

台湾遇见

Encounter
Taiwan

张钰良 许菲

主编



The Taste of Ancient Times

古早

的

味道

台湾饮食以小吃为大宗，大部分台湾小吃源自经济贫困的年代，经济地位和生活条件塑造了克勤克俭的饮食文化，这种文化带着顽固的模式，保守、重复、停滞、简陋而古朴，我们通过饮食的审美活动，能轻易领略古早的年代，诸如古早的食物，古早的烹调方式，古早的用餐氛围，古早的饮食习惯。

古早味因为人们喜好而风行、流传，那是一种经验的累积，反复点点滴滴被修饰过，成为普罗大众接受的做法、喜欢的滋味。我们可能并不知道最初创造者姓啥名谁，也可能张冠李戴，附会某种传说在某个名人身上。人们长期吃它，淡它，视它为生活中的理所当然。何况我们并未生活在古早时代，怎么会知道彼味为古早，此味又不古早？



台湾遇见

*Encounter
Taiwan*

张钰良 许菲

—— 主编



图书在版编目(CIP)数据

遇见台湾·古早的味道 / 张钰良, 许菲主编. ---
南昌: 百花洲文艺出版社, 2018.6
ISBN 978-7-5500-2587-5

I. ①遇… II. ①张…②许… III. ①散文集—中国—当代 IV. ① I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 316055 号

遇见台湾·古早的味道

张钰良 许菲 主编

出 版 人: 姚雪雪
责任编辑: 郝玮刚 陈少伟
装帧设计: 云中设计工作室
出版发行: 百花洲文艺出版社
社 址: 南昌市红谷滩新区世贸路 898 号博能中心 A 座 20 楼
邮 编: 330038
经 销: 全国新华书店
印 刷: 浙江全能工艺美术印刷有限公司
开 本: 787mm × 1092mm 1/16
印 张: 135
版 次: 2018 年 6 月第 1 版第 1 次印刷
字 数: 150 千字
书 号: ISBN 978-7-5500-2587-5
定 价: 58.00 元

赣版权登字 05-2017-534
版权所有, 侵权必究

网址 <http://www.bhzw.com>
图书若有印装错误, 影响阅读, 可向承印厂联系调换。

出版人

姚雪雪

Publisher:

Yao Xuexue

主编

张钰良 许菲

Chief Editor:

Zhang Yuliang Xu Fei

责任编辑

郝玮刚 陈少伟

Responsible Editor:

Hao Weigang Chen Shaowei

装帧设计

云中设计工作室

Graphic Design:

YunYard Design Workshop

出版发行

百花洲文艺出版社

Distribution:

Baihuazhou Literature and Art Press

古 早

The Taste
of
Ancient Times

的

味 道

目 录

001 古早

壹 Ancient

焦桐 古早的味道 - 002
蛋蛋 in 北京 街头小食 - 017

031 风物

貳 Taste and ingredients

韩良忆 台菜滋味 - 032
洪震宇 一方风土的美浓盛宴 - 042
朱天衣 外省人家 - 052
叶怡三 我的日常餐桌 - 063
黄婉玲 消逝的古早味 - 074

087 拾遗

叁 Memento

绿妖 台湾的表情 - 088
刘克襄 夏日挖笋采菜记 - 108
张典婉 南门市场的大江南北 - 114
王翎芳 贴布导演 传家 - 123

133 饕餮

肆 Gourmet

蔡澜 台味午餐 - 134
猫力 旧味老，却道还是故人好 - 143
廖信忠 余生咖啡馆 - 152
赵文瑄 我是孤独的美食家 - 159
心生 电影中的饮食男女 - 170
陈淑华 岛屿厨房 - 178

191 寻味

伍 Savor in Taiwan

欧阳应霁 吃出民国范儿 - 192

033.11.15

BI

古



早

Ancient

味道 古早的

Taste of Ancient Times

Text & Photo | 焦桐



焦桐

本名叶振富，笔名焦桐，台湾高雄市人。曾任台湾《中国时报》副刊组执行副主任、二鱼文化事业有限公司负责人，台湾《饮食》杂志创办人。著有《薙草》《咆哮都市》《台湾味道》《暴食江湖》等作品。

台湾居民大多移自福建，清淡偏甜的福州菜，和又油又咸的闽西菜，自然参与建构台湾味道的基调。闽南菜尤其是主调，它重视佐料，也常以中药材入菜，如“药炖排骨”“当归土虱”“烧酒鸡”，等等。

在台湾发展出的风味小吃中，许多兼具主食、菜肴、点心的功能，诸如大肠煎、猪血糕、鲔鱼意面、大肠蚵仔面线、蚵仔煎、炒米粉、咸粥、筒仔米糕之属，皆带着庶民性格。

另一项显然可察的特色是，台菜常见的外在形象是汤汤水水，食物泡在羹汤中，既吃固体也喝汤，一举两得。诸如佛跳墙、菜尾汤、鑊边趖、红烧鳗羹、鱿鱼羹、生炒花枝、四臣汤、肉羹、猪血汤、鱼丸汤、白汤猪脚……

1- 在后现代情境中，充斥着对当下的怀旧。
古早，是怀旧的符码



台湾饮食以小吃为大宗，大部分台湾小吃源自经济贫困的年代，经济地位和生活条件形塑了克勤克俭的饮食文化，这种文化带着顽固的模式，保守、重复、停滞、简陋而古朴，我们通过饮食的审美活动，能轻易领略古早的年代，诸如古早的食物，古早的烹调方式，古早的用餐氛围，古早的饮食习惯。

在后现代情境中，充斥着对当下的怀旧。古早，是怀旧的符码。现在很多店家标榜“古早味”，然则古早味是什么？何以形成传统？美国社会学家希尔斯（Edward Shils）在《论传统》中说传统最明显、基本的含义是世代相传的东西（traditum），他用这个拉丁文表示传统之形成。

古早味因为人们的喜好而风行、流传，那是一种经验的累积，点点滴滴被反复修饰过，成为普罗大众接受的滋味。我们可能并不知道最初的创造者姓甚名谁，也可能张冠李戴，附会某种传说在某个名人身上。人们长期吃它，谈它，视它为生活中的理所当然。何况我们并未或总是生活在古早时代，怎么会知道彼味为古早？此味又如何不古早？

我的论点是：古早并非特定的存在，我们仿佛耳熟能详的古早味，其实是对古早的想象和模拟；我们并非在计较一种实质性传统（substantive tradition），即崇尚过去的成就和智慧，好像今总是不如古。古早味是现存的过去，是当下的一部分。



1- 米粉汤

崇尚自然

古早味是一种态度，它崇尚自然。例如熬汤，传统的高汤一定得老老实实在用禽畜的肉、骨或水鲜熬制，不胡乱添加人工调味料，诚如西谚所云：“欲煮出好汤，锅子必须先微笑（to make good broth, the pot must only smile）。”汤要美，先得喂锅子美味。现在有很多掌勺的人拜了味精做师傅，以为有了味精就会烧菜，任何东西都加味精。中华料理多依赖味精，尤其小吃摊，好像没有味精就不会煮汤，鱼丸汤、海鲜汤鲜少用鱼骨熬制，整包味精就习惯性地倒入锅中，形成顽固的集体怠惰，很令人泄气。

“米粉汤”的汤头之所以美味，乃因熬煮过猪肉和内脏，非常腴美，实不必再作任何调味。我无法忍受米粉汤了无滋味，仅依赖味精掩饰，吃味精米粉汤像遭遇骗子，一口就令人绝望。

又如台湾风味小吃“肉臊饭”：肉臊饭制作简单，谈不上什么祖传秘诀，只要肯用心计较，没有不好吃的道理。关键在煮出好饭，和那锅老卤汁与里面的肉臊，认真掌握选料、去腥、爆香、卤煮的工序。

从前的“筒仔米糕”多以陶筒或竹筒作模子；现在则多用铁筒、铝筒，最糟糕的是用塑料筒炊米糕，简直自暴自弃。陶筒、竹筒的好处是透气，炊的过程可排出多余水气，滋味才会好。

美味的“猪血糕”先决条件自然是猪血要绝对新鲜，好吃的关键在于成品的口感香滑，柔软而饱含弹性、嚼劲。目前坊间大部分的“猪血糕”不似此图，而是多批自工厂，面貌模糊。

“菜包”也是，所有好吃的菜包皆遵循古法制作，都带着木讷质朴的表情，正正经经磨米制皮，严选材料再仔细爆香，绝不胡乱添加化学调味料。



- 1- 筒仔米糕
2- 制作好的肉臊

克勤克俭

台湾小吃皆带着克勤克俭的表情，诸如“糕渣”就是节俭惜物的风味小吃，它源于经济贫困的年代。起初，宴席结束后，留下一些鸡肉、猪肉、虾等“菜尾”，先民将这些残羹冷炙混合太白粉、玉米粉，熬煮成胶状，再裹粉油炸，竟变身成为另一种食物。

“油葱粿”也是一种台湾的老食物，堪称消失中的传统美味，表现小吃中的老灵魂。台菜中的“鸡卷”当以闽南语发音，“鸡”与“多”同音，意谓多出来的一卷，将祭祀后没用完的猪肉、剩菜剁碎，调味，以腐皮包卷，入油锅炸熟。

“菜尾汤”即杂菜汤，有一种特殊味道，老台湾的味道，广纳多种熟食再加以烩煮，杂味纷呈又融为一体；菜尾，闽南语意谓吃剩的菜肴。台湾的菜尾汤源自“办桌”，从前请人外烩，筵席结束后，主人会将全部剩菜倒入大桶中。在贫穷的年代，那些宾客没吃完的剩菜不会拿去喂猪，而是分装在塑料袋里，私下送给亲朋邻舍，带回家烩煮，竟饶富滋味。我小时候最欢喜吃“菜尾”，好像什么东西都在里头了，特别下饭，运气好还能捞到珍贵的食物，像零星的鱼翅、干贝。

“四臣汤”是穷人的补品，汤里的中药材和那些猪内脏都很便宜。穷人需要滋补，穷人也往往缺乏滋补；贫穷的时候用美味进补，感情特别深刻。很多台湾人小时候都吃过妈妈煮的四臣汤，每一追忆不免是盈眶的眼泪。

“鸭赏”是昔日台湾人跟恶劣环境斗争的意外成品，亦是珍惜福分的产物。兰阳平原多溪涧隔地，冬山河尚未截弯取直前，每逢豪雨辄泛滥成灾，不可思议的是频密的水灾，竟还开垦出数百顷的看天田。台风季，稻穗若来不及成熟抢收，被水患摧毁的米谷，则用来养鸭，早期有些养鸭人家赶鸭子到淖田里饲养，鸭群嘎嘎在淖田间俯仰觅食，格外婀娜多姿，其粪便又变成有机肥，滋润了田地。

接受即能超越。大规模的养鸭产业，若生产过剩，养鸭人家以烟熏保存，即成鸭赏。制法相当费时费工：整治干净的光鸭用竹片撑开成扁平状，抹上粗盐、胡椒等调味香料，腌渍一整天，以木炭烧甘蔗皮熏烤致熟；待甘蔗的甜气渗透入鸭肉，再剔除骨架，风干。鸭赏盛产于每年秋末春初，东北季风强劲时，成品表皮呈橘红色，外貌油亮艳丽，风味芳醇，可零食可宴客可下酒佐餐，通常凉拌吃，也适合



蒸炒，当然也可以搭配其他材料烹调，我想象它用来炒饭会非常可口。

“梅干扣肉”则是北台湾客家族群的美食标志。客家菜肴中广泛使用的酸菜、覆菜、梅干菜皆由芥菜制成，那是在保鲜困难的年代所发明，期能长期保存这些芥菜。芥菜放入大桶里腌渍，压紧密封，大约一个半月之后即成酸菜。酸菜经过再干燥处理，并添加调味料，即是梅干菜。



- 1- 制作中的油葱粿
- 2- 凉拌鸭赏
- 3- 梅干扣肉

在过去的掌心中

古早味常展现朴素美、简单美。简单，即是猪血糕的美感特征，也是生活的艺术，不矫饰、不包装、不过度加工，透露一种质朴憨厚的美学手段，可当点心，可作菜肴，又可取代主食，是蓝领美食的典型之一。因此吃猪血糕少了正经八百的身段，一支猪血糕在手，可以享受边走边吃的快感。有些东西边散步边吃，是很痛快的。人民社会地位越高，吃东西时越拘谨越讲究礼仪，这种无形的枷锁，固然较不妨碍他人的观瞻，却也压抑了自己的乐趣。

“福州面”表现为朴素美学，所谓“朴素而天下莫能与之争美”，朴素美是一种单纯的美感，摒除一切多余的东西，它让累赘和啰唆显得庸俗。福州面的朴素是一种自然美，带着谦逊、低调的性格，潜沉中似乎有几分孤独感，又仿佛透露出淡泊人事而亲近自然的感悟。

“大肠包小肠”最基本的要求是肠衣须采用天然新鲜的猪大肠。有人卖大肠包香肠，自作聪明在大肠里加入酸菜、泡菜、腌姜片、葱花、萝卜干、小黄瓜丝、花生粉、茼蒿，弄得大肠鼓胀，香肠根本无容身之地，咬一口，那些添加物就掉落满地。那些添加物的味道又彼此扞格，完全干扰

了大肠和香肠的本味；何况，若天气稍暖，酸菜和小黄瓜容易腐败。尤有甚者是将糯米肠、香肠剪段，加入各种配菜，形式已荡然无存，又淋上酱汁，如甜辣酱、黑胡椒酱、泰式辣酱、芥末酱、咖喱酱；无论大肠或小肠，口味都已不轻，何必多此一淋？搞得糯米肠、香肠很神经质的样子。最要紧的是大肠、香肠的合奏，最多加一点酱油膏和大蒜，实不宜乱加卖弄。

又如肉粽，粽子之味以米饭挂帅，蒸煮的火候存乎经验，质量差的往往外表煮烂了，里面还有未全熟的米粒。此外，有人常大量添加馅料，搞得米饭沦为点缀，实不足为训。吾人皆知奢华不等于美，粽子的性格朴素，拼尽全力把想得到的山珍海味往里面塞，很多材料又彼此抵触，实在很多余。

白萝卜排骨汤的性格相当纯朴、简单，缺乏自信的厨师掌勺总唯恐材料、调料不够多，矫揉造作地在萝卜排骨汤中添加多种配料如香菜、玉米、山药、冬菜，像一首意象乱窜的诗，看起来华丽绚烂，却没头没脑，未能显现一个总体效果。尤有甚者，呆厨煮排骨汤竟胡乱掺入八角、红枣、枸杞、香菇。



1- 台中大甲区的镇澜宫

2- 台南的天后宫

3- 台南的花园夜市



我们都在过去的掌心中，无论小吃摊或餐馆，我们信赖的，往往是那些经营数十年的老招牌，历经时间的淘选、考验仍屹立着，质量肯定不差。

台湾小吃大抵以寺庙为中心而发展，先民移垦台湾，往往是独自漂洋过海，离乡背井的人不免缺乏安全感，加上当时医疗水平落后、治安不靖，更强化了神鬼崇祀的心理。他们通过祭品，祈求神鬼庇佑，香火渐旺，庙埕乃成为市集，庙前小吃历代相传，蒂固为人心依赖的老滋味，炉火旺盛。以小吃闻名的台南市到处是庙宇道宫，小吃乃围绕着这些寺宫集中，诸如祀典武庙、大天后宫、开基灵佑宫、

水仙宫、普济殿、保安宫、北极殿、天坛……此外，诸如基隆奠济宫前，金山开漳圣王庙前；台北的天师宫、妈祖庙附近的延三夜市，万华龙山寺附近，规模庞大的士林夜市亦是发展自慈诚宫，景美集应庙一带；新竹城隍庙前，大甲镇澜宫附近，鹿港天后宫、龙山寺周围……

小吃几乎都是路边摊起家，即使已经拓展为颇具规模的店面，犹带着路边摊性格。我们品味一道古老的菜肴，仿佛在品味一段逝去的岁月，一段令人怀念的历史痕迹。