

創意不是腦袋上 突然冒出的燈泡

發想「餐桌上的文學」二三事

Some Thoughts Behind Literary Banquet

文：林阿炮（專案總策劃）

圖：臺文館

| 食在文學

| Food in Literature



「餐桌上的文學」總策劃林阿炮。

今年度國立臺灣文學館「餐桌上的文學」，邀請林阿炮擔任總諮詢／顧問，推出「食秋，流連蔬適圈」與「文·學·咖」兩項企劃。林阿炮分享取材自「飲食文學」、「非飲食文學」的差異，並回顧發想、構思與執行過程，傳達「創造力與其說是產生新事物，不如說是將已存在腦子裡的資訊進行新的連結」。

今年度「餐桌上的文學」計畫，臺文館在所有提案最終採納了三種，並將豆腐漢堡（雅舍小堡）、紅蘿蔔蛋糕（紅色珠寶盒）組合為一主餐一甜點的套餐，定名「食秋，流連蔬適圈」；而另一有關文學咖啡的提案，幾經調整，最終確定為由四位日治作家作品所發想的「文·學·咖」。

文學飲食 = 飲食文學？

欲討論這些提案的構思規劃，首先值得釐清的是，或許由於今年度文本擇取的關係，不少人在想像上容易把「餐桌上的文學」與「飲食文學」直接畫上等號，但其實將文學作品、史料或館藏加值應用為「文學飲食」，卻未必一定要與「飲食文學」有關。就以今年度的「蔬適圈」、「文·學·咖」為例，前者確實是發想自梁實秋《雅舍談吃》、蔡珠兒《紅燜廚娘》等飲食文學，但後者的四款咖啡，則取材於日治時期作家的小說或歌詩，皆非飲食之作；此外，如前年「餐桌上的文學」計畫所端出的法式甜點，乃脫胎於「風車詩社」同名詩刊第3號，亦與飲食文學無涉。

這兩種發想或取材的路徑，都有它們各自需要面對的課題：由非飲食文學出發，揮灑創意和聯想的空間或許較大，但文學作品與飲食成品之間的縫隙也較寬廣，有待綿密的論述去填補織就——如「文·學·咖」向翁鬧〈天亮前的戀愛故事〉致敬，所凝結出的文學風味「愛欲的酸甜泛苦，整夜不眠的後勁」，是否足夠貼合作家作品精神？咖啡師拼配的綜合豆風味，又能否精準呈現？都是需要考慮與調整。而取材自飲食文學者，由於篇章經常已指涉某飲食、菜式或食材，優勢在於方便聚焦、收攏提案，且成品易收象徵資本之效（如蔡珠兒的紅蘿蔔蛋糕）；但必須考量的是，除非該飲食現今已罕見甚至失傳，否則僅僅是重現文本中的食物，其實甚為乏味也無意義，它需要更多的創意巧思（俗稱的喂、梗）去鋪設串聯。此外，有些飲食書寫專注於描繪食物本身的味道、典故、烹飪手法或介紹知名店家，近似食譜或觀光導覽，「文學」成分較為稀薄，就「餐桌上的文學」計畫之特性而言，那也是在文本選擇上會避免的。

落實到提案的發想，我始終相信創意是不會憑空而來的，在「蔬適圈」方面，其構思基礎仍是來自於個人的閱讀和飲食經驗：在尚未接觸梁實秋與蔡珠兒的作品以前，我已品嚐過豆腐漢堡、紅蘿蔔蛋糕，當時印象並不理想，該漢堡的豆腐排使用嫩豆腐，除了軟爛易碎外，外層醬汁與豆腐也兩相分離、各行其是；而紅蘿蔔蛋糕確有樸素溫暖的田園風格，但缺點是過於乾澀粗粕。是以日後閱讀到蔡珠兒書寫其蛋糕為「豐潤厚實」、「不像一般的粗淡甜膩」時，便覺得既親切又無比嚮往。我一直在追尋美好的豆腐漢堡與紅蘿蔔蛋糕。

從發想變成可以吃的文學

接下「餐桌上的文學」計畫後，我首先設定的幾項前提為要符合臺灣文學館的需求——取材由臺灣文學作品、史料或館藏出發；接近合作餐廳 Minimou Brunch 現有菜單的性質；以及推出可長期販賣、長效性的餐點商品。

在符合前提且依據經驗下，紅蘿蔔蛋糕是其中比較早確立的企劃，因為那即是蔡珠兒《紅燭廚娘》的名篇，對象明確且情緒飽滿，指向人世間難解的習題。它需要斟酌的並非製作蛋糕本身，而是有無消費作家私密情感的疑慮？爾後在臺文館人員的聯繫下，蔡珠兒欣然同意且大方提供其配方，使我與合作餐廳得以於其上進行巧思設計。

而豆腐漢堡亦是來自飲食與閱讀經驗，過往研究使我知曉梁實秋對於西方飲食（尤其三明治、漢堡等速食）並無排斥態度，這在同時代遷臺作家裡可說是絕無僅有、相當特殊，故決定將〈「麥當勞」〉及〈豆腐〉兩篇章連結而推出豆腐漢堡。此項企劃的關鍵課題是在其中漢堡／豆腐排的選材和處理，我的原初發想係使用整塊老豆腐，沾上蛋液煎製烹調為「鍋塌豆腐」；但 Minimou 餐廳於試作時便發現，即使是老豆腐依然富含水份，不易調理及調味，故最終調整為「豆腐搗成泥」、實以（未來）內的「羅漢豆腐」方式製作。由此可知在「創意」提出之後，後續的琢磨與測試也非常重要。

文學與咖啡風味

另外，在「文·學·咖」方面，合作的對象為歐舍咖啡（ORSIR COFFEE）。其與「蔬適圈」比起來相對單純，並非全新的發想，而是在臺文館「文學摘句」計畫上再行構思文學咖啡，可謂「文學加值應用的加值應用」。



「文·學·咖」以咖啡風味詮釋摘句，讓品嚐咖啡彷彿讀一頁文學。



民眾可以邊吃，邊閱讀豆腐漢堡是如何發想的。

我們擇取四位日治時期作家作品——讀文學成爲一心只想談戀愛的人（翁鬧）、讀文學成爲本色無垢的人（石中英）、讀文學成做咱臺灣上婿 ê 人（蔡培火、林氏好）、讀文學成爲燃燒孤獨的人（楊熾昌）——進行發想。事實上作家的背景、寫作風格皆有特色，聯想咖啡風味並不難，困難的是一盒商品中將有四款咖啡存在，其彼此味道須有明確區隔——這真是不執行不會知曉的實務課題；而在幾番修正、試飲、微調之後，四種路線逐步確立。再者，由於此爲臺文館企劃，當時的館長蘇碩斌提議應於一般常見的咖啡風味描述外，特別打造結合文本的「文學風味」，故現今成品方有向〈咱臺灣〉致敬的「筆路藍縷的苦盡回甘」、向《燃燒的臉頰》致敬的「熱鬧而朦朧的暖甜」等標示；甚至「文·學·咖」的主題標語「啜一口文學，讀一頁咖啡」，亦採用文學與咖啡的互文修辭，這些都是本企劃頗爲自信的構思。

以上僅是快速簡略地回顧本年度「餐桌上的文學」計畫的發想和執行。在整理這些經驗時，我經常想起在書籍報刊上曾經閱讀到的概念：創意不是腦袋上突然冒出的燈泡——創造力與其說是產生新事物，不如說是將已存在腦子裡的資訊進行新的連結。

我認爲「餐桌上的文學」計畫也是如此，而且其中所謂「進行新的連結」，在實務上除了有賴於跳脫習以爲常的思維模式外，其實各方的需求、現實條件的制約、前提的設定……等，有時雖不免是限制，但有時卻也是激發創意的來源。毫無限制的發散式腦力激盪，經常導致散漫而無有結論，反倒是因應諸種條件而走出來的蜿蜒道路，也許特別有味道。