



臺南的日常

餐桌上的文學

文 | 覃子君 公共服務組、鄭宏斌 攝影 | 鄭宏斌

展覽
與
活動
EXHIBITION
AND
EVENT

作家同桌吃飯、料理職人在場引導，這是一餐食物和人的對話，也是一場文學佐料的飲和食德。吃，在臺南，別有故事。

文學和料理都是生活經驗的積累，會記錄下想法，衍生觀點。

2015年，臺灣文學館規劃「南方有佳餚」府城文學踏查活動。與「臺陽文史研究學會」合作，依據本館出版的《臺灣古典詩選注3：飲食與物產》及《全臺詩》第1至35冊選錄16首詩作，邀請民眾從赤崁樓出發，逐一走訪與飲食生產與消費相關的府城地景。誠如學會理事長施懿琳教授所言，踏查之旅實是「藉由『古典詩』這種看似古老、遙遠，其實可以是平易、親切的文類，記錄他們觀看府城的農產、水產、飲品、醬料、菜餚乃至飲饌空間……以及他們在書寫當下的所感所思。」閱讀著清領、日治時期文人筆下的飲食體驗與觀察，不僅是關於舊時的府城，當實地走踏在詩人們所描繪的文化地景時，我們眼見的，亦是臺南的日常。

2018年，我們重新思考了關於文學與飲食之間的另一種對話性。場景從對應文學文本的各個府城飲食地景，重新聚焦回到餐桌上，透過「時代X日常」主題設定，從共食／共讀的過程，交織出文學書寫與飲食文化的對話脈絡。

關於「時代 × 日常」

餐桌上能暢談所有，在食／讀的過程中，我們打開想像與感受的疆界，透過文學作品與料理，將人與環境連結，過去與現在相接，思考文學創作的養分是如何積累，料理是如何演化，對於讀者／飲食者來說，能產生什麼意義。

「餐桌上的文學」活動將文學、文化與食材同時呈現，從館慶系列活動延伸主題再以「時代 × 日常」觀點切入，分別提出「臺南 × 家鄉」小吃餐桌、「日本 × 家庭」和食餐桌、「臺南 × 美感」西點餐桌、「臺灣 × 斜槓」甜點餐桌。我們邀請臺灣文學作家楊富閔、李欣倫、田定豐、羅毓嘉，結合臺南在地特色飲食品牌小西腳碗粿、小碗和食、Merci Kitchen 英式司康專賣所、雄雄食社，藉由料理共同製作與品嚐、共讀分享等階段，讓參與者理解飲食、文學和文化都源自於「生活」的體驗。

與作家共食，與料理職人共讀

當文學與料理再次邂逅，我們重新設定了作家與料理職人在餐桌上及在書寫上的角色。料理職人走出廚房，分享餐桌理念，作家的出現，不在新書發表會上，而是回到生活中的餐桌上，兩者對應各自的餐桌主題，分享彼此在己身所處職場領域中，關於文字書寫與料理「創作」的原生概念。在餐桌上，人與人之間回到如同家人朋友般微妙的距離感，彼此話語像是直流電，在每個個體間流動著，傳遞著如同文字書寫所鋪成的畫面感，又像是料理入口時的瞬間，味蕾的直覺感受，想像與感受的疆界頓時擴張。



餐桌上能暢談所有

在「臺南×家鄉」小吃餐桌上，小西腳碗粿主廚蔡明財在「拍滷麵」的料理過程中，優雅自信地，煮出一道道色香味俱全的府城料理，不疾不徐地道出府城深厚的飲食文化底蘊。作家楊富閔回應著家鄉的主題，分享他在大內與阿嬤相處時的點點滴滴，用輕快的語調敘述著年長的阿嬤如何在村里與左鄰右舍相處的趣事，阿嬤參加喜慶聚餐包滷麵回家的經過，他跟媽媽躲在門後好奇阿嬤如何親自料理一日三餐。楊富閔的創作與原生故鄉的情感緊緊相連：「從小家中務農，水果種植與收成，幾乎成了生活主題，故鄉田園就是我天然的戶外寫作教室，啟蒙了我看觀看自我、土地與世界的方式。」。

作家李欣倫與小碗和食主廚曾怡方共同主持的「日本X家庭」的和食餐桌，是四場中僅有的素食場次。主廚怡方從當季小農食材製作柿子拌山萵蒿涼拌菜、梨子蓮藕涼拌菜、味增優格野菜漬物、栗子南瓜沙拉等創意料理，讓不同食材的原味和諧共存。心思縝密的她，在每道料理的設計中，總是透露著臺灣飲食文化與日本料理的多重對話性，離不開臺灣這塊土地、原生家庭、和食料理對她的影響。正如怡方的餐桌理念，「器皿」是小碗和食的重要元素，「像每份店內餐點的木托盤上不同大小、形狀的碗盤，雖然彼此有些不同，卻能填滿整個盤面，和用餐人的胃。那是一種



作家楊富閔、小西腳碗粿主廚蔡明財主講「臺南×家鄉」小吃餐桌。



作家李欣倫、小碗和食主廚曾怡芳主持的「日本×家庭」和食餐桌。

家庭成員間的連接，也是家庭對社會的連結。」作家李欣倫則從媽媽的本事談到爸媽總是千里迢迢搭車送食物給女兒一家。「愛一個人的方式，就是做一道菜給他吃」，或許在凝視自身的位置時，也定義著自己在家人心中的角色。

在「臺南 × 美感」西點餐桌上，原本對於司康無太多想像的田定豐遇上賦予司康許多不同美感形式的黃雅琦，兩位講者的現場 LIVE，充滿優雅的日常美感。「在創造美的事物前，先感受美的本質」，主廚手不停地在做司康，一邊分享她的餐桌理念；餐桌的另一頭，作家與民眾透過揉麵、壓捏塑型的行動體驗，完成該晚的司康任務，自信而優雅，互動中各自成就的許多不同美的形式。正如田定豐提到的，「要讓自己發光，一定要有





作家田定豐、Merci Kitchen英式司康專賣所主廚黃雅琦主講「臺南×美感」西點餐桌。

夠燙的靈魂」。透過餐桌上大夥兒輕鬆的對話，作家看到的是黃雅琦在製作司康的路上不斷實驗，求新求變，心中自有一股堅持，才會持續用料理去創作出這種種可能性。而那「夠燙的靈魂」也是讓田定豐從音樂路走到現在，分享著生命中的低潮，話語中流露出對母親滿滿的感謝與愛，在他的影像、文字中，更能感受到在書寫與創作中，依然是滿溢著、連結著人與人之間的情感。

「臺灣×斜槓」甜點餐桌，是三個大男孩的真情餐桌，各自尋找著「一種青年視角的歸屬感」。從工業設計、大眾運輸規劃、補習班老師到甜點師傅，雄雄食社主廚顏經倫與王建仁，摸索出自己的斜槓人生。主



廚顏經倫帶領大家製作甜點杯，桌上琳瑯滿目的食材，堅持不示範製作的他，僅一一介紹各種食材，為了是，堅信在場的每個人都是獨立思考的個體，如何回應自己的想法做出選擇，對每個人來說都很重要。嚴格來說，每個人都擁有不同的斜槓身分，作為爸媽的子女、老師的學生、擁有數個職業專長等等，如何回頭凝視自己，定義出每個斜槓身分的意義，遊走在各種身分之間，卻也往往常要在不同時機點做出比重分配等等的選擇。在餐桌的共讀時間，羅毓嘉朗讀著他的作品〈分裂〉，彷彿時空中的所有，跟著字裡行間情感的起伏，不斷抽離、糾結、擴散、凝聚，圍繞著我們的文學，就這樣地，如此單純存在著。



作家羅毓嘉、雄雄食社主講的「臺灣×斜槓」甜點餐桌。

日常的餐桌，文學的日常

四場「餐桌上的文學」，我們透過講者、主題、場域的設定，分享飲食與文學，理念與創作的根源，均來自於生活的底蘊。我們堅信著，文學從不曾離開過生活日常。職人腦海中的想法，落實為餐點、餐桌理念，作家書寫在紙上，各行各業職人的實踐，都是文化的力量，共同積累的是這個世代的想法脈絡，也蘊含及建構對一片土地未來的想像。☒





延伸閱讀

讓一份報紙，帶你看日治時代臺灣人的生活配方

本次「餐桌上的文學」主視覺，是以臺文館藏品《臺灣新民報》進行設計轉化。一份報紙、一份日治時代臺灣人的重要媒體，如何和餐桌上的體驗有關呢？

從報刊發行者，到文學創作者，再到餐桌煮食者，他們內心都有一條自我追尋，並與外界連結的道路。在眾聲喧嘩的年代，握住自己最炙熱的本質，透過各式媒介展示紛雜議題的當下，他們以日常的真实，同步人民的身心，不僅開啟大眾對自我生活的細膩感受，明白他人悲苦之所在，更帶著眾人體會奮起與現實的意義，進而明白未來的道路該往何處追尋。

摘錄自〈徐淑賢：《臺灣新民報》的日常戰鬥〉



全文閱讀



拾 藏

臺灣文學物語
拾起熠熠發光，
珍貴的臺灣文學館藏