

臺灣舌頭

焦 桐／著

大块吃肉，大口吃饭，美得仿佛在咀嚼上帝的名字。
激情，渴望，完全被勾引出来，在心头奔腾。



生活 讀書 新知 三联书店



臺灣舌頭

焦桐／著

生活・讀書・新知 三聯書店

Simplified Chinese Copyright © 2014 by SDX Joint Publishing Company.

All Rights Reserved.

本作品中文简体版权由生活·读书·新知三联书店所有。

未经许可，不得翻印。

本书经由二鱼文化出版授权生活·读书·新知三联书店在中国大陆出版发行。

图书在版编目 (CIP) 数据

台湾舌头 / 焦桐著. — 北京 : 生活·读书·新知

三联书店, 2014.5

ISBN 978-7-108-04941-4



I. ① 台... 焦桐著. ① 饮食—文化—台湾省 IV. ① TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 052802 号

责任编辑 王 竞

装帧设计 张 婷

责任印制 郝德华

出版发行 生活·读书·新知 三联书店

(北京市东城区美术馆东街 22 号 100010)

网 址 www.sdxjpc.com

经 销 新华书店

印 刷 北京隆昌伟业印刷有限公司

版 次 2014 年 5 月北京第 1 版

2014 年 5 月北京第 1 次印刷

开 本 880 毫米 × 1230 毫米 1/32 印张 6.75

字 数 160 千字

定 价 28.00 元

(印装查询: 01064002715; 邮购查询: 01084010542)

序 “每一道菜肴都应该像一首诗”

黄子平

在丹麦小渔村，避乱来此十四年的巴黎厨娘芭比，中了一笔一万法郎的彩券。她决意全数用来为收留她们一对老姊妹的牧师父亲百年忌辰，准备一顿法式盛宴。被邀请的教友多年来生活清苦、乏味，日常饮食无非煮煮鳕鱼干和大麦面包汤。他们年纪越大越昏聩，重听、健忘，却常常翻出四十年前的旧账，彼此怨怼，见面即怒目争吵。面对不可知的芭比的盛宴，他们忧喜交织，互相告诫舌头只能用来赞美上帝：“舌头虽小却能坏大事……我们要除去舌头的所有味觉，涤净一切好恶的感觉，只让舌头做赞美和感恩这类高尚的事。”然而当法国大菜一道道端上来，芭比的盛宴像奇异的恩典，降临这十二位教友之间，多年的积怨消弭了，麻木僵直的舌头变得灵活。席间仿佛散发着天庭之光，老人们牵手围着村中的喷泉起舞，彼此祝福的声音四下回荡。

焦桐在他的《暴食江湖》自序中引述了电影《芭比的盛宴》(1987)的经典情节，然后发挥道：“欲培养饮食的审美能力，甚或心灵的自由，必须先释放味觉。我总觉得舌头的阶级性非常分明，等而下之的舌头通常用来打口水战、呼口号，高尚的舌头用来赞美

神，最高级的舌头则用来接吻、品味美酒佳肴。”于是期许：台湾的美食多一点，或许就不那么悲情了。

后现代饮食如何解构意识形态的僵硬对立，焦桐在别处有详细的发挥，我最关心的却是舌头两大高级功用在这里的绝对统一：品味和赞美。譬如《西卤肉》：“西卤肉”并无卤肉，其实是一种什锦杂菜羹，主角是大白菜条和蛋酥，蛋酥需用鸭蛋，打成蛋液，经筛网漏入油锅炸熟。然后有余好的肉丝、胡萝卜丝、金针菇、鲨鱼皮，爆香的红葱头，炒虾米、香菇丝，用高汤煮滚调味。焦桐赞道：“是蛋酥和大白菜联手营造了一个宽容的环境，一种任意、自由的氛围；所有的材料分开来都有自己的主体性，结合则是完整的一体。它包容性广大，新的配料添加进来，好像新移民，立刻变成新的本地人，融会，和谐。那是台湾母亲的味道。我们仔细品尝，通过大白菜的清甜，蛋酥的油香，虾米的沉厚，领略其中蕴含的喜悦。”《台湾舌头》一书仿佛就是一首长长的赞美诗，对大地上清洁的水、丰盛的菜蔬和食粮的赞美，对众多街边摊平民小吃的赞美，对良厨技艺、想象力和责任心的赞美。

然而什么才是最值得赞美的？请读《排骨汤》这一篇：

焦桐带着接受完化疗检查的焦妻（秀丽）在大榕树下吃饭，喝排骨汤。阳光从叶隙洒下，麻雀在红砖地上跳来跳去。“用猪肋排煮汤，只加白萝卜煮，汤色清澈甘醇，肋排肉剪成小块，鲜腴，弹牙，软嫩度掌控得极其准确，蘸辣椒酱油吃，一口一块。”秀丽连说好吃，天气越来越冷了，焦桐感恩地一再写道：“感谢排骨汤。”

还有《地瓜粥》：周末，焦桐提早回家为秀丽熬一锅地瓜粥。他喜欢粥里的地瓜大块一点，削皮后用刀后端轻斫，顺势裂开成不

规则块状，跟斫白萝卜一样，尽量挽留其纤维，不令碎断，虽然形状凹凸不齐，口感却是最好。米先浸泡半小时再煮，煮开后加入地瓜同煮，滚沸时转小火，用勺稍加搅动，叫米汤稳定地沸，叫它不要满溢，静待它飘散清香。焦桐说：“我故意不用电锅煮地瓜粥，守在炉火边，像守着珍惜的岁月，情感，和记忆，那样耐心而坚定地守着。”

饮食散文如果只写佳肴的缘起、选料、做法、品赏和创意，而少了进食者的亲情、友谊、席间的交谈分享，少了与美食相关的情感记忆、人生慨叹，那就跟一本食谱没什么区别了，至少食谱还印得比较精美。因而焦桐最动人的文字，恰是在叙述诸如此类的往事：因争夺送报地盘而与中年汉子恶斗之后，五福路上一杯木瓜牛奶清凉了心头的怒火；华冈诗社的朋友们在阳明山上痛饮台湾啤酒且朗诵新作，“佯狂得非常六朝”；在国际研讨会后压轴的“文学宴”上，台大的张小虹和北大的夏晓虹两教授“飙歌”，余音绕梁。即使是食谱，也有高下之分。而好的食谱，焦桐说，除了指南功能，除了说明材料和做法的分解动作，“应该还有一些别的东西”。譬如英国厨艺家伊莉莎白·大卫的食谱，就是如此充满了叙述魅力，准确，流畅，幽默，观察入微，余韵无穷。

“如此充满了叙述魅力，准确，流畅，幽默，观察入微，余韵无穷”——这也可以读作对焦桐“台湾味道三部曲”的风格概括。幽默，尤其是自我嘲讽，乃是焦桐散文的魅力所在。他总是在尽力描绘“封肉”或“梅菜扣肉”使之色香味跃然纸上，勾引得读者垂涎欲滴之后，才轻描淡写地说，其实这道美食不宜多吃，“我这种血压高，血脂高，血糖高的肥仔”尤其要戒口；接着又暗下决

心：明天吧，明天一定开始减肥！不料你又马上读到，“苗条”不过是好莱坞推销的美学陷阱，丰满才是美。读到这样的篇章令人莞尔：带了外卖的“万峦猪脚”回家，因“急着坐下来享受，摩托车开得贼快”，来不及踩刹车，门牙断了两颗；遂作豪语曰：“为了猪脚撞断两颗门牙算什么，吃猪脚咬断了牙齿才是好汉。”又如新婚宴上被指导着跟认识或不认识的人敬酒，只觉得脖子上的这条领带极蠢，西服也蠢，最着急是席上已经开始上“红蟳米糕”了，眼光总是被各桌上的那笼红蟳米糕吸引；二十几年了，“一直记得在自己的婚宴上错过的红蟳米糕”，多少年频频回首。幽默和自我嘲讽，是饮食书写中罕有的品质，分外可贵，使得焦桐的散文独树一帜。

焦桐自己的厨艺，是十几年里为两位美丽的女儿准备便当而练出来的。每天精心为便当变换花样，并不容易。有一段时间女儿叶珊爱上了“地中海菜系”，焦桐竟也在这菜系里腾挪出各色便当美食。烹饪的热情灌注了诗人对妻女的恩爱怜爱，难怪他自己在外边开会，领到一份胡乱制作的便当时，“跳楼的心都有”。开会（以及别的劳什子）本来就是生命中不能承受之“烦”，正亟需有一份上好的便当来振作吾人之生存意志。“每一道菜都应该像一首诗，”华特夫人说，“假如我们每天都作出一首烹饪的诗，到最后，我们就是给了世界一百个热爱生活的理由。”（《厨师十日谈》）呜呼，舌头之功用大矣哉，一曰品味，二曰说味，品而说之，遂有此绝妙的得味之文，集成知味之书，书名曰：《台湾舌头》。

2013年11月11日

目 录

序 “每一道菜肴都应该像一首诗” 黄子平	1
----------------------------	---

台湾啤酒	1
咸汤圆	5
爆米香	10
地瓜粥	15
火鸡肉饭	19
红鲟米糕	23
米筛目	27
米干	31
大面羹	35
荫豉蚶仔	39
菜脯蛋	42
姜丝大肠	47



红糟烧肉	51
梅干扣肉	55
封肉	59
爆肉	65
鸭赏	69
樱桃鸭	73
万峦猪脚	77
野莲	81
温州大馄饨	85
生炒花枝	89
排骨汤	92
鱼丸汤	97
贡丸	101
凤梨苦瓜鸡	105
猪舌冬粉	109
西卤肉	113
阿给	117
刈包	121



茶叶蛋	125
蚵嗲	129
棺材板	133
臭豆腐	136
芥末和山葵	141
贡糖	144
牛舌饼	148
柿饼	153
烧酒螺	157
弹珠汽水	161
永和豆浆	165
木瓜牛奶	169
芒果牛奶冰	173
烧仙草	177
日月红茶	181
文山包种茶	185

附录 本书推荐餐饮小吃	189
-------------------	-----



台湾啤酒



华冈诗社的朋友们每周聚会一次，朗读自己的新作，喝啤酒，聊天。阳明山多风多雨，刚才窗外的风雨飘摇，回头乍见溪谷的山岚涌升，纱帽山已披挂了彩虹。我们经常在善变的风景中谈诗，痛饮啤酒，那些忽然翻升涌起的泡沫如思维激荡，我感觉到创作冲动和下肚的酒膈一起升了上来。

传统诗词的饮酒语境很容易影响年轻诗人，以为落拓不羁，浪宕江湖才算好汉。如今追忆，我曾经很辜负台湾啤酒。大一那年侥幸得到的时报文学奖的奖金多花在宴饮上，我清楚记得那些生疏的朋友喝醉了，竟拿啤酒戏耍，泼来泼去。我自己也夜夜泥醉，数次倒卧于路旁，佯狂得非常六朝。

台湾所生产的饮用酒中，最优质的，我以为是啤酒。酒色清澈，剔透，冷艳，带着清淡的花香和麦香。

台湾啤酒受日本人启蒙，起初由日本进口。1919年，日本人在台北州上埤头创设“高砂麦酒株式会社”，厂址即今建国啤酒厂，主要设备购自夏威夷；直到战后，这个啤酒厂仍是台湾唯一的啤酒厂。刚开始技术不成熟，进口的麦芽良莠不齐，前两三年甚至用槐

花、干菊花顶替啤酒花，酒质自然也差；为了销售，会社设有啤酒车，用来运送啤酒，沿路宣传贩卖。

那时候日本进口的啤酒仍占大宗，主要品牌包括惠比寿、麒麟、朝日、三宝乐、联合，这些厂牌的酿酒技术学自德国，它们的滋味又影响了台湾人的酿酒。可以说，日本人规训了台湾人的啤酒味觉。而台湾啤酒和青岛啤酒、日本啤酒一样，都带着德国血统，主要原料无非大麦芽、啤酒花、酵母、水，酵母代谢所需的糖分来自大麦芽，发酵为酒精和二氧化碳，再经熟成产生碳酸气，产生泡沫和清凉感。制程大抵是制麦，糖化，发酵，熟成，过滤，包装。台湾啤酒在制麦时添加蓬莱米蒸煮，风味特殊。

啤酒带着落拓江湖的性格，展现一种爽朗洒脱的痛快感，充满活力的暗示。喝台湾啤酒，不能细啜慢斟，要大口大口灌下去才舒服，才能领略啤酒的豪迈。多年前去陈黎家欣赏他的音乐收藏，陈列和林宜澧讥嘲陈黎：“客人来了半天，连一杯啤酒也没有。”五分钟后，不识酒的陈黎右手提着塑料袋回来，塑料袋里有三罐台湾啤酒，拉环已经拉开了，每一罐的开口都插着一根吸管。啤酒被对待成果汁，是对啤酒的歧视和羞辱。啤酒罐插吸管？哪里像喝酒，毋宁是孝敬中元的好兄弟罢。

台湾男人一年不灌几瓶台湾啤酒，算什么男子汉？我喝台啤最猛的经验是1983年夏天，在渡也家。那天夜晚，我们两个人对饮台湾啤酒，竟喝掉六十瓶，害我十分钟就得尿一次。真怀念年轻的日子，身体的循环代谢功能强，喝了那么多啤酒竟没有醉。我很好奇，比利时让·普赖默斯公爵（1251—1295）如何一个晚上喝下一百四十四大杯啤酒？他酒量神奇，可究竟几分钟得尿一次？不过

也只有对啤酒感情深厚如他，才会颁布正义凛然的法令，严惩在啤酒中掺杂造假者。

喝台湾啤酒宜用冷藏过结霜的玻璃杯，能观察雪白泡沫。那泡沫不仅美丽，更能暂阻空气接触酒液，延缓氧化；啤酒过度氧化即花香消失，仅余苦涩味。因此，倒酒要倒出一定的泡沫才理想，酒液与泡沫的比例大约七比三。泡沫增添喝啤酒的乐趣，唐鲁孙就指出那泡沫能提升意境：“一杯粗壮的把手，厚重的镂花玻璃杯，注满琥珀色的啤酒，杯上堆满雪白的酒花边闻边喝，一种灵性融合的意境。”

啤酒饮用前需先降温，我试过，温度在6—8℃时饮用最爽口，刚从冰箱冷藏室取出约5℃，开瓶，倒入杯中，恰好是适宜的温度。温度回升后，即带着呆板的苦味，满嘴泥泞感。此外，喝啤酒最好能带着果断的气魄，一口饮尽，想喝时再依适合自己的量倾入杯中，别让酒在玻璃杯中闲置到气泡散光，更千万别一下子要来好几瓶摆在地上，喝完了一瓶再从冰箱取出一瓶就好。

我宴客时若饮啤酒例嘱服务员先从冰箱取一瓶出来，待大家尽杯中酒才另取一瓶，让酒等待在冰箱中。起初，朋友们多虑我吝啬，舍不得多开酒；其实我是希望像把握春华般，把握最准确的赏味时间点。

大部分的酒都追求老，让光阴驯化个性和棱角；啤酒却喝鲜，越新鲜越好。喝一杯啤酒就像朗诵一首很短的抒情诗，没有人会蠢到朗诵一两句先跑去上厕所，回来再继续朗诵。法国作家德莱姆（P. Delerm）盛赞第一口啤酒：“在触到嘴唇的时候，这种带有泡沫的金黄色物质，由于气泡而变得更为清凉，然后缓慢地经过

过滤苦味的味觉软顎。这第一口显得多么长啊……在开始时是最理想的；那种直接的舒适感觉，由一声叹气、由舌头的一声乍响或由一阵与这些表示相当的沉默不语而得到加强。”日本诗人中原中也（1907—1937）的诗《溪流》中有几句：

放在溪流中冰镇的啤酒，
如同青春一样可悲。
仰望山峰的我，
恸哭般地畅饮。
湿淋淋即将脱落的标签，
如同青春一样可悲。

他的味觉流动着悲凉，一种“未觉池塘春草梦，阶前梧叶已秋声”的情绪。

啤酒之苦味是一种爽快之苦，淡淡的，透露花香，乃酿造过程啤酒花释放的气味。花香极易接受、感知，但苦味之深刻往往像智慧需要开垦。苦味带着香气的翅膀，扇动味觉，欣然摇醒我们的神志，追问些许人生的奥秘。

有时候，我会觉得是在珍惜那些气泡，像世间美好的事物，得及时把握。

咸汤圆



大二那年初访女友家，约定搭客运车到新屋乡街上，谢爸爸骑摩托车出来接我。他似乎和我一样木讷，除了初见面点头微笑，一路上也不言语。就快到了，谢爸爸终于开口，摩托车转了弯，驶进乡间小路。

“这是你们家吗？”我自知不善交际，努力寻找话题，指着稻田边一间看似古朴的红砖农舍问。

“那是猪舍。”谢爸爸冷冷地回答。经过那栋红砖猪舍时果然臭气磨人，我忽然觉得自己像极了一头智障猪。

很快就吃午饭了，首先上桌的是客家咸汤圆，我仍尴尬无语，非但未感染热烈友善的气氛，反而觉得像被汤圆噎住了喉咙。

客家人在节庆或重要日子总是聚食咸汤圆，象征团圆和美。台式汤圆较小，无馅料，做法是捏搓糯米团成小球，有些染成红色；以红糖水熬煮成甜汤圆，或加入蔬菜、肉类等材料做成咸汤圆。闽南人吃汤圆以甜为尚，近年婚宴流行炸红白汤圆蘸花生粉，表示人好事圆。吃咸汤圆是客家人的习惯。新屋歌手谢宇威爱吃汤圆，他诠释客家人偏好咸味，可能是早期先祖多劳动，需要补充盐分，日

久而形成族群的饮食基因：“客家人不包甜的，也没有包酸的，因为客家人不爱吃甜，所以也不吃酱油膏。”

各地客家庄称呼汤圆不尽相同，高屏、六堆地区径呼为“圆板”，东势、西螺叫“惜圆”，新竹、苗栗唤“板圆”，桃园一带喊得最动听：“雪圆”。

台湾虽小，南北的客家汤圆却不同，北部的汤圆较小粒，配料都在汤里；南部的汤圆较大颗，包有肉馅。小汤圆无馅，只需一点板娘就足以塑型；大汤圆跟菜包就需要更多板娘来搓揉，米团才会柔软而富弹劲。板抻揉成圆形有吉利的暗示。客家人遇喜事如入厝、嫁娶、祝寿等热闹的活动，一定要有象征圆圆满满、团聚在一起的汤圆来庆贺。

咸汤圆做法分两道手续：揉糯米为圆，在滚水中煮至浮起。分开炒制香菇、虾米、肉丝、韭菜、葱，以塑造每种食材不同的效果；炒妥后加入鸡高汤，起锅时另撒些油葱酥。汤圆和配料分道治理，殊途同归。那锅汤甚是要紧，不可马虎用调味料敷衍。埔里老字号“苏妈妈汤圆”的汤头用大骨、瘦肉、干贝、红萝卜十多种食材，连续熬煮一整天，难怪数十年来为我们所信赖。新竹“荣记”是没包内馅的小汤圆，汤头亦以大骨熬制，饱满了肉质香和香菇、油葱味。

我欣赏的店家都一丝不苟，诸如屏东大埔老街“阿柳汤圆”的“咸圆仔”，外形一点也不圆，状似水饺，汤圆皮深具嚼劲，内馅用胛心肉，加了独门配料和自制油葱酥，展现浓郁滋味。基隆仁爱市场“大观园”只卖咸汤圆、猪肝肠两样，猪肝肠是基隆特有小吃，用搅散的猪肉和猪肝灌入猪大肠，两种东西都很迷人，

一卖超过半世纪。又如金门“谈天楼”，专营汤圆和面食，汤圆甚佳，汤圆又以外皮最赞，老老实实在糯米制作，饱藏着弹劲，特别之处是咸汤圆加了蛋花，我在那里服兵役时不曾尝过，倒是后来去了几次。

有天路经龙潭山区，见一农舍前竖立小招牌，似乎隐藏着美味，遂停车。敲门，几分钟后终于有人听见了，应门的农妇说是的，有饭可以吃。“三洽水乡村餐厅”有一面墙贴满了老板收集的老照片，屋里还摆置了一些农具；其客家汤圆用鸡汤作底，煮韭菜、香菇、虾米、红葱头，汤圆颇具弹劲，滋味绝佳。农村菜总是分量可观，我独自用餐实在吃不完那五人份的汤圆，何况还另点食了半只白斩鸡、福菜脆笋、焖土鲫鱼。

中央大学附近缺乏美食，我的课因此都排在上午，中午离校到处觅食。有时回台北会绕去延平北路“鲜肉汤圆”午餐，施老板选用存放一年以上的圆糯米制汤圆皮；肉馅用黑猪后腿肉，以胡椒粉、五香粉、油葱调味；汤头则是大骨熬煮三小时，汤内可见虾米、冬菜、柴鱼、芹菜、茼蒿。

有些包馅的咸汤圆块头颇大，谢宇威就说他家所制足足有一个拳头大，每个海碗也只能装进一颗。竹田国小斜对面“竹田咸汤圆”也稍大，内馅有萝卜干、肉、豆干、油葱，外皮柔嫩而糰韧。

珊珊三岁时肠胃炎住进马偕医院，那几天我上班前下班后都去医院。她举高用木板固定针头的手臂给爸爸看，我心疼不已，跪下来亲吻她的脸颊，牵着她的小手走到医院的游戏室。

搞不懂所有的医院为什么总是卖些难以下咽的东西，医师都那么劳心劳力，病患及其家属已经够可怜了，还逼他们吃饲料？不能