

的

變爲平實不花俏,卻有滿滿滋味每個家庭的家鄉菜慢慢跨界料品,在彼此交流下逐漸融合、 理的 各省份原有的飲食文化 卻有滿滿滋味的 食物料理然帶來了中 料理,以及料理, 一演 方 ,

不同省份的人也能接受的鄉菜調整了麻辣鹹酸的程 伯傳的家鄉菜, 起初,各家<sup>以</sup> 同省份的同事。 菜肴雖然充滿了人情味及 相切磋交流下, 或朋 友們 | 些省份的家| 度 (家鄉味, 味 這些分享 壁或對門 , 在婆婆 變成了 0

耳朵、麵疙瘩、撥魚兒等麵食。潤南籍的大媽也做起了燻腸臘肉四川籍的大媽也做起了燻腸臘肉四川籍的大嬸開始會料理川菜,婆媽媽間出現了一個有趣的現象 不斷交流及學習之後 曾擀麵做起中國北方貓也做起了燻腸臘肉,臺開始會料理川菜,不是」一個有趣的現象,非」一個有趣的現象,非

走外中 面的 内内、四川麻 大菜系的佳 一個小小的 一個小小的 眷村中 開了

> 老饕們的 一盤盤的家郷味り、湖南左宗学

麵、包子饅頭的機會,如的機會,如的 這些中國: 包子饅頭 作用下 <sup>1</sup>配給中有型 一個有趣的 如; , 頭、鍋貼水餃、蔥油餅等:牛肉麵、大滷麵、醡醬戶們提供了製作各類麵食中有來自美援的麵粉,這 成了 北 的現 不斷交流及主



眷村裡相互分享交流,各省各籍的婆婆 媽媽們都能做上幾道不同地方的料理。

重了 同 省份 中國 居 小吃一 八菜系 匯 , , 味的 創 聚而 意料 理 , 0

省市 也不見得是原鄉味道, 菜、 理的八 從中各取精華並取 , , ?得是原鄕味道,而是融合但眷村菜早已不等於外省 儘管眷村居民來自 做出豐富變化又簡樸的家 (大菜系) 1村居民來自中國大眷村菜家常味》一 ,  $\sim$ 粤菜、 即魯菜 用臺灣生 浙菜湘

集體記憶的滋味及強烈情感的投射。長背景的發酵下,眷村菜成了住戶們經歷。在第一代思鄉情懷及第二代成響村菜更多是含有認同感成分的成長票兩頭的相思。但對二代子弟而言, 票兩頭的相思。如吃的是濃濃的鄉秋 來的家鄉記 避難 來臺的 是五 愁滋味 ,诗 海料理文 來說 , 是船票與 清燉 化 , , 眷村菜 的融合 ` 油 郵

失了, 目前 , 老一代的眷村住戶也逐漸竹籬巴眷村因爲國宅改建 ,

眷村菜是拼湊



出來的家鄉記 憶,早已不等 於外省菜,也 不見得是原鄉 味道,而是融 合了中華料理 的八大菜系, 從中各取精華 並取用臺灣在 地生產食材的 家庭菜。

夾扣燒蔥沙肉鯽燒 必 理 須到特別 時 肉 魚 的 都 ` 你會讚不絕口人們品嚐這些深久 活尖 活群 椒 定麻雞 [燒雞 而 言絕,口 市場才能找到 魚 粉蒸肉 衝 肉 口,但對於一些避空源自眷村的美味 菜肴· 麻 菜等等眷 中的對於 豆 獅子頭、 子頭、 干 而是夾 村菜 肉



隨著眷村的凋零,許多眷村菜都必 須到特定的市場才能找到一二。

貧困 年 生活 的 記 憶 再 次

歷史的语 慢慢的蛻變爲臺灣菜, 、衆的三餐料理 眷村的 春節到了,依據 稀釋掉了, 浪潮 掉了,簡易料理的眷村菜也潮,眷村菜中的鄕愁味道也的樣貌與飮食文化逐漸沒入 1的凋零及新一份有村被改建爲高牌 が 親與飲食文化逐漸沒す 個零及新一代族群的 関 0 利則 國 成爲臺灣普羅 飯的 這 習俗 個 大廈 , 全家聚 餐桌上 融也