

台湾小吃全书

焦桐——著



台湾小吃全书

焦桐——著



图书在版编目 (CIP) 数据

台湾小吃全书 / 焦桐著. —南京: 译林出版社,

2018.10

ISBN 978-7-5447-7403-1

I. ①台… II. ①焦… III. ①散文集 - 中国 - 当代

IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 125010 号

本书中文简体版由二鱼文化事业有限公司经光磊国际版权经纪有限公司授权江苏译林出版社有限公司在全球 (不包括台湾、香港、澳门) 独家出版、发行。

著作权合同登记号 图字: 10-2015-426 号

台湾小吃全书 焦桐 / 著

责任编辑 王 玥
装帧设计 所以设计馆
校 对 张海丽
责任印制 颜 亮

原文出版 二鱼文化事业有限公司, 2015
出版发行 译林出版社
地 址 南京市湖南路 1 号 A 楼
邮 箱 yilin@yilin.com
网 址 www.yilin.com
市场热线 025-86633278
排 版 南京展望文化发展有限公司
印 刷 恒美印务 (广州) 有限公司
开 本 850 毫米 × 1168 毫米 1/32
印 张 19.875
插 页 4
版 次 2018 年 10 月第 1 版 2018 年 10 月第 1 次印刷
书 号 ISBN 978-7-5447-7403-1
定 价 98.00 元

版权所有·侵权必究

译林版图书若有印装错误可向出版社调换, 质量热线: 025-83658316

序

陈晓卿 / 文

美味小吃 大块文章

“有生之年一定要和焦桐吃一餐饭。”发这个愿的时候是2010年，当时我刚读罢焦桐先生的《暴食江湖》，余味在喉。

焦桐原名叶振富，一位误打误撞进入美食领域，却一直研究台湾饮食文化的诗人和作家。他笔下的食物活灵活现、有滋有味，更重要的是，在文字表述背后，可以读到他对食物的癫狂热爱。他曾经驱车一千多公里去吃一顿午饭，也曾经一天吃过十五顿饭，甚至有一顿吃十一只大闸蟹的经历。每每写到他在餐桌上的心理活动，经常可以看到这样的文字：“肥死了也要吃”“拼了痛风发作，也要把这碗汤喝完”……似乎他永远保持着一种饥饿状态。

后来又读到了他的《台湾味道》、《台湾肚皮》和《台湾舌头》，更加觉得此人了不起。一方面我不停地被他充满烟火气的食物馋到，另一方面又对他孜孜不倦追求食物的生活方式十分向往。我的职业是纪录片制作，常常一天工作下来，人困马乏；然而要是为一顿可口的饭食，我仍愿意到处寻找；这一点，我和焦桐可谓心有戚戚焉，所以才

有想和这位兄台一起把盏的冲动。

中国文人，一直有写食记趣的传统，苏轼、林洪、张岱、李渔、袁枚莫不如此。上世纪中叶，这种传统在台湾得到了延续，梁实秋、唐鲁孙算作第一代。其中我更喜爱唐鲁孙，他的文字像河水，但凡美食出现，即若流经峡谷，激流险滩，欢腾跳跃，有你看得见的兴奋和垂涎。然而，我更喜欢他美食之外的闲笔，讲人生阅历，讲世事沧桑，讲故土乡愁……静水流深，天光云影，是另一番开阔和苍凉。第一代台湾美食写作者家境甚好，见识亦广，托食物寄情，笔触难免多有怀乡之意。而到了逯耀东一代，由于受到了严格的专业文史训练，更有全球视野的关照，美食文字中多了很多源流考据，以及西方人文学科中的社会学、人类学分析。逯耀东用《肚大能容》《寒夜客来》等著述，让台湾美食写作的风格发生了革命性的变化。

焦桐的出现，则促成了台湾美食写作文风的“二变”（张晓风语）。他是以田野调查的方式寻找台湾味道的包容与独特，同时用中国文字把滋味和趣味铺陈得活色生香。在他的文章里，饮食成了一种神圣的审美活动，充满宗教意味。更重要的是，在对食物的认知上，他比前人更进一步。在西方人的字典里，所谓“文化”，经常被定义为“由人创造并为人类所使用的一切”。从这个角度说，人们摄取食物的活动既来自原始冲动，也是我们的文化标本和文明标记。而带有地域特色的日常食物，不仅暗含着深厚的时间流变轨迹，而且是我们日趋相同的诸多人类活动场景里，最具生命力的文化表征。

焦桐恰恰对看似寻常的食物注入了更多的热情。他不厌其烦地罗列不同店家的各种小吃——其中一些可能在北人眼中大同小异的，他从食材选取、加工流程、烹饪方法等多个侧面来展示它们的差异性。焦桐并没有刻意强调这种参差多态文本的珍贵，而是尽可能用文学的手段津津乐道、吸引读者。为此他用了数年的时间走遍台湾做田野调查，经常从中午十二点吃到晚上十二点，而且几乎每天都在考察新餐馆，避免吃重复的东西。所以他的书不仅是用手写的，更是用脚写的。

焦桐之所以有魅力，除了仰仗他一支如椽之笔和无数性情文字，也与台湾宽容多样的饮食生态相关。百年来的政治变迁与经济、社会发展，让台湾在保全了中华烹饪传统的同时，广纳不同地域的食物，并不断加入宝岛因素，这正是台湾味道之所在。

在北京，我和朋友们经常会聊起“台湾到底好不好吃”这个话题，每个人都有自己的答案。我曾经三次赴台，时间都不长。有限的旅程中，我体验了很多特色小吃，也去了不少让我难忘的餐厅，更重要的是，在这里我感受到了当地人对美食的态度。有次我想吃高丽菜，团队的台湾摄影师老兄带着我驱车几十公里，为的是吃到“更甜”的高山卷心菜——其实所谓的甜度差异，并没有我想象得明显，但他认真的态度还是让我很感动。

台湾人对食物充满敬畏心，正是因为有这样较真儿的人，焦桐的写作才有意义，而他的美食文章也正是根植于台湾肥沃的土壤。在读到焦桐系列美食随笔之前，台湾于

我只是一个囫圇的地理概念，台湾味道也就像那些名字听上去有些古怪的食物：鼎边铨、担仔面、棺材板、甜不辣、烧仙草、鲨鱼烟……而在焦桐书里，我才第一次了解了原来台湾也是很“大”的。一方水土养一方人，台湾的东西南北也有微妙的差异：台北吃粗粉，新竹吃细粉；台北吃粗面，台南吃细面；同样是卤肉饭，台北写作鲁肉饭，而台南写作肉燥饭……我经常说，食物是人类认知世界最复杂也是最有趣的通道，这句话用来评价焦桐兄的文字，真再合适不过了。

一直希望能过上和焦桐一样的生活，奈何没有他的专注，也没有他的才情，他对生活的观察与表述能力是我辈难以企及的。比如写稻米，米是台湾最主要的主食，也是焦桐写得最多的食物，但无论是饭、粉、粥、粿，焦桐几乎没有重复的描述。他写米饭把卤肉衬托出“一种忍不住的激情”，他写米粉在猪骨汤中浸得“充满了油脂香”，他写米粉“是一种很憨厚的食物，甚至有点笨，你喂它什么，它就变成什么”。每次读到这里，本能地做着吞咽动作的同时，不得不拍案击节，佩服作者的文采。

五年前的秋天去台湾公干，托台湾纪录片导演丁雯静老师联络，去台北新生南路焦桐兄的二鱼文化工作室拜访。在崇山峻岭般的书堆里，戴着眼镜的焦桐和善地站起身来，打着招呼。他头脑清晰，思维敏捷，而且和我想象的不一样的，他说话文质彬彬，丝毫没有他文章中的那种大砍大杀的凶劲儿。在我去台湾之前，他已经应允担任《舌尖上的中国》第二季台湾部分的美食顾问，并且在牛肉面的

故事里给我们提供了大量实地调研的案例帮助，我来名义上是为了表示感谢，其实还有些想实现开头愿望的意思。

那是下午，为此我激动得中午特地没有吃饭，以为能被邀请去饕餮一顿并且有可能一醉方休。不成想，焦桐兄很歉疚地说，由于身体原因，他早已开始婉拒所有晚餐应酬，只在家里吃粥。“身体原因？”我听着心中一凛，曾经那么凶残的饕餮之徒也能放下餐刀，立地成佛啊。这是我和焦桐先生唯一的一次会面，离开时带了他送的好几本参考书以及他的作品，同时也带走了遗憾和不解。

五年后，连年的美食纪录片拍摄让我也开始逐渐发福，不断增长的年龄也让自己对从前热爱的一些食物心生畏惧，家人和朋友百般劝诫我节食养生，我周围的朋友也纷纷加入了不吃主食的队伍。我终于理解了当年书堆中的焦桐老师，于是两个月前，我开始有计划地调整在外就餐的密集程度，并决定晚餐戒断所有谷物。

就在这个时候，译林出版社给我送来了焦桐老师的最新书稿《台湾小吃全书》，这本书实际上是“台湾味道”三部曲的合集，在十余个大编目下重新梳理和整合了台湾小吃，并增补了四十篇文章，全书凡六百页。要知道连续十几个晚上，面对这些充满欲望的文字，是一种什么样的煎熬？

出版社转达了焦桐兄有意让我为这本书的简体字版撰写序言的想法。蒙老兄高看，经典在前，我是晚辈，怎敢僭越？匆匆写下上面的文字，只为表达对焦桐先生的敬意。

目录

五〇	广东粥
四七	清粥小菜
四三	咸粥
三九	番薯粥

粥之属

三一	烧肉粽
二八	大肠包小肠
二五	竹筒饭
二一	猪血糕
一七	筒仔米糕
一四	红蟳米糕
一一	火鸡肉饭
七	焢肉饭
三	肉臊饭

饭之属

九七	葱抓饼
九四	小笼包
九二	泡面
八八	大面羹
八五	意面
八一	面线
七七	大肠蚵仔面线
七三	鳝鱼面
六九	福州面
六四	川味红烧牛肉面
六〇	蚵仔面
五七	担仔面

面之属

二〇七 棺材板

二〇三 温州大馄饨

一九九 咸汤圆

一九五 贡丸

一九一 鱼丸汤

一八八 蚶仔汤

一八四 排骨汤

一八〇 鼎边趖

一七六 四臣汤

一七二 肉羹

一六八 猪血汤

一六五 西卤肉

一六一 菜尾汤

一五七 佛跳墙

一五四 凤梨苦瓜鸡

一五一 鱿鱼螺肉蒜

一四五 菜粿

一四二 阿给

一三九 糕渣

一三四 肉圆

一三一 油葱粿

一二八 碗粿

一二五 刈包

一二一 菜包

一一七 冬粉汤

一一四 米干

一一一 米筛目

一〇八 炒米粉

一〇三 米粉汤

粉之属

羹之属

水族之属

- | | | | |
|-----|------|-----|------|
| 二六三 | 韭菜柴鱼 | 二七八 | 甜不辣 |
| 二六〇 | 烧酒螺 | 二七五 | 月亮虾饼 |
| 二五六 | 红烧鳗 | 二七二 | 万里蟹 |
| 二五二 | 海鲜卷 | 二六九 | 九孔 |
| 二四九 | 五味章鱼 | 二六六 | 生炒花枝 |
| 二四六 | 虾猴 | | |
| 二四一 | 乌鱼子 | | |
| 二三八 | 珍珠蚵 | | |
| 二三五 | 蚵嗲 | | |
| 二三二 | 荫豉蚵仔 | | |
| 二二八 | 蚵仔煎 | | |
| 二二五 | 当归土虱 | | |
| 二二二 | 鲨鱼烟 | | |
| 二一七 | 虱目鱼 | | |
| 二一三 | 吴郭鱼 | | |

三三四 封肉

三三〇 梅干扣肉

三二七 红糟烧肉

三二四 姜丝大肠

三二一 蒙古烤肉

三一七 羊肉炉

三一四 自然猪

三一 东山鸭头

三〇八 樱桃鸭

三〇五 鸭赏

三〇二 姜母鸭

二九八 瓮仔鸡

二九五 烧酒鸡

二九二 三杯鸡

二八九 麻油鸡

二八五 白斩鸡

三六三 客家小炒

三五九 黑白切

三五六 鸡卷

三五三 排骨酥

三四八 炸排骨

三四五 白汤猪脚

三四二 万峦猪脚

三三八 爆肉

肉之属

三九七 阿婆铁蛋

三九四 菜脯蛋

三九一 茶叶蛋

卵之属

三八五 臭豆腐

三八二 豆花

三七九 姜汁番茄

三七六 木瓜牛奶

三七三 烧仙草

三六九 芒果牛奶冰

果之属

四一八 苦茶油

四一四 冈山豆瓣酱

四一〇 橘酱

四〇七 黑豆酱油

四〇三 酱油膏

酱之属

四七五 永和豆浆

四七三 二奶咖啡

四六九 台湾咖啡

四六六 农村佳酿

四六二 埔里绍兴酒

四五九 金门高粱酒

四五五 台湾啤酒

四五— 小米酒

四四七 擂茶

四四三 酸柑茶

四三八 冻顶乌龙

四三五 木栅铁观音

四三一 文山包种茶

四二七 蜜香红茶

四二三 东方美人

四九六 冬瓜茶

四九三 仙人掌冰

四八九 枝仔冰

四八六 冰激凌

四八二 弹珠汽水

四七八 珍珠奶茶

饮之属

五四五 膨糖

五四一 贡糖

五三八 爆米香

五三五 胡椒饼

五三二 面煎饼

五二八 柿饼

五二四 黑糖糕

五二一 牛舌饼

五一八 竹堑饼

五一四 凤眼糕

五一〇 绿豆椪

五〇七 凤梨酥

五〇四 太阳饼

五〇一 润饼

饵之属

五九四 台北咖啡厅

五九一 铁路便当

五八六 台式香港茶餐厅

五八二 酒家菜

五七七 台式日本料理

五七四 简餐

五七一 眷村菜

五六七 客饭

五六一 土鸡城

五五五 海产店

五五一 素美食

店之属

跋

六〇七 食品安全

六〇一 饮食卫生

其他

