



安平 巡禮 小吃 不盡

The Anping Good Food Guide

巡禮
安平小吃

The Anping Good Food Guide



安平區長
林國明
2009.11.17.

A Message from the District Supervisor

區長的話

幾乎每位步入安平的朋友，在飽覽古蹟景點後，總會嚐點安平小吃，甚至有些朋友就是衝著小吃而來，至於古蹟景點有時反倒成了飽餐一頓之後消耗熱量的去處，且不管是先吃後玩，或是先玩後吃，抑或是且吃且玩，到安平少了吃與玩就枉來一遭。

安平的古蹟景點在文史工作者的用心蒐集下資料相當豐富，幾乎每位解說員都可論古述今說得分明，至於小吃，雖然在一般人來說就是吃了再說，倒也不用瞭解其典故，但是到了一磚一瓦都有歷史背景的安平，在地的小吃自是有其歷史淵源，若能在品嚐美味小吃之際，同時瞭解小吃的歷史文化，更能令人印象深刻，咀嚼有味。



由於小吃是常民生活中的一部分，再普通不過，對於其歷史起源往往在品嚐美味之後就被忽略了，爲了避免安平小吃的歷史典故因老成凋零而消失，建立安平小吃文化的資訊平台，供來訪安平的朋友瞭解認識，藉以提昇安平小吃的文化內涵，本所於九十七年提出了爲期二年以推動安平小吃文化爲主題的文化生活圈整合計畫，獲得文建會補助，首開小吃文化解說培訓之先例，獲得各地解說員熱烈迴響，培訓人數超過預期，對此，除了感謝文建會對於鄉土文化保存的支持外，更感謝瞭解安平小吃典故的店家及耆老提供寶貴的資料並親自擔任講師以及專案團隊的付出。

本冊依據安平小吃的物產類別區分爲蚵、蝦、魚、合等四派，內容收錄了各小吃派別的歷史典故、產品作法以及導覽地圖，蒙台灣小吃界頗負盛名的楊淑燕老師大力跨刀，負責資料的編排整理，讓本冊兼具安平小吃的歷史人文以及實用價值，未來期望透過本冊的發行，讓更多喜好安平小吃的朋友除了品嚐美味之餘更能領略安平豐厚內涵的小吃文化。

作者序 Preface

我是土生土長“生於斯、長於斯”的安平人，尤其是出生在台灣第一街（延平街）的身份讓我倍覺光榮，我熱愛我的鄉土、豐富的文化資產、古蹟林立、那美麗的運河以及在陽光下閃閃發光的安平港、漁船出帆的情景、安平的夕照、安平追想曲裡金小姐的“美麗與哀愁”、多元化的小吃，讓我無形當中在成長過程受其薰陶、蛻變成今日的我，也讓我時時刻刻，無論走到那兒都誇說我的故鄉真美！你們一定要來玩喔！

出身於安平小吃世家的背景，阿公的木匠、工匠、園藝家的蓋世武功，還有阿嬤的那雙巧手，糊出獨特的元宵燈籠，讓每個孫子都提著獨一無二的燈籠在安平古堡“提花燈”，以及阿嬤與姑姑總在那雙店舖中狹小的夾縫中架設大灶來炊製、烹飪出許多美味的“手路菜”來滿足我們這些小蘿蔔頭，這些童年回憶無時不刻盪漾在腦海裡。

長大與弟「登貴」承接著家裡的傳統小吃，又鑑於延平街的沒落，期許復甦的我，以積攢多年的積蓄將殘破的雙店舖老宅，改建成延平街第一家的“安平貴記美食文化館”，地底下還有曾祖父時期留下的防空洞建築，以及賣著阿嬤的小吃手藝，倍受觀光客及戶外教學的小朋友喜愛，後來弟弟成家立業後，就交予其經營，本人也至表弟“周志峰”所經營的「周氏蝦捲」擔任專業經理人，服務各地觀光客（包含陸客、日客、國際客人）繼續宣揚推展安平觀光美食之美。

另外也陸續出版多本食譜書及在報紙寫專欄，也在救國團擔任烹飪講師授課，並經常受邀在電視上烹飪表演推銷安平，更成立專業烹飪補習班來教導失業及想創業的朋友。

自己也整合安平小吃變成國宴風味小吃，也轉型成精緻的“伴手禮”來讓客人拎著走、餽贈親友的創舉，幾乎把安平小吃變成一生的志向，也以「美食文化工作者」自居。

這次承蒙安平區公所舉辦“安平小吃達人”培訓案圓滿落幕，也整理編輯了其中的精華做為導覽員的工具書，期盼觀光客人手一冊，按圖索驥前來遊玩品嚐安平小吃，達到推展行銷之目的，感謝各位店家的配合，祝福你們生意興隆！期許安平更加美好！

編者 楊淑燕 于安平



楊淑燕
于安平



安平追想起 Anping - A place of Nostalgic Memories

楊淑燕

是誰？佇立在運河畔呢喃、低泣！

串串淚珠兒掉入那數百年來從不乾涸的流水！

夕陽橘紅的光澤映著那穿著火紅洋裝的美麗身影。

是那！癡情的「金小姐」幽幽地等待不復返的情郎。

日復一日，

年復一年，

潮起潮落，

「林默娘」依舊矗立在安平港邊，

遙望著一望無際的大海，

守候著她的討海子民，

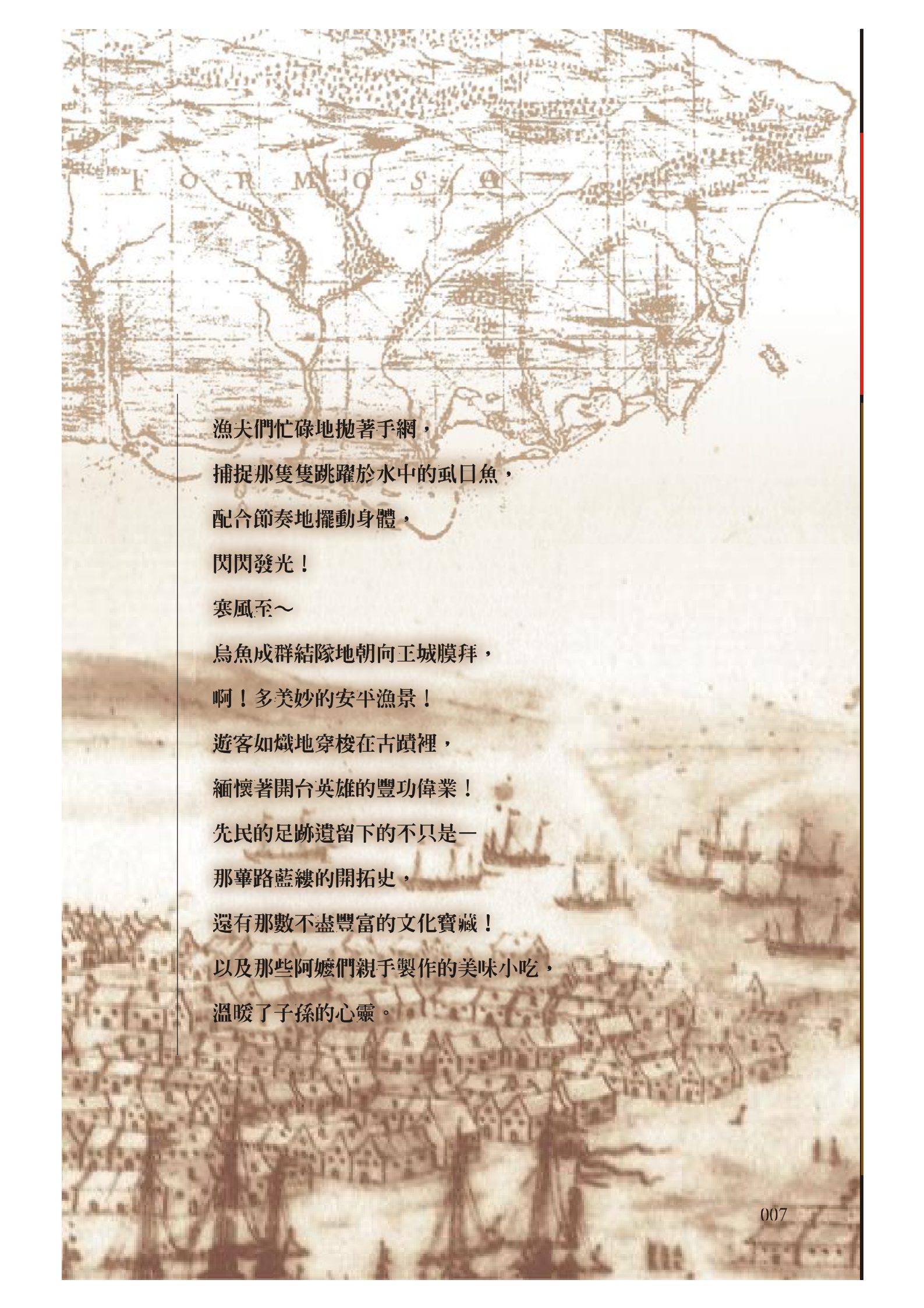
平平安安！

滿載而歸！

而水鳥悠閒地展翅遨翔於水岸，尋找它的獵物。

天露曙白~

1644年大員市鎮



漁夫們忙碌地拋著手網，
捕捉那隻隻跳躍於水中的虱目魚，
配合節奏地擺動身體，
閃閃發光！

寒風至～

烏魚成群結隊地朝向王城膜拜，

啊！多美妙的安平漁景！

遊客如熾地穿梭在古蹟裡，

緬懷著開台英雄的豐功偉業！

先民的足跡遺留下的不只是一

那華路藍縷的開拓史，

還有那數不盡豐富的文化寶藏！

以及那些阿嬤們親手製作的美味小吃，

溫暖了子孫的心靈。

09 略說安平小吃 Delicacies from Anping

10 【蝦派概論】 Shrimp Dishes & Snacks

11 鮮蝦餅

18 蝦捲

21 蝦仁肉圓

24 【蚵派概論】 Oyster Dishes

26 蚵仔煎

30 蚵捲

33 蚵嗍

36 【魚派概論】 Fish Dishes

38 虱目魚丸、魚皮湯

42 虱目魚粥

45 浮水虱目魚羹

46 浮水白腹魚羹

48 白鯧米粉湯

52 土魷魚羹

54 烏魚子

58 【合派概論】 Miscellaneous

米麵食篇

60 肉燥芋粿

64 鼎邊趵湯

68 傳統打滷麵

70 安平煎錠

糕餅篇

72 斜糕仔粿

74 椪餅

甜品零食篇

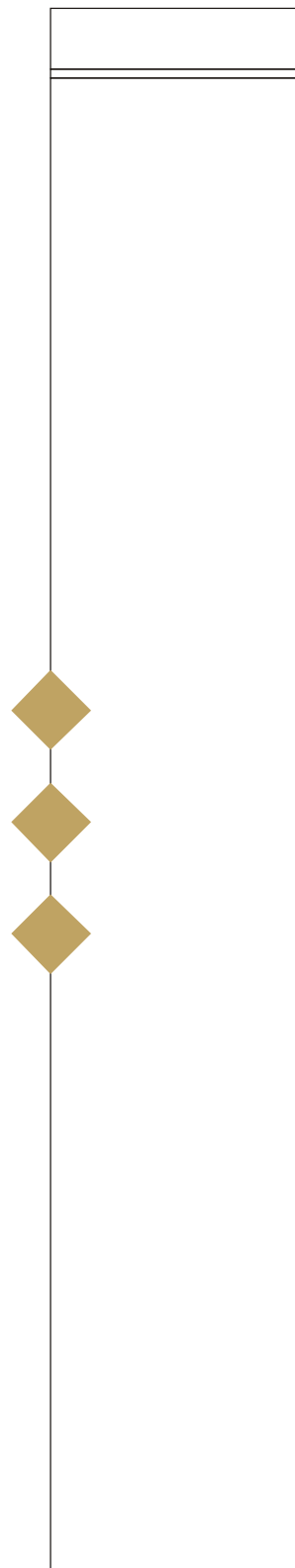
76 傳統豆花

80 老街蜜餞

眷村美食篇

82 韭菜盒子

84 小吃店家一覽表



略說安平小吃 Delicacies from Anping

「安平」一是台灣史上最早開發的地區，也是國姓爺鄭成功登陸的地點，驅逐了荷蘭人同時也帶來漢人前來台灣開墾，對於台灣建設功不可沒。故國姓爺鄭成功被台灣人尊為「開台聖王」、「延平郡王」、「民族英雄」昇華為神格化了，所以有許多著名的安平小吃及街道、事物都以「延平」、「成功」、「國姓」做為紀念命名有關的字意，所以國姓爺鄭成功在安平人的心目中具有崇高的地位，長久以來舉辦不少慶典來緬懷這位偉人。

「一府、二鹿、三艋舺」凸顯了安平在台灣的历史地位，所以安平也保存了不少珍貴的文化資產、古蹟、民居、街弄巷道，還有美味的古早味小吃，在安平繼續發揚光大，吸引著國內外觀光客前來探索品嚐。

安平港港內蘊藏著豐富的海洋資源，其出海口正是太平洋與台灣海峽流域交接處，孕育了種類眾多的海鮮，如虱目魚、土魷魚、白腹魚、烏魚、白鯧魚、鮮蚵、火燒蝦等…，安平小吃也利用這些天然新鮮樂活的海洋資源來製作美味的小吃。

而安平的另一項特色一是「廟宇」多，「三步、九步即一廟」主要祭祀是媽祖、觀世音菩薩及千歲王爺等，所以慶典、做醮、祭祀甚是熱鬧，也形成廟宇旁聚集了各式小吃及傳統糕餅舖，製作祭祀用的專用糕餅，另有特殊的安平風俗文化與眾不同，像是婦女坐月子吃的槓餅煎麻油蛋很特殊。

還有許多瀕臨失傳的安平小吃如斜糕仔粿、煎鎚，連聽都沒聽過吧！現有碩果僅存的老師傅依然堅守崗位製作著美味的點心呢！

安平的婦女向來勤儉持家、刻苦耐勞，又堅持傳統為繁瑣的祭祀及祖先祭拜絞盡腦汁，變化出創意菜來表達祭祀虔誠的心，順便溫暖子孫的胃，也形成了安平當地獨創一幟的小吃文化。

安平民居門楣上的辟邪物「劍獅」及台南市花“鳳凰花”、“安平古堡”也被糕餅業者利用，將其圖騰做為糕餅伴手禮創意十足。

現在就讓我們用心閱讀跟著您的味蕾走嘍！

蝦派 概論

蝦派概論

Shrimp Dishes & Snacks

安平港內的「火燒蝦」的確是大自然贈予的寶物，獨特的香氣、蝦味十足的口感，無論是製成任何小吃、點心都美味滿分。煎、煮、炒、炸樣樣皆可，看看路上林立的蝦捲店、鮮蝦餅店、蝦仁肉圓，以及家常菜的蝦仁炒飯、蝦仁煎、蝦派、炸蝦、蝦仁冬粉湯、鳳梨蝦球，每一樣都將火燒蝦的特性發揮到淋漓盡致。

為何取名為「火燒蝦」呢？它因其火紋般的火紅外殼而得名，生鮮未煮前時腥味十足，煮食後又鮮味無比，這就是它的魅力所在，其香氣是其它蝦種無法取代的，其中蝦仁肉圓只有台南才有的吃法，如果少了火燒蝦那就與一般肉圓沒兩樣了，而安平蝦捲如果沒有放入火燒蝦那也和肉捲、雞捲般無其特色，另鮮蝦餅也是利用火燒蝦全蝦製成的一點也不浪費，含有豐富的鈣質，濃厚的蝦味讓人一口接著一口吃。

安平港內還有許多蝦類，例如：大型海蝦（蘆蝦）、劍蝦、大頭蝦、草蝦、斑節蝦、白蝦、紅尾蝦，還有魚塢內的鬍鬚蝦，是製作炸蝦派及椒鹽蝦下酒的良伴呢！



鮮蝦餅

安平의 鮮蝦餅店林立，每到安平的遊客均會聽到叫賣蝦餅試吃的吆喝聲，加入火燒蝦全蝦製作的蝦餅點心，不僅口感特殊蝦味十足，讓人一片接著一片吃個不停，也含大量的甲殼素、鈣質幫助骨骼生長發育。

它的製作過程：首先挑安平港的火燒蝦→去除蝦頭尾→打成蝦泥→加入蛋白、太白粉、麵粉、調味料、胡椒粉攪拌→放入蒸籠→冷卻切片→放至竹篩盤上，利用陽光曬乾存放→炸時鍋熱隨即膨脹成形即可食用。

而現在蝦餅口味衆多，有原味、黑胡椒、辣味、香蔥、墨西哥、泰式、墨魚口味等多樣化來迎合顧客全新的感受。

「鮮蝦餅」源於中國東南沿海，當時是為了保存夏季量產的鮮蝦，到冬季依然可食用所產生出的週邊食品。而後因「明」「清」時期，因海上活動活躍，將此產品傳入「印尼」。而由「印尼」當地華僑居發揚光大，改良成今日在印尼當地喜愛的零食。常見的蝦餅擁有著五彩繽紛外表、香脆可口、實著的誘人。

元明鮮蝦餅邱老闆表示：小時候家裡在秋茂園賣蚵仔煎小吃，因生意很好都要幫忙，因秋茂園漸漸沒落，便來到安平天后宮停車場旁賣蚵仔煎，剛好那時蝦餅剛推出，一個朋友在做蝦餅原

蝦派 概論

料，苦無通路因那時的蝦餅市場幾乎被壟斷，就把朋友的蝦餅原料拿來油炸，放在店外路邊當副業賣，沒想到一炮而紅。

「李家鮮蝦餅」的傳承源於，距今卅年前在安億橋下，一位名為「蔡朝高」先生（為李家舅舅），起先在他鄉巴西經商，因思鄉心切回台深根，之後，以「度老命」自嘲開了一間「同名」水上餐廳，在賓客享用珍饈佳餚前，同時招待自製蝦餅，作為餐前點心，自此演變至今日的在地特色，不僅成為聞名遐邇的安平名產，也在府城眾多小吃中添上一筆。

吳記鮮蝦餅的老闆娘「魏素涼」是印尼華僑，而曾祖父則是從大陸福建省同安縣人，移民至印尼，魏父在印尼擁有十餘艘漁船，雇工撈魚蝦來從事漁貨批發生意，魏母便利用撈捕而來的鮮蝦製作鮮蝦餅，增加銷路，而魏素涼也因此習得此技術。在因緣巧合下，吳先生到印尼觀光，偶然間遇見了吳太太，因而愛上了吳太太的溫柔賢淑，將吳太太迎娶回台灣台南。

於是倆人胼手胝足，利用安平港的特產「火燒蝦」來製作成鮮蝦餅，一起開拓鮮蝦天下，進而發展成有名的，「安平吳記蝦餅之家」特產。



林記鮮蝦餅老闆林家裕說起，早期祖父從事漁貨小販生意，當時也利用漁船捕回來的（現撈）新鮮海蝦，研製成一些蝦派的料理，裡面就包含了這道料理，我們小時候就常常吃到蝦餅這料理，祖父會製作蝦餅的技藝，是一位從大陸上海來台灣台南市中心當本餐廳的採買和廚師的上海老師傅，傳授給祖父的。而本店的蝦餅原料百分百純天然口味，裡頭絕對不加鹽巴、味精和糖。因為只要給它打成漿，它就會主動釋放出醬味，出來就像做魚丸一樣，漿裡面自然就會有鹹味、甜味出來，如果加入鹽巴就會變成（死鹹），這樣炸出來的蝦餅就會不好吃，也會走味！

得意鮮蝦餅是唯一設立獨立中央廚房，統一油炸、包裝、管理、掌控、衛生、新鮮、品質，有各種的口味。如今在百家爭鳴中，最初的風味早已失傳，得意蝦餅不斷尋根，將蝦餅手藝與口感精進，原味重現繼續傳承，不僅做蝦餅更作文化。

銘峰鮮蝦餅是認為，蝦餅顏色有點淺褐色，才是天然不加任何色素的蝦餅，銘峰鮮蝦餅有多家媒體報導，如：三立電視台鳳中奇緣、台灣尚青、草地狀元，實地到工廠拍攝製造過程，並到總統府、台北、台中…各地參加美食展頗受好評，同時也是台南

蝦派 概論

市觀光協會認定之優良商店，經消費者與當地居民推薦新鮮、可口、天然、絕不加色素和防腐劑，並含豐富鈣質，可安心食用，有空到安平玩，不妨吃吃看。

蘇家鮮蝦餅，嚴選新鮮蝦子，除去眼睛部份，加上玉米粉，糖調味後打成泥狀，不加香料及防腐劑，全程以手工製作完成。蘇家鮮蝦餅以乾淨、衛生的環境，堅持每天現炸，絕對不用回鍋油，提供顧客新鮮、健康的蝦餅。

鮮蝦餅最佳嚐鮮期為拆封後七至十天，未食用完袋口要束緊，並放置於室內常溫，不需冷藏，勿曝曬於陽光下。





鮮蝦餅

蝦餅製作過程



1



挑選安平港的火燒蝦



2



去除蝦頭尾



3



打成蝦泥

蝦派 概論

鮮蝦餅

蝦餅製作過程



4



加入蛋白、太白粉、麵粉、調味料、胡椒粉攪拌



6



冷卻切片



5

放入蒸籠



7



放至竹篩盤上，利用陽光曬乾存放



8



炸時鍋熱隨即膨脹成形即可食用



而現在蝦餅口味衆多，有原味、黑胡椒、辣味、香蔥、墨西哥、泰式、墨魚口味等多樣化來迎合顧客全新的感受

蝦派 概論

蝦捲

台灣早期辦桌外燴的料理，菜色總少不了
一項炸物（肉捲），所以也練就了辦桌師父包
肉捲的功力，而這道美味的蝦捲也是這樣演進
而來的，再加入安平港火燒蝦為內餡就更加蝦
味十足了。

這道蝦捲到底有多好吃呢？它使用豬網膜
包裹虱目魚漿、火燒蝦、豬絞肉、蔬菜做為內
餡，外皮再沾上一層特製炸粉，以一百七十℃
油鍋油炸，金黃色澤甚是誘人，外酥內嫩多汁
的口感，無論配飯或單吃皆美味。

五十年前，綽號「槍子」的戴老先生挑著
擔子沿街叫賣蝦捲、蚵捲、大腸，流著汗子從
販夫到建立起自家的店面，到現今的老闆娘邱
黃桂蘭接手已跨越三代，一路走來堅持的原則
就是新鮮及實在，也造就了「邱家蝦捲」的美
味。



“周氏蝦捲”的創辦人一周進根先生，憑著深厚的辦桌底子及從小跟著母親一周謝快治女士在水仙宮幫忙油湯生意，加上他的創意「肉捲結合安平港新鮮火燒蝦」做成香氣十足的“周氏蝦捲”，也替安平的蝦捲打響知名度，並一炮打響國際，許多前來安平的觀光客皆聞香下馬前來品嚐這道外酥內嫩的美食，來到安平的觀光客有很多都是要來吃這道傳奇料理的，實在是替周氏蝦捲做了不少的實質宣傳。

安平路上還有眾多蝦捲料理的店家，如黃家蝦捲、邱家蝦捲等，另陳家蚵捲也兼賣蝦捲等等…都有不錯的口碑。



美味
蝦捲



蝦仁肉圓

台灣小吃裡的肉圓有南北之分野；中北部都以油爛(浮油)肉圓為主，南部以清蒸肉圓來呈現（但佳里肉圓除外），很多台灣小吃幾乎是以濁水溪為分界點，足見南北小吃大不同。

而南部肉圓之屏東肉圓及高雄肉圓皆以蓬萊米漿為外皮原料，較為軟嫩，而內餡以瘦肉醃製入味再包餡；但獨有台南蝦仁肉圓是添加火燒蝦及炒香的肉燥入餡，外皮是以在來米漿及地瓜粉混合，所以外皮軟Q而內餡香氣十足有蝦味，而安平港盛產的火燒蝦，恰好供給安平在地的店家最好的來源。

創店至今約四十年的「許家蝦仁肉圓」，至今已傳承第二代之由許美燕經營，勤勞的老闆娘，早上在安平市場販賣，下午則在舊漁市場邊設攤營業，客人亦絡繹不絕。

延平街之「安平貴記美食館」，供應著老闆的家傳蝦仁肉圓，熟練的技巧將肉圓捏成五爪形別具特色，外皮軟嫩Q，內餡非常獨具香氣，又淋上特製醬汁，沾上芥菜、蒜泥及灑上香菜，真是人間美味，老人、小孩入口即化，四季皆適合食用。

而海山館旁的「阿婆蝦仁肉圓」也別具古早味喔！歡迎前來品嚐！

蝦派 概論

好吃的蝦仁肉圓

蝦仁肉圓製作過程



1

糯米粉調水加蕃薯粉



2

加水調至適當的濃度成米漿



3

選用適當的容器放上米漿



4

加入豬肉或是肉燥



5

放上蝦仁



6

在覆上米漿



7

以手輕挖出肉圓放置蒸籠



8

清蒸十至十五分鐘即可



蝦仁肉圓

台南蝦仁肉圓是以上等鮮肉及新鮮蝦仁、蔥、蒜等為材料，使用在萊米及蕃薯粉製成之皮，手工精心包裹成五爪形狀，與下鍋蒸之油炸的肉圓大不相同。

蚵派 概論

蚵派概論

Oyster Dishes

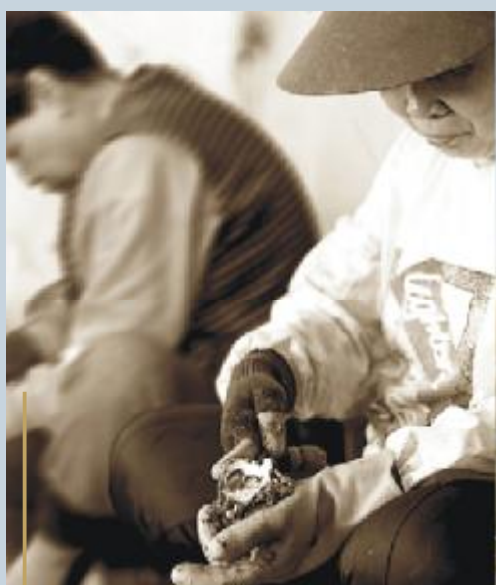
安平港海域鮮少工業污染，水質非常好，除了各類海產衆多，其沿岸浮棚養殖方式，海天一色蔚為壯觀。也形成風光明媚獨特的養蚵人家寫照，台灣歌謠裡的「青蚵仔嫂」就是描述著刻苦耐勞的安平婦女，頭戴著斗笠剖鮮蚵賺取工資、維持家計的情景。

牡蠣的體型會隨著季節而變化，如遇到夏季潮水溫暖、藻類、浮游生物衆多，有得吃就養得肥肥大大的，倘若寒冬、雨季、北風來臨或是地震、海浪大，就會吃不到食物而顯得瘦小，但大抵上安平港出產的鮮蚵品質還好，一年四季皆有供貨，保證吃得到粒粒鮮美香甜的“蚵仔”。

其料理的方式也非常多，其中“蚵仔煎”最為出名，尤其是在安平古堡邊、安平老街一帶，都有衆多店家供應現煎的蚵仔煎，也只有「安平」才有添加豆芽菜的口味，別地絕對吃不到。

其它做法有鹹菜蚵仔湯、蚵嗲、炸鮮蚵、鮮蚵哇沙米都有不錯的滋味，但建議鮮蚵還是煮食過，比較健康的吃法。

如果來安平一遊，還有機會可以看到許多婦女聚集現剖鮮蚵的情景，喜歡嚐鮮的朋友歡迎前來品嚐喔！



剝蚵的阿嬤



鹽水溪出海口附近的養蚵場



工人正在水面上搭製蚵棚



蚵派 蚵仔煎

「牡蠣」台語俗稱「蚵仔」，大陸港澳地區稱為「蠔仔」、「海蠣」歐美國家產地體型較為碩大稱為「生蠔」，口感各有千秋，蚵的料理數十種，主要是凸顯鮮美的滋味及含有大量營養成份，對人體有很大的幫助，可助於男性展現雄風，無論是生吃沾哇沙米（要注意生鮮度及衛生），或煎、煮、炒、炸、蒸皆有其獨特的風味，尤以蚵仔煎最受歡迎。

台灣的西南沿海沙岸一帶，皆有大量養殖，外海水質清澈品質較好無污染，另有少數野生「蚵仔」攀附於岩石上、稱為石蚵，金門及澎湖都



有，體型較小口感軟Q紮實，巧妙不同，安平港海域，養殖了大片蚵田，串串蚵殼，垂掛在蚵架上，藍天碧海，呈現出養蚵人家的風光，放眼望去蔚為壯觀，美不勝收。

正在採集石蚵的人員

安平港擁有它獨特的地理環境、水岸、古蹟、水鳥、夕照在這裡，一覽無遺，尤其是「安平夕照」，更是全台十大美景之一，尤其是在古蹟景點，傳來陣陣蚵仔煎的香氣撲鼻及攤販們吆喝著「人客！來坐喔！麥呷蚵仔煎嘛？」還有那蚵仔在煎盤裡跳躍著，配合蛋香、豆芽菜、青菜的脆度及粉皮的Q勁、酸甜醬汁，簡單的配料卻有著不平凡的平民小吃，真是老少咸宜，更堪稱為老外心目中票選最想來台品嚐的小吃「第一名」。



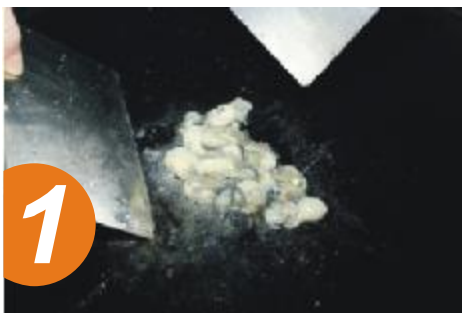
安平老街一帶，都有衆多店家供應現煎的蚵仔煎，也只有「安平」才有添加豆芽菜的口味，別地絕對吃不到。



蚵派 概論

濃濃海洋風蚵仔煎

蚵仔煎製作過程



1

鮮蚵下鍋微炒



2

加入一顆蛋



3

加入些許豆芽菜



4

加上預先切好的小白菜



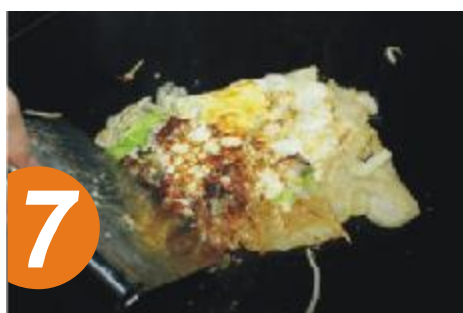
5

淋上番薯粉水



6

等待煎熟



7

翻面再煎熟



蚵仔煎



蚵派 蚵捲論

安平蚵仔口味多變化，尤其是做成蚵捲一樣香味十足，做法亦與炸蝦捲雷同，只是內餡換成主角是“蚵仔”，但口味要略帶有白胡椒粉及少許五香粉，再加上韭菜末，配上鮮蚵最為搭配，也才能將蚵捲的香氣顯現出來。

外皮用豬網膜或豆皮衣來包裹，沾上炸粉，炸出金黃色澤，香酥鮮嫩，有著與蚵嗶的味道類似，配上醬汁芥菜是一項下酒、佐飯、點心的好良伴。

安平區內賣著蚵捲的店家頗多，主要是蚵仔新鮮一定好吃，再加上各家的獨門配方，而口味有所不同。

著名的「陳家蚵捲」早期至今以剖蚵批發商起家，安平賣蚵仔煎的店家，大部份都是由該店家供應，現場還有“剖蚵文化場”展示，讓觀光客體會安平「青蚵仔嫂」的情景，由於蚵捲都是現剖現做，保證新鮮度百分之百喔！

安平的邱家蝦捲、黃家蝦捲，亦有提供美味蚵捲，滋味各有千秋，歡迎前往品嚐比較。

新鮮的蚵捲

蚵捲製作過程



1 把食材及調味料和勻做內餡



2 切出合適大小的豬網膜



3 放上適量的內餡



4 再放入鮮蚵



5 捲起豬網膜



6 調出合適用量的裹粉



7 把蚵捲沾上裹粉後放入預先加熱的油鍋內炸至金黃色即可

安平の蚵仔口味多變化，尤其是做成蚵捲一樣香味十足，做法亦與炸蝦捲雷同，只是內餡換成主角是“蚵仔”

蚵捲



蚵嗲



明末清初年代，鄭成功帶領著衆多軍隊前來台灣做為反清復明的基地，剛到台灣安平並不了解當地的飲食習慣，且要調度軍隊南北奔走，為了讓軍隊在調度中能有食物填飽肚子，所以就請來軍隊中最會做飯的幾名伙頭軍前來商討對策，當這些伙頭軍全都在廚房裡忙得不可開交之際，外頭傳來上菜時間到；於是每位伙頭軍都將準備的行軍便當一一呈給鄭成功品嚐選擇。其中有一位伙頭軍因尚未將便當準備好，就在一個不小心就把一碗麵糊水翻落到鍋內的肉菜上，說巧不巧麵糊內的蚵仔及菜香立即讓鄭成功十指大動吃了起來，因為外形特殊味道好吃，於是鄭成功就將此道料理取名為「蚵嗲」，這就是「蚵嗲」野史記載的由來。

蚵嗲這道美味，一直是沿海居民最常見，也是最好吃的傳統小吃，且因地方的習性不同而有所改變，比如說；鹿港蚵嗲的外皮是用米漿，而內餡則是蚵、蔥、肉所做成；還有金門把蚵嗲都叫作“扣蚵嗲”。因南部人的口味比較重，所以在安平東興蚵嗲所賣的蚵嗲為了要迎合客人對小吃口感的需求，也做了許多的改變，並做出了外皮金黃酥脆，內有新鮮蚵仔，配上醃漬的五花肉，進而吃出高麗菜、豆芽菜、韭菜的香甜好味道的東興蚵嗲。

蚵派 概論

香酥的蚵嗶

蚵嗶製作過程



1

準備好要用的內餡食材



2

將食材及調味料和勻出內餡



3

做出醃製的豬肉



4

在大湯瓢放入麵糊加上內餡



5

放上鮮蚵



6

放上醃製過的豬肉



7

在上方淋上麵糊



8

下油鍋熱炸



蟹餅

魚派 概論

魚派概論

Fish Dishes



安平港域魚類繁多，小型魚種，如沙梭魚、皇帝魚、花身魚、三角仔魚〔台語〕、哇美仔魚〔台語〕、大麥切仔魚〔台語〕、午仔魚〔台語〕、凸坪仔魚〔台語〕、風吹皮仔〔台語〕、狗母魚等雜項魚，此類小魚比較適合烹煮鮮魚湯，放些薑絲及米酒，滋味非常鮮美！沙梭魚、哇美仔、午仔魚、凸坪仔魚等，以煎、油炸方式也很不錯。

中型魚種如烏魚、虱目魚、皮刀魚、白鯧魚、黑鯧魚、白帶魚、金目鱸、帕頭仔魚等，視魚的品種以不同方式料理，可以煎、煮、炸、紅燒、溜、燉的方式烹煮，或用大量紅蔥頭、蒜絲、米粉入味，鮮味十足！

大型魚種如土魷魚、白腹魚等適合煮成紅燒魚羹及浮水白羹，都是安平小吃店家及安平居民時常料理的方式，在眾多安平海產店內及小吃店，皆可吃得到的。

這些魚類以虱目魚、烏魚〔含烏魚子〕、白鯧魚、土魷



魚、白腹魚最具特色，也是最常運用的食材，其中虱目魚料理數十種，又可以打魚漿製作魚丸，用途最廣泛，全身都是寶皆可利用，又與「國姓爺」鄭成功相關的傳說最為精彩，而烏魚子的「碳烤烏魚子」亦是安平港不可或缺的一大名產。

每片烏魚子，魚卵飽滿，以米酒或高粱酒塗抹入味碳烤，會黏牙的是最頂級也是最珍貴的，故安平港的「野生烏魚子」有「海中黃金」之稱，它和安平真的是世代以來密不可分。



因為安平港內魚類繁多，所以時常會看到有很多的垂釣者聽說有的還是職業的、並靠此維生賺錢



虱目魚丸、魚皮湯

虱目魚（英文Milkfish牛奶魚）是東南亞一帶重要溫水性魚類，分佈在亞熱帶及熱帶的太平洋海域。其他俗名有「安平魚、國姓魚、麻虱目、麻虱目仔」等。因其傳說眾說云云，其中較為經典的是一鄭成功來台將荷蘭人驅離，安平村民將他視為「民族英雄」、「開台聖王」、「延平郡王」，為了感念他的德政就獻上虱目魚供他品嚐，因其美味無比，就問說是「什麼魚？」由於口音較濃厚，安平人聽不懂，以為是賜封其魚為「虱目魚」。

虱目魚能適應各種不同鹽度的棲息環境、其蹤跡分佈廣泛、從河川河口到海洋皆有。虱目魚養殖以台灣南部較常見尤以安平地區為最盛產。由於虱目魚較不能耐寒，若水溫降至14°C以下，即有被凍死的現象，所以養殖需有越冬的準備。

虱目魚的繁殖方法，以往以傳統方式是於海面上撈捕虱目魚苗，再放養到鹹水魚塢，而現利用自然產卵方式，受精卵呈透明狀，卵徑約12mm，受精良好之卵大部分為懸浮性，死卵及白霧卵會漸漸沉於桶底部。為了避免壞卵污染水質，孵化前將底部的壞卵排出即可。



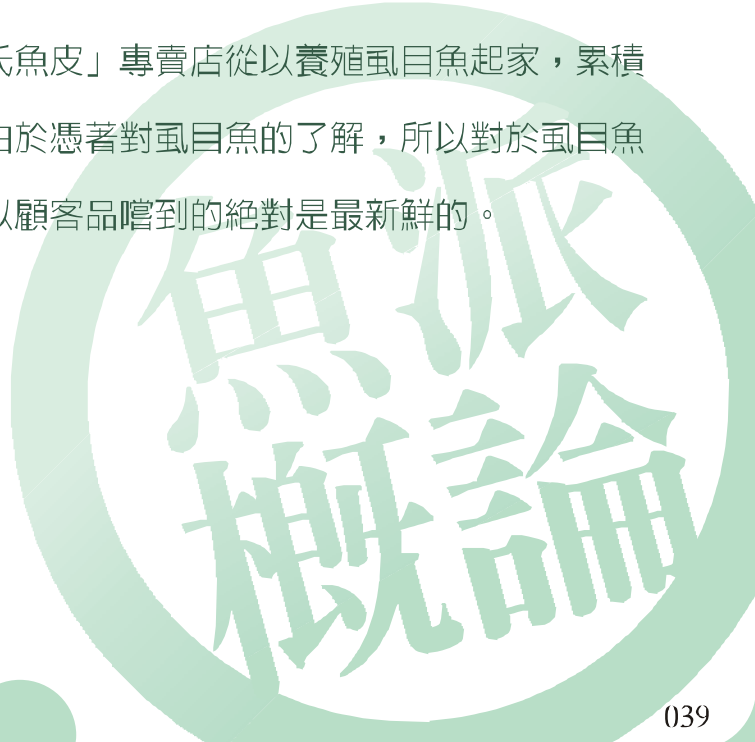
虱目魚以重量約一台斤至一點五台斤最好吃，虱目魚可以分為下列部位：

虱目魚肚：無刺虱目魚肚是靠店家對於魚身了解透徹，加上純熟的殺魚技巧，可以將魚肚和腹腔肋骨精準的分離。

虱目魚頭：虱目魚頭含有豐富維生素和保護皮膚之多醣體，且多量EPA與DHA可提高腦部資質與預防血酸。

虱目魚皮：魚皮富含超多的膠質與維生素，膠質不但可養顏美容防止老化、黑色魚皮更有助於眼睛角膜之健康。

安平路上的「王氏魚皮」專賣店從以養殖虱目魚起家，累積數十年的養殖經驗，由於憑著對虱目魚的了解，所以對於虱目魚品質的要求甚嚴，所以顧客品嚐到的絕對是最新鮮的。



魚派 概論

而效忠街古蹟「海山館」前的「天從伯魚丸湯」是安平最早賣虱目魚丸湯的店家，其創始人盧天從先生由缺盤纏的唐山客傳承了製作虱目魚丸的手藝，其橢圓造型的形狀獨樹一幟，早年在漁市場邊以推車叫賣，市場收市後再推回住家販賣，是許多安平人童年的回憶。

香Q好口感

魚丸製作過程



1

左手持魚漿，右手拿湯匙準備



2

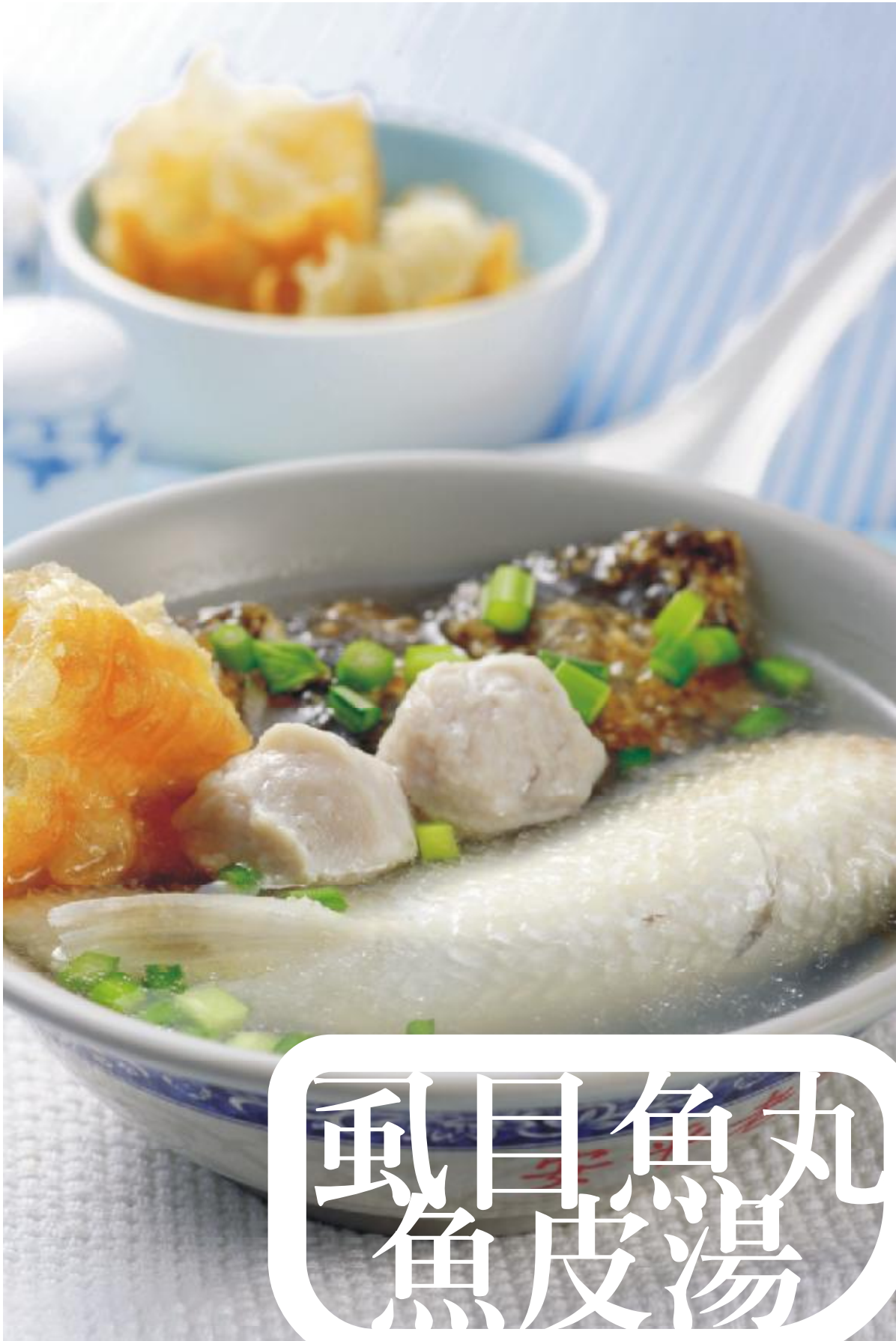
左手虎口擠出魚漿，並用湯匙調整形狀



3

完成後加熱煮熟





虱目魚丸
魚皮湯

魚派 鯧目魚粥

鯧目魚粥是台南人的早餐，尤其是安平人更甚於府城市民喜食鯧目魚，幾乎是家常便飯，無論是生米煮成粥或是熟飯稍煮（飯湯）吃法，只要是加入無刺鯧目魚肉（或魚肚）保證鮮美、魚肉的滋味與米粒吸附十足的魚湯，融合在一起，再灑上蒜酥，韭菜花末（或芹菜）、白胡椒粉，再配上油條，真是人間美味莫過於如此，簡直是中式的麥當勞早餐。

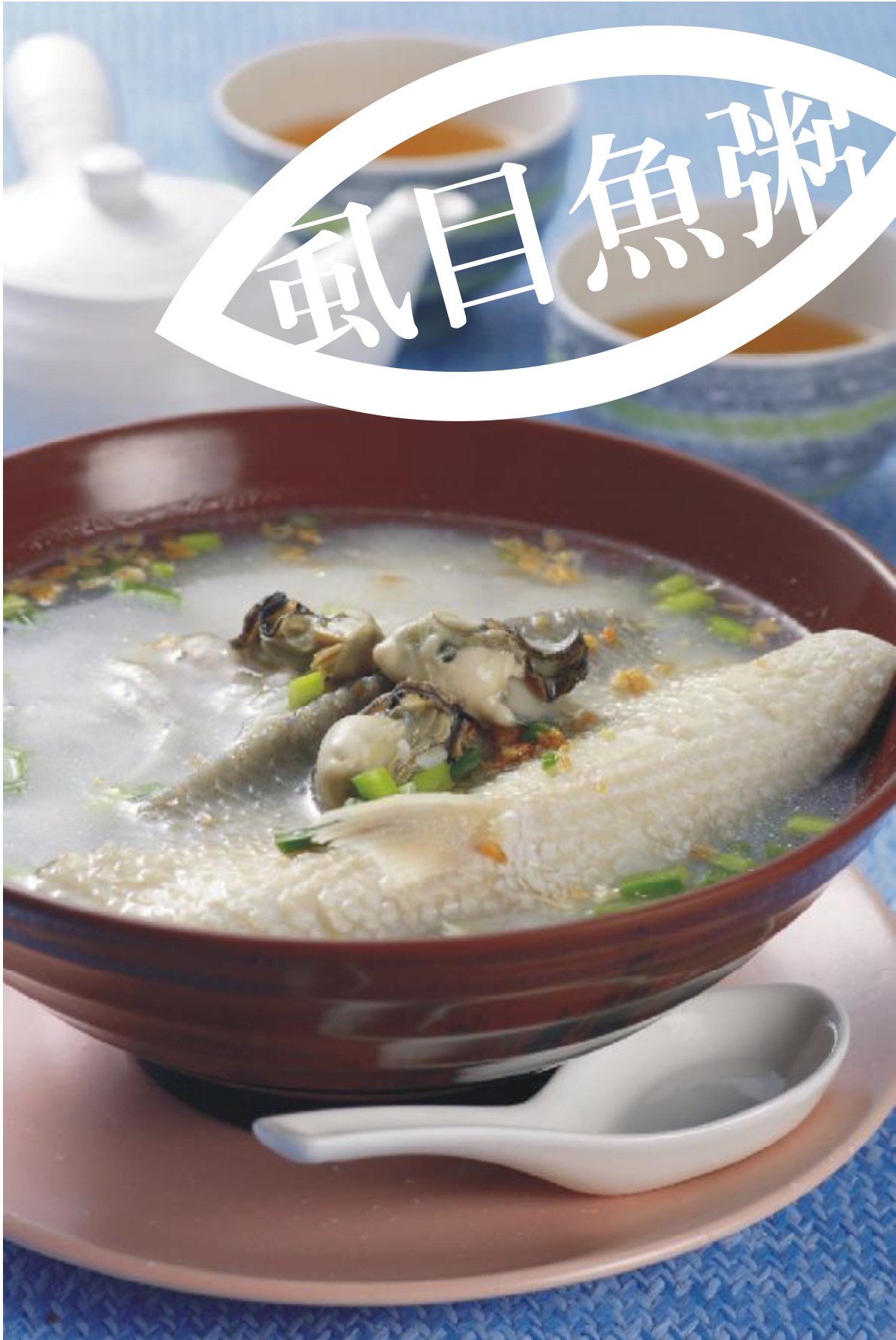
鯧目魚粥的湯頭亦十足講究，以大量的鯧目魚骨及豬大骨煮約三小時，萃取其清澈高湯來製做完美的鯧目魚粥，尤其魚肚內魚油有著豐富的Omega-3、膠原蛋白，對於皮膚及血管暢通非常有幫助呢！

如果想要更豪派的吃法，可以加入蚵仔、蝦仁、花枝、蛤蜊、蟹肉、筍絲，更是一碗營養滿分，料多味美的「海產粥」嘍！

安平有許多賣鯧目魚的店家及鮮魚湯店皆有供應，例如：王氏魚皮店等，歡迎來呷看嚟！



虱目魚粥



魚派 概論

肉質甜美

虱目魚分解過程



將魚頭取下



斜刀約60度捉魚身一半處下刀



下刀至魚身一半即魚骨



順著魚骨切下魚肚



翻面重複步驟二



翻面重複步驟三



以刀身貼著魚身輕割下魚皮



打完收工



浮水虱目魚羹

台南盛產虱目魚，養殖面積遼闊，素有「虱目魚的故鄉」之美名，每當清晨天未露曙光前，漁夫們張網撈魚情景，隻隻魚兒跳躍於水中，壯觀極了！

虱目魚料理有幾十種吃法，台南人比較特別的是「羹湯芎芣法」，那滑嫩酸甜的滋味真教人難忘，湯頭看似清澈，但魚湯的精華盡在裡頭，加上酸筍絲的酸脆，非常的對味，靠著老祖宗的撇步，將虱目魚漿摔打得有彈性，裏面再包入虱目魚肉塊，捏成一粒粒不規則狀，投入於滾燙高湯內，煮熟後，就自動浮上來、因而得名，食用時放些許筍絲，再加以芎芣，如果佐以薑絲、蒜苗絲、烏醋、白胡椒粉，不僅可以去除魚腥及提味，更可以顯出魚羹滑嫩鮮美及吃得到魚肉的口感，這就是台南有名的「浮水虱目魚羹」嘍！

在眾多小吃店內，總會配上這碗道地的美味魚羹，安平路上「周氏蝦捲」及延平街內「安平貴記」亦有販賣喔！

魚派 概論

浮水白腹魚羹

安平港域盛產深海裡的「白腹魚」，如不仔細瞧，看似土魷魚，但它的體型較小，顏色略顯灰黑，比土魷魚色澤稍淡，因具有雪白顏色的魚肚而得名「白腹魚」，又其長相似土魷魚，而有「假土魷魚」之稱，價格也與土魷魚不相上下。

其肉質比土魷魚更加細嫩，所以烹飪方式經常以紅燒、煎、煮、蒸、芎芡來料理，所以浮水白腹魚羹的做法也與浮水虱目魚羹相同，但它可使用虱目魚漿或旗魚漿來包覆白腹魚肉，味道上比較有「海」的滋味，鮮味十足，對於喜食重口味的安平人是最適合不過了。

這道羹品總是會稱職地搭配在蝦捲、碗粿、肉粽、蝦仁肉圓、肉燥芋粿、米糕、炒米粉等，非常對味、滑潤順口呢！如果更要飽足感，還可添加米粉或油麵，就可以解決一餐嘍！

在安平的「周氏蝦捲」裡還保留這碗道地的美味，陪伴著遊客享受這來自於大海鮮美的好滋味！





浮水白腹魚羹

魚派 概論

白鯧米粉湯

鯧魚可分成兩種，黑鯧魚肉質較帶嚼勁，適合煎、炸、紅燒，而安平港域的白鯧魚，魚肉厚實綿密細嫩，光是加些薑絲、米酒就已非常鮮美了！更何況是一鍋吸附整個白鯧魚鮮美滋味的米粉湯呢！

其做法為：將白鯧魚剝塊洗淨，鍋內加入大量洋蔥絲爆炒至熟軟有香氣後，加入高湯及白鯧魚塊煮約十分鐘，放入蔥酥並適度調味，再投入細米粉，讓整鍋魚湯滋味融合，起鍋前再灑下白胡椒粉、青蒜絲（或韭菜段），即成一鍋美味的白鯧魚米粉湯，此方式亦適用於烏魚與皮刀魚。



新鮮質優的白鯧魚

安平海產店林立，每家都有其獨特的料理，而且都來自於安平港現撈的喔！其中頗負盛名的慶平海產店內這道菜是主力產品，內行的老闆每天早上親自前往漁市場，採購現捕獲上岸的白鯧魚來製作。另外，周氏蝦捲國宴廳亦將此道菜列入“台南小吃國宴餐”長期供應推廣給團體觀光客食用，而其它海產店“安平港海產店”、“河運海產店”、“阿瑞海產店”、“鮮又俗海產店”，皆有販賣，亦有不錯的口碑喔！



安平的海產店林立及水產類美食衆多
主要是有得天獨厚的環境

鮮美滋味

白鯧米粉烹煮過程



1

準備材料：
燙過的米粉、切段青蔥、油蔥
酥或蔥頭酥、洋蔥切絲



2

把魚切成適當大小



3

用水滾過去腥



4

將米粉加調味料放入容器中



5

放入切好的魚肉



6

放入準備好的配料



7

加入高湯調味煮熟



8

大功告成



白魚白
米粉湯

土魷魚羹

土魷魚羹可說是台南聞名的小吃之一，一碗熱騰騰的魚羹所用土魷魚極為重要，而來自於安平의土魷魚肉質鮮美紮實，是製做紅燒土魷魚最好的食材。

位於安平路上的東陽紅燒土魷魚羹的獨到之處，便是用料方面。老闆堅持一定要用最新鮮的魚肉，再加上自家獨特的調味料醃漬一天，好讓魚肉吸收鹹度，下鍋前裹上一層蕃薯粉，油炸成金黃色，並靠著經驗與火候來判斷熟度，才会有香酥的外皮與土魷魚特有的口感。

老闆表示，醃漬的入味與否，決定了炸土魷魚塊的滋味和口感，如果咬下只有淡淡的魚味，沒有特別的香氣和口感，那就不夠好吃，只是純粹的炸魚片罷了。

所以，吃剛炸好熱烘烘的土魷魚塊，最能吃出店家手藝，將炸好的土魷魚塊，淋上添加了鮮甜大白菜所芎芎的湯汁後，放些香菜與醋，一碗道地的土魷魚羹所傳來的香氣，可以說是凡人無法擋！

另外想吃飽一點的，還可以添加麵或米粉。如果想外帶土魷魚塊及炸土魷魚卵是不錯選擇，不論乾吃或芎芎，都有好味道。

鮑魚羹
鮑魚羹



烏魚子



烏魚子俗稱“烏金”，是台灣府城傳統美食及名產之一。橙黃的烏魚子風味獨特，吃後齒頰留香，意猶未盡，讓人回味無窮，不但國人喜歡，國際人士亦視為珍品。含豐富蛋白質及各種胺基酸，脂質含有多量高度不飽和脂肪酸如EPA與DHA及高量的臘脂是讓烏魚子吃起來香Q甘醇的主要元素。

每到冬至前寒流來臨，來自於北海道及渤海之間流域的烏魚，會經過台灣，至台灣南端巴士海峽產卵，這時游至安平港的烏魚已接近產卵的成熟度品質最好，漁民將其捕捉來製成最頂級的烏魚子，所以才有台語「烏魚出，見到王城肥滋滋。」的諺語。而烏魚的魚身也可做成許多料理，如紅燒、清燉或煮成米粉湯，其烏魚腱也是十分珍貴，烘烤過更有口感。如果沒有被捕獲的烏魚就產卵了，回溯回去它的故鄉稱為「回頭烏」。

吉利號烏魚子採用安平港海域捕捉到的成熟母烏魚，依循其古法將烏魚子→擠血→鹽漬→脫鹽整形→乾燥→成品。如此做出的烏魚子吃起來香Q有勁，並且帶有傳統烏魚子應有的獨特香醇，吃後意猶未盡。

魚派 概論

吉利號創始於1935年，歷經三代七十餘年的傳承，絕對遵古法製成，經驗豐富，製作過程當中，必須經過繁雜的手續，尚須配合天氣的溫度、溼度等因素，慢慢加壓而成，每一步驟都需十分的小心謹慎，也絕對是快不得的。

料理烏魚子每片皆需塗抹高粱酒，再以高溫快速烘烤，短短幾秒鐘後烏魚子的外表香酥酥，內層維持著半生半熟的，嚐起來外香內Q，且會黏牙，這才是真正烏魚子的最大美味之處。





俗稱烏金的烏魚子
也是府城傳統美食及名產
這幾年隨著政府提倡各地方特色伴手禮
烏魚子也順勢進入行銷行列之一

魚派 概論

安平地區魚類美食排行



1



安平區魚類料理冠軍 虱目魚



2



安平區魚類料理亞軍 白鯧魚 土魷魚



3



安平區魚類料理季軍 烏魚 烏魚子

合派 概論

合派概論

Miscellaneous

安平有許多瀕臨失傳的小吃手藝，僅憑著安平耆老及老師傅，堅守著崗位默默在耕耘才得以延續到今天，還有一些古早味料理變成家庭私房菜，母傳子、婆婆傳媳婦，由於大多數還是靠著記憶，憑著感覺去製作，無一準則，自然口味不一、且容易失傳。

安平許多著名的糕餅、蜜餞、豆花，非常有特色，有心的店家，堅持傳統口味，但隨著時代腳步，也加以創新，舊瓶新裝，烙印著“安平圖騰”如劍獅、安平古堡、鳳凰花（台南市花）等圖騰，或是以它的功效，強調養生、食用機能，去加以包裝，或是口味、內餡上做成創意烘焙、創意口味，無非也是要迎合各種年齡層的遊客，所以在品質上的堅持及包裝上力求精美，變成適合遊客，可以拎著走的伴手禮，或是利用宅配方式來餽贈親友、自用兩相宜。





另外安平有好幾家豆花店，黑、白豆花，傳統加創新，都是到安平不可不吃的小吃甜品，也是變成安平著名的小吃景點，因為好吃太有名氣，所以很多遊客慕名而來。

安平為什麼有蜜餞呢？這也是值得探討的，有的添加了中藥配方，有的是自製蜜餞，走過百年，也造就了台灣第一街（延平街）變成蜜餞街。還有聽過「斜糕仔粿」？「煎鎚」？「椪餅」？接下來將揭開它的由來，以及安平人喜慶習俗的「打滷麵」是個非常有人情味的故事。



合派 鄉論 肉燥芋粿

米麵食篇

安平婦女每至逢年過節，總會炊粿拜拜，祭祀祖先還要準備七碗或十碗之菜餚來祭拜，頗讓婆婆媽媽傷腦筋，一會兒又要擔心祖先生前的飲食習慣，一會又得看家人是否喜歡這些菜色，其實最後也是以家人為主。

聰明的安平婦女，除勤儉持家外，還懂得利用農、漁產品來製作點心，一點也不浪費，將食材運用到淋漓盡致，達到色、香、味俱全，其中芋頭可多變化，除了甜點的製作外，「芋頭糕」也是一種創意菜，安平肉燥芋粿是以芋頭刨絲，上面再鋪上一層肉燥，如果想要更豪華也可爆香菇、蝦米來點綴，對於過節、祭祀或平日點心都是不錯的選擇。

「安平貴記美食文化館」的「肉燥芋粿」，將芋頭刨成粗條狀，再拌上米漿做為黏著劑，鋪上厚厚的一層肉燥，淋上獨特醬汁，吃上一口，滿嘴的

粿食篇

芋頭香氣散發出來，又有芋頭絲的口感，是特別挑選鬆軟Q的粉質芋頭來製作。

而「許家蝦仁肉圓」、「阿婆蝦仁肉圓」亦有販賣此道小吃，歡迎前往品嚐。



阿婆正在盛裝肉燥芋粿給客人吃



肉燥芋粿也有禮盒裝，方便當作手禮，也可以宅配服務喔！



貴記主廚正在炒肉燥芋粿的肉燥，聞起來很香，走過旁邊的人都直吞口水

滿嘴芋頭香

肉燥芋粿製作過程



1

糯米粉調水



2

將糯米水倒入大容器內



3

加入芋頭絲及調味粉



4

攪拌均勻



5

置入蒸籠內



6

鋪平



7

上層放上肉燥



8

蒸約四十分鐘即可

肉燥芋粿



合派 鼎邊趺湯

鼎邊趺，古稱「飯餘」，相傳是明末清初闖王一李自成登基為大順皇帝時所命名的「宮廷御菜」。在李自成未取得王位前，戰爭時期無意間在鄉間因肚子餓，向村民乞討剩飯吃，而天色已晚，村民已用餐過，只好將米缸之剩米磨成米漿，沿鍋邊澆入形成米皮，再加上剩菜剩湯，比較有飽足感，亦是大鍋菜之意，飢餓的李自成食用後覺得美味無比，問村民說此菜何名？村民回答說：「我只是隨意在鼎邊尸ㄙㄨㄛ一下而已」因此而得名。後來吳三桂為了媚李自成，獻上美女陳圓圓，據說在宮中小倆口也經常叫御廚來烹煮此道佳餚。

鼎邊趺的作法是以存放三年以上之在萊舊米磨成米漿後，將米漿由大鍋邊澆入，形成一層薄片狀，蒸熟、鏟出、晾乾後即成。也可在大鍋中間放高湯，直接將米皮下鍋煮成一鍋湯。它本身晶瑩白亮，滑Q順口，再加上金針、蚵仔、木耳等材料，再以虱目魚不加味素所熬製出的湯頭，只要一入口，保證讓您對它印象深刻。

目前只有大陸閩南地區、基隆廟口及安平地區，可享用的到此一特殊料理，是一項瀕臨失傳的傳統美食。

粿條篇



台灣的鼎邊趖應由福州傳入，例如基隆廟口鼎邊趖很像粿仔條，它將所有蚵仔、蝦仁、肉片皆沾粉，湯頭濃厚有些微芶芡狀。而安平의鼎邊趖比較清淡鮮甜，早期安平人還添加虱目魚肉或是鯊魚肉及蚵仔、茼蒿菜、芹菜末，灑上白胡椒粉，湯頭清澈而有米香味、魚香味，非常適合佐飯配湯。

而安平目前在安平菜市場內及「許家肉圓」、「安平貴記美食文化館」皆有供應此道湯點。

麵食合派 概論

滑溜順口

鼎邊趖湯製作過程



1 將在來米粉及蕃薯粉和水倒入平底鍋



2 煎至表面微乾



3 燒鍋水加入金針、香菇、豬肉、筍絲、鮮蚶也可加入虱目魚肉、木耳及青菜



4 將鼎邊趖皮裁成一口大小



5 水滾後加入鼎邊趖皮及調味



6 煮熟後即成鼎邊趖湯



鼎邊趖

合派 傳統打滷麵

安平人非常有人情味，凡是喜喪事都會與親友、鄰居分享喜怒哀樂，尤其是安平老街（延平街）素有「台灣第一街」之美稱，安平人的一舉一動在這裡都一覽無遺，所有的小道消息，風吹草動都可在此得知，所以遇有喜慶、節慶、喪禮也都必須在此繞行過，才謂公諸於世或是走完人生。

所以結婚儀式是非常冗長的，從迎娶遶行隊伍，浩浩蕩蕩，親朋好友動員起來數百名，晚上一定有正式宴席辦桌的場合慶祝，但白天這一餐也得張羅親友，或是左鄰右舍沾沾喜氣，禮尚往來一番，所以才會請自家妯娌或料理師做了一大鍋滷麵，來與親友、鄰居分享。

「打滷麵」的製造過程非常有趣，配菜非常豐富，很像一鍋大鍋菜，喜歡加什麼菜任君選擇，尤其是摔打肉羹的動作及芶芡的樣子，都是形容「打」滷麵的最佳字意。

滷麵裡包含了白菜頭、包心菜、魚漿、豬肉、木耳、油麵、金針、香菇、扁魚等，而每一種食材有其蘊含的吉祥象徵。如菜頭代表好彩頭，將之切丁又有「添丁」的意；紅菜頭代表紅財寶，意為榮華富貴；包心白菜意味白頭偕老、永結同心；魚漿取其諧音有年年有餘之意；豬肉可避邪避沖；麵條則代表長長久久，

麵食篇

長命百歲。除此之外，每一碗魯麵中還會放入兩隻紅蝦，表示出雙入對、萬年富貴的祝福。最後淋上蒜頭醋及灑上翠綠香菜，就這樣產生了一碗色香味俱全的魯麵。

安平現有一家阿婆賣的「古堡滷麵」非常傳統，可前往嚐試看看喔！



派 安平煎鎚

稷食篇

這是一道早已失傳的安平古早味點心，偶而在民俗節慶時才會有人獻藝來讓人窺其神秘面紗。根據耆老何世忠說一西元1661年鄭成功登陸安平與荷蘭人開戰，那年首遇端午節，恰好軍糧欠缺，不足以包粽子來讓思鄉心切之士兵過節，只好以少數糯米混合蓬萊米，再加些蕃薯粉來增加Q性，再用紅蔥頭爆香蝦米、香菇、肉末做為餡料，讓士兵得以裹腹及過節。

隔年國姓爺（鄭成功）在1662年5月8日（農曆）過世，安平人為了感念其德政連續三年端午節均未綁粽子，而以此道「煎鎚」來紀念他，演變成後世子孫在過端午佳節時，會以粽子及煎鎚來慶祝端陽及追思鄭成功。另有一說是現今的蚵嗲及蚵仔煎是由煎鎚改良而來，歡迎大家來安平尋根探源。

煎鎚這道點心也素有「台灣披薩」之稱，其實是老祖宗的智慧，早期沒有冰箱可以保存食物，所以就會以醃漬、曬乾等方法來延長食物的保存期限，「煎鎚」也是如此產生的，將吃剩下的米做成米糰，加上簡單餡料混合壓成圓餅形，放在竹盤上曬開，要食用時再加熱或煎或蒸，都別有一番風味。



本書作者楊淑燕小姐，向安平耆老何世忠先生請益

安平煎餅

台灣披薩 煎餅製作過程



1 材料準備：在來米、香菇、豬前腿肉、蝦米、油蔥酥。將香菇、蝦米、油蔥酥切末，豬肉絞碎，在來米磨漿



2 將香菇、蝦米、油蔥酥、絞碎豬肉小火爆炒至熟做內料



3 將炒熟的內料加上在來米漿和均勻



4 以平底鍋加油，小火煎至兩面金黃即可

斜糕仔粿

糕餅篇

安平의 廟宇密度之高，居全國之冠。主要祭祀媽祖、觀世音菩薩及其它王爺信仰，許多與祭祀有關貢品、祭品、糕餅舖也都以廟宇為中心依傍而生。而安平又是全省最早發跡的地方，保留傳統閩南一帶的習俗，所以宗教信仰非常虔誠，不管是佛教、道教所舉辦之法會、做醮、慶典、喜事、喪事哪一項不與信仰有關？自然祭拜禮佛用品非常蓬勃發展，演變至今，這些帶有濃濃古早味的糕餅，也變成一種雅俗共賞、庶民文化的食品，在經各店家的巧思包裝下，成為到安平不可不買的伴手禮。

其中有一道瀕臨失傳的糕餅—「斜糕仔粿」，只有老一輩的人知道有這項糕餅，目前在安平碩果僅存的只有「茂昌餅家」默默地在製作，他是以綠豆粉、黑糖為原料炊蒸而成，圓形造型再切割成斜紋，點上朱紅的印記，形成非常獨特口感的斜糕仔粿，如果想要品嚐得至安平路97-1號，看看有否開門營業？有否現做？或是得預約？因為「李增興」

糕餅



老師傅今年已73歲了，依然堅守崗位，執著在製作這道古早味的點心。

世居安平的他，從小學畢業當糕餅學徒，學習傳統糕餅、漢餅、西點、麵包手藝，而原本在舊漁市旁營業後，遷徙至此，而店裡的招牌一斜糕仔粿可分原味、紅豆、芝麻、花生口味，每至年節拜拜均可銷出千份左右，店內亦供應綠豆椪及魯肉香菇餅、中秋節月餅等。

老師傅夫妻倆固守糕餅舖也感嘆後繼無人了，生下的兩男兩女皆有很好的工作，在企業界、銀行界發展有成，所以想要品嚐道點心的人動作得快喔！



斜糕仔粿



糕餅篇

椪餅

合派 概論

「椪餅」又稱為「香餅」、「凸餅」，又有分白糖、黑糖口味，神奇的是圓形的餅面裡頭卻是空心的，這獨特的功夫也只有糕餅店的老師傅才做的出來。安平因廟宇多，祭祀多，所以許多禮佛、朝拜神明的祭品、伴手禮的各種糕餅因運而生，而其餅上再蓋上紅印加以區別何家生產製作的。

安平婦女早期生產後坐月子，因其風俗限制多，所以點心也不能亂吃，為了解饞才將麻油爆香薑片，再將椪餅中間戳洞放入雞蛋，煎成蛋餅似，故椪餅又有「月裡餅」（台音）之稱。

安平有許多老字號的糕餅舖，皆有販賣自製的香餅供遊客購買，如安平路上的「立豐餅舖」；歷史悠久的「熱富西點麵包店」；及延平街內以鳳凰花（市花）為圖騰的「鳳凰花餅舖」及「凱羅麵包店」都是不錯的選擇，遊客前往亦可見到許多即將失傳的其它糕餅類，您可前往尋寶喔！





檳餅

煎麻油檳餅做法



將檳餅挖一小孔，加入雞蛋、再以麻油、薑片下鍋



將檳餅雙面煎，外脆內軟，食用起來別有一番風味



合派 概論

傳統豆花

甜品零食篇

許多遊客到安平一遊，除了品嚐富有飽足感的各式安平小吃之外，總會再品嚐一碗濃醇香郁的傳統豆花及買些安平伴手禮才會過癮，也帶著滿足幸福的心踏上歸途。

傳統豆花的製法是利用無基因改造之有機黃豆或黑豆，浸泡再磨成豆漿、去渣，煮熟後放入熟石膏粉或地瓜粉、鹽鹵，溶入凝固形成豆花，其過程繁複，火候、技術要純熟，否則會產生不夠綿密及焦味，這得考驗各家之功力。

豆花吃法又可分冷熱兩種，夏天如果吃碗透心涼的豆花，加入珍珠粉圓或紅豆、花生仁、檸檬，真的是美味滿分；冬天來碗薑糖熱豆花，一定可以

溫暖你的胃，過癮極了！

安平豆花店林立，尤其是安北路已形成豆花街的聚集點了！著名的「安平同記豆花」老闆黃慶同表示，自少沿街叫賣，巧遇朱玖瑩書法大師，喜食其所賣之豆花，更以



甜品食篇

豆花會友，獲贈多幅墨寶懸掛店內以供欣賞，許多遊客慕名前來品嚐亦感受到這裡與眾不同的文藝氣息。

如果在路上常會看到一位年輕人踩著三輪車，也請您停下來給予捧場，懸掛的是一個不起眼的招牌「村豆花」，但賣的是一個年輕人改過向上自新的機會，他從舅舅中習得此手藝，吃過的人都讚不絕口，其精神令人敬佩。

另「周氏豆花」老闆娘表示其豆花有獨特配方，具有細緻口感，散發濃濃古早味，製作時需不停地攪拌，並不畏其辛苦而熬煮出來，在她的臉上看得出女性堅強婉約的一面，因這裡面有她的愛心喔！

而「茂記黑豆花大王」因其使用黑豆磨成黑豆漿製成，過程更加繁瑣，也因老闆具有海軍陸戰隊的受訓背景，讓他不屈不撓、努力不懈的精神，使他的事業蒸蒸日上，而他的黑豆花真的具有養生的效果呢！



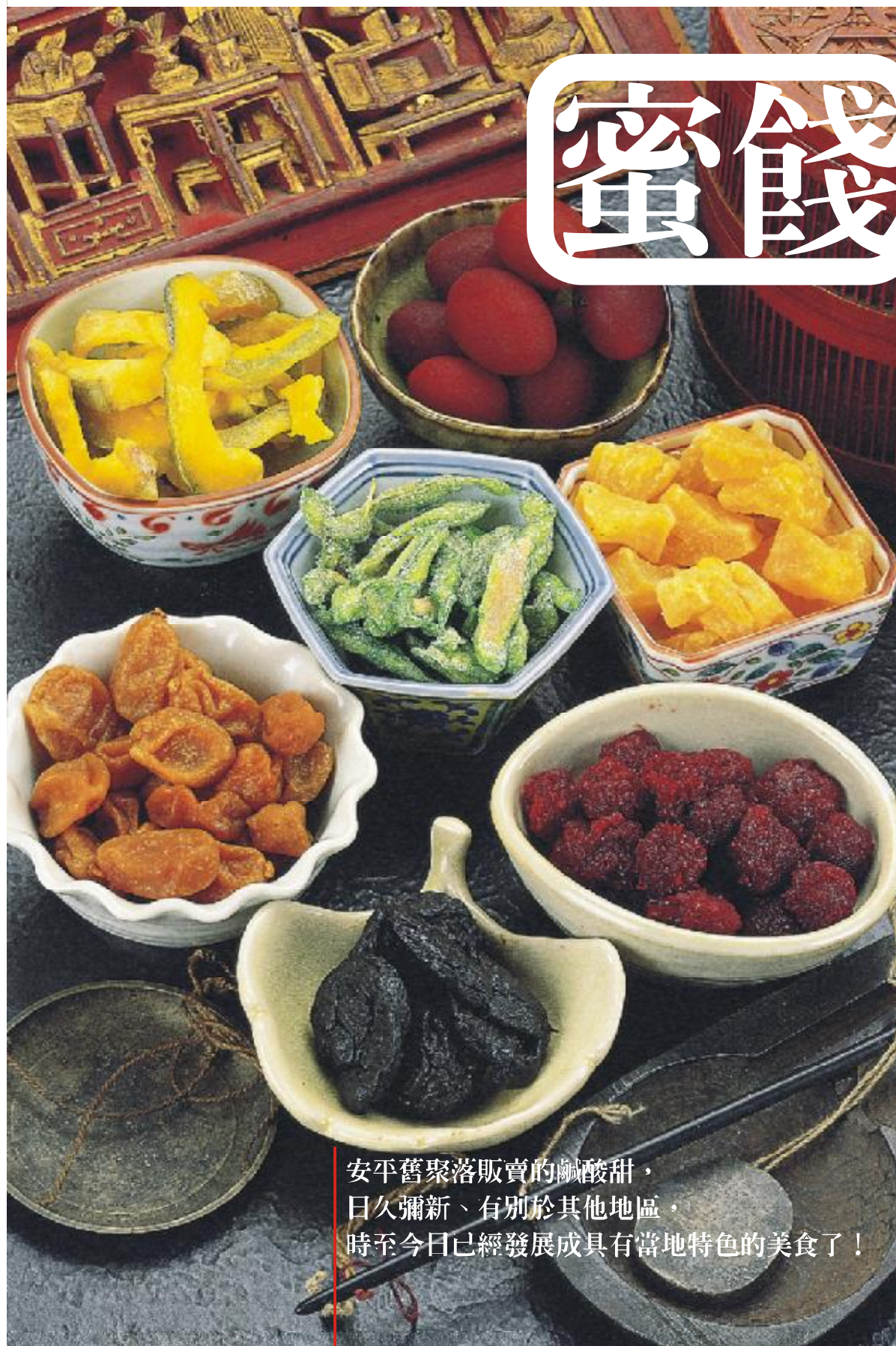
合派 概論

夏天如果吃碗透心涼的豆花，
加入珍珠粉圓或紅豆、花生仁、檸檬，
真的是美味滿分



傳統 豆花

蜜餞



安平舊聚落販賣的鹹酸甜，
日久彌新、有別於其他地區，
時至今日已經發展成具有當地特色的美食了！

蜜餞

清朝末年安平港與大陸間貿易興盛，許多渡海來台的唐山客必須時常往返黑水溝（台灣海峽），為了不讓隨船運送之新鮮蔬果腐爛，便將蔬果以天然方法利用醃漬、糖漬、曬乾等方法來製作蜜餞及菜乾，以此方法脫水來防止發霉及腐爛，延長食物的保存方式，安平老街上的蜜餞店這麼有名，就是利用這些古法釀製，再加上天然的中藥配方入味，使得安平老街蜜餞更具有養生的效果，遠近馳名！

更有情侶們互贈蜜餞來表達情意，其酸甜的滋味就如同戀愛的滋味「甜甜蜜蜜」、「糖甘蜜甜」，還有如果喉嚨沙啞者常食用也有潤喉的效果。另外，“蜜餞”也是孕婦的最愛，可以解饑增加食慾，亦是登山暈車最好的「避暈藥」喔！

據有百年歷史的「永泰興蜜餞行」第四代老闆娘葉雅蓮表示，其公公林朝龍的祖父林蔭，在清同治年間創辦了「永泰興蜜餞」所有蜜餞都以古法自製、自賣，絕不加防腐劑，而每到芒果季節來臨，就會請人工削青芒果，來製做「情人果」別具風味！

在古堡街上的「正合興蜜餞」老闆—李高壽先生口述，其曾祖父在清末日治初期是從事海產貿易的工作，時常從安平往返於

甜品食篇

福建、金門及澎湖等地，因為當時的澎湖及金門水果非常缺乏，所以也同時兼做起醃漬水果買賣的項目，獨家中藥配方，吃了可以顧胃、開脾、保養喉嚨，實在是讓人吃了會上癮。

延平街上另一家「益生堂蜜餞」也是使用其曾祖父楊老壽開設的「益生堂」中藥房所提供的漢方配方，來做為醃漬配方，據說具有養生療效。

每一家蜜餞店的口感、配方皆不同，但相同的絕對是用寶島水果來精製而成，就等著各位自行尋寶了！



韭菜盒子

合派
概論

自從政府自大陸撤退來台後，即有許多來自大江南北的飲食文化融入台灣的生活當中，尤其是東北人更擅長於麵食類的製作。例如：水煎包、韭菜盒子、陽春麵、臭豆腐、水餃、包子、饅頭等。許多住在眷村的嬭嬭們，於老公的指導下也擁有一身好手藝，由於軍人老公常年駐紮部隊輪調在外，興起大嬭們賣起家鄉絕活貼補家用之念頭，也讓台灣在地人體驗到眷村小吃的魅力。

安平港邊一條極狹長的沙岸，以往常有偷渡客、走私的或不法份子、在此搶灘上岸，所以軍方也安排海防部隊在此鎮守巡邏，以保護安平一帶居民安全，附近也為了方便照顧部隊家眷，而設立了眷村，所以便有很多很好吃的麵食小吃在安平留傳下來，其中韭菜盒子更因料實味美，內餡的韭菜香，加上麵皮Q軟口感深深擄獲了當地人及遊客的胃。

眷村美食篇

看到「劉記韭菜盒」的大排長龍就知道有多美味了，老闆娘拼命的揉麵糰、包餡再用碗切割成一個半月形，再交給老公「劉先生」去油炸，做法非常特殊，尤其是內餡充滿著韭菜、豆干丁、蝦皮、冬粉、肉末、蛋丁的各種香氣，十足有飽足感，難怪來到安平古堡一遊的人總會忍不住來排隊嘍！



韭菜盒子只不過是安平眷村美食之一，其它還有很多好吃的麵食類小吃，另外安平有很多的麵店〔如陽春麵、汕頭意麵等等〕都很有特色，

走吧！讓我們散步到安平尋訪小吃吧！



參與安平小吃文化推動方案 店家一覽表

蝦派

周氏蝦捲	台南市安平路408-1號	06-2801304
邱家蝦捲	台南市安平路556號	06-2263119
吳記鮮蝦餅	台南市運河路23巷23弄3號	06-3912256
得意蝦餅	台南市安平路123號	06-2205858
林記佰鮮蝦餅	安平路與古堡街便利商店旁	0986-622586
蘇家鮮蝦餅	台南市安平路163號	06-2214092
元明蝦餅	台南市安平路181號	06-2212546
銘峰鮮蝦餅	台南市安平路742號	06-2287807
李家蝦餅	台南市州平二街33號	06-3912181
安平貴記	台南市延平街93號	06-2229794

蚵派

陳家蚵捲	台南市安平路786號	06-2229661
歐家蚵仔煎50年老店	台南市延平街160號	06-2206712
東興蚵嗍	台南市古堡街1號	06-2290249

安平旅遊資訊中心	台南市安平路790號	06-2290313
安平鄉土文化館	台南市觀音街64號	06-2295948
台南市安平區公所	台南市安平區育平路316號	06-2951915

<http://www.tnanping.gov.tw>

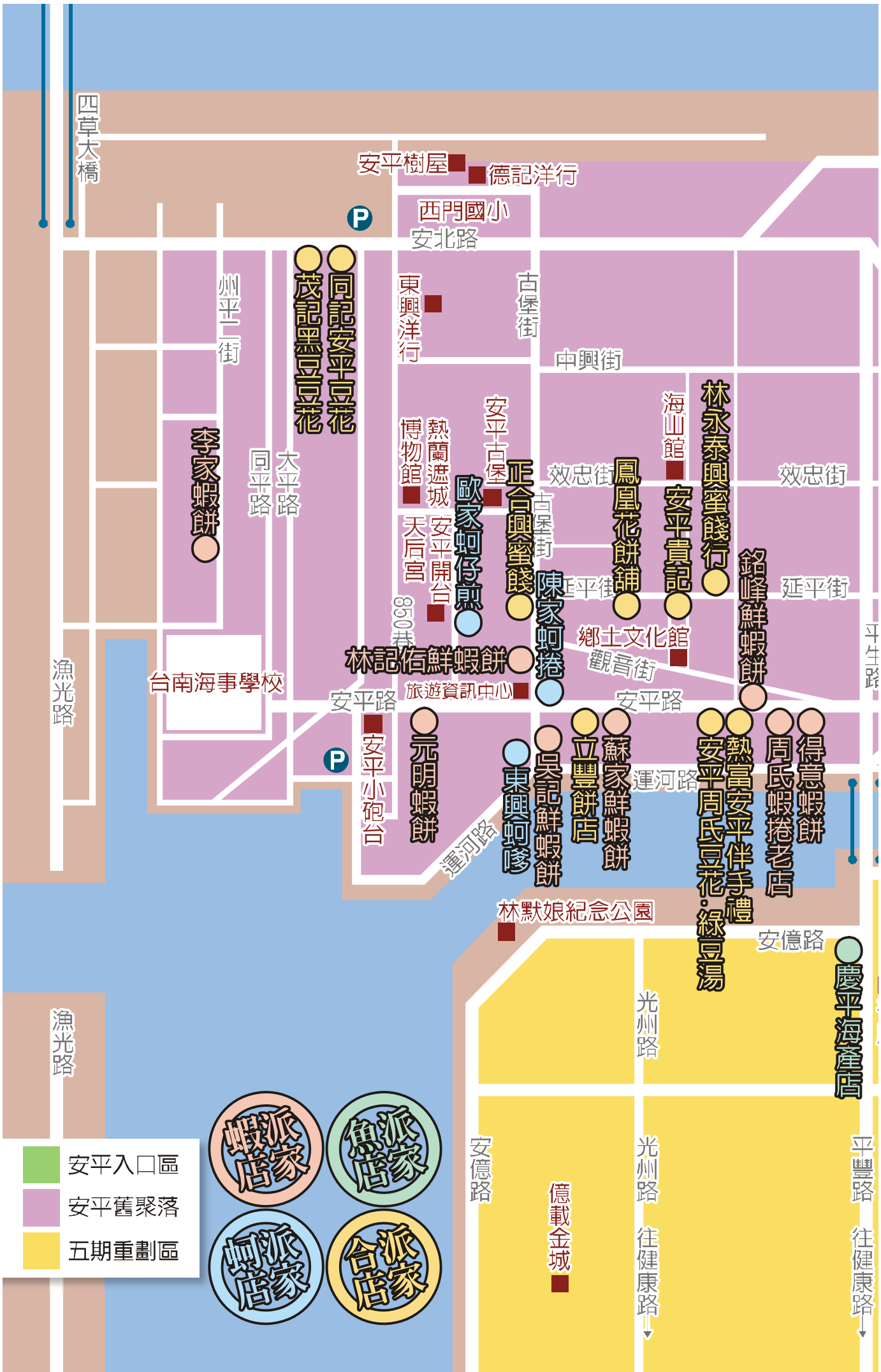
小吃家

魚派

王氏魚皮	台南市安平路612號	06-2288095
吉利號烏魚子	台南市安平路500巷12號	06-2289709
東陽土魷魚羹	台南市安平路39號	06-2223870
慶平海產店	台南市安億路462號	06-2972015
		06-2971985

合派

立豐餅店	台南市安平路165號	06-2206166
熱富安平伴手禮	台南市安平路133號	06-2243729
鳳凰花餅舖	台南市延平街107-1號	06-2208753
正合興蜜餞	台南市古堡街47號	06-2268330
安平周氏豆花綠豆湯	台南市安平路137號	06-2238773
同記安平豆花	台南市安北路433號	06-3915385
林永泰興蜜餞行	台南市安平路542號	06-2212006
	台南市延平街84號	06-2259041
茂記黑豆豆花	台南市安北路441號	06-3911373
村豆花	安平區古堡街延平街安平路	0954-112121



四草大橋

安平樹屋 ■ 德記洋行

西門國小
安北路

州平二街

○ 同記安平豆花
○ 茂記黑豆豆花

東興洋行

古堡街

中興街

○ 李家蝦餅

大平路
同平路

熱蘭遮城
博物館

安平古堡

● 歐家蚵仔煎

● 正合興蜜餞

● 陳家蚵捲

● 鳳凰花餅舖

海山館

● 安平貴記

● 林永泰興蜜餞行

效忠街

天后宮

安平開台

● 林記佑鮮蝦餅

● 鄉土文化館

● 觀音街

● 銘峰鮮蝦餅

延平街

漁光路

台南海事學校

安平路

● 元明蝦餅

● 吳記鮮蝦餅

● 蘇家鮮蝦餅

● 立豐餅店

● 安平周氏豆花

● 熱富安平伴手禮

● 周氏蝦捲老店

● 得意蝦餅

安平小砲台

● 東興蚵仔

● 吳記鮮蝦餅

● 蘇家鮮蝦餅

● 立豐餅店

● 安平周氏豆花

● 熱富安平伴手禮

● 周氏蝦捲老店

● 得意蝦餅

運河路

林默娘紀念公園

運河路

● 安平周氏豆花

● 熱富安平伴手禮

● 周氏蝦捲老店

● 得意蝦餅

漁光路

安億路

● 慶平海產店

光州路

安億路

億載金城

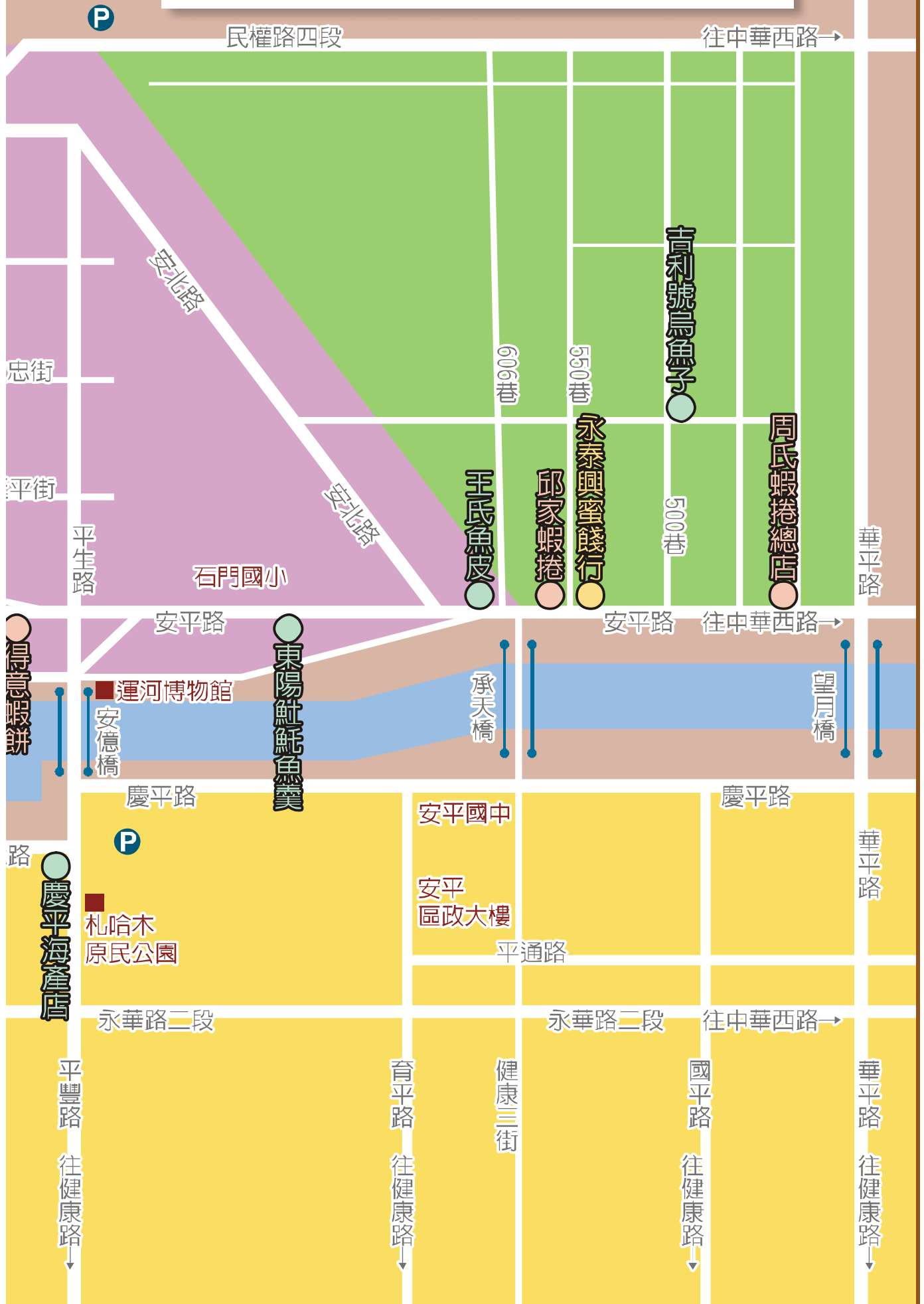
光州路

往健康路

平豐路

往健康路

參與安平小吃文化推動方案店家



美食筆記

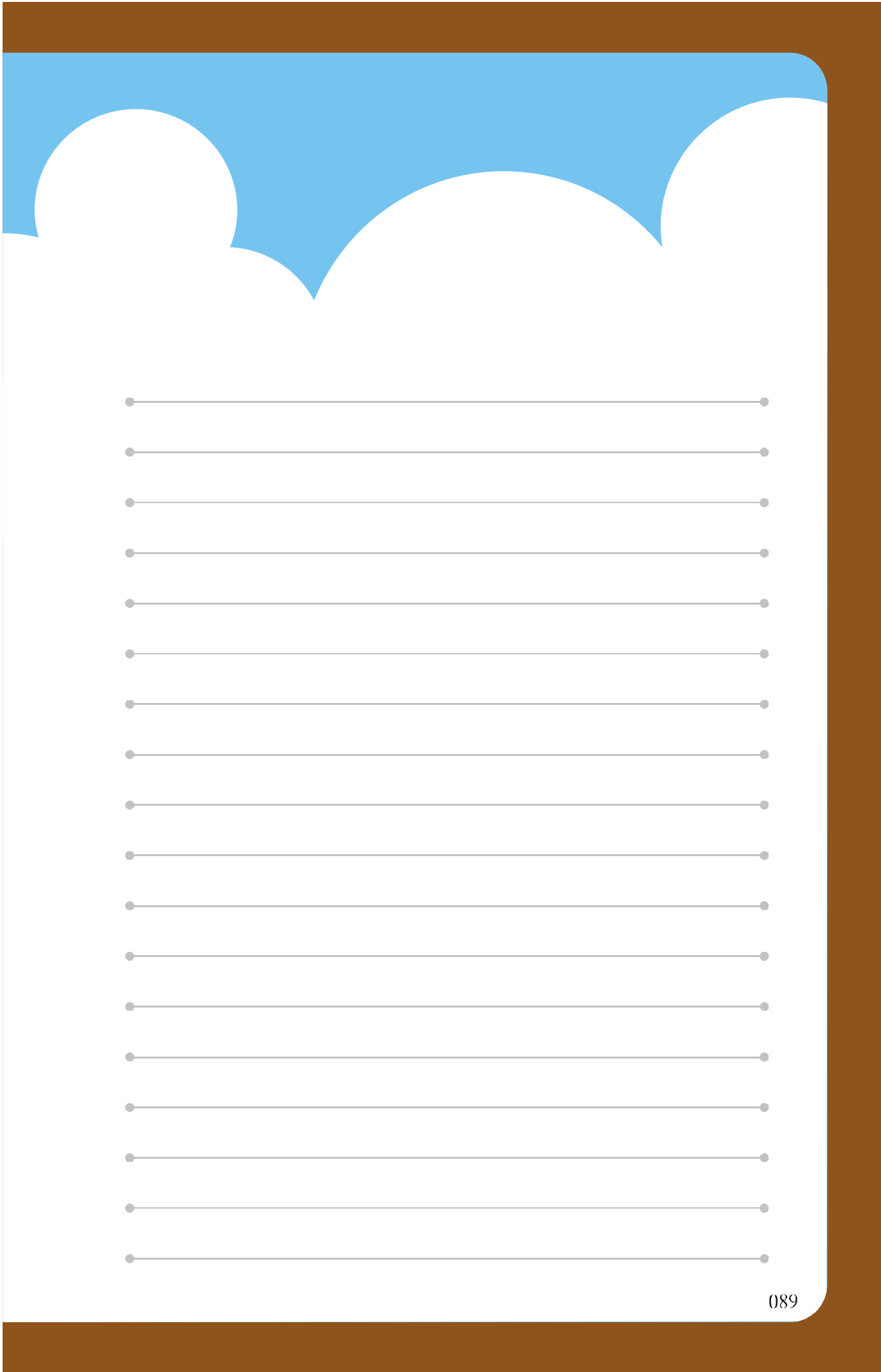
附註

由於各地的美食文化差異，因而產生諸多的美食名稱在文字上穿鑿附會，所以產生相當多的造字運動，在此逐一對照之。

浮水魚羹，羹 = 煨 土魷魚，土 = 魷

安平煎鎚，鎚 = 鎚 鼎邊趖，鼎 = 鑊

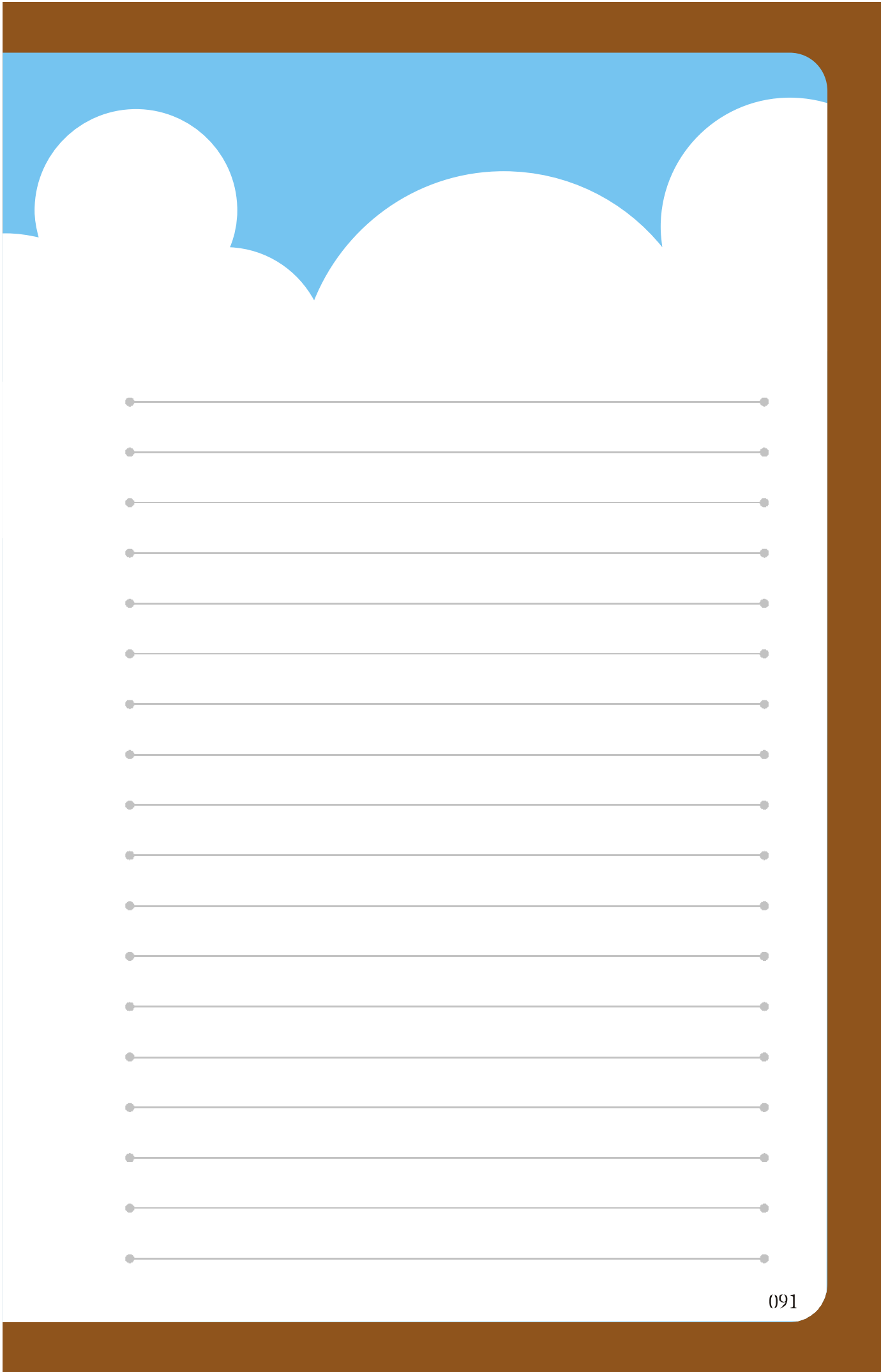
韭菜盒子，韭 = 菲



20 horizontal lines for writing, each starting and ending with a small grey dot.

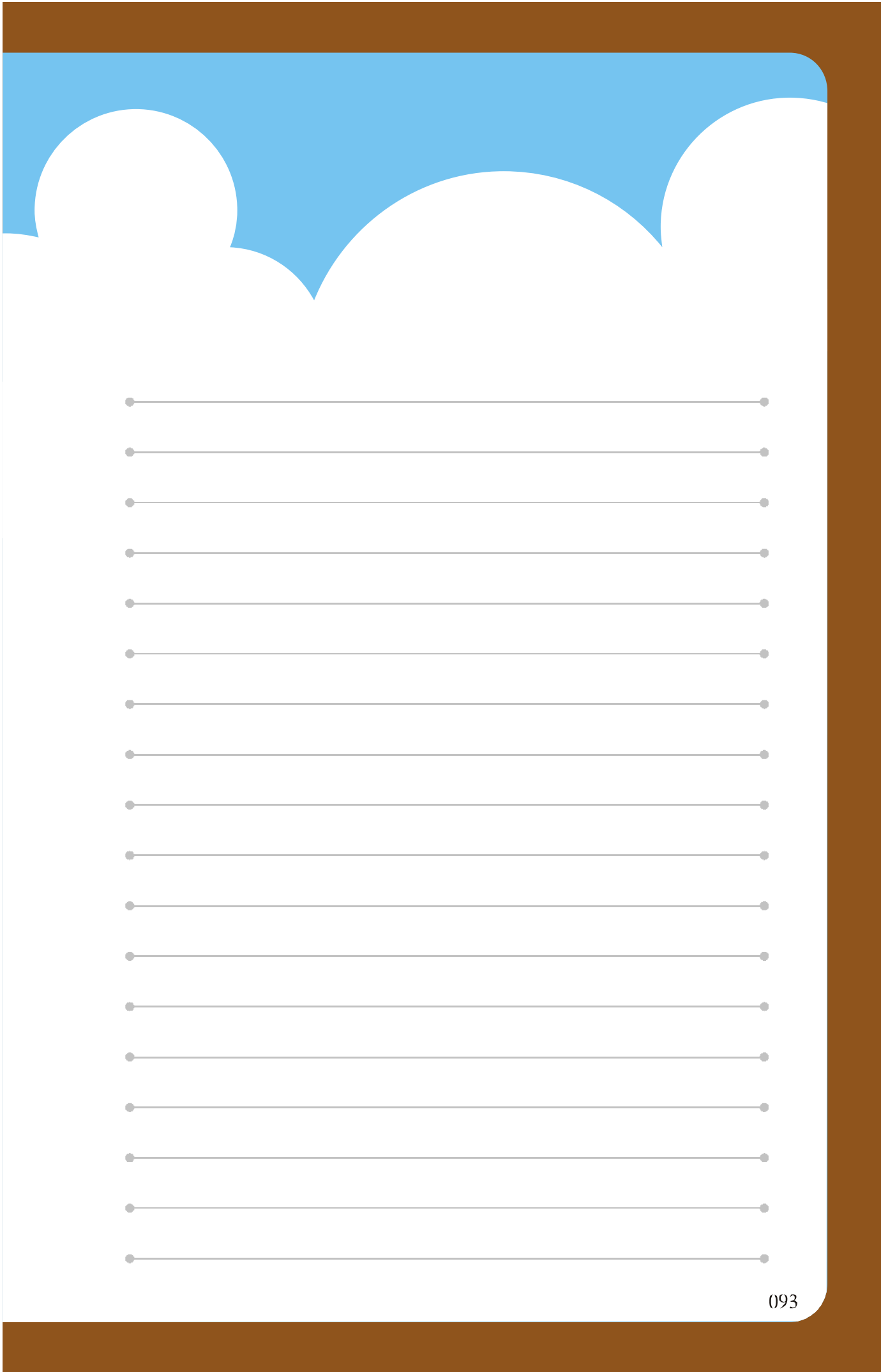


美食
筆記



20 horizontal lines for writing, each starting and ending with a small grey dot.

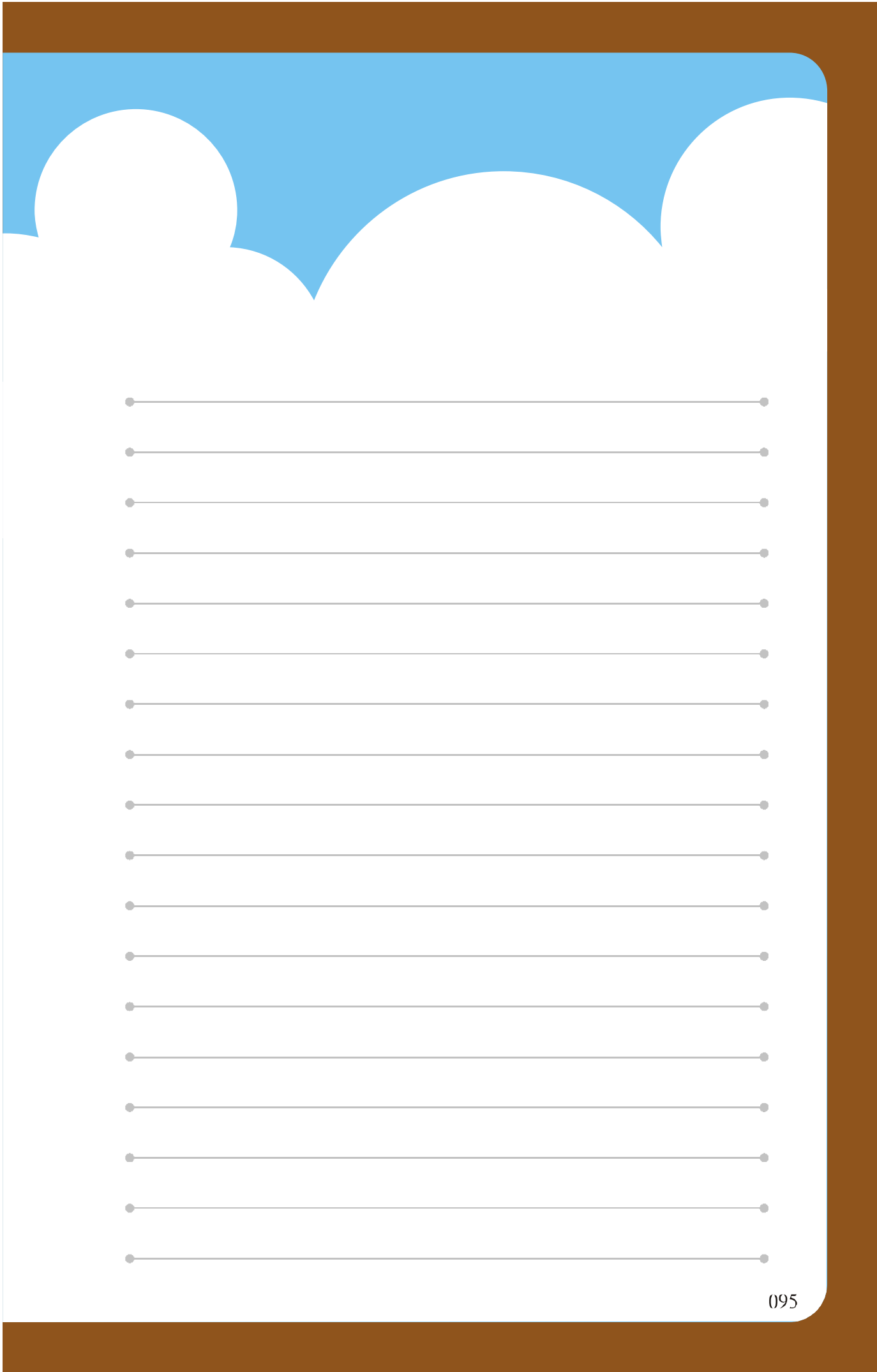
美食
筆記



20 horizontal lines for writing, each starting and ending with a small grey dot.



美食
筆記



20 horizontal lines for writing, each starting and ending with a small grey dot.

國家圖書館出版品預行編目資料

安平小吃巡禮 The Anping Good Food Guide
/楊淑燕著. -- 臺南市：南市安平區公所.
民98.12

面 21X13.5公分

ISBN 978-986-02-1833-6(平裝)

1.飲食風俗 2.小吃 3.文化 4.臺南市安平區

538.7833

98024142

安平小吃巡禮

The Anping Good Food Guide

指導單位：行政院文化建設委員會

出版單位：臺南市安平區公所

發行人：林國明

著者：楊淑燕

審查：林國明、李皇興、陳秀嬌、閃春美、王愛雯

美編：陳信亨

翻譯：歐政良

地址：臺南市安平區育平路316號

電話：(06)2951915

網址：<http://www.tnanping.gov.tw>

印刷：精點印前科技股份有限公司

出版日期：中華民國98年12月初版

一磚一瓦都有歷史背景的安平，
在地的小吃自是有其歷史淵源，
若能在品嚐美味小吃之際，
同時瞭解小吃的歷史文化，
更能令人印象深刻，咀嚼有味。