

## 4

## 帶著筷子旅食小鎮： 畫出專屬台灣的小吃地圖

秘書室訊/校園記者吳秀伶報導 出刊日期：2018/06/19

深入大城小鎮的街巷，記錄每一道台灣小吃的樣貌、滋味，享受每樣美食背後的故事，107 年 5 月 10 日由圖書館主辦的世界書香日專題演講在國際會議廳舉行，邀請生活考古學家王浩一老師，分享在台灣探索的巷弄美食，並且帶領大家一同進入各鄉鎮中，以旅行、吃美食的方式逛生活。

王老師除了用文字、照片將食物的色香味呈現給讀者，還透過各地的歷史、區域特色來闡述一個飲食文化的形成，不同的鄉鎮會用自己的方式發展出多元的小吃文化，如清朝時的台南苦力，由於當時的經濟不發達，只能吃沒有包肉的菜粽，為了使口感更美味，會加上花生米、花生粉再淋上濃郁的醬料，並配一碗十塊錢的味噌湯；日治時期在基隆的碼頭工人，為了能吃飽又不花錢，所以有了咖哩飯配黃蘿蔔的吃法，在八掌溪的種甘蔗工人，因為連菜粽、咖哩飯都吃不起，所以將麵煮熟、放涼，再加上豆芽菜，淋上醬油，成為豆芽麵。而庶民的吃飯文化種類更是多樣，如新埔的糖粥、大溪的油飯、北斗的高麗菜飯、台南的燒肉飯等。在各地區的食物都有自己濃濃的特色，王老師還幽默的說到：「如果一個台南人跟你說，這個東西太甜了，代表這個東西真的很甜。」

跟隨照片一頁頁的翻動，王老師說他喜歡到曾風華過的小鎮去尋找小吃歷史痕跡，蒐集小吃的大數據，甚至，因為自己太熱愛吃肉圓，將台灣的肉圓吃遍，畫出專屬肉圓的地圖，觀察出濁水溪以北的肉圓皮是以地瓜粉炸成，而以南則是用在來米蒸熟，印象最深刻的一家店，老闆要求不要將肉圓吃太乾淨，要留一些內餡、醬料，當快要吃完肉圓時，老闆提一壺大骨湯，沖入碗中，其中滋味又是另一番享受。

接著，老師更向大家介紹各地的煎粿、麵食、羹類、麻糬以及冰品，每個都是道道地地的台灣榮耀，講到麻糬時，老師說曾經在草屯買了一盒麻糬，排了好久的隊伍好不容易買到，一邊將車子開離店家，一邊將麻糬塞進嘴裡時，頓時後悔了，後悔自己沒有再多買一點，聽到這裡，台下的聽眾紛紛拿起手機，搶著拍下老師極力推薦的麻糬店。

演講的尾聲，老師(右圖左)說通常小吃店家會遇到三難，第一難是能不能將此產業撐滿三個月，數量與口味的調整對老闆來說都是挑戰，第二難是能不能撐到三年，因為過勞使身體健康開始出現狀況，第三難就是能不能撐到第三代，許多產業的第二代為了不讓下一代承受自己經歷過的辛苦，通常不會讓家業傳承下去。對此老師抱持著一顆包容的心，對於現存的美食心懷知足，才能更加珍惜這些小吃，這些有著不同歷史、特色、故事的美味滋味

