

《汤圆与白香饼》

图书基本信息

《汤圆与白香饼》

内容概要

在乎肚子的人，才会在乎别的事情；各种类型的文章中，尤以饮食文章最有滋味，它令人在阅读时大量分泌唾液，令人喜悦。这是焦桐一贯的信念，也因此，他维持了观察饮食书写的习惯，在全方位地介绍台湾饮食的同时，希望能挽留美好的饮食滋味。全书大抵分为故事、市场、农渔牧、厨房、养生饮膳、水果、饮料、品味等几类。

《汤圆与白香饼》

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》、《星级名厨的料理秘籍》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”等多种主题筵宴，酷爱美食，认为享受美食是人生中最绝妙的美学体验。

《汤圆与白香饼》

书籍目录

编者序 焦桐

食事

母亲的哭声 赖瑞卿 3

汤圆与白香饼 李进文

那个牌子的肉燥米粉 陈季兰

奶奶的排骨粥 曾谷涵

清糜 王盞弘

香蕉与栗子 林珮绮

早熟的枣子 向明

苹婆的滋味 陈文荣

挂面 曹乃谦

食游童年 吴钧尧

我的电锅人生 方梓

爱吃土棱仔 陈静宜

水语茗言 叶嘉瑛

食记

日式拉面的台湾因缘：Ramen与Menma

啊！火鸡 张北海

鳝的学问 方力行

米饭大事 张让

茭白生病了 杨明

皮蛋与粥 袁绍珊

西兰香芹 蔡珠儿

台湾菜的竞争力 庄祖宜

从瓶装水谈起 张北海

大蒜、生姜和辣椒 顾彬

“垃圾”食物 谢忠道

我老了，所以伤得起 马家辉

厨房 吴柳蓓

很少煮菜的妈妈

箎篥的注释 冯杰

食游

山寨版的齐王盛饌 张晓风

春天食游二帖 吴仁麟

西瓜田的邂逅 刘克襄

礼仪芒果 褚士莹

玛黛茶 焦桐

咖啡娘娘 陈文芬

阅读横滨物语 孙梓评

慕尼黑啤酒节 林郁庭

关西料理 郑培凯

拾蚶 方秋婷

无人商店与吃电怪兽 李清志

小豆岛的酱油甜点接力赛 季子弘

阿布拉的咖啡公园 邱坤良

食坊

施仔冰 林国卿

《汤圆与白香饼》

晚春食事 柯裕菜
崩坏的士林夜市 朱学恒
港町夜语 林嘉翔
佛罗伦萨的圣安普洛乔市场 韩良露
我和咖啡认识的地方 花柏容
牛街的安拉 马念慈
巴黎的白天 韩良忆
不美不耐的美耐皿 爱亚
偶遇 亮轩
原味 杨锦郁

《汤圆与白香饼》

章节摘录

版权页：回想我的昔果山童年，仿佛正迎着人口饱实的时代，人丁多，最爱看傍晚炊烟飘升，一片宁静祥和。若是秋后，大家都闲了，抓着晒好的花生吃。有的塞进VI袋，有的把花生放在衣服下摆，再卷起来。傍晚，村落里一群孩童闲逛，吃花生，看夕阳，吹晚风，惬意无比。花生并非无限制供应，只除了刚晒好、而大人还没有做好“防备”的那几天。因为花生对昔果山来说，是极重要的经济命脉。昔果山的花生在人工采收时，即已按照果实饱满与否分列等级，好的、大的一篮，较差的又放一篮。辛苦收成完毕，家里升起大灶，煮几锅沸腾腾的热水，加盐巴，煮花生。煮花生看似简单，实则关键，若是锅子没洗干净，留下一丁点油污，煮好的花生就带有油腥味。盐巴加得少，甜味没法被勾勒出来，加得多，花生死咸。这几个关键只要犯着一处，一锅好花生就变成一锅坏花生，运到市场乏人问津，还会遭逢顾客挑三拣四，调侃一番。我曾见过二伯意兴阑珊运回错加盐巴的花生，尝起来咸，加上又有油污味，味道可怕，足以破坏对花生清脆香甜的既有印象。花生煮好后，是一个长达经月的曝晒工程。颗颗湿重的花生拿到中庭、三合院厢房屋顶，上午铺好花生，适时翻搅，中午、下午又再翻搅，让花生均匀曝晒。花生不能在入夜后收拾，免得湿气入侵，宜在傍晚前收拾妥当，隔日再拖出几个麻袋的花生，——铺好，如此经月，湿重饱满的花生终于渐次轻盈，原本灰的、黄的色泽逐渐改变，终于去除灰的颜色，整颗亮黄、晶莹。一个月的时光，不能保证老天爷作美，都不下雨，曝晒花生要判断当天日照是否够多，遇见急雨得赶紧收拾，免得花生受潮，或因淋了雨水增添异味，那就有损花生本色了。如果我没记错，曝晒后的花生到后浦市场卖，一台斤总有一百元以上的价格，似乎要价不斐，若衡量全程手工以及制作过程，当知粒粒皆辛苦。往昔，在过冬前，母亲会留给子女一铁箱的花生，兄弟姐妹或就阁楼、或就衣柜等地秘密藏匿，一个铁箱的花生就是一整个冬天的零嘴了。铁箱原是装饼干的，每逢买了铁箱包装的饼干，大家都不舍得丢弃，预备拿来装花生。遇见大的铁盒，大家都争着要。除了花生，小时候也栽种玉米。玉米不像台湾或内地，煮过、烤过就好吃，多是饲料用的。记得母亲曾把玉米磨碎，制作面糊般的点心，加糖吃，非常可口，但是费心费工，在那样农忙与战乱的时代，只能偶一为之。刨玉米是一个刚开始有趣，后来却乏味、疲惫的工作。先以起子在坚硬的玉米穗上犁出几条空缺，犹如飞机跑道，这时候玉米果实松了，用手扭转，即能甩开粒粒金黄的玉米，但玉米委实太多，加上它不能煮食也不能烤食，渐渐地，双手发红、起茧。然而回老家，站中庭，望阁楼，我总会看见孩提时，兴奋地把玉米往楼上送，再接引到厢房屋顶。

《汤圆与白香饼》

编辑推荐

《汤圆与白香饼:台湾美味文字》由焦桐编。在乎肚子的人，才会在乎别的事情，而各种类型的文章中，尤以饮食文章最有滋味，它令人在阅读时大量分泌唾液，令人喜悦。

《汤圆与白香饼》

精彩短评

- 1、牡丹江弯了几个弯 小鱼儿甬上船咱们不稀罕 捞月亮张网补星光 给爷爷下酒喝一碗家乡 牡丹江弯了几个弯 小虾米甬靠岸咱们没空装 捞月亮张网补星光 给姥姥熬汤喝一碗家乡 到不了的都叫做远方 回不去的名字叫家乡
 - 2、味觉共鸣。
 - 3、只是收录。。
 - 4、台湾作家的百态人生，谈饮食是其表，感慨人生方是其中三味。
 - 5、把焦桐编看成了焦桐著，都是自己的错所以也不能说被骗了但.....质量良莠不齐真让人捉急
 - 6、又是一本封面好看但无实质内容的书==
 - 7、他人之作比焦桐自己写的好多了。仅因有关牛街一篇小文加评为5星
 - 8、简单的食物在简单生活中才会让情感更加温情默默
 - 9、三星半。里面收录了很多不同的作者关于食物的记忆。
 - 10、果然人一多水平就容易良莠不齐啊
 - 11、吃进肚子里的都不爱，怎么爱身体外的世界呢
 - 12、看了一半，还行，但最近想看的书太多先搁下
 - 13、某些文章拉低了整本书的水平
 - 14、读起来特别香~
 - 15、美味常常与留存在记忆中的人事相辉映，很多时候离不开感情的加持。
 - 16、很平实温暖的文字，从食物中透露出人生的真谛。
 - 17、收的文章满满的人情味，再加上极有乡土味的插图深得我心（这句真是夸来着！），对这本饮食文选不能满意更多。不管别人说什么，中秋节那天看这本书，首先就了一个蛋黄云腿月饼，中间又来了一只玫瑰饼以及新鲜水果若干，最后以一大碗酸辣的螺蛳粉收尾——美食书就该这么看。
 - 18、做一个认真的食客，学会接受各地美食，人生会多很多乐趣啊。
 - 19、报章专栏结集，适合睡前阅读。
 - 20、谈的是美食，念的是家乡。
 - 21、台湾写的食物故事。与食相关的，人良的美。汇编的是不同的台湾人对食的独特记忆，有趣有味。
 - 22、精英写的，几乎全是常青藤毕业的
 - 23、台湾味道写的很赞 这本 简直不是一个水平线上的
 - 24、美味食物往往只在想象之中。这大概能解释我对美食书的偏爱。
- 封皮很温馨，书版尚可。质量么，良莠不齐，有具体的趣味小文（多半是不眼熟的），也有空泛的不知道在讲什么的杂志混稿（偏偏还以出名的家伙居多）.....所以最值得惊奇的是.....焦叔您这文章选择标准到底是什么啊.....黑.....
- 25、“在乎肚子的人 才会在乎其它事” 大部分时间食物不仅仅是食物而是回忆是情感 想起小时候妈妈的煎年糕 还有上学时候爸爸早起给我做的蛋饼
 - 26、台湾饮食文学。有写得极好的，也有写得那啥的。
 - 27、很好看的书，读起来很有味道一
 - 28、台湾美食所呈现出的风土有朴素的质感。
 - 29、大都市里，总有美食可寻。东城的火锅，西城的料理，这条路上的大排档，那条巷子里的迷你店，东南西北的味道都能找得到。然而吃得多了，不单味蕾钝化，即连脑中关于味道的记忆也模糊了，最后所有的美食的印象也不过是“还不错”三个字。这种缺憾需要故事去弥补，吃食的味道也许已经模糊不清，但饮食之间的故事却往往历久弥新，或者如陈年的酒愈发酵香。正如这本书里某位作者说的话：“常闻众口争评美食，蔚然成风，若是合了物性，应了人性，顺了天性，酒酣耳热之际，抚掌言欢，何食不美！”
 - 30、台湾人是有点娘娘腔，但说到吃一个个就不畏生死了起来，把吃看得很重要。冲这份【很重要】就已经能拿下诚意奖了。在他们笔下吃的背后总是有很多可爱的鸡毛蒜皮，串起了日常生活，琐碎细节比食物更动人。
 - 31、其实一种食物的味道 都是因为倾注了某些情感在里面 才特别深刻 比如老爹的炒年糕 那样的味道

《汤圆与白香饼》

就是家了

32、世间美食万万千，一直在心中的也就那几样

33、温暖的台湾文字，不过纸张边缘太糙

34、第一编比较好，有故事，有温度。味觉是最复杂最贴近心灵的感官，美食慰己啊。

35、特别喜欢食记和食游那部分，有趣。

36、是一些关于美食，关于台湾的文章的集合

37、写的不怎么好看，了解下，满足我美食类书籍的收集癖罢了。

38、小的时候无法欣赏的味道，要用人生慢慢等待最佳赏味期的到来。比如糯米圆子的清甜单纯。

39、搞合集就是容易出现这种问题，质量太参差不齐了。尤其是几篇高中生获奖文章，写的太装了，品位美食本来是一件让人心情愉悦的事情啊，讲讲味道、人、事就好了，非得纠结在一点上大做文章，看着都累。

40、其实不是美食书。

41、收到货几天就读完了，感受台湾美食和生活，内容犹如其封面，淡雅而温馨

42、质量参差不齐是合著集的弊端，不过倒是勾起了很多关于食物的记忆。去年学校门口有一个姐姐推着小车卖红豆饼 红豆绿豆肉松蛋黄栗子 除了绿豆我不爱吃 其他几种都非常好吃 每次路过都控制不住汹涌的食欲 一段时间几乎一天都吃这个度过。后来那个姐姐就没再来过。

43、有些故事还是蛮感动的

44、把某年某报某版面的饮食类文章编辑成册出书。里面的文章良莠不齐，只有少数几篇称得上是佳作。

45、台湾人特有的一种情怀,既文艺又生活化的氛围.让人身心舒畅的好书~

46、诗人与厨房，书卷与饭香。

《汤圆与白香饼》

精彩书评

《汤圆与白香饼》

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