

<<台湾味道>>

图书基本信息

书名：<<台湾味道>>

13位ISBN编号：9787108035431

10位ISBN编号：710803543X

出版时间：2011-1

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：焦桐

页数：232

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## &lt;&lt;台湾味道&gt;&gt;

## 前言

诗人的美食 陈平原 我与焦桐（叶振富）相识多年，每次见面，都是推杯把盏，晤谈甚欢。

不过，最近几年，谈话内容发生了微妙的变化。

先是新诗，后转为文学史，接下来出版市场，最近则是饮食文化。

那是因为，早先以食谱形式写实验性很强的新诗（《完全壮阳食谱》），而后转为以诗人之眼品鉴美食（《餐馆评鉴》），移步变形中，焦桐的主要名声，已逐渐从“诗人”转变为“美食家”。

想想也是，“诗歌”与“美食”，虽然都是好东西，后者受众更广，更能博得大众传媒的青睐。

原本假戏真唱，唱着唱着，竟唱出一个“生猛有力”的美食家来。

围绕“饮食文学与文化”，焦桐写散文，编杂志，搞评鉴，开课程，还组织国际学术会议，一路风生水起，让朋友们看得目瞪口呆。

今天的焦桐，出版诗集或文学史著，不见得有多少人捧场；而谈美食的《暴食江湖》、《台湾味道》等，一经推出，很快被评为“年度好书”。

每次访台，与这位诗人/美食家见面，都会被拉到“新发现”的一家餐馆。

用过餐后，往往还有主管或大厨出来“请教”。

我有点担忧，你不是主持“餐馆评鉴”吗？

人家这么客气，评鉴时会不会手下留情？

要真是这样，岂不等于利益输送？

为了打消我的疑虑，焦桐花了大半天时间，详细介绍他的“餐馆评鉴”是如何运作的。

那些高度保密的评审委员，需对本地美食十分了解，有开阔的文化视野，且对饮食充满热情，这样的卓绝之士，岂能被蝇头小利所收买？

谈及评委会提供一定经费，请评审委员到各地餐馆去随意品尝，焦桐怕我见猎心喜，赶紧添一句：当评委你是不够格的，因为，光有热情还不够，还得有深厚的积累，所谓“一世长者知居处，三世长者知服食”是也。

这也让我换一个角度，思考餐馆主人（厨师）与食客的关系——其中有金钱的因素，但不全是。

或许，同样也是“知音难求”。

就像剧场中的演员与观众，二者互相支援，方才成就一台好戏。

精致的食品，需要好食客的掌声鼓励。

《台湾味道》中，常提及某餐馆主人如何精于厨艺，我担心有“广告”之嫌，在焦桐则纯是老饕口吻——不断地“惊艳”，这位食客兼作者确实脾胃壮，兴致高。

这里有个关键，焦桐所评鉴或激赏的，大都是价廉物美的小吃。

常听暴发户夸耀，一顿饭吃了多少钱；更有某文化名人口出狂言：多少钱以下的菜不值得吃！

近年中国大陆饮食业的风气不好，从餐馆装修到员工服饰，再到饭店命名、菜色定位，全都走“奢华”一路。

连北大西门外的小饭馆，都打出“皇家气派，情系大学生”的招贴，让人哭笑不得。

我在台湾四处游玩，或请客，或被请，都在普通餐馆，宾主皆欢，从未见以价格昂贵相夸耀的。

因为，比起“大餐”来，“小吃”更有文化，也更见性情。

我欣赏《台湾味道·自序》的说法：“最能代表台湾特色的，莫非风味小吃。

台湾特色饮食以小吃为大宗，小吃大抵以寺庙为中心而发展。

先民离乡背井来台，自然需要到寺庙拜拜祈福，人潮渐多，香火渐旺，庙埕乃成为市集，庙前小吃经历代相传，蒂固为人心依赖的老滋味，炉火旺盛。

”以我的观察，小吃的专业化与精致化，确是台湾饮食的一大特点。

刻意推崇“庶民美食的精华”，有无“政治正确”方面的考量，这里暂且不论；但就写文章而言，谈“小吃”更容易见文采。

就以酱油膏和炒米粉为例：“优质的酱油膏随便蘸什么都好吃，爽口，开胃，荤食如五花肉、白斩鸡；素食如竹笋、山苏，它含蓄地衬托食物，像一个谦逊而智慧的女子退居幕后，成就她很平庸的另一

## &lt;&lt;台湾味道&gt;&gt;

半。

”（《酱油膏》）这话多精彩！

至于从小说家黄春明的“米粉美学”，到散文家林文月炒米粉的诀窍，再到自家如何对付这炒煮两宜的食材，焦桐的《炒米粉》写得妙趣横生，让我辈对这再普通不过的食物另眼相看。

这就说到《台湾味道》的特点了，毕竟是文章，不是食谱；用数十种食物来描写台湾的“味道”，这就决定了其必须有历史，有文化，有美感，这才称得上“饮食文学”。

谈论饮食而能勾魂摄魄，需要的不是技术，而是故事、细节、心情，以及个人感悟。

书中提及的很多餐馆，你大概永远不会去；提及的好些菜色，你也永远不会品尝，可你还是欣赏这些文章，除了诗人文字的魅力，更因背后蕴含的生活态度。

《土鸡城》提及木栅老泉里山上的“野山土鸡城”（主人名言：“我家养的鸡，晚上都飞到树上睡觉”），焦桐带我去过：类似的山里农家菜，我在台湾吃过好几家，正因此，我很认同焦桐的看法：“在台湾，哪个风光明媚的所在没有土鸡城？

……土鸡城是台湾人的饮食创意——在景色秀丽的地方，整理自己的家园，经营起小吃店，一定卖鸡肉，也卖青蔬野菜；也多提供卡拉OK给大家欢唱，欢迎来客自行携带茶叶泡茶，品茗，欣赏美景，表现的是台湾人靠山吃山的机伶，和生猛有力的文化性格。

” “饮食文学”的读者，阅读时往往调动自家的生活经验，全身心投入。

我之欣赏《台湾味道》，除了理解中华饮食文化的精妙，也在不断地重温自己的“口福”。

八年前，我在台湾大学教书，每天中午，就在文学院旁边老榕树下，买一份肉粥搭配油条，怡然自得。

这回读《咸粥》，了解台湾北部南部各家粥店的特点，以及各种制作技艺，更印证了我当初的体味。

至于从当年金门服役时营长赏吃猪血汤说起，称“猪血汤是台湾创意十足的庶民小吃”，还引《孙文学说·行易知难》中如何大赞猪血汤“为补身之无上品”，确实新奇。

不过，其中提及“猪血清肺”乃民间传闻，没有科学根据，让我大吃一惊（《猪血汤》）。

因为，潮州习俗，早晨吃猪血煮真珠花菜，那叫“清凉解毒”；晚上则不吃，据说效果相反。

某回在台湾逛夜市，友人邀吃猪血汤，我婉言谢绝，就因为记得家乡的这个禁忌。

《台湾味道》中有一则《蚵仔煎》，讲述流传在闽南、潮州、香港及台湾各地的蚵仔煎，如何是五代后梁时闽王王审知的厨师所创，让我大长见识。

我与焦桐一样，也不喜欢虾仁煎、花枝煎、鸡蛋煎等各种“变奏”。

但作为潮州人，品尝多次“台湾最出名的风味小吃”蚵仔煎，感觉上就是不如我家乡的好。

没什么道理，或许是鲁迅所说的“思乡的蛊惑”：那些“儿时在故乡所吃的蔬果”，其味道长留在记忆中，“他们也许要哄骗我一生，使我时时回顾”（《朝花夕拾·小引》）。

《台湾味道》所收文章，在技术与美感之外，往往兼及历史与文化，那是因为，作者还有另一重身份——大学教授，还在“中央大学”开设“饮食文学专题”课。

读焦桐自述如何在课堂上组织研究生讨论客家小炒（《客家小炒》），我直发笑。

这诗人、学者、美食家的奇妙组合，使得他每回组织“饮食文学与文化研究”研讨会，必定有实践性质的“文学宴”殿后。

2007年10月，我曾应邀参加，对会后的“文学宴”赞不绝口。

去年秋冬，焦桐又通知开会，说这回专谈“客家菜”，我谢绝了，因实在不懂。

事后，焦桐笑我迂腐：你以为来的人都懂“客家菜”的文化内涵，很多人还不是冲着那曲终奏雅的“文学宴”！

2010年8月19日于香港中文大学客舍

## <<台湾味道>>

### 内容概要

最能代表台湾特色的，莫非风味小吃。  
台湾特色饮食以小吃为大宗，小吃大抵以寺庙为中心而发展。  
先民离乡背井来台，自然需要到寺庙拜拜祈福，人潮渐多，香火渐旺，庙埕乃成为市集，庙前小吃经  
历代相传，蒂固为人心依赖的老滋味，炉火旺盛。

本书所记录的，不仅是四十余道台湾本地菜的味道和特色，更是其背后的历史往事、多元文化、  
生活习惯，以及属于台湾人的独特情感体验。

## <<台湾味道>>

### 作者简介

焦桐，台湾《饮食》杂志创办人，“二鱼文化”事业有限公司负责人，台湾饮食文化协会理事长，台湾“中央大学”中文系副教授。

1956年生于台湾高雄市，曾习戏剧，喜诗歌，著有《蕨草》、《咆哮都市》、《完全壮阳食谱》、《台湾味道》、《暴食江湖》等诗歌散文集二十余种，编有《台湾饮食文选》、《星级名厨的料理秘诀》等。

任台湾“年度餐馆评鉴”专家团召集人，曾策划主持过“随园晚宴”、

“印象主义晚宴”、“文学宴”等多种主题宴会，酷爱美食，认为享受美食是人生中最绝妙的美学体验。

<<台湾味道>>

书籍目录

序 诗人的美食陈平原

自序

酱油膏

绿竹笋

吴郭鱼

虱目鱼

自然猪

米粉汤

担仔面

沏仔面

川味红烧牛肉面

鳝鱼意面

大肠蚵仔面线

泡面

炒米粉

卤肉饭

咸粥

筒仔米糕

猪血糕

客饭

筒餐

台式日本料理

姜母鸭

菜尾汤

羊肉炉

猪血汤

白汤猪脚

红烧鳗

锦边趖

天妇罗、甜不辣、关东煮与黑轮

肉圆

鲨鱼烟

蚵仔煎

炸排骨

客家小炒

素美食

海产店

土鸡城

金门高粱酒

太阳饼

凤梨酥

冰淇淋

二奶咖啡

附录 本书推荐餐饮小吃



## &lt;&lt;台湾味道&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：赵舜、吴清和载我去“财神台南担仔面”吃卤肉饭，确实好吃，我们几个胖男人都干掉几碗，还频频要求店家在碗里添加卤汁，行止宛如奋不顾身的神风特攻队。

过几天换我带他们到“富霸王”，也是吃卤肉饭。

“富霸王”向以卤猪脚闻名，其卤肉饭以猪脚卤汁取代了一般的五花肉卤汁，以碎腿肉取代肉臊，胶质满溢，符合经济效益，也开创了想象空间，是全台北我最心仪的卤肉饭。

我总觉得最能表现台湾人创意的，莫过于花样繁复的米食。

台湾虽小，南北还是有些微的饮食差异，例如北部人叫“卤肉饭”，南部人多叫“肉臊饭”。

其实此物是卤制肉丁作为浇头，淋在白米饭上，故“肉臊饭”较为准确。

上次复旦陈思和教授访台，见街头店招“鲁肉饭”，不解地问：台湾鲁肉饭的“鲁”字，是否即“卤”？

我说“鲁”字用于此确是错字，然则因袭日久，有些店家遂以讹承讹。

盖“卤”乃将原料放进卤汁里，经过长时间加热煮熟，属中华料理的传统工艺，北魏贾思勰《齐民要术》即已记载卤制技法，到了清代《随园食单》、《调鼎集》更有了卤汁的配方和卤制方法。

卤肉饭是台湾寻常的庶民食物，普遍的程度可谓有人烟处即有卤肉饭，带着粗犷而随意的性格。

像阿娇（庄月娇）这样自己租地种合鸭米来煮饭，选用深坑吃豆腐渣长大的黑毛猪，用纯酒卤肉臊，再搭配松子和乌鱼子，已经将卤肉饭打造成时尚精品。

在台湾，很多人从刚冒出乳牙即开始吃卤肉饭，吃到满嘴假牙还和它缠绵不休。

我猜想最初是台湾先民在生活艰困时期，充分利用猪肉，将肉的碎末加酱油卤煮，成为十分下饭的浇头。

物价不断飞涨，南机场社区邱氏“台南虱目鱼粥”的“肉臊饭”一碗却仍卖10元，滋味绝佳，价格却远低于坊间的卤肉饭，真担心他们的成本。

无论卤肉饭或担仔面，卤汁一般都持续使用，只是不断续添主料和香料，故卤汁越陈越香，里面的原料会益加醇厚。

所有历史悠久的店家总爱强调使用的卤汁是老卤，有的店家甚至故意展示从未清洗的“狗母锅”（砂锅），以示老陈。

一碗白米饭铺上一层五花肉丁，肥瘦咸淡适度，腴而不腻。

一碗卤肉饭，简单，却自足而完整，可以无须任何佐菜而滋味俱全。

不过，爱上卤肉饭的人鲜能不嘴馋？

我吃卤肉饭不免还会点食卤锅内的鸭蛋、大肠头、豆腐，若忽然闪过健康念头，则再烫一盘青菜敷衍。

卤肉饭制作简单，谈不上什么祖传秘诀，只要肯用心制作，没有不好吃的道理。

关键在煮出好饭，和那锅老卤汁与里面的肉臊，认真掌握选料、去腥、爆香、卤煮的工序。

我坚信家家巷子口多有一摊梦幻卤肉饭，名店不见得就胜过我家附近的那几摊小吃店。

重庆北路二段，靠近南京西路的地方，毗邻着三家知名卤肉饭：“三元号”、“龙缘”、“龙凤号”，三家店从前都是建成圆环内的老招牌，名气响亮。

尤其“三元号”的卤肉饭，闻名近一世纪，可我并不喜欢它浇淋过多的卤汁和偏瘦的肉臊。

卤肉饭难免油腻，油脂丰富的肉臊汁似乎是必要之恶，盖那油脂是香味的来源，去油脂化很可能连美味一起消灭。

像“阿正厨房”以海带取代猪油熬煮，美味又健康，是了不起的创意。

丽水街“大来小馆”的卤肉饭亦表现出轻淡美，属高难度动作，背后需付出大量的心力。

店家采用油较少的猪后颈和前腿肉，先爆香炒过，除油，再以文火长时间卤煮，令肉臊有一种滑嫩绵密的美感。

肉臊美味的关键在肉品，首先需选用当天屠宰的温体猪，常用肩胛肉、五花肉、腮帮肉切丁卤制；万勿使用机器绞的碎肉。

其次才是爆香、卤制技术。



## &lt;&lt;台湾味道&gt;&gt;

卤制肉臊亦因人而异，如“胡须张”的浇头选用猪颈肉，且切成肉丝，而非肉丁。

台南“全生小食店”的卤汁加了黑糖和甘草，浇头是猪皮，正宗的台南味：甜。

啊，台南小吃真是鲜有不甜的。

卤汁的构成主要是酱油和米酒，辅料离不开香菇、红葱头、冰糖、葱、蒜、胡椒……酱油的质地和配料的组合直接影响了口味。

我认为卤肉饭最适配的是虱目鱼皮汤或鱼丸汤、萝卜汤，苦瓜排骨或金针排骨也不赖；较浓浊的汤品则非我所好。

吃卤肉饭不宜孤独品赏，宜在热闹欢腾的空间，在服务员的吆喝中，和狂饿的好友抢食。

吃卤肉饭不能故作斯文，一定要大口扒饭才够劲，咀嚼起来才痛快。

日前台北市的卤肉饭大胃王比赛，有参赛者举口就将饭倒入嘴，再灌水吞咽下去，嚼都没嚼一下。

卤肉饭一定要热腾腾的才好吃，那米饭是刚煮好的，将这么烫嘴的米饭直接倾入胃囊，近乎特技表演。

。

不知他们是如何磨练的喉咙，竟能如此宽敞光滑？

这种活动自然与美味无涉，倒令人想到猪八戒对待食物的办法。

八戒随时保持饥饿状态，例如第二十回，师徒来到一村舍借宿，王姓屋主办斋款待，“儿子拿将饭来，摆在桌上，道声‘请斋’。

三藏合掌讽起斋经。

八戒早已吞了一碗。

长老的几句经还未了，那呆子又吃够三碗”。

有人三分钟吞下十碗半的卤肉饭；有人为了夺奖，吃到反胃呕吐。

台湾人工作勤奋，忍劳耐操的程度恐怕居世界之冠，实在需要卤肉饭这种好西西安慰肚肠，却完全不必像倒垃圾般，将卤肉饭直接倒入胃袋。

我天生是个大饭桶，只要想到卤肉饭，就会想到赵舜、吴清和这种肥友，就会蠢动着汹涌的食欲。

## &lt;&lt;台湾味道&gt;&gt;

## 编辑推荐

《台湾味道》：毕竟是文章，不是食谱；用数十种食物来描写台湾的“味道”，这就决定了其必须有历史，有文化，有美感，这才称得上“饮食文学”。

谈论饮食而能勾魂摄魄，需要的不是技术，而是故事、细节、心情，以及个人感悟。

书中提及的很多餐馆，你大概永远不会去；提及的好些菜色，你也永远不会品尝，可你还是欣赏这些文章，除了诗人文字的魅力，更因背后蕴含的生活态度。

《土鸡城》提及木栅老泉里山上的“野山土鸡城”（主人名言：“我家养的鸡，晚上都飞到树上睡觉”），焦桐带我去过：类似的山里农家菜，我在台湾吃过好几家，正因此，我很认同焦桐的看法：“在台湾，哪个风光明媚的所在没有土鸡城？

……土鸡城是台湾人的饮食创意——在景色秀丽的地方，整理自己的家园，经营起小吃店，一定卖鸡肉，也卖青蔬野菜；也多提供卡拉OK给大家欢唱，欢迎来客自行携带茶叶泡茶，品茗，欣赏美景，表现的是台湾人靠山吃山的机伶，和生猛有力的文化性格。

”

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>