

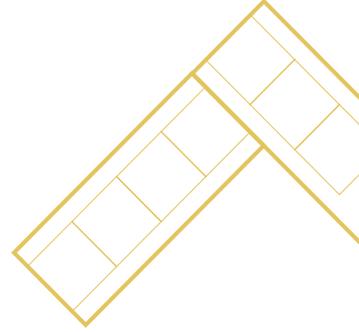
## 日常新百味——泰式涼拌泡麵

在我離職前數日，公司泰籍移工——路卡（LUCA），特地  
在宿舍做了涼拌媽媽麵（泰國泡麵）邀我共享；品嚐後，我彷彿  
發現新大陸，從此對泡麵大大改觀。

只見侷促的宿舍裡，路卡克難地用電磁爐燒了鍋水，他分  
別將泡麵、豬肉碎末、花枝及蟹肉棒燙熟，待材料冷卻後，路卡  
拿了一個鋼盆（就是他的臉盆），將所有材料拌勻，除了加入香  
辣的調味粉包外，還額外加了魚露、檸檬、番茄與洋蔥；不僅如  
此，路卡還撿起丟置一旁的泡麵包裝袋，將裏頭沒煮的麵條碎  
屑倒入鋼盆，我想應是路卡生性節儉，才會將剩餘的生麵碎屑一  
同拌進。

我拿起筷子夾了串麵條，鼻腔立刻被這泰式清爽的酸辣風味  
佔滿，直到我開口一咬，才驚覺軟Q的麵條中，竟帶有類似餅乾  
的酥脆感，原來未煮的泡麵碎屑，才是這碗麵的靈魂，這口感  
實在「泰獨特」了！也因為這碗涼拌泡麵，我自此愛上了泰國的  
創意與樂觀的文化。

不知道路卡還會在臺灣待多久，但我認為無論在世界任何角  
落，不同背景、種族的人，即使是萍水相逢，美食絕對是認識彼



此最好的開場白；如今，我偶會去東南亞超市買包媽媽麵，回家做涼拌泡麵，那不僅是口腔裡的異國美味，更是喚醒我與路卡曾共度「日常新百味」的美好回憶。

# 蔡欣佑



## 個人簡介

大學畢，目前從事服務業，喜歡旅遊、文字，得過幾個地方文學獎。

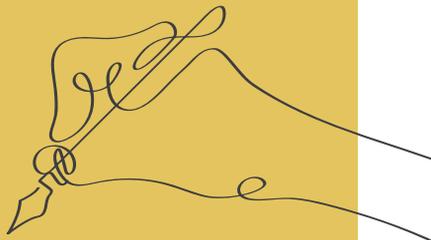
## 得獎感言

我熱愛東南亞的文化、美食與樂天的性格，無論是旅遊或工作，我都喜歡與東南亞裔的朋友相處。非常開心能得到這個獎，更要感謝新北市政府，提供這個文學舞台，讓更多人了解新住民。

作者以輕快的筆法，描述泰籍同事Luca製作泰式泡麵的流程，描述自己入口時的驚豔：「原來未烹煮的泡麵碎屑，才是這碗麵的靈魂！」

配圖也是一絕。以泰國國旗為底，一張張圖解說明「泰式涼拌泡麵」的製作流程，像是食譜。

不同族群、不同文化之間如何交流？食物是最直覺也最有效的途徑。臺灣目前有七十多萬東南亞移工，他們帶來的不只是勞動力，也帶來了包括食衣住行在內的多樣文化。移工作為「外來者」，當然會學習臺灣的風土民情文化法規；反過來說，數以萬計飄洋過海的移工移民，也都是值得臺灣學習的老師、文化大使。



AWARD  
LITERATURE