

# 《24hrs , 吃在台南：台南人的隱》

## 图书基本信息

书名：《24hrs , 吃在台南：台南人的隱藏版美食地圖》

13位ISBN编号：9789868678125

10位ISBN编号：9868678129

出版时间：2011-1

出版社：晴天出版社

作者：DarkBringer

页数：224

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《24hrs，吃在台南：台南人的隱》

## 內容概要

不了解時間，就享受不到的台南美食。

到台南，給自己一個幸福和幸運的理由。

幸福並不在於搜羅了各路媒體推薦的美食商家，也不在於一天之內橫掃最多必吃名店。幸福在於進入一種悠閒自在的生活步調，擁有一份懂得欣賞府城獨特風味的閒適心情。

當一碗30元、塞滿店家自己製作的肉羹、蝦仁羹、切片花枝、新鮮茼蒿菜、韭菜珠的米粉湯端上來，你知道裡面裝盛的，除了對食物的講究和美味，還有老闆的誠意。

台南有些老店，甚至沒有招牌，一天只營業兩三個小時，但老闆堅持一天只賣「一市（只賣一餐）」，數十年如一日。也有些店家，外地人怎麼也無法想像的，例如水果行，可以營業到凌晨兩三點。

台南人有自己的時間感和脾味。如果只是匆匆來去，隨便挑幾家報章雜誌上介紹過的店家大啖，就錯失了和這份美味及幸福相遇的機會。

為什麼西門路沙陶宮前廟埕「老鄭的粽子」是台南最難買到的粽子？為什麼清心福全、50嵐都來自南台灣，但外地的遊子仍最想念台南的「波哥茶飲」？對於這些重質不重量的道地美味，如何才能在一趟旅行中滿足地品嚐？

本書作者為台南人，深諳台南小吃的精髓與特性，多年來為各美食刊物撰文、為美食記者帶路，直到當年介紹的隱流小店，已在不知不覺間成為熱門觀光景點。但作者說，好在台南人自有本事再去開創和尋找自己的隱流小店，在那些街頭巷尾中，仍有許多默默堅持傳統、令人讚賞的好味道。

DarkBringer首度公開他個人的美食地圖，並以其挑嘴的精神，說明這些令老饕們念念不忘的美好滋味，之所以美味的學問。更特別的是，本書以時區分類，不論何時想要品味台南小吃，都不會有錯失之憾。希望讀者日後到台南，不再隨著人潮起舞，可以自己掌握節奏，並且更懂得欣賞那一碗一碟中的美味緣由。

手拿著色香味滿點的碳烤三明治，慢慢地、悠閒地走到全台灣最大的市立公園——中山公園，找張椅子坐下來，在南台灣清晨的陽光與清風吹拂下，在數十年的大樹下，舒適地享受一頓豐盛的活力早餐。

這裡，就是自然，就是風格。

這裡是台南。

# 《24hrs , 吃在台南：台南人的隱》

## 作者簡介

DarkBringer

台南人。某外商公司技術經理。線上遊戲與TRPG資深玩家。奇幻與科幻小說重度閱讀者。對美食/美酒/美景/美女無招架能力。美食評論文章散見各報章媒體。

部落格「被遺忘的島嶼」：[lost-isle.blogspot.com/](http://lost-isle.blogspot.com/)

# 《24hrs , 吃在台南：台南人的隱》

## 書籍目錄

## 《24hrs , 吃在台南：台南人的隱》

### 精彩短评

- 1、按照时间分类介绍美食，还行
  - 2、感謝作者的說明，我終於看懂台南的路標下的數字了。
  - 3、這本書是為吃貨所準備的。
- 不多說了,背起行囊,準備好空空的肚皮,去台南吧!

### 精彩书评

1、記得，我在台灣文學館聽一場演講，但是演講者遲到了，後來他匆匆地解釋，他正帶著香港友人大啖「莉莉水果店」的刨冰，去「窄門咖啡」（這些店都在台南孔廟附近）坐坐等。據我所知，那位作家是台北人，或許台南的小吃的魅力讓他變得美食通了，能駕車在路標紛亂的台南（對，我身為台南人也會迷路）。若注意到書本副標是「台南人的隱藏版美食地圖」，相信這本書介紹的美食一定有作者的喜好所在，而且位在台南市區居多。先說台南人的早餐吧，其實我長那麼大才知道台南人的早餐是牛肉湯、羊肉湯、虱目魚粥那些的，而且是一個外國友人跟我說這件事...於是大夥一起衝去台南成功路一家牛肉湯來吃。看著老闆娘端上一碗碗超大碗的牛肉湯搭上免費吃到飽的肉燥飯，台南人真的都吃那麼豐盛的早餐嗎？當時一群大學生在拍照食物是十分引人注目的，相對來看，周遭那些常客是淡定地喫著。所以在那些美食名店飲食的客人，其實看得出那些是第一次光臨的觀光客，哪些是常客？只要注意到客人是不是享用前是先拿手機、相機拍照就可以窺知。後來，那碗吃不下的牛肉湯，最後是交給同行的男同學解決了。（所以，小鳥胃的人想吃台南人的早餐也要記得帶一個大胃王朋友一起去喫噢）（其實我認識的多數友人有些家庭曾經務農，家裡有不吃牛肉的習慣...但我從未注意到的是，台南為何處處林立的牛肉湯店？對了，我爸還說牛肉湯是台南人發明的，不知道是真的還是假的？）可惜書本所描述的價格等介紹也目前可能僅供參考，畢竟現在這種時機難免物價飛漲，只有常客能一眼辨之那修改過的菜單價格。像是書本介紹波哥茶飲店（我弄不清作者列入原因是...？），原在南寧路上那家店已經不掛上波哥logo頭像，勝利路上的波哥茶飲店還有主打蜜糖土司。對了，這是題外話，若想吃某某店的美食，也得確定那家店是否還在經營？曾經舊時的同學想要辦一場同學會，於是在FACEBOOK貼上某個部落客分享文來提議，但是據我所知，分享文所提的餐廳因為某些因素而關門了，儘管那位部落客的寫作時間是離現在的時間相距不遠。部落客或許可以隨時更新美食資訊，但是書本的缺點就是無法隨時出版更正。還有，如果某某店以某美食出名，並不代表店內的所有餐點都是一樣好吃，第一次去享用的人建議可以先點招牌菜，以免踩到地雷區。（這是曾身為服務生的經驗，有些客人或許知道這家店很有名，可是不知道所謂熱門的餐點是哪個？隨便點一道菜可能會大失所望。）只是，我的舌頭特別遲鈍，在此可能無法介紹所謂好吃的美食。曾經，陪著友人去購買連得堂煎餅，那小小巷弄排滿了人，還有日本NHK的攝影機與主持人，操著一口我聽不懂的日語介紹店面，老饕與電視台很厲害，可以嗅到那平常的小巷所隱藏美食香味。我承認，書本寫了很多我所不知道的台南美食。感謝我生在美食之府城台南。

## 《24hrs , 吃在台南：台南人的隱》

### 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)