

# 舌尖上的繆思 2019夏季閱讀「臺灣飲食文學系列講座」紀實

林明怡 國家圖書館漢學研究中心學術交流組組員

## 一、前言

今(2019)年夏天,本館與科林研發合辦「舌尖上的繆思——臺灣飲食文學系列講座」,邀請6位知名學者與作家,分別從臺灣古早味中的情感、戰爭中的飲食、女性飲食、詩中飲食、客家飲食、臺灣飲食文學系譜與流變等不同的角度,探討臺灣的飲食文學。邀請民眾一同參與這場臺灣飲食文學的饗宴,從文學中品嚐飲食文化的美味。本館曾淑賢館長在本系列講座開場致詞表示,國家圖書館推動四季閱讀講座已建立良好口碑,無論在題材或講者的選擇上都希望提供給讀者不同的視野,這一次,透過文字中的一道道料理,讓古早味不再只存於記憶,且讓我們一起將生活中美好的味道化為文字,讓臺灣飲食文化一代代長長久久的傳承下去。



曾淑賢館長開場致詞(108年5月18日)

## 二、舌尖上的繆思：臺灣飲食文學系列講座

(一)「臺灣飲食文學系譜與流變」：國立臺灣師範大學臺灣語文學系副教授陳玉箴主講(5月18日)

以陳玉箴副教授演講「臺灣飲食文學系譜與流變」開啟序幕,引領讀者進入臺灣1950至1960年代以降飲食文化的時光之旅。演講主題由社會變遷為出發點,透過「牛奶與蓬萊米」一詩,窺見早期臺灣飲食文學。接下來講述1950年後的飲食流變,使聽眾瞭解當時的社會背景,如週休二日的實施,副刊、部落格以及實體書發展,成名作家投入飲食書寫等。開1999年後飲食文學大盛,寫作主題多元發展之先河。

陳副教授依據時代綜介飲食文學相關作家與其背景,以1960、1970年代烹調散文與小品為主,如劉枋、朱介凡、唐魯孫、林海音、遼耀東、林文月,再延伸至近期知名作家蔡珠兒。細數臺灣飲食文學的變遷主題如何由懷鄉與懷舊、美食追尋與掌故、烹飪與食物書寫到農作與自然書寫等各階段敘事表現,並剖析各文學名家文章中表達的飲食感情與書寫背景。在會後問答時間,曾淑賢館長也與曾在荷蘭萊頓大學取得博士學位的陳副教授,就親身體驗討論米粉、潤餅在荷蘭飲食文化中傳播的有趣現象。



陳玉箴副教授主講（108年5月18日）

（二）「臺灣味道」：國立中央大學中國文學系  
教授葉振富（焦桐）主講（5月25日）

有「舌尖上的詩人」之稱的葉振富（焦桐）教授以「一代會住、三代會穿、五代會吃」破題。葉教授指出在社會穩定後，有一定的經濟基礎才能帶動飲食的發展。他以時間為脈絡、社會現象為橫軸，貫穿整場演講。強調臺灣擁有豐富的飲食文化，特別是先民在經濟困頓時發展出來的平民美食、小吃。伴隨歷史發展過程中的戰爭記憶，特別在1949年政府遷臺後，南北八大菜系伴隨遷臺人士進入臺灣，豐富了臺灣食物的表現。移民離散的記憶是此時不少有名家鄉菜盛行之因，如蒙古烤肉、溫州大餛飩、川味紅燒牛肉麵等都是思鄉情懷移轉產生的菜餚。

葉教授在演講中以圖像列舉各家餐館名菜，並以豐富的情感，傳達出對於食物、食材在文化上的詮釋與在臺灣飲食中的代表性。不僅說得一口好菜，也觸發在場聽眾感受食之美，從閱讀領略飲食審美，並鼓勵聽眾們除了接觸飲食文學外，還要親身體驗，臺灣飲食文化才能持續發展。



葉振富（焦桐）教授主講（108年5月25日）

（三）「五柳居魚的浮沉—臺灣人的食魚歷史」：  
中央研究院臺灣史研究所副研究員兼副所長  
曾品滄主講（6月15日）

曾品滄教授將五柳居魚的波瀾轉折，嵌入臺灣產業與飲食文化發展的脈絡中，從臺灣人的食魚歷史，闡述「臺灣料理」在歷史上的困境與機遇。五柳居魚發源於清代杭州西湖五柳居菜館，流傳各地後，原有的紅燒調理方式產生各種變化，例如日本人本田清人與清宮御廚李鴻恩的《手輕な惣菜向支那料理》一書中稱「所謂的五柳居，也就是五色料理的意思。」而臺灣有時也稱五柳枝，則是指五種長條形配料。曾教授從歷史的角度出發，透過奏摺、海關官員的進口紀錄、酒館菜譜、報章雜誌、日記等觀察時人飲食的樣貌，或是日治時期日本官員為瞭解臺灣而針對臺灣人生活編製的臺灣料理紀

錄，也都能成為瞭解臺灣飲食情況與文化的史料，例如日治時期初期，大阪博覽會臺灣館中僅五柳居一家展示魚料理，到了日治中期，「江山樓」、「蓬萊閣」的菜譜裡五柳居已非一枝獨秀。

最後，曾教授再從養殖漁業的藍色革命與戰後臺灣遠洋漁業的高速發展，來看1960年以後已難見的五柳居魚料理。雖然魚獲量與食魚消費量逐年提升，但漸漸和國際間食魚習慣趨向一致，臺灣魚料理的主角反而因此失去定位。曾教授的演說提醒我們，莫忘記找回屬於自己的味道與文化。



曾品滄教授主講（108年6月15日）

（四）「在自己的廚房料理文學盛宴——當代臺灣女性飲食散文」：國立中興大學中國文學系副教授羅秀美主講（7月6日）

羅秀美副教授藉由女性文學家特有「娓娓道來」的文字特質，勾勒出女性在廚房中的各種樣貌與氛圍，一開場便點出聽眾共同的記憶。從女性作家、學者的飲食書寫中，發掘多面向的「文學盛宴」，包括憶舊懷人、記錄旅行、考察食物的身世、飲食生活美學，羅副教授並以《飲食男女》、《芭比的盛宴》、《濃情巧克力》、《美味關係》幾部影片對劇情與主角的設定，描述食物對撫慰人

心的深刻。

羅副教授將多元豐富的女性飲食文學分為留味行、奢華米其林與平價小吃、米飯大事與廚娘心事、野菜食譜、食在有意思、食物的故事、吃朋友、人類學家的廚房旅行等8大類。代表「留味行」的林文月、王宣一、瞿筱葳，從書寫對母親、祖母等女性長輩下廚的文字，留住感情與味道；「奢華米其林與平價小吃」的李昂文風輕快，寫高價與平價美食的短文，有別於情慾、政治的書寫風格；「米飯大事與廚娘心事」的黃寶蓮、張讓、宇文正，各國遊歷經驗不負，憑藉對於文字使用的精鍊，從女性位置的反思，決定自己在廚房中的角色；「野菜食譜」是方梓對於植物與食物的書寫；「食在有意思」則是韓良露玩生活中的飲食經驗；蔡珠兒的「食物的故事」用華麗的文字書寫食物；簡嬪的「吃朋友」透過文字描寫8個朋友，將食物的記憶和人生故事做連結；而「人類學家的廚房旅行」莊祖宜，在離開人類學後，勇敢的追求夢想，最後卻在庖廚中找到了人類學。由林文月開展的近20年來女性作家飲食寫作風潮，雖然起步得較晚，但內容面向卻是相當的多元豐富。



羅秀美副教授主講（108年7月6日）

（五）「魚龍潛躍水成文——臺灣古典詩中的飲

食」：逢甲大學中國文學系教授余美玲主講  
(7月13日)

余美玲教授從臺灣古典詩中的飲食書寫談起，讓我們了解先人們的生活習性、地方特色，背後的歷史文化與人文掌故。

余教授以食物的味道與風土物產地圖的觀念切入，強調「飲食不只是飲食」，蘊含著物產、氣候、地理、歷史，以及生活方式的演進。尤其是臺灣在先民眼中「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。」在這光與熱、奇與異、花無寒燠隨時發、風度花香神魂顛倒的島嶼上，生機盎然。因此，她曾以智慧型全臺詩知識庫，整理出飲食類3,745首、生物類14,308首，挑選雜詠、雜興竹枝詞，綜合比較詩歌所構成的媒介、意象與意境，特別是宦遊人士眼中的臺灣，物產與飲食之間的描述與關連性。在兩小時的演講中，帶領聽眾如考古隊探索古典詩文中食物的風貌演進。深入淺出、重視互動、風趣而博學的演講方式，讓聽眾對於古典詩文中的飲食文化有更深的認識。



余美玲教授主講 (108年7月13日)

(六)「客家飲食與文學」：國立中央大學客家語文暨社會科學學系榮譽教授羅肇錦主講 (7月27日)

羅肇錦教授引用老子《道德經》第十一章的一句話「三十幅共一轂，當其無有車之用」帶出客家飲食的基本元素是「共轂」，而容許其求變求新則是「輻」。羅教授說明應該先發展固有客家元素，保存客家特色飲食的原汁原味以後，再談求變求新的文創飲食。

羅教授的演講從語言學的角度出發，依據山的客家共一轂、客家山產食與飲、飲食口味的輻轂關係、飲食保存方法的輻轂共構、飲食製作方法的輻轂共構、飲食品名的構詞特點等六方面說明客家飲食語言特色。他研究客家飲食文化與特色，發現多年來相關領域的學者專家，提出因應「時移事變」的觀點，主張隨著生長環境的改變，客家人的口味也應改變。然而當客家飲食趨向以「文創」觀點為主流，創造出新口味、新烹調方法，仍不應拋棄舊有的特色。



羅肇錦榮譽教授主講 (108年7月27日)



### 三、結語

隨著社會變遷及世界各地外來飲食的移入，臺灣飲食文化在兼容並蓄之下，反映現有的臺灣社會樣貌，並持續地改變。6位講者的演講中，從歷史、社會背景、食材、餐桌、廚房到餐廳全方位的探討，讓聽眾瞭解真正的「臺灣古早味」。希望能以此為核心，在講究快速與成本效益的時代背景下，強調屬於獨特的臺灣飲食文化、記憶、味道與價值。

從每一場講座最後的聽眾踴躍發問、與講者的對談中，可感受到聽眾對於「臺灣飲食文學」講座的投入。各場次的講座中發送問卷，瞭解聽眾對本系列講座之講題、主講者與場地設備費等服務均有

很高的滿意度，亦期待透過問卷更瞭解聽眾對於辦理本講座的主題需求，以做為本館未來辦理講座的參考，以提升民眾參與度，達到推廣全民閱讀素養的本意。



2019臺灣飲食文學系列講座，吸引滿場聽眾熱烈的參與。