

《臺灣味道》

图书基本信息

书名：《臺灣味道》

13位ISBN编号：9789866490262

10位ISBN编号：9866490262

出版时间：2009-12-30

出版社：二魚文化事業有限公司

作者：焦桐

页数：304

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

《臺灣味道》

內容概要

以臺灣在地飲食為本書主角，作者以親身品嚐經驗，透過文字呈現每一道臺灣菜肴的滋味與故事。每篇主題文章不只談食物本身的味道、各地作法的異同，還有更多作者藉由每一道臺灣美食來追憶已奔馳離去的人、事、物。讀者可從本書中了解臺灣美食、歷史淵源、多元文化、生活方式以及屬於臺灣人的情感，是國內描述與刻劃臺灣味道的第一本美食文化書。

本書內容包括蚵仔煎、肉圓、炒米粉、薑母鴨、滷肉飯、擔仔麵、白湯豬腳、吳郭魚……等共50道臺灣美食文章，並邀請畫家李蕭鋸繪圖，滿足讀者視覺與味蕾的想像。

為方便讀者也可以親嚐作者點名的各道佳餚，體驗臺灣味道，本書除於各篇文尾提供店家資訊，亦以北、中、南、東部分類，將各地區美食以表格整理列示，附錄於書後。

作者簡介

焦桐
「二魚文化」事業、《飲食》雜誌創辦人。1956年生於高雄市，曾習戲劇，編、導過舞臺劇於臺北公演，已出版著作包括詩集《蕨草》、《咆哮都市》、《失眠曲》、《完全壯陽食譜》、《青春標本》、《焦桐詩集：1980-1993》，及散文《我邂逅了一條毛毛蟲》、《最後的圓舞場》、《在世界的邊緣》、《我的房事》、《暴食江湖》，童話《烏鴉鳳蝶阿青的旅程》，論述《臺灣戰後初期的戲劇》、《臺灣文學的街頭運動：1977～世紀末》等等二十餘種，詩作被翻譯成英、日、法文多種在海外出版。編有年度詩選、小說選、散文選及各種主題文選三十餘種。焦桐長期擔任文學傳播工作，現任「世界華文媒體集團」編委會顧問，並任臺灣飲食文化協會理事長、中央大學中文系副教授。

《臺灣味道》

編輯推薦

《臺灣味道》特色 介紹臺灣特色美食，每一道美食從食材特色、料理方式到品嚐經驗，帶領讀者不只了解食物本身的典故由來、味藹滋味，更進一步領略臺灣的人文發展與時空變遷，一份專屬於臺灣的臺灣味道。

精彩短评

- 1、酱油膏啧啧
- 2、看到前几样的时候不停咽口水，觉得写得细致有趣。一口气看到后面，有种大同小异的感觉，再也提不起大兴趣。所以看也跟吃一样有明显的边际效益递减么？
- 3、只是因为无论是他形容的还是我尝到的，都不是那么好吃。不对胃口，很难有认同感罢。等我什么时候爱上吃油再说吧~
- 4、美食地图啊！
- 5、不及那本饱有对亡妻思念的台湾舌头。
- 6、为什么最后我记住的是度小月的来历.....
- 7、美食评论和描述非常细腻的说~~看着好像都能想象出台湾食物的味道和样子
- 8、其实对吃的并不怎么太感兴趣，但是很爱看写出来的美食。我所理解的台湾的美食，也许并不那么地道不过多，天南海北的老兵，凭着对家乡味道的记忆，加上物质贫乏时代的穷人的智慧，各种五花八门。
- 9、書中一直在說“古早味”，歸尋到底是在說那質樸的臺灣味道，包含人文歷史和回憶思念的臺灣味道。
- 10、2010.02.05 购于紀伊國屋書店, \$
- 11、精英分子的怀旧情怀，“古早味”变成小资味，满纸的做作，大失所望
- 12、台湾美食索引可按图索骥，写得也很赞
- 13、饿
- 14、味觉是很奇妙，往往能轻易的勾起一个人对故乡的所有情愫，饮食背后的文化更是让人拍手叫绝，可惜了大多数人eat to live.
- 15、品过台湾味道后再读台湾味道，让人不禁更加想念台湾味道。
- 16、立志吃遍各地美食
- 17、抱着猎奇的心态探寻台湾美食背后的秘密，才发现原来台湾很多味道都是古早味。反观大陆，比起台湾则显得可怜，没有技艺的传承，没有文化的延续。虽然《舌尖上的味道》让我们重新审视饮食文化，但是只是所谓“地大物博 山海馈赠”的产物，所谓炫技也只是对饮食文化蹩脚的补充。
- 18、2014.5.23-6.29【中大图书馆台湾文献馆+移动图书馆】主要是介绍台湾传统美食的做法和作者比较喜欢的店家，到时看去到那里能不能找得到咯~（考试前在台湾文献馆里看繁体版，考完后它闭馆了又通过移动图书馆的文献传递看完后半，想到两年后或许就用不到这些资源不禁淡淡忧伤）
- 19、比真正的台湾小吃看着好吃多了！配着这本书超下饭。
- 20、好馋
- 21、文笔不错
- 22、各人对食物的烹饪法则是对食物的不同想象力 是刻有自己独特印记的作品
- 23、酱油膏。。。
- 24、看吃的文章多少帶點自虐式的隔靴搔癢反正作者形容得再怎麼好吃書這端的讀者一時半刻也吃不到，不過焦桐這本臺灣味道文字本身並不太勾食欲，所列食單除了帶有作者較濃個人印記外重點也是比較多放在這些小吃在臺灣變遷中的風雨浮沉，金門高粱酒一文中“背著幾十瓶高粱酒在碼頭狂奔”那段真是好熱血啊啊&李蕭錕先生的插圖好為這本書最後的樣貌加分~
- 25、十月在台南Kate姐姐的旅店发现焦桐写吃奇好，可算在再一次去台湾前读完了~~
- 26、純屬餓了。
- 27、讓一個不是吃貨的人都流口水，可見此書中美食美文相得益彰。

章节试读

1、《臺灣味道》的笔记-第24页

纯酿造方式就是豆麦（常见的是黄豆、黑豆、小麦）原料和曲菌经过较长时间的发酵，将蛋白质分解成氨基酸，不加任何化学物质调味处理，天然熟成。这是诚恳制造酱油的方法，流程既繁复，自然较费工时，成本高。

好酱油的条件不外乎上等的豆麦原料、优质清水、好阳光晒制，令它天然发酵，千万猴急不得。许多市售酱油添加乱七八糟的化学物质，求其速成、量产，徒然摧毁我们对酱油的美感惊艳。

酱油出现于汉代，自古以来，此物连接了华人的生活经验和集体记忆，我很难想象生活中缺少了酱油将多么乏味。酱油能改变菜肴的口味和色泽，这种调味料的任务是生香、着色、增咸，美化平庸的食材。

台湾从五十年代到七十年代，猪油加酱油膏拌饭是最朴素的美食，是穷人的奢华。酱油不妨用来烹制美馐，酱油膏则多当做蘸料，特别是白煮的食材。清代美食家李渔以吃笋为例，说最美的吃法是“白烹俟熟，略加酱油”。

有时我会煮一锅蔬菜汤，食材如杏鲍菇、香菇、洋菇、花椰菜。。。这些煮汤的蔬菜或菌类，其实甘甜都已经跑进汤里了，食之乏味，弃之又不免可惜，这时候酱油膏赋予了它们新生命，蘸着吃是另一番滋味，令老去的容颜焕发光彩。

怀旧其实是一种无奈的挽留。法国厨神Alain Ducasse认为烹调艺术是“一场发现之旅，其中包含了穿越时空的邂逅，对抗遗忘的故事。因此我们四处走访小镇，踩遍市集寻找稀有的材料，跟钟爱美好蔬菜和鲜嫩家禽的农夫话家常，为保存优良文化、充实既有传统而努力、让享受美食的方式更加丰富。”

一向喜欢醋和辣的我 以前并不了解酱油这种调料 总觉得它不免过咸 好像除了咸味 并没有别的什么味道 但是看过 一个人的美食之旅 的绘本以后 发现日本的食物里为什么都是酱油 这让我想起来就觉得满嘴的酱油味 非常不舒服

和闺蜜们去日本料理店 特地在寿司上淋上了日本的酱油 那种咸而不腻 甘甜的味道 和寿司巧妙的组合 让我对之上瘾 每次去必定点寿司 淋上酱油 入口才行

食物是治愈心情 或是平复烦躁心情的良品 不论是外表精致 口感独特的食料 还是看上去就会让人暖心的汤食 都是食物的美好之处啊

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