

<<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

出版时间：生活·读书·新知三联书店

作者：焦桐

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>

<<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

<<台湾肚皮>>

章节摘录

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>>

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>