

台湾味道



[台湾味道 下载链接1](#)

著者:焦桐

出版者:生活·读书·新知三联书店

出版时间:2011-1

装帧:平装

isbn:9787108035431

本书以台湾当地饮食为主角，呈现出每一道台湾特有菜肴的滋味与故事，包括蚵仔煎、肉圆、炒米粉、姜母鸭、卤肉饭、担仔面、白汤猪脚、吴郭鱼……共50道台湾美食文章，并邀请画家李萧锟绘图，满足读者视觉与味蕾的想象。为方便读者也可以亲尝作者点名的各道佳肴，体验台湾味道，本书除于各篇文尾提供店家信息，亦以北、中、南、东部分类，将各地区美食以表格整理列示，附录于书后。每篇主题文章不只谈食物本身的味道、各地作法的异同，还有更多作者借由每一道台湾美食来追忆已奔驰离去的人、事、物。读者可从本书中了解台湾美食、历史渊源、多元文化、生活方式以及属于台湾人的情感，是台湾出版的关于“台湾味道”的第一本美食文化书。

作者介绍：

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。

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

简餐

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

锦边趠

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
• • • • • (收起)

[台湾味道](#) [下载链接1](#)

标签

台湾

美食

随笔

焦桐

饮食

旅行

三联

文化

评论

就当美食攻略用吧，所谓的春秋笔法就算了，词汇重复率高，总以一句集体记忆就打发，对烹饪与食材的细节着墨较多，可惜我不太感兴趣。于是只有在看到诸如“每一个荷包蛋都像一次爱人的长吻”、“清炖猪脚就像写诗，自然而然不造作”、“那猪，一生不曾洗过脚，我们要吃它亲吻它，必须仔细替它拔除脚毛”等句子的时候，才不得不感叹，天不怕地不怕，就怕文人动了情。

怎么那么多重复的，米粉和自然猪重复了两次。看似很惹人垂涎，实际思量下，台湾的味道其实很庶民很普通，以至于后面无以为继，搬出一些相当一般的菜品了。台湾最有味道的还是人呐！

作者每天在FB上发图配文，感觉够够的

“每次看到芥菜心和羊肉在滚汤中翻腾，感动得必须忍住眼泪。”
“饱满的肉香散发着米酒香，拼了痛风发作也要喝光它”
“我必须使劲提醒自己，吃慢一点，别咬断了假牙”。生活中常有一股内在驱力，促使我去觅食日本料理”…… ——嘆~一个资深老吃货跃然纸上

生活中那些美好的食物，多数都带着老实的本质。

作者用近乎白描的手法介绍台湾各地的美食，还有一些有特色的店家，内容平实，还有一些简要的名菜简史，比如说酱油是西方时发明的，另外沕仔面里的鸭骨汤让我想起了《功夫熊猫》里的鸭爸爸，蛮有趣味。

按介绍吃了几家，确实很回味

吃心不改

写食物是最简单也最困难的事情。因为谈吃谈性最后都离不开情。此书无情，也就失了趣味。

比舒国治的好！至少人家懂吃的！

台湾自由行，拿这个觅食就对了。

1、浅碟型社会；2、“一场发现之旅，其中包含了穿越时空的邂逅，对抗遗忘的故事”。3、世间跟多事情跟爱情一样是急不得的，例如，制造酱油. ORZ;4、漂泊的异乡人。漂泊者并非今天来，明天走的那种人，而是不与任何一个空间点有紧密关联的人，在社会学形式上综合了“漂泊”和“固着”两种特质。5、李萧锟先生的画绝对点睛之笔。6、Diaspora（离散）——混血——多元，食物变成彼此联系与巩固认同。7、古早味——Tradituim——保守、重复、停滞、简陋古朴

(^-^) (^-^) (^-^) (^-^) (^-^)

不知道是不是看的版本问题,感觉会和暴食江湖有一点内容的重叠.原来台湾人把罗非鱼叫做吴郭鱼啊.这种叫法倒也有点意思.作者懂吃,对吃挑剔,貌似也因此练出一身好厨艺.难怪人总说吃货也是大厨呢.

人间烟火气冉冉升起

自由行觅食指南，但不太喜欢作者写食物的风格。

原来姜母鸭的母是老，我想吃金星鳗~

纸质书，姐所赠。

都是再为再去台湾做准备。

不过更希望看到菜肴背后自然引出的人事物，而非将它们统统凌驾到美食之上。

[台湾味道 下载链接1](#)

书评

饕餮是怎样炼成的（2011年03月25日 第一财经日报）胡续冬

去年4月的某天，我和妻子从淡水出发沿着淡金公路在台湾北海岸一路玩耍下来，傍晚时分准时到达了传说中的小吃天堂基隆庙口夜市。面对眼前密度空前的小吃摊和花样繁多得让视网膜险些罢工...

看完这本书之后，我终于明白或者说归纳出国人写饮食书的套路了。不外就是先抛出某样食物，然后就开始细数做这样食物需要多好多好的料，做的时候要如何如何精工细作，再顺便鄙视一下那些已经走现代化流程的做法，最后炫耀一把自己如何如何会吃，吃什么什么食物只去什么什...

“螺王”醬油，它用黑豆為原料，煮熟後放在竹盤上風乾七天，讓自然產生的曲菌完美成熟，再滌去外皮的菌絲，消除霉味。洗滌後的黑豆加鹽放入甕中，封甕，日曝120天以上，當黑豆自然發酵、分解後，取出壓榨，再蒸煮調味，殺菌裝瓶。——「醬油膏」以上，來自焦桐先生的「台灣味...

站在台湾街头，不知道该吃些什么，你应该做的事情，是就近冲进一家书店，拿一本《台湾味道》。其实在出发去台湾之前，就应该买一本，这样才是负责任的台湾自由行的态度。

而当相公和我站在霓虹灯闪烁、人潮如织的基隆奠祭宫夜市入口，完全不知道在这品种繁多、看上去...

我曾经也是个厨师！一直深爱着烹饪行业尤其是中餐... 记得爱他的原因是因为鲁迅我并未和鲁迅结识只是看了他的《狂人日记》

书上有一句话如今记不起原文但他大致意思是中国很多东西落后只有饮食文化在世界还有一席之地！后来决定学厨！没想到中国餐饮现状是脏 ...

了解一种文化最直接的方式就是去吃本土食物，江浙嗜甜，川湘喜辣，两广清淡，东北浓郁，都无不体现人群的个性和品格。从这本书，你可以知道为什么台湾人为什么那么爱吃，吃什么，怎么吃。但凡去过台湾的人，都不免俗的要去夜市大快朵颐。如果自由行之前读读这本书，应该会有不...

一直很喜欢写吃的集子，是吃货也看吃书，幸运的是以逯耀东《肚大能容》开始，期间有欧阳应霁《香港味道1、2》承接，今年又欢喜读到《台湾味道》。焦桐文字老到贴心，对食物的谦卑和敬重一呈纸上，而且写得活泼有趣，很开心。如果有机会去台湾游，可以带上此书，按书中详细地址...

朋友送的书，大致的翻阅了一下无非就是介绍台湾的当地小吃与这些小吃与笔者的记忆故事。

想起一件事，端午去了一趟菲律宾因为没有经验去吃东西的店子都是攻略里介绍的。可并没攻略你笔者描述的渐渐不忘的感觉。人与人的味觉是有区别的且厨子也会有发挥失常的一天。就我自己来...

台湾成了自由行目的地后，台菜以及台式小吃，突然就红了起来。那批热爱在丽江/厦门”行走“的小资客们，把台湾的几个夜市，描绘成了如果不后悔一生的地方。

台湾特色的饮食，大概有三类：甜点、台菜、台式小吃。

台式甜点算是它们饮食中的亮点了，充分显示了台湾人民的智慧。 ...

作为吃货一枚,我觉得以至今还未去过台湾而感到非常遗憾啊!!

听好些朋友说,台湾的夜市好出名,那里的小吃非常好吃...哎...真的每次在我面前炫耀,我都有种想要吞口水的感觉!

因为近来常去展览会,所以吃的快餐都变的多了起来.记得会展中心里有一家店,经常打出头牌就是台湾卤肉饭.....

和之前看过的黄伟文的《俗》一样，《台湾味道》也是随随便便写些琐事，但把饮食男女们的生活写的很有味道。

我们大多数人应该都有过这样的假期——一觉睡到中午，起床洗漱，出门聚会，唱K，宵夜。我的生活一向都是忙忙碌碌，很少能够停下来。尤其在高中毕业之后，回家吃饭的次...

我承认，真不该在肚子饿的时候看这本书，保持许久的清心寡欲就此破功，连续两个晚上半夜起来吃泡面，日清的那种杯面。说到泡面，连泡面都是台湾人发明的，不得不说台湾人对这个世界的贡献实在是太大了，就泡面这一项，地球人都应该感谢他。除了有古早味的小吃，还有古早的...

基本上讲饮食的书可以分成三类：一是掉书袋型，不停地讲食物的历史啊传统啊典籍记录啊等等；二是店铺介绍型，属于作者吃了很多店的食物以后对一定地区内的店铺等级有了一定了解，就跟人推荐他认为好吃的东西；三是食谱型，重点在于菜怎么做。一本书里三种类型会互...

相信作者是吃了不少好东西的，看得我这个心潮澎湃抓耳挠腮。那些不起眼的门面里，有单一却百吃不厌的美味，那些有名的饭店大馆，吃不到精髓也不过是一顿果腹之餐而已。会吃的人，知道吃东西的地方擅长的是什么，吃的规模和就餐地点的规模没有关系。你也可以在大饭店里来一碗...

台湾的美食，特别是台湾的小吃，向往多时，如何吃到地道的台湾风味，读完这本，感觉只能当美食攻略用。本以为存了三四年的书，会带来不一样的惊喜，仔细读下来就是一个美食推荐而已，各自小吃，不是用文字把它描绘得让人身临其境，更多的是把那些个名人拉到一起，充其量是给这...

前两年风靡世界的3D动画电影《功夫熊猫》，虽然出身好莱坞，但是里面富含浓浓的中国元素，动画片里面有好多极具内涵意义的动物出现，这些动物自身都有非常典型的中国古代文化特色，唯独熊猫的干爹——做面条的鸭爸爸看上去并不是那么典型，于是很多人在不断揣测动画...

有阵子特别迷讲吃食的书，大概是受了汪曾祺先生散文的影响，陆续买了好些，其中就有焦桐写的《暴食江湖》和《台湾舌头》。
焦桐，台湾人，做杂志、做文化、做教授……“舌头”是
“台湾味道三部曲”，我漏下的应该是《台湾味道》。书里的章节是按菜名分的，台湾啤酒、咸汤圆、...

以食物为线索，每一篇散文都有一种台湾特色美食，写的并不多美味，但有的是那份情怀。是为了台湾自由行看的，短小精悍，很快看完。

在准备台湾自由行，看过舒国治的《台北小吃札记》，欧阳应霁的《味道台北》，感觉最实用也最对口味的还是这本《台湾味道》。

以每种小吃为一章节，介绍它的来历、做法、口味等，并推荐相应餐厅，这种结构较之前二者的以餐厅为序，更为实用。另，这本书没有杂乱铺陈的照片，有...

[台湾味道_下载链接1](#)