

**國立臺灣科技大學圖書館**  
**「書香獎勵閱讀計畫」心得報告**

計畫案號	113-57	繳交日期	113/06
讀者姓名	魏辰洋	單系	位所 機械系所
書名	慢食府城:台南小吃的古早味全記錄		
心得	<p>最近在籌備下南部的旅遊計畫，剛好看見推薦書單有這本書，一開始都在社群軟體上面找，但看見這本書給了我更多啟發，還有更多台南對現代人不知道的隱藏店家。而且書中每種食物都清晰地介紹了他的歷史跟他的由來，如果是對店家的歷史有興趣的人會真的看得非常入迷。首先是鱈魚意麵，上次下台南去沒有找到推薦的鱈魚意麵，這次終於找到推薦的了，書中說著以前的鱈魚意麵爽脆鮮甜，還說如果以期吃到線在的饕客，應該都會有一個共識：古早味都沒以前的好，以前鱈魚意麵都會現抓現做，現在都不一樣了，不是馬上做，所以少了以前一點的爽脆口感。再來，去到台南一定會想到鍋燒意麵吧，我沒想到鍋燒意麵多半數是用先炸過的麵條，再放下去小鍋子裡頭快煮，再丟入早已準備好的燙青菜與主食進去，就成了一道速食料理，所以鍋燒意麵又被稱作速食麵始祖！推薦了兩家鍋燒意麵，我最想去民族鍋燒意麵！湯頭看上去非常濃厚，用柴魚高湯，再放入炸過的麵條，用麵條吸入高湯的汁水，讓整晚沒更入味！還有旗魚炸物，讓我很想過去試試看！再來就是小捲米粉，葉家的小捲米粉看上去湯頭超級清澈而且又在國華街裡，鄰近市區，讓我躍躍欲試！還有，聽說台南有很有名的蝦仁飯，兩位師傅師出同門，卻在對街互開了一家店，讓外地來的旅客經過那條街卻可以嚐到兩種不同的味道，我也在社群上看過『集品蝦仁飯』在網路上被大推！還有我真的超級愛吃鳳梨的，台南好像也有盛產鳳梨，泡過鹽水，冰進冰箱，酸酸甜甜的在配上一些紅糖，真的超級好吃。此外，我也很喜歡吃蔥，台南也有兩間有名的蔥餅店，分別是勝利山東蔥餅店、趙家燒餅，在配上一晚冰涼的豆漿，感覺在夏天這樣吃上一口就很滿足！真的好期待月底去南台的行程，一定要大吃特吃！</p>		