

2019夏季閱讀季 7.16~7.20

舌尖上的
繆思

臺灣飲食文學系列講座



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

《全臺詩》分類主題詮釋計畫

六大主題

- | | |
|----------|----------|
| 1. 區域與城市 | 2. 海洋與山川 |
| 3. 飲食與物產 | 4. 戰爭與災異 |
| 5. 歲時與風土 | 6. 游覽與感懷 |

嚴謹的撰寫體例與內容

- ✓ 「總敘/分區導讀」
- ✓ 「題解」
- ✓ 「作者」「注釋」
- ✓ 「延伸閱讀」

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

《臺灣漢詩三百首》



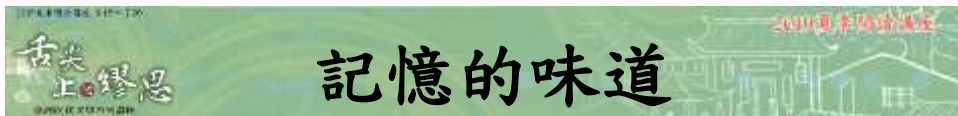
即將出版

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授



- 鴻雁長飛光不度，魚龍潛躍水成文
（張若虛〈春江花月夜〉）
- 臺灣古典詩：1662~1945

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授



賴惠川〈芥菜〉

介夫狷潔自婆娑，匿迹長年臘又過。
到老羨他偏有子，辣人風味不須多。



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

www.taiwan.com

舌尖上的
台灣
美食地圖

臺灣?



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

www.taiwan.com

舌尖上的
台灣
美食地圖



圖片: <https://maps-taiwan.com/taiwan-food-map>

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授



飲食，不只是飲食

物產

氣候

地理

歷史

生活方式

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授



《臺灣通史》

「臺灣為南海之國，天時溫煦，地性膏腴，兼之以山林之饒，藪澤之富，**金石之美，漁鹽之利，羽毛齒革之豐，飛潛動植之庶**，取之無涯，用之不竭，是造物者之無盡藏也。」



台灣風景及物產圖 王愷（1955年6月）

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

資料來源: 楊英風 1951 年繪製

古典饗思
五
臺灣古典詩中的飲食



1951年楊英風繪製
台灣物產分佈圖
(秋惠文庫)

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

資料來源: 楊英風 1951 年繪製

古典饗思
五
臺灣古典詩中的飲食

光與熱

奇與異

花無寒燠
隨時發

風度花香
神魂顛倒



「屋角如火扶桑紅」
「燒空紅遍佛桑燃」



「春城火樹刺桐花」
「百朵紅蕉簇一枝」



「送春時節弄芬芳」
「近宅花迎十畝香」

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

光與熱下的特產

〈南遊雜詩〉 久保得二（1875-1934）

「芭蕉簇綠桃榔黑，歲盡南荒不識冬。」

「車上薰風吹面好，川原滿目熟芎蕉。」



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

300年前台灣物產



圖中呈現包含：西瓜、荔枝、楊桃、茄子、波羅蜜、檳榔、香蕉等作物。

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授



圖中有：耶子、番茄、番麥、小米、玉米、鳳梨、番石榴、黃瓜、菩提果

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授



圖中有：番花、油菜花、菊花、曇花、扶桑花、桂花、刺桐花與龍眼。

<https://contest.cpmah.org.tw/award/2017/web/C2017b179>

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

如何選詩？



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

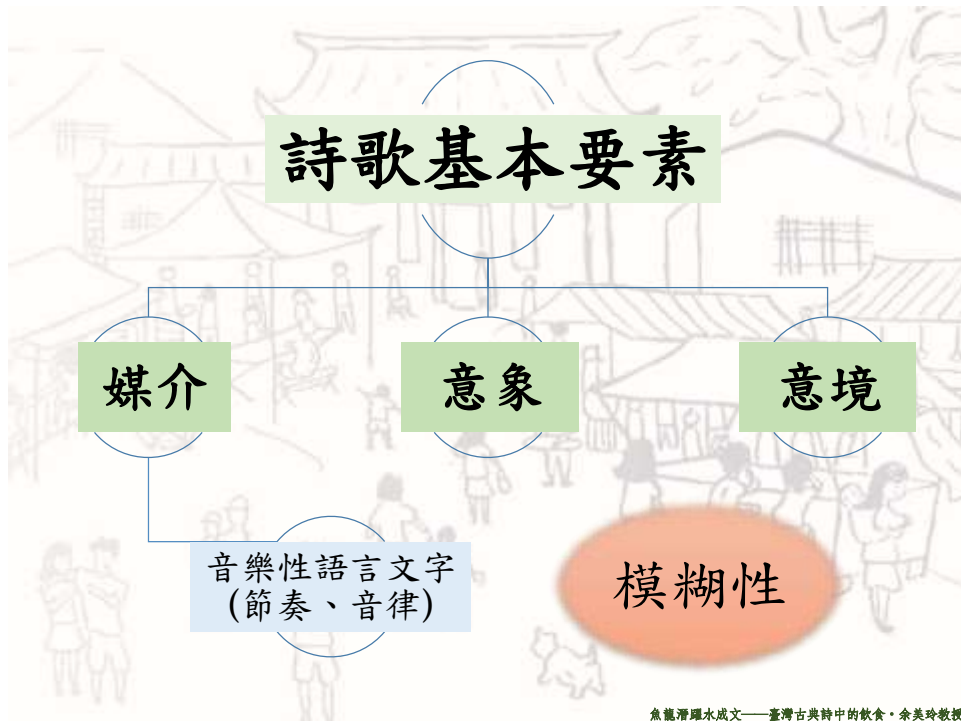


魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

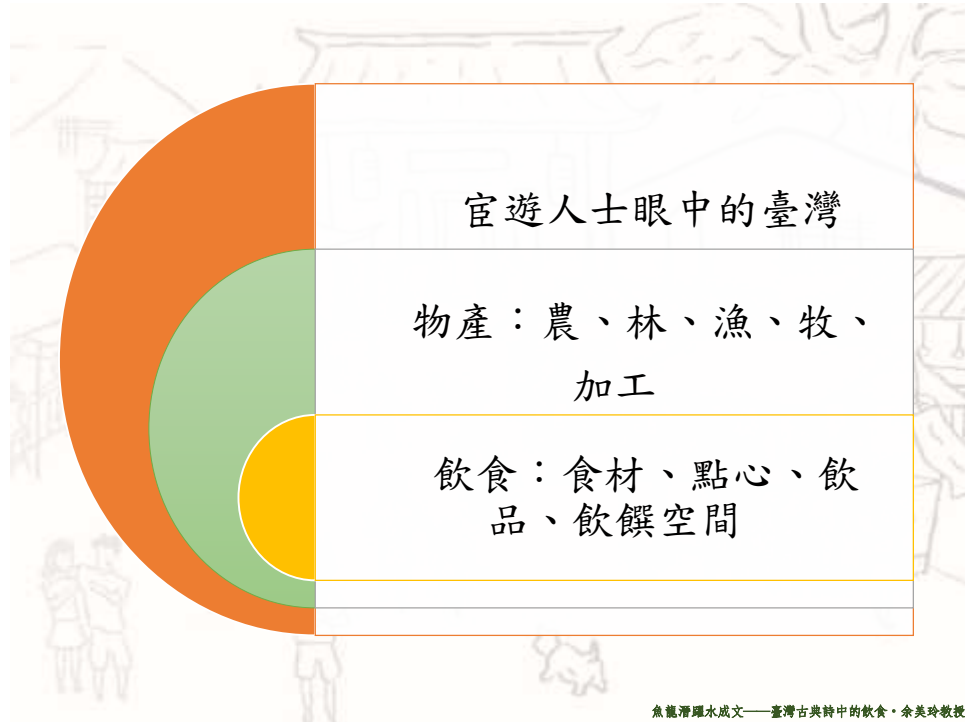
2019 臺灣古典詩學研討會 8/18-19/19



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授



夏日水果的盛宴

〈臺灣竹枝詞〉謝金鑾（1757～1820）

腥紅**苦李**出林遲，釵朵盤兼小**荔枝**支。
番**蒜**摘殘**龍眼**熟，滿街斜日賣**黃梨**。



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

蠻荒炎夏解熱之方

夏天想著
冬天

徐宗幹〈記臺灣草木狀〉

「**迦藍頭**，青皮團簇如佛頂，配以**洋桃**為禪杖頭、**蓮霧果**為鐃鉞、**黃梨**有柄為鈴鐸、**七里香之子**為念珠，令人望苦海而思寶筏也。」

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

〈臺灣雜詠〉范咸（1745年，台灣監察御史）

柑子甜過橘柚瓢，西瓜亢日得新嘗。
因耽蕉果能清肺，酷愛番榴是別腸。
辨味誰能輸荔子，解饑人只食檳榔。
西方移得波羅蜜，又種菩提間佛桑。

作者註：「梨子芟，一名番石榴。臭味觸人，番黎嗜之。」

作者註：「波羅蜜、菩提果，皆果名。」



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

梨子芟

「臭味觸人，品斯下矣」、「其氣臭甚」、
「不可近」、「非佳品」、「味臭澀口」、
「一般滋味預攢眉」～～ Bala（芭樂）

伊能嘉矩，1897年8月日記：「午飯後走上高原地形，這裡有很多漢人所稱的Par(拔仔)繁生，蕃人邊走邊摘果實而食。我問他們蕃語應該要怎麼稱呼，他們回答說，叫作Kote-Raodoh(意為雞屎)，我想這個名稱應該是有來由的。」

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

六十七 (1744-1747, 巡臺御史)

〈即事偶成〉二律之二

「微茫島嶼片雲孤，物產民風事事殊。絕好
饗飧紅腳早，天然籬落綠珊瑚。花無寒燠隨
時發，酒長瓊漿不用沽。最是良疇耕鑿易，
欣然醉飽樂唐虞。」

作者註：「稻名。」

作者註：「椰子中有酒。」

檳榔、新婦魚、美人蕉、紅腳早(外觀為「腳紅，
米白」)綠珊瑚、椰漿酒、七里香、九頭柑、壁虎

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

鄭坤五 (1885—1959)

〈食西施舌〉

老饕艷福少人知，室納楊妃菊一枝。
嘗得舌尖風味好。等閒接吻有西施。



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

莊嵩 (1880-1938)

蠓浦迴潮

神旗白馬走南灘，鹿渚錢塘一例看。月有盈虛隨漲落，流分朝夕異暄寒。壓頭鯨浪千山湧，撐眼蠣簋萬弩攢。滄海能教平似鏡，**問誰隻手挽狂瀾。**

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

飽餐麻虱目，不忘**國姓魚**

• 麻薩末、安平魚、國姓魚、塞目魚、海草魚、**狀元魚**

李漢忠〈虱目魚〉

尺身只合**托東瀛**，得水洋洋樂此生。潑刺自能懷子產，潛淵端**不負延平**。浮沉須避投竿影，游泳偏防打網聲。**志奪英雄**甘一死，尚留**星眼**看**朱明**。



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

何澂（1875）臺陽雜詠二十四首

絕少蓴鱸似故鄉，食單從此費商量。

檳榔筍折春風綠，蘆黍花開夜月黃。

鬼蟹虎望為海錯，地瓜山芋足餽



長。

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

〈初到澎湖歌〉吳性誠（1812，澎湖通判）

…花無好桃李，草無香杜蘅。珍罕荔杏果，誰識橘與橙。不聞雲叫雁，不見柳藏鶯。啣泥渺紫燕，布穀絕鴝鷓。所產惟白鳩，雪羽照霜翎。四面枕浩瀚，波濤澎湃聲。人家田是海，繒網夕陽桁。蟬蠟蠶海月，瑣管螺蛤蜊。瑤柱西施舌，鮭菜几案呈。龍腸龍蝨類，水族萬千縈。男女競採捕，蠹蕘供飪烹。……

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

臺灣人有多愛水果？

槎林路、槎腳里香、蕉寮仔、
荔枝腳、三桃山、香蕉灣漁港.....



內政部「地名資訊服務網」街道、聚落、行政區域、自然地理實體、
具有地標意義公共設施

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

臺灣古典詩 最早出現的水果



- 明鄭沈光文的〈番柑〉、〈番橘〉、
〈釋迦果〉、〈椰子〉

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

〈番柑〉

種出蠻方味作酸，熟來包燦小金丸。

假如移向中原去，壓雪庭前亦可

看。

（番橘）

（熟來黃玉影巒巒）
枝頭儼若掛繁星，此地何堪比洞庭。
除是土番尋得到，滿筐攜出小金鈴。

作者註：「有番橘出半線諸山，樹與中原橘異。大如金橘，肉酸、皮苦，色黃可愛。」



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

〈釋迦〉

稱名頗似足誇人，
不是中原大谷珍。
端為上林栽未得，
只應海島作安身。



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

釋迦

菩提果

都是釋迦

番荔枝

番梨

「砌畔花開羅漢面，窗前果結釋迦頭。」
 (胡承珙〈半舫偶題〉)

「香煙縹緲繞孟蘭，果號菩提佛頂盤。」
 (鄭大樞〈風物吟〉)

「溽暑薰人困欲迷，堆盤冷沁釋迦梨。」
 (朱仕玠〈瀛涯漁唱〉)



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

〈黃梨〉

張湄 (1741, 巡臺御史)
 毛羽丰茸皮甲皴，
 阿誰截得鳳凰身。
 番梨縱得稱名好，
 何似中原大谷珍。



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

- 原住民「嚼米為酒，攜黃梨以佐食」、「黃梨煮肺」
- 臺地漢人習俗，七月十五日盂蘭盆會施餓口，**黃梨與餅餌、香椽、柚子、蕉果、鮮薑**等一起堆盤，高高二、三尺，是法會祭拜不可或缺的供品。
- 日治時期「衛生家」的「果中四珍」：木瓜、芎蕉、鳳梨、澁柿。

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

孫爾準 (1772~1832)

〈臺陽雜詠〉

拱鼠曾名麴，**蹲鴟**藉作糧。**潮魚**驚海熟，**火鹿**憫番荒。**槎**擣蓬萊醬，**椰**傾沆瀣漿。病來煩**米卦**，三保有遺**薑**。



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

捕鹿



種芋



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

吳敦仁 (1821~1850)

〈鹿筋〉

剖來全鹿解留筋，
 供入賓筵酒味醺。
 不似養茸當補益，
 卻嫌市脯尚羶葷。
 食非雞肋稱觴便，
 熟並熊蹯借箸分。
 猶記芝田銜草日，
 班龍珠頂別毛群。



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

〈臺灣雜

詠〉

高樹濃陰盛暑天，出林樣子最新鮮。
島人豔說蓬萊醬，誰是蓬萊籍裏仙。



圖片: <https://udn.com/news/story/11319/3801498>

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

樣、蓬萊醬二三事

▲臺海采風圖謂番棧皮綠肉黃。氣辛味甘。入肝補脾。切片醃久更美。名曰蓬萊醬。蓬萊醬三字甚雅。臺南人以醃棧煮魚。風味極佳。湯可醒酒。蓋臺南烹調之法。多就地取材。故赤嵌筆談謂臺人以婆羅蜜煨肉。黃梨煮肺。亦海外奇製。

▲黃棧盛出時。食之過多。則胃起痙攣之症。所謂樣子癆也。食破布子則愈。破布子者樹子也。葉如榆而大。子細若鉗。色黃多漿。與黃棧同熟。互相調劑。誠造物者之巧也。鄉人采其子入鍋。下鹽煮之。粘合如膠。可佐飯。又與豆腐合烹。濃淡得中。味尤甘美。臺南人雖多食黃棧。而無發病者。則破布子之功也。

連雅堂「雅言」，《三六九小報》昭和七年十月十三日

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

國立台灣大學國文學系

古典饗思
國學與生活美學

無益饑飽，不可或缺



圖片：維基百科

飽啖檳榔未是貧，無分妍醜盡朱唇

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

國立台灣大學國文學系

古典饗思
國學與生活美學

檳榔滿口似餐霞 也是含英與咀華

解瘴癘

天然籬笆

染齒

男女定情

和事解紛

宗教儀式

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授



孫元衡

〈過他里霧〉
 舊有唐人三兩家，
 家家竹徑自迴斜；
 小堂蓋瓦窗明紙，
門外檳榔新作花。

（他里霧，今雲林斗南）

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

劉家謀 〈海音詩〉（一百首之三六）

黑齒偏云助**艷姿**，**瓠犀**應廢**國風**詩；
 俗情顛倒君休笑，**梨茷**登盤厭**荔支**。

作者註：婦女以黑齒為妍，多取檳榔和孩兒茶嚼之。



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

張湄 (1741, 巡台灣監察御史)

〈檳榔〉

睚眦小忿久難忘，牙角頻爭雀鼠傷。

一抹腮紅還舊好，解紛惟有送檳榔。

作者註：「臺地閩里話諺，輒易構訟，親到其家送檳榔。」

釘孤枝？
來一口檳榔

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

2019年7月出版 ISBN 978-957-13-1111-1

古典詩思
臺灣古典文學研究叢刊

唾液如泉在齒間流過
白齒興奮地磨了又磨
直到有一點麻麻的滋味
來到了舌尖，而恍惚的微醺
升上了頭頂，一股蠕蠕的元氣
正旋下去，旋上去，旋
旋進了蠕動的丹田
(余光中〈初嚼檳榔〉)

陳斗南 (1736~1795)

〈檳榔〉

臺灣檳榔何最美，蕭籠雞心稱無比。乍嚙面紅發軒汗，駿鵝風前如飲醕。人傳此果有奇功，內能疏通外養齒。

猶勝波羅與椰子，多食令人厭鄙俚。我今已客久成家，不似初來畏染指。有時食齏苦羶腥，也須細嚼淨口舐。

海南太守蘇夫子，日啖一粒未為侈。紅潮登頰看婆沙，土以高潑能暎止。

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

國立台灣大學人類學系



〈春檳榔〉

鄭用錫(1788~1858)

生長**蠻煙瘴雨鄉**，非關消食饋檳榔。
可憐衰齒全無用，薄味仍須借汝嘗。



開臺進士鄭用錫



圖片：
<https://knowledge.gov.taipei/cp.aspx?n=17058f770ca480d7>

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

紅關公，白劉備，烏張飛，走去匿



<http://kplant.biodiv.tw/> 荔枝

- 方志：「無荔枝樹」、「荔枝，臺地無之」
- 「錦荔枝」(苦瓜)、 「荔枝奴」(龍眼)、 「番荔枝」(釋迦果)

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

離枝：台灣第一首荔枝詩

明鄭王忠孝（1593—1666）

〈東寧友人貽丹荔數十顆有作〉

海外何從得異果，於今不見已更年。
 色香疑自雲中落，苞葉宛然舊國遷。
 好友寄槭嫌少許，老人開篋喜奇緣。
 餘甘分噉驚新候，遙憶上林紅杏天。

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

朱仕玠〈瀛涯漁唱〉其二十六

擘紅無復果園開，空憶明珠出蚌胎。
 忽見堆盤成一笑，海航新載荔支來。

作者註：「臺地不產荔支，皆載自內地。憶在永春王氏園中飽餐，相距已二年矣。」

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

孫元衡 (1705，臺灣府海防同知)

「道犇**裸體人**，市莽連雲竹。覽者**睫生芒**，聞之肌起粟。寄語平生親，將毋盡一哭。」

〈喜**荔枝**船到〉 〈累日望**荔枝**船不到〉
 〈最後買得**荔枝**友人言味少遜率成一絕〉
 〈冬日草堂漫興〉 〈酒家〉 〈詠**荔枝**二首〉

一年笑口幾時開，一日登臺望幾回

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

胡承珙 (1821，道光元年調補臺灣兵備道)

〈新得荔枝一盤即夕邀客食之〉
 山雨頻催梅子熟，海風新送荔枝香。
試看神女肌如雪，休問麻姑鬢欲霜。
 窮髮加餐聊自慰，攢眉勸客且須嘗。
天涯豈易逢尤物，未害風流在瘴鄉。

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

www.thinktime.com.tw

古今醫思
第 8 卷 第 1 期

六月十七年五十三卷第 (四) (可醫物醫第第三第)

● 疾蒸傷身 前報所載佳果甜談一節蓋言今年荔枝因其產地尤早甚久日曝太過不免性質更加蒸熱使之過多或恐引起疫癘故漳泉廈門等處多不致食者耳聞之下深嘉其所言有理且能請究衛生故為特揭報端以問諸世茲果有蒸餅士市前街藥舖前顯榜之子年已十三父母俱罹變之凡兒所飲食無不克與近日來見市上荔枝甚盛兒酷好味每有求索阻礙購成斤與之前一日錄先後計食七斤是日身體遽覺困倦嗣上亦畧有些熱熱腫傷風風潮刺使飲毫無効且病勢漸加越早熱竟大發始知為食荔枝致急趨極涼藥服數劑始腹內濕熱太重直入膏肓藥石難回難奏其功未幾溘然瞑目其餘如因嗜荔枝而致病經幾費醫治始得安痊者亦指不勝屈荔枝之為豈不慮慮然又有自入市後經過數日始將荔枝乃不得不賤價出知初到時雖斤八錢後即降至四錢人身食價便宜多購食之此其禍尤不可測當茲疫氣流行之際注意衛生實為第一要務豈可因食口腹之需而誤及性命乎

艋舺藥商顏榜之子，因貪食荔枝，加上傷風，竟因此致命。提醒大家吃荔枝務必小心為要。

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授



吳子瑜攝於剛栽植完成的荔枝園，時約大正十三年間
(轉興與《臺閩地區第三級古蹟吳賢斡墓園研究規畫》)

〈種荔〉 〈護荔〉 〈賞荔〉 〈東山觀荔〉 〈題荔枝仙館〉
「調冰沁齒抵瓊漿，三百殊難竟日嘗。士以窺園詩入夢，女因嗜果種名娘。飛箋邀友評紅綠，作譜憑誰羨色香。六月閩中盤始薦，此間蒲節已登場。」(〈啖荔〉)

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授



吳家墓園 (1932)，韓興與《臺閩地區第三級古蹟吳鶯旂墓園研究規畫》

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

紅雲盛會：東山啖荔



• 「入眼有珠千樹熟」、「三千樹欲燒」、「霞樹千章」、「萬顆離離」、「顆顆殷紅」、「高紅爛紫」、「擘丹綃」、「紅雲宴」.....等。

• 「風味勝江瑤」、「東山風味嶺南超」、「滿盤待熟陳家紫」、「無數晶丸襯絳綃」、「楓亭佇待擘丹綃」...等。

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

吳家花園的荔枝姑娘



吳北和女士 《臺灣民聲日報》1968.07.08

在臺中市近郊七、八公里的地方，有「荔枝公園」之稱的吳家花園，入夏以來，每天遊客絡繹不絕，是一處遊覽及避暑勝地。

吳家花園佔地約七甲之廣，園內奇花異卉，景色如畫，滿園荔枝夾道成蔭，風吹葉動，儀態萬千，而且園徑曲折，有情人攜手漫步，綿綿情話，別有一番情趣。

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授



《臺海使槎錄·物產》

(康熙六十一年，1722年)

鯊類不一，龍文鯊、雙髻鯊，志言之矣。外此有烏翅鯊，身圓，翅尾黑色；鋸仔鯊，齒長似鋸；烏鯊，口闊，大者類百觔，能食人；虎鯊，頭斑如虎，齒迅利，噬人手足立斷；圓頭鯊，亦食人；鼠吾鯊，皮白，齒如梳；蛤波鯊，口闊，尾尖；油鯊，身圓而長，尾似蝦尾；泥鰵鯊，口尖；青鯊，身青色；扁鯊，身扁尾小；乞食鯊，皮可飾刀鞘；狗纏鯊，身長尾尖；狗鯊，頭大，上有烏赤點，離水終日不死。

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

周凱 (1832, 福建兵備道) 〈詠物〉二十四首

寫澎湖的海洋物產：

螺盃、蚌瓢、文石、空青、海馬、醋鱉、龍蟲、龍蝨、帽華螺、馬陰螺、氣魚、鬥魚、扁魚、胎魚、鸚歌魚、燕子魚、丁香魚、琵琶魚、珊瑚魚、刺群草、石拒魚、龍占魚、木理蛤、鐵樹枝等，充分展現澎湖豐富的魚獲及靠海吃海的地方特色。

朱仕玠以「臺灣百科」方式蒐錄魚鼈類：

麻虱目、飛藉魚、海翁魚、鸚哥魚、蜆、文昌魚、鯊魚、蘆鰻、三腳鱉

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

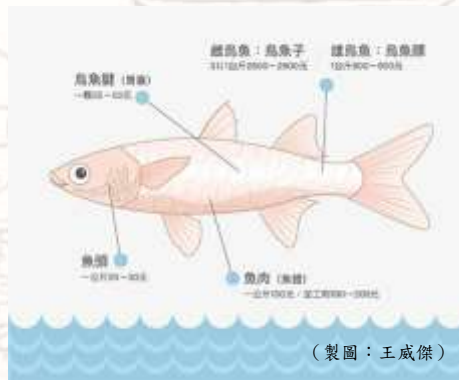
大海的味道：牡蠣

種蠔：

「竹插寒沙浪作疇，蠔從無盡藏中收。耕山單竟輸耕海，早魋雖遭總不憂。」



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授



是烏金
不是黑金

漁民掠烏魚子，**不採公** (工)
 鹹水烏卡贏雞肉箍
 賣棉被去買烏魚~
 烏魚炒米粉，金光沖沖滾

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

林逢春(1922)

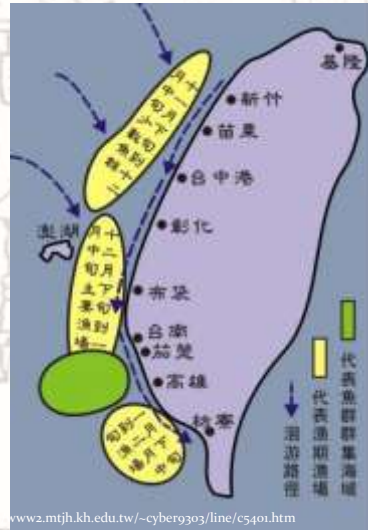
〈烏魚〉

結隊南來**正不孤**，
陽生前後瘦肥殊。
滔滔苦海誰能轉，
獨有**回頭**是此烏。

劉家謀

〈臺海竹枝詞〉十首之八

郎船可有**風吹否**，
新婦啼時郎識無。
怕郎不見**遍身苦**，
勸郎且作**回頭烏**。



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

烏魚大獲萬三三，典盡釵環為口饑



洪棄生〈食烏魚五十二韻〉

「...**烏頭**饑客噉，**魚尾**酒人嘗。煮獲**宜同蒜**，
熟調不待蕪。青鱗殘似貝，**白肉**潤於霜。.....俎
豆**難尸祝**，鹽醢任竈孃。鮮甜能下酒，酸醬可
和湯。膩比江瑤脆，甘逾海蚱強。...」

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

海上王公：海翁

- 江日昇《臺灣外紀》「東海長鯨」
- 朱仕玠〈瀛涯漁唱〉
「乍看草木自扶疏，那識根蟠背脊餘。
悔吝動生安足怪，世間到處海翁魚。」



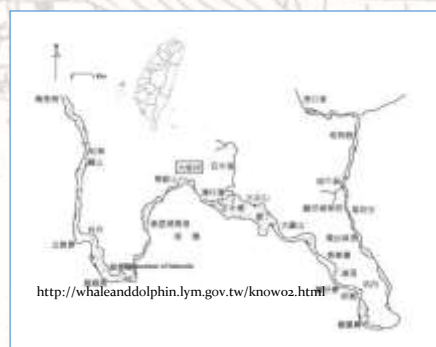
圖片：維基百科

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

黃水沛〈生啖鯨肉歌〉

「白豆油，老薑絲。不須調味有蝦醬，不勞烹飪始充飢。」

李碩卿〈大板埕屠鯨場〉



<http://whaleanddolphin.lym.gov.tw/knowoz.html>

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授



●**鯨肉出市** 本島南端。東洋捕鯨會社之捕鯨漁業。頗呈好況。向社以鯨肉為鹽漬或以水。送至臺北新起街市場。自十八日起。計畫出賣。然十兩價幾何。非仲買人實出。固未知。而會社之方針。主欲以廉價多賣云。

《臺灣日日新報》
1920. 3. 17

可知鯨赤肉之成分。不亞牛肉。又鯨肉生食。或煮半熟食之。決不患有核蟲發生之虞。是其特色。
鯨肉有製造罐頭販賣者。其料理調烹之法如左。
赤肉之料理法
可照暹羅鯨赤肉之法而料理之。或用西洋料理之法。或用東洋料理之法。細切成片。燒之煮之。雜菜蔬而食之。皆衛生有益。而且經濟。而且美味。鯨赤肉。調理之時。一旦放落滾水間。浸三四時久。使鹽分盡去。然後烹調。如是亦與牛肉不異。有漬豆醬者亦佳。(未完)

《臺灣日日新報》，1914. 1. 22

●**鯨肉牛肉成分比較** 鯨魚產於本邦九州地方。其體極鉅。其肉極富肉可供食用。其成分附舊東洋捕鯨會社時代經內務省分析試驗。報告如左。

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授



恆春半島的捕鯨人與海翁港



<https://www.youtube.com/watch?v=JQmGIUjKQpE>

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

李碩卿 (1882~1944)

〈大板埕屠鯨場〉

本詩是鯨魚的悲歌，以鯨魚屠宰場作為描寫對象，透過自然樸質的語言，動態連續的畫面，重現一幅幅血淋淋、宛如殺戮戰場的生活實景，也喚起世人對護生萬物的省思。全詩分海上神鯨、困獸鯨魚、待宰鯨魚三部分描寫。

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

超級食物：番薯

- 阿公吃番薯長大，我吃番薯減肥。
- 潤澤可食，或煮、或磨為粉，亦可釀為酒。
- 無糧代飯，〈薯米〉、〈地瓜簽〉〈戰爭中竹枝詞〉



圖片：維基百科

水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

胡健 (1766，澎湖通判)

〈薯米〉

番薯當米度年華，鼓腹安閒海外家。

義士不須勞指困，將軍何事慨量沙。

笑殊香粳供天府，喜並

瓜。

一自島隅分種後，風流



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

劉家謀 (1850，臺灣府儒學訓導)

〈海音詩〉 一百首之十四

詩序：

澎地不生五穀，惟高粱、小米、地瓜、土豆而已。地瓜，蕃薯也。土豆，落花生也。以海藻、魚蝦雜薯米為糜，曰糊塗粥。草地人謂府城曰「神仙府」。韋澤芬明經云：「鄭氏有臺時，置府曰『承天』，今外邑人來郡者，猶曰『往承天府』。神仙，殆音訛也。」

一碗糊塗粥共嘗，地瓜土豆且充腸。
萍飄幸到神仙府，始識人間有稻粱。

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

黃純青 (1875~1956) 〈田舍郎〉十四首

「朝為田舍郎，暮登天子堂。將相本無種，男兒當自強」，此學生時所誦之勸學詩也。余生於田家，為田舍郎，以此為題，賦七絕十四首。

〈田假〉、〈拾穗〉、〈飯牛〉、
 〈放鴨〉、〈田歌〉、〈捕田螺〉、
 〈捕泥鰍〉、〈田家〉、〈養豚〉、
 〈點心〉、〈飲福〉、〈卯酉鞋〉、
 〈宰猪公〉、〈作尾衙〉



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

〈點心〉

「農夫食力汗淋漓，一日勤勞十二時。正頓三餐心兩點，非貪口腹止充飢。」

作者註：「**點心**：一日三餐曰正頓，間食曰點心。農忙時，農夫以粗米飯為點心，增食兩次。點心故事，見《雞肋編》及《癸辛雜志》。」

〈養豚〉

諸蔓綿綿畜產蕃，胡胡聲喚過前村。南人腸胃需油膩，不事蠶桑喜養豚。

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

田間好滋味

張達修〈米篩目咏〉

「分明入口抵瓊漿，冷滑真堪解熱腸。
 篩影團團凝粉藕，銀絲縷縷點洋糖。
 涼亭喚賣招炎客，隴畝充飢饑雪娘。
 素食年來成習慣，何嫌消夏一甌嘗。」



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

「世界最噁心的食物」～之一

李逢時（1829-1876）皮蛋

尋常鴨卵製偏奇，食品新傳合品題。
 不是霜刀探破殼，分明認得一丸泥。



圖片:維基百科



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

國立編譯館館刊 118-119

古今醫思
醫藥卷八·本草類編

科 學 界

▲皮蛋之製法及其化學成分

皮蛋爲佐酒之佳餚。新年筵席間尤多用之。其製法。乃先以黑濃茶汁一斤。石灰七斤。食鹽三斤半。竈灰三斗半四物。依上比例。調成泥漿。冷過一夜。然後選一千個純潔之鴨蛋。以此泥漿勻塗其上而裝置之。閱五日更塗以糠。而後置之待乾。於是皮蛋即製矣。

皮蛋變成後蛋。殼即稍變黑。蛋膜上即有綠色之斑點。而蛋白蛋黃俱凝成固體。但蛋白變爲淺褐色。蛋黃則變爲灰綠色。而其味極爲特別。並有些少之阿摩尼亞氣。

皮蛋之製成。亦屬化學之變化。但我國知之者甚少。據王季貞女碩士分析研究所得。知皮蛋之製成。殆由於兼質物與醇質。屬之作用而得。其塗於蛋壳上者。皆屬兼性質質云。

《臺灣日日新報》1925.12.6

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

國立編譯館館刊 118-119

古今醫思
醫藥卷八·本草類編

至日團圓節，磨搓滿玉壺。
輕紅如瑪瑙，潔白比明珠。
掌上彈丸落，鍋中黍粒濡。
一陽來復早，喜動小兒呼。

高春梅〈冬至搓丸〉



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

諸羅夏季庶民之日常

林玉書 (1881-1965) 〈夏季羅山竹枝詞〉

六首選三

清和佳節覺依稀，物換星移俗已非。無復當年**飽仔麵**，喫來竟體白而肥。《雲林縣采訪冊》：「立夏日，家食飽子和大麵作羹，俗以食之令人肥白。」

時當三伏氣如蒸，苦煞兒童鬧沸騰。索得**兩千臺幣**去，購來一碗**粉丸冰**。

一味冰涼莫漫誇，**暖湯浮玉**好生涯。蔗漿和就甘於蜜，侵曉街頭賣**豆花**。

飽仔麵

角黍

半年丸

冰水

粉丸冰

豆花

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

林獻堂 〈次少奇園蔬四品原韻〉

毋使相侵害，荒畦闢亂蓬。
寒庖霜後擷，**澹薄**稱家風。(白菜)

埋頭人不見，豈是為逃名。
祇恐渾荊棘，徒傷雪玉清。(菜頭)

不怕風霜苦，生來味自甘。
何曾開口笑，心性**善包函**。(甘藍)

異域傳佳種，勤栽不計叢。
果成當返照，惟見滿園紅。(番茄)

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

蒐羅萬有待而活，予取予求應所需



通社《臺灣宮真結霜七集》，1915



1880 Fish Market in Taiwan 臺灣魚籠潭市場街景 (國史館)

魚籠潭曬水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

劉家謀〈臺海竹枝詞〉十首之五
襟貨在憑鼓報知，卻招賣肉角先吹，
錚錚聲向門前過，莫是貓鄰薩鼓宜。



奔跑逐鹿的福爾摩沙原住民(國立臺灣歷史博物館)

我們整日在原野行走奔跑
靠近就會聽到我們繫在**手上的小鈴鐺叮嚀作響**
我們以狩獵為生，只要**可以**就會外出狩獵
當我們出擊失手，狗兒即會撲向獵物
(康培德)

福爾摩沙人

魚籠潭曬水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

美不美味？其實我不在乎

連橫〈江山樓題壁〉



如此江山亦足雄，眼前鯤鹿擁南東。
百年王氣消磨盡，一代人才侘傺空。
醉把酒杯看浩劫，獨攜詩卷對秋風。
登樓儘有無窮感，萬木蕭蕭落照中。

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

2018年7月出版 ISBN 978-95-7-10-1111-1

舌尖上的
歷史
臺灣飲食文學研究叢刊

本樓發行餐券每份一張
定價金六拾錢每冊拾張
計金六圓又發行江山式
料理餐券每冊三拾錢每
冊貳拾張計金六圓
凡送禮物不知送餐券為
妙若之所送不必復之所
欲若送餐券無論家庭社
交均可適用且體裁優雅
可以引雅室為便利

本樓建築宏壯佈置華麗
菜餚新鮮烹調優美且衛
生清潔可任周至如蒙宴
會極為適宜請在家中私
宴亦當假名廚莊候

電話 一九五五號
三一九三號

樓山江

臺北市巨港町二丁目
六番地

築新
漢席純料理

看饌新鮮
烹調精練
器具清潔
房室寬朗

本樓小酌
筵席酒席
筵席酒席
筵席酒席

價目表
筵席酒席
筵席酒席
筵席酒席

訂餐電話
筵席酒席
筵席酒席
筵席酒席

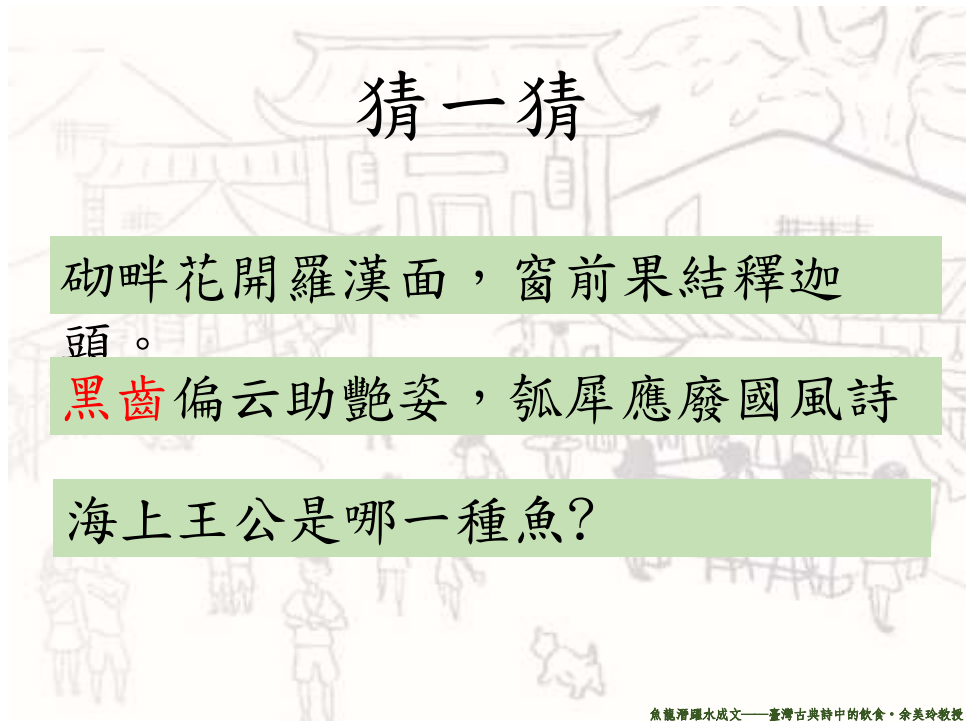
一九二八年七月一日
東

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授



報告結束 感謝聆聽

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授



猜一猜

砌畔花開羅漢面，窗前果結釋迦
頭。

黑齒偏云助艷姿，瓠犀應廢國風詩

海上王公是哪一種魚？

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

炎炎夏日正清涼

- 「誰將天女散清涼，一化吳娘琥珀甌。」
- 「細細熬成貯玉缸，非同凡草品無雙。」
- 「篩影團團凝粉藕，銀絲縷縷點洋糖。」



魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授

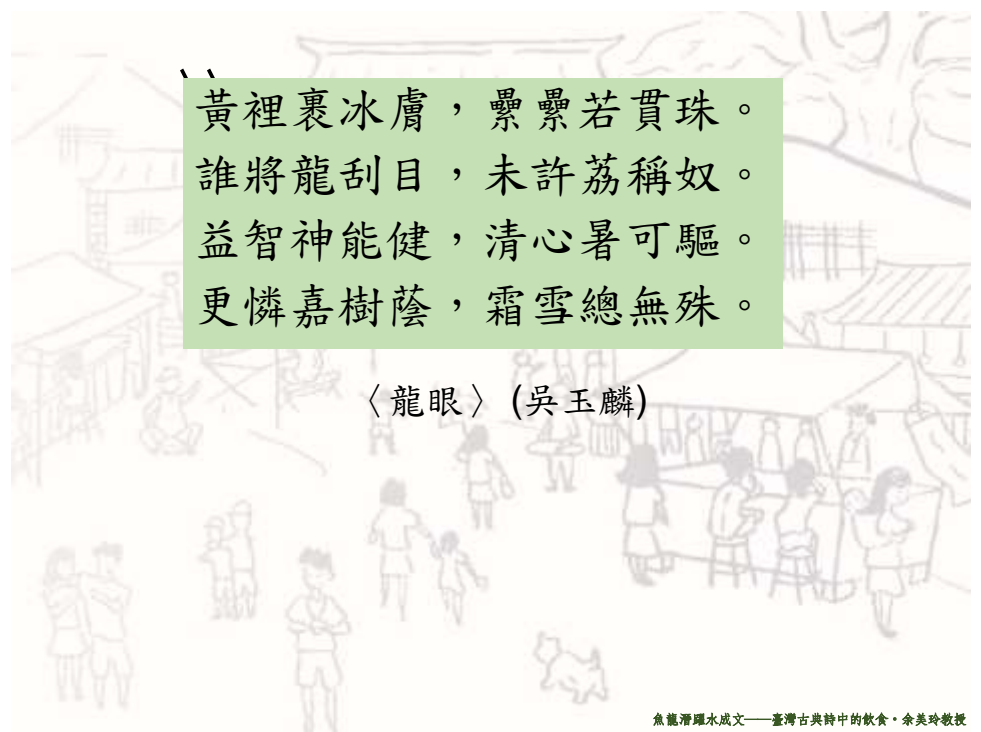
麵粉如泥釜上煎，恍同皓月照瓊筵。
菜根自有清香在，勝得膏粱滿眼前。

〈潤餅〉（賴子清）

麵條兩股絞遲遲，伴嚼人稱杏酪宜。
烈焰一爐長炸檜，夫妻合抱落油時。

〈油炸檜〉（賴惠川）

魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授



黃裡裹冰膚，纍纍若貫珠。
誰將龍刮目，未許荔稱奴。
益智神能健，清心暑可驅。
更憐嘉樹蔭，霜雪總無殊。

〈龍眼〉（吳玉麟）

魚龍潛躍木成文——臺灣古典詩中的飲食·余美玲教授