

《彰化小食記》

图书基本信息

书名：《彰化小食記》

13位ISBN编号：9789573271475

10位ISBN编号：9573271478

出版时间：2013-2-1

出版社：遠流出版

作者：陳淑華

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.tushu000.com

《彰化小食記》

內容概要

~ 八卦山腳下，小吃之都的田野尋味之旅

十二道彰顯地方風格的主味+十三種不容錯過的延伸滋味+十四幅擴展視野的延伸風景
不僅是美味的食記，還是收藏生活記憶、探究文化底蘊的 彰化街頭飲食深度踏查

劉克襄（作家）、周馥儀（賴和文教基金會執行長）

陳秀惠（前文化總會副祕書長）、邱建富（彰化市長）美味推薦

隨書附贈「遊古城吃小吃」導覽地圖

書衣背面貼心收錄店家資訊，方便讀者輕鬆攜帶、按圖索驥，一嚐各式美味。

肉圓、肉包、爌肉飯，

還有一碗碗淋著肉燥高湯的麵

在八卦山的俯瞰下，

彰化市以古城為中心，

長久以來，一種堅持總是被默默的守著

讓豬肉香在番薯、稻米和麵粉的環繞下

發光發熱成一道又一道純粹的地方小吃

台灣各地都有肉圓，但彰化肉圓為何有種綿綿不絕的拉彈力道？那可是獨尊番薯粉的肉圓皮，在油鍋裡歷練翻轉而出的獨特光芒？

貓鼠麵、黑肉麵，乍聽有些嚇人呢！那其實是一碗碗以肉燥煉湯的美味煮麵，清甜湯頭裡的蛤仔味，絲毫不遜於以蝦頭熬成的台南擔仔麵。

幾乎家家都煮得出的尋常爌肉，怎麼成了舒國治筆下的「市吃」？彷彿二十四小時接力賽般賣著爌肉飯的各個店家，怎麼為這簡單的味道注入山城特有的魅力？又勾勒出怎樣日夜不歇的勞動身影？

全台「最好」的小食攤，乾炒花生米、煎魚、筍湯、糯米大腸，再平常不過的鄉野小食，到底有多細膩清淡有味？深藏著怎樣無法複製的烹調祕方？

「圓仔湯」、「燒肉圓」，日本時代作家賴和、楊守愚筆下闖蕩街頭的走擔，今日可還覓得到同樣的味道？

彰化，被作家舒國治譽為全台最好的小吃所在，也是作者陳淑華味覺記憶的原點。這回，繼《島嶼的餐桌》後，她將關注的飲食田野移駐到家鄉彰化，透過擅長的文化田野爬梳，細細追索彰化街頭小吃的源流，於是從兒時生活的記憶出發，循著上個世紀二、三十年代作家賴和、楊守愚筆下描述的場景，八年前後「古蹟仙」林衡道與《野外雜誌》記者踏查的步履，以及更近一些約莫世紀之交舒國治的漫遊地圖等，一處一處尋訪，一攤一攤品嚐，一書一書翻找……，交織出彰化街頭飲食在傳統的執著中所創造出的顛覆滋味，串連起一趟穿越百年的彰化小吃奇幻旅程，在展現地方風格的味覺堅持裡，找到孕育它的力量所在。

《彰化小食記》

作者簡介

陳淑華

彰化出身，居住板橋二十多年，曾藉《經典雜誌》與《大地地理雜誌》的採訪工作深入各地田野，接近各種不同地域與族群的文化與生活。近年喜歡透過一些日常被忽略的事物，特別是食物，重新發現生活的可能性。

著有《掌中天地寬》、《台灣原住民知識庫》（文字部分）、《噶瑪蘭族》等。2009年以《島嶼的餐桌——36種台灣滋味的追尋》（遠流）一書，獲誠品選書及開卷年度好書美好生活書獎。

書籍目錄

- 【推薦序一】八卦山下的小盛宴 劉克襄
- 【推薦序二】細嚼飽含生命力的常民吃食 周馥儀
- 【自序】兒時小吃，彰化小食的神祕通道
- 【前言】古城時光，反骨的山海滋味
- ．彰化肉圓的祕境
- 【延伸故事】燒肉圓的滋味 彰化肉圓擔的歷史
- 【延伸風景】它們都叫肉圓 台灣肉圓考
- 【延伸滋味】跳探戈的肉圓仔
- 天熱！想吃彰化涼圓
- ．所幸還有一碗蛤仔麵
- 【延伸風景】天下一品的顯與隱 與台南擔仔麵齊名的彰化煮麵大麵，與日本拉麵是親戚！？
- ．爌肉，要肥的還是瘦的？
- 【延伸故事】日夜不停的勞動滋味 爌肉飯今昔地位的轉變
- 【延伸風景】「爌」腳庫才是王道
- 【延伸滋味】搶食排骨飯
- 愛爌肉更愛豬腳！？
- ．全台「最好」的黑白切
- 【延伸故事】無法複製的傳承味 手工小菜的堅持
- 【延伸風景】不是多出來的「雞管」？ 雞捲的多變面貌
- ．燉露是盅怎樣的湯？
- 【延伸故事】一碗有誠意的湯 彰化街頭湯品的歷史底蘊
- 【延伸風景】炸豬皮的世界傳奇
- ．麵線糊大王的平凡魅力
- 【延伸風景】紅麵線與白麵線
- 【延伸滋味】一碗體貼的魷魚肉羹
- 【延伸風景】街角的肉羹、拉阿麵與米糕
- ．追著碗粿長大
- 【延伸風景】碗粿的祕密 彰化碗粿與台南碗粿的同與異
- 【延伸滋味】窄巷裡的粿仔湯
- ．24小時不打烊的菜麵城？
- 【延伸風景】守著傳統，藏著驚奇的菜麵擔
- 【延伸滋味】從菜羹、菜圓仔到素食燉露
- ．壓不扁的豆標
- 【延伸風景】陽春麵是外省麵
- 【延伸滋味】想了三十年的蒸餃
- ．城隍廟的鹹麻糬
- 【延伸風景】辦桌半筵與終筵
- 【延伸滋味】「肉包李」哪裡去？
- 苔條花生之彰化味
- ．新香珍糕餅的百年勉強
- 【延伸風景】殖民時代的粿
- 【延伸滋味】彰化「義華餅行」的惆悵
- 兒時的菱角酥
- ．圓仔冰與賴和
- 【延伸風景】圓仔湯與季節滋味
- 【延伸滋味】夏夜，在彰化吃涼

【後記】十字街頭的彰化小吃

章节试读

1、《彰化小食記》的笔记-第29页

今天的彰化，清朝建立的古城早在日本時代隨著市區改正而拆除，穿梭在殘存著東、西、南、北四個城門地名的巷弄間，爌肉飯、切仔面、肉圓、菜麵擔，可以各自一開就是數十家，期間夾雜著一些肉包、碗粿、麵線糊和肉羹的店家，看似雷同且選擇不多，但人們仿佛就像吃不膩般，各自擁護著他們心中認定的味道。老店就是這樣在老顧客的舌尖的鍛煉下，創造出獨有的滋味。

而十幾二十幾家，甚至更多的爌肉飯和菜麵素食擔，一天二十四小時，輪番接替上場，讓街頭的葷食與素食幾乎整天沒有斷炊過。至於專賣切仔面與碗粿者，大多一大早就開伙；肉圓店則晚一些，近午或者過午後才開門做生意。小城裡的小食經營顯然存在著一種秩序，反應的就是古城的一種生活堅持。從一碗顛覆傳統、融合山海滋味的彰化麵開始，在肉圓與爌肉中追求各種不同彈性的口感，到一碗用傳統大麵煮出的菜麵，古城的牆雖已不存，日本殖民政府口中那個思想惡化之地也早已不復記憶，但古城的反骨精神，卻不知不覺在人民的舌尖反覆傳遞著。

2、《彰化小食記》的笔记-第155页

沉浸在這些貧困歲月的美好滋味想象里，各式各樣飽含歷史底蘊的湯，也隨之現身在彰化街頭。

3、《彰化小食記》的笔记-第66页

番薯粉先用冷水攪拌，再以細網篩過，然後加溫開水沖開，待粉半熟至呈泥土色的透明糊狀，即可取來瓷碟包餡製作涼圓。這個程序說是容易，但掌握起來可比做肉圓還難。彰化肉圓展現的是番薯粉帶出的堅脆彈性，涼圓則必須將那股彈性化作一種服帖的滑嫩，其間的關鍵就是水分。清明節前雨季未到收成的番薯含水量較少，製成的番薯粉比較扎實，最適合拿來製作肉圓；涼圓則以砍下去有香濃乳汁溢出的番薯製成的番薯粉為佳。不過單靠選種還不夠，番薯粉與水的比例調配才是關鍵中的關鍵，涼圓的水嫩口感靠的是大量的水，番薯粉攪入冷水后的溫水一沖，幾乎就是無可挽回的決定性瞬間，不像肉圓的粉漿，還可以時候加水加粉做調整。第二代老闆承襲父業，各種關鍵掌握的學習自是深刻，哪個季節，氣候如何，水分的多寡，溫度的高低，都是青春在歲月中淬煉出來的刻度。

4、《彰化小食記》的笔记-第26页

這一間又一間昔日彰化作家文人聚會的酒樓，今大多歷經人去樓空，而在屋倒牆圯中消失於歷史的灰燼中，只有高賓閣的建築，幾經滄桑，正待以縣定古跡之名重現往日光華，而追究今天彰化街頭的飲食店，“北門口”肉圓的創始人出身自醉鄉的總鋪師，一些傳統老麵攤的歷史也可溯及民主思潮興起的一九貳零年代，他們一代傳一代的手工滋味，丸子、雞捲或者那一碗豬肉香迴蕩蚵仔味的湯麵，不僅讓我想起詩人林亨泰的《海線》，更讓我想起小時候的辦桌菜，想起在日本時代報紙《台灣日日新報》翻到的那則新聞。

5、《彰化小食記》的笔记-第22页

田間不起眼的番薯，最後上桌的竟是透著光芒的肉圓。不要原鄉福建一帶流行的以芋頭剉籤或蒸熟磨泥做成的芋包或芋圓，也不要太晚其他地方番薯粉摻糜或者在來米粉摻番薯粉的肉圓。堅持拔擢過去一直當配角的番薯粉，也有異於糯米的澱粉所具的軟弱黏性；番薯粉，藏在番薯里的澱粉所拉出的彈性，在剛與軟弱之前，多了一份婉轉的力道，不過稍一不小心，那千迴百轉的溫柔就會僵化得令人難以下嚥，其間的分寸自是不易掌握，但大家就是甘於挑戰這種個性化十足的彈力。那是一種固執，一種陶醉，一種凝視，終於將彰化市凝視成一座肉圓城，涼圓、肉圓仔的出現更豐富了凝視的深刻性。

番薯粉創造的彈性還留在齒間，爌肉自不能只追求入口即化，在軟爛之間也要分出彈性的層次。

6、《彰化小食記》的笔记-第24页

在傳統的執著中創造顛覆的滋味，可說是彰化街頭飲食的特色，有時候也呼應著地方精神。日本時代，彰化一直被殖民政府認為是思想惡化之地，而回顧彰化的歷史，似乎自古就滋長著一份反抗精神。一七二三年（雍正元年）彰化縣設立，原為原住民巴布薩族半線社所在的彰化市成為縣治的所在。一八一五年（嘉慶二十年），彰化城始筑成，在原住民與清廷、漢人與清廷的對抗中，古城外的八卦山幾度成戰場，一八九五年（光緒二十一年），清廷割台於日，台人不服日人的接收，最後亦決戰八卦山。

7、《彰化小食記》的笔记-第20页

不是到處都有的大骨湯頭，也不像台南街頭的擔仔麵還保留著閩南原鄉以蝦頭或蝦殼熬煉湯頭的做法，彰化街頭的切仔面常飄著淡淡的蚵仔味，雖說可能是面對新土地新時空不得不的轉變，但其中摻雜更多的是顛覆性的手法，肉燥不是用來淋在面上的嗎？這回沒有唾手可得的蝦子，只有到處可撿拾的蚵仔，不過單靠蚵仔的氣味可能嫌單薄了點，於是有勞肉燥上場，讓它成為煉湯的主角，末了，才以一抹蚵仔味，收斂肉燥的濃香，成就街頭這一碗“是山也是海，不是山也不是海”的麵，一碗讓人“完全陶醉在山海之中”的“彰化麵”，一碗吃著吃著想起詩人“海線”的湯麵。

8、《彰化小食記》的笔记-第56页

而肉圓之所以為肉圓，乃在於包了肉餡，不過，早期的肉圓可能不那麼名副其實。台南的肉圓仔，據黃婉玲的記錄，皮厚餡少，少許的肉末帶著蝦米與油蔥即可為餡，不像今日台南街頭的肉圓有著飽滿的肉燥或肉角，聞名的蝦仁肉圓則有著鮮紅火燒蝦。彰化的肉圓，滿口肉塊與鮮筍，掛名肉絲者，取的是可以撕成絲的豬後腿肉，一般或稱為肉角者，即為胛心肉與後腿肉的組合。依店家的不同，還添有香菇、咸蛋黃、鵪鶉蛋，高檔者還有干貝，以及由香菇進級的花菇。

《彰化小食記》

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.tushu000.com