**想念臺灣(光陰隧道)**



過去哪戶人家傳來新生嬰兒啼哭，街坊鄰居會滿心期待，「這家要烹油飯囉！」

小嬰兒喚起人們美味和飽足的味覺，不可思議地將親朋好友和街坊鄰居的情感連結起來，

滿心歡喜給予新生命最大的祝福。

傳統油飯粒粒糯米泛油光，過去總是用大碗公乘得滿滿，分贈親友街坊，

受禮者不會白收，回一大碗米，上頭再放一粒石頭壓紅紙。（鹿港金盛堂提供）

**最早的大同電鍋**



剛開始大同電鍋售價約三百多元台幣，價格類似現代家庭買一台電腦，屬於高貴家電，

第一年才賣了兩千多台。其後由於耐用、好用及操作簡單，到後來年銷量大增。

圖為最早的老電鍋（台史博提供）。

|  |
| --- |
| 老品牌也有新生命。大同電鍋不僅是廚房小家電，更是伴隨台灣人民一路走來的重要記憶。  **鋁製便當盒  濃濃懷舊味**  cid:3.3290837771@web81302.mail.mud.yahoo.com  早年台鐵列車便當是鋁製圓盒，會燙手，當時都用類似蒸便當的鐵網箱裝著，  由服務員叫賣，「那塊拍打過、嚼勁十足的排骨令人回味，  用豬油拌成的菜飯也香得讓人垂涎三尺，搭配滷蛋、黃蘿蔔、豆枝和雪裡紅，  旅客吃飽了，一路上的舟車勞頓也忘了」。  台灣早期鋁製便當盒，看著盒子上的蝦子圖案，彷彿便當更加美味了。（台史博提供）    **早期台鐵鋁製便當盒**  cid:4.3290837771@web81302.mail.mud.yahoo.com  悟饕池上飯包開始拓展全國連鎖店，「我們保留阿嬤當初的堅持，  讓老店的口味與其他連鎖店有些許不同，保留了古早味。  不過因應市場需求，還是有開發許多新口味。」  悟饕池上店長程哲瑋指出。早期台鐵鋁製便當盒，上面刻著「鐵路公物，請勿私用」。  （台史博提供）    **日據時期  鶯歌燒5層飯盒**  cid:32.3290837772@web81302.mail.mud.yahoo.com  百年來台灣的飲食口味，早已融合了不同族群與國界。從物質匱乏年代的「吃飽」需求，  到經濟富裕年代的「吃好」與「吃巧」提升。  從家食到外食的轉型，再到當前養生、環保、慢食等趨勢。  台灣飲食文化與庶民生活的緊密連結，值得我們用心品嘗。  圖為日據時期的鶯歌燒5層飯盒。（台史博提供）    **早期挫冰機**  cid:8.3290837771@web81302.mail.mud.yahoo.com  走進冰果室點盤挫冰、水果盤，是台灣人最爽快的夏天禮讚，早年冰果室更是青少年「純純的愛」發萌地。  各地冰果室有著數不完的青春戀曲，雖然未必修得正果，那種心動的感覺，卻是年老時最甜美的回憶  士林夜市裡3家老字號冰果室歷經40年屹立不搖，當年是年輕人約會、聯誼的首選，許多愛情故事在此上演。  如今成了觀光客朝聖地    **牛肉麵街 已不復見**  cid:13.3290837772@web81302.mail.mud.yahoo.com  根據美食家逯耀東在第一屆台北牛肉麵節高峰會中的報告，川味牛肉麵起源於製造豆瓣醬的高雄岡山眷村，  眷村伙房融合了四川家鄉味與台灣味創造出的台灣麵點。  早期台灣農業社會，吃牛肉被視為禁忌，更別說有牛肉麵這種美食。一九四五年後遷台老兵帶來吃牛習慣，  台灣才打破禁忌發展出牛肉麵文化，川味紅燒牛肉麵尤為代表。  開業多年的永康牛肉麵老闆羅勝清強調：「我後來去四川玩時，才發現川味牛肉麵根本不存在四川，它是道地的台灣美食」。  台北市塔城街曾有牛肉麵街之稱，一碗牛肉麵只要40、50元，只是如此廉價的美味，如今已不復見。（本報資料照片/陳信翰攝）    **早期黑松人形廣告**  cid:20.3290837772@web81302.mail.mud.yahoo.com  伴隨許多人成長的黑松汽水，其實早期不叫黑松，而是由「山型」為商標的富士牌汽水，  及以三兄弟聯手創業圖案為商標的三手牌彈珠汽水創始。  圖為黑松汽水早在布偶出現前，就以人躲藏在裡面的廣告瓶子沿街走動。（甘嘉雯翻攝）    **冷泉加糖  彈珠汽水**  cid:21.3290837772@web81302.mail.mud.yahoo.com  很多人不知道，台灣最早的彈珠汽水，來自著名的宜蘭蘇澳冷泉。  一八九七年日本退役軍人竹中信景攜妻兒定居蘇澳，利用天然碳酸氣泡泉水加糖，設廠生產彈珠汽水，  日語稱「那姆內」，曾獲日本全國博覽會銀賞獎而名噪一時。  圖為台灣人的回憶彈珠汽水。（台史博提供）    **鄉下孩子打拚 創立美觀園**  cid:26.3290837772@web81302.mail.mud.yahoo.com  太平洋戰爭結束、日本無條件投降的隔一年，從彰化員林北上打拚的張良鐵，在西門町創立著名的和漢料理─美觀園，  六十多個年頭就這樣一晃而逝。  這個彰化囝仔以平價策略打動老台北人的心、征服老台北人的胃，美觀園歷久不衰的背後，其實是一則台灣鄉下小孩走進繁華都會的打拚故事。  上圖是美觀園餐廳舊觀。（張都進提供）  cid:27.3290837772@web81302.mail.mud.yahoo.com  美觀園本來叫「美觀食堂」，曾在「柳屋」日本料理店主廚的張良鐵，一九四六年開張賣平價快餐時，還只是圓環鐵路邊一個小攤販，  如今已是食客絡驛不絕的峨嵋街三層樓店門。  標榜歷史悠久的招牌，在哈日族年輕人潮中顯得格格不入，但「俗擱大碗、好呷」口碑則長年大受歡迎。美觀園餐廳現照。（張都進提供）    **台灣小吃  起源分析表**  cid:28.3290837772@web81302.mail.mud.yahoo.com  台灣小吃 起源分析表。（資料提供/中華飲食文化基金會主任張玉欣）    **中國八大菜系在台發展表**  cid:23.3290837772@web81302.mail.mud.yahoo.com  **國際媒體推薦台灣美食**  cid:22.3290837772@web81302.mail.mud.yahoo.com    **早期原住民的飲食樣貌**  cid:29.3290837772@web81302.mail.mud.yahoo.com  台灣最早飄散的味道，是原住民食用的野菜、烤肉、竹筒飯、小米糕、小米酒。  這些味道雖因異文化統治而一步步退向山林，弔詭的是，拜一九九○年代本土化  潮流之賜，原住民飲食不僅進入五星級飯店美食展，更已成為國內旅遊的當紅美食。  圖為早年原住民飲食的樣貌。（台史博提供）    **府城度小月 就愛這一味**  cid:30.3290837772@web81302.mail.mud.yahoo.com  一八九五年、清光緒年間，祖籍福建漳州的洪芋頭在台南水仙宮前挑擔賣麵、維持生計。  一百多年過後，「度小月擔仔麵」味道愈陳愈香，成為國際媒體盛讚的台灣百年小吃，  洪芋頭的後代子孫更打算進軍大陸開連鎖店。  圖為第一代度小月，洪芋頭創攤情景。（度小月洪貴蘭提供）  cid:31.3290837772@web81302.mail.mud.yahoo.com  「擔仔麵剁、爆、炒、燜、收五大步驟，以及花費九小時燉煮的肉燥，我們全都依照古法，絕不取巧。」  在洪貴蘭眼中，這就是度小月對老主顧最好的「感恩」方式。  圖為第四代當家的度小月，已經開了旗艦店。    **珍「粿」私房菜**  cid:33.3290837772@web81302.mail.mud.yahoo.com  土城承天禪寺前「客家私房菜」賣的草仔粿，餡多飽滿。  客家人克勤克儉的精神，充分展現在「重內容，不重形式」的客家菜之中。  從苗栗汶水老街的招牌菜鹹豬膽肝，到遍布各地的庶民美食客家小炒，都可嗅出「客家本色」獨特飲食文化。  走進已有百年歷史的汶水老街，彷彿走入時光隧道，這裡可見客家歷史發展痕跡，以及濃厚的鄉下人情味。  尤其入冬後，街旁吊在竹竿上，曬太陽風乾的豬膽肝，更成為老街特殊景象。在台灣光復初期，人民因戰亂而生活困苦，  豬肉、豬肝被視為珍餚、補品，但民間經濟逐漸小康後，豬肝又驗出有毒素，乃將滯銷的豬肝做成膽肝保存，後來又研發  出獨特的中藥祕方淹漬，讓膽肝不僅有香味，還有淡淡的甘味，吃過的人都回味再三。  cid:34.3290837772@web81302.mail.mud.yahoo.com  年關將近，鳳林鎮老一輩民眾趁著陽光露臉機會，紛紛將醃漬的梅乾菜、鹹菜拿出來曬太陽，空氣中瀰漫著濃濃的客家年味。    **薑絲大腸  台灣特有美味**  cid:35.3290837772@web81302.mail.mud.yahoo.com  客家菜味濃而下飯，基本內涵屬農村菜，也形成了「吃野、吃粗、吃雜」的傳統。  粵菜中有一路「東江菜」，多用肉類，極少水產，強調香濃、重油、味鹹，反而和台灣客家菜有濃厚的血緣。  「而薑絲大腸、客家小炒、炒野蓮等『招牌』客家菜，其實都是大陸客家原鄉沒有、台灣發展出來的」。    **村子口看炒餅：餅再利用**  cid:36.3290837772@web81302.mail.mud.yahoo.com  眷村愈拆愈少，尋找眷村菜的人卻愈來愈多。三十多年歷史的南村小吃，經歷搬遷，老客人依舊回籠，還有客人一個禮拜吃五天，  老人家 上門，李雲美會問麵條是否煮軟一點，這就是眷村互相關懷的人情味。  村子口大廚陳俊堯指出，當年物資缺乏，必須反覆利用，因此從未在眷村看過廚餘桶。今天做蔥油餅，吃不完的明天就切一切拿來炒餅，成為另一道具代表性的眷村菜。  「村子口」店內常熱鬧不已。    **重回「光陰」隧道…**  cid:37.3290837772@web81302.mail.mud.yahoo.com  眷村菜不等於外省菜，很多眷村外省人娶了本省老婆，因此本省菜也成為眷村味道之一。  本身是山東人的李雲美，店裡有一道番茄麵，並非山東傳統菜色，「山東人不把番茄當食材，這是跟本省人學的。」  王懷民也強調，小時候吃的就是各省菜，現在說什麼族群融合，其實早就在餐桌上融合了。四四南村保存了大台北眷村文化，「小凱悅」高朋滿座。    **惜福的台灣滋味**  cid:39.3290837772@web81302.mail.mud.yahoo.com  切仔麵、黑白切、滷肉飯，都展現了台灣人化腐朽為神奇、愛物惜福的精神。 |