

《台味:从番薯糜到红粿米糕》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2013年05月01日

开本：大32开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787108043177

内容简介

到了台菜餐厅翻开菜单，看到琳琅满目的菜名，知道这些菜与台湾有何连结吗？这些菜多半不是台湾原创，却在台湾有了自己的生命。

很多菜都是这样的：海南鸡饭从中国传到了新加坡，经文华酒店名厨改良，成了到新加坡必吃名菜。传说马可波罗把中国面条带回了意大利，现在几乎世界各地都认识意大利面。源自于法国布列塔尼的croquette，传到日本后成为知名的可乐饼；葡萄牙人把蛋塔带到了澳门，现在所有到澳门的游客，没有人不吃个玛嘉烈或安德鲁蛋塔再走的。食物是流动的，菜色也是流动的，随着时空更替而有了不同版本，移动它的是人，看到了谁的手上，就用自己的方式出牌。

本书即在时代脉络中讲述台湾菜的过去与现在，有历史感和浓浓的台湾味儿，并附有名厨现身说法的教程贴士，令老饕吃主在家就可以轻松做出好菜。

作者简介

作者：陈静宜，资深美食记者，尤为重视食物与时代的脉络关系。现任台湾《联合报》美食记者，文章散见于各报刊杂志。著有《美味关系》。

摄影：柯乃文，近年沉迷于美食摄影。曾任《饮食杂志》主编、《时报周刊》副刊中心记者，现为《行遍天下》旅游月刊副总编辑。

目录

前言 台菜的寻根之旅

辑一 台湾好滋味

番薯糜：最独特的台湾主食

菜脯蛋：最重要的台湾家常菜

煎猪肝：最戏剧性的台湾补品

香肠：最重要的台湾小食

切仔面与担仔面：台湾最重要的面食

红蟳米糕：最经典的台湾喜宴菜

鱿鱼螺肉蒜：最具代表性的台湾酒家菜

乌鱼子：台湾最珍贵的伴手礼

荫豉蚵仔：最特别的台湾调味品“荫豉”

瓜仔肉：台湾最重要的腌渍品“瓜仔”

五柳居：台菜中的百年老菜

凤梨苦瓜鸡：台湾的土鸡城料理代表

[显示全部信息](#)

媒体评论

人、食物跟土地是分不开的，这本书能在短短的时间内，让我们知道台菜的由来，字字吃得到辛酸、甜美与喜悦。

——台湾美食展筹委会总执行 蔡金川

这是我看过目前市面上唯一——本结合台菜的过去与现在的美食书，引出了脉络与方向，并且包藏了台湾令人动容的故事在里面。

——台湾开平餐饮学校创办人 夏惠汶

与静宜论饮食，是乐事。她敢尝，敢吃，胆固醇难不了她。我常到她推荐的餐厅和小食档，没有失望过，厉害！

——香港美食家 蔡澜

在线试读部分章节

北京永泰福朋喜来登酒店中厨高级厨师长武力曾来台客座，他讶异台湾夜生活的萧条，“半夜两点，九成店家都打烊休息了，北京的夜生活才正热闹！”众人大赞北京人体力好，他回答：“这不是体力好不好问题，是大家心情都好。”这也说明了台湾当时跟现今的大陆一样，经济快速起飞，生意人钱赚得多，意气风发，自然有十足精力跑上三摊。另一方面，人们在极短时间内遇到前所未有的经济环境的剧变，确实需要一种激烈的舒解渠道吧。

当时，包括酒家、茶室这些特种行业都受政府管控，酒家称为“菜店”，酒店小姐私下被称为“菜店查某”。当时的侍应生与服务生需要接受训练，“侍应生”以现在说法应算是公娼，“服务生”应该算酒店公主，受训内容分为学科与术科，受训地点在戏院与公园，训练项目有救护、政治、防谍、宣慰讲话，看起来很像军训课程。

不仅侍应生，连服务生都要定时进行性病检验（当时报纸写的是“检查下体”），经过检验发现，服务生得到淋病与梅毒的比例居然比侍应生还高。经深入了解才知道原来服

务生也会偷偷接客，而且因为未领有牌照，夜度资比侍应生低，加上没有定期检查，也就未能及时治疗，使得花柳病益加蔓延。

台北酒家平均每家都有上百位小姐，属于驻店形态，美色水准较北投一致。领有牌照的酒家，客人若有需要，会带出场吃宵夜或过夜；没有牌照的地下酒家则有神秘隔间，称之为“分房”，例如酒家的二三楼是用餐区，四楼就有空房可供“处理一下”。

.....

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.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)