

滋味



[滋味 下载链接1](#)

著者:梁幼祥

出版者:四塊玉

出版时间:2010-12-31

装帧:平装

isbn:9789866334351

坊間有許多美食書，雖然文筆流暢，但大多都是採訪出發，真正識食懂煮的並不多，真正有餐廳經營及市場行銷實際經驗者更是鳳毛麟角。曾應邀上「馬英九治國周記」暢談台灣美食的作家梁幼祥，是台灣少有兼有餐飲經營及市場行銷實際經驗，能寫擅說，做得一手好菜的美食行家。

「滋味。梁幼祥說食話」是他多年美食經驗的總集，他在書裡分享怎麼吃？如何做？怎麼挑食材？好吃在什麼地方？文字中流露獨到的美食見解，展現與眾不同的說菜魅力和玩弄文字的功力，煮字談食，引得讀者飢腸轆轆，好想馬上跟著試做看看！

梁幼祥在書序中提到：「我喜歡吃，喜歡到處吃，更喜歡一大夥人一起吃，因此我的吃友，從政商名流、市井小卒、黑白兩道都有，每次吃飯的氣氛都是開開心心的。政治大

學黎登鑫教授說我的飯局天天有，儼如孟嘗君的家宴，但我規定我的朋友不談公事、不論政局，只談吃喝玩樂。

有好吃的、好聚的互通有無，這幾十年吃下來，我得罪了兩種人，一是我前、後任女朋友，雖然常吃到別人吃不到的珍饈美味，但她們受不了常常大夥人一起吃飯，沒法與我單獨燭光情話；另一種人是老闆和廚師，只要我覺得菜不對，會叫這兩人到桌前，亦教亦訓、品頭論足一番，受者通常得道，生意更好，不受者通常就……，因為我既然喜歡這店，我說一些吃經，以後我每次來，還有其他人來，都能吃得更舒服，不是嗎？」

說食（實）話是他的真性情使然，多年來他在各大電視台製作並主持美食節目，也在台灣各大報執筆美食專欄，近年來受邀擔任台灣觀光人員訓練班長期美食講師，並受邀至各大專院校演講。對於美食自有一番深刻見解，他說：「我一直認為「美食」是瞬間的藝術，要有文化、食趣，最終講究的還是取材用料烹調的基礎。」

在書中的「饕餮之味」單元裡，梁幼祥精闢剖析美食門道，不但說典故、關鍵，更有自己的吃食經驗及感想，他寫台南虱目魚粥時提到：「台南的虱目魚粥，就有些講究了。老人家說吃這粥得早上八點前吃才鮮，學問不在粥，而在魚。」

虱目魚在台南叫掃把魚，這魚離水即亡，膽小得很。粥店會要求漁民清晨四點捕魚前，要用竹篙在魚塢的水面上拍擊，嚇得魚兒屁滾尿流後，就不去動魚群，過一小時後，待魚群靜下來，腸清了、肉鬆了，即刻收網，捕上來的魚要在尾肚處彎一下，放在扁的竹簍盤中，才送市。

所以在台南要選掃把魚，都是選尾肚彎的，懂行道的絕不會選身直的虱目魚。店家將送來的魚去掉多刺的頭尾煮湯，魚肚的地方切片與清粥同煮，放些魚高湯、加些蔥絲、胡椒粉，那鮮柔的魚片，可了不得了！老闆會將留下的魚腸用小火煎香了，再噴些醬油，把魚腸弄得乾香乾香的，只賣給懂得的老客戶來吃。這是吃掃把魚粥的絕配了。」

梁幼祥也是台灣最早在報章雜誌推廣眷村小食的美食家，只要經他推薦，店家立刻生意興隆，對於最有感情的涼麵，他的心得最多：「

涼麵所需的調味有淡醬油、糖水、檸檬水、蒜水、酒水、香油、芝麻粉、芝麻醬、花生粉、花椒粉、芥末醬，吃辣的就再加些辣椒油，所有的調味料與麵摻拌的時候，其實就開始享受了，因為每一調料的香一陣一陣，突然芝麻香、突然檸檬香、接著花椒香、吃到嘴裡一會兒甜、一會兒麻、一會兒又有微微的嗆……看似一盤微不足道的麵，卻有那麼多元的味型和香味呈現，像霧又像花。」

一般食家多半只懂品味，梁幼祥還能做得一手好菜，他曾在各大電視台製作並主持美食節目，也出版過食譜，僅就一枚雞蛋，也有很多烹飪技巧，梁幼祥在「誰識蛋滋味」裡教大家煎好荷包蛋的訣竅：

「蛋」基本上是個密度高且質可多變的食材，所以熱的穿透是須要掌握技巧和時間的，火候太大，蛋的外層都煎焦了，蛋黃還流生著；用小火煎，蛋無彈性水份流失，吃來無勁且腥。

煎蛋最好用中華圓鐵鍋，而非平底鍋，因為蛋黃沉，它會順鍋中凹，乖乖的躺在鍋心並在蛋白的中心，而圓鍋的弧度，更可使熱源能均勻的分佈，大家有個誤解，以為平底鍋的熱度較均勻，其實平底鍋的熱分佈，最高溫處不是鍋心，而是鍋邊，以許多用平底鍋煎蛋的人，常常把蛋煎得邊都焦了，蛋心還生的，簡單的畫個圓您就啦！

這些總集半世紀的美食心得，是「食家」才能寫出的文章！

作者介绍:

梁幼祥

愛美食，嚐遍山珍海味

所以能說得一口好菜，做出滿桌佳餚

擅長煮字談食，兼有餐廳經營及市場行銷實際經驗

因此應邀上「馬英九治國周記」暢談台灣美食

曾在各大電視台製作並主持美食節目

也在台灣各大報執筆美食專欄

近年來受邀擔任台灣觀光人員訓練班長期美食講師

並受邀至各大專院校演講。

著作：

大陸美食遊蹤 標緻出版社

老爸的菜 韜略出版社

吃最幸福——梁幼祥帶您上館子 大田出版社

愛上素食 佛光電視台、三友圖書公司

素點心 佛光電視台、三友圖書公司

美麗中國菜 三藝文化公司

滋味．梁幼祥說食話 四塊玉文化

目錄: 輯1 饕餮之味

軟溜軟溜吃豆腐

食粥樂趣多

千年老菜獅子頭

有詩有韻東坡肉

烤出來的鴨美味

煲湯絕學

寒風裡的臘味兒

懂不懂都愛吃火鍋

老廣煲粥

寒夜客來茶當道

到台北，來碗牛肉麵吧！

食不厭精，厭俗！

輯2 記憶之味

眷村與涼麵

我在台北的第一碗牛肉麵

熱乎，香乎，吃涮鍋

完美的荷包蛋

吃齋憶往

有了臘味，更添年味兒
撥魚與麵疙瘩
邊走邊吃，燒餅傳香
老李和他夜裡的餛飩
騙了古龍的老爸獨門鍋
無腸公子牽紅線
鴛鴦與菠蘿油的下午
避風塘蟹與XO
唐老爹的書和烤鴨
輯3 啖鮮之味
美味海茄子
最愛鮑之味
蟹饒
輯4 私房之味
誰識蛋滋味
可以簡單不能隨便的鹹魚蒸肉餅
我的洋蔥初戀
茄子本無罪
涼涼吃麵
媽媽的珍珠丸子
暖心暖胃麵疙瘩
後記>我們的母親——「二空」
．．．．．(收起)

[滋味_下载链接1](#)

标签

台湾

随笔

Lifestyle

Food

铁葫芦

美食

Family

Culture

评论

[滋味_下载链接1](#)

书评

[滋味_下载链接1](#)