

美食天堂 觀光客聞香朝聖

台灣美食，是台灣觀光的最大魅力。可是台灣美食到底有什麼？鼎泰豐小籠包、欣葉台菜；紅煎、滷肉飯、肉圓、珍珠奶茶……

紅燈閃爍，跳出新號碼。三、四個人歡喜喜走進店裡，卻還有三、四十人乖乖等位。這是鼎泰豐的信義路二段總店門口。每到吃飯時間，別說是騎樓被人潮擠得水洩不通，連信義路的慢車道都大塞車，大型遊覽車載來一車車的日本觀光客，站在終年籠罩在水蒸氣下的鼎泰豐三個大紅字前面拍照，每個人都吃得眉開眼笑，滿意得不得了。

紐時食評 將鼎泰豐捧上了國際

鼎泰豐吸引各國觀光客前來朝聖，得要感謝一九九三年一月十七日紐約時報的那篇食評，從洛杉磯專程跑來台灣試吃的外國記者，將鼎泰豐列為世界十大餐廳之一，從此觀光客如潮水般從四面八方湧來。一九九六年，鼎泰豐有機會進駐日本高島屋百貨，從此鼎泰豐的小籠包有了標準規格：麵皮直徑六點五公分，每粒打出十八個摺子，重量在二十點六克到二十一點四克之間等等，為國際化品牌打下基礎。日本人最「哈」鼎泰豐，三個客人裡就有一個是日本人。去年這位外國記者再度來台，再一次品嚐鼎泰豐小籠包的滋味，他告訴第二代老闆楊紀華，當年採訪的十大餐廳，有的已經關門倒店，鼎泰豐不但很努力，更可喜的是味道都沒變。

其實味道事小，衛生事大，觀光客到鼎泰豐搶著吃小籠包也急著上廁所，因為傳說中鼎泰豐的廁所，都有專人用酒精擦拭馬桶。「鼎泰豐賣的不是美食，還要確保食物的最高標準。」專門負責微生物檢驗的于置表示，廚師的手掌、手背、指甲等縫隙都得採樣，進行四十八小時的細菌培養。

對岸節目 「蕩氣迴腸」評美食

「台灣美食要加強軟體，做一個品牌要下很大的成本，鼎泰豐光是人事成本就占了四成以上。」楊紀華說。記者試著請教他，除了鼎泰豐以外，還有沒有叫得出品牌的台灣美食？楊老闆停頓片刻，說出欣葉台菜與華西街的台南擔仔麵。至於夜市小吃，他無法苟同，因為許多日本觀光客只敢看，不敢吃。

「穿拖鞋，吃檳榔，怎麼搞得？夜市小吃賣得便宜，將本求利，自然沒有進步，雖然比大陸好一點，又不如日本，這是文化的問題，光靠硬體很難解決。」楊紀華直搖頭。

去年大陸當紅的旅遊美食節目「那小嘴」的主持人那威，專程跑到台灣採訪美食，他說：「在北京，第一個火紅的台灣菜是台灣人開的加州牛肉麵，再來是油條硬梆梆的永和豆漿，然後是偉大的滷肉飯，之後是無法歸類的三杯雞，緊接著是珍珠奶茶，最近一波則是吃到飽的自助餐，陣仗之大，嘆為觀止。」

當時的那威，坐在台北一〇一大樓八十五樓欣葉食藝軒裡，張大嘴巴大啖五味九孔、眺望台北市的街景。他說，大陸人都知道台灣有名的小吃，但是到底是什麼樣兒的小吃？嘴裡吐不出一個字兒來。不過當他吃下了菜脯蛋、煎豬肝、刈包、三杯雞、滷肉、手打魷魚羹、紅薯米糕、台灣香腸等等，忍不住吐出一「蕩氣迴腸」的評語。

進駐一〇一的欣葉台菜，明顯受到觀光客與商務客的青睞，外國客人幾乎占到四成以上。不過欣葉總經理李鴻鈞也發現，同樣是台菜，端上一〇一之後，怎麼吃都不對，穩坐全世界最高樓的客人，對小吃根本不滿足，希望吃到更澎湃、更豪華的台菜料理，所以在二〇一裡，佛跳牆賣得最好。

台北捷運 載自由行旅客吃透透

李鴻鈞說，最近幾年大規模的旅遊團少了，但自由行的觀光客多了。而來到台灣的觀光客也呈兩極化，一種是窩在頂級飯店裡吃喝玩樂，另一種則是住最普通的飯店，一整天都在外面找東西吃，主要是逛夜市、吃小吃，尤其是台北捷運開通以後，觀光客更自由了，交通活化了台北的觀光。



▲台灣美食世界聞名，許多觀光客都是為了來台品嚐獨到的夜市美食。
◀日本觀光客在以小籠包聞名的鼎泰豐外合影留念。

俗得可愛 夜市小吃成一大特色

李鴻鈞以為：「俗還有俗的可愛，這就是台灣特色，也不必太難為情，而且台菜不光只有欣葉、吉林路上的好記擔仔麵也有許多日本與韓國觀光客，新加坡人最愛三井，因為沒看過這麼豐盛的日本料理！」新加坡人愛的何止三井而已，兩年前在汶萊，巧遇前任新加坡駐台代表，代表與夫人非常懷念在台灣的日期，尤其對台灣的美食念念不忘。代表夫人特別提到陽明山裡的食養山房，她說：「漂亮的風景，創意的料理，無論帶哪一國朋友去吃飯，大家都滿意，主人也有面子。」李鴻鈞認為，台灣其實很好玩，又有好的人情，只要整合資源，就能提升觀光的競爭力。

台灣人自認可以吸引外國觀光客的優點是什麼？ (最多可複選3個)

