

「餐桌上的文學」精選

透過飲食來認識文學

| 食在文學

| Food in Literature

Accessing Literature Through Food: Literary Banquets Selections

文：陳葶芸（特約撰述）

圖：臺文館

從 2018 年開始，臺文館策劃了一系列關於「餐桌上的文學」活動，長年以文學為基底，將不同創作轉化成不同餐食。有與在地店家的合作，如毛屋、Minimou，也有和在地的國際品牌，像是臺南晶英酒店，今年更是擴大到全臺都有據點的歐舍咖啡。這一次，我們邀請了參與不同計畫的店家們來分享，文學與他們的餐飲實踐結合，可以透過飲食來認識文學。

文學咖 Literary Coffee

歐舍咖啡

面向四篇意境各異的作品——翁鬧所撰〈天亮前的戀愛故事〉、石中英的〈春妝〉、蔡培火作詞、林氏好歌唱的〈咱臺灣〉、楊熾昌所著的《燃燒的臉頰》——歐舍咖啡 ORSiR 精煉出各篇核心意象，將其轉化為新鮮咖啡豆，巧妙運用不同烘焙程度、花果香氣、咖啡豆之尾韻等元素，分別帶出愛戀、純淨柔美、山海壯闊與孤獨之感，串起文學與咖啡的緊密連結。



Q 團隊們首次讀到文本時，它們帶給你們什麼樣的感受呢？

A 〈天亮前的戀愛故事〉呈現的故事張力是奔放、有活力且熱鬧的；〈春妝〉行文如水晶般澄淨及堅韌，如「玉顏本色原無垢，奚用胭脂臉上添」，傳達了純淨柔美的感受；讀到〈咱臺灣〉，腦海中浮現臺灣的高山、農田、港灣；《燃燒的臉頰》中一句「風在口袋中溫暖著」一直縈繞在我們心頭，形成滄桑又溫暖的對比。

Q 如何調整咖啡的細節以詮釋不同文本意象？

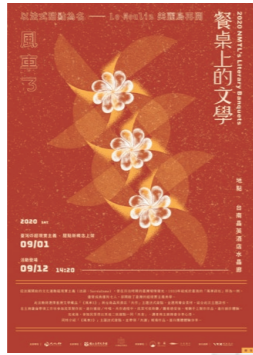
A 以〈春妝〉為例，我們第一時間便想以花香來呈現女性的柔美、文句的澄澈。原先以中焙來強調托堅韌的個性，後來發現淺焙的風味反而更能襯出蜜甜尾韻。再舉《燃燒的臉頰》為例，我們以苦甜巧克力來詮釋孤獨感，一入口可能會對苦味深刻，但細細品嚐後，則會出現回甘的甜味。過程都是需要不斷調整的。

Q 嗜過四項咖啡作品的客人中，是否有令您們感到印象深刻的回饋？

A 有位顧客曾熱情地和我們分享：「『喝』下一篇文章，好像能更親近作者們想藉由文字帶給我們的原始感覺。」特別是感受到咖啡不同程度的酸、甜、苦時，最能身歷其境的進入文本的世界中。

成立於 1933 年，風車詩社為最早期引入超現實主義的文學詩社，其同名詩刊《風車》第三號被喻為國內文學「奇異的花」、「孤岩的存在」。臺南晶英酒店團隊與時任行政西點主廚羅倫 Laurent Delcourt 遂以《風車》第三號作為發想，推出「甜點界的文化精品」，以三道法式甜點：藍莓蘋果塔、荔枝覆盆莓泡芙、貝殼狀瑪德蓮，回應三首詩作：〈半夢〉、〈古

老的庭園〉、〈小小的思念〉，還原了詩刊封面之主視覺，亦完好地詮釋出藏品背景及詩作脈絡。



臺南晶英酒店——「臺灣の超現實」 聯名藏品主題法式甜品

Q 請與我們分享團隊一起解讀詩作的過程與感受。

A 最初讀到三首詩，我們感受到奇幻、詭譎、夢境般的情景，像是將相異的事物加以並列，構成具有臺灣色彩的超現實圖像；它們亦有著仿似法式甜點般的心思細膩、情感豐富、力求柔美之感。我們花費非常多的時間討論如何將詩作轉化為實際的甜點，而最困難的部份，是我們必須逐字翻譯詩句，好讓主廚理解不同概念。

Q 甜點的設計發想中，是否藏有特別的巧思？有沒有遇上任何困難？

A 在甜點外型上，團隊特別設計與《風車》第三號的封面有著視覺上的連結——在享用甜點前，若把三道甜點擺放在一起，會發現它們在細節上都採用了不同層次的紅色元素，好似重現了《風車》第三號一般。

Q 嚐過三道法式甜點作品的客人中，是否有令您們感到印象深刻的回饋？

A 許多反饋都讓我們由衷地開心。作家楊佳嫻享用後曾說道：「運用臺灣本地果品，彰顯法式風情與詩的驚喜，十分成功。」；英雄食社創辦人顏經倫認為能在享受甜點的同時，重新感受詩句的意象，最能身歷其境；字體藝術師海綿體則是在品嚐後，心滿意足地說道：「邊吃甜點邊讀詩，是心目中最理想的下午。」

Minimum 文學咖啡坊 食秋，流連蔬適圈



在宜人的秋季，Minimum 推出兩道料理「雅舍小堡」、「紅色珠寶盒」，以日常可見之紅蘿蔔、豆腐為基底，製作出舒心清朗的蔬食餐點——豆腐漢堡以及紅蘿蔔蛋糕，分別向作家梁實秋所撰之散文〈豆腐〉、〈「麥當勞」〉，以及飲食作家蔡珠兒的作品〈紅蘿蔔蛋糕〉致敬，以蔬食的魅力，帶出文學的無盡餘韻。

Q 團隊最初讀完兩組作品，準備進入發想階段時，心中在想些什麼呢？

A 第一次讀到這兩組經典文學作品時，心中興奮不已，希望能好好把握這次獨特的創作體驗，也感受到臺文館費盡心思要讓文學親近大眾的努力。要開始發想時，我們首先將兩道料理樸實的呈現，並一同食用，接著去思考：如何保留文本的味道，同時又能注入新的元素？

Q 在設計豆腐漢堡與紅蘿蔔蛋糕時，分別使用了什麼特別的技法？

A 紅蘿蔔蛋糕在保留蔡珠兒老師的原配方之餘，我們佐以檸檬奶酪糖霜、綜合堅果，希望達到錦上添花的效果；豆腐漢堡則是將最初設計的鍋塌豆腐替代為羅漢豆腐，如此一來，享用餐點時便較不容易沾手，又能使口感豐富、有層次；而未來肉的加入，則為餐點增添了新與舊的對比。

Q 人們可以如何享用這兩道料理，以獲得您團隊想傳達豐富滋味以及文本意象呢？

A 首先是讀過兩組作品，讓腦海中對兩道料理的想像發酵。接著，不要讓自己處於「為吃而吃」的心境，享用一道料理不應該只是為了飽足，而是細細品嚐其中的不同滋味。最後，我們推薦在 Minimum 享用這兩道餐點，感受古典空間與現代風格的交融，相信一定可以在這個空間中找到輕鬆優雅的步調。