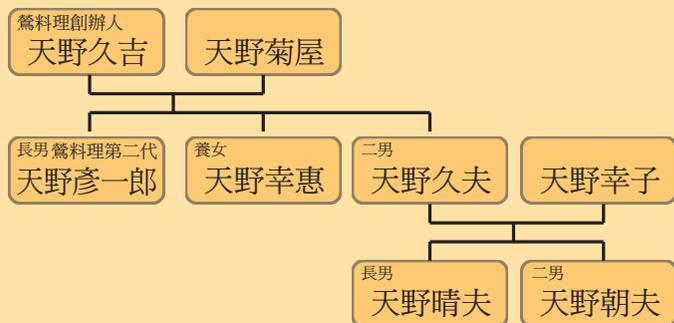


「鶯料理」創辦人天野久吉之族譜

「鶯料理」創辦人天野久吉曾是日治時期臺南料理界「兩把刀」之一，與一筆料理的永野鶴太郎齊名，兩人廚藝、刀工被公認不分軒輊。

「鶯料理」在1926年十一月開張前是屬大眾化食堂，改裝後才成為高級料理亭。



「鶯料理」展示文物



文物提供者：天野朝夫先生及楊劉秀華女士

參觀指南 開放時間：上午10時至下午9時
地址：臺南中西區忠義路二段84巷18號

臺南市政府文化局 廣告



昭和年間 最高檔料亭

「鶯料理」為日治時期有臺南「地下決策中心」之稱的夢幻料亭，1923年昭和天皇仍為皇太子來臺南巡視下榻知事官邸時，被指名負責供應餐食。

臺南市文獻委員黃天橫回憶說，「鶯料理」是很高級的料理店，通常只有達官顯要出入，當時，知名的台式料理店，像寶美樓平均每人約2元；但鶯料理每人份起碼5元以上，日式的菜式十分精緻，食材皆從日本進口，其中，鰻魚飯尤為鮮美可口。

每至華燈初上，門前川流不息的人力車載來衣著光鮮的達官顯要及自「新町」轉介而來的藝妓佳人。「鶯料理」雖是料亭酒家，實則扮演著昭和年間臺南地區「地下決策中心」的重要角色，與府城近代的歷史發展息息相關。



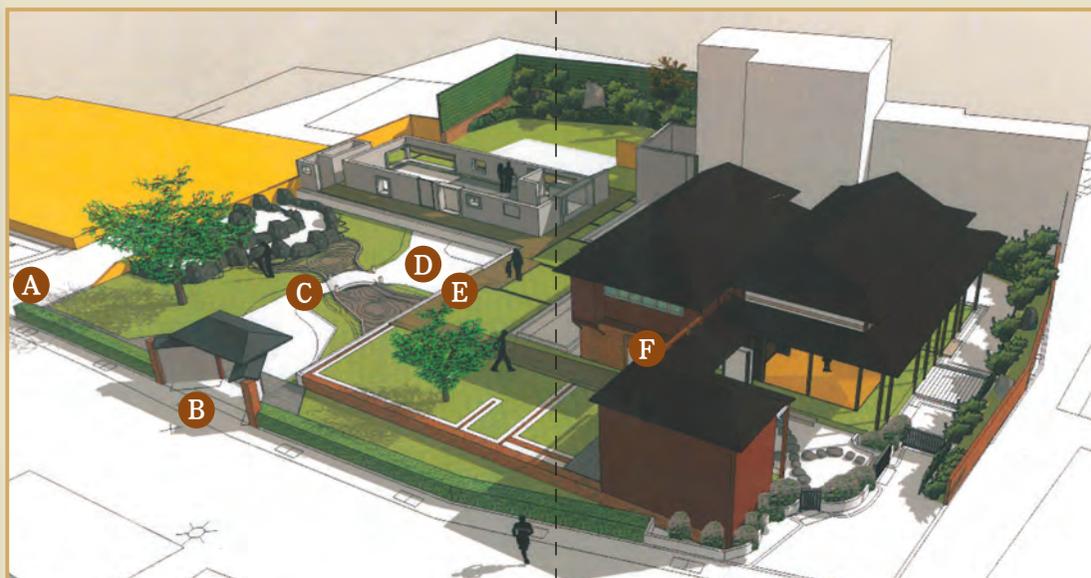
A 【鶯料理外部景觀】

透過圍牆向內望入閣樓式和風宅邸。



B 【迎賓門】

「鶯料理」店主來自日本，服務對象以日本人為主，因此其建築與空間呈現濃厚的日本傳統風格，占地共約二百坪，包含七十坪庭院和一百三十餘坪的建築構造物，四周由總長超過一百一十公尺的圍牆所圍圍，並於鄰北邊巷道處設有雅緻的迎賓門樓。



E 【中棟入口】

位居臺南市中心的「鶯料理」，鄰近臺南州廳及市役所、臺南州州會和市協議會、合同廳舍、警察署、嘉南大圳組合、測候所、公會堂、勸業銀行…等重要官署和公共建築，復因建築氣派恢弘、庭院廣闊雅緻乃成為當時極知名的交際應酬場所。



F 【當年廚房】

臺南市歷經日治時期漸具都市雛形，隨著公共建築的需求日益增加，來臺就職日人也增多，日式料理店應運而生。除提供日人飲食需求也成為地方上另一種消費模式，影響臺灣飲食文化演變。

D 【日式庭園】

「鶯料理」的三棟建築皆採傳統日式木構造，主屋頂鋪設薰瓦，屋脊以鬼瓦收頭，部分樓高二層並設重屋簷，下層屋面以目前幾近絕跡的石綿瓦片斜向鋪設。外牆多大大面積開口處理，內外空間流暢。

內為日本庭園，庭園西側由約建於大正十二年（1923）的「中棟」和「裡棟」所組成的主建築，二棟之間留有戶外天井，入口設於「中棟」。庭園南側尚有約建於昭和三年的「表棟」，其西側與「中棟」相通而形成完整連結的建築整體。

「中棟」是規模最大、最精美者。位在東南側的「表棟」樓高二層，面對庭園處有出挑陽台，造型簡樸的木作透空欄杆，沿面寬設置橫拉門，通透的建築空間與雅緻的戶外庭園相得益彰。

備註：老照片皆由天野朝夫先生提供