

跟著焦桐吃遍台灣：旱溪夜市

資訊管理系 1411431002 溫芮慈

臺灣味道

焦桐在寫作時，都會先介紹來由、介紹烹煮方式等，通常會融入自身生活經驗，像是豬血湯就寫到在金門服役的事情，豬血糕就提到東南亞戲院前的小攤販，將他與自然質樸聯想在一起。他的寫作手法很像在寫短篇故事，一本書中雖有很多食物，但每項食物都有屬於他的故事。

書名叫「臺灣味道」，食物偏向小吃、小攤販，我認為小攤販比大餐廳好，無論味道、價錢、人，小攤販會讓我感受到非常深刻的「臺灣味道」，倘若我是外國人，跟著焦桐的書吃過一遍後，會覺得「原來這就是臺灣」。焦桐的書籍其實不只是聚焦在小攤販，還是有提到臺式日本料理、薑母鴨等較大型的餐廳，但對我而言，這種類型比較不能讓我產生共鳴，因為小攤販的人情味是較能直接體會到的，而且價格也較親民。當一個人獨自在外縣市打拚，身邊沒有任何人的協助，下班後來到一個賣陽春麵的小攤販，老闆的熱情、一碗熱騰騰的麵，彷彿是家的味道，在這種攤販吃飯，真的會有種加滿油的感覺，感覺又有力氣面對全新的一天。

旱溪夜市

會選擇夜市當主題是因為焦桐的書籍大部分都是小吃，而夜市涵蓋的食物種類眾多，每個攤販也都很熱情，讓我們深刻感受到臺灣味道。

我們吃了滷肉飯、關東煮與臭豆腐。關於臭豆腐，焦桐在書籍有提到臭豆腐攤車，在攤車進入巷子前，比食物先抵達的是臭豆腐的「香味」。臭豆腐的味道一直是臺灣人討論的話題，有人說太臭不像食物的味道，也有人說臭豆腐的臭才是精華。其實活到現在我也不清楚臭豆腐的「臭」到底是怎麼來的，我一直覺得他的味道很神秘，無法形容出來，也許正是因為他的味道獨特，造就了一道美食。

滷肉飯的稱呼在南北是有點差異的，北部人叫「滷肉飯」，南部人叫「肉燥飯」，上來臺中讀書後，真的發現很少人會說「肉燥飯」，這對身為南部小孩的我是一大衝擊，但其實本質還是一樣的食物，所以後來也逐漸接受不同叫法了。滷肉飯在臺灣是非常常見的小吃，無論夜市、路邊攤、百貨公司等，都能看到他的身影，臺灣也有滷肉飯專賣店，像鬍鬚張這種連鎖店，相較起來，我比較喜歡小攤販帶給我的感覺，連鎖店出現後，我覺得滷肉飯被商業化了，價格被抬到一定的高度，也失去了古早味的感覺。

雖然夜市有很多人在來來去去，吃飯跟走道的空間都很小，但每個店家都很熱情招待，即使空間小、客人少也不會澆滅他們的熱情，也許這就是「臺灣味道」吧。回想整趟旅行，我覺得最可惜的部分，是我們沒有完全按照焦桐推薦的店家去吃，不過這樣也挺好！我覺得旅行中留一點遺憾是最好的，以後才有再出門的機會。我打算之後完整讀過這本書，再認真跟著焦桐吃遍臺灣！