

攝影／瓶爾

指導／李月寶·曾麗華



早安，麵茶！

麵粉摻豬油和糖，炒出來的「麵茶」，是古早人的奶粉。改用沙拉油炒加一點芝麻，就是「素麵茶」。以滾熱開水沖泡，攪拌均勻，一碗香噴噴的麵茶糊可以代替豆漿、牛奶當作早餐，或是宵夜點心。十幾二十年前，麵茶是沿街叫賣的。賣麵茶的人推著車子，上面一隻大水壺，下面升炭火，把壺裡的水燒得強強滾，藉蒸氣推動壺口的特殊響笛，發出聲音告訴大家：「我來了！我來了！」

然而，麵茶也和其他傳統食品一樣，逐漸淹沒在多元化的消費潮流裡，就像一首古老名歌，雖然熟悉，却已遠去。

但是，在大都會區的超市裡，仍然可以發現麵茶的芳踪，原來它已經換上了現代化的包裝，與各式各樣的即食產品，一爭長短。在內容上，有些添加了小麥胚芽，以符合現代人的健康意識；在吃法上，則提供消費者多種創意，例如添加肉鬆、搭配湯圓、製成冰棒，或是直接乾吃。

你家的早餐桌上，是清粥小菜？豆漿油條？還是吐司牛奶？願不願意換個口味，享受鄉土的溫馨。早安，麵茶！

午後台北的鄉土情 鄉點 與您有約

請看本期48頁

爆米香，碰！

「爆米花」是現在小孩子的最愛，但在二三十年前，「爆米香」却是最經濟實惠的兒童點心。

當爆米香的小販騎著一輛老舊三輪車來的時候，一聲吆喝「爆米香哦！」附近很快就會聚集一大堆大人小孩，每個人帶一罐米、一斤糖、一匙油，排隊等著爆米香，每聽到一聲「碰」，就表示有一米桶的米香出爐了，一陣米香與熱氣四溢，小孩子們最高興了。

早期農村有人來「爆米香」或「賣膏藥」「話玲瓏」，都能為全村帶來歡樂的氣氛。米香的原料，不一定限用白米，各種五穀雜糧都可以爆，紅豆、綠豆、薏仁、芝麻、高粱爆成的米香，風味都不錯。早年花蓮的「小米米香」，黃澄澄的產品外加阿美族姑娘的標誌，在二、三十年前曾經是拜訪親友的最佳「等路」呢！

現在爆米香的小販，已不再騎老舊三輪車，而是開著「小發財」在市場做生意，米、糖、油，由顧客選購，再也看不到大家拿著大罐小罐排隊等著爆米香的畫面了。

