



臺灣味道

【增补版】

焦桐 著

无论小吃摊或餐馆，我们信赖的，往往是那些经营数十年以上的老招牌；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。





焦桐
著

臺灣味道

【增補版】

生活·讀書·新知三聯書店

Simplified Chinese Copyright © 2017 by SDX Joint Publishing Company.
All Rights Reserved.

本作品简体中文版权由生活·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

台湾味道：增补版 / 焦桐著. —北京：生活·
读书·新知三联书店，2017.7
ISBN 978-7-108-05971-0

I. ①台… II. ①焦… III. ①饮食—文化—台湾
IV. ① TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 102933 号

责任编辑 王 竞

装帧设计 蔡立国

责任印制 张雅丽

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 2017 年 7 月北京第 1 版
2017 年 7 月北京第 1 次印刷

开 本 889 毫米 × 1230 毫米 1/32 印张 7.625

字 数 130 千字 图 150 幅

印 数 00,001—10,000 册

定 价 39.00 元

(印装查询：01064002715；邮购查询：01084010542)



目 录

序 诗人的美食 陈平原 8

自序 13

酱油膏 23

绿竹笋 28

吴郭鱼 33

虱目鱼 38

自然猪 43

米粉汤 47

担仔面 51

沕仔面 56



川味红烧牛肉面	61
鳝鱼意面	66
大肠蚵仔面线	71
泡面	76
炒米粉	79
卤肉饭	83
咸粥	88
筒仔米糕	93
猪血糕	98
客饭	102
简餐	107



台式日本料理 111

姜母鸭 117

菜尾汤 121

羊肉炉 126

猪血汤 131

白汤猪脚 136

红烧鳗 140

镬边趖 144

天妇罗、甜不辣、关东煮与黑轮
..... 148

肉圆 152

鲨鱼烟 158

蚵仔煎 163

炸排骨 168



客家小炒	173
素美食	178
海产店	183
土鸡城	191
金门高粱酒	198
太阳饼	202
凤梨酥	206
冰淇淋	211
二奶咖啡	215
韭菜柴鱼	218
冻顶乌龙茶	222

附录 本书推荐餐饮小吃	227
-------------------	-----

台湾味道

臺灣味道







目 录

序 诗人的美食 陈平原 8

自序 13

酱油膏 23

绿竹笋 28

吴郭鱼 33

虱目鱼 38

自然猪 43

米粉汤 47

担仔面 51

沔仔面 56



川味红烧牛肉面 61

鳝鱼意面 66

大肠蚵仔面线 71

泡面 76

炒米粉 79

卤肉饭 83

咸粥 88

筒仔米糕 93

猪血糕 98

客饭 102

简餐 107



台式日本料理 111

姜母鸭 117

菜尾汤 121

羊肉炉 126

猪血汤 131

白汤猪脚 136

红烧鳗 140

锦边趖 144

天妇罗、甜不辣、关东煮与黑轮
..... 148

肉圆 152

鲨鱼烟 158

蚵仔煎 163

炸排骨 168



客家小炒	173
素美食	178
海产店	183
土鸡城	191
金门高粱酒	198
太阳饼	202
凤梨酥	206
冰淇淋	211
二奶咖啡	215
韭菜柴鱼	218
冻顶乌龙茶	222

附录 本书推荐餐饮小吃	227
-------------------	-----

序 诗人的美食

陈平原

我与焦桐（叶振富）相识多年，每次见面，都是推杯把盏，晤谈甚欢。不过，最近几年，谈话内容发生了微妙的变化。先是新诗，后转为文学史，接下来出版市场，最近则是饮食文化。那是因为，早先以食谱形式写实验性很强的新诗（《完全壮阳食谱》），而后转为以诗人之眼品鉴美食（《餐馆评鉴》），移步变形中，焦桐的主要名声，已逐渐从“诗人”转变为“美食家”。

想想也是，“诗歌”与“美食”，虽然都是好东西，后者受众更广，更能博得大众传媒的青睐。原本假戏真唱，唱着唱着，竟唱出一个“生猛有力”的美食家来。围绕“饮食文学与文化”，焦桐写散文，编杂志，搞评鉴，开课程，还组织国际学术会议，一路风生水起，让朋友们看得目瞪口呆。今天的焦桐，出版诗集或文学史著，不见得有多少人捧场；而谈美食的《暴食江湖》《台湾味道》等，一经推出，很快被评为“年度好书”。

每次访台，与这位诗人/美食家见面，都会被他拉到“新发现”的一家餐馆。用过餐后，往往还有主管或大厨出来“请教”。我有点担忧，你不是主持“餐馆评鉴”吗？人家这么客气，评鉴时会不

会手下留情？要真是这样，岂不等于利益输送？为了打消我的疑虑，焦桐花了大半天时间，详细介绍他的“餐馆评鉴”是如何运作的。那些高度保密的评审委员，需对本地美食十分了解，有开阔的文化视野，且对饮食充满热情，这样的卓绝之士，岂能被蝇头小利所收买？谈及评委会提供一定经费，请评审委员到各地餐馆去随意品尝，焦桐怕我见猎心喜，赶紧添一句：当评委你是不够格的，因为，光有热情还不够，还得有深厚的积累，所谓“一世长者知居处，三世长者知服食”是也。

这也让我换一个角度，思考餐馆主人（厨师）与食客的关系——其中有金钱的因素，但不全是。或许，同样也是“知音难求”。就像剧场中的演员与观众，二者互相支援，方才成就一台好戏。精致的食品，需要好食客的掌声鼓励。《台湾味道》中，常提及某餐馆主人如何精于厨艺，我担心有“广告”之嫌，在焦桐则纯是老饕口吻——不断地“惊艳”，这位食客兼作者确实脾胃壮，兴致高。

这里有个关键，焦桐所评鉴或激赏的，大都是价廉物美的小吃。常听暴发户夸耀，一顿饭吃了多少钱；更有某文化名人口出狂言：多少钱以下的菜不值得吃！近年中国大陆饮食业的风气不好，从餐馆装修到员工服饰，再到饭店命名、菜色定位，全都走“奢华”一路。连北大西门外的小饭馆，都打出“皇家气派，情系大学生”的招贴，让人哭笑不得。我在台湾四处游玩，或请客，或被请，都在普通餐馆，宾主皆欢，从未见以价格昂贵相夸耀的。因为，比起“大餐”来，“小吃”更有文化，也更见性情。

我欣赏《台湾味道·自序》的说法：“最能代表台湾特色的，

莫非风味小吃。台湾特色饮食以小吃为大宗，小吃大抵以寺庙为中心而发展。先民离乡背井来台，自然需要到寺庙拜拜祈福，人潮渐多，香火渐旺，庙埕乃成为市集，庙前小吃经历代相传，蒂固为人心依赖的老滋味，炉火旺盛。”以我的观察，小吃的专业化与精致化，确是台湾饮食的一大特点。刻意推崇“庶民美食的精华”，有无“政治正确”方面的考量，这里暂且不论；但就写文章而言，谈“小吃”更容易见文采。就以酱油膏和炒米粉为例：“优质的酱油膏随便蘸什么都好吃，爽口，开胃，荤食如五花肉、白斩鸡；素食如竹笋、山苏，它含蓄地衬托食物，像一个谦逊而智慧的女子退居幕后，成就她很平庸的另一半。”（《酱油膏》）这话多精彩！至于从小说家黄春明的“米粉美学”，到散文家林文月炒米粉的诀窍，再到自家如何对付这炒煮两宜的食材，焦桐的《炒米粉》写得妙趣横生，让我辈对这再普通不过的食物另眼相看。

这就说到《台湾味道》的特点了，毕竟是文章，不是食谱；用数十种食物来描写台湾的“味道”，这就决定了其必须有历史，有文化，有美感，这才称得上“饮食文学”。谈论饮食而能勾魂摄魄，需要的不是技术，而是故事、细节、心情，以及个人感悟。书中提及的很多餐馆，你大概永远不会去；提及的好些菜色，你也永远不会品尝，可你还是欣赏这些文章，除了诗人文字的魅力，更因背后蕴含的生活态度。《土鸡城》提及木栅老泉里山上的“野山土鸡城”（主人名言：“我家养的鸡，晚上都飞到树上睡觉”），焦桐带我去过：类似的山里农家菜，我在台湾吃过好几家，正因此，我很认同焦桐的看法：“在台湾，哪个风光明媚的所在没有土鸡城？……土鸡城是台湾人的餐饮创意——在景色秀丽的地方，整理