

<<台湾饮食文化>>

图书基本信息

书名：<<台湾饮食文化>>

13位ISBN编号：9787533451806

10位ISBN编号：7533451805

出版时间：2008-12

出版时间：福建教育出版社

作者：王宏玉,路亮

页数：130

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>

<<台湾饮食文化>>

前言

宝岛台湾是我国的第一大岛，位于祖国东南沿海的大陆架上。

岛上风景秀丽、气候暖和、物产丰富，极宜人类生存与发展。

台湾居民绝大部分是从大陆直接或间接迁徙过去的，他们与原住民一起披荆斩棘，历尽艰辛，为开发和建设宝岛做出了卓越的贡献。

随着大陆人民的大批迁入，大陆较先进的生产技术、文化教育、文学艺术和风俗习惯不断地移植台湾，促进了当地社会经济的发展和文化艺术的繁荣，使台湾文化成为中华灿烂文化的一个重要组成部分。

但是，自1895年以来，由于日本帝国主义的侵占和1949年以后两岸的长期隔绝，大陆人民对台湾的了解十分有限。

虽然，20世纪80年代以后，有大批的台商和各界人士纷纷渡过台湾海峡，到大陆经商和从事文化交流，然而大陆人民进入台湾还是比较困难的，特别是广大的青年学生迫切希望了解台湾社会经济、历史文化。

为了让大陆人民特别是大陆的青少年能比较全面、真实地了解台湾，厦门大学台湾研究中心组织了一批研究台湾的学术工作者编写了“图文台湾”丛书。

这套丛书以翔实的史料、精美的图片、通俗的语言，从社会、经济、文化等各个方面介绍台湾的情况，既追述两岸人民共同开发建设台湾的艰苦历程，也颂扬两岸人民抗击外国侵略、收复台湾、保卫台湾的光辉业绩，同时展示台湾的美丽景观、民俗风情、民间信仰和文化艺术。

我们期望，这套图文并茂的通俗读物能陪伴你一起追忆历史，探访民俗，欣赏台湾的秀丽风光，让你从容地穿梭于时光隧道，流连于古迹佳景，轻松地享受一趟台湾宝岛的文化之旅。

<<台湾饮食文化>>

内容概要

“饮食”看似简单，但它蕴藏着十分丰富的文化内涵。曾有人说过，“中国的文明史，很大部分体现在饮食文化当中”。通过饮食文化这个窗口，我们同样可以窥见台湾文化的昨日、今昔。

中国美食甲天下，是全世界公认的。

台湾继承了中华美食的传统，但又由于历史发展的不同路径，形成了今日丰富多彩的性格，也体现出台湾文化的开放与多元。

梁实秋先生曾说“台湾地区之饮食本属闽南系列，善治海鲜，每多羹汤”，这也许是因为台湾与闽南地区仅有一水之隔，地理环境与气候物产相似的缘故，而台湾的先民又大多是从福建省的漳州和泉州移民的，因此我们很容易在台湾早期的饮食文化中看到闽南的地方风味。

然而1949年，国民党政权退踞台湾，带去了大陆各地的风味菜，从此，大陆各大菜系就在宝岛得以发扬光大，逐渐形成多元而且独特的“台湾菜”文化。

在台湾，除了能享受到传统的中华美食外，还能品尝到独步全球的特色小吃。

台湾小吃很有特色，它来自民间，扎根乡土，以其淳朴自然的本色深受食客的喜爱，造就了台湾生活中最具代表性的饮食文化。

举凡“蚵仔煎”、“虱目鱼肚粥”、“炒米粉”、“万峦猪脚”、“大肠蚵仔面线”、“甜不辣”、“台南担仔面”、“棺材板”、“烧仙草”、“筒仔米糕”、“花枝羹”、“卤肉饭”等等，都是独具台湾风味的美食小吃。

台湾盛产水果，香蕉、菠萝、荔枝、龙眼、木瓜、柚子、枇杷、芒果、橄榄、槟榔、椰子等一年四季不断，因而素有“水果之乡”的美称。

台湾水果是最为中国大陆百姓熟知的台湾食品之一。

虽然台湾水果在大陆的售价比普通的水果要高出许多，但仍以其出众的口感及高超的品质受到了许多人的喜爱。

茶也是台湾饮食文化里不可或缺的组成部分。

“茶艺”在台湾的历史不长，但靠着台湾人不凡的创新精神倒也走出了一条独特的发展道路，既保留了中国传统的茶艺文化，又添加了许多流行的元素。

传统的就有经过改良的功夫茶艺、客家的擂茶，现代的则有时髦的“泡沫红茶店”、扬名国际的“珍珠奶茶”，以及其他五花八门的茶食茶饮。

同饮茶一样，喝酒是台湾人饮食中必不可少的一项内容。

台湾本身的制酒历史与大陆相比显得非常年轻，但是台湾凭借着先天的自然环境优势，开创了许多著名的品牌，其中金门高粱是台湾酒中引以为傲的象征，又如红露酒、米酒也是人们熟知的酒中名品。

最值得一提的是，台湾的一些酒厂设有展售中心或是酒文物馆，不仅典藏了岁月与文化，更为人们典藏了历史和酒香。

<<台湾饮食文化>>

书籍目录

台湾饮食文化的昨天和今天影像一 丰富多元的台湾菜 一、台湾八大菜系漫谈 二、特色餐厅连连看 三、名流与美食的缘分影像二 极具乡土气息的台湾小吃 一、领略各县市的乡土风味 二、夜市指南影像三 四季不断的台湾水果 1.招福兴旺话凤梨 2.清甜细腻话释迦 3.美丽芳香话芒果 4.营养实用话木瓜 5.晶莹剔透话莲雾 6.争议不断话槟榔 7.生津润肺话枇杷 8.酸甜可口话西柚 9.清甜爽口话杨桃影像四 传统与流行兼具的台湾茶文化 一、台湾名茶数数看 二、台湾的茶艺 三、台湾的茶馆文化 四、台湾的茶食茶饮影像五 典藏历史与酒香的台湾酒文化 一、带你认识台湾的著名酒厂 二、带你认识台湾的名酒结语参考文献与图片来源

<<台湾饮食文化>>

章节摘录

江浙菜的发祥地遍及长江下游及东南沿海地区，汇集了上海、杭州、宁波、扬州、苏州、无锡等地的特色菜。

江浙菜的特点是鲜美滑嫩，脆软清爽，菜式小巧玲珑、清鲜秀逸。

江浙菜因为乾隆皇帝的六下江南，也被赋予了浓厚的传奇色彩。

著名苏菜“松鼠鳜鱼”更是由乾隆皇帝亲自命名，赞为“天下第一鱼”，江浙菜也因此被称为御膳之宗。

20世纪50年代，许多江浙名厨来到台湾，将江浙菜的精髓带入了台湾饮食界。

台湾早期江浙菜师傅分“宁帮”、“苏帮”两派，前者以“大东园”、“天香楼”、“丰祥楼”的华永康、包祥康为代表，菜艺色淡味咸；后者以“状元楼”的吴科定为代表，口味偏重，色黑味甜。

他们的继承人掌厨之后，互相融合，已没有明显的分际。

在台北，大街小巷都可以看到江浙菜馆，如“合家香”、“秀兰”、“凯悦”、“环亚”、“来来”等。

特殊的料理，琳琅满目，如“酒酿明虾”、“生菜虾松”、“酱爆青蟹”、“荠菜豆腐”、“鲍鱼猴头菇”、“西湖醋鱼”、“东坡肉”、“西湖莼菜”等等。

很多台湾人喜欢江浙风味的餐厅沏上一壶茶，话家常，品品小点，享受一下江南特有的风雅之气。

带你品尝台湾的江浙菜“新月梧桐上海料理”的“沙锅腌笃鲜”苏东坡说：“无竹则俗，无肉则瘦，若想不俗也不瘦，天天笋煮肉。

”所谓的“腌笃鲜”就是“笋煮肉”的代表之作。

“腌笃鲜”是道家家常菜，上海人常在开春的时候吃，民间传说常食此菜可以增加对病毒的抵抗力。

菜名中的“腌”是指火腿、咸肉、咸猪脚等腌制的肉类；而“鲜”是指大排骨、小排骨等新鲜的肉类；“笃”则是上海话里一个特有的说法，意思是“小火慢炖”。

位于台中的“新月梧桐”以经营江浙菜为主，店中精心烹制的“腌笃鲜”，展现了怀旧的上海风味。

将鲜笋、百叶、后腿肉等放入砂锅熬煮四个小时而成的“腌笃鲜”，汤色乳白，色彩鲜艳，还透着金华火腿的鲜味，风味浓郁。

品尝着这道上海家常小菜，在旧上海滩明星照片的包围下，人们仿佛感受到了30年代老上海的风情与魅力。

4. 川菜一菜一格百菜百味川菜是重庆、成都和乐山、内江、自贡等地的地方菜，一向被公认为中华料理中的精典菜系。

川菜的滋味，绝不是一个“辣”字能够概括得了的：辣椒、胡椒、花椒、豆瓣酱等调味品的不同配比，化出了麻辣、酸辣、椒麻、麻酱、蒜泥、芥末、红油、糖醋、鱼香、怪味等各种味型，无不厚实醇浓，享有“一菜一格”、“百菜百味”的美誉，各式菜点无不脛炙人口。

在台北，大街小巷，随处可见川菜馆，是属于大众文化的口味，几道小炒菜肴，大家都耳熟能详，像是“麻婆豆腐”、“酱爆牛肉”、“宫保鸡丁”、“鱼香肉丝”、“干煸四季豆”等等。

近年来，健康饮食的理念全球都在提倡——少盐、少糖、少味精，人们越来越注重养生之道了。

今日的川菜为了迎合这些理念，再加上要配合台湾人清淡的口味，也或多或少发生了一些改变。

许多重口味的菜只要求基本的味对了就好，口味也就不像原先那么重了。

但是也有例外，近几年来，漂着红油的川式麻辣火锅仍然成功地风靡全台，掀起了一股不小的“红潮”。

不少台湾人第一次吃麻辣火锅，就情不自禁地爱上了它的独特风味。

到了冬天，又辣又麻又鲜香的麻辣火锅，更是难以抗拒的诱惑。

麻辣火锅是来自四川的正宗老土货，起初是以毛肚为主料，因此名为“毛肚火锅”。

为什么用水牛内脏？原因很简单：便宜。

四川路边小摊称它“麻辣烫”，其中还放有鸡血、鸭血、猪脑、猪肝、木耳、藕片、蒜苗等荤素料，大多价格低廉，因此非常普及。

<<台湾饮食文化>>

最为独特的是，这些摊子不洗锅换汤，各色菜入锅越煮越香，越陈越厚，有经验的人不会在摊主的火锅汤料一起锅时就上门，会等汤底浓稠后再享受美味。

火锅中除了川菜三椒——花椒、胡椒、辣椒外，还有姜、蒜、芥末、丁香等各种辛辣味的调料，因此辣得不燥不滞，有层次有韵味，它调动的不只是味蕾，更能振奋全身神经细胞，是味觉总动员。

<<台湾饮食文化>>

编辑推荐

《台湾饮食文化》中有传统的中华美食，汇聚了数千年的民族智慧与经验。台湾作为一个以大陆移民为主的聚居地，集结了中国大陆各地厨艺之大成，形成了东西南北风味俱全的各色菜式，在故乡的风味中寄托着移民们淡淡的乡愁。台湾的饮食文化，在继承传统的美食中，又添加入现代流行的元素，具有了多元与创新的特色。特色餐厅、遍及全岛的夜市与小吃街、各县市的乡土风味，最能代表台湾民众生活的情趣。当你打开《台湾饮食文化》，就可以感受到台湾大众生活的乐趣，更可以看到一个多元且充满活力的台湾。

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>