

《百年台灣古早味 - - 尋訪真實老巍

图书基本信息

书名：《百年台灣古早味 - - 尋訪真實老味道》

13位ISBN编号：9789866798368

10位ISBN编号：9866798364

出版时间：2011-1

出版社：辽宁教育出版社

作者：黃婉玲

页数：251

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

前言

自序 和我來一趟尋味之旅吧 我父母親從小把我捧在手掌心中，用心呵護，讓我的成長過程幸福安逸，倘若不是走訪古早味，撰寫這本書，我可能無法了解祖先們是如何胼手胝足過活，也無法體會祖先在困難的生活中，如何用心地把飲食生活變得更有創意和內涵。 在找尋古早味的過程，我透過老師父之口一窺台灣老祖先的生活背景和文化，原先我只想透過尋訪古早味來寫出食物背後的故事而已，卻因那些動人的故事讓我更想一探究竟，因而彷彿走入時光隧道，不可自拔。 祖先當年如何走過窮困的歲月，又如何讓吃在生活中和文化扮演重要的角色，越採訪越讓我刻骨銘心。

當我前一本講古早味的書出版後，勾起了很多人遺忘的過去，喚起一些父母開始對兒女訴說小時候的回憶，這些是我始料未及的事。有位年輕讀者告訴我，他從來不知道自己的父親如此會說故事，因為他的父親看了我前一本書，講了很多小時候的事給他聽，讓他更了解父親早年的生活背景，他覺得十分感動；也有年輕讀者看到肉油渣這篇文章，和母親討論之後，他才體會母親幼時的生活情況，當下終於了解為什麼母親會這麼節儉，因為在窮困的日子，「一分五釐，能省則省」，那是母親自小養成的生活習慣。 在我尋訪古早味之後，九年的努力，能得到讀者的回餽與溫暖的鼓勵，讓我這幾年所流的汗水，化成快樂的泉源。 猶記得，小時候父親不斷地叮嚀我，要記住我的祖先是來自福建的海邊，生活在貧瘠的土地上，想種個地瓜都得挖半天田地，還要撿出很多鵝卵石丟掉，可是種出來的地瓜還是又瘦又小，男人想捕魚卻沒什麼漁獲，只練就一身好泳技，卻無用武之地；但是，台灣的地瓜卻又甜又肥，所以在台灣到處有機會，因此要更努力。遇到困難，就想著老祖先當初的辛勤吧，父親要我將這個祖先的故事傳給後代。 這本書終於誕生了，我遍尋資料，也訪問了很多老者和老師父，便是期望能更忠實呈現老祖先們的真實生活故事。我希望大家把我當成一位說書人，不要覺得沉重，不要有負擔，聽一聽老的人情事物，看一看百年古早的生活飲食趣事，藉由一窺這些古早味的風貌，邀請你和我來一趟尋味之旅吧。

《百年台灣古早味 - - 尋訪真實老巍》

內容概要

即將消逝的百年美味、快被遺忘的古早美食，
請跟隨記憶的腳步，再現古早台灣的景觀，
有老闆濃濃的人情味、手工琢磨的精緻食味與時光濃縮的往事……
一起找回古早時代對美味堅持的那份初衷，
並重拾懷舊風古早氣味的溫暖回憶。

在尋訪百年古早味的過程中，作者透過老師傅之口一窺台灣老祖先的生活，原先只想單純透過尋找古早味寫出食物背後的故事，未料卻因為那些感動的人、事、物，讓人更想一探究竟，彷彿走入時光隧道 - - 祖先當年如何走過窮困的歲月，又如何讓吃在生活和文化層面上扮演重要的角色，種種軌跡與生活背景無不讓人刻骨銘心。

在長達九年的時間裡，作者遍尋資料，也親自訪問了很多老者和老師傅，便是期望能更忠實呈現老祖先們真實而深刻的生活故事。聽一聽老的人情事物，看一看百年古早的生活飲食趣事，藉由一窺這些古早味的風貌，了解祖先們是如何胼手胝足過活，也仔細體會祖先在困難的生活中，如何用心地把飲食生活變得更有創意和內涵。

庶民小吃是非常具體的生活方式，因為飲食自有其承傳與淵源，古早味的飲食文化是建構在整體社會脈絡之下，同時也是文化的面貌，蘊藏情感、生活、歷史、往事等多重元素，讓我們不再只是單純地享受美食的滋味，邀請所有讀者一起更進一步和作者來一趟尋味之旅吧。

《百年台灣古早味 - - 尋訪真實老窺》

作者簡介

黃婉玲

出生、成長於台南，從小愛聆聽長輩暢談他們的古早故事，讓她超齡的了解更多更古老的故事，人不算古，卻喜歡尋古，因為可以藉由老故事穿越時空認識他們的生活，感覺是件很浪漫的事。因此，也喜歡逛老市集、吃美食、和老一輩的人聊天，於是，終於起身一一拜訪尋覓這些即將消逝的老滋味，一趟趟台灣古早味的小旅行，一段段耐人尋味的老故事，期待能帶大家一窺不一樣的古早味迷人風貌。著有《淺談古早味》、《尋找台灣古早味》等書。

書籍目錄

自序和我來一趟尋味之旅吧
推薦序 (韓良露)
台式古早冰 兒時記憶中的透心涼
豆花 一根扁擔傳承的百年滋味
愛玉 清涼爽口蘊含淡淡果香的台灣特產
粉圓 Q軟有嚼勁的閃亮珍珠
鹹軟口阿 鹹甜Q軟的百年古早粿
板煎粿 外脆內軟香甜滑順的點心餅
麻油煎糯米糖、白糖香餅、黑糖香餅 滋補元氣的麻油香古早味
麵猴 - 麵疙瘩 麵粿 - 麵魚兒 - 撥魚兒
麻糬、豆糬 香而不甜的台式古早口味
肉圓仔 皮脆Q餡香軟的台南手路菜
粉粿 Q彈有勁的消暑聖品
蝦餃、蝦棗 隱藏在石碇白巷弄的老味道
鹽醃肉 已失傳的百年家族私家菜
香蕉醃蒜頭醬油、綠豆粿 窮困農家的應景私房菜
圓仔綁糖、番薯圓仔 冬至時節才有的香甜好味道
鳳片糕 咬勁十足的府城古餅
收涎餅 代表祝福和期待的古意圓酥餅
三色糖 日據時代的高級糖果
榭榴包 用來表達對天公的最高敬意
九豬十八羊 祭拜的甜點
煎紅麵龜 香脆Q彈的香煎滋味
雞只餅、石糕、龜仔餅 「六色的菜碗」中的簡單滋味
豎燥 越沉越香的窮人手路菜
阿舍菜 奢華人家的頂級菜，量身訂做的古早美味私房菜
出版後記(採訪花絮)

章节摘录

台式古早冰。兒時記憶中的透心涼 手搖的剉冰機已成為懷舊老物，很多古早冰品也早已不見蹤跡，但是在我的心中，多麼希望這些剉冰或刨冰的老機器能夠永不停歇的運轉下去，好讓冰涼好吃的台式古早冰一直延續，因為它是我兒時最甜蜜的記憶，只要一到夏天，如盛夏陽光般的好心情就會伴隨著這些冰品一起翩翩到來。

彩色冰 台灣的盛暑常熱得讓人吃不消，小時候一到夏天我便巴不得拿冰當飯吃，更想在頭上頂一大冰塊替身體消暑，記憶中，兒時街頭的雜貨店，每至夏日便紛紛在店中擺上一台手搖剉冰機，旁邊擺著紅豆、綠豆、粉圓、愛玉等等餡料，賣起剉冰來，那時，我們這群小朋友最愛「彩色冰」，老闆會先剉好一碗清冰，淋上一些糖汁，再拿出分別裝有紅色、橘色、綠色等等不同顏色的瓶子，隨手搖晃幾下灑在冰上，馬上變化出七彩繽紛的迷人模樣。 你可能會問，瓶子內裝的是什麼東西，讓孩子如此為之癡狂，其實裏面裡裝了一些水、幾滴香蕉油和不是很健康的一些色素粉末，我是長大後才弄清楚。每瓶色素顏色不同，我家對面賣冰的老阿嬤桌上就擺有各種顏色的香蕉水，但是每次當我想指定顏色時，她卻連正眼都不瞧我一下，即使我嘴巴再甜也不予理會，只隨她的心情決定要如何灑，而如果我能夠一次得到幾個不同顏色，那天就會如考一百分般開心一整天

對於小孩吃這些色素冰，大人自然不高興，每回一看到我們偷跑去吃冰，冷不妨就是一頓臭罵，嚴厲時還會停發零用錢。我記得每回偷吃過冰之後，色素會沾滿舌頭，有時一整天也不見褪色，所以愛耍小聰明的我們，偷吃完冰後回家就會叮嚀自己千萬要緊閉著嘴，深怕一說話就露餡，不過，最後都還是逃不過大人犀利的雙眼。

彩色冰價格便宜，一、兩毛錢就能吃個過癮，而在那個時代即使父母不給零用錢，小孩也會自個兒想辦法，例如；到路上撿些瓶蓋、廢紙、牛奶罐或破銅爛鐵等等，就可以和老闆以物易物換碗冰來吃，要不然等搖著鈴鼓的回收車老闆出現，好歹也能換一些板車上的麥芽糖，這些童年趣事，總是帶著甜滋滋和冰涼涼的氣息出現在我的腦海。 母親十分反對小孩們吃這種「色素」冰，總說那是騙錢的玩意兒，而且不健康，她說老阿嬤的冰有沒有燒開誰知道呀，不過我在雜貨店倒還真的沒見過大人來買「彩色冰」，在那個年代，小孩每年都要注射霍亂預防針，打完針還要痛上個好幾天，可是色彩繽紛的冰品，還是誘惑著我們甘願冒險，才不去理會吃完後會如何。

紅豆牛奶霜 在台南市民權路上有家冰店，歷經五十多年依然人氣不墜，從古早的雞蛋牛奶冰演變到今日最夯的紅豆牛奶霜，客人永遠川流不息，即使是攝氏九度的寒流夜，依然能看到一群忠實戶排著長龍上門報到，更不要說一到夏天大家揮汗排隊的盛況，等再久顧客也無怨言，這家店的生意多年來屹立不搖，客源不斷，我想料好實在是最大的原因。 很多慕名前來吃紅豆牛奶霜的客人，一定猜不到這家外表乾淨、看起來不老的老店，卻是個不折不扣的老店，這家店原來的店名叫「新涼涼冰果店」，也就是現在「太陽牌」的前身。 創始老闆葉天龍說，當初取名「新涼涼冰果室」，是希望客人來吃冰後能全身透心涼，現在聽起來會覺得這店名真老土，但其實它最能貼切傳達老闆的心意，早期沒有商業品牌概念，取店名無外乎圖個好記，不過老闆後來意識到店名是店的靈魂，所以在辦理註冊商標時突發奇想改名成為「太陽牌」，意在希望大家只要一看到炙熱的太陽，就要記得來他店中吃冰消暑，沒想到這個「太陽牌」比之前的「新涼涼」接受度更高。

「太陽牌」的紅豆牛奶霜是該店招牌冰品，葉老闆會製作紅豆牛奶霜，是因為芋仔冰市場式微，做芋仔冰費工又費力，所以一心想著要開發薄利多銷的新產品，便陸續開發出當時只能在西式餐廳才吃得到的「香蕉船冰淇淋」、「雪人冰淇淋」等等新口味，希望以低價吸引客人上門，增加冰品銷路。 但是沒想到這些潮流產品，卻都不及清爽好吃的紅豆牛奶霜來得受歡迎，反而成為超人氣商品。可別小看「紅豆牛奶霜」裡綿密可口的紅豆，它可是要事先經人工逐一篩選，並以特殊技術熬煮得粒粒飽滿圓潤，才能讓它好似吸足了糖汁的紅珍珠般，滾圓飽滿卻不會裂開，這是數十年經驗累積的熬煮技巧。而原本需要費功夫布置的香蕉船和雪人冰淇淋，雖然曾經是風光一時的招牌冰品，但是在紅豆牛奶霜更受客人喜愛的情況下，只能黯然失色並退隱江湖。

《百年台灣古早味 - - 尋訪真實老巍

编辑推荐

《百年台灣古早味: 尋訪真實老味道》特色 深刻描寫老師傅的堅持與初衷 二十多種
應景食品、小吃精彩的故事典故 深入體驗古早美食的傳承與記憶中的味蕾地圖 「私房菜
」 - - 幕後採訪花絮分享心酸與感動 美食作家韓良露、中廣流行網主持人吳恩文推薦

《百年台灣古早味 - - 尋訪真實老魏

精彩短评

1、说得道得朴素真切，堪称台版“舌尖体”。可惜啊可惜，怎么图片就那么一丁点呢！

《百年台灣古早味 - - 尋訪真實老魏

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