



华侨中学  
(中学部)

专题作业2021

---

组: 6-19 消失的古早味

类别: 华文组

字数(不包括标题):

组员名字:

陈洸壹 2A1 (28)

吕佳航 2P2 (18)

王佳鹏 2I4 (07)

老师导师的名字 : 陈有庆师

## 目录：

1. 感谢之心
2. 研究目的
3. 文献研究
4. 内容简介
5. 研究方向
6. 时间框架
7. 研究方法
8. 主要内容
- 9.1. 古早味的来源
- 9.2.a 为什么我们要将古早味保留下来
- 9.2.b 为什么古早味会渐渐的消失
- 9.3 我们该如何保留古早味
10. 我们发现的古早味
11. 我们的最终作品
12. 问卷调查
13. 个人反思
14. 资料索引

## 1. 感谢之心

首先, 我们想真挚地感谢陈有庆老师, 很耐心地引导我们做专题作业。我们也非常感谢华侨中学的老师, 给我们机会做专题作业, 让我们学到新的知识。

## 2. 研究目的

小贩中心已经获颁联合国非物质文化遗产的殊荣, 我们想通过这个专题作业, 改变人们对小贩中心售卖的美食都是一成不变的看法。一些小贩中心售卖的古早味已经逐渐消失, 我们希望可以找到这些消失中传统美食的足迹, 介绍给大家。让大家知道我国的小贩美食是丰富多元的。

## 3. 文献研究

我们想探讨古早味消失的原因, 认识各种各样的古早味与它们的历史故事。我们会在最终作品中让国人知道哪里可以找到这些古早味, 并认识和有机会品尝到这些古早味, 避免这些古早味在时代的洪流中消失。

## 4. 内容简介

我们访问了长辈们, 了解到一些小贩中心的古早味已经逐渐消失。其次, 我们也向同学们进行调查, 发现多数的学生们认为我国小贩中心售卖的美食, 不外是鸡饭、炒虾面、云吞面等等。这意味着古早味的食物已不再是人们熟悉的美食, 也是我们想要研究本地古早味的推动力。因此我们想带大家去寻觅这些古早味, 丰富小贩文化。此外, 我们也查询了很多有关古早味的故事与大家分享。

## 5. 研究方向

- 不同古早味的来源
- 可以在本地哪些小贩中心找到这些古早味

## 6. 时间框架

### 专题作业工作流程：



## 7. 研究方法

### - 资料调查

我们这组总共找到了十二种古早味，包括贡糖、蠔饼与莲子羹。可惜阻断措施的限制使我们无法到小贩中心访问小贩。

### - 网上资料分析

虽然阻断措施带给我们许多限制，但我们有了网络的帮助。通过网上搜索，我们找了许多与我们研究的题目有关的资料。

## 8. 主要内容

- 探索古早味的来源，以便能更深一层地了解它，找出保留本地古早味的方法与它们消失的原因。从中，我们了解到它们消失的原因，探讨如何有效地促使国人保留本地的古早味，并提供一些合理的原因，说服他们要保留它。

## 9.1. 古早味的来源

- 19世纪从中国迁移到新加坡来谋生的有福建人、潮汕人、客家人、海南人等等。当他们离乡背井的时候，将自己的家乡味带到了异乡，而这些味道渐渐的演变成了新加坡的古早味。

## 9.2a 为什么我们要将古早味保留下来

- 古早味是新加坡独特的历史、是新加坡人生活中不可或缺的一部分。保留古早味的文化将有助于为后代享用、保护和促进这种独特的文化，同时也让世界其他国家了解我们当地的食物和多元文化遗产。如果我们不保护我们的传统小贩美食，宝贵的本地小贩文化将逐渐消失。

## 9.2b 古早味为何会渐渐消失

- 古早味制作不容易，必须付出劳动，非常麻烦、费时。而且，市场竞争的其他种类食品（如快餐）非常激烈，也深受国人的欢迎。

## 9.3. 我们能怎么保留古早味

- 我们向大家介绍不同的古早味，并列出的特点和历史故事，希望为保留古早味尽一份绵力。

## 10. 我们发现的古早味

- 樟宜小贩中心的“德光”风味的烧烤

历史故事：

在德光岛住的施静芳说，父母在1975年在德光岛开设海鲜楼，当时是岛上最大的餐馆，地点是靠近码头的海滩上。

1985年政府征用德光岛，无奈从岛上搬移仍想继续在海边经营海鲜楼。施静芳一家于是在樟宜小贩中心开档做生意，对海鲜的新鲜度非常讲究她因此决定与本地渔夫合作，选购他们每天捕捞到的鱼后，直接在摊位处理，然后立即真空包装，并放入摊位前的小冰箱里，以保持鱼的新鲜。(特点)

## - 算盘子

历史故事：

每当喜庆节日、聚会、或一家团圆时，客家人的餐桌上都会出现算盘子。这道美食制作工序虽繁琐，但能让一家人团聚在一起。创办于1983年的梅村酒家是本地绝无仅有的客家菜馆，有许多著名的家乡美味。梅村酒家创办人说，客家菜比较朴素，各区客家菜各有特色，就像大埔客的算盘子。客家菜的特色，最重要就是能“吃得饱”。

客家人原是黄河流域一带的中原人，因战乱等因素曾五次大规模迁徙，大多数的客家人最终在广东省的梅州市等地落地生根。迁徙过程中形成客家民系，也磨练出不屈不挠、刻苦耐劳、开拓进取、念祖思亲的客家精神。（特点）

## - 咸煎饼


历史故事：

据说以前，广州的万昌茶楼的点心师傅邬永所制的咸煎饼质地好，有五香味，所以前往光顾的客人很多。当时有位名叫谭藻的人在万昌茶楼当杂工，他见咸煎饼的销量好，所以便处处留神，从旁观摩学习制作工艺。直到三十年代初，德昌茶楼开业，谭藻被聘为炸油器的师傅，他就专心研制咸煎饼，经过反复的试验，终于创制出独具风味的“德昌咸煎饼”，并受到食家的赞誉。做德昌咸煎饼所用到的原料，有面粉、白糖、红糖、面种、带汁南乳、芝麻等。咸煎饼的特点讲究色泽金黄，皮脆、心软，甜中带咸，五香味香浓；而德昌咸煎饼则在以前咸煎饼的基础上补充了南乳、红糖，因此色泽会带些南乳的红，风味上也有明显的南乳香。（特点）

我们的最终作品将列出更多的古早味，我们也会在终期呈现呈现我们的最终作品。

## 11. 我们的最终作品

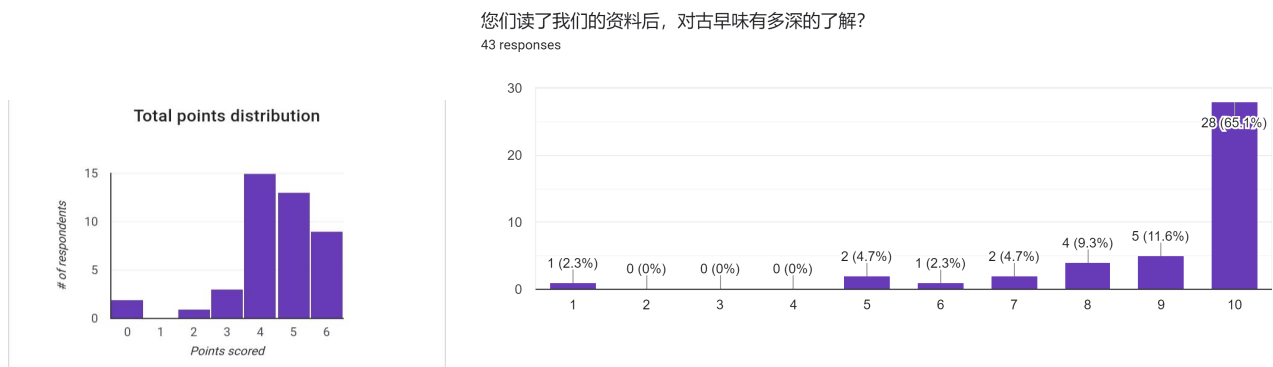
以下的文件是我们的最终作品。我们打算以转发这些资料让他人关于古早味的内容、消失的原因、它们的特点、历史故事等，让读者读了这些以后点这个谷歌资料里的链接，让他们回答一些问题，并从中看出他们有多了解古早味。

 “走向”消失的古早味

## 12. 问卷调查

以下的文件是我们的问卷。我们想要试试我们的最终作品是否有效于让人们多了解古早味, 因此我们打算考考读者, 将做了一些关于资料中的古早味的问题, 让他们读完资料后再填写这个表格。

### 问卷调查



以上是我们从问卷中得到的结果。由此可见, 我们的最终作品能让人们更深地了解古早味。他们更了解这些古早味后, 就会支持古早味, 让古早味不会面临消失的问题。

## 13. 个人反思

<p>洸壹</p>	<p>这项专题作业让我对小贩文化的历史有了进一步的了解与认识。我学了不少知识，获益不浅。做这个专题作业之前，我并不认识这些古早味，也不把古早味当一回事。但是，通过完成这个专题作业，我发现古早味的来源对新加坡的小贩文化有了巨大的影响。懂了各种古早味的来源之后，我认为如果让古早味在现代的小贩中心消失，我们这一代和下一年代无法品尝到这些特别的古早味。此外，我们如果让古早味消失，就会辜负了祖先研制出这些古早味的努力。新加坡的小贩文化，刚获得世界文化遗产（非物质）的殊荣，我更加希望找到这些古早味，并向大家介绍，丰富小贩文化。通过小贩文化，让人们有机品尝这是古早味。这些古早为毕竟是一代人的心血，这是他们对新加坡美食的贡献。现在他们都老了或去世了，所以身为年轻一代，我们一定要坚持保留这些古早味，因为保留古早味就是保留新加坡的历史。</p>
<p>佳航</p>	<p>这项专题作业让我认识本地不同的古早味及更深地理解一些古早味和小贩文化。就像“盲人提灯笼-为路人照亮”一样，我们本来打算将古早味从消失的地步变得更普遍，但是我们除了帮助别人更了解古早味及让古早味有多一些人支持，我们还获得了很多珍贵的知识，学到了很多关于古早味的知识以及它们的特点、来源等等。我们还学到了一些价值观和一些关于不同种族的历史，让我们受益匪浅、获益无穷。况且，古早味也和小贩文化息息相关，是新加坡的一片历史、一个“宝藏”，以及一个无形的文化遗产。因此，我们得共同努力，齐心协力地保护这个珍贵的文化，因为它除了让我们有美好的回忆，也是我国递给他国的一张文化名片。</p>
<p>佳鹏</p>	<p>这项专题作业让我对本地的小贩文化有了更深一层的了解。我得到了宝贵的知识，也从中获得了启示。以前，我还以为古早味没什么特别，只是以前的人带到新加坡的食物。现在，我了解到了古早味的来源。我也发现，19世纪不同种族来到新加坡谋生，把家乡的美食带到了新加坡，而时间久了，就成为了新加坡独特的古早味。我之前也不明白为何新加坡这么重视保留古早味，现在却知道古早味其实是我们历史的一部分。我也发现到古早味已经快要消失得无影无踪了，而我们如果不赶紧保留它的话，将永远消失，找不回来了。况且以前制作这些古早味的人已经年老力衰了，无法继续坚持下去，如果我们年轻</p>



人不尽一份力，以后也没有机会接触到古早味了。因此，我们必须及时行动，保留古早味，保留这份历史。
---

## 14. 资料索引

- <https://www.zaobao.com.sg/znews/singapore/story20210330-1135252>
- <https://kknews.cc/food/gzppy.html>
- [https://guide.michelin.com/sg/zh\\_CN/article/features/CNY2017hakka](https://guide.michelin.com/sg/zh_CN/article/features/CNY2017hakka)
- <https://www.zaobao.com.sg/zlifestyle/food/story20190725-975323>
- <http://373259.com/fm/jctvghjoongmjotmtejgrvgdjmguodjioggjicotgn/>
- <https://goo.gl/maps/BE3QyRP9Y8RnBBFx5>
- <https://goo.gl/maps/rzWFps1khESbtiey8>
- <https://www.google.com/maps/place/Traditional+Roja>
- <https://www.google.com/maps/place/Mei+Zhen+Hakka+Delicacies/@1.3520618,103.8370213,19.52z/data=!4m5!3m4!1s0x31da173ba53598cb:0x3a7833094053d8c3!8m2!3d1.3520786!4d103.8371944>
- <https://goo.gl/maps/jtbYtom3FxktJupZ6>
- <https://goo.gl/maps/rzWFps1khESbtiey8>
- <https://www.google.com/maps/place/Mei+Heong+Yuen+Dessert/@1.2813837,103.8416325,16.63z/data=!3m1!5s0x31da19733fdad3f1:0x6fbac3146f09def7!4m9!1m2!2m1!1z6l6y5a2Q57655paw5Ygg5Z2h!3m5!1s0x31da19736a8ab855:0x60f713b947b7e5ea!8m2!3d1.2833144!4d103.8432333!15sChLojrLlrZDnvrnmlrDliqDlnaFaFilU6l6y5a2QIOe-uSDmlrDliqDlnaGSARJkZXNzZXJ0X3Jlc3RhdXJhbnQ>
- <https://goo.gl/maps/DeGs4Uyu4Xhu6GCg9>
- <https://www.google.com/maps/place/Lao+Liang+Pi>
- <https://g.page/geylangclaypotrice?share>
- <https://goo.gl/maps/bHpEciGexb2Awkjq5>
- <https://www.google.com/maps/place/Gin+Thye/@1.4277144,103.8262942,18.98z/data=!4m5!3m4!1s0x31da1477243febbd:0x7bce2f918e790b03!8m2!3d1.4278018!4d103.826520>