

# 《台湾肚皮》

## 图书基本信息

书名：《台湾肚皮》

13位ISBN编号：9787108043511

10位ISBN编号：7108043513

出版时间：2013-5

出版社：生活·读书·新知三联书店

作者：焦桐

页数：248

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《台湾肚皮》

## 内容概要

与第一本《台湾味道》一样，焦桐继续通过其饮食散文来表现台湾文化的性格，从食物入手探讨台湾庶民文化的历史与记忆。从路边摊到餐馆，从九层塔到小米酒，台湾人有着交融外来文化与本土文化的混血肚皮，有着杂糅四海、包罗并蓄的好胃口。

麻油鸡、焢肉饭、烧肉粽、小米酒、竹筒饭、清粥小菜……焦桐以四十余种食物的名称作为关键词，与读者分享其背后的文化意涵，讲述台湾的集体记忆，带领读者一起通过味蕾来体会台湾特有的气息。

# 《台湾肚皮》

## 作者简介

焦桐，台湾《饮食》杂志创办人，“二鱼文化”事业有限公司负责人，台湾饮食文化协会理事长，台湾“中央大学”中文系副教授。

1956年生于台湾高雄市，曾习戏剧，喜诗歌，著有《蕨草》、《咆哮都市》、《完全壮阳食谱》、《台湾味道》、《暴食江湖》等诗歌散文集二十余种，编有《台湾饮食文选》、《星级名厨的料理秘诀》等。任台湾“年度餐馆评鉴”专家团召集人，曾策划主持过“随园晚宴”、“印象主义晚宴”、“文学宴”等多种主题宴会，酷爱美食，认为享受美食是人生中最绝妙的美学体验。

# 《台湾肚皮》

## 书籍目录

序 饮食美典 廖炳惠 红葱头 九层塔 过猫 福菜 农村佳酿 小米酒 东方美人 酸柑茶 珍珠奶茶 铁路便当 白斩鸡 麻油鸡 三杯鸡 蒙古烤肉 福州面 清粥小菜 酒家菜 鱿鱼螺肉蒜 佛跳墙 肉羹 四臣汤 鸡卷 菜包 焢肉饭 乌鱼子 虾猴 五味章鱼 海鲜卷 竹筒饭 大肠包小肠 烧肉粽 碗粿 糕渣 润饼 巨峰葡萄 蜜红葡萄 文旦柚 玉荷包 绿豆椪 面煎饼 台北咖啡厅 附录 本书推荐餐饮小吃

版权页：插图：福州面使用白细面，现在称“阳春面”。阳春面传自江南，取阳春白雪之意，即所谓的光面。福州面分汤面、干拌面两种，汤面中有水煮荷包蛋、福州鱼丸、贡丸各一；干拌面的标准配汤亦是水煮荷包蛋、福州鱼丸、贡丸各一。这是台湾的风味小吃，福州并无此味。我数次在福州街头寻觅，全无相似的面食。那是一种与当地融合的移民食物，一种乡愁的想象食物，其发展应是1950年代，跟随国民政府来台的老兵退伍后，在台北小南门附近摆起面摊营生，因是福州人，面汤中又有福州鱼丸，遂立号福州面。相对于闽南移民，当年从唐山过台湾的福州人较少；然则福州的三把刀：裁缝的剪刀、理发的剃刀、厨师的菜刀，影响了台湾社会生活。历史的偶然，使干拌面融合了鱼丸汤，融于人民的日常生活之中。逯耀东教授还是穷学生时，有一天身上只剩下五毛钱，搭公车到小南门，找正在医院实习的女朋友救济：“今天是我生日，你得请我吃碗面。”他们就在医院门口的面摊吃面：那个小面摊开在小南门旁的榕树下，依偎着榕树搭建的违章建筑，是对福州夫妇开的，卖的是干拌面和福州鱼丸汤。虽然这小面摊不起眼，日后流行的福州傻瓜干拌面便源于此。但福州傻瓜面和这小摊子的干拌面相较，是不可以道里计的。福州干拌面的好与否，就在面出锅时的一甩，将面汤甩尽，然后以猪油葱花虾油拌之，临上桌时滴乌醋数滴，然后和拌之，面条互不粘连，条条入味，软硬恰到好处，入口爽滑香腻，且有虾油鲜味，乌醋更能提味。现在的傻瓜面是现代化经营，虽然面也是临吃下锅，锅内的汤混浊如浆，锅旁的面碗堆得像金字塔，面出锅哪里还有工夫一甩，我在灶上看过，也在堂里吃过，真的是恨不见替人了。逯耀东饿坏了，那天连吃了三碗面才抬起头看着女友，说“大概可以了”。一面之恩，她后来成了逯师母，两人相依相伴数十载。以上引文旁证了福州面的滥觞和美学精神，也是最早的福州面文献。此面的外在形象虽简单，却马虎不得，面出锅一甩，意在甩尽汤水，令面条保留弹性和清爽，也不致稀释酱汁。此外，面汤或鱼丸汤也有讲究。不唯福州面，任何面汤都应老老实实用大骨熬制，我欣赏台北市南机场社区“福州伯古早味福州面”完全不使用味精。点食干拌面，店家会附一碗汤，我习惯连扒几大口面条，再一口热呼呼的汤，一口水嫩荷包蛋。蛋黄最美的时候是流质状态时，邂逅了热气腾腾的面，恰似青春年华时邂逅了恋人。

# 《台湾肚皮》

## 编辑推荐

《台湾肚皮》由生活·读书·新知三联书店出版。

# 《台湾肚皮》

## 精彩短评

- 1、三星半
- 2、细致
- 3、整理最近要读的书，读过而未记录的补登一下
- 4、正品，印刷好，喜欢！
- 5、文字有菜的香气，给人温暖的书。
- 6、读焦桐的书如听好友话仙。此书亦可充当台湾美食地图。
- 7、台湾味道写得很好，读后恨不得马上到台湾走走，这次见了台湾肚皮，马上买来看看，就没有了看前书的冲动，作者不是厨师他是诗人，他不是陈梦因，要想从他的作品里学点做菜的知识，没有！
- 8、馋的我哟
- 9、插图都很好看~
- 10、小格局自有她的美
- 11、文字好，插图美，焦老师这个系列继续让我口水四溢。
- 12、有味道的一本书，，看起来挺好的。，
- 13、吃就是一种乡愁。
- 14、厕所读物
- 15、海淀
- 16、读食物一类书籍总不如视频来的生动鲜活。
- 17、类似于台湾味道
- 18、看完想再去一次
- 19、过猫一篇惊现海口琼菜王美食村。篇目说来源讲做法，后面附上台湾店家，感觉是推广文。。。
- 20、离暴食江湖远矣
- 21、我每一本都买。希望尽量保持原版的风格。
- 22、13.09.17  
焦桐的笔触确有几分逯耀东的文风，看台湾作家的美食文，历史渊源的介绍相对大陆美食文作家要完整许多，文笔也更工整细腻一些。附注的饭店名录很贴心。
- 23、很有爱的一本书，讲吃的，有感情又有味道~
- 24、总有写不完的好店家和跟吃发生的轶事。。
- 25、觉得没有第一本好看，有些写的就像说明文，食材的来源，自己怎么做，大体如此

# 《台湾肚皮》

## 精彩书评

1、台湾成了自由行目的地后，台菜以及台式小吃，突然就红了起来。那批热爱在丽江/厦门”行走“的小资客们，把台湾的几个夜市，描绘成了如果不去后悔一生的地方。台湾特色的饮食，大概有三类：甜点、台菜、台式小吃。台式甜点算是它们饮食中的亮点了，充分显示了台湾人民的智慧。至于台菜，北京的台菜比较少，大概只有欣叶、鹿港小镇；上海除了鹿港小镇，有相当多的台菜餐馆。台菜根本也谈不上什么菜系，只能算有一种做菜的方法：三杯；其中的九层塔，间或也用在其他的一些菜式里，比如九层塔炒茄子。其他做法基本都是客家和闽南的风味，就有一些台湾人比较爱用的食材，比如虱目鱼、花枝丸、菜脯什么的。台湾小吃算是现在最名不副实的食物。差不多就是台式卤味+台式烧烤+台式煎炸+台式面点。台式烧烤和煎炸，和日式的比较接近，味道不错，但是爱吃鸡排这种东西真的无法理解；台式面点应该是国民党的大陆籍士兵带过去的，比如刀削面在他们那儿很时兴，还有山东大馒头，小笼包；台式卤味和江浙的味道也差不太多。最后说到旅游纪念品凤梨酥和绿豆椪。出了个别牌子，凤梨酥其实都是冬瓜馅儿的，没事吃一个两个还好；绿豆椪则是甜不甜咸不咸的难吃得狠。所以，这本书因为写的内容上不了大小的台面，也就不好看啦。

2、前面都以一个个台湾经典美食小吃作为章节加以介绍点评，配上图片（和风的==暂且不说做作），后面列出相关的餐馆图片地址，还算能看看。。。看到最后一章介绍台湾咖啡馆的，里面有一段这样写道“像上海这么国际化的大都市，就曾缺乏好咖啡厅。有一天下午，我在雨中走进淮海中路的真锅咖啡馆，里面的咖啡并未反映当时的物价，卖的价钱和台北一样，生意竟十分兴隆，我点了一杯较便宜的‘阿美丽肯咖啡’，不晓得那杯东西是什么，但肯定不是咖啡，虽然有咖啡颜色，却丝毫无咖啡味，我纳闷那颜色是如何调制出来的。他们使用水彩颜料吗？广告颜料？要喝这样的东西不如去喝墨汁。那‘咖啡馆’里热闹非凡，顾客清一色都是年轻人，几乎每一桌都抽烟，室内烟雾弥漫，害我头疼一夜。幸亏上海的咖啡厅已被台湾人一统江湖，大幅改善了品质。”作者你要真懂咖啡品咖啡的话你不应该去真锅的，而且真锅不是上海人开的，是台湾人开的。



## 章节试读

### 1、《台湾肚皮》的笔记-第80页

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，它让累赘和啰嗦显得庸俗。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，又仿佛透露出淡薄人事而亲近自然的感悟。

### 2、《台湾肚皮》的笔记-第53页

娱乐食物多含高热量、高脂肪、高盐，这种东西很狡猾，从不呈现食物的原味，念兹在兹仅仅是要添加什么，以全方位满足人们味觉的快感。像习惯欺瞒的人不会讲出真诚的话，当味觉被香料和增稠剂欺骗惯了，就再也难以接受诚恳而美好的味道。

# 《台湾肚皮》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)