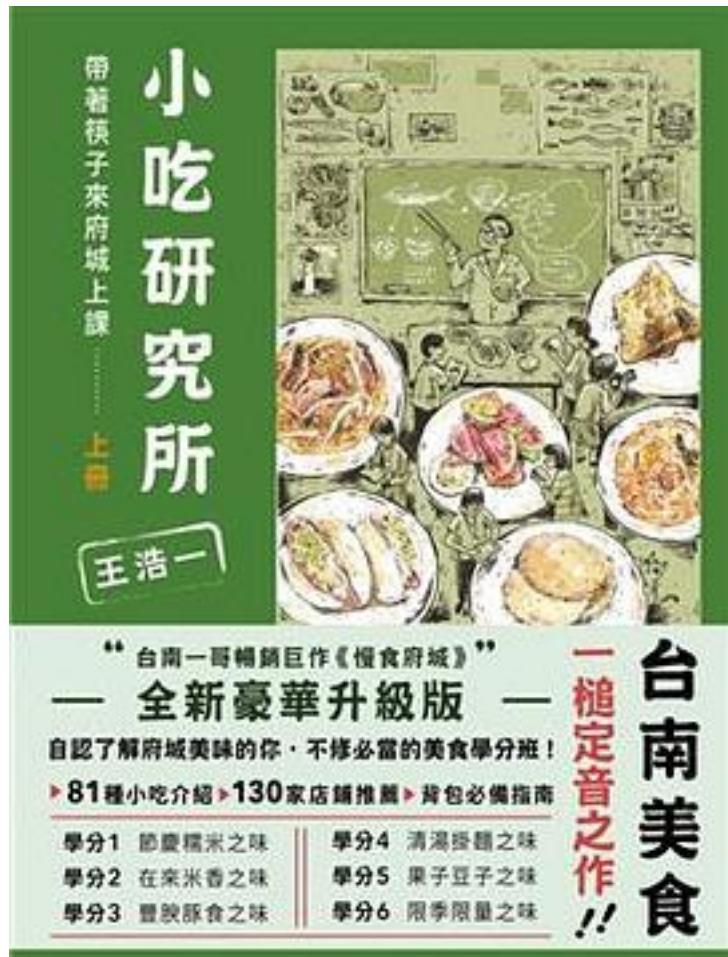


# 小吃研究所: 帶著筷子來府城上課 上



[小吃研究所: 帶著筷子來府城上課 上 下载链接1](#)

著者:王浩一

出版者:有鹿文化事業有限公司

出版时间:2015-10-9

装帧:平装

isbn:9789869202046

台南一哥王浩一暢銷巨作《慢食府城》全新豪華升級版，  
自認了解府城美味的你，不修必當的美食學分班！

◎ 81種美食介紹，130家店鋪推薦，背包、車上必備指南

◎ 公視「浩克慢遊」節目主持人王浩一，闡述「美食就是生活文化歷史」

◎ 「食之理」與「味之道」的修習，有食慾，也要有「食育」

「這是個讓人深深感覺得到好吃、真好吃、什麼都好吃的幸福地方。」

——王浩一

關於台南美食的一樞定音之作！

在小吃首都，信步漫遊，隨處都是令人垂涎、流連的小吃食肆。只不過在府城，除了吃美食，更是吃歷史、吃文化。二十年來，他在府城舊時光裡探尋，追蹤美食的演變，也記錄前人的菜香餘韻。

王浩一繼暢銷作品《慢食府城》後，對於府城小吃的寬度與深度，有更多想法與探索。本書以食材為經，以文史為緯，王浩一縱橫其中，如台灣版「孤獨美食家」，探討「食物的四度空間」，結合美食品嚐、顏色印象、氣質韻味、市井聲響，寫出府城美食書寫新經典。

小吃研究所上冊，必修學分介紹：

學分一：糯米的節慶故事

糖粿、麻粢、湯圓與菜包、油飯、麻荖與米荖……

認識這些美食，明白它們與吉祥節慶的關係，也來品食鹹甜參半的府城糯米滋味。

學分二：在來米也是美食大戶

碗粿、米篩目、粿仔湯、清蒸肉圓、蘿蔔糕……

有的要使用新米，有的是老米，在來米美食，卻沒有飯粒俱在的小吃種類，這個實在特別。

學分三：豚食，豐腴與豐盛之間的美味

豬心冬粉、香腸熟肉、魯肉漢餅、肉臊飯、刈包……

炒、炆、滷、熬、煎、燉、汆、烤、焗……，就是想要強調這座舊城的美食實力與習慣。

學分四：清湯掛麵裡的趙錢孫李

擔仔麵、牛肉麵、鱔魚意麵、鍋燒意麵、豆簽羹麵……

「麵食」雖然簡單，但是府城人還是能把它詮釋得色香味十足，湯頭耐人尋味。

學分五：果子與豆子的甜言蜜語

杏仁豆腐、紅豆冰、愛玉冰、土豆仁湯、薑糖番茄……

台南街頭的冰品，喧譁熱鬧。這些先民的果子與豆子，有了新活力，府城人更是大塊朵

頤。

學分六：限季或限量，買不到，也快樂！

臭豆腐、玉荷包清冰、蝦仁笪壽司、大白柚汁、絕品芒果乾……

因為手工生產，所以限量；因為符合「著時」，所以限季；因為神出鬼沒，所以買不到。

作者介紹：

王浩一

學的是數學，喜歡的是建築，醉心的是歷史，曾經從事國際貿易，現在也是工業設計人和品牌管理人。出生於南投，在嘉義讀國中、台北上高中、台南念大學，戲稱自己是島內小留學生。先在台北工作十多年，現定居臺南。

熱愛穿梭在舊城的大街小巷，記錄各種人文歷史和生活典故。為台南城市作家、文史工作者、生活考古學家、輕歷史論述者。臺南市政府珍貴老樹保護委員、文化創意產業發展諮詢委員、《美印台南》專欄作家、高雄醫學大學「經典文化領域」通識課客座講師、俠客行文創顧問公司董事長、公視「浩克慢遊」節目主持人。

著有《著時：南方・美時・美食》《當老樹在說話：那一年，他們在台南種下的樹》《台南舊城魅力之旅》《慢食府城》《在廟口說書》《黑瓦與老樹》《漫遊府城：舊城老街裡的新靈魂》《英雄的頓挫學》《英雄的大抉擇》《英雄的十則潛智慧》《人生的十堂英雄課》。並獲時報開卷2007年度好書美好生活獎、金鼎獎2009「最佳藝術生活類圖書獎」提名。

自序：稱「小吃首都」，總要有人一槌定音吧！

學分一 糯米的節慶故事

第一堂 年粿：一月一日春節，糯米所製  
第二堂 春酒：三月三日上巳，糯米所釀  
第三堂 肉粽：五月五日端午，糯米所燂  
第四堂 糖粿：七月七日七夕，糯米所炸  
第五堂 麻粢：九月九日重陽，糯米所炊  
第六堂 紅龜粿：神明所生，象徵長壽吉慶福氣官祿  
第七堂 紅圓甜點：老府城人特有的嬰兒滿月習俗  
第八堂 湯圓與菜包：冬至時，台南人的心頭好

第九堂 油飯：祭祀床母和七娘媽，油蔥肉香馥郁的古早味  
第十堂 麥芽糖：過年了，臘月二十三用來黏灶神的嘴  
第十一堂 麻荖與米荖：正月初九拜天公不可或缺

學分二 在來米也是美食大戶

第一堂 米漿：製程簡單，火候是決定良劣的靈魂  
第二堂 碗粿：一座城市竟然有三百多家古早味專賣店  
第三堂 米篩目：農忙時的速食簡餐，加入滷虱目魚肚塊成經典  
第四堂 粿仔湯：閩南味的厚醇，湯頭裡有府城的肉臊傳統味  
第五堂 茄苳糕：本來是天地會的甜食，成了非凡的小點心  
第六堂 紋狀元粿：有了故事，這味就是考前的文昌甜品  
第七堂 蘿蔔糕與蔥酥肉臊粿：融合舊米嚼感與新米香的吮指之味  
第八堂 鼎邊糊：臨場表演好小食，現點現做現吃最道地  
第九堂 清蒸肉圓：皮衣口感完美，紅色淋醬堪稱經典

第十堂 蝦仁肉圓：一肉臊二蝦仁三醬汁，完美的台南老饕綜合小吃

第十一堂 發糕：裂開猶如花朵盛開，愈開愈發

學分三 豚食，豐腴與豐盛之間的美味

第一堂 肉脯與肉鬆：無煙龍眼炭古法烤炙，把美味凝煉成感人的精品

第二堂 東坡肉：擅長釀酒製醋的酸菜老爺，也有一番講究

第三堂 豬心冬粉：台南最好吃的膽固醇，盡速食畢可別等

第四堂 麻油腰花：薑片煸炒出味，兩分鐘決定爽脆彈牙腴甜生香

第五堂 南煎肝：早期的酒家菜，五味紮實又美味彈牙

第六堂 豬肝湯：使出「燙、泡」雙刀流，才能換得爽脆口感

第七堂 香腸熟肉：吃菜配話，府城人閒適的生活方式與態度

第八堂 燒肉飯：用炭火，保留燒肉的炙香風味

第九堂 魯肉漢餅：老府城人津津然，重溫味蕾的美好記憶

第十堂 煙肉飯：以排骨肉完成的煙肉，造就府城美食傳奇

第十一堂 肉臊飯：台南的國民飯，餵飽十幾個世代

第十二堂 龍眼蜜滷豬蹄花：豬蹄肉香鎖住不外溢，適口香醇嚼味宜人

第十三堂 台式香腸：台南仕紳媳婦的基本技法與品味

第十四堂 脣味：眷村的餘香舊韻越過老城，飛入尋常百姓家

第十五堂 香滷大腸頭：令人耽溺在油脂香腴與滷汁凝厚間的美味

第十六堂 肉臊芋頭粿：肉臊汁滲入，芋香肉香交融調味

第十七堂 獅子頭：明成祖以蘆溝橋上的石獅子命名的淮揚美食

第十八堂 滷肉春捲：老屋樹蔭清風下，一口口享受庶民小吃美食

第十九堂 水晶餃：府城隱藏版美食，筍丁與漬肉小塊鮮甜爽口

第二十堂 福州刈包：國寶級小吃，鹹甜交融的正港台灣漢堡

學分四 清湯掛麵裡的趙錢孫李

第一堂 阿婆乾麵：偉大的菜市場都有一家偉大的麵攤—東市場

第二堂 阿瑞意麵：偉大的菜市場都有一家偉大的麵攤—西市場篇

第三堂 炭燒陽春麵：偉大的菜市場都有一家偉大的麵攤—鴨母寮市場

第四堂 麵條王海產麵：偉大的菜市場都有一家偉大的麵攤—水仙宮市場

第五堂 擔仔麵：創始者度小月，堪稱「府城第一麵」

第六堂 牛肉麵：高雅豐腴的頂級茄汁牛肉麵，小心吃撐

第七堂 外省麵：就是陽春麵，老味道簡單但絕對不無聊

第八堂 鱈魚意麵：滑溜香脆美味食補，台南小吃的「火力」展示

第九堂 鍋燒意龍：街頭巷尾隨處可見，冰果室與簡餐咖啡必備輕食

第十堂 蝦仔麵線：紅麵線與白麵線，都可以烹調成小奢華的海之味

第十一堂 當歸鴨麵線：藥膳味清鮮甘甜，深邃湯色泛著優雅的油花

第十二堂 手工魚麵：吃巧不吃飽，鮮香綿甜愈咀嚼愈鮮美

第十三堂 魯麵：豪華版古早味肉羹麵，昔日仕紳之家媳婦必備拿手菜

第十四堂 豆簽羹麵：甜蚵仔佐虱目魚肚切片，回味甘美的雋永美食

第十五堂 眷村涼麵：一半韌實一半滑綿，跨越竹籬笆的眷村文化勁味

第十六堂 煙麵：高湯萃取食材精華，極其費功的上海本幫滋味

第十七堂 日本拉麵：堅持「和魂」的現做美味，挑戰拉麵控的極致味蕾

第十八堂 義大利麵：府城街頭隱藏著地中海美食，用叉子一次次捲起幸福

學分五 果子與豆子的甜言蜜語

第一堂 紅棗蓮子銀耳湯：養生又美味，府城經典家常涼湯

第二堂 杏仁豆腐：夏天驕陽下來一碗，沁涼無比的府城一品甜湯

第三堂 紅豆冰、紅豆牛奶冰與紅豆湯：四季皆療癒，這是一座喜愛紅豆美食的舊城

第四堂 八寶冰、八寶湯和八寶豆花：整碗充滿豐富多樣餡料，協和圓滿幸福滿溢

第五堂 愛玉冰：琥珀色的一縷幽香，一百五十年前就在府城首賣

第六堂 土豆仁湯：比電腦撿的更綿密，湯色乳白豆香四溢入口即化

第七堂 桂圓綠豆饌：從恆春來到府城，平凡甜點的華麗大變身

第八堂 李仔鹹湯：濃汁鎮冰果香清甜，沁涼足以忘暑的私房飲料

第九堂 綠豆湯：尋常夏天庶民甜品，依然有大明星

第十堂 手工豆花：原始豆香口感滑嫩，純純古早味冷熱皆宜

第十一堂 薑糖番茄：蘸一點海山醬，享受甜甜鹹鹹的經典醇厚滋味

第十二堂 鳳梨酥：餡香甜不膩，皮酥綿爽口，風靡海內外的國民點心  
學分六限季或限量，買不到，也快樂！

第一堂 那一家臭豆腐：那一口口均酥巧脆，在大街小巷飄香

第二堂 玉荷包清冰：玉液乍凝仙掌露，絳苞初結水晶丸

第三堂 蝦仁壽司：儀式般的隱藏珍品，排隊請早

第四堂 大白柚汁：香韻悠遠，台南深秋的成熟柔軟甘甜風味

第五堂 玉井絕品芒果乾：保留在檯紅的果香酸甜，汁潤氣十足的人間極品

第六堂 芒果冰與芒果牛奶：甜酸香涼層次有力，用三重奏比擬的味平衡

第七堂 手工煎餅：總爺古街的歷史餘味，府城最佳情境美食

第八堂 天公豆：從小吃到大的古早味，缺了似乎就少了一些年味

第九堂 蒜茸枝：麵香蒜香佐晶瑩白色糖霜，配黑咖啡十分對味

• • • • • (收起)

[小吃研究所: 帶著筷子來府城上課 上 下载链接1](#)

标签

美食

台南

评论

[小吃研究所: 帶著筷子來府城上課 上 下载链接1](#)

书评

[小吃研究所: 帶著筷子來府城上課 上 下载链接1](#)