

閱讀之外， 作家入菜

葉石濤文學紀念館、中央書局、
紀州庵文學森林

| 食在文學

| Food in Literature

Beyond Reading: Food Inspired by Writers

文：李鴻駿

圖：葉石濤文學紀念館、中央書局、紀州庵文學森林

閱讀和觀展，是認識作家和文學的好方法，不過如果能從以作家為靈感或者啟發的飲食中，去認識文學的另一個面向，似乎也是一種好方法。這一次精選從南到北，以作家之名或為靈感的文學餐點去感受作家的生活況味。

臺南 —— 葉石濤文學紀念館

與國立臺灣文學館相鄰，紅磚黑瓦的葉石濤文學紀念館，原為日治時期山林事務所，2012年8月更名為葉石濤文學紀念館。一樓的文藝咖啡廳「友愛街8之3號」，提供「墨水咖啡」與「文學餅乾」，遙想當年白襯衫、竹籐椅，葉老以筆就墨，一方稿紙，耕耘文學田畝六十多年。

墨水咖啡，取自筆尖點墨、落於白紙的畫面意象，透過玻璃製的墨水瓶，內裝墨色般的黑咖啡，手起倒入綿密的奶泡之中，將生命的苦甘與香氣，融合成文學的醇厚，在視覺呈現上，有如宣紙吸附墨水而逐漸染開的詩意，並有小說隨著閱讀逐步開展的意涵。

「文學是地上之鹽」、「沒有土地 哪有文學」，已為葉老的經典名句。將兩句刻印於手工餅乾，少許的鹽味拌入餅乾麵團，慢火細焙，在甜味以外，舌尖收穫豐富層次，如同生活需由文學調味，乍看細小而微不足道，卻是必要滋味。

墨水咖啡與文學餅乾，以詩意與隱喻，遙想當年葉老身影。



葉石濤文學紀念館

地址：臺南市中西區友愛街8-3號

電話：(06) 2211200

2020 年重新營運的中央書局，至今「作家料理」已推出第三季，並邀請到葉怡蘭、王浩一與劉克襄，以「文學煮味、厚工封味」為主題，帶來文學裡的料理之味。

揉和臺灣日常的混血臺菜，葉怡蘭的「番茄味噌酒釀虱目魚」，取材自義大利瘋狂水煮魚的經典料理手法，加入蕃茄、酒釀、醬油與味噌湯，鹹香、果酸結合釀造醬料的醇厚滋味，讓世界的風味走入臺灣的食材，碰撞出誘人的火花。

以鹹檸檬入菜，王浩一的「鹹檸檬紙包透抽」，採用粗鹽醃漬一個月的鹹檸檬，搭配清蒸海鮮的料理方式，控制火候時間，以檸檬與香料的巧手妝點，引出食材本身最好的風味。

劉克襄的「竹山鳳尾筍封肉」，是他童年滋味的最後一塊拼圖。鳳尾筍為外銷日本的珍貴食材，前置作業費時繁複；而「封」的手法，是指烹煮時將食物不掀鍋蓋、密封燉到爛熟，將鳳尾筍與精選的五花肉同鍋滷製，小火慢燉，用時間的厚工，「封」出童年記憶裡曾經失落的滋味。



1 葉怡蘭的「番茄味噌酒釀虱目魚」，以世界的風味碰撞臺灣的滋味。

2 劉克襄的「竹山鳳尾筍封肉」，以時間的厚工，「封」出童年記憶裡的最後一塊拼圖。

3 王浩一的「鹹檸檬紙包透抽」，檸檬的清香，經過熱氣催逼，勾出海鮮濃厚鮮甜的好滋味。

中央書局

地址：臺中市區臺灣大道一段 235 號

電話：(04) 22259024

臺中——中央書局

臺北——紀州庵文學森林



建於 1917 年「紀州庵」，原為日本平松家族經營的料理店，戰後則改為公務員眷舍。2011 年，「紀州庵」轉型成為臺北第一個以文學為主題的藝文空間，易名「紀州庵文學森林」。

紀州庵文學森林的「作家私房菜」，至今已累積十多位作家的私房好料理，每道都有蘊藏著一段動人的情誼與故事。張拓蕪的「老友牌牛肉麵」，是周夢蝶的最愛。為顧及老詩人的牙口，每塊牛肉文火慢燉、軟而入味，搭配翠綠時蔬，每一碗都裝著老作家滿滿的體貼情份。

料理如寫作，功夫細膩方能成就一盅美味，「和寫詩一樣，古月的獅子頭」便是如此細膩的料理。紅燒獅子頭已是經典名菜，在古月巧手調配下，獅子頭鹹香有味，加入蛤蠣與豬皮一塊燉煮，海的鮮味匯融於獅子頭，滋味濃郁，層次豐富，料理如詩，富含意境。

來自馬來西亞的蔡明亮，帶來拿手菜「南洋咖哩雞」。傳承自媽媽的好手藝，以去骨雞腿肉、紅蘿蔔、馬鈴薯、長豆、玉米筍，加入香茅熬煮，增添一份奇巧的香氣。靜置一天的時間，香氣益發濃厚馥郁，滋味更加成熟。而餐後搭配一塊「白糖糕」（倫敦糕），以在來米粉、白糖與酵母，發酵八小時，蒸出蜂巢狀的糕體，微甜的口感，清香恬淡。如同蔡明亮的電影，都關乎時間，咖哩雞與倫敦糕，皆是屬於時間的料理。

紀州庵文學森林

地址：臺北市中正區同安街 107 號

電話：(02) 23687577

4 張拓蕪的「老友牌牛肉麵」，滿盛著與詩人周夢蝶的深厚交情。

5 「和寫詩一樣，古月的獅子頭」，有肉鮮有海味，層次豐富，香氣十足。

6 蔡明亮的「南洋咖哩雞」，傳承自媽媽的好手藝，也是一道屬於時間的料理。