

# 臺灣飲食文學發展回顧

A Retrospective on Taiwanese Food Literature

文·圖 | 陳玉箴

追溯臺灣飲食文學的發展，過去人們常認為臺灣社會是在 1970 年代之後才開始產生具代表性的作者與作品，但近十年的研究已將此軸線向前延伸，把古典詩、歌仔冊等納入飲食文學的範疇。臺灣飲食文學其實可以上溯自明末清初，包含文人的詩作以及民間的歌仔，都有豐富的飲食主題。二次世界大戰後，新移民創造了大量懷舊懷鄉性格的飲食散文。隨著社會與經濟條件的變遷、消費社會成形，飲食文學作品的主题與表現形式更為多元，臺灣的飲食文學可以說是應和著社會的改變而展現出紛呈風貌。同時，「飲食文學」既以生活中的飲食為主題，其定義及範圍也隨時代改變，除了詩、散文、小說之外，還包含不同形式的雜文，展現與大眾生活密切貼合的特性。

## 古典詩與歌仔冊中的飲食描繪

以古典詩來說，明末及清代來臺或本地的文人留下許多關於物產的描繪，如沈光文寫椰子「殼內凝肪徑寸浮」，生動可見椰子的內部樣貌；胡承珙〈食荔枝〉「忍俊誰能惜齒牙」描寫

其可口誘人；又有施瓊芳寫〈地瓜〉述其由來「此瓜傳聞出呂宋……萬曆年中通舶使，桶底緘藤什襲至」等。這些詩作常著墨於具有特色的地方物產，尤其許多熱帶蔬果常引起來臺官員好奇而將之入詩。

到了日治時期，即使在日本殖民之下，描繪飲食的漢詩作品仍相當豐富，例如與印尼橡膠大王之女締親的板橋林家林爾嘉之子林景仁，也寫過紅金瓜、文旦柚，稱讚麻豆文旦「內挾冰霜色……蜜甘欺楚澤」。除了描繪臺灣的物產外，此時期的詩作甚且納入許多新食物。例如嘉義鷓鴣社詩人何木火特別喜愛將飲料入詩，他寫過酸梅湯、汽水、咖啡、茶、啤酒的詩作，其中咖啡、汽水均是日治時期的新飲品。

何木火寫汽水：「如波似浪送清香，沙士味奇力特強。水冷一瓶常在握，消炎猶可潤吟腸。」雖是七言絕句，但很清楚描繪出沙士飲料多氣、清涼的特色，呈現日治時期文人接觸到新飲品時的消暑感受，彰顯這種「有氣」新飲料給予口舌的巨大衝擊。

除了漢詩之外，民間傳唱的「歌仔」也有豐富的飲食描繪，尤以辦桌場景為最常見主題。這是因為一般庶民日常飲食大都平淡簡樸，但逢節慶或招待重要客人時的辦桌，必定準備豪華盛宴，讓賓客大快朵頤，宴客的菜色內容也成為歌仔的重要內容。如〈最新十二碗菜歌〉、〈安童買菜歌〉、〈天作良緣歌〉，即使不是全描寫辦桌場景，但內容多聚焦在宴席菜色，如咖哩雞、冬菜鴨、炒蝦仁、燒豬、紅燒魚等。

儘管這些歌仔的作者與地域無法完全確認，但若將這些菜色與清末、日治時期的辦桌菜單相對照，可發現確有很高的重複，說明這些歌仔中出現的菜色正是當時民間常見的盛饌佳餚。

## 二戰後來臺移民的家國懷鄉散文

二次大戰後，日本殖民時期結束、國民政府與百萬移民來到臺灣，新的語言與文化政策造成臺灣文學環境的巨變。在飲食文學上，不僅社會經濟環境造成飲食變化，創作主題也不變。戰後遷徙至臺灣、掌握語言優勢的新移民成為此時期主要的飲食文學創作者，藉此抒發離鄉無法歸返的離人心境。

1950 年代初期的報刊雜誌上已出現關於懷鄉飲食的單篇文章，如〈家鄉菜〉、〈豆腐的滋味〉、〈蘇州小吃〉、〈吃在中國〉等。這些文章整體而言以懷鄉飲食為主題，由於戰後來自北平、山東、南京等地的新移民無法返鄉，只好藉由文字書寫家鄉食物，表達對故鄉親人的思念。

1960 年代，開始出現較有系統的飲食專欄與專書，開先鋒者為劉枋。她出生於中國綏遠，原任多種報刊編輯，1949 年到臺灣後任《全民日報》副刊編輯。劉枋在 1961 年於《中華婦女》月刊撰寫「灶前閒話」專欄十篇，即以廚房烹飪為主題，包括〈燒雞之戀〉、〈鴨的悲劇〉等，這是臺灣戰後最早的飲食專欄，頗受中上階層婦女讀者歡迎。1966 年，劉枋繼續在《臺灣新生報》家庭生活版開設「談吃」專欄，1968 年將「談吃」專欄集結成冊出版《烹調漫談》，是目前可知臺灣最早的飲食文學專書。

同樣在 1960 年代，《中央日報》副刊也開闢了「家鄉味」專欄，開放讀者投稿介紹家鄉菜餚，這個專欄延伸至 1970 年代，1982 年集結出版為《家鄉味》上、下兩冊，書中分為菜餚類、飯點類、零食類，所介紹者仍以中國各省吃食為主。

同時期還有1978年朱介凡所編的《閒話吃的藝術》及《閒話吃的藝術續編》出版，此二書為報刊文章彙編，作者群多為政治人物、作家、記者等，但也有部分讀者投稿。此書的出版機緣在於編者與其他社會學者、人類學者如陳紹馨等人飲宴時論及，目前尚無「飲食之道」的研究，因此把民俗、風土、歷史、地理的敘述彙編成書，希望將來再做探討。

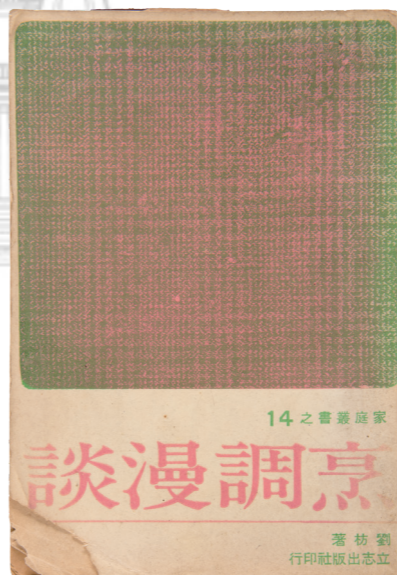
上述作品中，儘管作者的出發點未必是懷鄉，而是談論飲食風氣、飲食文化，不過，整體而言仍以「介紹家鄉吃食」為共同主題，無論是介紹家鄉的宴客菜、母親的拿手菜、兒時零食或街坊小攤，每個主題最終都呈現為對往事的追憶與「斯人已逝」的感嘆。

1980年代的作品，還有小民《故都鄉情》、《春天的胡同》、《故園夢》，散文名家梁實秋《雅舍談吃》，及歷史學者遼耀東《祇剩下蛋炒飯》等。即使這些書籍並非全寫飲食，但篇幅仍占很大部分。至此，飲食散文、小品或雜文等已累積近二十本飲食書寫作品，儘管「飲食文學」在此時尚未形成一個顯著的類型，但已培養不少讀者。此時期的共同書寫主題，即是懷念遠去的家園。

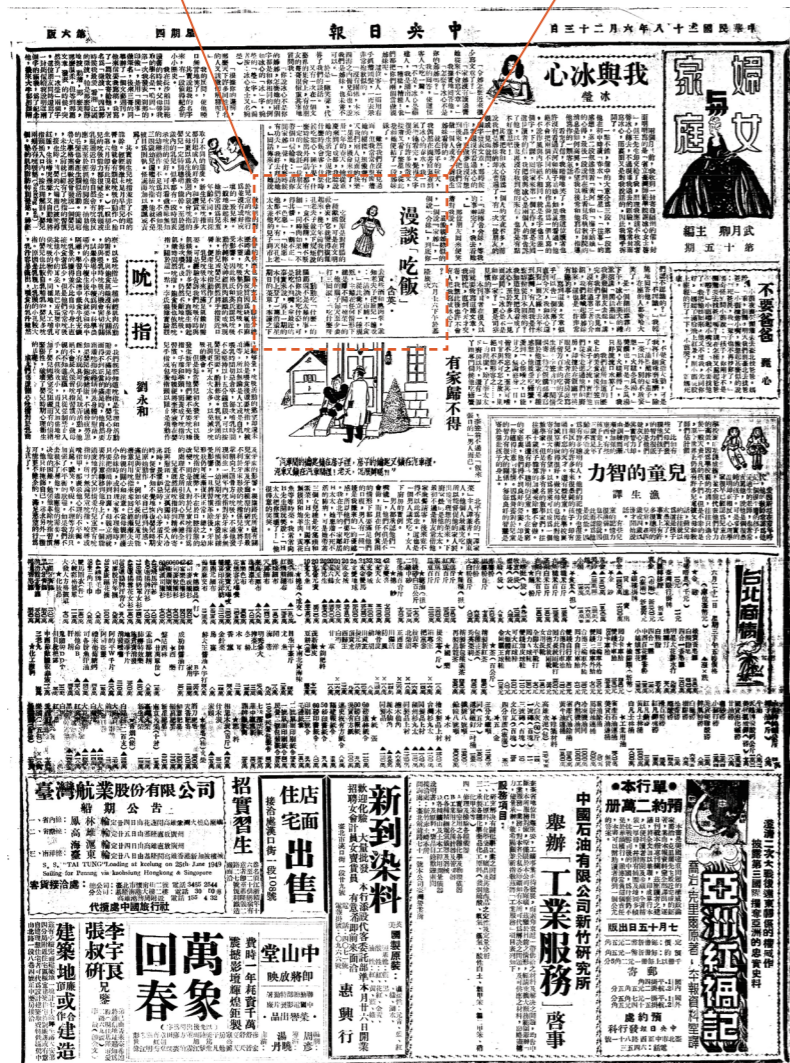
### 「飲食文學」類型的成形

1990年代之後，伴隨社會經濟發展、外食市場蓬勃，兩大報紙副刊開始邀請知名作家撰寫飲食散文，醞釀了1999年後飲食文學的大量出版。2001年正式週休二日，帶動國民旅遊市場的興起，旅行與美食成為新興的散文主題。1990年代展開創作的飲食作家如朱振藩，以飲食典故書寫及多產為特色，出版了二十本以上的飲食創作。

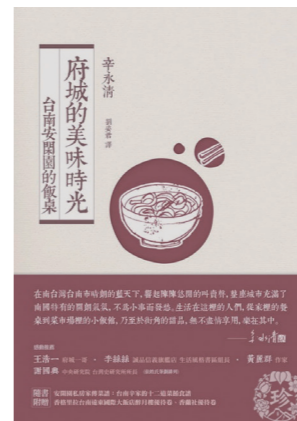
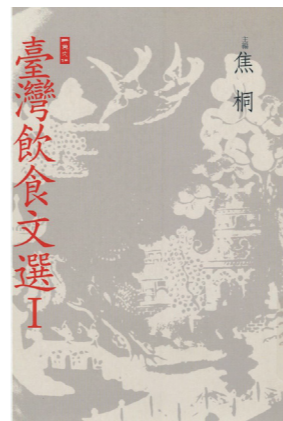
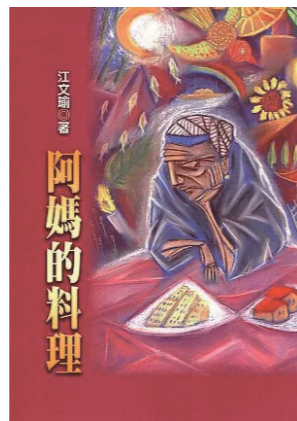
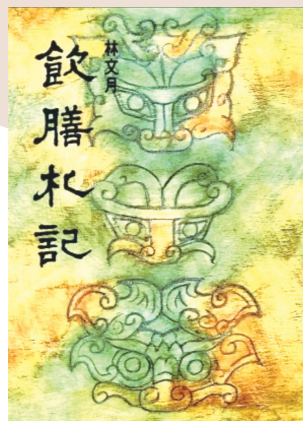
1970年代至1980年代初期迎來臺灣二戰後第一個飲食文學的繁盛期。1971年林海音與女兒夏祖美、夏祖麗合編《中國豆腐》，蒐羅多位作家談豆腐的文章，是最早以單一食材為主題的飲食散文集。接著引起風潮的是唐魯孫，原為滿清鑲紅旗人的唐魯孫在1946年來臺後擔任菸廠廠長，1973年退休後開始寫作。他於1974年見於報端的第一篇文章〈吃在北平〉回響眾多，接著很快在1976年出版《中國吃》、《南北看》，到1983年間，以幾乎每年一本的速度出書，至1988年，唐魯孫共出版了十二本著作。儘管他的著作還有飲食之外的主題，但他書中細膩描繪出無比瑰麗豐富的北平吃食，特別讓飲食文學得到更多關注。



劉枋將專欄文章集結，出版《京調漫談》，被視為臺灣戰後第一本飲食專書。(臺文館／圖片提供)



《中央日報》1949年〈漫談「吃飯」〉，作者「含英」即為林海音。



1 | 2 | 3 | 4 | 5

- 1 《飲膳札記》(洪範書店, 1999) 透過描寫飲食, 交織出親友相處聚會的溫情記憶。
- 2 《完全壯陽食譜》(二魚文化, 2004) 是一本用食譜形式包裝的現代詩集, 探討口腹慾望、政治民族和個人記憶, 具巧思和批判性。
- 3 《阿媽的料理》(女書文化, 2001) 是一本以食物作為隱喻符號的詩集, 探討女性生命史、身體情慾等內容。
- 4 《臺灣飲食文選》(二魚文化, 2003) 共有兩冊, 其中收錄許多名家的作品。
- 5 《府城的美味時光: 台南安閑園的飯桌》(聯經出版, 2012) 記述大家族餐桌上的料理, 也描繪出上世紀的臺灣生活史。

與此同時, 網際網路的興起讓更多素人有機會成為部落格寫手, 部分美食部落格的文章集結出書, 也改變了過去從出版社、文學獎等管道出書的傳統方式。從網路寫手成為新興作家, 新媒介的誕生增加了更多飲食文學的出版機會。

1999 年林文月的《飲膳札記》以散文筆調描述菜餚作法, 大為暢銷。同年焦桐亦出版《完全壯陽食譜》, 看似食譜, 實為詩集, 也引起眾多注意, 常與 2001 年江文瑜的詩集《阿媽的料理》並置討論。焦桐在 1999 年以學者身分召開「飲食文學國際研討會」、2001 年創立二魚文化出版社、2003 年主編《臺灣飲食文選》、2005 年 9 月創辦《飲食》雜誌(至 2007 年 5 月停刊, 共 21 期)。這一系列的創舉開啟了 2000 年代初期飲食文學的熱潮。張曼娟、蔡珠兒、韓良露、凌拂、李昂等作家都在此時期出版了飲食文學著作。至此, 飲食文學成為一個明確的文學類型, 涵蓋詩、小說、散文及雜文等不同文類。

值得注意的是, 此時期作家所書寫之飲食文學, 內容非常豐富多元, 除了家族飲

食書寫、個人飲食文化觀察外, 也涵蓋了植物或食材書寫、旅行美食、殖民歷史視角、戰後文化認同、文化研究觀點等, 大大拓寬飲食文學的範疇。飲食文學的主題轉變, 也從 1970 年代的懷鄉懷舊、1980 年代菜餚歷史與掌故書寫, 轉至廚房、食材、跨境、市場, 乃至農業與自然書寫, 可說從餐桌逐漸跨至農村的田畦。

另外, 在 2010 年前後, 有一些飲食書寫的主題萌芽並在 2010 年代更為茁壯。其一, 臺灣味與地方味的書寫漸成大宗。除了聚焦臺灣小吃的作品外, 澎湖、臺南、基隆、臺中、彰化、金門、臺北等多個縣市都有作家著墨書寫地方飲食, 這些書寫除了個人經驗, 也常會參照歷史甚至更聚焦在特定鄉鎮, 凸顯了對鄉土食物源流、歷史文化的深厚情感。在此脈絡下, 部分早期作家的飲食作品也引起更多關注, 如橫跨日治與戰後的作家葉石濤, 在小說、散文中都有許多飲食的線索, 寫菜粽、寫滷麵, 充滿臺南特色。婚後移居日本的辛永清在臺出版, 記述《府城的美味時光: 台南安閑園的飯桌》記述年少時家中的料理與蘊藏其中的複雜情感, 引人回味咀嚼。

其次是美食書寫。隨著消費社會形成, 不僅臺灣人的外食比例大增, 出國旅遊人口也變多, 造就結合旅遊、美食的書寫更為風行, 寫國內外精緻餐廳、美食美酒的作品更容易吸引讀者。

有趣的是, 相對於向外追尋的美食書寫, 近十年來也有愈來愈多飲食散文以自己的家庭餐食為書寫主題。寫童年的餐桌、媽媽的手藝、市場風景、自己的家常烹飪等, 無論寫獨食或眾食、寫節氣、節慶或日常吃食, 均展現更多元的面向。

整體言之, 臺灣飲食文學發展隨政治、經濟情勢轉變, 從飲食文學的發展探究, 更能了解臺灣社會與文化的百年變遷。不過若以文類而言, 臺灣的飲食文學仍以散文、雜文書寫為主, 相較之下, 詩、小說尚少。飲食主題相關小說如施叔青《微醺彩妝》、郭強生《情人上菜》、李昂《鴛鴦春膳》、楊双子《臺灣漫遊錄》等, 飲食小說類型仍值得更多作家投入創作。

### 陳玉箴

國立臺灣師範大學臺灣語文學系教授, 著有《「臺灣菜」的文化史: 食物消費中的國家體現》、《飲食文化》等。熱愛苦瓜、茄子, 心願是地球食物資源永續, 下一代還有美食可吃。