

# 窮中談吃



[窮中談吃\\_下载链接1\\_](#)

著者:舒國治

出版者:台湾联经出版公司

出版时间:2008年8月

装帧:平装

isbn:9789575227746

「台灣最美的吃，是窮中吃！」

舒國治繼《台北小吃札記》後，又一本令你垂涎的書。

十項最具台北性格的吃食

一、牛肉麵

二、麵攤與滷菜

三、豆漿店

四、自助餐

五、清粥小菜

六、福州乾麵

七、肉包、腸子湯、冬粉湯、肉粽

八、川菜客飯

九、大腸麵線

十、便當

被譽為「小吃教主」、卻自謙是「繞遠路達人」的作家舒國治，家中沒有冰箱、冷氣、電視，完全稱得上「檢樸過日子」的楷模。他的新書《窮中談吃——台灣五十年吃飯之見聞》，說的是五十年來窮困中的吃所令人回憶無窮、詠嘆不盡的種種美好滋味。

從蛋炒飯到蔥油餅，從魯肉飯到餃子，從牛肉麵到回鍋肉，在書裡俱有獨到的觀察與描述，若說「窮中談吃」，甚至窮中還吃得好、吃得深有格調，舒國治最有資格！

本書為作者近五年論吃文章之結集。最早有到一九九二年〈吃麵攤〉與一九九九年〈餃子〉者。內容概為五十年來在台灣吃飯吃麵之種種所見所思。

作者特別注焦於此五十年間常民的平日所吃，故而像燒餅油條、陽春麵、便當、自助餐、蔥油餅等食目，以至〈四菜一湯〉、〈讚泡菜〉、〈讚蘿蔔〉、〈菜碼之美〉、〈讚炒飯〉等文題，皆於本書中探討詳盡。

這諸多題意，恰好圍繞在一「窮」字上，故題書名為《窮中談吃》。

目錄

粗疏談吃 窮中計吃 愈是窮地吃得愈好 四十年前台北吃景

國人傳統上沒有「吃館子」習尚 談小吃 消失的菜館

簡吃之厚蘊與奢吃之陋炫

住在何地來吃 吃飯與人格 好吃的東西 稀飯佐物

在外國菜裡吃不到的起碼東西 外食之重要

遇上便吃

詠米飯

讚炒飯

餃子

自助餐

便當最惠台灣

菜碼之美

說素菜

讚蘿蔔

零碎 餡料 Pizza的覆料 水牛的奶 不可輕易舉薦餐館

不吃的東西 不易好吃之物 豆腐最難 麵包

什麼配什麼 口味之選認 紐奧良之例

食物的酸香氣 應吃皮殼 應吃渣滓 應吃酸澀

吃麵攤

麵與油餅

在城市中野餐

只宜單吃的飯 滷肉飯 鰻魚飯 雞肉飯

四菜一湯何難也

台灣的牛肉麵之時代與來歷

今昔對待食物之不同 牛肉麵愈賣愈便宜

今日對芫荽的態度不同了 臭豆腐旁的泡菜

早餐店之新變化 陽春麵中所丟菜葉之文明

漢堡

讚泡菜

只售一味的店

土雞與世外桃源

十項最具台北性格的吃食 一牛肉麵 二麵攤與滷菜

三豆漿店 四自助餐 五清粥小菜 六福州乾麵

七肉包、腸子湯、冬粉湯、肉粽

作者介绍:

舒國治

1952年生於台北。原籍浙江。六十年代成長於台北好萊塢電影、西洋流行歌圍繞卻庶民生活相當清貧簡談的都市街巷，故舉凡戰後台北人的吃飯習尚與少年的遊藝活動，深得親歷。七十年代中期，開始寫作，作品以散文為主。曾以〈村人遇難記〉獲第二屆「時報文學獎」。1983至1990，七年浪跡美國，1998獲長榮旅行文學獎首獎之〈遙遠的公路〉可為此期間浪途生活的寫照。1997年以〈香港獨遊〉獲第一屆華航旅行文學獎

首獎，2000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，令旅行寫作在台灣蔚為一時風潮。著有《流浪集》、《門外漢的京都》、《台灣重遊》、《台北小吃札記》等書。

目录:

[窮中談吃\\_下载链接1\\_](#)

标签

舒國治

饮食

台湾

美食

散文

随笔

舒国治

文化

评论

文字很干净，笔端有台湾风情，看得我好饿，希望有一天能拿着这本书去台湾吃遍书中的小吃。

-----  
有趣。

-----  
風球同學講的很透徹

-----  
一本谈吃的书居然让我胃口全无，唉。舒同学未免太做作了。他自己承认“体弱，於是更挑取食物。”（第124页）有些吃的暂未明白是什么，如第11页：南京的“马祥兴”美人肝...武昌“谦记”的牛肉汤浇豆丝...安庆的“江万春”江毛饺儿。第76页鲨鱼炒蒜苗。第125页“打精力汤打得不甚细，乃有渣可嚼之益也”。第16

-----  
PDF

-----  
真名士自风流

-----  
舒國治「筆工」真不可不謂蠱禍人心。哈哈～

-----  
書中奇妙的文字化的美食形容，彷彿有熱度，更有味覺的感官享受，更有台灣庶民生活哲學。

-----  
无欲

-----  
我爱他的坚持但有些观点不能同意~我们都不爱芡粉哟！

-----  
應該是聯合報副刊結集，所以有不少篇目中講到相同的事情或店面。一邊看一邊愈發想



## 书评

舒国治其人，原本是“台湾文坛公认最会过日子的奇人（以及穷人）”（梁文道语），虽然在文艺圈混得如鱼得水，但必不是那种能踏遍世界各地只为寻访某种吃巧克力长大的伊比利亚黑猪的美食家之流，一来财力不足，而来他本人在书中所透露出的对所谓“美食”的态度，也与此种“诚惶...

平民化之吃食并不总输于那些华丽繁复的盛宴，即使《穷中谈吃》叫人读起来有些许不耐烦，至少它很确定地告诉我们这个道理。食材原先都是平等的，只是人为地被加诸了多种意识形态上的涵义，而渐渐有了所谓的高低贵贱之分。米饭、青菜、馒头、面条、豆浆，这些易于得到随处可见的...

舒国治的书家里有一小摞，我也看了一些，很久没有写评论了，就写了以下这个。看之前不知道作者的穷是哪种穷，是曾经富过后来穷了，还是曾经很穷现在已经不穷了，或者一直都在穷着，带着这样的疑问，看了三分之一，无果。对于没有过穷生活、现今更加不知怎么过穷生...

我对吃不挑剔，也不懂吃。但遇上一个爱吃（生活），懂吃（生活）的作者亦是幸会。可从他的文字中看到生活中朴实的亮光。读他的文章，能看到画面，具体而不轻浮，是时间里的慢镜头。文字里处处是生活，这文字便是‘风味人间’。之前有一些作家的生活类散文，完全比不了民国时期...

私人口味记录。和作者有好些重合的。  
油条蘸酱油，配粥。（小时候吃油条时，将油条撕成一半，一半泡到粥里，一半蘸油条干吃。）白饭，宫保鸡丁，脆花生。  
豆腐，配酱油、麻油、洒血葱，自家做的纯辣椒酱。拌一拌，配粥。  
家常简单的炒饭。冷饭、鸡蛋、油、葱炒一炒。配一碟五...

p13 吃，是亘古的活动；  
文明愈是新颖，愈是未必有利于吃。故愈不文明利便的地方，往往吃得较好。 p14  
[两百面前法国的苹果有六百种，现在呢，三种。]  
菜肴，或是食材，显然是不宜统一的。  
讲求划一，讲求高效率收成，则吃必然遭到简化。速食店盛兴之国，或大农场大牧场发达之...

