

112 學年度特色國文優秀作品集

中護健康管理學院

授課教師	李妮庭		
授課領域	文學經典:生命的流動與記憶		
推薦作業	上海點心		
姓名	林若庭	學號	1411252005

這次我跟著的作家是蕭水順的《蘿蔔與蘿蔔乾》來自焦桐的《臺灣的飲食文選》，選擇這位作家是因為在讀他的散文中並不是只是一味的介紹美食的做法、口感等，而是在當中加入了親情和作者在家鄉的回憶，透過食物穿梭在自己的日常。

在這次的旅行我與朋友選擇美食來旅行，在日常裡美食是消除壓力的幫手，品嚐口感、味道，一下就能吃個精光。想到美食不免就想到那些已經營業許久的老店，代代相傳，口碑甚好，所以我們找到了隱藏在街道的上海點心，這家外表看似不起眼，但一開始營業，就是排隊美食。進到店家，熟悉的鐵桌鐵椅，從裡面望出去，蒸籠冒著熱氣，湯鍋裡的熱氣也不輸。坐下後，我點了碗陽春湯麵。

陽春麵又稱「光麵、清湯麵、白湯麵、上海麵」，在這些別稱裡多少能聯想到陽春麵的本體，但陽春這一詞怎麼變成統稱的，據《辭海》，最早做出陽春麵的年代，當時一碗十分錢，而農曆十月為小陽春，所以就取名為「陽春麵」。很快的，陽春麵上桌，印入眼簾的是細長的白色麵條及淡色的醬油湯頭，這是我第一次吃到的麵條，在台灣各地吃到的麵條不是黃麵就是寬麵，查閱後發現是叫「龍鬚麵」的麵條，確實很像龍鬚糖拉絲後的感覺。看似脆弱，實則非常有嚼勁，吃一口麵，喝一口淡淡的湯，回想起國中時在奶奶家，附近市場、老店最多，奶奶沒煮飯時，就會買乾麵、湯麵、陽春麵等，但正值青春的我，真的不愛古早味的食物，不健康的食物才是符合我的味蕾，對奶奶來說這些老店是充斥在他們的生活裡，解決他們的飢餓、貧窮，是不可或缺的，味道沒變，但價格卻持續上漲，從五十年前的兩元到現在的五十元。越漸長大，越喜歡復古、古早味等，也開始愛回憶過往，都說是變老的徵兆，但在我看來是能讓我更加感恩、惜福現在，珍惜自己每一步。

從陽春麵中，雖然是平凡中在平凡不過的美食，但我從陽春麵身上看到了歲月的流逝、改變，但陽春麵的價值一直改變，變得是外在現象，麵條、做法雖然不同，但每碗都有自己的價值。