

<<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。

## &lt;&lt;汤圆与白香饼&gt;&gt;

## 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 鱻的学问 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 笨篱的注释 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 方秋停 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 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

## &lt;&lt;汤圆与白香饼&gt;&gt;

## 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，它令人在阅读时大最分泌唾液，令人喜悦。

<<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:<http://www.tushu007.com>