



臺灣味道

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，仿佛品味一段逝去的岁月，一段令人怀念的历史痕迹。

臺灣味道

焦桐 著

生活・讀書・新知三聯書店

Copyright © 2011 by SDX Joint Publishing Company

All Rights Reserved.

本作品著作权由生活·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 / 焦桐著. — 北京: 生活·读书·新知三联书店, 2011.1

ISBN 978-7-108-03543-1

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

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 203527 号

责任编辑 王 竞

封面设计 蔡立国

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 北京隆昌伟业印刷有限公司

制 作 北京金舵手图文设计有限公司

版 次 2011 年 1 月北京第 1 版

2011 年 1 月北京第 1 次印刷

开 本 880 毫米 × 1230 毫米 1/32 印张 7.375

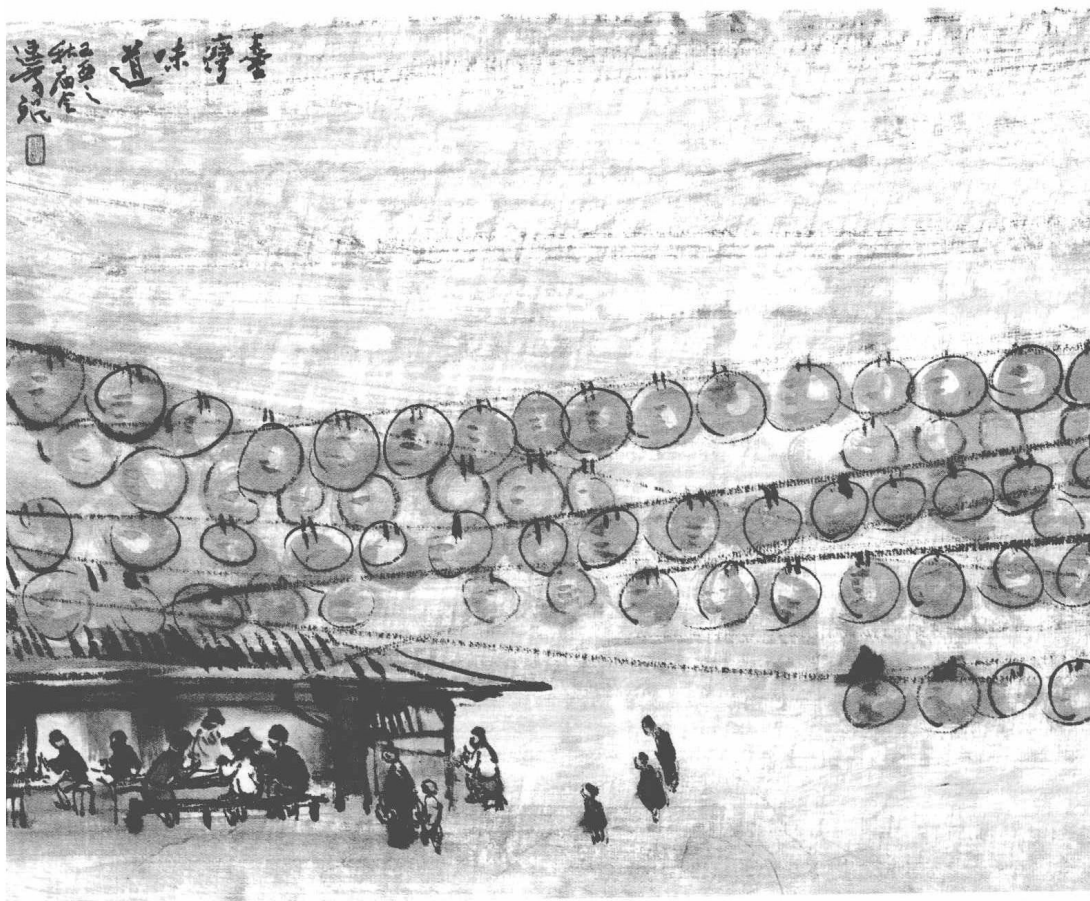
字 数 120 千字 图 57 幅

印 数 00,001—10,000 册

定 价 32.00 元

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

沏仔面 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

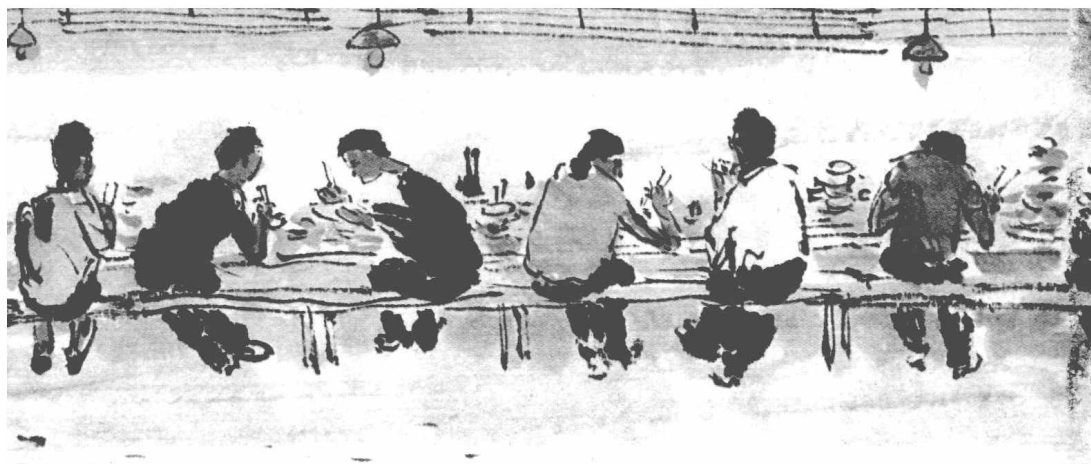
咸粥 88

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

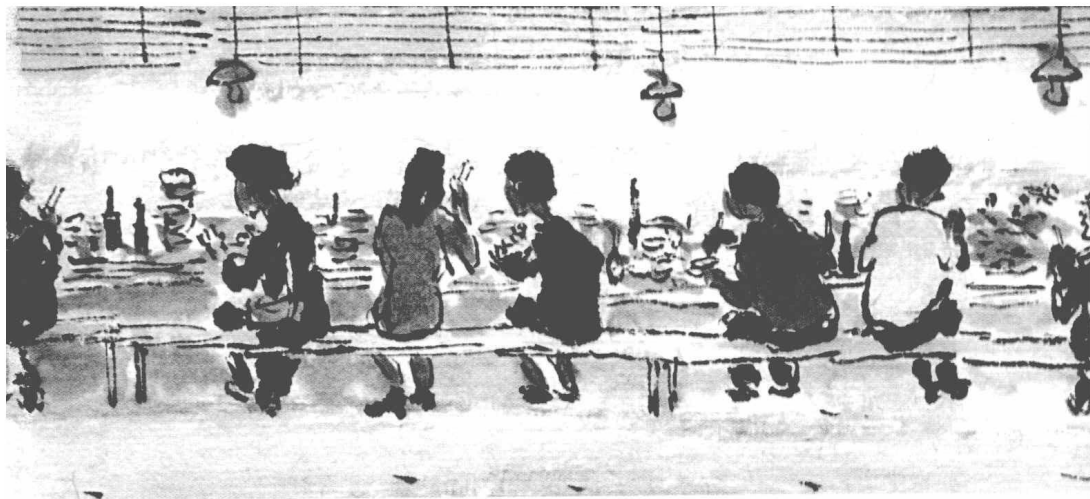
锦边趖 144

天妇罗、甜不辣、关东煮与黑轮
..... 148

肉圆 153

鲨鱼烟 160

蚵仔煎 165



炸排骨	170
客家小炒	175
素美食	180
海产店	185
土鸡城	193
金门高粱酒	200
太阳饼	204
凤梨酥	208
冰淇淋	213
二奶咖啡	217
附录 本书推荐餐饮小吃	220

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？……土鸡城是台湾人的饮食创意——在景色秀丽的地方，整理

自己的家园，经营起小吃店，一定卖鸡肉，也卖青蔬野菜；也多提供卡拉 OK 给大家欢唱，欢迎来客自行携带茶叶泡茶，品茗，欣赏美景，表现的是台湾人靠山吃山的机伶，和生猛有力的文化性格。”

“饮食文学”的读者，阅读时往往调动自家的生活经验，全身心投入。我之欣赏《台湾味道》，除了理解中华饮食文化的精妙，也在不断地重温自己的“口福”。八年前，我在台湾大学教书，每天中午，就在文学院旁边老榕树下，买一份肉粥搭配油条，怡然自得。这回读《咸粥》，了解台湾北部南部各家粥店的特点，以及各种制作技艺，更印证了我当初的体味。至于从当年金门服役时营长赏吃猪血汤说起，称“猪血汤是台湾创意十足的庶民小吃”，还引《孙文学说·行易知难》中如何大赞猪血汤“为补身之无上品”，确实新奇。不过，其中提及“猪血清肺”乃民间传闻，没有科学根据，让我大吃一惊（《猪血汤》）。因为，潮州习俗，早晨吃猪血煮真珠花菜，那叫“清凉解毒”；晚上则不吃，据说效果相反。某回在台湾逛夜市，友人邀吃猪血汤，我婉言谢绝，就因为记得家乡的这个禁忌。

《台湾味道》中有一则《蚵仔煎》，讲述流传在闽南、潮州、香港及台湾各地的蚵仔煎，如何是五代后梁时闽王王审知的厨师所创，让我大长见识。我与焦桐一样，也不喜欢虾仁煎、花枝煎、鸡蛋煎等各种“变奏”。但作为潮州人，品尝多次“台湾最出名的风味小吃”蚵仔煎，感觉上就是不如我家乡的好。没什么道理，或许是鲁迅所说的“思乡的蛊惑”：那些“儿时在故乡所吃的蔬果”，其味道长留在记忆中，“他们也许要哄骗我一生，使我时时反顾”（《朝花夕拾·小引》）。

《台湾味道》所收文章，在技术与美感之外，往往兼及历史与文化，那是因为，作者还有另一重身份——大学教授，还在“中央大学”开设“饮食文学专题”课。读焦桐自述如何在课堂上组织研究生讨论客家小炒（《客家小炒》），我直发笑。这诗人、学者、美食家的奇妙组合，使得他每回组织“饮食文学与文化研究”研讨会，必定有实践性质的“文学宴”殿后。2007年10月，我曾应邀参加，对会后的“文学宴”赞不绝口。去年秋冬，焦桐又通知开会，说这回专谈“客家菜”，我谢绝了，因实在不懂。事后，焦桐笑我迂腐：你以为来的人都懂“客家菜”的文化内涵，很多人还不是冲着那曲终奏雅的“文学宴”！

2010年8月19日于香港中文大学客舍

自序

佳桐

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型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，是怀旧的符号。现在很多店家都标榜“古早味”，然而，古早味是什么？

古早味最明显、最基本的意涵是世代相传的东西（traditum），它因为被人们喜好而风行而流传，那是一种经验的累积，其点点滴滴又被修饰过，成为普罗大众接受的做法和滋味。我们可能并不知道最初的创造者姓啥名谁，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，谈它，视它为生活中的理所当然。

然而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”？“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。古早味是现存的过去，是当下的一部分。

