

<<台北小吃札記>>

图书基本信息

书名：<<台北小吃札記>>

13位ISBN编号：9789573323259

10位ISBN编号：9573323257

出版时间：2007.05.21

出版时间：皇冠文化

作者：舒國治

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>

<<台北小吃札記>>

內容概要

小吃的佳美，透露出城市裡人的佳良；事實上臺北之好，主要是人與人的關係最密切，人對於別人的需要，亦最瞭解；甚至可以說，臺北是人情最溫熱，最喜被照拂也最喜照拂別人的體貼之城。若有一個年輕人，不想再忍受上班，決心每天烘三百個蔥花麵包，下午三點出爐，六點便全數賣完。再如主婦每日中午將精心調製的五十個便當拿到公園賣，半小時賣完回家，這皆是我所謂「理想的行業」，更別說對社會之貢獻了。

<東門市場滷肉飯> 選購小吃亦有技術，謂「雜湊」也。

譬似買「秦家餅店」的乾烙蔥油餅，再去「鼎泰豐」外帶它的「小菜」（即豆幹絲、海帶絲、粉絲、豆芽菜四味拌成），如此返家，一層層撕下油餅，就著這極富醋香滋味的小菜而吃，這便最好。

若是再有一碗濃鬱香烈的牛肉湯，則不妨至「汕頭牛肉麵」攤買上一大袋牛肉湯。

這些皆是臺北所製足以傲視世界的小東西，只是取用它須得稍費周章與些許巧思。

<康樂意包子> 清晨進店，菜包上桌，取小碟，倒白醋，再攪一小匙辣椒醬，算是配色，也增些許辣氣，不加醬油，就這麼蘸包子吃。

菜包之菜，青綠至極，一口咬下，見綠絲如韌，有人不禁會問：「是雪裡蕪嗎？」

當然不是，是青江菜。

只是所有極綠之菜絞成細絲，皆很近雪裡蕪之質也。

<林家乾麵> 林家的福州乾麵，拌麵的汁是白汁，麵相淨雅，頗見品味。

桌上的黑醋，識者自會酌量調灑，不灑亦隨意，在此店斷沒有貼一佈告教你如何加醋調味那一套。

<永樂布市對面「清粥小菜」> 如今，做湯湯水水蔬菜的店，不知怎的，少了。

莫非台灣拋卻農家生活習尚真有這麼快？

<汕頭牛肉麵> 此店的湯頭，色較清亮，有椒香氣，有薑沖氣，亦有近似淺淺的沙茶的藥香氣；簡而言之，清鮮也。

亞熱帶地區或許最適宜這般口味，華南口味，而不是坊間那些我們習以為常、視為當然的、豆瓣醬風味的牛肉麵。

<<台北小吃札記>>

作者簡介

舒國治

一九五二年生於台北市。

原籍浙江。

是六十年代薰陶於西洋與日本電影並同搖滾樂而成長的半城半鄉少年。

與文學相較，影像與真實生活影響他更多。

七十年代原有意創作電影，但終只能步入寫作，卻成稿不多。

一九八三至一九九〇，七年浪跡美國，居無定所，遊經之州，凡四十四。

自此之後，旅行或說飄泊，開始如影隨形，一九九七以〈香港獨遊〉獲第一屆華航旅行文學獎首獎，一九九八又以〈遙遠的公路〉獲長榮旅行文學獎首獎，二〇〇〇年更以《理想的下午》一書深受矚目，將旅行文學的迷人文體發揮得淋漓盡致，令旅行寫作在台灣一時蔚為風潮。

在朋友間，以懂吃著稱，本書為二〇〇〇五秋至二〇〇〇七春為《商業周刊》撰寫小吃專欄之結集。

著有《門外漢的京都》、《台灣重遊》、《流浪集》、《讀金庸偶得》等書。

<<台北小吃札記>>

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>