

最在地的《臺灣味道》



臺灣味道

焦桐著/二魚文化/9812
293頁/21公分/380元/平裝
ISBN 9789866490262/538

新加坡的媒體說，臺灣真正的軟實力在小吃，這話說得在理。的確，從中國料理的菜系來看，臺菜或閩菜似乎還論不上輩分。

不過，由移民所組成的臺灣社會，歷經大清帝國、大日本帝國乃至中華民國三個政權的交替變換，歷史的不幸造成數百萬人四百年來陸陸續續移居臺灣。島上的人雖然因為國家／文化主權爭吵不休，但飲食文化卻老早廣納百川，管你是東北還是四川的火鍋，北方大餅還是南方魚米，全都在臺灣生了根，發芽茁壯。

特別是尋常老百姓日常吃食，由於移民人口多窮，窮則變、變則通，以有限的食材料料挑戰人民百姓的生活智慧，許多為了打牙祭或者填飽肚子的美味小吃，就這麼應運而生。難怪舒國治說臺灣小吃的精髓在「窮吃」，這話說得在理。

好比說「菜尾湯」，原本是婚慶喜宴的殘羹剩飯之蒐羅重煮之菜餚，為的是不浪費（勤儉精神之發揚），沒想到吃久了，竟然有人愛上這略帶酸腐的美味，以至竟發展成

王乾任 ◎ 文字工作者

一種臺灣飲食文化特色。如今的「菜尾湯」雖不再從喜慶場合搜集殘羹剩飯而是另以新鮮材料夥煮，但為取其酸腐之美味，卻是得加入酸菜來提味不可。

再好比說「擔擔麵」，原本是臺南地方的漁夫，為了渡捕魚淡季的收入之不足，在自家附近擺攤起肉燥麵，沒想到那口肉燥太好吃，許多人一吃上癮，如今擔擔麵早已不是為了度小月的家庭副業，而是臺灣知名小吃，繼承老字號的子孫更以企業化經營，機械生產肉燥罐頭以嘉惠饕客。

其他的臺灣小吃像米粉湯、切仔麵、川味紅燒牛肉麵、鱈魚意麵、大腸蚵仔麵線、炒米粉、滷肉飯、鹹粥、筒仔米糕、豬血糕、肉圓、鯊魚煙、蚵仔煎、豬血湯……等等林林總總的各式臺灣小吃美食的由來背後，也幾乎都有個勤奮勤儉的美好故事值得被反覆訴說，流傳歌頌。

某種程度上可以說，臺灣很大一部分的文化主體性乃是建立在臺灣小吃的身上。從過去的臺灣人自卑於自己沒有像中華八大菜系般足以傲視全球的大菜，到肯定「臺灣小吃」的存在之美味，肯定「臺灣小吃」就是臺灣最足以誇耀的「料理」。

臺灣小吃之所以迷人，不光是食物美味這麼簡單，更是因為臺灣小吃是具體而微地



體現了臺灣人濃得化不開的人情味，記憶了曾經生活在這塊土地上的人是怎樣用其俗民智慧克服生活的困難，在艱難的生活中替自己創造一些生活的樂趣，更反映了臺灣社會一路走來的社會文化發展。


焦桐的《臺灣味道》，從作者個人的吃食經驗出發，譜寫出深入臺灣日常生活之最基本最家常卻也最美味而令人流連忘返的美味，除了詳寫南北臺灣街頭巷尾隨處可見的臺灣小吃，也談經過臺灣最在地的料理如紅燒鰻、虱目魚、炸排骨、客家小炒、土雞城、羊肉爐、鳳梨酥、太陽餅……，還有先人俗民智慧發明／改良／發展的臺式日本料理、薑母鴨、簡餐、客飯、金門高粱、天婦羅／甜不辣／關東煮／黑輪、白燙豬腳…，全書滿滿貨真價實的臺灣味。

若你嫌舒國治的《臺北小吃札記》、《窮中談吃》介紹的臺灣美食不夠精采、不夠多，那麼，焦桐的《臺灣味道》（還有前作《暴食江湖》）是你在選擇品嚐臺灣最在地的美味時一定不能錯過的參考指南，雖然還不能窮盡臺灣所有美味，但也算寫盡了臺灣小半壁在地美味江山。

焦桐在書裡除了細數各種小吃、料理美味的關鍵所在，也談好吃料理的作法，順便評點了作者自己數十年吃食經驗下所品嚐過的美味店家，該推薦的不吝給予推薦（書末

更按縣市排列了書中所推薦的優良店家之地址電話），內舉不避親。例如焦桐大學畢業後賃屋居住在臺北大名鼎鼎的南機場夜市，大概是地緣之便，常去吃，這裡有哪些好味道他如數家珍，推薦的名店不少。

不過，焦桐並不諱言人短，該批評、檢討的，常常也率直的作出了不討人喜歡但卻絕對具體（中肯允否，恐怕見人見智）的建議，例如某道菜色的烹煮該怎麼改進烹煮方式才能更加體現美味，現今攤販的偷懶／不足之處在哪裡等等，全都具體而微的清楚說明。由可見亦焦桐對吃的執著與熱愛。

焦桐在書裡常說，拚著痛風發作、肥死油死也要吃，衣帶漸緊終不悔，甚至因為愛吃而辦了《飲食月刊》，其所主持的出版社的出版品中也不乏食譜，稱其為「吃漢」，應不為過，相信其所推薦的，也該信得過／吃得過才是！

延伸閱讀

舒國治（2007年5月）。臺北小吃札記。臺北市：皇冠。

舒國治（2008年8月）。窮中談吃：臺灣五十年吃飯之見聞。臺北市：聯合文學。

焦桐（2009年8月）。暴食江湖。臺北市：二魚文化。