

<<台味>>

图书基本信息

书名：<<台味>>

13位ISBN编号：9787108043177

10位ISBN编号：7108043173

出版时间：2013-5

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：陈静宜

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;台味&gt;&gt;

## 前言

台菜的寻根之旅 到了台菜餐厅翻开菜单，看到琳琅满目的菜名，你知道这些菜与台湾有何连结吗？这些菜多半不是台湾原创，却在台湾有了自己的生命。

很多菜都是这样的。

海南鸡饭从中国传到了新加坡，经文华酒店名厨改良，成了到新加坡必吃名菜。

传说马可·波罗把中国面条带回了意大利，现在几乎世界各地都认识意大利面。

源自于法国布列塔尼的croquette，传到日本后成为知名的“可乐饼”；葡萄牙人把蛋塔带到了澳门，现在所有到澳门的游客，没有人不吃个玛嘉烈或安德鲁蛋塔再走的。

食物是流动的，菜色也是流动的，随着时空更替而有了不同版本。

移动它的是人，它到了谁的手上，谁就用自己的方式出牌。

台湾因为疆域不大，加上气候变化不明显，饮食未有鲜明差异，台北吃得到臭豆腐，台南、高雄也吃得到，几乎每个夜市摊子都差不多。

但细看仍有不同之处，这也就是看门道的部分了。

浊水溪是台湾最长的河川，它恰巧位于台湾中部，因此多数人会以浊水溪将台湾一划为二，以北称为“北部”、以南称为“南部”，这是地理上很巧妙的分界，其分野与北回归线的分界相差不远。

北回归线同样横切台湾为南北两半，北部属副热带季风气候，南部则为热带季风气候。

更精准地说，台湾中间有南北纵贯的中央山脉，因此中央山脉以西称为西部，以东称为东部，花莲、台东即使位于浊水溪以南，也不算南部，而被归类为“东部”。

“南部”泛指浊水溪以南、中央山脉以西的区块，“北部”则指浊水溪以北到基隆以南。

简单来说，这南部与北部的定义，就是爱比较的西部人搞出来的，听起来似乎有些复杂，不过这关系到之后会提到的“南部人”与“北部人”，因此在此特别说明。

这样的分界经过时间与人文的更迭，慢慢出现了鲜明的区隔，当然，双方在饮食上也出现了一些差异性。

以番茄来说，一般家庭式吃法是将番茄由中间划开并塞入话梅，边吃边吸吮。

而当小番茄出现后，半个铜板大的化核应子、青芒果，就成了夹番茄的基本配备。

不过说到黑柿番茄，南北两地就有所不同，北部人认为是水果，南部人认为是蔬菜；北部人蘸糖粉或甘草粉吃，南部人蘸酱油膏与姜末吃。

为什么南部人会有这样的吃法？

番茄盛产于嘉南平原，其中以嘉义新港为最大产区，台南、高雄、屏东也有种植。

早期番茄是南部人餐桌上的一道很普遍的菜，尤其是黑柿番茄，皮偏绿且厚硬。

在正餐时吃，为了要能够下饭，所以会以带有咸味的酱油膏蘸食；为了要开胃，所以拌入姜末。

把小瓷碟内的酱油膏与姜末拌匀，就能用来蘸番茄吃，吃起来酸甜咸甘，既爽口又开胃。

后来慢慢演变成冰果室的一道水果切盘，即使是制式化规格，有心的店家还是会把现成酱油膏加工调配出自己的味道，或是掺入甘草粉或细糖。

我还记得小时候很心急，甘草粉拌酱油膏经常拌不匀，总会凝结成大小不一的粉球，后来不管了，就这样蘸着吃；重点好像不是吃番茄蘸酱，而是为酱吃番茄。

黑柿番茄因外皮偏厚硬，因此店家多供应铁叉给顾客。

现在其他地方的冰果室也开始流行起南部的“番茄切盘”，但有些店家使用的却非黑柿番茄，酱料比例也不对，还提供竹叉。

竹叉不但无法好好叉起番茄，还会弄得番茄横尸遍野、肚破肠流，更糟的是，少了吃番茄切盘的乐趣。

再举竹笋为例，台湾的绿竹笋清甜又多汁，让日本米其林三星名厨神田裕行大赞口感像水梨，另一名厨小山裕久在台湾客座时，也忍不住将当地竹笋入菜。

台湾人爱把绿竹笋氽烫后去壳，不加任何工序，直接切块食用。

而光是蘸酱，南北两地就不尽相同，北部人蘸酱油膏，南部人蘸蒜蓉酱油。

七十二岁的基隆人曹喜美回忆童年，“竹笋氽烫后切薄片，上面撒点盐巴再淋上酱油膏”。

## &lt;&lt;台味&gt;&gt;

台南度小月嘲第四代传人洪秀宏则说小时候吃到的竹笋是蘸蒜蓉酱油。

后来，酸酸甜甜的美乃滋开始大流行，一开始还是蒜蓉酱油与美乃滋“双碟并行制”。

这是一道分享菜，按个人喜好任选蘸酱。

不过后来美乃滋一举打败了古早味，成为各店家烫绿竹笋的基本配备，盛盘时还会在竹笋块上淋上交错网状的美乃滋。

美乃滋源自欧洲的Mayonnaise，再从日本传到台湾来，日本人称为“マヨネーズ”，在台湾年纪稍长者说到美乃滋，都会日语发音，而非现在统称的“美乃滋”。

美乃滋原是一种法式酱汁，有一说更早是来自地中海西班牙的马略卡岛(Mallorca)，后来才传到法国。此酱是一种利用白醋与油所打发的酱汁，一直到1925年发明了可以快速大量打发美乃滋的机器，美乃滋才得以普遍贩售。

日本第一个美乃滋品牌，就是连台湾人都听过的“キエピー”(Q比)。

话说回来，台湾大流行的美乃滋也不是日式偏酸的Q比，而是一小包塑料袋，上头绑着红色橡皮筋，使用时将塑料袋边角剪个小洞再用力挤出，是偏甜美乃滋。

南北两地对于美乃滋的称呼也不同，北部人说“美乃滋”，南部人则叫“白醋”，“要不要来个白醋笋？”

”就是说“要不要来个美乃滋搭绿竹笋？”

”许多食物离不开酱料，酱料跟食物的交情浓厚，少了海山酱、蒜蓉酱、酱油膏，许多食物就少了台湾味。

还有很多南北两地在饮食上的微妙不同，例如小菜切盘，南部人叫“腌肠熟肉”，北部人叫“黑白切”；南部人吃“担仔面”，北部人吃“切仔面”；讲到削凤梨，南部人称“削旺来”，北部人说“削旺来”。

想了解台湾饮食之谜，有时得先了解台湾母语才得以一窥堂奥。

《慢食新世界》一书提到：“食品是在地表上看得到的，就是我们每天放在盘子上、最常讨论的产品；而根源是在地下，盘根错节，分布很广，指的是我们盘子里的食物如何被制造出来的过程。食物是一个地区的产物，代表了发生在那块土地上的人、事、物及其历史。

”餐盘上的台菜，我们已经谈了很多；我们要沿着底下的根寻觅。

根连系着这一代、上一代，甚至更久以前的生活方式，根指向我们与这块土地的关系，根也串联着你与我。

没有这些根脉，我们永远就只是浮萍罢了。

## <<台味>>

### 内容概要

到了台菜餐厅翻开菜单，看到琳琅满目的菜名，知道这些菜与台湾有何连结吗？这些菜多半不是台湾原创，却在台湾有了自己的生命。

很多菜都是这样的：海南鸡饭从中国传到了新加坡，经文华酒店名厨改良，成了到新加坡必吃名菜。传说马可波罗把中国面条带回了意大利，现在几乎世界各地都认识意大利面。源自于法国布列塔尼的croquette，传到日本后成为知名的可乐饼；葡萄牙人把蛋塔带到了澳门，现在所有到澳门的游客，没有人不吃个玛嘉烈或安德鲁蛋塔再走的。食物是流动的，菜色也是流动的，随着时空更替而有了不同版本，移动它的是人，看到了谁的手上，就用自己的方式出牌。

本书即在时代脉络中讲述台湾菜的过去与现在，有历史感和浓浓的台湾味儿，并附有名厨现身说法的教程贴士，令老饕吃主在家就可以轻松做出好菜。

<<台味>>

作者简介

陈静宜，资深美食记者，尤为重视食物与时代的脉络关系。  
现任台湾《联合报》美食记者，文章散见于各报刊杂志。  
著有《美味关系》。

## &lt;&lt;台味&gt;&gt;

## 书籍目录

前言台菜的寻根之旅 辑一台湾好滋味 番薯糜：最独特的台湾主食 菜脯蛋：最重要的台湾家常菜 煎猪肝：最戏剧性的台湾补品 香肠：最重要的台湾小食 切仔面与担仔面：台湾最重要的面食 红鲟米糕：最经典的台湾喜宴菜 鱿鱼螺肉蒜：最具代表性的台湾酒家菜 乌鱼子：台湾最珍贵的伴手礼 荫豉蚵仔：最特别的台湾调味品“荫豉” 瓜仔肉：台湾最重要的腌渍品“瓜仔” 五柳居：台菜中的百年老菜 凤梨苦瓜鸡：台湾的土鸡城料理代表 客家小炒：台湾独有的客家菜 丝鲁肉：台湾菜尾文化下的名菜 辑二台菜的历史 台菜演进年代表 台菜中的酒家菜 北投·酒家·菜 女人撑起台菜的一片天 台菜中的土鸡城料理 台菜首重味淡 贫瘠的滋味 辑三名店台菜进我家 01掌握速度同步的番薯糜 02一双筷子完成的菜脯蛋 03讲究糖化的煎猪肝 04少油小火煎香肠 05虾汤浓郁的担仔面 06渗入蛹香的红蛹米糕 07一味罐头定乾坤的鱿鱼螺肉蒜锅 08火候利刃伺候的乌鱼子 09不勾芡才美味的荫豉蚵仔 010存其味不见其形的瓜仔肉 011配料繁多的五柳居 012越煮越甘甜的凤梨苦瓜鸡 013工序重于一切的客家炒肉 014加了蛋酥才正宗的丝鲁肉 注释

## 章节摘录

版权页：插图：事后菲律宾水警虽然被以杀人罪起诉，却没有具体求刑，因为两地没有邦交，因此也无法引渡来台。

这说明了台湾在海权上的弱势，也显示出台湾渔民在讨海时所遭遇的种种困境，只能被打落牙和血吞。

后来渔民为求自保，根本不敢靠近一步。

“他们不用懂得如何钓黑鲟鱼，只要船上准备几把枪就行了。

”陈泰隆嘲讽又心酸地说。

总之，抢乌事件约在八年前终于画下句点，并非两地渔民和平共处，而是台湾捕乌的辉煌年代告终。台湾捕乌鱼的全盛时期约在1980年代，当时约有二三百组捕乌的巾著网船，渔获量多时能捕到两百万尾。

但到了2002年却只剩下八组，捕获量连二十万尾都不到。

据“渔业署”统计，1953年台湾野生乌鱼捕获量还有5000吨，但到了2006年锐减至193吨。

两年前南台湾只剩一艘捕乌船“联春满号”，有时出海千尾都捕不到，连贴补油钱都不够。

同一时期，大陆却有五百组以上的巾著网渔船，一消一长，就没什么好争的了，也不用再冒捕乌的机会成本与风险，直接向对岸购买即可，事实上，大陆所捕捞的乌鱼几乎全数卖给台湾。

渔民们的海上野生乌鱼奋斗史才告一段落，台湾的乌鱼养殖就在同一时间崛起。

居然也能让这种原本有固定洄游路线的乌鱼改变习性安分地待在固定地方，还能控制雌雄，让它乖乖产卵，这可以说是台湾的另一个奇迹，也是一项世界性的试验纪录。

台湾的乌鱼养殖从2001年的1515吨，到2007年达到近3000吨，短短六年就以翻倍数量成长。

我们所钟爱的乌鱼子，正左右着台湾一群又一群人们的人生。

曾焕佾说，早年自己也会跟着出海捕乌鱼，但有部分的乌鱼会饲养在沿海砌成、很阳春的土墙养殖池里。

台风一来，池子就被海浪冲垮，冲垮又重砌，如此不断重复，慢慢地才有了健全完备的养殖池。

如今云林已是台湾最大乌鱼养殖区，其中口湖乡又是云林产量最大的地方。

乌鱼很神奇，一开始是雌雄同体，若是养殖乌鱼，通过控制饲料的酸碱性，能让乌鱼性别变成雌鱼。养殖业者第一年就会过滤乌鱼性别，雄鱼会被淘汰弃养，因为养雄鱼不划算，即使乌鱼膘（乌鱼的精囊）美味，但价格只有乌鱼子的一半左右，却要花费同样的饲料与人力。

因此到了第三年，就几乎九成均是雌鱼，不需将鱼全捞上来再分公母。

但也不能全是雌鱼，还要留一成的雄鱼平衡。

若雄鱼过多，一到发情期会全围着母鱼追逐，双方都会因为“忙得不可开交”而忘了吃饭，就变得瘦巴巴，鱼卵也不够肥美。

一到了东北季风时节，乌鱼养殖户约在11月底便开始“抢收”乌鱼子。

野生的乌鱼若未被人类取卵，是会自然产卵的；虽然养殖的乌鱼鱼苗也是取自于野生，但养殖的乌鱼并不会产卵，只会化为脂肪流回体内。

如此一来，对养殖户来说，就真的化为乌有了，所以养殖户也要跟时间赛跑。

<<台味>>

媒体关注与评论

人、食物跟土地是分不开的，这本书能在短短的时间内，让我们知道台菜的由来，字字吃得到辛酸、甜美与喜悦。

——台湾美食展筹委会总执行蔡金川 这是我看过目前市面上唯一一本结合台菜的过去与现在的美食书，引出了脉络与方向，并且包藏了台湾令人动容的故事在里面。

——台湾开平餐饮学校创办人夏惠汶 与静宜论饮食，是乐事。

她敢尝，敢吃，胆固醇难不了她。

我常到她推荐的餐厅和小食档，没有失望过，厉害！

——香港美食家蔡澜

<<台味>>

编辑推荐

《台味:从番薯糜到红蟳米糕》即在时代脉络中讲述台湾菜的过去与现在，有历史感和浓浓的台湾味儿，并附有名厨现身说法的教程贴士，令老饕吃主在家就可以轻松做出好菜。

<<台味>>

名人推荐

人、食物跟土地是分不开的，这本书能在短短的时间内，让我们知道台菜的由来，字字吃得到辛酸、甜美与喜悦。

——台湾美食展筹委会总执行 蔡金川 这是我看过米钱市面上唯一一本结合台菜的过去与现在的美食书，引出了脉络与方向，并且包藏了台湾令人动容的故事在里面。

——台湾开平餐饮学校创办人 夏惠汶 与静宜论饮食，是乐事。

她敢尝，敢吃，胆固醇难不了她。

我常到她推荐的餐厅和小市档，没有失望过，厉害！

——香港美食家 蔡澜

#### 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>