

臺味冒險之旅

文學辦桌在東京

Taiwanese Flavor Adventure: A Literary Banquet in Tokyo

文・圖 | 曾于容 (計畫人員)



「飽讀食書——臺灣珍味文學展」2024年主視覺。



2020年本館館外燈箱特展「飽讀食書」的線上簡介。

「飽讀食書」，長期追蹤關注臺文館的閱聽眾們，或許對這名字不陌生，甚至有種似曾相識之感。「飽讀食書——臺灣珍味文學展」（“おいしい”本を心ゆくまで—台灣珍味文學展）的緣起可回溯到2020年本館館外步道的燈箱展，當時內容即豐富多元，不論是文類，從古典漢詩、現代新詩、散文到小說；或是文化族群，含括閩南、客家與原住民等；以趣味的主題套餐形式為展示背後架構，又搭配可口的美食插畫與特有的拍照圖框互動設計，展出後備受喜愛關注，展期延長達三年之久，堪稱最長壽、有如小常設展的隱藏版，也引起遠在東京的「臺北駐日經濟文化代表處臺灣文化中心」（以下簡稱「駐日臺灣文化中心」）之注意，邀請合作移展。這趟跨國聯繫、異地合作展覽的歷程，如同日本家喻戶曉的桃太郎民間傳說，一路上大家透過「飲食」（糯米糰）連結了彼此，成為並肩作戰的夥伴，展開一段冒險旅程。

駐日臺灣文化中心 × 臺文館 以「珍味」之名啟程

「飽讀食書——臺灣珍味文學展」首次在2020年臺文館的館外燈箱登場，主要以臺灣民眾熟悉的日常料理，設計各種趣味主題套餐形式，像是「痛風套餐」有夜市常見的蚵仔煎與臺灣人視為滋補珍品的蟹類；而被票選為全球最噁食物的皮蛋、外表布滿崎嶇瘤狀物但本質甘苦如人生的苦瓜，以及極具彈性發展無窮變化的豬腸，這些有著專屬奇特外觀或口感的食物，則被列入「歪國人會驚套餐」；還有各式各樣以諧音玩味命名的套餐設計。但在跨國移展時，由於不同的文化語言和時空背景，展示內容無法完全被複製與理解，因此臺文館與駐日臺灣文化中心為因應日本當地文化，因地制宜，另外討論出較能與日本大眾搭起橋梁、產生共鳴的架構內容。

首先，展覽參考日本常見的市調排行榜方式，點出日本人喜愛的臺灣美食TOP5，搭起彼此熟悉的共同橋梁，再輔以代表臺灣不同地

方或族群飲食文化精神的特色料理或食材，體現臺灣飲食文化與文學的多元豐富性，並與飲食文本的面向呼應，精選12道臺灣飲食與文學，搭配作家的文學摘句，同時簡介料理文化，企圖以「臺灣傳統辦桌」概念呈現，端出一席超越滿漢全席的豐盛大餐。

作為本展重點的第一區「文學辦桌12道」，呈現臺灣人熱情宴客的飲食文化，透過圓桌形式連結人與人之間的情感。二區「飲食日常」，則從飲食擴及至性別、家族、國族、政治、時間、記憶、情感關係與文化傳承等議題，期待透過日常的飲食書寫，跨越國族藩籬，從多元的議題與面向，勾起閱聽者的感知記憶，產生連結共鳴與對話。最後一區「體驗風土滋味」則結合臺文館2022年出版的漢詩繪本《宴享醍醐味》、線上唸謠影音，還有經濟部商業署的臺菜餐廳影片中，以主廚烹調美食之畫面搭配其料理精神的傳承解說，試著讓觀眾以感官體驗臺灣飲食文化的魅力，有如一秒飛到臺灣。以上展示內容與活動方向大致擬定後，如同在船上放了壓艙石，才能按圖索驥、有所依循地加速前進，沿路呼朋引伴開啟「珍味」之旅。



1 | 2

1 臺文館2022年出版的漢詩繪本《宴享醍醐味》，同時有線上台語唸謠影音。
2 2020年本館館外的「飽讀食書」展AR擴增實境拍照圖框。

「珍味」路上的夥伴： 阿霞 × 也許 × 誠品

冒險的路上，總是會有一個善於處理伙食、負責料理的角色，像是動漫卡通《航海王》的香吉士。曾與臺文館合作過，兩年前參與臺文館 19 歲館慶「食酒」設計文學宴席料理辦桌的「阿霞飯店」，在本次活動擔當這一要角。阿霞飯店磨刀霍霍準備本次重點，也是自家招牌的「紅蟳米糕」，還推薦了水果果乾、芒果汁、牛蒡茶、椪餅等代表臺灣的特產，作為活動茶點搭配。另外，再由以吃下惡魔果實的航海王為榜樣的「也許團隊」，統籌展覽執行設計與活動規劃。雖然也許團隊在臺北，卻猶如吃了橡膠果實般，不受距離限制，觸手伸縮自如地伸向臺灣北中南，像是位於臺北木柵貓空，以茶入甜點的「貓茶町」、臺中自家烘焙精品咖啡豆的「Coffee Stopover」、臺南布行起家後，為特色花布開創新路的「錦源興」、屏東主打可可專賣的「好田家」等特色小店，集結他們的商品做成本次開展活動的貴賓紀念小禮驚喜包。「誠品」則為本次活動搭起另一橋梁，加映場的推廣活動於誠品生活日本橋店辦理，店內除了提供完善的場地與硬體設備外，也支援活動發布與報名。由於誠品在日本以販售臺灣相關商品聞名，已掌握一批熱愛臺灣文化的粉絲群，因此由誠品負責發布推廣活動資訊與處理日本當地民衆的報名，在活動資訊公告後，報名開始才五分鐘就滿額了。

天天打怪不奇怪，開桌不成開天窗？跨國辦桌背後的難題

要在日本開出一桌臺灣味，食材調味當然也要盡可能出自臺灣，才夠「臺」！為達成這股「臺味」，又必須遵循食材入境日本的法規規範，因而透過駐日臺灣文化中心的地方關係網絡轉介，在日本橫濱專營「中華料理」等相關食材進口的「東永商事株式會



- 3 「味の臺灣」(《味道福爾摩莎》) 跳出紅蟳米糕。
- 4 展場照片。
- 5 摺頁貼紙互動。

社」，協助提供部分食材和調味料。然而有些食材還是難以完全如願，例如豬油和豬絞肉，需用其他油品和五花肉替代。

此次展覽遇到的首要難解問題是，重點主角之一「紅蟳米糕」的「紅蟳」要從哪裡來？日本飲食文化講求「食在當下」，注重時令概念，多使用當令季節食材，相對臺灣「四季如春」，蘊含豐富生態多樣性的環境，兩者地理

氣候差異，造就不同的飲食文化。被視為秋冬盛品的蟹類食材，在日本夏季不易購得，尤其是「紅蟳」(受精後的雌性鋸緣青蟹)。幸虧各方協力單位陸續到位，形成夢幻團隊，一一克服問題。

然而後續關卡仍紛紛接踵而來，且愈來愈難，甚至還有無法保證掌握的天災意外。

關鍵時刻——開展前兩週竟遇颱風來襲攪局，不少飛往日本的班機停駛，待航空郵寄的包裹卡在半路，或是無法確定飛出與安全限時抵達，另外還有許多檯面下的難題，幸好都在各團隊協調下，於最後一刻前一解除警報、順利完成。雖然最後現場能料理的臺灣食材有限，但臺灣文采無限。最終展場如期完成，主視覺以臺灣傳統的辦桌文化為策展概念，營造出喜慶宴席的氛圍，準備開桌上菜，就差貴賓了。

終於開桌上菜！與誠品續攤： 東京活動現場

展覽首日下午在駐日臺灣文化中心舉行開幕記者會，分別有協力單位的社長負責人、展覽所收錄的臺書日譯譯者及出版社代表等人出席相挺，另外也廣邀地方關係網絡之貴賓，一時間儼然形成臺日藝文交流的溫馨小聚會。活動首先由大使謝長廷與貴賓為展覽揭幕，進入展場巡禮。「文學辦桌 12 道」澎湃佳餚，加上展場中鋪著紅色喜氣、滿布烏魚子桌布的大圓桌，大家開懷地於桌前合影，一路聊文學到飲食日常。最後，大使與貴賓紛紛在「體驗風土滋味」區裡，透過特展摺頁封面的互動設計，貼上臺灣佳餚的插畫貼紙，各自組出屬於自己特色的一桌菜。

活動另一焦點，藉詩人焦桐著作《味道福爾摩莎》中「紅蟳米糕」的歡慶意涵，慶賀特展開幕，由阿霞飯店現任的第四代經營者兼主廚吳健豪與其助廚現場料理，呈現臺灣熱情好客的待客之道。同時請譯者川浩二現場朗讀日文

摘句，並分享他在日譯焦桐作品時，透過《臺灣飲食文選》，認識許多撰寫臺灣飲食的作家，也了解臺灣飲食文化源自於各種不同族裔及歷史背景的發展歷程，道出本次展覽與臺灣飲食文學的重點精髓。

本次系列活動也如宴客文化，餐後常有續攤，開幕隔日，誠品生活日本橋店接棒料理活動，宣傳本次展覽與推廣臺灣飲食書寫作品。藉著店內既有的臺灣市集區陳設，琳琅滿目的商品與漢字環境，參與者比肩而坐用餐，宛如於臺灣辦桌，拉近彼此間的距離。料理活動吸引許多臺灣文化愛好者熱烈參與及提問，搭配誠品書店的臺灣飲食書籍，完美呈現書香與米香的結合。



- 6 開幕當天多位日譯臺書的譯者及出版社代表出席合影。
- 7 誠品活動完美呈現書香與米香的結合。