

汤圆与白香饼

——台湾美味文字

焦桐 编

这些滋味，益发牢固地
潜入梦里，渗进亲情
里，整个漫开，如同故
乡的味道……



王辰

生活·新知·联书店

2267
2013310

P1

一碗汤圆
白香饼
台湾风味
文字



汤圆与白香饼

——台湾美味文字

焦 桐 编

Simplified Chinese Copyright © 2013 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

汤圆与白香饼:台湾美味文字 / 焦桐编. - 北京:
生活·读书·新知三联书店, 2013.2

ISBN 978-7-108-04268-2

I. ①汤… II. ①焦… III. ①饮食—文化—台湾省②

饮食业—概况—台湾省 IV. ① TS971 ② F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2012) 第 214806 号

责任编辑 王 竞

装帧设计 蔡立国

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)

邮 编 100010

经 销 新华书店

印 刷 北京京海印刷厂

版 次 2013 年 2 月北京第 1 版

2013 年 2 月北京第 1 次印刷

开 本 880 毫米 × 1230 毫米 1/32 印张 6.875

字 数 152 千字

印 数 0,001—8,000 册

定 价 28.00 元

编者序

焦桐

传说神农氏“斫木为耜，揉木为耒”，耒耜耕种，收获谷物；伏羲氏教民结网，捕鱼打捞，开拓了人类的饮食资源；黄帝发明陶盆瓦器，用谷物蒸饭熬粥……这些关于饮食的传说，自然，是后人追记撰写而成的，不免穿凿附会了许多神秘的色彩。

这是可以理解的，在饮食生活极不发达的原始社会，人类生存十分艰难，对饮食崇拜，对使人类摆脱生食的圣人怀着无比的敬仰，并将他们神格化，春祀秋报。

“如果说还有什么事情要我们认真对待，那么，这样的事情既不是宗教也不是学识，而是‘吃’”，林语堂洞见饮食须认真对待：“除非我们老老实实在地对待这个问题，否则我们永远也不可能把吃和烹调提高到艺术的境界。”他指出，法国人是开怀大吃，英国人则是略带歉意地吃。由于英国人不郑重对待饮食，英语中原无 cuisine（烹饪）一词，只有 cooking（烧煮）；原本也没有恰当的词语称呼 chef（厨师），只直截了当称之为 cook（伙夫）；他们原本也不说 menu（菜肴），只说 dishes（盘中菜）；他们的文字固无 gourmet（美食家），遂用童谣里的话称 Greedy Gut（贪吃的胃肠）。

“事实上，英国人并不承认他们自己有胃。除非胃部感到疼痛，否则他们是不会轻易在谈话中提起的”。

似乎英国人的饮食文化从来就不乏被消遣，匈牙利人乔治·米凯什（George Mikes）说：“欧洲大陆的人有很好的食物；英国人有很好的餐桌礼仪。（On the Continent people have good foods; in England they have good table manners.）”

英国人好像天生就没有深刻持久地爱好食物，在他们心目中，食物不似欧洲邻居那样，占有优先地位。凯特·福克斯（Kate Fox）在《英国人的言行潜规则》（*Watching the English: The Hidden Rules of English Behaviour*）中引述英国人的自我调侃：“我们与食物的关系，多少有点像无爱的婚姻。”说无爱婚姻也许太沉重，福克斯说：“我们与食物、烹饪的关系，更像一种躁动不安、毫无承诺的同居关系，矛盾，不和谐，高度脆弱。（Our relationship with food and cooking is more like a sort of uneasy, uncommitted cohabitation. It is ambivalent, often discordant, and highly fickle.）”女儿还在英国念书，我真忧虑她的胃肠。

品味比较不是与生俱来的天赋，而是需要主动追求、学习的。猪八戒囫圇吞人参果，不可能产生滋味，自然毫无品味可言。吾人面对餐饮之前，应该先充满期待，接着才专注享受，仔细领略，最后是用心回味，热烈讨论。唯有一般人普遍提升了饮食文化素养，当地的餐馆才会有真正的进境。

最近台北市商业处向联合国教科文组织（UNESCO）申请美食之都，“找来上百名美食家、餐厅大厨、学者、饭店经营者等，历经三十多次会议后，精挑细选出这三大类”：小吃、办桌、素

食。记者电话询问意见时，我表示无法跟着商业处设定的议题回答。联合国教科文组织定出美食之都需包含八大指标：高度发展的美食行业、有积极活跃的美食机构与餐厅、用当地食材制作传统料理、工业进步下仍保有传统菜肴、有传统市场和食品产业、举办各式节庆及比赛、尊重环境、在烹饪学校推动课程。这八项指标台北都具备，然而台北果真只有小吃、办桌、素食？

蛮夷之邦对我们优质的餐饮缺乏认识，犹可理解；我最无法忍受的是我们自己的自我矮化、自我东方化。似乎台北能端上台面的只有路边摊，只有生猛有余而精细不足的外烩文化。更令人泄气的是，商业处行事一向外行，却一直不懂得下问专家。

我在香港大学宣读论文时即指出：台北堪称中华料理的火车头，战争、移民和殖民形塑了台北有容乃大的饮食文化，不仅八大菜系集合在这里发扬光大，海洋文化的性格更选择性地融汇了日本、欧美、南洋的餐饮文化。此外，优质的农、渔、牧在背后有力支撑，再加上用餐情境的经营、饮料配置、服务品质等等，形成综合性的餐饮实力，在我们居住的这个球体上独领风骚。

2003年我编辑《台湾饮食文选》两册出版，以期纵向呈现台湾饮食书写的发展脉络，不想从此竟维持了观察饮食书写的习惯，开始持续编选，一转眼已进入编选的第五个年头。我一直坚信，食物影响吾人的性格、意志、勇气、想象力和一切能力，在乎肚子的人，才会在乎别的事情。而各种类型的文章中，尤以饮食文章最有滋味，它令人在阅读时大量分泌唾液，令人喜悦，也因此，我始终能兴味盎然地编辑这些文章，学术和写

作热情也持续被激发，我日益沉迷于此，希望能挽留美好的饮食书写，并见证台湾饮食文化的发展。感谢这些文章的作者，给了我们这么愉悦的阅读经验，也很高兴，能够与大家一起分享饮食和阅读的快乐。

2012年2月

目 录

编者序 焦桐 1

食 事

母亲的哭声 赖瑞卿 3

汤圆与白香饼 李进文 11

那个牌子的肉燥米粉 陈季兰 14

奶奶的排骨粥 曾谷涵 16

清糜 王盛弘 18

香蕉与栗子 林珮绮 25

早熟的枣子 向明 28

苹婆的滋味 陈文荣 32

挂面 曹乃谦 34

食游童年 吴钧尧 37

我的电锅人生 方梓 43

爱吃土槎仔 陈静宜 47

水语茗言 叶嘉瑛 50

食 记

日式拉面的台湾因缘：Ramen 与 Menma 新井一二三 57

啊！火鸡 张北海 61

鳝的学问 方力行 66

米饭大事	张让	70
茭白生病了	杨明	77
皮蛋与粥	袁绍珊	81
西兰香芹	蔡珠儿	84
台湾菜的竞争力	庄祖宜	87
从瓶装水谈起	张北海	90
大蒜、生姜和辣椒	顾彬	95
“垃圾”食物	谢忠道	97
我老了，所以伤得起	马家辉	101
厨房	吴柳蓓	104
很少煮菜的妈妈	吴淡如	111

笊篱的注释 冯杰 114

食 游

山寨版的齐王盛饌 张晓风 119

春天食游二帖 吴仁麟 127

西瓜田的邂逅 刘克襄 131

礼仪芒果 褚士莹 134

玛黛茶 焦桐 137

咖啡娘娘 陈文芬 140

阅读横滨物语 孙梓评 142

慕尼黑啤酒节 林郁庭 147

关西料理 郑培凯 150

拾蚵 方秋停 154

无人商店与吃电怪兽 李清志 157

小豆岛的酱油甜点接力赛 季子弘 160

阿布拉的咖啡公园 邱坤良 163

食 坊

施仔冰 林国卿 169

晚春食事 柯裕莱 173

崩坏的士林夜市	朱学恒	176
港町夜语	林嘉翔	179
佛罗伦萨的圣安普洛乔市场	韩良露	183
我和咖啡认识的地方	花柏容	186
牛街的安拉	马念慈	190
巴黎的白天	韩良忆	193
不美不耐的美耐皿	爱亚	199
偶遇	亮轩	201
原味	杨锦郁	206

食事

銘香
 油雄
 和
 飲
 早
 臺灣
 連
 字
 己
 氏
 印



母亲的哭声

赖瑞卿

毕业于台湾政治大学政治系、东亚研究所。曾任职于“中国时报”、“中国电视公司”，担任过记者、编辑、主编、总编辑、专栏作家。喜欢写作，自我对话，为生活除忧解惑，兼与读者分享喜乐哀愁。

气象预报说，入冬以来，最强的寒流来袭，气温将降到9℃。虽然窗外还是冬阳高照，可逐渐逼来的寒气，却把萝卜的价格压了下去。

原先50块^[1]一斤，个个刷洗得白白亮亮，纯洁如玉，连着碧绿的茎叶，直挺挺地立在菜摊显著的位置，就像故宫的翠玉白菜。如今降到十块钱一斤，在摊上横七竖八摆放，畏畏缩缩躺在卑微的角落，个个拖泥带土，皮开肉绽，还长满须根，像街头流浪多时的醉汉。不过经常下厨的人都知道，这是萝卜最当道的季节，天气已经够冷，这些满脸风霜尘土的家伙，内里可是实实在在，绝不是那种

[1] 除特别说明，本书出现的价格均为新台币。

剖开一看肉是松的、炖了半天也难下咽的空心萝卜。

记得母亲在世时，这个季节最喜欢用小炭炉熬一锅萝卜排骨汤，放几粒鱼丸，再撒少许茼蒿，这是她冬天的最爱。夏天则喜欢用绿竹笋煲水，也不放其他配料，就这样清清淡淡煲出甜味来。很难想象像她这样性烈如火而又爱憎分明的人，竟一辈子钟爱这两样简单清澈的食物。

印象中，母亲像一座随时会爆发的火山，几乎没有一天不发脾气，没有一刻不打骂孩子。家里伙计干活不利落，孩子们调皮捣蛋，与父亲怄气，或者工作太累，各种不如意的事都能让她失控发飙。家里上上下下都对她畏惧三分，包括父亲。父亲是温和内敛的人，白手起家，开过餐厅、旅馆，曾经有过三家店铺，包括一幢三层楼高的旅馆，可惜都毁于战火。战后破产又重新来过，开了一家小餐厅“新生食堂”。店里生意兴隆，但厨房工作琐碎辛苦，他样样都得亲力亲为，没有多余的力气和母亲纠缠，对于暴躁的母亲，父亲往往选择沉默。即便如此，母亲总能从他的宽容中找到空隙，乒乒乓乓地发作，先是厉言相向，接着摔碗丢筷，然后动手动脚，有时拿酒瓶砸父亲的头，也曾想用石灰撒他的眼，幸亏被伙计拦下。惊天动地闹过之后，母亲就拎起包袱，拉着我的手说：阿母带你出去玩。相偕走到对面的车站，搭车到台中。

年幼的我，有一阵子三天两头就被带到台中，浑不知家里已然兵荒马乱，总是兴冲冲跟着母亲上了火车。一上车，就挑靠窗的位子，跪站在位子上看着沿路的景色。火车哐哐起动，沿途的稻田、树木、房屋不断地倒退，列车则从民雄、大林、斗南一路前进，一直到台中，沿路停靠的车站，当时都能倒背如流。经过大桥时，像