

<<即将消失的百年美味>>

图书基本信息

书名：<<即将消失的百年美味>>

13位ISBN编号：9787540757649

10位ISBN编号：7540757647

出版时间：2012-7

出版时间：漓江出版社

作者：黄婉玲

页数：204

字数：100000

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：<http://www.tushu007.com>

<<即将消失的百年美味>>

前言

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糰的棍子，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、粉糰累倒中风而无悔，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。

<<即将消失的百年美味>>

内容概要

古早味，就是遵循历史流传至今的饮食制作方法和味道。

古早味是台湾人用来形容古旧味道的一个词。

在台湾，因为时髦饮食的冲击，许多古早味店铺正日渐式微，而遵循传统的老师傅、老店铺，则仍在付出与收成完全不成比例的情况下，默默地艰难支撑，为的是给日渐稀少的怀旧食客们留一份“正宗”的老味道。

本书即在讲述这样一群人，以及他们所守护的味道。

然而在本书出版之时，因为烹调之人的逝去或老店铺的关张，又有几样古早味道已消失不见了。

作者花费9年时间，一一寻访台湾本地的古早味道，力求全面与真实。

写到自己著作的过程，她曾喟叹：“唯一遗憾的是，如果我早几年写这本书，就不会让掺有地瓜的双润糕失传……我与时间竞跑的压力是多么沉重与孤独。

”

<<即将消失的百年美味>>

作者简介

黄婉玲

台湾古早味寻访者。

多年来矢志寻遍台湾本地即将消逝的古早美味，日复一日，从隐匿在民巷小街和老集市上的店铺摊位中觅得老师傅们的祖传手艺，以及与手艺同样久远的味觉故事。

曾著有《浅谈古早味》一书。

<<即将消失的百年美味>>

书籍目录

面茶

冬夜浓纯香气，伴着汽笛声的温暖回忆。

面粉饼&面粉粿

面粉香气四溢，令人怀念的单纯时光。

油饭

台南古早原味，幸福满溢的香Q美味。

绿豆蒜

遵循古法手工制作，香甜浓郁的南国甜品。

菜丸

香味扑鼻，口感纯粹的丸子香。

猪油拌饭

集体的美味回忆，让人意犹未尽的好气味。

蚵嗲

鲜嫩香酥，让人垂涎的幸福滋味。

鲁面

料多实在，充满喜气的怀旧情。

九层粿

奶奶时代的甜粿，让人回味再回味的迷人风味。

肉油渣

打开记忆中香脆酥的童年美味。

阿舍菜

奢华人家的顶级菜，量身订做的古早美味私房菜。

酃仔菜

古早传统农家菜，最单纯的美味记忆。

咸红龟

咸中带甜，外皮Q软内馅味香。

双膏润

清爽不甜腻，浓郁香醇好滋味。

双环糖

喜孜孜的好味道，最让人怀念的台式喜糖。

<<即将消失的百年美味>>

薏花、米香丸

米香酥脆好甜蜜，一口一口好回味。

古早月饼

外皮酥脆不油腻，内馅饱满又香醇。

合婚糖

南台湾的古早味喜糖。

焿仔粽、焿仔粿

芳香橙黄，软Q带劲的清爽口感。

竖臊（倚臊）

越沉越香的穷人招牌菜。

剉冰

香甜好口感，清爽透心凉。

芋冰

芋香四溢，柔绵紧实的极品。

状元粿

香Q有嚼劲，带来满满好运气的古早味甜点。

八寿龟桃

祝大寿用的传统面龟。

三色粿

传统古礼的祭祀点心。

煎粿

香Q滑嫩又饱足，咸甜尽是好滋味。

糖塔

浓郁香甜，满载神明的祝福。

老师傅后序

<<即将消失的百年美味>>

章节摘录

竖臊（倚臊）越沉越香的穷人招牌菜。

竖臊之名何来，那是因为要把一瓮一瓮的肉臊搁在阴凉处，就好像肉臊被罚站在墙角般，又必须隔三到六个月才能食用，所以被称为竖臊。

做肉臊并不是单纯的将绞肉加酱油炒、卤后就可以，在寻访古早味时我发现，肉臊分很多种做法，不同用途的肉臊，制作方法也不尽相同，换个说法就是不同配方所制作的肉臊往往是为了配合不同的点心，所以不同的菜色或糕、粿，若搞错了肉臊的配方，制作出的点心保证走味。

在《浅谈古早味》一书中所提的盐软物仔，很多朋友看了都问我制作方法，我不藏私的教导，却就是做不出老师傅的口味，结果原来是肉臊的做法不对，所以即使再努力也做不出好粿啊！

台南小吃需要各种不同的肉臊，从肉的切法到制作方式皆有区别，如要做台式米粉、油面汤，做出的肉臊和卖台南米糕的肉臊很像，做法也和台南肉臊饭的肉臊做法差不多，但是两者不同点在爆炒带皮肉丁时做法不一样。

如是制作台式米粉、面汤，要用中火爆炒含皮猪肉丁，可以炒出够多的猪油，但不可炒得过度，必须让猪肉丁还含有一半的油；但如果是要做米糕、肉臊饭，则必须将带皮猪肉丁爆炒至几乎不含油，如此吃起来才不会有油腻的感觉。

而碗粿要好吃，其秘诀也是在炒好的肉臊要与米浆拌匀，这肉臊又有两、三种做法。

至于肉粽米粒要吃起来更香，根本无需借重酱油膏提味，那锅肉臊汁就扮演灵魂角色。

而制作虾仁肉圆和芋粿的肉臊制作方式一样，只是芋粿上头所铺的肉臊，肥肉的比例必须多些，否则芋粿炊熟后吃起来会有点涩涩的感觉。

我有次为不喜欢吃肥肉的丈夫采取七分瘦肉、三分肥肉方式炒肉臊，再将肉臊铺在拌好的芋头签上，事先还特地尝了一些肉臊，觉得口味还可以，哪知蒸好放凉了以后，将芋粿切块请大家品尝，才发现上层的肉臊又涩又干，成为败笔。

因此往后我蒸芋粿一定警告丈夫别再出馊主意，他只要不吃上层的肉臊便可，不能害我再失败。

台南的古早米粉汤或油面汤，有人称为“切仔面”，但在台南的习惯就叫米粉汤或油面汤。

有人以为台南的担仔面就是台南的米粉汤，其实这两样完全不同，在台南米粉汤里除加点豆芽菜，也会加上蒜泥、肉臊，上面再摆两片肉、两片鱼板、两只剥壳的小虾，淋上大骨汤后上桌，和担仔面较大的差别在两者的肉臊做法完全不同。

担仔面的肉臊在汤头的提味中占有很重要的地位，而且汤头也大多用虾壳熬煮，米粉汤则是用猪骨熬汤，肉臊也比担仔面的肉臊肥多了，而且肉臊的肉切得较大块，不像担仔面的肉切得非常细碎，好的肉臊会在碗里散发出一些油和香味。

不过随着时代的转变，现在在台南要吃担仔面较容易，传统的米粉汤的摊子已所剩无几了。

“大姐”已八十岁了，身体非常硬朗，举手投足间依稀能窥出昔日名门闺秀的影子。

我已年近半百，却称她为大姐，不是我不懂礼数，而是她坚持我必须和她认识的人一样都叫她大姐，每次一声大姐就让她很快乐，也拉近我们之间的距离。

与她的相处很特殊，她会如同长辈般的照顾我，却又像个大姐般的疼我、宠我，她有着谜样的故事，让我心中满是好奇。

巧遇大姐，是我在市集寻访古早味最大的收获。

她不仅教我很多有关传统美食的故事、做法，也和黄师傅一样不断叮咛我诚恳的为人处世。

我在大姐和黄师傅身上学了不少，不仅在书中用得上，手艺也进步很多，连做人处世上也有增长，甚至能了解风俗背景会影响一个人的思维。

所以在写书时，我学会了设身处地去想当时的风俗，以求能更深入地了解这道菜的来源及时代背景，与二老在一起真是受益无穷。

我和大姐相互联络都靠她那阳春手机，两人的情谊是她快乐的小秘密。

大姐的厨艺很好，有次我自告奋勇要大姐别太辛苦，待我先做完肉臊再请她帮忙制粿。

只见大姐一再尝试我带来的肉臊，嘀咕着：“奇怪！”

这味道好熟悉。

<<即将消失的百年美味>>

”嘿！

想不到自己做的肉臊竟能让大姐有“熟悉”之感，我心里沾沾自喜。

哪知她竟抛出一句：“我就说嘛！

这味道好像X X X牌的肉酱。

”看吧！

与老师傅在一起真的很容易让人产生自卑感，辛苦半天学来的肉臊竟被误认为罐头肉酱，真是让人挫败！

她忍不住数落我，荒腔走板的肉臊在她眼中完全不合格。

我无奈地告诉她，这肉臊可还是我拜师学来的，自己平常做给家人吃的肉臊可不是这样做的。

她问我自己熬肉臊是做什么用，我说我觉得家里平常准备一锅肉臊，肉臊里面加些卤蛋、卤丸，若是懒得煮饭时，白饭加个肉臊再来盘青菜，随便再加个汤就能打发一餐。

大姐却认为，想写古早味却完全不懂烹调，写出来的东西能看吗？

我怀疑我写出来的文章大姐会看吗？

没想到她有点生气的回答：“我都八十多岁了，对看书没什么兴趣，即使你书上把我的照片摆在里面，我也没兴趣看。

只是女人啊，不能连肉臊都不会做，听你一说，我就知道你是一点专业素养都没有的家庭主妇，肉臊里哪能还加卤蛋、卤丸、油豆腐呢？

加了这些东西，这锅肉臊就一定走味了！

”大姐所学的豉臊是大师傅传授的，在当年这名大师傅的肉臊饭可是非常有名，只是孩子无意继承，在不愿意技术失传下才传给大姐，今日大姐竟然将它传授给我，让我担当不起，当时我把配方收下来，打算如她所言将配方当传家宝就好。

哪知过了一段时间，她问我学得怎么样，我掰了一堆话证明我已学会，也做得很好。

只见她气得跳脚：“你不好好学，现在用不到，怎么知道子孙用不到呢？

从你刚刚说的每道做法就知道，肉臊放不了几天就会坏掉。

我的配方上明白的告诉你豉臊做起来要放在冰箱三个月，如果没坏才算成功，而从我告诉你到现在才一个半月，你就已经做好了还吃得很香，根本是没有学会呀。

”谎话当场被戳穿，让我格外尴尬。

她又说我，为什么你豆花没学成，却可以做出人人着迷的豆浆呢？

只因为你什么都不会，在制作过程没有太多自己的想法和主张，所以豆花伯教你什么你就只跟着他教的方法做，才把豆花伯的豆浆功夫学得地道。

她觉得豆花伯一句话很有道理：“再笨的人在同一个环境下不断地操作同一道菜，就一定学得起来。

”她要我隔天接她上菜市场买材料，再到我家监督我学会豉臊。

制作豉臊的步骤不难，只是必须中规中矩，偷懒马虎不得，一个步骤错了，就无法完成豉臊。

首先把切好的肉仁（猪肉部位的称呼，很多喜饼店做卤肉饼时也会取该部位做食材）下锅用中火爆出油，期间必须不断用铲子翻搅，逼出每块肉仁的油，并不断将逼出的油倒入旁边备用的锅子盛装。

五斤的肉仁要炒到完全逼不出油为止，又要顾到不可炒焦了，更难的是每一块肉仁都不可以含油。

在炉火旁我左手、右手不断替换着炒肉仁，汗水滴得眼睛都睁不开。

大姐会拿条毛巾帮我擦汗，却不肯帮我拿铲子炒肉仁。

肉仁要炒到完全不含油，花了我一个半小时，之后将肉仁倒出来，再另起锅爆蒜头。

蒜头呈金黄色香味四溢时，再将肉仁放入，加点酱油和冰糖，继续再炒匀，感觉到每块肉仁都吸足了酱油和冰糖时才起锅。

你可别以为这样就完成，得等肉仁全凉之后，盛放在瓮里，因我家没有瓮只好用锅子代替，盖上锅盖后放入冰箱，三个月没长霉才算成功。

这锅豉臊在我家冰箱三个多月来，占了冰箱很大的空间，又不敢把它丢掉，对我而言它无形中好像是种负担，因为大姐一定会来验收成果。

三个半月后大姐来看豉臊，证明我操作的步骤成功了。

第二步进入熬肉臊时间，我挖出一些豉臊放在另一个锅里，加些水开始炖熬两个小时。

<<即将消失的百年美味>>

真不是盖的，味道太香了，丈夫和儿子不断地探头来问可以吃了吗？

大姐建议我多煮一些白饭，晚餐只要烫个青菜、煮个清淡的汤就够了。

送大姐回去之后，家门一打开，肉臊香味扑鼻而来，顿时觉得肚子饿了起来，非马上吃饭不可。不过吃竖臊有个“缺点”，就是没办法控制食欲，平常一碗七分满的饭我都吃不完，但加了竖臊我竟然可吃到两碗饭。

那几天一家人总是受不了竖臊的诱惑，吃完就去散步，和丈夫商量这不是办法，决定邀请一群朋友来享用，把它吃光光。

结果全家人和朋友一共七个人，那顿饭竟然吃了两锅十人份大同电饭锅煮的白饭。

朋友临走前都要求带一些竖臊回家，我抱着终结它的心情将它分光，只留下一小碗放在冰箱，没想到隔天清晨六点，就接到朋友的电话，连问候都没，直接问我冰箱的竖臊还在吗？

我说当然在啊，这位朋友竟然马上过来拿。

原来前一天晚上她先生受不了诱惑，半夜起来吃了一大碗肉臊饭，她原先是气先生吃太多会伤身体，后来才惊觉自己的份被吃掉了！

原来竖臊的魅力真的让人无法招架，接下来我的日子不怎么平静，每个朋友都知道有竖臊这号“美女”，希望来一睹丰采。

我记得大姐的交代，“不要以贩卖竖臊为生就不会为自己添麻烦”，所以为图个耳根清静，我宣布再下厨做一次竖臊，三个月后再品尝一次吧。

第二次做竖臊竟是我这辈子忘不了的恶梦。

三个月后来了近二十个朋友，品尝之后又宣传出去，结果旧遇新知全都要吃竖臊。

这个麻烦可大了，我发现根本不必开店就能为自己添这么多的麻烦，三思之后决定封炉，不再做竖臊，让自己生活恢复平静。

即使现在有人在旁提起，我也绝不再理睬，竖臊永远放在记忆中就好了。

我曾经问大姐为什么要叫竖臊，是它犯了什么错所以要被“罚站”吗？

大姐说，竖臊可是穷人的“招牌菜”，当丰收有钱时买块肉仁回家，把肉仁的油都逼出时，就得到一锅猪油，有了这些猪油，很长一段时间内，全家人都不怕吃不到油了！

早期人家住的是土块厝，菜橱也都是用竹子编的，通风良好，肉仁加了酱油炒过后，放在瓮里不与空气接触，可放置三至六个月都不会长霉，还会越来越香。

等三到六个月后拿来熬煮，全家人又有一锅香喷喷的肉臊饭可吃了。

就因为一瓮一瓮的肉臊搁在阴凉处，就好像肉臊被罚站墙角般，又必须隔三到六个月才能食用，所以被称为竖臊。

大姐说，早期人们面临困厄的环境，总是会思索如何“打算”才能让生活更富足。

一大块肉仁带回家后，有六个月可让家里煮菜有油用，又有一锅香喷喷的肉臊等着辛勤的工作结束后享用，你看，生活上变一下，不是也过得很幸福吗？

何况生活不富裕，也就没有保养品可用，可是竖臊油脂炒光后剩下的只有胶质，就像现代人所说的胶原蛋白一样。

大姐可是很跟得上时代，告诉我三个月后可以每天无负担的吃这锅竖臊，又可以保养皮肤，不是一举数得吗，只是我不知道她这话是不是在哄着我玩呢。

老师傅后序豆花伯 帮助人不必问结果，尽心就好。

我曾经免费传授功夫给一位失业的男子，还自掏腰包张罗担子送他开业，甚至包了三千元红包，虽然是笔亏钱生意，但看他认真的到北部发展，还是很开心。

传承得看机缘，不是每个人都可接受，真的还必须遇到有心肯学的人，这些老功夫才传得下去，毕竟学起来很辛苦，聪明一点的也要二十几天才学会，但就是学会了，也没几个能撑下去。

很多徒弟没过多久就哭诉太辛苦，熬不下去，问我有没有较简单的赚钱方式，这种感觉常让我很难过，还不如教一个天天会去卖豆花的人比较有成就感。

现在如果有人想学功夫我也不想教，因为实在是太麻烦了。

阿云 我提供这些做糰的数据不是想出名或多招来一些客人成为“排队的店”，而只是图个耳边清静，因为实在是看不下这名采访者五个多月来独自在摊位旁逗留。

<<即将消失的百年美味>>

对我而言生活平淡就是福，每天工作排得满满的，根本没办法再炊更多糰出来卖，每天生产的糰仅够供给固定的贩仔和老主顾，一旦宣传出去，来了一群尝鲜客，老主顾上门会买不到糰，等那群尝鲜客散了，老主顾也得罪光了。

别忘了老主顾才是知音，我的糰因他们的支持才能一路走来，何况这些老主顾也都是几代习惯吃我家制的糰。

古早味是一群生活在朴实乡镇者熟悉的味道，年轻人求新求变追求外来食品，对这些外表纯朴的糰看不在眼里，如果为了迎合年轻人口味而改良传统的糰，我实在想不出每天辛苦制糰的理由。

美凤 我深信老一辈的说法“要材料够，不是媳妇巧”。

做料理，材料一定要足够，否则拥有再好的手艺，做出来的料理也不会最美味。

现代人重视成本，又贪图方便怕吃苦，学最精的恐怕就是投机取巧，加上很多消费者较喜欢新奇的产品，口味也变得不同，要学做这种手工繁杂的传统古早味可得有相当的耐心。

我是个不折不扣的工作狂，只要有人欣赏、爱吃我的油饭，再累也不算一回事，只有在油饭世界获得肯定，才是我生命的重点。

我不懂宣传，只懂得按部就班做好我的油饭，刚好老客人也喜欢我这款人，所以生意还算可以，只是这年头有时想找临时工帮忙并不容易，大多嫌工作太辛苦。

在冬天的市场摊位上，一天有时要用到一百二十台斤以上的油饭，我通常会把配料另外摆在锅子里，而不是铺在油饭上面，因为客人口味不同，有些客人只买油饭，根本不要上面的配料，也有客人要求在油饭上面铺上香菇或瘦肉，一切依客人的要求贩卖，毕竟这时上门的客人大多只是想解馋而已，只要客人满意我就开心。

叶天龙 俗话说“第一医生、第二卖冰”，意思是卖冰的收入仅次于医生，但我自认不属于“第二卖冰”的幸运儿。

在从事制作棒冰、芋冰的岁月，只觉得必须要有过人的体力、能吃苦，否则很难胜任，我没有超人的体力，幸好还有过人的毅力来撑出体力，否则还真赚不起这点钱。

现在我交棒给儿子叶晋荣、媳妇钰涵夫妇接手，感受到制冰的辛苦，我不要求他们一定非得继续这份工作不可，也鼓励他们去追求心中的理想。

孩子却愿意延续我对芋冰的感情，只是这份热情与传承的心意能延续到什么时候，“社会的变迁”是最大的变量。

至于制程辛苦的芋冰，夹杂着对贩仔的感情，未来会撑到最后一个顾客不上门才会停止，但如果因此式微、凋零或是失传，或许也算是一种解脱，因此不会刻意花心思推广。

眼镜姨 五十年前的台湾结婚风俗还真是太多又琐碎，少了哪一项都会有争执，尽管过了这么多年，仍有些长辈会数落五十年前结婚时的不是，根本一点意思都没，所以有些礼俗还是废掉的好。

这些年来我终于也成为“长辈”，常有人来请教嫁娶的风俗，我总会回答：“家中父母还在吗？”

那就回家问父母想要那些礼俗，父母说了算，不必自找麻烦用传统的礼俗来折腾自己。

”婚姻大事多尊重父母，父母没意见就安全过关了，何必没事找事的到处去问礼俗，非得把自己搞得焦头烂额不可呢？”

黄师傅（他不想出名，也不愿意别人采访，我也是五度拜访才访问到）有故事才有生命，只要愿意把古早味写出来，或许能帮古早味拉出一线生机，不过有个原则，就是知道多少写多少，千万不要以为自己非常了不起，为了增加自己的知名度，画蛇添足增加一些无中生有的故事，就像市面上的“鸡只饼”，明明我找出的古书册就这么简单的记载，却有商家为了促销或美化它而编出一套故事和名称，就失去原始的美意。

写古早味的工作只是让下一代知道老祖先曾有的生活方式，千万不要因为一个人写错而让后代以讹传讹的流传下去，反而失去意义了。

我发现作者在写这本书的过程中，比别人还多一点辛苦，要追出真实才可以写，这也是我会破例帮忙最关键的原因。

<<即将消失的百年美味>>

编辑推荐

《即将消失的百年美味:36种令人怀念的台湾古早味》是作者花费9年时间寻访台湾本地古早味道，力求全面与真实。在台湾，因为时髦饮食的冲击，许多古早味店铺正日渐式微，而遵循传统的老师傅、老店铺，则仍在付出与收成不成比例的情况下默默地艰难支撑，为的是给日渐稀少的怀旧食客留一份“正宗”的老味道。

<<即将消失的百年美味>>

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:<http://www.tushu007.com>