

# 《味道福爾摩莎》

## 图书基本信息

书名：《味道福爾摩莎》

13位ISBN编号：9789865813580

出版时间：2015-6-30

作者：焦桐

页数：768

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.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《味道福爾摩莎》

## 內容概要

臺灣小吃聖經 飲食書寫里程碑

首刷甫上市立即銷售一空！

飲食文學教父成就臺灣小吃聖經，創立無法超越的飲食書寫標竿

二十年歲月淘選，成就三十萬字給臺灣特色美食的情書……

感謝各界熱烈回響，即刻換裝涼夏悅讀版，回饋讀者支持！

小吃文化最完美的文學演出；要懂臺灣小吃的美，不得不讀的經典之作！

二十年歲月，三十萬字，僅寫一個主題，僅回答一個問題：「什麼是臺灣味道？」

有關臺灣的飲食書寫，張曉風曾言：「關於美食寫作其實有一點要特別強調的，那就是，二十年前、三十年前、四十年前乃至五十年前，早就有人在寫了，早期的美食寫作重點是懷鄉，美食文學到遠耀東而一變，至焦桐而二變，遠氏把地區懷念擴充為歷史懷念，美食終於走進歷史的大殿堂，而焦桐卻把食物加以詩的桂冠，讓它接近宗教的高度。」

《味道福爾摩莎》完整收錄華文世界飲食書寫第一人 焦桐，二十餘年來的心血，將臺灣各地飲食文化的精華，收藏於此重量級文學經典，獻給天下每一副挑嘴的脾胃、每一顆渴求知識與文學餵養的心靈。

「福爾摩莎」(Formosa)即為美，而要談及「美」，又豈能遺漏這座島上最繁盛的飲食文化？焦桐早在二十年前便意識到以這個角度去研究、書寫、記錄臺灣文化的重要性，於中時副刊任職時即開始推廣飲食文學。年輕時便以詩成名的焦桐，寫就《完全壯陽食譜》後便「誤入歧途」，竟傾二十餘年之心力奉獻於臺灣飲食文學書寫；精湛筆力被稱為「舌尖上的詩人」。而後陸續寫成《臺灣味道》、《臺灣肚皮》、《臺灣舌頭》等【臺灣味道三部曲】，把你我記憶中滋味化做文字，深受讀者歡迎。而後焦桐更創立華文世界第一本飲食文學雜誌《飲食》，並持續八年不綴耕耘年度《飲食文選》，允為臺灣飲食文學教父。這本《味道福爾摩莎》，正是在【臺灣味道三部曲】及他二十年研究心血架構之上發展，更細膩地分項闡述、修補、增訂，完整紮實成冊。

除了細心考究文化脈絡，焦桐對食物，是用盡全身心力去愛恨。也因此，才能以一名亡命天涯撐破肚皮的暴食之徒身分、卻依然滿懷愛意耕耘二十餘年，成就一本曠世臺灣小吃經典，也是為福爾摩莎島民向多少美麗的小吃攤，獻上這三十萬字的情書。

這是時代的共同記憶，也是揉合詩人生命情感、溫度的極美之作。

除了滋味的美、文化的深刻，《味道福爾摩莎》更透過飲食教育和食品安全等宏闊觀點，思索飲食生態。在這食安危機頻拉警報的時代、品味教育稍嫌匱乏的時代、在這以「貪食」為罪名遠播國際的福爾摩莎小島上，我們渴求一本精確、美好的飲食聖經，獻給更理想的生活。

# 《味道福爾摩莎》

## 作者簡介

焦桐  
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《焦桐詩集：1980～1993》、《完全壯陽食譜》、《青春標本》，散文《在世界邊緣》、《暴食江湖》、《臺灣味道》、《臺灣肚皮》、《臺灣舌頭》、《滇味到龍岡》等等三十餘種，編有年度飲食文選、年度詩選、年度小說選、年度散文選及各種主題文選五十餘種。

# 《味道福爾摩莎》

## 書籍目錄

舌頭的臺灣探險	序焦桐《味道福爾摩莎》	陳芳明
飯之屬		
肉臊飯		
焗肉飯		
火雞肉飯		
紅蟳米糕		
筒仔米糕		
豬血糕		
竹筒飯		
大腸包小腸		
燒肉粽		
粥之屬		
番薯粥		
鹹粥		
清粥小菜		
廣東粥		
麵之屬		
擔仔麵		
沕仔麵		
川味紅燒牛肉麵		
福州麵		
鱈魚意麵		
大腸蚵仔麵線		
麵線		
意麵		
大麵羹		
泡麵		
小籠包		
蔥抓餅		
粉之屬		
米粉湯		
炒米粉		
米篩目		
米干		
豬舌冬粉		
菜包		
刈包		
碗粿		
油蔥粿		
肉圓		
糕渣		
阿給		
粢粬		
羹之屬		
魷魚螺肉蒜		
鳳梨苦瓜雞		
佛跳牆		

## 《味道福爾摩莎》

菜尾湯  
西滷肉  
豬血湯  
肉羹  
四臣湯  
錦邊趖  
排骨湯  
蚵仔湯  
魚丸湯  
貢丸湯  
鹹湯圓  
溫州大餛飩  
棺材板  
水族之屬  
吳郭魚  
虱目魚  
鯊魚煙  
當歸土虱  
蚵仔煎  
蔭鼓蚵仔  
蚵嗲  
珍珠蚵  
烏魚子  
蝦猴  
五味章魚  
海鮮捲  
紅燒鰻  
燒酒螺  
韭菜柴魚  
生炒花枝  
九孔  
萬里蟹  
月亮蝦餅  
甜不辣  
肉之屬  
白斬雞  
麻油雞  
三杯雞  
燒酒雞  
甕仔雞  
薑母鴨  
鴨賞  
櫻桃鴨  
東山鴨頭  
自然豬  
羊肉爐  
蒙古烤肉  
薑絲大腸  
紅糟燒肉

## 《味道福爾摩莎》

梅干扣肉  
封肉  
爆肉  
萬巒豬腳  
白湯豬腳  
炸排骨  
排骨酥  
雞捲  
黑白切  
客家小炒  
果之屬  
芒果牛奶冰  
燒仙草  
木瓜牛奶  
薑汁番茄  
豆花  
臭豆腐  
卵之屬  
茶葉蛋  
菜脯蛋  
阿婆鐵蛋  
醬之屬  
醬油膏  
黑豆醬油  
桔醬  
岡山豆瓣醬  
苦茶油  
飲之屬  
東方美人  
蜜香紅茶  
文山包種茶  
木柵鐵觀音  
凍頂烏龍茶  
酸柑茶  
擂茶  
小米酒  
臺灣啤酒  
金門高粱酒  
埔里紹興酒  
農村佳釀  
臺灣咖啡  
二奶咖啡  
永和豆漿  
珍珠奶茶  
彈珠汽水  
冰淇淋  
枝仔冰  
仙人掌冰  
冬瓜茶

## 《味道福爾摩莎》

餌之屬

潤餅

太陽餅

鳳梨酥

綠豆椪

鳳眼糕

竹塹餅

牛舌餅

黑糖糕

柿餅

麵煎餅

胡椒餅

爆米香

貢糖

膨糖

店之屬

素美食

海產店

土雞城

客飯

眷村菜

簡餐

臺式日本料理

酒家菜

臺式香港茶餐廳

鐵路便當

臺北咖啡廳

其它

飲食衛生

食品安全

跋

# 《味道福爾摩莎》

## 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.tushu111.com](http://www.tushu111.com)