

重返安閑園

——辛永清「食譜文學」中的時空、家國與性別

陳玉箴

台灣師範大學台灣語文學系副教授

摘要

辛永清出生於日治時期的台南，婚後移居日本，但很快即離婚，並為謀生而展開料理教學，在1980年代陸續出版以台南安閑園為主題的日文食譜與回憶錄。辛永清的作品兼具文人食譜、移民食譜與當代飲食文學之特色，本文以「食譜文學」來指稱此種在文本呈現上雖以食譜為主，但兼具個人情感與想法意念表述的文學作品，並從時空、家國與性別角度進行文本分析。

從「時空體」概念探究辛永清作品中的空間與時間，辛永清的作品連結了日治時期的台南與1980年代的日本，同時也是辛永清的「婚前時代」。她隱去園中複雜的人際關係，將安閑園呈現為一個凝結的時空，並以「辛家之味」作為中華料理的代稱，這不僅說明了烹飪技藝的來源，同時也是她的文化記憶之所繫。同時，辛永清對宴客細節的諸多描寫，呈現食譜中的性別差異，也突出了「母親」角色在食譜中的對話位置。

關鍵詞：食譜文學、辛永清、家國、性別角色、飲食文學、時空體

Returning to the Anxianyuan:

Chronotope, Home-nation and Gender in the ‘Cookbook Literature’ of Xin Yong Qin

Chen Yu-Jen

Associate Professor

Department of Taiwan Culture, Languages and Literature

National Taiwan Normal University

Abstract

Born in Tainan during the Japanese colonial period, Xin Yong Qin moved to Japan after getting married; however, she divorced soon after and began her cooking-teacher career in Tokyo in order to make a living. Xin published three cookbooks and one personal memoir in the 1980s, and all her books focused on the Anxingyuan – which can be translated literally as “Peaceful and Pleasant Manor” - where she spent and enjoyed her childhood. Both Xin’s cookbooks and memoir contain features typical of recipe books written by the literati, immigrants’ cookbooks, and also works of contemporary culinary literature. This article categorizes her works as ‘cookbook literature’ – a term which refers to books written in the style of a cookbook that also contain abundant writings full of rich emotion and personal reflection. The researcher adopts chronotope, home-nation and gender perspectives as tools with which to analyze Xin’s books.

Bakhtin’s theory of chronotope provides insights which allow for an exploration of the time-space relations within the books of Xin Yong Qin. Her books connect Japanese colonial Tainan and the Japan of the 1980s. The specific time-space also refers to her pre-wedded days. Masking the complicated personal entanglements that existed in the Anxingyuan, Xin represented this peaceful manor as a blissful frozen space. She adopted the name ‘Xin Family Cuisine’ to refer to the Chinese dishes she introduced in her text. This name not only invokes the origin of her cooking skills but also the site of cultural memory. Xin’s thick description of the details of banquets and feasts demonstrates the

gender difference presented in recipe books, and it highlights ‘mother’ as the most important role of dialogue in her cookbook writings.

Keywords: Cookbook Literature, Xin Yong Qin, Home-Nation, Gender Role, Culinary Literature, Chronotope



重返安閑園

——辛永清「食譜文學」中的時空、家國與性別

一、辛永清的「食譜文學」

中文的飲饌之書可溯自魏晉南北朝，如北魏士族領袖崔浩《食經》、高陽太守賈思勰的《齊民要術》，繼之宋代「本心老人」門人陳達叟《本心齋蔬食譜》、杭州文士林洪《山家清供》等。至明清時期，更出現大量「文人食譜」，如蘇州醫學世家韓奕的《易牙遺意》，記載了超過150道饌餚的烹調法；劇作家高濂《遵生八牋》從哲學出發、鑄鑄古今說明養生之法，使得高濂也有「養生家」的稱號。另外如曹雪芹祖父曹寅所撰《居常飲饌錄》，記錄家中製法繁複的各式私房飲食點心；嗜食螃蟹因此有「蟹仙」之稱的文士李漁所著小品文集《閑情偶寄》，也有不少關於飲饌的部分。¹在所有文人食譜中，又以袁枚的《隨園食單》最為知名，討論、引用、解讀者眾，該書與其他明清的文人食譜作品，被認為將飲食從維生功能推升到藝術的層次。²

這些「文人食譜」與一般食譜的最大差異，在於食譜多講求實用性，或僅搭配簡單文字說明，而「文人食譜」除了菜餚作法外，有更多關於飲食品味、烹飪方式的見解與論述，不僅對食物的品評有嚴格標準，對於飲食方式、態度、相關社會現象等，也有一番獨到見解。巫仁恕從明清士大夫消費文化的脈絡進一步分析，認為明清興起的文人化食譜，是在消費社會高度發展下，部分文人對飲食奢侈風尚的批判，因此多標榜身為士人，應以養生、食物本味、重清、重鮮等為宗旨，這樣的論述也反映了文人社群的品味。³

1 針對明清以來飲膳書籍與食譜的流變，參見日本學者篠田統，《中國食物史の研究》（日本東京：八坂書房，1978.09）。

2 遼耀東，〈明清時期的文人食譜〉，《中外文學》31卷3期（2002.08），頁27-40、胡衍南，〈文人化的《隨園食單》——根據中國飲膳文獻史作的考察〉，《中國飲食文化》1卷2期，（2005.07），頁97-122。

3 巫仁恕，〈明清飲食文化中的感官演化與品味塑造——以飲膳書籍與食譜為中心的探討〉，《中國飲食文化》2卷2期（2006.07），頁45-95。

綜觀以上典籍，不難發現所有「文人食譜」的作者皆為男性，⁴均出身家境優渥的官宦、巨商或名望家族，且其中多數作者很可能不諳烹飪之法，而是從廣泛的品嚐中提出論點。以最著名的《隨園食單》而言，雖書中記載了諸多對食材選擇、火候控制乃至菜料搭配的獨到見解，但皆是袁枚從自身豐富的飲饌吃食經驗中所悟出，而非實際烹飪的心得。由於袁枚為進士出身，任官多年、營生有道，生活富裕且飲宴場合眾多，大量而豐富的宴飲經驗，也讓他發展出獨到的主觀見解。特別是他的家廚遠近知名，書序明載，「每食於某氏而飽，必使家廚往彼灶觚，執弟子之禮。四十年來，頗集眾美。」⁵袁枚每次參加宴會均有家廚跟隨，並入廚學習，回家仿製，因此經年累積下袁枚亦能習得其味。換言之，這些知名的「文人食譜」，往往是因為作者文士的身分，加以特別重視品味實踐，而能著書立說，賦予其所著食譜特殊的重要性，但與個人的烹飪能力無關。

相較之下，在與前述文人同歷史時期，女性文人留下的文學作品已然不多，即使有也以詩文為主，幾乎沒有與烹飪、飲食相關的文學性著述。一直要到相當晚近的20世紀下半，才開始有女性投入以飲食為主題的各種書寫或食譜著述。

在台灣，食譜的出現時間較晚，至日治時期才有類似書籍出版並常以「菜譜」稱之，作者包括通譯、餐館經營者、仕紳、文化人、旅行者等。目前已知最早的一本，是1912年由總督府通譯林久三出版的《臺灣料理之彙》一書，另外在日治中期，重要餐館業者及名廚也出版了重要的菜譜，包括江山樓出版的《江山樓案內》及蓬萊閣出版的《支那料理：蓬萊閣》等。曾品滄的分析指出，這些菜譜反映了台灣食景（foodscape）的擴大，以及東亞食文化的跨境流動。⁶值得注意的是，由於日治時期的菜譜多是在殖民脈絡下、基於介紹性目的而撰寫，因此菜譜中的文字內容大多是針對「台灣料理」的定義與說明，

4 目前所知明清「文人食譜」中唯一可能由女性著述的食譜書為《中饋錄》，依照目前考察為「浦江吳氏」所撰，但因究竟誰是「浦江吳氏」並無資料，該書的確切著述年代也不確定為宋或元代，故此處不列入。

5 袁枚，〈序〉，《隨園食單》（台北：新文豐出版公司，1997.03），頁187。

6 曾品滄，〈日治時期台灣菜譜的演進與東亞食文化的跨境流動〉，《臺灣史研究》25卷3期（2018.09），頁43-82。

而較少個人品味或烹調風尚的論述。至於女性撰寫的飲食書寫書籍則要到1960年代才見到，如1968年出版之《烹調漫談》為劉枋雜誌專欄文章的收錄。⁷女性作者的食譜書寫則稍早些，如1954年黃媛珊《媛珊食譜》、1967年黃李秀賢《台灣家庭料理》等。⁸

不過以當代而論，「飲食文學」與「食譜書寫」已發展為兩種截然不同的文類，一般食譜較著重工具性、功能性的價值，烹飪步驟以外的文字大多精簡而無長篇論述。在「飲食文學」的討論中，也都將食譜排除在外。不過，本文所欲討論的辛永清作品，則跨越了二者，兼具文人食譜與當代飲食文學之特色，可說是一種「回憶錄式食譜」（cookbook memoirs），其寫法又與前述「文人化食譜」有很大不同，展現「性別化」（gendered）的差異，值得細加分析。

「回憶錄式食譜」是指在食譜中夾雜了許多自傳式書寫，充滿個人故事；也包括以自傳為書寫主體，但附帶文中提到的菜餚食譜，無論書寫主角是「回憶錄式食譜」或「食譜式回憶錄」，共同點是：所有菜餚的呈現都與個人生命故事有關，其中往往充滿個人歷史敘事、懷舊與回憶的情感，也因此雖屬於一種混雜的文類，但仍具有相當的文學性。⁹如Parama Roy分析在英、美十分知名的食譜作者Madhur Jaffrey（1933-），她在印度長大，成年後與許多印度知識分子一樣到倫敦發展，之後成為非常知名的食譜作者，特別是她充滿回憶錄色彩的印度食譜大受歡迎，Roy分析，這些食譜除了有基本的菜餚作法指引，更有大量回憶、印度的黑白照片等，在讀者間得到的迴響被稱為「英屬印度的懷舊共鳴」（Raj nostalgia ethos），即使對與印度完全沒有連結的讀者來說，作者也創造了一種「懷舊的創傷感」。¹⁰

與Madhur Jaffrey作品類似，以食譜書寫為主，回憶錄為輔的「回憶錄式食譜」在中文世界很少，辛永清的作品因此顯得格外突出，事實上她也與

7 劉枋，《烹調漫談》（台北：立志出版社，1968.03）。

8 黃媛珊，《媛珊食譜》（台北：今日婦女半月社，1954.12）、黃李秀賢，《台灣家庭料理》（台南：中流發行，1967.12）。

9 Parama Roy, "Reading Communities and Culinary Communities: The Gastropoetics of the South Asian Diaspora," *positions*, Vol.10, No.2 (2002.07), pp.471-502.

10 同註9。

Madhur Jaffrey有著類似背景：同樣於1933年出生，在被殖民地成長，成年後到殖民國發展、定居，並且於中年以後撰寫食譜。辛永清出生在日本殖民下的台南，長榮中學畢業後，原本赴日本武藏野大學學習鋼琴，但基於「為了讓母親安心」的想法，1955年嫁給一位並不熟識的台裔日本人。生下兒子後婚姻很快觸礁，辛永清決定不回台灣依靠娘家，而是自己帶著兒子繼續在日本生活。在現實生活的壓力下，為了謀生，辛永清於1960年代在東京展開鋼琴與料理教學工作，一直未再婚，2002年逝於日本。

辛永清一開始教授的是法國料理，據她所言，當時日本的料理講習是以西洋料理，特別是法國料理為主，「由於我的舌頭訓練有素，懂得食物的味道，基本料理技術又扎實，因此雖然只是在學校學過，但一般西洋料理我都會做，而派、泡芙、海綿蛋糕等點心，家裡平常也會做，因此主婦太太們便到家裡來學法國菜和西點。」¹¹但之後她轉向教授中華料理，漸漸教起娘家的家傳料理。先在NHK、富士電視台等頻道以「中華料理研究家」的身分進行料理教學，接著於1980年出版第一本料理食譜《辛永清の中国風家庭料理》，1986年出版以安閑園為主題的回憶錄《安閑園の食卓：私の台南物語》，1988年出版《安閑園の中国料理》，直接以辛永清家台南故居的「安閑園」為名，1995年再將她在NHK「きょうの料理」節目中所介紹的料理出版為食譜《辛永清の中国おかずには四季がある》。前述作品中，《安閑園の食卓：私の台南物語》2010年在日本再版，2012年翻譯成中文，在台灣出版為《府城的美味時光：台南安閑園的飯桌》，引起相當熱烈的迴響。這本書並不單純是一本回憶錄，而是一本以飲食為主體的自傳（culinary autobiography），其中除了前言、後記外共有12篇文章，每篇都圍繞著一道菜述說相關的生命故事，例如〈父親的生日〉介紹「什錦全家福大麵」、〈紅桃姑的素齋〉介紹「千層腐皮」等。書中並附上每道菜的具體做法。¹²

辛永清的三本日文食譜也並非僅是單純料理方式的操作手冊，尤其是前兩本，有許多小品文式的書寫，敘述她在台南家鄉安閑園大家庭中的飲食方式、

11 辛永清，《府城的美味時光：台南安閑園的飯桌》（台北：聯經出版公司，2012.12），頁80。

12 本書以中文版為主要引用文本，但同時參照日文版書籍。

菜餚製備、年節氣氛等，可說就是前述的「回憶錄式食譜」類型。不過，因為食譜中描寫的又不僅是個人自傳，主題亦涵蓋對料理方式、菜餚命名的理念介紹，及與前述「文人食譜」類似，從菜餚出發的情感抒發等，因此本文以「食譜文學」來指稱此種特殊的文體，也就是在文本的呈現上以食譜為主，有清楚的食材與調味料說明、烹飪指引，但除了功能性文字外，還兼具許多個人情感與想法意念的表述，甚至涵蓋具有文學性的敘事。

辛永清的三本日文食譜中，以第一本《辛永清の中国風家庭料理》有最多與安閑園相關的介紹及個人回憶，在本文的分析中特別重要，需先說明該書的架構。辛永清在該書中以「中式家庭料理」為主題，前半依照正月料理、祭祀、端午、有故事的料理、精進料理、過年料理等節慶的子題來介紹；後半依照烹飪方式（調理法）來說明涼菜、蒸法、炸法、勾芡（羹類）、炸物、煮物、炒法、飯類、湯類。各子題與類型下都有數道菜餚的詳細作法，全書共收錄了約一百道菜的食譜。¹³ 特別的是，不但在每個子題前都有一篇文章先做概論性的介紹，在書中更穿插了好幾篇辛永清的文章，文章主題依序為：「我的中式家庭料理」、「我的款待」、「祖先的紀念日」、「做為禮物的料理」、「生小孩的通知」，書末更有多達三十幾頁的短篇故事，包括「站在廚房的時候」、「生日祝福」、「茉莉花的回憶」、「關於中藥」、「婚禮的前一夜」、「內臟的故事」等，同時也介紹中華料理常用的食材、器具，兼具食譜實用性，與作者個人的生命故事、對料理諸多面向的經驗與觀察。這本食譜中的部分文字收錄在六年後出版的辛永清回憶錄《安閑園の食卓：私の台南物語》，但完全相同的文字比例不高。

辛永清的第二本食譜為1988年出版的《安閑園の中国料理》（圖一），全書共分四章：第一章為「四季季節菜」，依照四季介紹當令菜餚，第二章為「我推薦的一品料理」，依照烹飪法介紹；第三章「我的拿手點心」；第四章「母親傳授的便利保存食」。與第一本相較，本書的創作文字少了一些而較接近食譜，但書中仍夾雜若干敘述性文字，如序言即為〈我的菜肴與心靈故鄉〉，

13 辛永清，《辛永清の中国風家庭料理》（日本東京：文化出版局，1980.10）。原書為日文，為節省篇幅，本文直接將引用的該書內容翻譯為中文。

注入對安閑園的思念〉，各章開頭也都有短文說明這些菜餚與安閑園的淵源，及她的相關回憶。書末則有中華料理食材介紹，以及餐桌布置、料理技巧等。而這些技巧、原則往往都連結著辛永清對安閑園、家人的兒時回憶，以及這些回憶所影響之對「美」的定義與追求。

相較於前兩本，第三本食譜《辛永清の中国おかずには四季がある》由於是以她在NHK「きょうの料理」電視節目中介紹的料理為基礎，因此沒有提到安閑園，也無額外的短文說明，已更接近當代的食譜。

作為一位移居日本、獨自育兒的台灣女性，辛永清在日本出版的食譜緊扣家鄉「台南安閑園」，不僅是回憶錄式食譜，同時也具有「移民食譜」的性質：一方面流露對故鄉、家國的情思，另一方面也成為本國文化的詮釋者。同時值得注意的是，辛永清的作品因為是追述少年時光的所見所思，字裡行間是透過孩子的眼光來進行觀察、書寫，有對於童年、家庭、父母、及不同性別角色種種豐富的觀察，她的作品因此在時空、家國與性別角色等面向具有深刻內涵，值得進一步分析，同時可以與其他文化中的「移民者食譜」共同檢視。

已有許多研究者指出移民者食譜的研究具有重要意義，最重要的例子之一是人類學者Arjun Appadurai對印度食譜的研究。¹⁴他指出英語世界的印度菜食譜最早是由印度中上階層女性移居英國之後，因為思念家鄉菜餚而書寫下來，並進而產生所謂「印度菜」的形象。這些被選擇出的「印度菜」在英國生根並成為英國飲食文化的一部分，再進而從英國傳播至他處。食譜的主要讀者是中產階級婦女，食譜對於「共同飲食知識」的成形與流通具有極大的重要性。另外Nefissa Naguib分析兩本猶太人撰寫的食譜，這兩位猶太女性在埃及



圖一 辛永清的第二本食譜

14 Arjun Appadurai, "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India," *Comparative Study of Society and History*, Vol.30, No.1 (1988.01), pp. 3-24.

成長，在埃及時屬中產階級，社經地位較高且接受外國教育，學英、法語，與僕人則說阿拉伯語。回到以色列後，卻對過去在埃及生活的種種食物懷念不已，食譜同時具有回憶錄的性質，Naguib分析認為，個人對於埃及的回憶能夠透過關於食物的敘事與認同而展現或創造出來，食譜書寫隱含了作者的歷史意識亦反映其集體記憶，同時具有階層性。¹⁵ 綜言之，食譜中呈現的不僅是菜餚的製作方式，尚有其他重要社會面向。移民者的食譜常以族群特色為主題，如此，哪些菜餚被認為具有族群代表性被挑選出來，又如何承載或展現移民者的歷史意識、族群認同，往往反映了特定移民的族群自覺與意識型態。接下來，本文即以辛永清的日文食譜及回憶錄作為主要分析文本，進一步探究辛永清如何在這些食譜中呈現故鄉安閑園的時間與空間，並將之轉化為地方與家國的隱喻。

二、時間與空間的對話：重返日治時期台南安閑園

辛永清於1933年出生於台南的上層家庭，在進行辛永清飲食文本的分析前，需先說明辛永清家在台灣發展的歷史，以及一手打造安閑園與辛家門第的重要人物：辛永清的父親辛西淮。辛永清書中雖也有述及父親之事，但由於辛永清是在父親54歲時才出生，她也自陳對家中過去的事並不瞭解，¹⁶ 藉由史料的耙梳，才能更理解辛家的發展歷程，與「辛家味道」的來源。

辛家原籍福建泉州府同安縣，清同治末或光緒初年，辛永清的祖父辛聯陞（或作「連生」）與妻子林玉帶著幼女辛耕來台，先居台南府城大東門，再遷至東安坊馬公廟街。1879年，辛西淮出生於台南的馬公廟街，三年後辛聯陞去世，辛西淮的母親林玉得獨自養育一雙兒女，備極辛苦，她靠著種香蕉、為人洗衣等各種雜役賺錢。辛西淮幼時向其舅林際春學習漢學，也因為自幼眼見孤母的辛苦，辛西淮長大後事母至孝、濟助貧苦，為地方所稱道。¹⁷

15 Nefissa Naguib, "The Fragile Tale of Egyptian Jewish Cuisine: Food Memoirs of Claudia Roden and Colette Rossant," *Food & Foodways*, Vol.14, No.1 (2006.01), pp. 35-53.

16 辛永清，《府城的美味時光：台南安閑園的飯桌》，頁66。

17 謝國興，《府城紳士：辛文炳和他的志業（1912-1999）》（台北：南天書局，2000.05），頁5-13、〈準備祝壽〉，《臺灣日日新報》，1914.05.19，6版，則稱辛西淮的妻子林金玉為前清孝廉林際春的妹妹，18歲出閣，29歲寡。

1895年馬關條約台灣被割讓日本，在此大變故下，林玉帶著子女先返回泉州同安老家，但因福建謀生仍相當不易，一家三口乃在1896年初再度來台。1895年時辛西淮已17歲，面對時代的巨變，既然決定留在台灣，他決定順應時勢學習日語。1896年在台南第一所「準國語學校」本願寺開導學校學習，幾個月後就開始擔任日本憲兵隊通譯，1912年創設台灣輕鐵會社擔任社長，逐漸成為台南知名的實業家。他曾歷任台南廳保正、區長、庄長等基層公務，再擔任台南市協議會員、台南州協議會員、總督府評議會員等，1921年即獲佩紳章，與日本政府關係良好。¹⁸

辛永清出生時，辛家正居住在辛西淮公司「台灣輕鐵株式會社」的二樓，位於台南市區今西門路三段與成功路口，現為華南銀行，是當時台南除了百貨之外唯一的水泥大樓。但在此之前，辛家原本居住在柱仔行（今台南市中區南門路、府前路、開山路、友愛街之間的梯形地帶），是由辛西淮所營造的三合院傳統建築。辛西淮的長子辛文炳回憶，每當祖母林玉生日時，辛家會在厝埕搬演大戲，一演就個把月。¹⁹之所以會搬到公司樓上，其實是因為1920年代後半，辛西淮為人作保，柱仔行的舊宅一度遭法院查封，乃舉家遷至小媽祖街附近的台灣輕鐵會社樓上。這段時間，辛家經濟並不寬裕，甚至還曾付不出孩子的學費。²⁰但辛永清出生之時，家境又已轉好。1940年，辛西淮向一位靠近小北門的日本人買下數千坪土地，舉家遷來，在此築屋安居。²¹此處為海埔新生地，當時附近尚有不少魚塢。辛西淮將此片土地設計為寬敞的莊園，1941年遷往這間位於大銃街（今自強街）內靠近小北門的新購房舍。²²此處即為「安閑園」，也是辛永清成長且日後懷念不已的地方，供應了她發揮烹飪長才的重要養分。

安閑園作為貫串辛永清所有作品與烹飪技藝的來源，也是本文分析的主要核心。過去研究已指出，「家」具有雙重意涵，一方面是指自身所出的家庭，

18 臺灣新民報社編，《臺灣人士鑑》（台北：臺灣新民報社，1937.09），頁187。

19 謝國興，《府城紳士：辛文炳和他的志業（1912-1999）》，頁61。

20 同註19，頁65、30。

21 同註19，頁68。

22 同註19，頁55-65。

另一方面則指範圍較大的家鄉，²³然而在辛永清的例子中，此二者的概念卻融合為一，範圍較廣闊的「家鄉」，對辛永清而言卻幾乎是侷限在家戶之內，由此可看出性別與階級的影響。辛永清作為日治時期出生、大戶人家的女性，在寬廣的庭園中成長，出入有家中僕人接送，很少到公共空間去，且在甫離開學校時就遠嫁他鄉，生活空間以家庭為主。因此辛永清的書寫總是圍繞在安閑園及少數往來的父母友人家中，沒有提到台南的其他地方。辛永清的台南，大致等同自家的宅子，她對台南的回憶也幾乎都集中在這樣的空間中，而不像袁枚、唐魯孫、遼耀東及其他飲饌書寫的男性作者可以雲遊四海、吃遍四方。即使是享用台南街上販售的點心小食，也是從樓上垂吊放了錢的籃子到樓下跟移動攤子的老闆購買，或由僕人外出買回。²⁴ 這樣在行動空間上的限制，使得辛永清的書寫侷限在安閑園，透過對安閑園的厚描（thick description），其中的一景一物及居住其間的人們，都與食譜的呈現產生緊密連結，可說構成了一個獨特的「地方」。

Christopher Tilley所界定的「地方」（place），是指一個創造人類經驗的情境，由活動、記憶、交會與連結所構成。²⁵ 辛永清在書中對安閑園中人事物鉅細靡遺的描繪，不僅重新形塑了一個優美嫻靜而溫暖的莊園，對辛永清而言，更是一個「婚前時代」，也就是在結婚之前還能享受家庭關愛與舒適環境，不需煩惱生計與其他瑣事的年代。換言之，對「安閑園」的理解，也不應僅限制在空間的意義上，還需加上時間的概念，彷彿一個凝結的時間，停留在安閑園這個具體的空間中。對此，巴赫汀（Mikhail Bakhtin, 1895-1975）的「時空體」（chronotope）概念有助於進一步理解。

巴赫汀為俄國語言哲學家、文學批評家，他受到康德（Kant）和新康德主義哲學與科學哲學極大的影響，提出許多重要的理論性概念，²⁶ 如：對話（dialogue）、眾聲喧嘩（heteroglossia）、嘉年華（carnavalesque）等。康

23 陳玉箴，〈「家」的身體實踐：林海音飲食書寫中的烹與食〉，《成大中文學報》53期（2016.06），頁155-188。

24 辛永清，〈府城的美味時光：台南安閑園的飯桌〉，頁36。

25 Christopher Tilley, *A Phenomenology of landscape: Places, Paths and Monuments* (Oxford: Berg, 1994.11), p. 15.

26 劉康，〈對話的喧聲——巴赫汀文化理論評述〉（台北：麥田出版公司，1995.05）。

德學派的詮釋傳統，是以時間、空間為思考的模式，藉由實踐者的實際行為，將思想落實、具體化，以賦予行動與感受實質的意義。主體則會在時空脈絡下藉由與他人的關係，試圖確認他們對於自我的知識。²⁷ 換言之，人會將對生命中諸種事物的思考、想法，落實在生活的實踐中，同時也藉由這些具體的生活實踐認識自己，確認自己的身分、特徵、地位，而康德也認為這項確認是藉由與他人的互動與關係的建立才得以完成。因此，對康德而言，人必然是社會的生物。巴赫汀的主體論，正環繞著這樣的關懷，強調人與人間的對話、互動，並從美學活動中尋求建立人的主體性。²⁸ 同時巴赫汀注重語言，認為主體的建立是基於對話與交流。時空體概念即是源自《對話的想像：四篇論文》一書的第四篇，該書為其文化理論建構的重要著作，並以小說語言、敘事的分析為核心，共收錄四篇論文，包括：〈史詩與小說：建立小說研究的方法論〉（*Epic and Novel: Toward a Methodology for the Study of the Novel*）、〈從小說話語前傳談起〉（*From the Prehistory of Novelistic Discourse*）、〈小說的時間形式和時空型〉（*Forms of time and Chronotope in the Novel*）〈小說中的話語〉（*Discourse in the Novel*）。²⁹

「時空體」指的是文本結構中時間與空間的內在關係，以及此關係在文學作品中的展現方式。³⁰ 他從不同歷史時期的小說中歸納出四種不同的時空體，包括：希臘羅曼史、日常生活中的歷險小說、傳記小說、中世紀俗民文學，其中的「時間」概念均不相同，分別是古希臘羅馬古典時期、日常生活、傳記時間、以及中古世紀，而各類型均有各自獨特的主要空間與敘事關係。「時空

27 Immanuel Kant, *The Critique of Judgement*. (Oxford: Clarendon Press, [1790]1952): 155; Immanuel Kant, *Anthropology from a Pragmatic Point of View* (The Hague: Martinus Nijhoff, [1798]1974).

28 巴赫汀把「美」的完成視為一個完整的總體，而這個完整總體則要靠多個不同的、獨立的感性個體，才得以成就。唯有眾多的「獨特」，才能達致一個普遍的、完整的狀態。基於這個觀點，巴赫汀的眾聲喧嘩理論強調社會語言的多元共生；狂歡節（carnival）的概念則描繪出一個大眾文化的盛宴，多聲嘈雜取代了單一的中心思想，唯有特殊的感性個體，才能實現普遍的總體。參見：M. M. Bakhtin, *Toward a philosophy of the act* (Austin: University of Texas Press, 1993)、劉康，《對話的喧聲——巴赫汀文化理論評述》。

29 關於本書的介紹，參見王孝勇，〈從小說話語看眾聲群像：評介巴赫汀之《對話的想像：四篇論文》〉，《傳播研究與實踐》6卷1期（2016. 01），頁271-288。

30 M. M. Bakhtin, "Forms of time and chronotope in the novel," In M. Holquist (Ed.), *The dialogic imagination: Four essays* (Austin: University of Austin Press, 2002), p.84.

體」概念強調空間與時間的不可分割性，巴赫汀的文本分析經常從時間軸、空間軸進行交叉分析，然此「時間軸」並非指特定的時間，而是一段歷程，特定的空間也往往是在此歷程中被賦予了意義與重要性。時間（故事情節）與空間（故事場域）因此不可分開解讀，而有其同時發生的必然性、邏輯性。³¹

從時空體的概念來進一步探究辛永清的安閑園，安閑園就遠遠不僅是一個寬廣美麗的大宅院而已。納入時間軸的概念，首先，安閑園建造於日治時期，辛永清是在1940至1950年代初期住在該處，辛永清菜譜的主要書寫時間則是1980年代，儘管相關食譜與回憶錄的時間軸跨越了1940至1980年代這變動的半世紀，空間則均與日本緊密關連。藉由對日治時期安閑園時光的述說，默默建立了與日本讀者間的連結，並展開時間軸滑動下的對話關係。如同辛永清將台南比喻為日本的京都「同樣是充滿濃濃歷史色彩的古都」，³²安閑園也將她的食譜讀者拉回到昭和時期戰前的日本。其次，安閑園的時間軸也是辛永清自身的童年與少女時期，摯愛父母均在身邊，兄長姊妹們環繞，種種節慶場合充滿歡樂氛圍。在這樣的時間軸下，安閑園作為一充滿回憶的空間，不僅是家庭的，也代表著台南，以及更大範圍的台灣場域，而這又與辛永清父親的民族與文化認同密切相關（後詳）。由此視之，從時空體的觀點看來，辛永清談的雖是自家，卻又不僅是自家，經過了文學性的處理，已非僅是紀實性的再現。

安閑園在辛永清的記憶中占了如此重要的位置，也可說是她食物與烹飪記憶的源頭，在辛永清的書籍與食譜中，均花了大量篇幅詳細描述安閑園，這個培育她長大的莊園：

我長大的地方，是一座綠意盎然的美麗莊園，名為安閑園。在廣大的莊園裡，有我們的家，還有已經成家的幾位哥哥的住家，彼此間的距離只要走個四、五分鐘路就可抵達，大門到門廊之間的前庭，以假山和水池為中心，有好幾組奇石造景，既有瀑布，也有噴泉，是一座風格別具的美麗庭園。涼亭旁則有母親悉心照顧的蘭花園和玫瑰園，覆蓋著綠油油

31 Bakhtin, M. M, "Forms of time and chronotope in the novel," pp.84-258.

32 辛永清，《府城的美味時光：台南安閑園的飯桌》，頁20。

草皮山丘的後方，則是茂密的熱帶樹木，宛如叢林。³³

這段描述顯示出，安閑園占地寬敞，可以容納辛家以及另外三棟別墅，為已成家哥哥的宅邸，還有假山、瀑布、涼亭、花園等，打造出一個美麗的中式庭園，而這僅是前庭而已，後院還另有一片天地：

與工整、美麗、寧靜的前庭形成對照，房子後有一大片菜園，看起來很像農家，蓋了豬舍、雞舍、火雞寮、馬廄，隔著果樹林和竹林，有園丁、車夫和長工居住的小屋。…我的少女時代便在這個有著美麗前庭與充滿活力的後院的家，與大家庭共同度過，一回想起來，至今仍是滿懷幸福。³⁴

如果前庭是為展示而設計出，能滋養精神生活的園林景致，後院就是真正滋養身體肚腹之處。飼養著家畜、家禽，還有菜園、果子林、竹林等，辛永清雖非農家小孩，卻能自小在這些禽畜菜蔬圍繞中長大。由於辛永清在安閑園的日子以童年至少女時代為主，因此書中對安閑園中種種諸事的描繪，大多可說是出自兒童乃至少女的觀察，記述當時心境下的情緒與體悟。對讀者而言，彷彿是隨著作者童真的眼光，回到1940年代的安閑園，跟著作者一起徜徉其中。辛永清偶爾才加入在寫作時、以超過半百之年紀，因時空流逝而感受到的差異，將讀者拉回現實來。

除了在回憶錄中對安閑園的描述外，在食譜中，辛永清同樣以諸多細節的描繪來呈現當時的場景，使讀者能夠沉浸在1940年代的氛圍中，例如，在辛永清的第一本食譜《辛永清の中国風家庭料理》，開場就對安閑園名稱的來歷、其中的植物、景致等給予詳細說明：

前庭總是充滿著玫瑰、蘭花、台灣松、帶有香氣的各種花、果樹等等，

33 同註32，頁51。

34 同註32，頁52-55。

那些花木是以大水池為中心，形狀優美地散布開來。而且，父親請人在池裡做了噴水及瀑布，因此在夏日感到非常涼快。喜愛庭院設計的家父將這個庭院取名為「安閑園」，除了樹木與花以外還有形形色色的石頭，由於整體上有著很好的協調感，因此正如其名地是個可以讓人心情平靜的庭院。³⁵

彷彿小說的開場，食譜的開頭先介紹了故事的場景，以及主要人物父親的現身。不過，除了安閑園本身造景及父親設計出的特殊空間外，安閑園中的母親身影，更是辛永清眷戀安閑園的關鍵，也是之後貫串整本食譜與回憶錄的主角。她在回憶錄與食譜中，屢屢述及母親在園中的身影，從蒔花種菜、忙於廚務、與父親的相處等都歷歷在目。她述及，母親每天一早梳洗完畢後，頭一件事便是來到後院，巡視花園和菜園，即使前一晚打麻將通宵也不例外。³⁶她在花園照顧玫瑰和蘭花，接著坐在池畔的大理石椅上，偶爾也會抽抽水煙。

花園、菜園與廚房，是由辛永清母親負責打理，也最常流連之處。美麗的花朵，特別與母親有著緊密連結，在她的第一本食譜，以「從花香開始的早晨」作為序言，「茉莉花的回憶」放在書末，可說以鮮花的回憶包覆著懷念的少女時光。

辛永清提及，在她童年時，清晨便有賣花少女會將各種香味的鮮花紮成小把花束放在竹籠裡沿街叫賣。婦人們也會把這花束拿來裝飾在髮髻上，一邊飄著花香、一邊喚醒孩子們起床，包括她的母親也是如此。³⁷而由於清早插在髮上的茉莉花束到了傍晚變黃但仍有香氣，因此母親會把花束放在枕邊入眠。隔天早上，茉莉花變成茶色且乾燥後，母親再將花放進化妝粉的盒子，香味在不經意間移到化妝粉上，之後這些乾燥的茉莉花還能與晾乾的茶葉渣一起做成枕頭，在夏天很涼爽且有一股淡香。甚至當辛永清母親過世時，也有茉莉花束「既溫柔又淒涼地依偎在母親身邊」。³⁸可以說在辛永清的心裡，花緊緊牽

35 辛永清，《辛永清の中國風家庭料理》（日本東京：文化出版局，1980.10），頁6。

36 辛永清，《府城的美味時光：台南安閑園的飯桌》，頁51。

37 同註35，頁6。

38 同註35，頁149。

繫著她與母親間的回憶。正因如此，在日本的辛永清家裡也是沒有一天不擺設花，如果有客人要來家裡，她會先考慮要用什麼花來裝飾，並選用當季最美麗的花。

除了花園之外，菜園與家禽家畜們更是園裡食物的重要來源。辛永清寫道，後院往往從早晨開始就十分忙碌，忙著給田裡的菜澆水、餵飼養的家畜飼料，家畜包括鯉魚、甲魚、雞、鴨、火雞，有時還有鰻魚、豬等等，光這些就已經是相當費力的工作。特別是辛永清的母親對此有種種講究，相信必須從飼料、肥料的選擇著手，才能品嚐到食材真正的味道。³⁹ 當天自家種植、收穫的蔬菜會從菜田直送廚房，家裡的早晨時光就這樣過去：

母親卻堅信，好吃的東西最重要的便是自己動手做，以此為主婦的信條，在大宅內開闢菜園種菜，也養許多雞，早晚都勤於照顧。一早梳洗完畢，頭一件事便是來到後院，和長工一起巡視菜園。菜園裡除了葉菜類，還種了馬鈴薯、芋頭、落花生等等。⁴⁰

不僅如此，即使是大戶人家，辛永清之母也堅持女兒們必須有能力擔起主婦之責，包括具備自己殺雞的能力，因此辛永清小時候便目睹了母親嚴格教導姐姐們殺雞的教育方式：

母親說一不二，姐姐只好哭著再次拿起菜刀，這時候如果不好好教導，既無法給傭人立下榜樣，若是自此嚇壞了不敢殺雞就更麻煩了。將來出嫁，不能親身示範教底下的人，便無法掌管一個家。⁴¹

不過，在辛永清書中，雖有相當大篇幅描寫母親的教養及在安閑園的重要性，卻沒有提及，她的母親其實並非莊園中唯一的女主人。事實上辛永清之母盧

39 同註35，頁6。

40 同註36，頁94-95。

41 同註36，頁94。

鳳尾（1896-？）是二房太太，⁴²辛西淮的正室是僅比辛西淮小一歲的陳詠雪（1880-1962）。陳詠雪的父親陳慶霖是前清秀才，弟弟陳延齡在長榮中學及台南神學院任教，曾翻譯台語聖經、編台語辭典。堂弟陳玉峰為著名的彩繪畫師。陳詠雪生了二女二子：永春、永秋、文炳、文恭。其中，辛永秋嫁給吳新榮的妻弟毛昭葵，長子辛文炳即為辛永清書中的「大哥」，於1960-1964年間擔任台南市長，妻子翁梅為台南仕紳翁木的長女。由這些姻親網絡可知，辛家在日治中期已發展為台南的知名望族，所結親者也是台南重要家族中的文士。

辛永清的母親盧鳳尾原姓張，因過繼給盧姓人家為養女，故也姓盧，原為府城名藝姐，有鳳尾倌之稱。十幾歲就嫁給辛西淮並生下一子四女：文蘭（次子）、永菊、永蓮、永清、永秀。⁴³辛永清居住在安閑園的時期，園中有三個哥哥的宅邸，就是已經成家的辛文炳、辛文蘭、辛文恭。

由於辛西淮的大房太太陳詠雪是在1962年過世，此時辛永清已在日本居住數年，換言之，安閑園書中所述及辛永清的童年與少年時期，安閑園中其實一直有兩位女主人，但無論在辛永清對父親壽宴或年節的描繪中，均未述及另一位女主人或辛永清母親在家族中的處境，而僅強調母親是負責掌理家中花園、農場、烹飪以及宴會事宜。對於這樣寫的原因，筆者推測可能有二，第一，日治時期日本在台灣推動「一夫一妻制」，希望廢除「妾」此種風俗，⁴⁴因此或許辛永清在書寫時認為，維持一夫一妻的形象才較容易讓日本讀者接受，也能省去許多疑問；第二，辛永清在回憶錄《府城的美味時光》中的〈惠姑〉一文，描述家庭友人王叔叔家有大房太太惠姑與妾「小蘭姑」，惠姑總是委曲求全，而母親也為兩位女性感到心酸。⁴⁵或許對辛永清而言，她內心自童年便觀察並深切感受到母親與家中另一位女主人的辛苦之處，雖並未在書中明言，但她所描寫到對王叔叔妻妾感到的心酸，或許也是對自己母親的心酸，因此在心

42 謝國興，《府城紳士：辛文炳和他的志業（1912-1999）》，頁43。

43 其中辛文蘭後來經營台灣機械公司。辛永蓮大辛永清12歲，與台南地主之子雲祥結婚。另在與盧鳳尾結婚之前，辛西淮曾娶側室蔡勤，但因難產過世。詳見謝國興，《府城紳士：辛文炳和他的志業（1912-1999）》，頁43。

44 沈靜萍，《多元鑲嵌的臺灣日治時期家族法：從日治法院判決探討國家法律對臺灣人之家及女性法律地位之改造》（台北：元照出版公司，2015.03），頁169-175。

45 辛永清，《府城的美味時光：台南安閑園的飯桌》，頁199-203。

中其實盼望著一個只有一位女主人的家庭。從這個角度而言，辛永清所描繪的安閑園，因為人事的差異，其實也是一個不存在於現實世界的安閑園。

這些對家庭環境的說明，不減損辛永清著作的價值與重要性，而更有助於理解辛永清書中所隱藏的許多未明言的情感、記憶及諸多躊躇之處。特別是從「時空體」的概念來解讀，1940年代的安閑園，是一個存在於過去時間軸中的靜好歲月、宛如伊甸園般的美好空間，其中的花草樹木，與出現的種種角色，都帶著粉色的美好，其中又有諸多與食材採集、烹飪、宴席相關的經驗，豐富了安閑園的內在。辛永清在書寫時，隱去了複雜的人際關係，僅留下自然的林木花草菜蔬與溫馨的家庭時光，彷彿那才是最適合於半世紀前靜好歲月中的台南大宅院。

隨著母親的身影與腳步，安閑園中母親所照顧、珍愛的花草樹木，雖不直接與烹飪相關，卻對辛永清的烹飪產生很大影響，特別是在「季節與時令」的感覺上。辛永清在食譜《辛永清の中国風家庭料理》中明白寫到：

我所出生、成長的台南，四季變化並不如日本那樣分明。即使如此，在
我家那名為安閑園的庭院，卻感受得到花草、水果、蔬菜、家禽等隨著
時序流轉變化的。而且，也能看出中國人對「時令」食材的敏銳感受、甚
至可說是貪欲般的執著。因此，我家餐桌總是滿載時令味覺，非常富於
變化。我思及此回憶，也想利用居住時間早已超過台南的日本之當季食
材，思考每天款待賓客的菜單。⁴⁶

長期浸淫在安閑園的廚房中，辛永清的食譜大量描述童年時所觀察到的廚房事務，她強調，因為家族中個個都是老饕，所以安閑園的廚房對年幼的她來說，是個歡樂的地方。在那裡揮灑好手藝的母親和大廚們，有形無形中不吝惜地教了她許多有關料理的事。⁴⁷在此她也讓自家的大廚師登場，將之比喻為日本讀

46 辛永清，《安閑園の中国料理》（日本東京，主婦の友社，1988.12），頁9。

47 同註46，頁57。

者熟悉的川菜廚師陳建民：⁴⁸

首先是最喜歡的一位很會講童話的老爺爺廚師（長相類似像陳建民再稍胖一些又更白淨的溫和好人）。我想我今天能夠來教大家做料理的契機，就是因為我想聽這位老爺爺講故事，老是待在廚房，就這樣順便耳濡目染並記住了烹飪的瑣碎工作。再來是被雇來耕菜田的年輕男子，以及數名總是忙進忙出的幫傭們。……偶爾會有一百人前後的客人過來，那時就會請外面的餐廳主廚來支援。雖然被嫌煩，但在這樣的日子，我因為很高興所以決不離開廚房。⁴⁹

辛永清與傅培梅等許多烹飪教學名家不同，她從未聘請廚師學習過廚藝，也未去學校上課或到餐廳見習，她所有的技藝來源，就是自幼「在家中廚房專注地看著母親和傭人們做菜而習得的」。⁵⁰換言之，長時間浸淫在廚房中的、非刻意的學習，竟讓她習得足以教學、維生的烹飪技能。如同她自小從未宰殺一隻全豬，但憑著印象，竟也能完成。⁵¹與其說辛永清在烹飪方面具有天賦，更值得注意的是此種藉由反覆觀看等視覺、聽覺而產生的學習與記憶效果。辛永清在日本進行數十年料理教學後，也開始藉由對自家飲食淵源與技藝的掌握，躍上知名料理教學節目，被稱為「中華料理家」，在這樣的轉化過程中，辛永清開啟了一套自身的料理論述，但她並不試圖建立完整的中華料理論述，在她的菜譜中總以「辛家之味」作為代稱，這不僅說明了烹飪技藝的來源，同時也是她的文化記憶之所繫。

三、書寫主體的轉換：辛家味、台南味、台灣味

安閑園不僅是辛永清童年成長的家鄉，更是她「文化記憶」（cultural memory）的所在。此處的「文化記憶」延續德國史家Jan Assmann的看法，

48 陳建民（1919-1990），中國四川省出身，日本知名的川菜料理人。

49 辛永清，《辛永清の中國風家庭料理》，頁6。

50 辛永清，《府城的美味時光：台南安閑園的飯桌》，頁20。

51 同註50，頁151-153。

為一社群共有且能向下傳承的記憶，文化記憶可作為認同的共同基礎，也會導引或規範群體的行為。⁵² 而對辛永清而言，安閑園不僅是生活、休憩的處所，也是她學習到文化傳統與種種規範之處。在她的回憶錄中，「傳統」在她身上的體現俯拾即是。例如，即使到日本居住多年，使用淋浴也十分方便，她仍延續母親所教她的用面桶、腰桶來進行身體清潔；⁵³ 逢年過節，更謹記各種節慶料理的作法，以及對於待客之禮的講究，並將這些重要的文化傳統再嚴格地教導給兒子。而辛永清之所以寫下回憶錄的目的，也是因為「沒有人能夠離開自己生長的文化」，⁵⁴ 她希望將個人對於台灣的風俗、飲食生活的經驗記錄下來並向下傳承。由於這些文化傳統的記憶與辛永清的家庭教育，特別是她父親的文化、民族意識有著密切關係，在瞭解辛永清的「台南味」之前，也需先瞭解辛西淮在文化與民族認同上的變化。

辛西淮幼時接受漢學教育，台灣進入日本殖民時期他17歲，已非懵懂孩童，成為實業家之後日本邀請擔任總督府職務，因母親告訴他「有時人是無法違抗歷史的」，考慮到如何在巨大的歷史漩渦中保護本國國民這一點，辛西淮才接受該職。但他始終不改日本名，堅守家名、宗教、代代相傳的傳統儀式。⁵⁵ 這些對傳統的堅持，應是鼓勵辛永清將幼時所受教育、教養、習俗等一一記錄留存的重要深層原因。

來自泉州同安，辛西淮篤信同安移民的守護神保生大帝，每天至府城大道公廟（興濟宮）進香，敬拜保生大帝，若無法親自前往，就派長子辛文炳代表。⁵⁶ 辛永清幼時，辛西淮每天早上獨自在佛堂禮佛，展現虔誠信仰。⁵⁷ 辛家的佛堂並非小房間，而是一個位在住宅中心位置的細長型大房間，左右沿牆整排是高背椅子和茶几相間，正中央空出，舉凡家族會議、婚禮均在此舉行。親戚聚集時，大概坐得下5、60位大人，沒位子的孩子則搬凳子坐在房間中央。

52 Jan Assmann, Rodney Livingstone, Trans., *Religion and Cultural Memory: Ten Studies* (Stanford, Calif.: Stanford University Press, 2006)、陳玉箴，〈從溝通記憶到文化記憶：1960-1980年代台灣飲食文學中的北平懷鄉書寫〉，《台灣文學學報》25期（2014.12），頁33-68。

53 辛永清，〈府城的美味時光：台南安閑園的飯桌〉，頁210-211。

54 同註53，頁18。

55 同註53，頁66。

56 謝國興，〈府城紳士：辛文炳和他的志業（1912-1999）〉，頁32。

57 辛永清，〈府城的美味時光：台南安閑園的飯桌〉，頁43。

細長的房間盡頭是佔了整面牆的黑檀木大佛壇，正中央祭祀觀音，左邊是祖先、右邊是天公、大道公。⁵⁸

辛西淮十分孝順，在母親過世後，每週日都到墓園掃墓，甚至在墓園旁蓋一小屋，中午家人齊聚小屋用餐。對此辛永清也回憶，家族的墓園很像私人紀念公園，每週日都全家前往，連戰爭期間都要搭乘巴士改裝成的大型馬車一起去，掃墓完後便在此野餐、烤肉，父親則在墓園內的小屋看書、談話。⁵⁹連戰爭期間都堅持每週掃墓的辛西淮，也自訂家規：「尊祖、敬神、人情、義理、道德」，每到用餐時必先唸一遍，要求子女跟著唸，否則不准吃飯，⁶⁰這樣的家庭教育，奠定了辛永清自幼對於傳統的重視。即使在戰爭期間，1945年3月美軍空襲台灣，辛家人疏開到台南下營鄉，住在辛西淮的地主朋友家，但因辛西淮每天需去大道公廟上香參拜，因此要求長子陪伴他一起留守在台南市區興南自動車公司內。在日本戰敗投降之際，辛西淮關在家中佛堂裡，心情激動，哭著說：祖國終於回來了，顯露辛西淮內心的祖國意識，當時辛永清還是國民學校（國小）五年級。⁶¹

不過在戰後，辛西淮的「祖國意識」立刻面臨挑戰，1946年5月，辛西淮被警備總部請去「談話」，接著送到台北東本願寺拘禁，並無告知原因，但應是在當時台灣警備總部通令檢舉「漢奸」中被拘押，同時被押的還有辜振甫、許丙、林熊祥等多位重要台籍仕紳。經由兒子辛文蘭等在台北多方奔走營救，辛西淮於被拘押五個月後無罪釋放。⁶²此後與多位台籍重要知識分子一樣，辛西淮不再過問政治事務，而致力於公益慈善活動，在73歲時因心臟病發離世。

辛西淮從戰前到戰後的經歷，勢必影響了辛永清對「祖國」的看法，在日治時期長大的她，戰後雖在日本的婚姻很快觸礁，卻仍寧可留在日本。於日本居住多年之後，認為日本更像是自己的歸屬，唯有自己的家鄉台南，是她無法遺忘的，因此在多年的異國生活中，台南，特別是安閑園的一切，成為支撐她

58 同註57，頁111。

59 謝國興，《府城紳士：辛文炳和他的志業（1912-1999）》，頁32、辛永清，《府城的美味時光：台南安閑園的飯桌》，頁242-244。

60 同註56，頁32。

61 辛永清，《府城的美味時光：台南安閑園的飯桌》，頁67。

62 謝國興，《府城紳士：辛文炳和他的志業（1912-1999）》，頁37、95、111。

的重要力量。對於家鄉的反覆回想，更讓童年回憶顯得格外鮮明。這樣的想法多次出現在她的食譜與回憶錄中，例如，儘管回憶錄所設定的主要讀者是日本人，但辛永清仍在書中明確揭示自身的文化認同：

因為喜愛日本，認為日本和祖國一樣，不，日本恐怕比祖國更應是自己的歸屬，所以才一直留在東京，但在這樣的感情之外，身為一個生活在異鄉的外國人，為了不失去自我，畢竟會強烈意識到自己誕生之地的風俗習慣與自己所背負的文化。對我而言，那便是我生長了二十年的故鄉：台灣台南這個南方之城的蔚藍青空、翠綠田園。⁶³

這段話說明了辛永清對自身文化根源的觀點，此處的祖國，指的是日本殖民前的中國。儘管稱為「祖國」，但因在日治時期長大且有著美好的回憶，反而認為日本更接近自己的歸屬。只不過，日本畢竟是異鄉，辛永清的文化根源，因此跳過了「祖國」而直接連結到家鄉台南，由於生活範圍的限制，這也是她在台灣時唯一真正居住與理解的地方。

在對兒子的教育上，辛永清同樣也強調對文化根源的重視，包括對龐大家族長輩的繁複稱謂，儘管知道兒子學習的負擔很大，仍因為十分重視而不放棄，必須學習能夠正確稱呼龐大的親族們。

正因為他是生於東京的台灣人，我更希望他能牢牢記住自己是什麼人、自己屬於什麼樣的家族、對自己而言的家是什麼。我認為橫跨兩個國家而生的兒子，不能像株無根之草。我終究希望他擁有重視家族的中國文化的精神根本。……即使生在日本、長在日本，這孩子仍是堂堂的台灣人，我的安心，也是有感於我身為一個母親，已經將一個文化穩穩地傳遞到兒子手中。⁶⁴

63 同註61，頁18。

64 同註61，頁87-88。

辛永清作為一位離鄉的移民，日本既是前殖民母國，又是異鄉，思鄉的情感因此顯得曖昧，此種曖昧性在她的「中國料理」菜譜中也可看出。

關於「中國料理」與「中華料理」二詞的使用，日本學者岩間一弘研究指出，在日本報紙與書籍中，二次戰後至1950年代大多使用「中華料理」一詞，但自1960年代開始，便逐漸轉向使用「中國料理」而少用「中華料理」，據1962年版《華僑經濟年鑑》指出，自1961年開始，新開的高級餐廳多喜愛使用「中國料理」，主要是因為當時日本販售中餐的簡易餐飲店、麵店等大多使用「中華料理」，為了市場的區隔，高級餐館與飯店內的中餐廳多選擇使用「中國料理」。據1963年一月統計，光是在東京都，飯館業麵店等以中華料理為名的有高達5,653家，而自1960年代開始，中國料理一詞在日本就逐漸轉而指稱較高檔的中餐。⁶⁵

在辛永清第一本食譜出版的1980年，日本剛與中國建交，在外交場合中，中華民國政府與中共政府仍在競逐「中國」的正當性。但不論政治場合的競爭情形如何，在日本社會，中國料理仍持續受到歡迎，辛永清的教學也以中國料理聞名，也因此食譜名稱均採用「中國料理」一詞。然而辛永清在書中強調，基於她的所學淵源，食譜中並不強調中國料理的區域性，也不拘泥於地方傳統，而加入許多作者的新創。如她在《辛永清の中国風家庭料理》一書中所指：

大家在品嚐中國菜的時候，還有選擇餐廳的時候，腦海裡一定會浮現四川、廣東、上海、北京……等各地方的地名吧？中國非常地遼闊，每個地方的菜肴當然有各自的特色。不過，在閱讀這本書的時候，還請不要太拘泥在地方性上。請大家看作是我吸收了各種地方菜的長處後創作出來，可以吃得開心又可口的家庭菜。我做的菜味道比較淡，大家依照家庭的喜好來做調整發揮，想必也是很愉快的。⁶⁶

65 岩間一弘編，《中国料理と近現代日本：食と嗜好の文化交流史》（日本東京：慶應義塾大学出版，2019.12），頁14-15、僑務委員會，《華僑經濟年鑑》（台北：僑務委員會，1964），頁387。

66 辛永清，《辛永清の中国風家庭料理》，頁6。

辛永清在書中多次強調，辛家的菜餚以清爽而優雅的美味聞名，因此她希望以新鮮的角度介紹大家認識中國料理。⁶⁷以此種方式，「辛家菜」取代了「中國菜」，成為她系列食譜的主要介紹對象。甚至在食譜中，辛永清介紹地方風俗時也很少說明這些風俗是來自台灣或中國，而以「我來自的地方」稱之。筆者認為，這樣的說法也顯示了辛永清本身對「祖國何在」的疑問，而這疑問則源自父親的切身經驗。

儘管文中很少提到台灣，以「台灣風」標注的菜餚僅有芋粥、鮮蟻粥。但從習俗或儀式性食物來看，文中所述基本上就是以辛永清所熟悉的台灣習俗為基礎，其中許多在今日的台灣依然實行著，可說是台灣的傳統料理方式，在中國其他省分反而不同。例如，辛永清在食譜中介紹的過年料理，包括以連根菠菜水煮的「長生菠菜」（長年菜），是在台灣南部較盛行；⁶⁸「什錦全家福大麵」則是「台南限定」的台南滷麵，另外全魚、火鍋等，則是台灣流行的年菜，反倒未提到中國北方一定會吃的餃子及其他麵食。至於其他書中所介紹的料理，也少見上海菜、江浙菜、東北菜等。換言之，辛永清食譜中所介紹的「中國料理」，實際上可說是以台灣口味的菜餚為主，至較後期的食譜，才有較多其他省分的菜，如北方菜「合菜戴帽」等。

歸納辛永清的三本食譜，可找到書中的「台灣味」主要呈現在如下幾方面，其中也有部分特別具有台南特色：

（一）節慶食物

節慶食物是保存飲食文化傳統最重要的一部份，特別是對移民或離散族群來說，更是透過保存、參與其傳統風俗與消費儀式來維持對家鄉的連結。⁶⁹如研究食物與記憶的David E. Sutton所言，每到特定時間，人們會充滿熱望地回想起這些特殊的餐食，這種「食物節奏」（food rhythms）構成一種獨特的

67 辛永清，《安閑園の中国料理》，頁57。

68 台灣中、北部過年時的「長年菜」多是以芥菜而非菠菜來烹調。

69 Parama Roy, "Reading Communities and Culinary Communities: The Gastropoetics of the South Asian Diaspora," *positions*, Vol.10, No.2, pp. 471-502.

時間觀，使人的生命與生活時間有了具體的結構。⁷⁰

在辛永清的食譜與回憶錄中，均有不少篇幅介紹自家格外講究的節慶食物，只是因為書籍使用日文書寫，面對日文讀者，辛永清未必直接使用在台灣的菜餚名稱，甚至會取更為雅致的菜名。例如，在除夕與父親生日時都會吃的「什錦全家福大麵」，從作法與食用時機來看，其原形即是台南的滷麵。特別是父親的生日，辛永清用了相當多文字詳細描述壽宴的食物與儀式，包括半夜時女性去沐浴更衣，盛裝並以茉莉花裝飾頭髮，齊聚於佛堂誦經到兩點，接著吃麵。早上起床後用過早餐全家到佛堂集合，輪流向父親獻賀詞，父親給紅包。莊重的儀式也伴隨著豐富的食物，除了滷麵外，還有多種甜點：冰糖蓮子、花生做的各種點心、芋泥、慈菇球莖餅。另外有長到需要人站立才能夾起的壽麵，以及晚上規模達百人以上的壽宴等。⁷¹

除了過年之外，祭祀的日子很多，辛永清的食譜中也有不少篇幅介紹祭祀用的食物。她說，因台灣人重視祭祖，包括前三、四代的祖先冥誕、忌日都要拜。因此家中每個月一定有兩、三天要拜拜，每次大廚都會做一套供品，親戚又會送一套供品，有時同一天有五、六套供品。對此她在食譜中解讀，是因為台灣人最喜歡找機會一群人熱熱鬧鬧地吃飯，便以祖先為由，每個月聚會幾次，高談闊論。不過，仍須盡可能做先人喜愛的料理，因此母親還需熟記每位祖先的喜好來準備祭祀的食物。⁷²

其他重要的節慶食物，也都以台南，特別是府城中上階層居民的習俗為主，包括農曆三月三吃春餅中要加烏魚子，「這是台灣風味的秘訣所在」、⁷³端午節粽子中，「辛家一定會包入皇帝豆」等，作法上則是以蒸籠蒸一、兩個小時，但喜歡口感軟一點的人家才會直接以大鍋水煮。⁷⁴

70 David E. Sutton, *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory* (Oxford: Berg, 2001).

71 辛永清，〈府城的美味時光：台南安閑園的飯桌〉，頁45-46。

72 同註71，頁118、辛永清，〈辛永清の中国風家庭料理〉，頁63。

73 同註71，頁119。

74 辛永清，〈辛永清の中国風家庭料理〉，頁50-51。

（二）水果入菜

台南盛產熱帶水果，以水果入菜之風較台灣他處為盛，在日本的中華料理食譜中，以水果入菜者其實較為少見，辛永清的菜譜中則特別介紹了以水果入菜的佳餚。她提到，台南一年到頭都可吃到各種水果，如香蕉、芒果、荔枝、「在日本少見但切口呈星形的楊桃、口感類似蘋果的蓮霧」等。除了直接享用外，她建議可以放在家庭料理中一起燉煮，或是用來煮醬汁或當作餡料、搭配料理吃，既是料理也是點心，「水果特有的甜味，跟肉類、內臟、魚貝類的炸物、重口味的烤物、煮物等是絕配」。⁷⁵ 例如，辛永清食譜中有道「芒果牛肉」，便是以台南盛產的芒果來製作，牛肉片醃好後裹粉煎熟，以酒、醬油、檸檬汁等調味後煮到收汁，最後將切好的芒果片加入煮汁當中，⁷⁶ 確實充滿台南的風味。

（三）醃漬料理

醃漬食物在台灣飲食文化中至為重要，在冷藏冷凍技術尚未發達之前，醃漬就是重要的食物保存方法，因此即使是富裕的大戶人家，也經常運用大量醃漬品，並以好幾個房間來儲存。而辛永清在第二本食譜中特別有「母親傳授的便利保存食」一章，介紹重要的台灣醃漬食品，例如醃鹹豬肉、醃漬大蒜、醃漬大頭菜（蕪菁）等，另外也有一些可以存放較久的滷製品，例如滷雞翅、滷牛舌。她提到，母親認為「保存食物若是見底，就會遭逢惡運」，因此在廚房北側的儲藏庫中，存有鹽醃肉、醃魚、醃菜、皮蛋等各式各樣的食材。母親做了各種保存食物，包括父親喜歡的醃豬肉，並且會一次買好幾條大土魷魚，切成圓片鹽醃，放半個月就吃。⁷⁷

（四）米食

儘管日本也是以米飯為主食，但在辛永清的第一本食譜中，她在依烹飪

75 辛永清，《安閑園の中国料理》，頁81。

76 同註75，頁80-81。

77 同註75，頁129-141。

方式分類的食譜後半特別獨立出「飯類」介紹各種「粥」，顯示出辛永清意識到台灣與日本在米食文化上的差異。在此項目中她共介紹八種飯類食物，包括廣東粥、台灣風芋頭粥、台灣風鮮蠔粥（蚵仔粥）、蝦仁飯湯、乾魚肉片飯湯（鹹魚豬肉片飯湯）、雞絲飯湯、蟹肉糯米飯（蟳飯）以及香菇肉飯。這些米食各自代表了不同的特色，但除了廣東粥外，都相當具有台南或台灣南部的特殊性。例如，配料多用水產，如蚵仔是台南的重要特產之一，蝦仁也在台南各種佳餚中常見。辛永清此處的「飯湯」則是以乾飯澆上菜料豐富的特製湯品，辛永清在食譜中以日本飲食文化中的「茶泡飯」來說明。而此種以乾飯來煮的粥的確是台灣南部較為盛行的稀飯煮法。另外「蟳飯」自日治時期以來就是台灣酒樓的重要代表料理，芋頭粥與蚵仔粥則是辛永清特別以「台灣風」標示，應是她認為最具台灣特色的粥品。這些辛永清所特選的米飯類用料涵蓋蝦仁、螃蟹、蚵仔等，充分顯示台灣南部的特色。⁷⁸

此外，雖然寫書的目的是為了保存、記錄台灣的文化傳統，但在實際操作，辛永清仍展現很大的包容性，從未強調一定要採取某些作法或菜餚食材的搭配才是正宗、道地或正確的作法，這點與前述許多「文人菜譜」相較又有很大差異，「文人食譜」中往往有許多作者自身的主觀評判、對料理作法的臧否與堅持，但相反地，辛永清的食譜中卻經常鼓勵讀者能夠加入自己的想法，因為她自身也這樣做，即使對於最具傳統重要性的年菜，也能夠有所變化：

似乎在不經意間也開始以自己的想法來決定菜單。能夠保存、且能透過搭配來享受變化，這是我對年菜的基本想法。日本有御節料理這種典型年菜，加上近來有家庭準備洋式或中式的御節也變多，對客人來講也可以期待享受面目一新的菜色。⁷⁹

例如，雖然她鼓勵讀者以水果入菜，但也強調「使用時不必侷限於熱帶水果，

78 同註74，頁134-139。

79 同註74，頁7。

請利用手邊的水果試試看」，⁸⁰如此，在介紹具文化特色的食譜同時，也兼具食譜的實用性、可操作性。在辛永清剛赴日時，中華料理仍屬異國料理，但在短短30年間，連日本家庭的餐桌都出現大量異國料理，辛永清也可說見證並參與了這段家庭料理全球化的歷程。

另外，食譜中加入許多辛永清自己的想法這一點，也反映在許多別緻的菜名上。辛永清在食譜中的菜名，是日文與中文並列，但中文菜名除了部分為約定俗成或簡約易懂的方式書寫，如油爆蝦、蒜片青菜、拌海帶等之外，尚有許多別緻秀氣的菜名，必須看法才能理解，除了前述將「滷麵」詮釋命名為「什錦全家福大麵」外，還有如「祝年清湯」為過年期間需常備的高湯、「望春奏福」為油菜花炒鮑魚及其他菜料、「花園仙女湖」是做為甜點的芒果寒天、「球遊綠園」為蝦丸及茼蒿的勾芡料理等不勝枚舉。⁸¹她在書中說：

我非常喜歡為料理取一個美麗的名字，而不是太直接了當的名字，我的客人也有很期待這些的，名字多半也是在夢裡想到的。……我已經想好要用油菜、鮑魚、雞、竹筍、紅蘿蔔、菇類等等來做出有春天氣息的料理，……「野花春光流」這個名字很清楚地出現在夢裡。這個名字，我希望能被解讀為春天和煦的陽光灑落在野花上，那天招待的客人都非常高興。⁸²

由上可知，儘管在文化記憶的基礎上，辛永清希望能將她所知的台灣文化與飲食傳統保存下來，但並非完全的守舊，而允許加入與時俱進的創意，例如在命名上與實際烹調的取材上，辛永清鼓勵讀者與自己一樣注入新意，但不變的是，辛永清與母親一樣，在所有的宴客場合都希望讓客人能夠感受到宴客者的用心，這一點其實是本文開頭所述及「文人食譜」中較少談到的，由此可繼續延伸從「性別」角度來檢視辛永清食譜的特殊性。

80 辛永清，《安閑園の中国料理》，頁81。

81 辛永清，《辛永清の中国風家庭料理》，頁18、27、35、39、83。

82 同註81，頁27。

四、宴客中的性別角色

在明清的「文人食譜」中，「如何宴客」並非重點。以袁枚的《隨園食單》為例，其中談到宴客者，如〈遲速須知〉提到，需準備幾道急就章之菜以應對急需便餐的客人，如炒雞片、炒肉絲等；另〈戒單〉中提到冬日宴客要「戒火鍋」、主人「戒強讓」，不要硬夾菜給客人。⁸³又如高濂的《遵生八牋》提到「燕客不宜殺生」，另「或共客享粉糕麵食一二物，啜清茗一杯，忌食水團粽子油炸堅滯膩滑等食」，⁸⁴整體而言，文人食譜的男性作者們，多是採取「宜／不宜」等規範性說法，闡釋自己的飲食與宴客之道，特別是關於宴客之道的篇幅其實相當少。

然則觀諸當代飲食文學與食譜，宴客卻是許多女性作家與食譜作家的重要主題。從劉枋1968年將《台灣新生報》「談吃」專欄集結出版的《烹調漫談》、林文月從自己宴客心得卡片開始撰寫的《飲膳札記》，王宣一談母親宴客菜的《國宴與家宴》，到傅培梅、梁瓊白等食譜名家的食譜，宴客菜的安排都至為重要。例如，劉枋的專欄基本上以主婦們為書寫對象，經常給予實用的建議，例如年菜如何煮、過完年如何將殘羹剩菜重新處理成可口佳餚等。在宴客上，也建議把梅花宴「加添四個菜，分組上桌，……就可以成為十全十美的一席，而且所費不會超過五六百元」。⁸⁵接著又提供詳細具體的菜單，著重能給實際掌杓者的實用建議。

在辛永清的食譜中，也有相當大篇幅在談如何宴客，此種對宴客的重視，仍與家庭環境有關。她的父親辛西淮做為台南重要的政商界人士，家中常有賓客出入，辛永清提及，家中常有客人，且家人對客人的第一句話總詢問「吃飽了嗎？」若客人答稱還沒用餐，無論時間早晚，都立刻準備一套餐食讓客人享用，因此她童年時甚至認為這是應當的禮節。⁸⁶若逢家中有盛宴，更須精密籌劃，辛永清在多處寫到，母親總與家廚花好幾天構思菜色，不但要有變化，且

83 袁枚，《隨園食單》，頁189-190。

84 高濂，《遵生八牋》（台北：臺灣商務印書館，1983.10），頁238。

85 劉枋，《烹調漫談》，頁141。

86 辛永清，《府城的美味時光：台南安閑園的飯桌》，頁215-217。

能投眾人所好。自小耳濡目染之下，對於如何宴客，她也有相當的見解。例如，在她的第一本食譜中，有多達五頁的篇幅在介紹〈我的款待〉，亦即她的宴客之道。該文從客人的邀請、菜單的規劃、客人抵達時應視天氣準備冰或熱毛巾，以及裝盛菜餚的器具應如何安排等，都有相當詳細、周到的介紹。⁸⁷ 需說明的是，此時期的宴客並非在飯店餐廳，而是在自家舉行，因此主婦必須同時扛起做菜、招待、陪伴客人以達賓主盡歡等所有工作，是一相當耗費心力的大工程。辛永清的詳細說明，也印證了宴客活動確實如同節慶食物一般，具有高度的儀式性。

考古學與社會學者的研究都指出，人類的宴會活動具有儀式性的意義，包括建立人群的社會網絡、社會地位，宴會活動也經常賦予特定食物重要的象徵意涵。⁸⁸ 宴會活動的規劃因此也是高度社會性的文化活動，受到文化規範與社會共識的制約，更涉及社會階層等重要議題。從如何邀請、流程安排、座位與階層高低等，都有一定的規範。對於宴客的重視，因此也可說是對社會規範以及人情義理的重視。辛永清的生長背景既講究長幼高低的階序之別與禮法，這套文化記憶也定著在辛永清身上，藉由一次次宴客活動的展演（performance）展示出來。

值得注意的是，宴客此種儀式性的社會活動無論在哪個社會，幾乎都是由女性承擔。例如墨西哥家庭往往有兩個廚房，一是自家廚房，另一是戶外的社區廚房，是在社群共同的盛宴或儀式性活動時，社區女性共同齊聚、烹飪的場所。Jeffrey M. Pilcher在討論「墨西哥菜」的形成過程時，就特別強調墨西哥女性，特別是指「墨西哥媽媽們」在飲食文化傳統延續上的重要性。⁸⁹ 換言之，日常飲食文化的傳承經常是一性別化的工作，至少在烹飪上有著顯著的性別分工。儘管仍有部分男性參與承擔，但在多數社會中，尤其是烹飪開始專業

87 辛永清，〈辛永清の中國風家庭料理〉，頁23-27。

88 Brian Hayden, "Fabulous Feasts: A Prolegomenon to the Importance of Feasting," In Michael Dietler and Brian Hayden, eds *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food Politics and Power* (Washington, DC: Smithsonian Institution Press, 2001), pp. 23-64; Martin Jones, *Feast: why humans share food* (Oxford; New York: Oxford University Press, 2007).

89 Jeffrey M. Pilcher, *Que Viva Los Tamales! Food and the Making of Mexican Identity* (Albuquerque: University of New Mexico Press, 1998).

化，產生「廚師」此種專業性工作之前，烹飪、宴客工作的執行往往被視為女性的責任，這也說明了食譜中所顯現的高度性別差異。

當宴客不僅是滿足眾人的口腹之慾，而是一種縝密結構化的社會事件（well-constituted social event），宴客要注意的便不僅是菜餚而已，同樣重要的，是整體流程設計以及氛圍布置，花朵的裝飾也在其中扮演重要角色。例如，在《安閑園の中国料理》一書中，辛永清花了不少篇幅介紹「花」，這在一般食譜書中相當少見，這不僅反映出辛永清個人對花的喜好及對宴客儀節的重視，更可看出辛永清母親對她的深刻影響。

辛永清自陳很喜歡花，即使沒錢也會買一束花，感受到豐盛美好。看到花，就會勾起對母親的回憶：

在忙亂中用過早餐後，母親會悠閒地在安閑園的花園裡散步，雖然她是我的母親，在我眼中就像畫裡的美女一樣。然後母親會使用稍稍消氣的啤酒，小心的擦拭蘭葉，這也讓我難忘。我喜歡花，也許跟料理一樣都是承繼自母親。⁹⁰

因此，辛永清的家裡沒有一天不擺設花，特別是當有客人要來家裡時，更要思考用什麼花裝飾、現在什麼花最美，「這些問題就像要端出什麼料理一樣讓我煩惱」。在辛永清的書中，也提供了對宴客時花藝的建議，包括：不使用香氣強烈的花、花的高度不能遮住臉等，如此可以讓賓客除了享用美食，同時也能得到視覺的饗宴。⁹¹

辛永清在書中對花藝的大篇幅描寫，一方面固然根源於母親對花的喜愛，另一方面也可能基於日本社會對花藝的重視及日本女性讀者的喜好，而這正顯示了辛永清嘗試藉由食譜書寫，連結移民者的過去、傳統，以及所處的日本社會。這樣的作法在類似由移民者所撰寫的「回憶錄式食譜」中並不陌生。如 Jopi Nyman 分析 Madhur Jaffrey 的「回憶錄式食譜」時指出，她在食譜中的懷

90 辛永清，《安閑園の中国料理》，頁144。

91 同註90。

舊敘事強調故鄉家庭（family home）與傳統的重要角色，顯示出食物與烹飪在形塑移民者婦女認同上的核心位置。⁹² 移民者將自身放在文化與歷史交錯的端點，不僅與移民地的讀者分享自身文化的回憶，同時也將回憶再重置在當下的脈絡中，建立二地的連結。

除了菜餚、花藝等物質面的介紹外，辛永清詳盡說明了宴客日的籌備流程，儘管僅是四菜一湯的設計，仍須考慮上菜順序，注意味道及食材不要重複搭配。必須在前一天準備好所有的食材，宴客日一早開始準備洗、切等工作，並烹飪需較長時間的燉煮料理，以及需要時間放涼的點心。下午開始更是忙碌的高峰，一一完成醃料、前菜烹調等製備工作，接著整理廚房、擺設餐桌，必須在客人抵達二小時前完成所有準備工作。客人抵達前還要整理服裝、打扮、各種細節的修整。等客人來臨後，自己無法用餐，而需觀察客人的用餐速度端上料理，在上菜的同時也整理廚房，等到餐畢的奉茶時間，完成烹飪工作的廚房也須同時整理完畢。在客人離開時，還要思考是否為客人無法出席的家人另外準備合適打包的前菜、以及附上菜單卡帶回家，希望能出席的人也能分享聚會的歡樂。⁹³ 這些細節描述提供宴客主婦很高的實用價值，同時也可看出辛永清對於在家宴客的高度重視。

在辛永清的書中，對於這些宴客工作，是假定有「宴客團隊」的方式來稱呼，但辛永清自己在家宴客時，這個「團隊」就是她自己以及幼小的兒子。他的兒子辛正仁回憶到，自小家裡就常有客人，由於母親總是在廚房忙碌，他在還是孩子時就要學會像主人一樣招待成人的客人，幫他們安置行李、拿外套、陪他們談話，甚至把自己的房間空出來給客人置物。⁹⁴ 席間因為母親在廚房負責料理與清洗工作，辛正仁必須主動跟沉默的客人攀談、幫忙撤下空盤等，足見辛永清將待客之道嚴格地教導給孩子。而辛永清自己在忙碌了一整天之後，還會準備小禮物給客人返家時帶回，辛永清稱，這是來自安閑園家裡的習慣：

92 Jopi Nyman, "Cultural Contact and the Contemporary Culinary Memoir: Home, Memory and Identity in Madhur Jaffrey and Diana Abu-Jaber," *a/b: Auto/Biography Studies*, Vol. 24, No.2 (Winter 2009), pp. 282-298.

93 辛永清，《辛永清の中國風家庭料理》，頁14-15。

94 辛永清，《府城的美味時光：台南安閑園的飯桌》，頁252-253。

在客人要告辭的時候，不用給太誇張的，讓客人帶一點小禮回去，在我出生的地方這個小禮稱為伴手。由於手裡有點寂寞，因此有著陪伴的意味，不論是餽贈者或是受贈者都能輕鬆愉快。家母總是將自家製的前菜、醃菜、茶、乾貨類、庭院裡開的花、鄉下親戚自製的引以為傲的芝麻油、讀過覺得很有意思的書之類的拿來作為伴手。⁹⁵

在《辛永清の中国風家庭料理》一書中，有特別的一章，來介紹這些「作為禮物的料理」，即是源於自家經常製作各種方便儲存的食物，讓客人帶回家，若遇到節慶之時，更有特殊的禮物。例如，家中若有新生兒，會準備整套菜餚，由僕人以扁擔拿著紅色的竹籃子到各家戶去一一分送。「真的很遺憾的是，這樣的光景現在已經看不到，因為是用自家車來配送，我覺得很沒意思，喜悅也少了一半」。⁹⁶而贈送的食物也非常豐富，除了紅蛋外，還有水果、烤或蒸的全雞、炸肉丸或蝦丸，以及油飯，生女兒時則會有紅豆甜飯。辛永清在書中推薦，可以製作一些新年料理的前菜放在漂亮的罐子裡，或是製作煙燻製品、調味好的烤豬、烤雞並附上寫著烤法的卡片。這些親手製作的禮物相當受歡迎，⁹⁷然而，也都需要家中女性長時間的準備與付出才得以完成。

綜合上述，可看出辛永清的食譜雖也有相當多對自身飲食理念的陳述、對過往的回憶以及抒懷等，但與男性文人食譜的主要差異便在於：沒有酒樓宴席、應酬，甚至很少對菜餚味道給予「應、不宜」的點評、規範，或闡述自身的養生之道，而是娓娓述說著廚房裡的故事，建議讀者可以如何準備、搭配菜餚、烹調程序如何安排才能不出錯，甚至餐桌應如何布置等。

宴客與節慶食物的製作準備，長期以來被視為家中女主人的責任。辛永清對母親最主要的回憶，其實也是圍繞著母親從菜園、花園到廚房、餐桌，一系列參與日常三餐製備，以及宴客籌劃的過程。而當母親偶爾在父親的生日宴會後上了牌桌打麻將，就變成辛永清感到陌生甚至害怕的形象「母親在麻將桌

95 同註93，頁122。

96 同註93，頁87。

97 同註93，頁75。

下翹起了腳，旗袍衩露出纖細美麗的腿…彷彿坐在那裡的是不同於平日的另一個母親」。⁹⁸ 這食物製備工作與「母親」形象的連結，也體現在辛永清自己身上，並凝結在安閑園的時空裡。

五、結語

作為父親老來所生、萬分疼愛，又經常圍繞在母親身邊的女兒，辛永清的食譜文學從女兒的角度出發，充滿對父母的懷念及對大家族女主人的體恤，這點也是在自己成家、當母親，甚至以烹飪教學為業之後，一再回想母親昔日身影而有的感悟。

本文以巴赫汀的「時空體」概念來分析辛永清食譜與回憶錄中的時空、家國與性別角色。從時空體的概念，有助於理解辛永清的食譜，是一特定時空下的產物。此時空包括了日本殖民、大家庭、庭園空間等要素，同時也是一個女性活動空間仍相當受到禁錮的年代。「安閑園」中的時間是日治時期的台灣，更精確而言是1940年代，但也可說是一段停滯的時光。停留在這樣的時間中，辛永清述說少女成長時期的諸般感受，與1980年代的日本讀者對話。關於戰爭期間生活困頓之處，辛永清並未多著墨，也顯示此書其實刻意保留了美好的回憶。

在空間上，受限於女性移動範圍限制，辛永清述說的「家鄉」，侷限於台南自家大宅安閑園，這不僅是她成長的地方，同時也是自身的文化記憶之所繫。而辛永清的文化記憶，則來自父親自小堅守中華文化傳統下的種種教育，崇祖敬神、殖民統治下仍堅守自身的文化認同，並將之展現在對傳統禮法的遵守與堅持上。也因此，儘管仍以「中國料理」為書名，但辛永清在食譜書寫上並不強調地域特性，甚至屢屢提醒讀者，要拋開地域的觀點來認識她介紹的佳餚，鼓勵讀者在運用時依據自己的喜好做變化，因為這些菜餚的基礎其實是辛永清認定的「辛家味」，也就是以台南的辛家菜代稱了全書所謂的中國料理。

進一步加入性別的角度來檢視，辛永清菜譜的背後其實是她的母親，以每

98 同註94，頁51。

日、節慶餐食的規劃為時間軸，在花園、菜園、廚房等少數能發揮、創作的空間中揮灑己身。也因此，辛永清在書寫食譜的同時，總時時地提到母親，從母親髮上的茉莉花、母親在菜園的身影、母親上市場、母親與父親討論宴客菜、母親感嘆惠姑的辛苦等。辛永清的食譜寫作，可說是場與母親的對話。她的食譜作為一種媒介，同時銘刻了回憶與懷舊、以及現在的生活經驗，也把台灣帶入日本的家常空間中。

從辛永清的食譜與飲食自傳中，顯示了「說故事的人」所展現的歷史意識，其中不僅涉及個體經驗、所選擇的敘事，也回應了離開母國後，在社會、飲食與情感上的連續性。類似的「回憶錄式食譜」在未來也值得更多的分析與比較。



參考資料

一、專書・食譜

- 辛永清，《安閑園の中国料理》（日本東京：主婦の友社，1988.12）。
- ，《辛永清の中国風家庭料理》（日本東京：文化出版局，1980.10）。
- ，《府城的美味時光：台南安閑園的飯桌》（台北：聯經出版公司，2012.12）。
- 沈靜萍，《多元鑲嵌的臺灣日治時期家族法：從日治法院判決探討國家法律對臺灣人之家及女性法律地位之改造》（台北：元照出版公司，2015.03）。
- 岩間一弘編，《中国料理と近現代日本：食と嗜好の文化交流史》（日本東京：慶應義塾大学出版会，2019.12）。
- 袁枚，《隨園食單》（台北：新文豐出版公司，1997.03）。
- 高濂，《遵生八牋》（台北：臺灣商務印書館，1983.10）。
- 黃李秀賢，《台灣家庭料理》（台南：中流發行，1967.12）。
- 黃媛珊，《媛珊食譜》（台北：今日婦女半月社，1954.12）。
- 僑務委員會，《華僑經濟年鑑》（台北：僑務委員會，1964）。
- 臺灣新民報社編，《臺灣人士鑑》（台北：臺灣新民報社，1937.09）。
- 劉枋，《烹調漫談》（台北：立志出版社，1968.03）。
- 劉康，《對話的喧聲——巴赫汀文化理論評述》（台北：麥田出版公司，1995.05）。
- 篠田統，《中國食物史の研究》（日本東京：八坂書房，1978.09）。
- 謝國興，《府城紳士：辛文炳和他的志業（1912-1999）》（台北：南天書局，2000.05）。
- Christopher Tilley, *A Phenomenology of landscape: Places, Paths and Monuments* (Oxford: Berg, 1994).
- David E. Sutton, *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory* (Oxford: Berg, 2001).
- Immanuel Kant, *Anthropology from a Pragmatic Point of View* (The Hague: Martinus Nijhoff, [1798]1974).
- , *The Critique of Judgement* (Oxford: Clarendon Press, [1790]1952).
- Jan Assmann, Rodney Livingstone, Trans. *Religion and Cultural Memory: Ten Studies* (Stanford, Calif.: Stanford University Press, 2006).

Jeffrey M. Pilcher, *Que Vivan Los Tamales! Food and the Making of Mexican Identity* (Albuquerque: University of New Mexico Press, 1998).

M. M. Bakhtin, *Toward a philosophy of the act* (Austin: University of Texas Press, 1993).

———, M. Holquist (Ed.), *The dialogic imagination: Four essays* (Austin: University of Austin Press, 2002).

Martin Jones, *Feast: why humans share food* (Oxford ; New York : Oxford University Press, 2007).

Michael Dietler and Brian Hayden eds *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food Politics and Power* (Washington, DC: Smithsonian Institution Press, 2001).

二、論文

(一) 期刊論文

王孝勇，〈從小說話語看眾聲群像：評介巴赫汀之《對話的想像：四篇論文》〉，《傳播研究與實踐》6卷1期（2016.01），頁271-288。

巫仁恕，〈明清飲食文化中的感官演化與品味塑造——以飲膳書籍與食譜為中心的探討〉，《中國飲食文化》2卷2期（2006.07），頁45-95。

胡衍南，〈文人化的《隨園食單》——根據中國飲膳文獻史作的考察〉，《中國飲食文化》1卷2期，（2005.07），頁97-122。

陳玉箴，〈「家」的身體實踐：林海音飲食書寫中的烹與食〉，《成大中文學報》53期（2016.06），頁155-188。

———，〈從溝通記憶到文化記憶：1960-1980年代台灣飲食文學中的北平懷鄉書寫〉，《台灣文學學報》25期（2014.12），頁33-68。

曾品滄，〈日治時期台灣菜譜的演進與東亞食文化的跨境流動〉，《臺灣史研究》25卷3期（2018.09），頁43-82。

遼耀東，〈明清時期的文人食譜〉，《中外文學》31卷3期（2002.08），頁27-40。

Arjun Appadurai, "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India," *Comparative Study of Society and History*, Vol.30, No.1 (1988.01), pp. 3-24.

Jopi Nyman, "Cultural Contact and the Contemporary Culinary Memoir: Home, Memory and Identity in Madhur Jaffrey and Diana Abu-Jaber," *a/b: Auto/*

Biography Studies, Vol. 24, No.2 (Winter 2009), pp. 282-298.

Nefissa Naguib, “The Fragile Tale of Egyptian Jewish Cuisine: Food Memoirs of Claudia Roden and Colette Rossant,” *Food & Foodways*, Vol.14, No.1 (2006.01), pp. 35-53.

Parama Roy, “Reading Communities and Culinary Communities: The Gastropoetics of the South Asian Diaspora,” *positions*, Vol.10, No.2 (2002.07), pp. 471-502.

三、報紙文章

〈準備祝壽〉，〈臺灣日日新報〉，1914.05.19，6版。

