

丛书主编◎林仁川

台湾饮食文化

王宏玉 路亮◎编著

图
文
台
湾



踏上穿越台湾的文化之旅
纵览宝岛的过去与现在

福建教育出版社

图
文
台
湾

丛书主编◎林仁川

台湾饮食文化

王宏玉 路 亮◎编著

福建教育出版社

图书在版编目(CIP)数据

台湾饮食文化/王宏玉,路亮编著. —福州:福建教育出版社,2008.12
(图文台湾/林仁川主编)
ISBN 978-7-5334-5180-6

I. 台… II. ①王…②路… III. 饮食—文化—台湾省
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 201739 号

图文台湾
台湾饮食文化

主编:林仁川 编著:王宏玉 路 亮

福建教育出版社出版发行

(福州梦山路 27 号 邮编:350001)

电话:0591-83706771 83733693

传真:83726980 网址:www.fep.com.cn)

福州华彩印务有限公司印刷

(福州新店南平路鼓楼工业小区 邮编:350012)

开本 700 毫米×1000 毫米 1/16 8.5 印张 2 插页

2008 年 12 月第 1 版 2008 年 12 月第 1 次印刷

印数:1—3 100

ISBN 978-7-5334-5180-6 定价:22.00 元

如发现本书印装质量问题,影响阅读,
请向本社市场营销部(电话:0591-83726019)调换。

编辑说明

台湾是祖国的宝岛。台湾物产丰富，风景优美，我们都知道那里有美丽的阿里山和日月潭，有热情好客的高山族同胞和丰盛的水果，但是，真正了解台湾的过去与现状的人，其实并不多。随着两岸文化、经济交流的日益活跃和深化，以及大陆对台旅游业的开放，大陆民众尤其是广大的青少年朋友，都迫切希望能够更多地认识台湾，了解台湾。福建与台湾仅一水相隔，有着地缘相近、血缘相亲、文缘相承、商缘相连、法缘相循的“五缘”优势，两地关系源远流长。作为海峡西岸的福建地方出版社，通过出版物，让对台湾只有一般概念的普通大众，能够真切地走近台湾，了解台湾，以此增进两岸民众的相互了解与理解，这是我们义不容辞的责任。基于这样的出发点，我们从2006年就开始策划这套“图文台湾”丛书，聘请了厦门大学台湾研究中心主任林仁川来担任主编，以使这套丛书做到真实性与可读性的完美结合。

“图文台湾”丛书是一套内容丰富、纵横兼顾、“文献有征”而细节具体生动又好读的书，丛书包含了台湾的历史、人文地理、文学、教育、经济、民间信仰、民俗、民系等内容，以平实而简洁的语言，配以珍贵的资料图片，让图文互相补充，把台湾的过去与现在的方方面面都清晰而生动地展现在你的面前：它将带你沿着台湾先民的足迹，察看宝岛台湾如何承袭祖国大陆的文明，一路曲折走来，走出与祖国大陆既相同又

有差异的风貌；它还将带你穿越宝岛太鲁阁等美丽而险峻的自然生态景观，漫游板桥林家花园等古色古香的园林，品味传承与变迁的台湾“中华料理”和独特的原住民饮食，领略异彩纷呈、兼容并蓄的台湾文化和民俗生活；同时，它还会告诉你从台中大甲镇——一个小镇走出的世界品牌“捷安特（GIANT）”三十年发展的故事，告诉你素有“纺织女王”、“汽车皇后”、“铁娘子”称号的台湾裕隆集团董事长、台湾工商业界的传奇女性——吴舜文女士多姿多彩的人生经历……

现在这套丛书就摆在你的面前，翻开它，让它领你踏上穿越台湾的文化之旅、快乐之旅吧，相信你一定会有所收获的。

福建教育出版社

序 言

林仁川

宝岛台湾是我国的第一大岛，位于祖国东南沿海的大陆架上。岛上风景秀丽、气候暖和、物产丰富，极宜人类生存与发展。台湾居民绝大部分是从大陆直接或间接迁徙过去的，他们与原住民一起披荆斩棘，历尽艰辛，为开发和建设宝岛做出了卓越的贡献。

随着大陆人民的大批迁入，大陆较先进的生产技术、文化教育、文学艺术和风俗习惯不断地移植台湾，促进了当地社会经济的发展和文化艺术的繁荣，使台湾文化成为中华灿烂文化的一个重要组成部分。

但是，自 1895 年以来，由于日本帝国主义的侵占和 1949 年以后两岸的长期隔绝，大陆人民对台湾的了解十分有限。虽然，20 世纪 80 年代以后，有大批的台商和各界人士纷纷渡过台湾海峡，到大陆经

商和从事文化交流，然而大陆人民进入台湾还是比较困难的，特别是广大的青年学生迫切希望了解台湾社会经济、历史文化。为了让大陆人民特别是大陆的青少年能比较全面、真实地了解台湾，厦门大学台湾研究中心组织了一批研究台湾的学术工作者编写了“图文台湾”丛书。这套丛书以翔实的史料、精美的图片、通俗的语言，从社会、经济、文化等各个方面介绍台湾的情况，既追述两岸人民共同开发建设台湾的艰苦历程，也颂扬两岸人民抗击外国侵略、收复台湾、保卫台湾的光辉业绩，同时展示台湾的美丽景观、民俗风情、民间信仰和文化艺术。

我们期望，这套图文并茂的通俗读物能陪伴你一起追忆历史，探访民俗，欣赏台湾的秀丽风光，让你从容地穿梭于时光隧道，流连于古迹佳景，轻松愉快地享受一趟台湾宝岛的文化之旅。

目录 Contents

台湾饮食文化的昨天和今天 /1

影像一 丰富多元的台湾菜

一、台湾八大菜系漫谈 /5

二、特色餐厅连连看 /25

三、名流与美食的缘分 /33

影像二 极具乡土气息的

台湾小吃

一、领略各县市的乡土风味 /40

二、夜市指南 /84

影像三 四季不断的台湾水果

1. 招福兴旺话凤梨 /91

2. 清甜细腻话释迦 /92

3. 美丽芳香话芒果 /93

4. 营养实用话木瓜 /94

5. 晶莹剔透话莲雾 /95

6. 争议不断话槟榔 /96

7. 生津润肺话枇杷 /98

8. 酸甜可口话西柚 /99

9. 清甜爽口话杨桃 /100

影像四 传统与流行兼具的

台湾茶文化

一、台湾名茶数数看 /104

二、台湾的茶艺 /108

三、台湾的茶馆文化 /110

四、台湾的茶食茶饮 /112

影像五 典藏历史与酒香的

台湾酒文化

一、带你认识台湾的著名酒厂 /119

二、带你认识台湾的名酒 /125

结语 /128

参考文献与图片来源 /129

台湾饮食文化的 昨天和今天

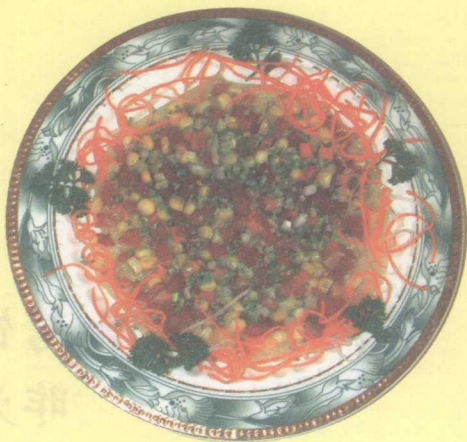
“饮食”看似简单，但它蕴藏着十分丰富的文化内涵。曾有人说过，“中国的文明史，很大部分体现在饮食文化当中”。通过饮食文化这个窗口，我们同样可以窥见台湾文化的昨日、今昔。

中国美食甲天下，是全世界公认的。台湾继承了中华美食的传统，但又由于历史发展的不同路径，形成了今日丰富多彩的性格，也体现出台湾文化的开放与多元。

梁实秋先生曾说“台湾地区之饮食本属闽南系列，善治海鲜，每多羹汤”，这也许是因为台湾与闽南地区仅有一水之隔，地理环境与气候物产相似的缘故，而台湾的先民又大多是从福建省的漳州和泉州移民的，因此我们很容易在台湾早期的饮食文化中看到闽南的地方风味。然而1949年，国民党政权退踞台湾，带去了大陆各地的风味菜，从此，大陆各大菜系就在宝岛得以发扬光大，逐渐形成多元而且独特的“台湾菜”文化。



在台湾，除了能享受到传统的中华美食外，还能品尝到独步全球的各色小吃。台湾小吃很有特色，它来自民间，扎根乡土，以其淳朴自然的本色深受食客的喜爱，造就了台湾人生活中最具代表性的饮食文化。举凡“蚵仔煎”、“虱目鱼肚粥”、“炒米粉”、“万峦猪脚”、“大肠蚵仔面线”、“甜不辣”、“台南担仔面”、“棺材板”、“烧仙草”、“筒仔米糕”、“花枝羹”、“卤肉饭”等等，都是独具台湾风味的名食小吃。



台湾盛产水果，香蕉、菠萝、荔枝、龙眼、木瓜、柚子、枇杷、芒果、橄榄、槟榔、椰子等一年四季不断，因而素有“水果之乡”的美称。台湾水果是最为大陆百姓熟知的台湾食品之一。虽然台湾水果在大陆的售价比普通的水果要高出许多，但仍以其出众的口感及高超的品质受到了许多人的喜爱。



茶也是台湾饮食文化里不可或缺的组成部分。“茶艺”在台湾的历史不长，但靠着台湾人不凡的创新精神倒也走出了一条独特的发展道路，既保留了中国传统的茶艺文化，又添加了许多流行的元素。传统的就有经过改良的功夫茶艺、客家的擂茶，现代的则有时髦的“泡沫红茶店”、扬名国际的“珍珠奶茶”，以及其他五花八门的茶食茶饮。

同饮茶一样，喝酒是台湾人饮食中必不可少的一项内容。台湾本身的制酒历史与大陆相比显得非常年轻，但是台湾凭借着先天的自然环境优势，开创了许多著名的品牌，其中金门高粱是台湾酒中引以为傲的象征，又如红露酒、米酒也是人们熟知的酒中名品。最值得一提的是，台湾的一些酒厂设有展售中心或是酒文物馆，不仅典藏了岁月与文化，更为人们典藏了历史和酒香。

影像一

丰富多元的台湾菜





一

台湾八大菜系漫谈



中华美食源远流长，汇集了数千年的民族智慧与悠久的历史积淀，讲究色、香、味、形俱全，能将平凡的食材制作成精致的佳肴，因而闻名全球。到了清代初期，鲁菜、苏菜、粤菜、川菜已成为我国最有影响的地方菜，后称“四大菜系”。随着饮食业的进一步发展，有些地方菜越来越显示出

其独有的特色而自成派系。到了清末时期，加入了浙、闽、湘、徽的地方菜，就形成了“八大菜系”。以后再增京、沪，便有“十大菜系”之说。尽管菜系繁衍发展，但人们还是习惯用“八大菜系”来代表我国多达数万种的各地风味菜。

大陆的“八大菜系”大家未必能一一道来，但也一定是耳熟能详。川菜麻辣，湘菜酸辣，徽菜重油……就这些话题，三五好友能“砍”上好长一阵。其实台湾虽小，但也五味俱全，无论是山西刀削面、北京的烤鸭，还是四川的麻婆豆腐、南翔的小笼包，总能找到一款适合你的口味，而且你一定猜不



◎海蛎煎蛋



◎2006年，北京全聚德集团到台北远东饭店推广烤鸭



◎台北“宋厨”的烤鸭

到，台湾也拥有自己的八大菜系。

1949年，蒋介石战败迁台，当时有大量的大陆官兵退守台湾，从此居住台湾的这些同胞，把他们淡淡的乡愁都凝聚在了对故乡风味的思念中，川、湘、粤及客家人的饮食，在台湾岛内大行其道。一幅中国饮食地图似乎在台湾饮食界得到了再现，并在此基础上发展出了台湾的八大菜系。

1. 北方菜 酥脆鲜嫩 雍容华贵

北方菜讲究酥脆鲜嫩、原汁原味，并且要求做到色、香、味、形、器俱佳，特别重视火候与切功，花色繁多，选料严谨，鲜咸适口，雍容华贵。“烤鸭三吃”、“葱爆羊肉”、“京酱肉丝”、“鸡丝拉皮”、“酸辣汤”……光是听着这些北方菜的菜名，就很难不让人垂涎三尺。

北方菜馆曾在台湾盛极一时，尤其是在20世纪50年代末至80年代初，是北方菜馆的黄金时期。当时的“会宾楼”、“悦宾楼”、“都一处”、“天厨”、“松竹楼”等，无一不是扬名食界的餐馆。

北方菜中的美食佳肴不下百种，但最富盛名的莫过于烤鸭，北京烤鸭有“天下第一美味”的称号，特别是北京“全聚德”的烤鸭更是名扬中外。其制作的烤鸭，鸭油呈半透明的冻状，跟枣红色的鸭皮合而

为一，入口滋滋作响，满嘴丰润。在众多北方菜式中，最受台湾人追捧的也莫过于烤鸭。在20世纪90年代以前，台北“真北楼”和“致美楼”的挂炉烤鸭，一直是台湾岛内名流的最爱，“松竹楼”、“悦宾楼”也曾是台湾烤鸭爱好者的圣地。

但是当下北方菜在台湾却有衰落的种种迹象，曾经的“松竹楼”和“悦宾楼”都不复存在，剩下的好馆子极少，而且大多半老不旧，店面也不够光鲜亮丽。另外，现存的北方菜馆为了招徕新一代的食客，也纷纷进行了调整，有的直接把其他南方菜系菜色纳入菜单，有的调整北方菜的口感，更有的双管齐下，因此单纯北方风味的餐厅在台湾已经很少见了。但是能品尝到烤鸭的地方还是有很多，如“宋厨”、“天厨”、“颐园”、“陶然亭”等等，都是不错的去处。

2006年，北京全聚德集团到台北远东饭店推广烤鸭，一时间在台湾掀起了一股烤鸭热。为了让台湾民众吃到正宗的烤鸭，全聚德不仅带去了技艺高超的师傅，而且还带了一台由全聚德设计、德国制造的特制烤炉，一次可挂12~15只鸭子，而且自动旋转，严格控温，能够保留鸭子的原汁原味。相信大陆游客去台湾游玩，能够吃到地道的全聚德烤鸭也不足为奇了。



◎北方菜馆“京华烟云”

●带你品尝台湾的北方菜

“京华烟云北方京点”的“东北酸菜锅”

位于台中市西区五权七街的“京华烟云”，是一家专卖北方菜的餐馆。“京华烟云”是以林语堂大师的名著命名，整个餐厅被打造成三四十年代中国北方大宅院的风格，别具风味。店中随处可见的书画、水墨、服饰，甚至厕所指示标，都充满着浓浓的北方味道。同它的装潢一样，“京华烟云”制作的北方菜也非常地道。



◎京华烟云的“东北酸菜锅”



◎京华烟云的“核桃鸭酥”



◎京华烟云的“九转肥肠”

首先值得一提的是店中的“东北酸菜锅”。酸菜长久以来是中国北方冬天的主要食物。人们将白菜去帮留芯，用沸水烫过后，放到大缸里，加入大把的粗盐巴，倒满水，用石头压住，等个把月，就制成了美味的酸菜。“京华烟云”的“东北酸菜锅”，采用的是自然发酵的山东大白菜，再配上口感滑顺的五花猪肉调制而成。白菜的鲜脆，鲜汤的美味，再佐以独特的酱料，就形成了这道冬天可以用来暖身、夏日可以用来开胃的独特佳品。

“京华烟云”的“核桃鸭酥”也是一道别具风味的北方菜。在鸭胸肉内填入核桃仁、荸荠，先蒸后烤，上桌时再搭配小黄瓜、甜面酱夹饼食用，酥脆的口感、独特的风味让人再三回味。

2. 粤菜 五滋六味 触类旁通

自古有云：“生在苏州，穿在杭州，吃在广州，死在柳州。”可见广东的美食一定是让人爱不释“口”的。

粤菜在烹调上以炒、爆为主，兼有烩、煎、烤，讲究鲜、嫩、爽、滑，曾有“五滋六味”之说。“五滋”即香、松、臭、肥、浓，“六味”是酸、甜、苦、辣、咸、鲜。粤菜的主要名菜有“脆皮烤乳猪”、“龙虎斗”、“太爷鸡”、“护国