既然你誠心誠意的餓了，
我就大發慈悲的開始營業

台灣攤車美食

文／王金喵

攤車食物在許多國家都代表著庶民文化、也是傳統小吃與新潮食品大亂鬥的競技場。在台灣，攤車從手推車、單車、機車、貨車到各式烹煮功能的特製攤車都有，在這土地有限的島嶼上，呈現出小資本高創意的飲食生命力。更是許多著名餐館的前身。

想吃攤車小吃，最容易聚集的地方通常是夜市，但真正的內行人都知道更好的東西要從菜市場、甚至巷弄間尋找——這發掘食物的樂趣，就像飲食界的神奇寶貝（聽說最近正名為精靈寶可夢）一般。接下來，我們將展開收服台灣攤車小吃的冒險，讓我們出發吧！

野生的麵茶出現了！

麵茶攤車是許多台灣人年輕時的回憶，通常有麵茶（加熱水成膏狀）、太白粉（加水凝固後混合糖水，看似軟冰塊），與酥餅（加上沖開的煉乳）。近年雖少見帶著水壺笛聲穿梭街巷的麵茶車了，但運氣好的話仍然能遇上的。

野生的麥仔煎出現了！

麥仔煎又稱麵煎餅、麵糕煎，通常棲息在早市中，製作方法類似可麗餅：以大鍋煎麵糊，加上餡料後折疊食用。不同的是麥仔煎麵體較厚，吃起來口感扎實。

野生的蔥油餅出現了！

蔥油餅可說是台灣最普遍的攤車小吃之一，通常有烙烤切片的大餅與半油炸的炸蛋蔥油餅兩種，近年又出現名為蔥抓餅的第三種分支，在宜蘭三星蔥大紅之後也有許多蔥油餅攤以蔥量多作為號召，微微的辛辣味也成了食客品嘗蔥油餅時的新標準。

野生的紅豆餅出現了！

紅豆餅又名車輪餅，也是台灣人從小吃到大的甜點，早年餡料多為紅豆、奶油、芝麻、花生和鹹味的蘿蔔絲，現在則吃得到包括抹茶、咖啡、椰子等各式各樣的口味，其麵皮酥脆或軟嫩則各有支持者。

野生的叭噗出現了！

「叭噗」指的是傳統冰淇淋車經過時的喇叭聲，在一代人心中則是冰淇淋的代名詞，與西式冰淇淋不同，「叭噗」的經典口味通常是芋冰、紅豆、花生與百香果，如果遇到以「叭噗」稱呼的冰品千萬別錯過，這一定是令人懷念的古早味！

野生的爆米香出現了！

爆米香是將白米加入壓力爐中烘烤，使其產生類似爆米花的作用，吃起來帶著些微的烘烤米香，早些年會有載著爐具的爆米香車在鄉下移動，聽到爆米香車的廣播時，民眾亦可帶著自家的米和麥芽糖請老闆製作，去年也有一位年輕人利用爆米香車全台巡迴，藉此推廣「身邊的食材最讓人安心」的概念。

野生的香腸出現了！

烤香腸可說是老字號的台灣庶民小吃，在雞排、麻辣燙、鹽水雞等食物大紅大紫之前，烤香腸就已經是碼頭、廟會等場所的常客了，以骰子「賭香腸」的遊戲更是台灣早期庶民形象的縮影之一。

由於篇幅關係，本文介紹的攤車小吃僅僅是鳳毛麟角，也只集中在台灣傳統小吃，不過看看推薦店家就能發現從正餐到小點、從甜點到鹹食，攤車美食的發展沒有極限，重點是讓我們馬上出發，邁向收集精靈之旅吧！

白洞！白色的明天在等著我們！

01

炭火麥仔煎

攤車位於崇文國小圍牆邊，除了常見的花生、紅豆與芝麻口味之外，還有特別的香菜芝麻「鹹甜味」，除了學子也吸引許多嘗鮮客。

地址：嘉義市東區垂楊路與吳鳳北路路口
營業時間：10:00~17:00（賣完為止）

02

孝三路大腸圈

敢吃、愛吃內臟絕對不能錯過的六十年攤車，大腸圈就是糯米腸，腸衣微脆米香四溢，搭配豬心、肝連、大腸就是令人大感滿足的一餐。

地址：基隆市孝三路 80 號旁巷口
電話：0932258621
營業時間：
09:00~20:00，假日 10:00~21:00

03

阿公蔥油餅

半煎半炸的蔥油餅，加蛋後刷上蒜頭醬油、甜辣醬或辣椒醬，一口油滋滋的咬下，感受餅香、蛋香，與青蔥的辛香，是頭城流傳幾十年的人氣點心。

地址：宜蘭縣頭城鎮城北里纘祥路 59 號（頭城火車站前）
電話：03-9771347
營業時間：10:00~18:00，假日 90:00~18:00

04

員林阿嬤叭噗冰

「叭噗」是台式雪糕的代稱，在離員林火車站不遠的路口，阿嬤賣了近一甲子的冰，推車上的銅綠轉盤機器與已成為「古早味」的叭噗見證了小鎮的歷史。

地址：彰化縣員林鎮光明街、民權街口
營業時間：約 12:00 後

05

榮大腸香腸

傳至第三代的「榮」與一般的烤香腸不同，糯米腸與香腸皆為油煎的，加上蒜香沾醬，爽口不膩，除了這兩味還有軟骨肉、滷大腸、豬肺等滷味。

地址：雲林縣古坑鄉中山路 123 號（古坑郵局前）
電話：0927712728
營業時間：15:00~ 賣完，假日 12:00~ 賣完（周一公休）

06

幽靈餐車

秋冬限定的深夜補湯，菜色為麻油雞（麵線）、十全雞、十全排骨與滷肉飯等，點餐後會有迴轉壽司般的小火車將餐點送到面前，是帶著 90 後創意的人氣攤車。

地址：花蓮市國聯二路與國聯四路交叉路旁（火車站前站）**電話：**0955-132-476
營業時間：23:00~03:00（周三公休）

07
素食餐車

這家神秘的深夜餐車每日只營業三小時，除了麵點與各種湯之外，最令人驚豔的是從涼拌菜、滷味到炸地瓜，如 buffet 般的各式素食小菜。

地址：台中市豐原區中正路 151 號（地球村美日語騎樓）
營業時間：23:00~02:00

08
艋舺古早味涼粉

擁有五十年歷史，目前由第二代接棒的著名甜點，由番薯粉作成的涼粉搭配麵茶粉一起吃，帶著點日式風情，是老萬華人必吃的點心。

地址：台北市貴陽街二段 180 號前
電話：0918138050
營業時間：10:00~16:00（周一公休）

09
無名無刺虱目魚肚湯

位於西大路與世界路的交叉口，除了魚湯、焢肉飯外也有乾、湯麵與許多台式小菜，第一次來記得點焢肉飯加一顆半熟蛋，滋味……你知道的。

地址：新竹市西大路 495 號
營業時間：22:30~04:30（周日公休）

10
三重麵茶阿伯

曾經在台灣各地巷弄穿梭的麵茶攤車如今已少見，麵茶阿伯鄭先生抱著不讓傳統小吃失傳的情懷在三重營業，想吃老味道打他手機就對了。

地址：新北市三重區，位置不定，請電話聯絡
電話：0932345334
營業時間：
約 18:00~24:00（雨天不營業）

11
炒麵麵包

在捷運三和國中站附近的攤車，以早餐店鐵板現做的炒麵麵包，口味也如台式早餐店一般，雖然不是道地日本口味，但當下午茶、正餐、宵夜都很適合。

地址：新北市三重區自強路三段與三和路四段 160 巷交叉（三和國中旁）
營業時間：16:00~23:00

12
阿牛菜頭粿

單純使用在來米與蘿蔔製作，再以熱油煎成金黃色的蘿蔔糕，帶點焦香味，這傳承二代的菜頭粿是斗六市民的日常早餐，不論平日、假日都人潮滿滿。

地址：雲林縣斗六市永樂街大樹下
電話：0926993119
營業時間：06:00~11:00、14:00~18:00

13
糯夫米糕

為了不讓祖母的米糕手藝失傳，年輕老闆學會了這古早技藝，以老腳踏車販賣的方式成為近年台南的著名小吃，帶著米酒香與麻油香的米糕，其他地方也難找了。

地址：台南市中西區環河街 92 號　**Instargram：**Nuofuliou　**營業時間：**17:30~ 賣完（周一公休）