

十四、北港的傳統飲食

林衡道
高而恭 圖文

—— 民國六十八年十一月調查 ——

在臺灣香火最盛的北港朝天宮，供奉湄洲天上聖母，相傳創建於清康熙三十三年或三十九年。該宮門前，及其左右的街道，俗稱宮口，路上飲食攤販林立，價廉物美，向為香客所稱道。在臺灣，臺南市

除外，傳統飲食，當以北港鎮和彰化市為最佳。茲以實地拍攝之照片，簡介北港的傳統飲食之各種各色如左：



朝天宮山川門



朝天宮正殿



宮口的街道







肉 爌、爌 肉



餅 煎



肉 爌、爌 肉



果 水



花 枝 爌

— 食 飲 統 傳 的 港 北 —



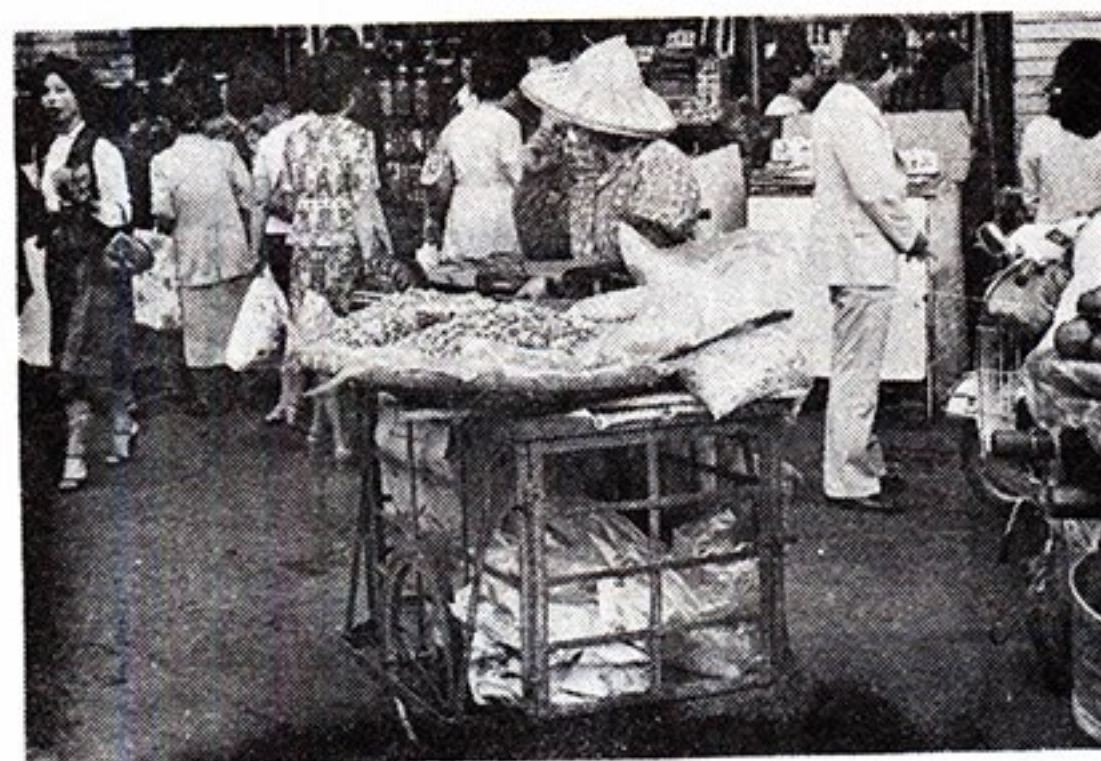
糰 米



茶 銘



飴 港 新



豆 蠶、米 生 花



餅 大



餠 蜜

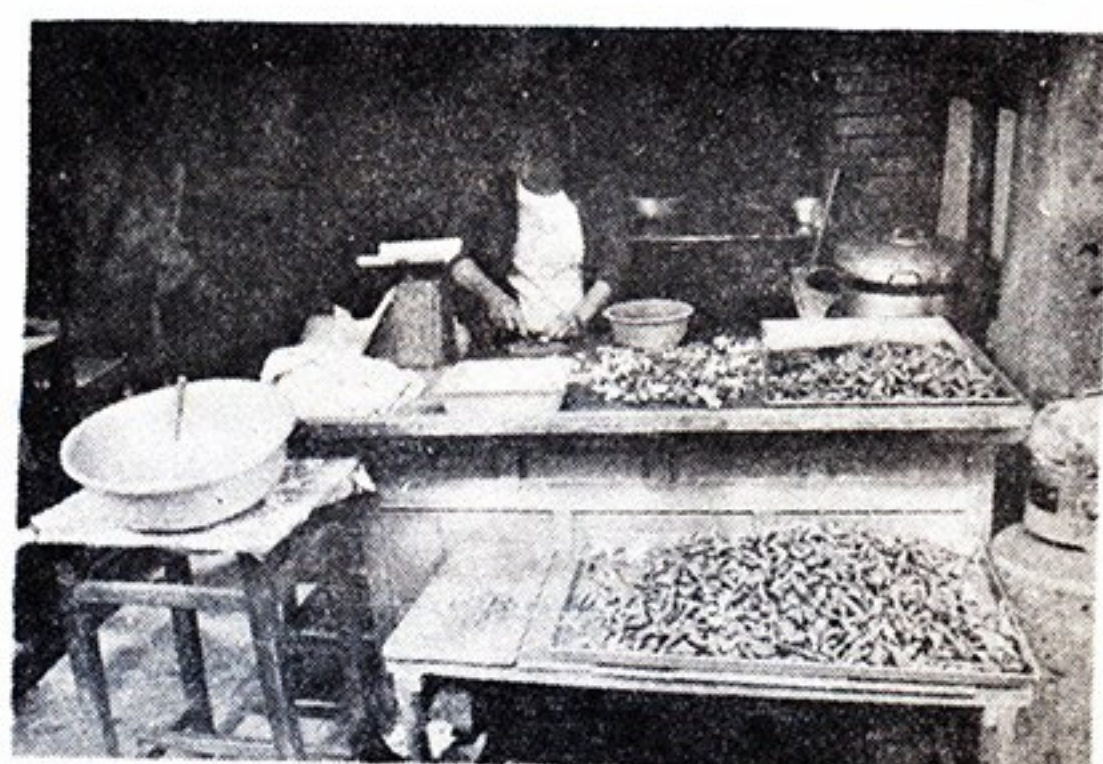
— 獻 文 灣 臺 —



湯桃楊、茶瓜冬



榔 檳



角 菱



煨魚魷土、煨仁蝦

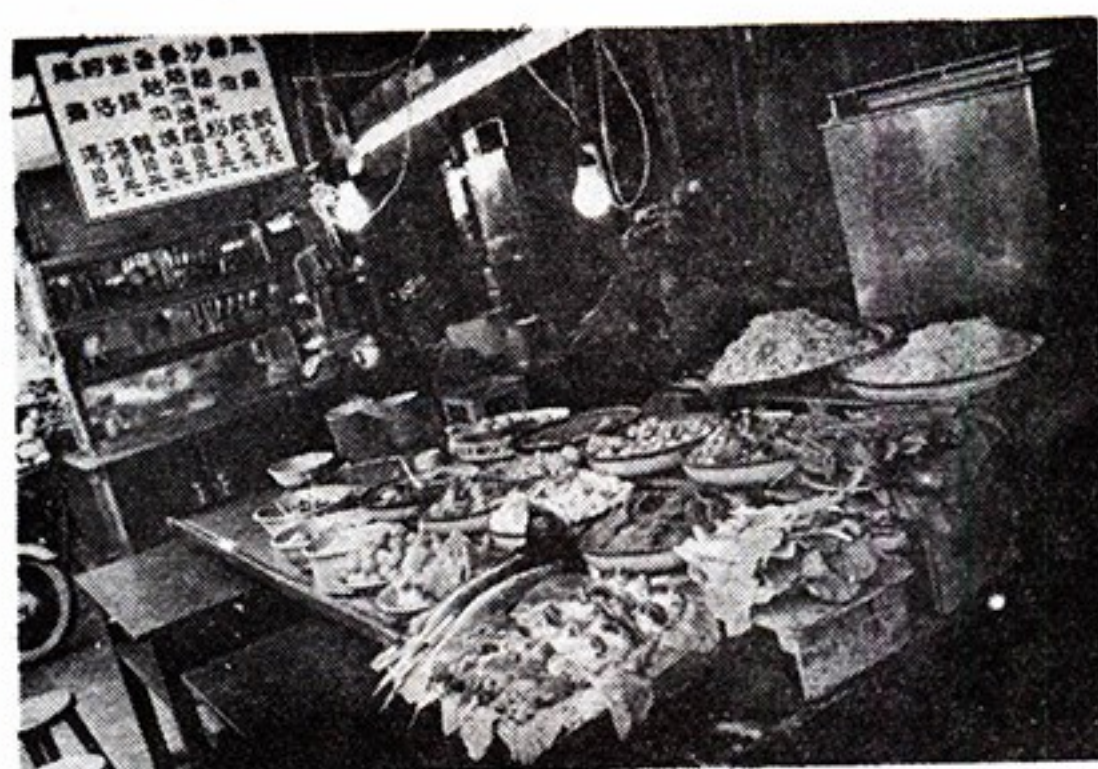


粿 碗



食 素

— 食 飲 統 傳 的 港 北 —



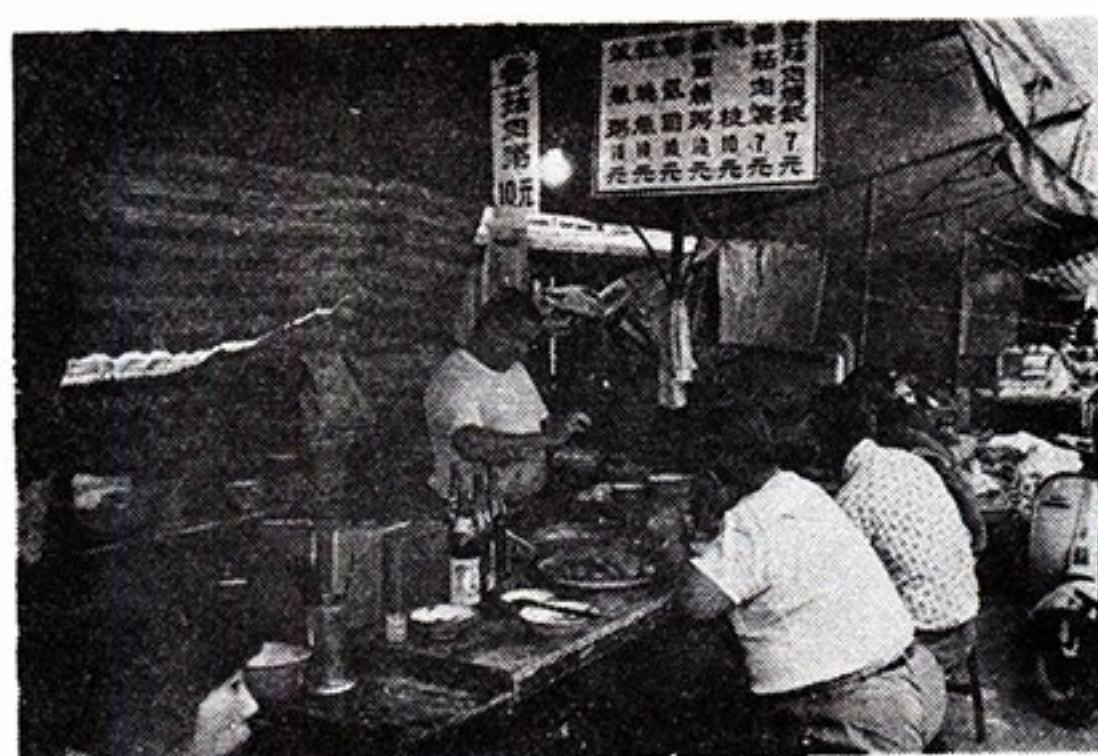
粉米炒麵炒、飯肉魯



煎 仔 蚵



湯 丸 魚



湯魚目虱、粥肉菇香



粿



鴨 歸 當

— 獻 文 灣 臺 —



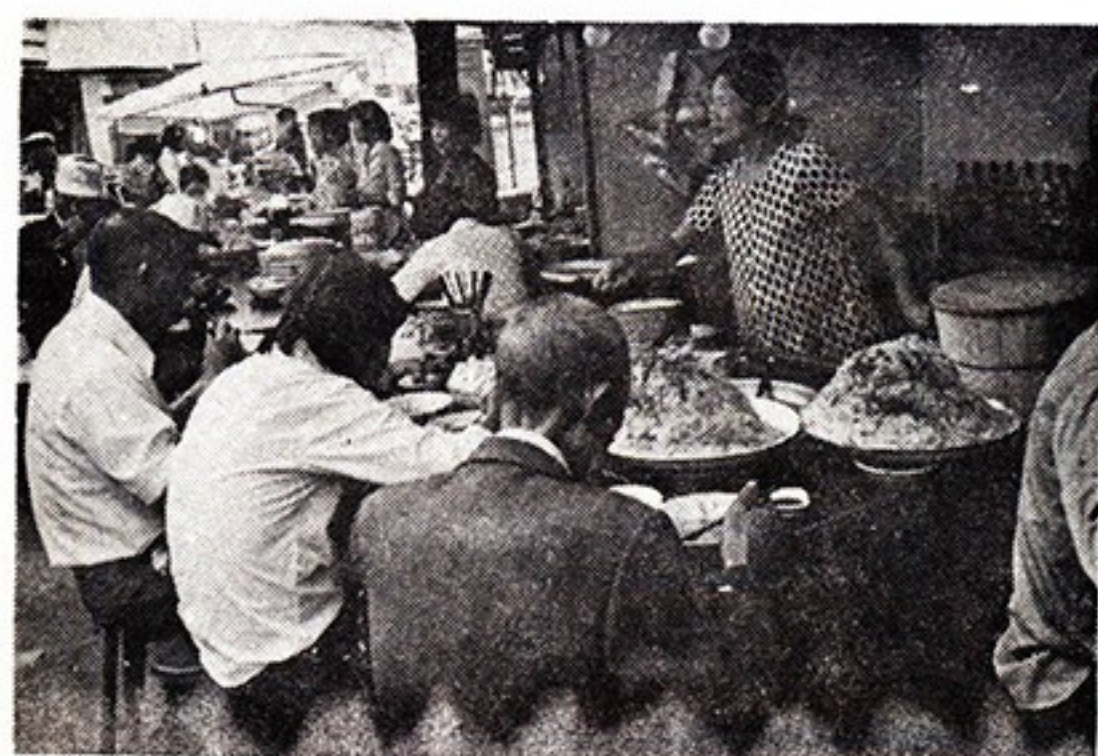
魚 魷



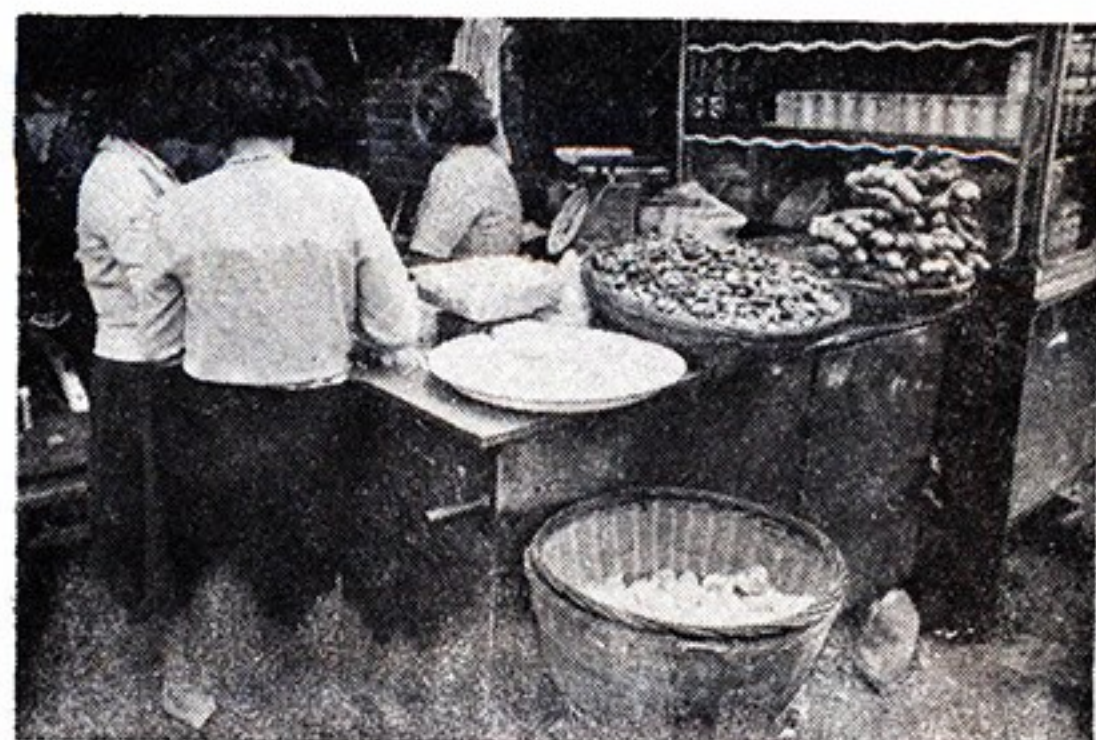
丸 瓜 苦 、 丸 魚



目 胎 米 、 圓 粉 、 玉 愛



粉 米 炒 、 麵 炒



角 菱



湯 仔 蚵