足準備
在這個收穫季節，小小進補暖胃又暖心



臺南秋爽玩樂圖鑑

繪圖／樂昀茜



蘭科植物園

山上區

林電古厝

水道博物館 淨水池區

名村風味薑母鴨

阿樂香腸

永康區

三王廟肉糰



「山上花園水道博物館」空間廣闊，開幕後又將為臺南新增一處深度旅遊的熱門景點。

古蹟、蘭園、古厝深度一日遊 探訪臺南後花園

撰文／謝仁暉 攝影／林煒凱



日治時期興建的原臺南水道，2005年被列為國定古蹟。

原臺南水道 見證衛生工程現代化

興建於日治時期的原臺南水道，2005年被列為國定古蹟，一直以來供應臺南市區民生用水，直到烏山頭水庫及曾文水庫陸續完成，1982年所有器械設備才正式功成身退。

歷經多年，這些設

備依舊保存良好，在臺南縣市合併升格後，建物及器械所屬的自來水公司，也決定將所有設施捐給臺南市政府，讓市府得以對整個園區展開規劃，朝向「山上花園水道博物館」的目標來整建。

原臺南水道見證了日治時期，衛生工程現代化的發展歷史，建築與空間形式頗具特色。在各界努力下華麗變身，10月10日開幕後，成為大臺南地區的後花園，更成為歷史文化與觀光休憩的新景點。

不論是平原或丘陵交織的風光，或是豐碩的農村特產，舊名「山仔頂」的山上區彷彿臺南的後花園，藏有許多祕境，像是生態豐富的「臺南山上花園水道博物館」、爭奇鬥豔的「蘭科植物園」，還有「年逾花甲」的「林電古厝」，值得前來尋幽攬勝。

蘭科植物園 浩瀚花花世界長知識

位在山上區牛稠埔的蘭科植物園，是由蘭花栽種界的名家吳明坤夫婦所創立。致力於蘭花種苗改良產業的夫妻倆覺得，蘭花這麼美的植物，應該讓更多人來認識、感受魅力，因此創立臺灣蘭科植物園，園區內設有蘭花保育區、蘭花溫室以及生態庭園，入園參觀免收門票。

蘭花品種除了經常聽

到的蝴蝶蘭、文心蘭、石斛蘭之外，你還認識哪些蘭花呢？來這裡的植物園逛上一圈，會發現原來蘭花世界如此浩瀚，譬如「皇后蘭」，開出的花朵可達11公分，玲瓏小巧者也有雪白的「鴿子蘭」，花形不細看，還可能把它錯當茉莉花。不妨來此一遊增廣見聞，還能給自己做個壓花紀念品，帶回這一抹優雅。



1
2
3

1. 玲瓏小巧的鴿子蘭，花形不細看還可能錯當茉莉花。
2. 產自中南美洲的飄唇蘭，又被稱作綠寶石。
3. 園區內千奇百種蘭花，足以讓人嘆為觀止。



日治時期興建的林雪古厝，即使荒廢傾頹，從現存的骨架依舊能看出當年的氣派華麗。

林雪古厝 貧戶挑夫變傳奇富豪

「有錢雪叔公，無錢落仔雪」這句在山上區流傳的俗諺，形容的正是當地富豪林鬧雪。他是清末日治時期人，原本是山仔頂的赤貧人家，為人樸實，工作勤奮，到處幫人

當挑工，後來協助麻豆林家管理製糖產業，累積了財富，並且在山上里興建房屋，也就是現在的林雪古厝。

不過偌大房屋年久失修，幾乎荒廢傾頹，前往

拍攝時，當地居民還提醒別被殘破屋瓦砸傷了。

整座古厝是融合中西日式風格的三合院，廳堂外壁上都還能見到精緻的浮雕裝飾，特殊風格因此經常吸引外地遊客前來探訪，拍照打卡。

古厝因屬林家後人的產權，市府數度爭取整修保存未果，文化局長也曾表示，未來可仿效柳營劉啟祥故居模式，在不影響產權情形下，由市府出資代為保存修復。



古厝前放置的立牌，記載林鬧雪致富傳奇。



廳堂外壁上都還能見到精緻的浮雕裝飾。

歐式教堂風美極了 臺南首間星巴克網路熱搜

撰文／黃淑卿 攝影／賴智揚

今年2月開幕的星巴克小北門市，特殊外觀造型，立刻在網路颯起一陣熱拍打卡旋風。斜三角的歐式教堂風格，給人彷彿置身國外的感覺，這座建築採泥作和鋼架組合，呈現簡約風格，更有一種前衛感，前方、側邊都是大片落地窗，天氣好時映照出湛藍天空，讓人看了心情舒暢。走進門市裡頭，挑高的斜角屋頂，桌椅順著高低座落安排，不會有壓迫感，坐在窗邊還能享受陽光灑落身上的溫暖，午後點杯飲料，就能在臺南一隅慵懶地消磨上一段時光。



1
2

1. 午後點杯咖啡，就能在臺南一隅慵懶地消磨時光。
2. 斜三角的歐式教堂風格，前方、側邊都是大片落地窗。

星巴克小北門市 | 地址 臺南市北區西門路四段307號



白天的宮後街就像尋常巷弄，不經意很可能匆匆路過。

宮後街，可能是臺南鬧區裡最短的老街，與民權路二段平行，80公尺的短巷，300年前是五條港鼎盛時期聯外的重要樞紐街道，也是應對水仙宮後方的生活要道，還是少數至今仍沿用清朝時期舊名的街道，看著這街牌遙想，彷彿都能見到那個時空某一年的清宮世紀。

老臺南人知道宮後街街角臨西門路二段這頭，有家挨著牆邊的愛玉冰攤；另一頭貼著國華街，對面就是水仙宮三兄弟魚湯店。走進老街，不經意很可能匆匆路過，忽略藏身裡頭的百年老屋，文創團隊發現它暗藏的光芒，將年歲超過140年的打鐵鋪重新整理，以鼓茶樓面貌登場，裡頭說書說茶也說菜，用答嘴鼓方式介紹府城傳奇、臺灣野史和在地美食，3進2落的格局，還有挑高7公尺的木梁屋，無需特別的舞台布景，光是視野高度，就像來到時代劇中活靈活現的說書場景。

清朝留存最短老街 宮後街尋常巷弄藏傳奇

撰文／黃淑卿 攝影／李明宜



1 | 2

1. 「永樂町鼓茶樓」挑高7公尺的木梁屋，視野高度就像來到時代劇的說書場景。
2. 宮後街300年前是五條港鼎盛時期聯外的重要樞紐街道，也是應對水仙宮後方府城人的生活要道。

永樂町鼓茶樓 | 地址 臺南市中西區宮後街15號
電話 06-223-6722
營業時間 11:30~19:30 (週三至週五) 13:00~21:00 (週六、日)，週一、二公休。



幾何造型建築的台江文化中心，可以用各種角度拍出壯觀景象。

恍如誤闖童話巨人國 台江文化中心好雄偉

撰文／黃淑卿 攝影／林煒凱

草坪區的大型長椅，讓人感覺像是誤闖巨人國。



戶外有原木打造的兒童遊樂設施，適合親子同遊。

幾何造型建築，像是從童話故事走出的台江文化中心，興建時就備受關注，今年4月開放後更成了民眾的熱門打卡點，園區景致超好拍，除了雄偉建物可以用各種角度拍出壯觀搶眼的景象，園區裡還有蜿蜒廊道穿梭其中，最特別的就是散布草坪區的各式長椅圓凳，走在園區外還看不出端倪，近看才發現自己好像誤闖了巨人國，每張椅子都比平常放大數倍。

整個文化中心園區占地約1.6公頃，中心建築有劇場棟和教室棟，劇場棟還有一座可以容納400～600人的專業級多功能劇場，戶外區也有大片綠地，和原木打造的兒童遊樂設施，有別一般公園，更融入整體空間，是少有兼具綠色環境、教育推廣與藝文展演的多功能文化中心。

台江文化中心 | 地 址 臺南市安南區安吉路一段205、207號
電 話 06-255-8135
營業時間 09:00～17:00，每週一、二休館

豆腐與香腸的微醺珍饈

冷家麵店

在物資匱乏的年代，眷村婆媽發揮巧思，將老豆腐脫水加在絞肉裡灌製香腸，原本只是自用，分享左鄰右舍後聲名遠播，成了經濟來源，傳香50餘年，許多老顧客就算移居國外，還是要定期回來尋味。

撰文／黃淑卿 攝影／陳毅偉



1

2

1. 臺南的眷村美食裡，冷家麵店是許多人念念不忘的滋味。
2. 冷家陽春乾麵，肉燥選用的是純瘦肉，加上自製辣椒醬，讓人回味無窮。





3 | 4

3. 豆腐香腸原本只是婆媽的創意菜，分享左鄰右舍後聲名遠播。
4. 小菜涼拌苦瓜、涼拌雪裡紅、酸豇豆，口味清爽。

說起臺南水交社眷村美食，冷家麵店絕對是許多人念念不忘的好滋味，特殊口感的豆腐香腸，更是讓人三不五時就想回來嘗嘗。摻了老豆腐的香腸，隱隱有股酒釀香氣，老闆說這是發酵的味道，和一般香腸最大差異是肥瘦比例均勻，不會太油膩，而且隨季節不同，風味也有差異，冬天日照沒這麼強，曬的時間長一些，滋味特別好，但遇上雨季、颱風天或陰天，就得停產。

現做小菜 清爽又涮嘴

冷家的陽春乾麵也是一絕，自製肉燥選用純瘦肉，加上麻醬、醬油，還有

選配的榨菜、辣椒醬，就是一碗簡單又讓人回味無窮的麵食，而店家自製的辣椒醬更具畫龍點睛之效，絞碎的生辣椒加酒浸漬，光聞香氣就讓人胃口大開，喜歡花椒味兒的還有辣椒油可供選擇。

此外，店內小菜也不容錯過，酸豇豆、涼拌苦瓜、涼拌雪裡紅，都是當天現做，老闆娘清早7點就要開始備材、抓醃、拌製，口味清爽又涮嘴，吃上一口就很難停箸。夫婦倆都說，做這個小本生意真的太辛苦，尤其年紀漸長，體力大不如從前，也認真考慮再做個幾年，就要把店收起來，老饕們聽了這消息，大概又要著急了。

老闆傳承媽媽好手藝，二代接力傳香50餘年。



冷家麵店

地址 臺南市南區三官路130號

電話 06-2635609

營業時間 11:00~14:00;17:00~21:00，週一休

1
2 | 3

1. 餐點上桌前，還要用噴槍將肉炙燒到表皮微焦，逼出陣陣油香。
2. 木作吧台圍繞著中央料理區，客人能清楚看到餐點現做流程。
3. 請製麵廠客製的麵條，Q度夠，又能裹附沾醬。



沾麵與燒肉的烈火炙愛

nani麵

「沾麵」是日式拉麵的一種，通常窩居在拉麵店菜單的小角落，但有些老饕卻獨鍾這一味，nani麵的老闆就是其一，每回去日本旅行都要一吃再吃，吃不過癮，乾脆開間店做起專賣。

撰文／黃淑卿 攝影／賴智揚

推門走進 nani 店內，濃郁湯頭香氣撲鼻而來，隱隱還有股焦香味，這裡搭配麵食的肉品，有牛、雞、豬五花肉任君選擇，每種都是一早下鍋，溫火慢滷上一個多小時，上桌前還要用噴槍將肉炙燒到表皮微焦，逼出陣陣油香，讓客人在大飽口腹之前，還能先用嗅覺品味一番。

而Q彈的麵條口感，也是許多客人一再上門的原因。這個請製麵廠客製的麵條，據說在籌備期花了許多時間挑選，員工甚至反覆試吃到「恐麵」，千挑萬選才挑出這款Q度夠，又能吸附沾醬的麵條。

私心置入 偏甜臺南味

沾麵和湯麵的湯頭都是每日以新鮮雞骨、豬骨、魚干及大量蔬果熬製而成，且置入臺南味，相較一般日式料理，餐食甜度略有增加，只要能吃出這個小細節的，大概就限定北部遊客了。

店名 nani，是日文「什麼」的意思，不僅延續姊妹店 kokoni 的尾音，也呼應部分南部人講話不自覺地以 ni 結尾，形



若有客人覺得夏天吃沾麵口味太重，可以選擇季節限定的檸檬冷麵。

成一種趣味。

隱身巷弄內的店面低調無比，一不小心就可能錯過，老闆說：「在臺南，店面向來就不一定是店面的樣子。」這種另類思維反倒意外創造話題。

店內座位雖不多，但空間卻是寬敞到近乎奢侈，據說每個間隔都是特別丈量過的，而木作吧台圍繞著中央料理區，客人能清楚看到餐點現做流程，在享受廚師料理演出的同時，又能保有舒適的用餐環境。

隱身巷內的店面，沒有明顯招牌，稍不注意就可能錯過。



nani 麵

地址 臺南市中西區新美街163號

電話 06-2228030

營業時間 11:30~14:30; 17:00~19:30

使用龍膽石斑的每日限量翡翠海鮮湯，還加入澎湖海菜增添鮮味，而繽紛多樣的小菜，充滿各種巧思，部分青菜是店長栽種的。



石斑與鮮蔬的一泓碧波 _____ 和興號鮮魚湯

1999年創設於公園路的「鱸魚店」，打著嚴選品質招牌，擁有不少忠實老顧客，可惜十多年後，老闆們因體力漸差而停業。2016年已屆耳順的幾位合作夥伴閒不住，以「和興號鮮魚湯」重出江湖，賣的依舊是在地老滋味，不過這回多了創意包裝，不到3年已是網友熱搜打卡名店。

撰文／黃淑卿 攝影／賴智揚



1 | 2

1. 講究湯頭的老闆，堅持每天用新鮮魚貨慢火熬出鮮甜滋味。
2. 店內布置處處可見文青風，筷套上的籤詩，還可順道測測今日運勢。

和興號的魚湯以白色瓷碗裝盛大塊魚肉，再綴以繽紛蔬菜，光看都讓人食欲大開。講究湯頭的老闆，每天凌晨就出門採買魚貨，魚湯選用的都是龍膽石斑，歷經4、5個小時的熬煮，湯裡滿布魚皮膠質，喝一口就能感受到它的鮮甜。

南部獨有 西瓜綿熬湯

這裡的魚湯有薑絲、味噌、西瓜綿及限量翡翠海鮮4種口味，其中又以西瓜綿最特別。經常有客人點餐時說：「我要西瓜口味，請問綿魚是什麼？」店長解釋，西瓜綿是南部特有食材，以還未長大的小西瓜醃製成醬菜，拿來煮魚湯別具一番風味。

喜愛海洋風味的饕客，可以點一碗每日限量的翡翠海鮮湯，同樣採用熬煮多時的魚湯做基底，再加入來自澎湖的海菜，每一口都能吃到海的味道。

店內小菜也是店家精心之作，像是

夏天一定要來上一份的花生豆腐，上頭還點綴了酸甜梅子味。而為配合客人想啃食魚骨的需求，特別挑選了魚背鰭、魚下巴，烹煮成小菜，再點碗雜糧飯，就能慢慢品嚐其中滋味。



西瓜綿是南部特有食材，早期老人家當醬菜拿來配飯，用來煮湯更有一番風味。

和興號鮮魚湯

地址 臺南市中西區忠義路二段49號

電話 06-2215257

營業時間 11:00~14:00;17:00~20:00，週三休



從上一家店累積10多年的餐飲功力，讓店長在設計和興號菜單時大展拳腳。

薏仁與抹茶台日友好

Chun 純薏仁

來到臺南中西區探訪美食，肯定少不了國華街，大菜市場裡有家好吃的甜點店「Chun純薏仁」，開店6年，品項始終僅有紅薏仁茶、白玉紅豆薏仁和冰淇淋薏仁3樣，熟客與新知依舊源源不絕，店內座位不多，門口外人龍不減。

撰文／黃淑卿 攝影／賴智揚



- 1 開店6年，品項簡單明瞭僅3樣。
- 2 餐點端上桌前，每個細節都要精雕細琢。



藏身市場裡的文青風甜點。

3

4

3. 使用原料一字排開，讓客人清楚吃進了什麼。
4. 選用京都百年老店「一保堂」的抹茶粉，點餐後立刻現刷。



店內標榜使用原料都是臺灣傳統紅薏仁，但端上桌的薏仁粥卻是潔白無瑕，原來是老闆娘為了讓餐點看起來色澤清爽分明，同時吃起來口感也能更滑順，進貨後會再做一道去芽胚的手續。

一份二碗 口感多層次

店內招牌甜點「白玉紅豆薏仁」，1份有2碗，大碗的是薏仁粥，上頭鋪了軟綿紅豆泥，小碗是現刷的抹茶，裡頭加了幾顆白玉糰子和抹茶糰子。建議先品嚐原味紅豆薏仁粥，感受傳統淡雅清新，再倒入白玉，體驗另種滋味。



這裡的抹茶選自京都百年老店「一保堂」，味道不但與紅豆、薏仁「合拍」，老闆娘看中的還有這個品牌的抹茶成色淡雅，搭上濃稠的薏仁，完全地平衡了食客的視覺與味覺。有別於一般湯圓的軟爛，這裡的白玉糰子都是親手搓製，吃起來更有一股Q勁，抹茶糰子咬下更有滿滿茶香，相較清爽茶湯，展現出另一種層次感。據說這也是老闆娘的慧心巧手，一碗點心如藝術品般精雕細琢，以涓滴的三品項引入了似江海般人潮。

Chun 純薏仁

地址 臺南市中西區國華街3段16巷5號

電話 06-2270101

營業時間 11:00~18:00

一份薑母鴨，搭上豆皮、米血、高麗菜、金針菇等基本款火鍋料，就是一鍋豐盛饗宴。



人氣進補暖鍋——名村風味薑母鴨

天氣漸涼時，行經永康區中山南路就會聞到一股濃郁香氣，中藥味裡融合了老薑麻油，誘人滋味引人想入內一探究竟，這是永康在地老店「名村風味薑母鴨」，獨創口味賣了25年，擁有許多忠實顧客，入冬後若想前往品嚐又不想排隊久候，最好提前訂位。

撰文／黃淑卿 攝影／林煒凱

臺灣人愛吃火鍋，冷天進補更是少不了薑母鴨，「名村風味薑母鴨」靠著自創特殊風味，在永康區擁有超高人氣，即使夏休了4個月，7月底才開工，天氣正炎熱，已經有老顧客忍不住嘴饞，衝過來品嚐。現在經營的是第二代的女兒和女婿，沿襲父親傳下的配方，薑母鴨湯頭用中藥包加入老薑、麻油，依照一定比例熬煮，麻油還是特選新化區老店製品，因此湯汁有獨特香氣，喝下順口又回甘。特別一

提，這裡的薑味不那麼辛辣，湯頭還可以選擇加不加酒，有酒香的湯頭濃郁，不加酒的則是老薑清香，客製化烹煮方式，連小孩也能一塊兒吃。

特選番鴨 軟嫩剛好

這裡的鴨肉選用番鴨，飼養3個月，吃起來的肉質最剛好，烹煮後口感也掌控得恰到好處，軟嫩不柴。搭配豆皮、米血、高麗菜、金針菇等火鍋料，



1

2

1. 店內的麵線是許多老饕必點招牌餐點。
2. 這裡的丸子還有特別款的鴨肉丸、蔥燒丸。



微涼夜晚，一排紅燈籠點上，店裡已經高朋滿座。



現在經營的是第二代的女兒和女婿，沿襲父親傳下的配方。

就是一鍋豐盛饗宴。這裡的丸子還有特別款的鴨肉丸、蔥燒丸，原味鴨肉丸咬勁十足，蔥燒則是加了辣味，剛入口還不覺有異，嚼到後來居然有一股麻辣感衝上來，讓人印象深刻。

接手的第二代本著服務更多的顧客，除了維持父親打下的口碑，目前也籌備做店內湯料的宅配，讓更多擠不進店內用餐客人，在家也有機會享用薑母鴨的好滋味。

名村風味薑母鴨

地址 臺南市永康區中山南路958號

電話 06-231-1942

營業時間 15:00~24:00 (14:00開始預購)

隱藏版小吃之最

三王廟肉粿

在永康熱賣45年的三王廟肉粿，因為廟宇重建，7月中旬搬到了附近大安街，沒有敲鑼打鼓宣傳，但老顧客就是能聞香找上門，有人讚賞這家肉粿是臺南之最，是不是真的有這麼大的魅力？不妨親自來嘗嘗。

撰文／黃淑卿 攝影／陳毅偉



1
2 | 3

1. 阿嬤煎粿的手自一開店就沒停過，才有辦法應付飢腸轆轆的人潮。
2. 小攤生意全家總動員，開店時由女兒協助80歲的肉粿阿嬤煎粿。
3. 沒有明顯招牌，這塊有不少名人背書的看板就是最好辨識的標的。



虱目魚湯汁肉粿
是店內招牌，另
外也有純素選擇。

早上7點半開賣的肉粿，剛開爐，客人就絡繹不絕上門，這是永康人特有的風味早餐，在來米漿炊製的白粿，煎到兩面金黃微酥，再澆上勾了薄芡的虱目魚湯汁，上頭還會加顆蛋和特製醬汁，吃上一口滿嘴的油蔥香，特製的小巧圓粿再隨這股香氣滑順入喉。有人從小吃到大，已經是識途老馬，還能客製化，請肉粿阿嬤煎得酥脆一些，吃起來又是另一種微紮實口感。如果不吃魚肉或是吃素的人，還有純素口味可選擇。

要吃趁早 晚來呷嘸

做了45年，肉粿阿嬤也近80歲了，這個小攤生意幾乎是全家出動。強調現做現賣，凌晨1點一些成員就要先起床炊粿，開店時再由女兒協助阿嬤快速煎粿，才能應付接連不斷上門的客人，經常不到中午，就要揮揮手跟客人說抱歉，因為準備的粿已經全數煎完了。

阿嬤經營的肉粿，原本只是廟埕旁的一個平民小吃，沒想到美味一傳十、十傳百，現在網路打卡還被標註「三王廟隱藏版肉粿」，連外地觀光客都會專程按圖索驥前來朝聖。



美味一傳十、十傳百，許多外國遊客也按圖索驥前來朝聖。(肉粿阿嬤女兒提供)

三王廟肉粿

地址 臺南市永康區大安街150號

營業時間 07:30~12:00，售罄即打烊。

1 | 2
3

1. 手工灌製的糯米腸，加入醬料，再搭配一旁正熱烤的香腸，就是在地人最愛的下午茶點心。
2. 等候人潮越排越多，老闆即使手上忙不停，依舊能熱情地和客人說笑。
3. 下午2點陽光正炙烈的時刻，永康區大灣路一帶已飄出陣陣炭烤香腸的香氣。



永康人的台味下午茶 —— 阿樂香腸

在永康飄香40餘年的阿樂香腸，是許多在地人兒時記憶中的好滋味，手工米腸夾入炭烤香腸，咬上一口就停不下來，現在由第二代接手經營，每天只賣3小時，不過，經常時間還沒到，準備的食材已售罄，只能揮揮手說聲「明天請早」。

撰文／黃淑卿 攝影／陳毅偉



攤車內還有隱藏版的古早味紅茶，在地人都會叫上一袋，一口香腸，一口冰涼飲料，搭配剛剛好。

下午2點，陽光正炙烈的時間，永康區大灣路一帶已經飄出陣陣炭烤香腸的香氣，這是在地人的台式下午茶「阿樂香腸」。手工灌製的糯米腸，形狀不規則，大小不一，採秤重方式來賣，想吃多少，就請老闆切個小份或大份，搭上一旁正熱烤的香腸，老闆還準備了蒜片、醬料，隨個人口味調配。攤車上也有供應冰涼的古早味紅茶，一口大小腸，一口冰茶，去油解膩剛剛好。

陣陣炭香 誘人排隊

經常攤車一到，顧客就絡繹不絕，有時還得排隊等上一會兒，不過排隊比起老闆一句「賣完了」的悵然所失，已算是小事。來買的饕客幾乎都是在地人，從小吃到大，依舊吃不膩，還拜託別再報導了，不然以後經常都要買不到。拍攝這天不到4點，備好的材料又是全數賣完，接下來半小時就是不時有車停下詢問，又帶著失望離去。老闆不厭其煩說

著「賣完囉！明天早點來！」還打趣說，每天出來做生意，自己最愛的就是這個環節。一旁幫忙的家人偷偷說，老闆這時間其實應該是累翻了，清早就起來灌製米腸，準備要開店用的食材，還能這麼熱情開玩笑，也是一種寓樂於工作中，苦中作樂吧。



炭烤香腸好滋味，老闆還準備了蒜片、醬料，隨個人口味去調配。

阿樂香腸

地 址 臺南市永康區大灣路56號

營業時間 14:00~17:00，週日公休。



旅遊服務中心

左鎮月世界旅遊服務中心

08:30~17:00，全年無休
臺南市左鎮區岡林里31號（前岡林分校）
06-573-0061

安平旅遊服務中心

10:00~18:30，週一休館
臺南市安平區安平路790號
06-228-1382

德元埤旅遊服務中心

08:30~17:00，全年無休
臺南市柳營區神農里新厝100號
06-623-1896

無米樂旅遊服務中心

09:00~17:30，週一休館
臺南市後壁區菁寮75號
06-662-2725

新營火車站旅遊服務中心

09:30~18:00，全年無休
臺南市新營區中山路1號
06-637-8821

臺南火車站旅遊服務中心

07:30~19:00，全年無休
臺南市東區北門路二段4號
06-229-0082

臺南航空站旅遊服務中心

09:30~18:00，全年無休
臺南市南區機場路775號
06-335-9209

高鐵臺南站旅遊服務中心

09:30~18:00，全年無休
臺南市歸仁區歸仁大道100號
06-600-8338





貓途鷹 | 不同視野看世界

最實用的手機旅行應用APP

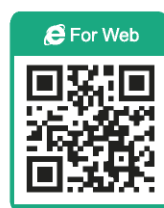
從這裡開始您的臺南完美旅行！出發吧！



◎ 地圖定位 ◎ 查評論 ◎ 看照片

輕鬆查閱數百萬的真實旅客評論
及時查找周邊飯店、景點、餐廳資訊

www.tripadvisor.com.tw



貓途鷹 | 不同視野看世界

<https://www.tripadvisor.com.tw/>

飯店、度假村、機票、假日租賃、套裝/自由行等的相關評論和意見，
另外還有更多內容，協助您規劃和預訂最完美的旅程！

漫遊臺南
尋訪

巷弄

一起

來趟
輕旅行

