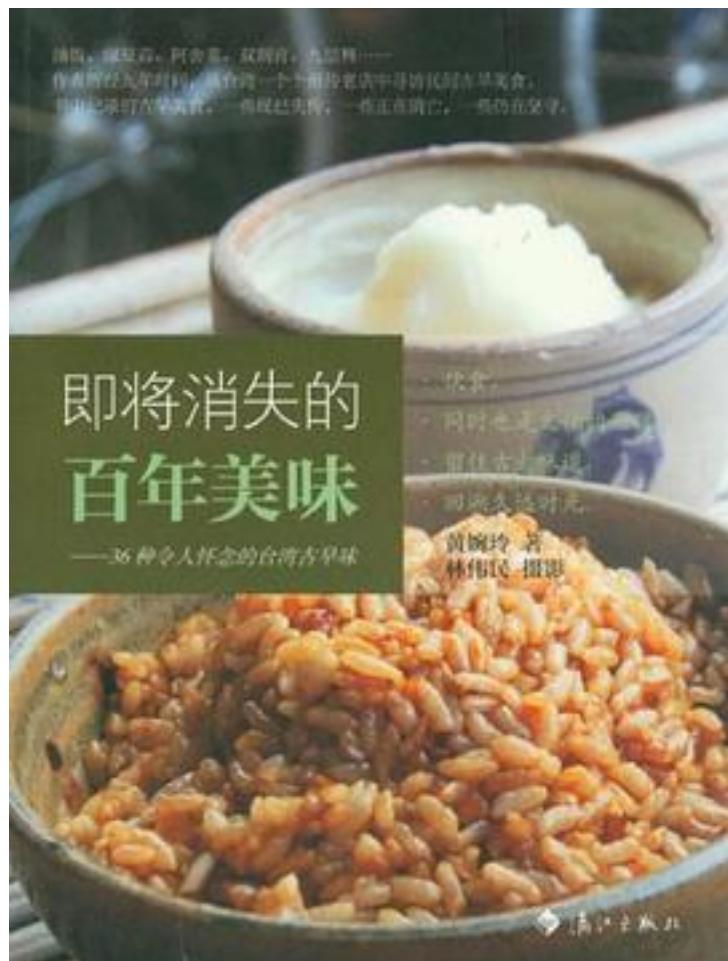


即将消失的百年美味



[即将消失的百年美味 下载链接1](#)

著者:黄婉玲

出版者:漓江出版社

出版时间:2012-7

装帧:平装

isbn:9787540757649

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。”

作者介绍：

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。

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

奢华丽人家的顶级菜，量身订做的古早美味私房菜。

酢仔菜

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。

薯花、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。

焢仔粽、焢仔粿

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。

煎嗲

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

· · · · · (收起)

[即将消失的百年美味](#) [下载链接1](#)

标签

美食

台湾

古早味

生活

文化

饮食

饮食文化

即将消失的百年美味

评论

当成是台湾的深夜食堂来看吧。不仅是在台湾，国内许多传统的美食也在不断消失，或许是因为制作手法复杂，或许是不符合如今的饮食理念，可是，那些珍贵的美食记忆，又有谁来记录它们呢？

台南小吃索引

古早味=人情味+时代感+糖少盐（看到绿豆蒜真亲切）

我不喜欢所谓的美食记者，他们笔下的东西就跟地产商精心布置的样板间一样，美则美矣却没有生命。而黄婉玲的这本书，写的不单纯是食物，而是回忆，是过去那些美好的生活！

阅读性比较差，看不下去是直观感受。

竖版繁体白话文，有利于熟悉繁体字阅读方式=
=~【到后来，其实都差不多了。介绍一个小吃，完了介绍怎么做。

都要消失了，作者都不给放个图！以文笔无法想象画面！没有共感！无法理解为何没有图！！！不为读者考虑！

有一页对食物的描写是从微博米菲那儿看来的。然后我就着魔了（本来对于美食书也不是很感兴趣）。后来前上司说她四月要去台湾，我就说了这本书，推荐她有机会可以去试那些古早小吃，并把那一页截给她看-然后她也着魔了。

黄似乎比陈（静宜）写的生动馋人些。

亚马逊，作者明明很认真但文笔很弱根本感受不到她深入台南用心感悟美味嘛。

拍成纪录片嘛~~~舌尖上的台湾

感谢作者九年来的坚持，才令我们这些读者有幸了解一些“古早”文化。因时代的变迁，许多传统被废弃。或许我们也是这其中的一份子

消失的过程也是一种寻找

咸食部分比较爱看，甜食直接略过

猪油拌饭我们小时候也吃过的，其他就不是很有共鸣了

题材不错，选材差了些，偏南部小吃居多，但书中提到的不少小吃并非台湾特有，有点可惜了

读了一半吃了一半。夜半的时候和戡走过一条一条巷子一家一家的吃回家。到家的时候手上还提着一大盒。大家都把我当成当地人。在厨房里面面对各种水果的时候。忠孝敦化凤翔楼下的【小胖胖】和【东区粉圆】。他在旁边看我不管吃成什么样。只要能够钓上来一只小龙虾。我们知道这些稍纵即逝而我们把握。对明天许下的愿望明天会带给我。

古早味的怀旧感，介绍很多平民美食的渊源以及做法

与其说是美食书，还不如说是描述传统技艺和民俗的书。很多东西感觉上都很相似，不能比较品尝实在很难想象区别。后面慢慢变成了调味专辑的感觉，又是糖汁，又是肉燥。唉。

一些家常的普通美食，但看起来，却让人非常的有食欲，并愿意去尝试制作，这应该就是书籍成功的地方了吧。

[即将消失的百年美味](#) [下载链接1](#)

书评

前一阵有个纪录片很火啊，就是《舌尖上的中国》啊，后来陆续出现N多“舌尖”系列，当然都有东施效颦之感。前一日看到一个微博，大致意思是犹太人如果有一个开了加油站，别人看到赚钱，就会在它的旁边开餐厅、洗车房、超市等等，大家一起赚；而如果一个中国人开加油站赚钱的话，...

这本书，封面上只有一碗看上去普普通通的猪油拌饭，是的，我只看一眼就认出来了。因为，我小时候吃过啊！好吧，这书居然只用封面就打动了我，让我想念老家了。再一看作者黄婉玲，这个名字甚至和我妈妈的名字只有中间一个字的差别，让我更加想念老爸老妈了。而想念老爸老妈最直...

古早味，就是遵循历史流传至今的饮食制作方法和味道。古早味是台湾用来形容古旧味道的一个词。饮食与文化渊远流长，随着时光的流逝越来越多的美味湮没在民间，若不细心耐心专心加以寻访，也许很快就会完全消失在世间，再也寻不到踪迹。而作者就做了一个全心全意的寻访者，历时...

曾经读过很多本介绍地方美食的书，唯独没看过有关台湾的。这本黄婉玲所著的《即将消失的百年美味》正好给我补足了这一课。

话说之前我对台湾的印象大约集中在几个方面，那就是琼瑶小说、邓丽君、林青霞、台湾夜市、还有日月潭。对于台湾的饮食我也只知道蚵仔煎、刨冰、凤梨酥...

我们的生命中，真的有许多美好的事情都与吃有着密不可分的关系，“家乡的小吃”、“妈妈的味道”、“要抓住一个男人的心就要先抓住男人的胃”等等。不仅婚嫁生育等人生重大事件，要大摆宴席、大宴宾客；甚至无论相聚与分别都要凑在一起吃喝一番，并美其名曰“送行”、“送别”...

相信谁也不会讨厌美食，相反，我们不断追求美食，在追求美食的过程中，又企图寻找一种简便的做法，于是很多美味渐渐成了传说。很沉重的书名《即将消失的百年美味》，书中介绍了36种台湾美食。台湾美食对我来说还是有点陌生，里面大部分介绍的都是我不大清楚的，唯二清楚的两个...

也是一个台湾女人叶怡兰写美食，那些昂贵的精致的食物，赢得名利双收；这一位叫黄婉玲的台湾女子写美食，都是草根的廉价的。客观地说，美食不分贵贱，不应仇贵，也不应蔑视草根。只是本人不喜欢叶怡兰的做派，连同她推崇的美食亦无耐心看，倒是黄婉玲的草根美食，挑起了我...

可能是物以稀为贵的原因吧，我对即将消失这四个字特别地敏感，所以，刚刚拿到这本书，我就迫不及待地阅读了起来，并在这个周末自己动手炒了点面茶，我极其认真地按照书中介绍的炒油面茶的方法，一步一步一丝不苟地做下来，真是累得可以呀，不过看到女儿和老公面对我捧给他们的...

这是一本关于追寻台湾古早味的文集。古早味，就是遵循历史流传至今的饮食制作方法和味道。是台湾人用来形容古旧味道的一个词。

古早味也就类同于我们大陆所说的传统小吃味吧。许多古早味店铺，因种种原因而日渐式微，或勉力支撑，或被迫倒闭，能留存下来的也是凤毛麟角，只在重...

什么是台湾的古早味？原来就是台湾人用来形容古旧味道的方言用语，特指那些遵循历史流传至今的饮食制作方法和味道。作者黄婉玲历时九年，寻访台湾本地那些传统老师傅、老店铺，并以自己的体验，寻觅这些旧味道之中的人情滋味。

36种台湾古早味，大多是些小吃，形状颜色有些与...

作为一名吃客，自然不会放弃任何接触美食的机会。尽管自己未曾踏足过中国的另外一个版图---台湾，但是美食的诱惑又岂能影响我对宝岛台湾的百年美味呢！所以说，身为一名国人的我还是很希望可以有机会领略和见识下有关的宝岛美味。而此时此刻，我非常有幸地拿到了一本题为《即...

[即将消失的百年美味](#) [下载链接1](#)