

油饭、绿豆蒜、阿舍菜、双润膏、九层糕……

作者历经九年时间，从台湾一个个祖传老店中寻访民间古早美食，书中记录的古早美食，一些现已失传，一些正在消亡，一些仍在坚守。

即将消失的 百年美味

——36种令人怀念的台湾古早味

- 饮食，
- 同时也是文化的面貌。
- 留住古老味道，
- 回溯久远时光。

黄婉玲 著
林伟民 摄影



即将消失的 百年美味

桂图登字：20-2012-020

图书在版编目 (CIP) 数据

即将消失的百年美味 / 黄婉玲著. —桂林: 漓江出版社, 2012.6

ISBN 978-7-5407-5764-9

I. ①即… II. ①黄… III. ①风味小吃—介绍—台湾省 IV. TS972.142.58

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 128230 号

原著作名: 《寻找台湾古早味》

作 者: 黄婉玲

版权所有 © 上海青山文化传播有限公司, 2011 年

本书中文简体字版经上海青山文化传播有限公司正式授权, 由漓江出版社独家出版发行。

非经书面同意, 不得以任何形式任意重制、转载。

即将消失的百年美味

作 者: 黄婉玲

摄 影: 林伟民

编辑统筹: 符红霞

责任编辑: 王欣宇 曹 敬

版权联络: 董 卉

责任监印: 唐慧群

出 版 人: 郑纳新

出版发行: 漓江出版社

社 址: 广西桂林市南环路 22 号

邮 编: 541002

发行电话: 0773-2583322 010-85891026

传 真: 0773-2582200 010-85892186

邮购热线: 0773-2583322

电子邮箱: ljcbbs@163.com <http://www.Lijiangbook.com>

印 制: 北京盛源印刷有限公司

开 本: 965 × 1270 1/32 印 张: 7.5 字 数: 100 千字

版 次: 2012 年 7 月第 1 版 印 次: 2012 年 7 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5407-5764-9

定 价: 30.00 元

漓江版图书: 版权所有 侵权必究

漓江版图书: 如有印刷质量问题, 可随时与工厂调换

序

花了九年三千多个日子，我一头栽入寻访存在已久却总隐于一角的古早味，所花费的体力、金钱和遇到的困难，真不是外人所能体会的。原以为寻访工作一路走来是孤独的，但当全书整理完成、心情沉淀后，才发现，文章留给大家共赏，但幕后的花絮、感人有趣的故事，却是唯我独享，这也是本书送给我最珍贵的礼物吧。

我尝试用吃来谈文化，并深信用“吃”来谈，一切将变得不沉重，但是一路走来，我的身躯被这些因为吃所认识友人、长辈的情感压得很沉重，我一直不解他们的付出与收获完全不成比例，却仍坚持执着、不向现实妥协的想法。于是我让自己投入他们的生活中，以体验、了解他们的思维，让他们的生活牵引着我的情感，但每当跳脱出来时，我却不得不承认，连我都无法如他们般的投入，又如何要求他们死守着这个岗位。

我希望通过这本书引起大家的兴趣，一起去寻访这片土地的故事。为了充实自我，和老师傅们更好地沟通，我上过烹饪课、到庙口闲坐、狂逛菜市场，开始学习与吃有关的知识。在寻访阿菊姨时，因为心痛于她一生的经历，我的寻访工作曾经中断过一年。每天望

着阿菊姨送给我搅拌粉粿的棍子，心里好揪痛，为了这群从来没有正名、只有偏名的老师傅，看他们对名利的淡薄，与目前社会上充斥的争名夺利形成鲜明对比。阿菊姨虽因中风退隐江湖，但如她所说，人生若能重来，她仍愿意为了做一摊子的豆类、粉圆、粉粿累倒中风而无悔，毕竟，客人吃完东西那高兴满足的表情，才是她这辈子生命中最大的原动力。

而敲开黄师傅的门，原只是为了要寻访故事，但没想到后来和他全家都成为好友。黄师傅一再叮咛“能找到多少数据就写多少，千万别自作聪明不懂装懂而误导人”，因此，虽然有时候找到一些古早味，却找不到真实的来龙去脉，只好忍痛放弃手上的资料。美凤从卖一大脸盆的碗粿起家，再以油饭展开人生事业，却从没听她诅咒过经历的苦难，即使一天要辛苦制作八百斤的油饭也不觉得累。“因为有人欣赏我的油饭。”这是她不会累的动力。

豆花伯不在乎故事的传承与否，只会叮咛我做个贤惠的太太，一定要学会煮一锅好豆浆给家人喝。叶天龙先生嘱咐我写书如做人，要脚踏实地，一步一步地寻访出来，千万不可为了累而害怕，中断自己的脚步，如他制冰的材料涨了，亏钱也得卖，“诚信胜于财富”。

写作本书的过程中，我曾担心体力不能负荷，情感难以承受，与时间竞跑的压力也太沉重与孤独，书出版了却必须和读者说一声“我来晚了”，因为一路走来，我一直在参与老师傅或老店的“熄灯号”。失去的感觉很是痛苦，盼我们珍惜现在所拥有的，共同寻找，不要让祖先的故事遗漏。



面茶

材料：

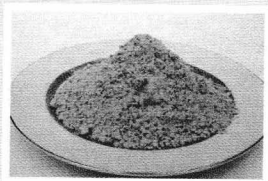
面粉、油

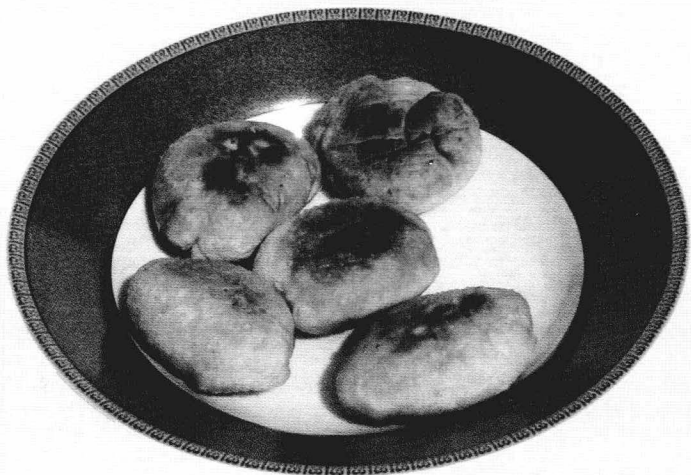
典故：

面茶是有着百年历史的古早味，据传在清朝年间就已流行这道冬天的专属点心。小贩常在清晨和晚上推着车子沿街叫卖，车上的大茶壶随时烧着开水，水滚时会发出“呜呜”的汽笛声，这是面茶独有的叫卖声。而面茶中含有的油脂和芝麻，让人吃了之后有浓浓的饱足感。

做法：

用面粉和油放在锅子里炒至金黄色，放凉了之后再加些糖就行了。





面粉饼

材料：

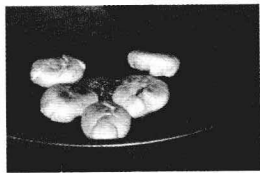
面粉

典故：

台湾光复不久，人民生活十分贫困，美国教会团体捐献了很多面粉、奶油等物资，许多以面粉为原材料的小吃便应运而生。

做法：

将面粉加水揉成面团，再分成一个个小面团，像包汤圆一样，将小面团压扁后包上花生粉、糖粉，再搓成圆球压扁，然后放在锅子里煎，待到饼变焦黄色、整块饼膨胀起来，就表示已经煎熟。





油饭

材料：

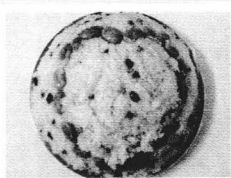
糯米、油、红葱头、虾米、香菇、肉丝、鱿鱼

典故：

油饭是极具传统意义的古早味，在台南人的一生中扮演着重要的角色，从男女双方结婚前的安床、归宁、祈求平安生子，直到孩子出生满月，甚至做十六岁成年礼，都用得到油饭。

做法：

先将切好的红葱头爆香，再爆炒虾米、香菇、鱿鱼、肉丝后加入酱油和糖调味，用小火慢熬。熬好后将汤汁拌在煮好的糯米饭里，热腾腾的糯米饭混合着经过爆炒且长时间熬卤的肉臊汁，每粒糯米吃起来都味道十足。



面 茶003

面粉饼&面粉粿009

油 饭015

绿豆蒜025

菜 丸033

猪油拌饭041

蚵 嗲049



鲁 面055

九层糕063

肉油渣069

阿舍菜077

酃仔菜091

咸红龟097

双膏润101

双环糖107

荖花、米香丸111

古早月饼121

合婚糖129

焗仔粽、焗仔粿133

豎臊（倚臊）145

剉 冰153



芋 冰159

状元粿171

八寿龟桃175

三色粿179

煎 嘜189

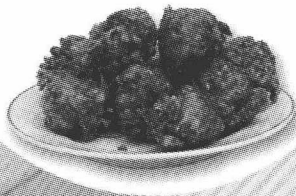
糖 塔193

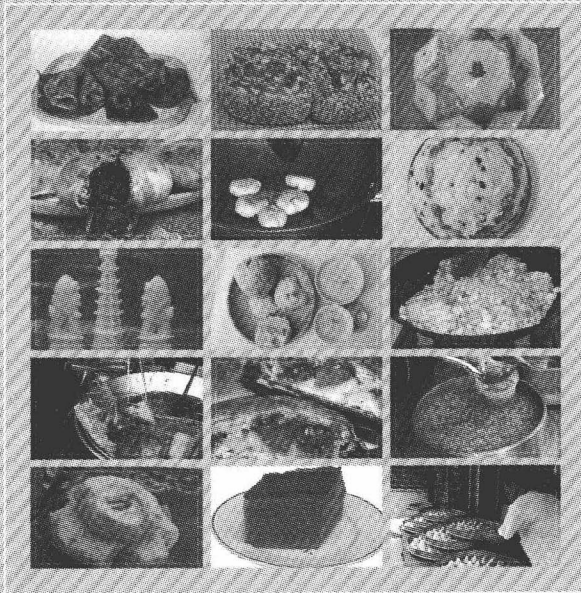
老师傅后序199



即将消失的
百年美味

——36种令人怀念的台湾古早味





面茶

冬夜浓纯香气，
伴着汽笛声的温暖回忆。

面茶车在冬天夜里的街巷中穿梭，叫卖声和汽笛声伴着暖暖香气传遍大街小巷，来一碗热乎乎的面茶，全身上下立刻就暖和了起来。

小时候，每当寒流来袭，夜里即使已躲入厚重的棉被，但是只要一听到窗外传来尖锐的“呜——呜——呜——”汽笛声，我总会忍不住向母亲要钱，冲到门口去追寻面茶车的踪迹，为的就是想要尝那一碗温暖而口颊留香的消夜——面茶。我常边吃面茶，边端详着推车的老伯，纳闷着在寒风刺骨的夜晚，他为何只穿一件衣服就能抵挡寒风，整夜沿街叫卖也不怕冷。直到现在我终于明白，越是天气寒冷，才越是面茶车生意好做的时候，为了生计，顶着寒风也要把握机会赚钱，相信当客人“来碗面茶”的吆喝声响起，就是他温暖身心的慰藉。

即使到现在，面茶仍然是历久不衰的老字号点心，怀旧风起让它重新走入人群，更增添了不少年轻支持者。而对老一辈的人而言，好吃的面茶粉是最好的伴手礼，送给至亲好友分享自是美事一桩，但能再回味一番童年的美好回忆才更具意义。

在寒冷的夜晚，望着摊上呼呼响的水壶，来上一碗用滚烫开水冲泡并搅拌成的浓稠状面茶，一口接着一口，面茶的香浓滋味瞬间经过喉咙流到胃里，让整个人身心都温暖了起来，吃完后，面茶香味犹留在嘴里，久久不散，暖暖的感觉让人既饱足又幸福，这样的记忆特别温暖。

面茶算是有着百年以上历史的古早味，据传在清朝年间民间就已流行这道冬天的专属点心。过去的年代，小贩常在清晨和晚上推着车子沿街叫卖，车上的大茶壶随时烧着开水，水滚时会传出“呜——呜——”的汽笛声，成为面茶独有的叫卖声。当顾客上门时，小贩先用大茶壶里的开水烫过海碗，冰冷的碗马上温热起来，然后放入适量的面茶粉，再用开水冲泡，接着用汤匙搅拌成面糊状，再递给客人食用。面茶吃起来一口香气、一口温暖，肚子在不知不觉中就会温热起来，而面茶中含有的油脂和芝麻，也让人吃了之后会有浓浓的饱足感。

在以前有不少家庭也会自己做面茶，不过因为是自己要吃，讲求的是简单实惠，大多是用面粉和油放在锅子里炒至金黄色，放凉了之后再加些糖就行了，而糕饼铺做法则比较讲究，因为想要留住顾客的胃，各家也都会添加些许独门配方，在口感上和家庭DIY的不太一样。