

臺灣飲食作品日譯觀察

Insights on Japanese Translations of Taiwanese Food Writing

文 | 黃碧君

日本生活情報雜誌，領域、區域、主題之廣與多元，相信臺灣讀者一定不陌生。其中又以食材介紹、料理、食譜、廚具等飲食生活為主的內容，最受到讀者青睞。近十年來，這些知名的日本月刊雜誌，經常有大大小小的臺灣食物相關專題報導，說明了日本讀者多有反覆來到臺灣旅遊的渴望，這股關注熱潮也成為臺灣飲食翻譯出版的背後助力。臺灣飲食書籍的熱賣，顯示一般日本人渴求藉由「閱讀」得知、進一步理解臺灣飲食文化。

臺灣味道集大成之作

說到近幾年翻譯出版的臺灣飲食書寫經典，莫過於焦桐的《味の台灣》（みず書房，2021年10月）。原書《味道福爾摩莎》集結過去《臺灣味道》、《臺灣肚皮》、《臺灣舌頭》收錄的散文並加以增刪編修，篇幅達七百多頁，按粥、麵、粉、羹、水族、肉、果、卵、醬、飲、餌、店為大類，收錄約160道臺灣人熟悉的食物。日文版從中選出60道，並將之打散重新分為六組。光看目次的料理名稱，有擔仔麵、肉臊飯、白斬雞、肉圓、四臣湯、綠豆椪、蚵仔煎、客家小炒、棺材板、爆肉、貢糖、阿給、米篩目、黑白切、枝仔冰等，對於日本讀者來說，這些不熟悉的漢字羅列的名稱，乍看下只能運用想像力，很難浮現食物的模樣與味道。

不過，只要翻到每一篇文章，仔細閱讀每道菜的標題下方，就會看見註解說明，例如擔仔麵是「加了蝦和碎肉的湯麵」、沕仔麵是「加了豆芽和韭菜的湯麵」、白斬雞是「蒸雞」、肉圓則是「包了豬肉和竹筍內餡的葛粉饅頭」。再仔細閱讀內文，也能明白每一道食物的調理方法、材料、味道及身世。行文中有許多字型小一號的譯註，像油麵是「加了鹹水煮過的黃色麵條」、意麵是「過油後的麵條」等。

書中隨處可見作者焦桐對各種細節的求知欲與好奇心，不但刺激讀者的食欲，也滿足了求知欲。臺灣各地老店家的介紹、料理由來及庶民生活的往昔，時而伴隨著作者的家族記憶及年輕時的種種回憶。原來人生中的幸福滋味，事後回想，也包含那些苦澀、悲傷、痛苦的時光。那些圍繞著食物的日常種種，像心靈調味料的巧妙比喻，讓一篇篇的散文留下長長的餘韻，回味無窮。這也是飲食散文之所以不分國界引起廣泛共鳴的魅力所在。

家族餐桌與記憶的書寫

不同於《味道福爾摩莎》圍繞在一道道的食物，洪愛珠的《老派少女購物路線》日文版《オールド台湾食卓記—祖母、母、私の行きつけの店》（筑摩書房，2022年11月）則是以家族餐桌及採買店家為中心。第一篇〈小廚情物〉，看似輕描淡寫的廚房小物，實則隱藏著深刻的情感依戀。主要場景有新北市的蘆洲及大稻埕、各地市場等，這些由作者個人生活體驗出發的吃粥、吃麵及廚房器物煮食等日常風景，滲透出人生的況味及老派的堅持。

和《味の台灣》相同，《オールド台湾食卓記—祖母、母、私の行きつけの店》裡也少不了許多的譯註，這或許是異國飲食書籍在翻譯上之必要。貼心適度的說明，更增添了可讀性。對日本讀者來說，有兜麵和芋棗、花生湯等不熟悉的料理，同時也有高麗菜捲、鳳梨酥等熟悉的食物。此外，本書的特色之一是多了作者家族史及華人遷移史中味道傳承與流變的梳理，包含香港、新加坡、曼谷等地及作者留英時期，在個人生命中留下的偏愛。反向來看，臺灣島嶼的味道形塑，絕非只在島內發生，跨越了更長的時間軸與地域，其部分也傳承自日本時代。

小說裡的臺灣味道

說到與臺灣飲食相關的小說，立即讓人聯想到楊双子《臺灣漫遊錄》的日文版《台湾漫遊鉄道のふたり》（中央公論新社，2023年4月）。這部以日治臺灣時期，1938年為舞臺的小說，最令人印象深刻的莫過於兩位大胃王女主角，日本作家青山千鶴子和臺灣通譯王千鶴的飲食場景及描寫。百合情誼及日常飲食為主的內容，在日本甚為流行，因此《台湾漫遊鉄道のふたり》如預料般吸引了讀者的關注，出版至今一年多，來自日本的影視及漫畫改編詢問不斷，可見受歡迎程度。可惜考量場景及年代背景，架設及考證不易，門檻頗高，只能耐心等待適切的機會。

小說的12個章節，正是以12道料理命名。從開胃菜的瓜子、米篩目、麻蕙湯到肉燥、菜尾湯、冬瓜茶、鹹蛋糕、蜜豆冰，讀完猶如跟著小說人物一起享用了一桌臺灣宴席。據譯者三浦裕子所言，她為了翻譯本書，讀了超過100本的參考書籍，對於書中出現的各種食物及料理名稱，得一一搜尋其作法和吃法，才有辦法精確的描述。本書獲得日本第十屆的「翻譯大賞」，是臺灣小說第一次獲得大獎，證明讀者的支持及評審委員們的肯定。

有些小說中的飲食書寫並非主要重點，只是故事裡的點綴或配菜，卻也受到不少讀者的注目。例如《炒飯狙擊手》（Harper Books，2024年3月）裡的狙擊手小艾，平常是在義大利的小城經營外帶炒飯的廚師，日文版直接採用原書名，「炒飯」和「狙擊手」這兩個不相干的名詞連在一起，足以引發購買欲。其他如《步道橋の魔術師》（原書名《天橋上的魔術師》，河出書房新社，2021年10月文庫版）裡的陽春麵就是「無料的湯麵」，《台北プライベートアイ》（原書名《私家偵探》，文藝春秋，2021年5月）裡的豬腳麵線、泡沫紅茶店等，都是理解臺灣庶民味道的一頁。

今年6月甫上市的陳玉箴《「台灣菜」的文化史：食物消費中的國家體現》日文版《「台湾菜」の文化史：国民料理の創造と変遷》（三元社，2024年6月），探索臺灣百年來的食物生產與消費，揭開臺灣菜的身世與變遷。翁佳音、曹銘宗《吃的台灣史》也已售出日文版權。對於臺灣味道的好奇心，正逐步滲透日本人的生活，成為日常的味道。

黃碧君

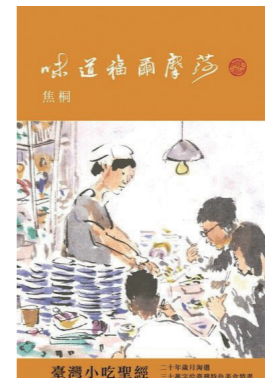
譯者、太台本屋 tai-tai books 代表。「太台」是「非常臺灣」的意思。日本唯一正體中文作品（臺灣、香港）版權代理及作家經紀工作室，持續對日本發送臺灣書籍及出版情報，企劃主辦臺灣書籍推介活動。迄今成功賣出的書籍版權已超過50本。「臺灣書在日翻譯」的相關文章，散見各日臺媒體。期望未來在東京開設臺灣書籍據點，成為臺灣文化力聚集及日臺交流的場域。



《遙遠的冰果室》
Hally Chen · 著
行人出版社，2013年9月

日譯本：《台湾レトロ氷菓店》
グラフィック社，2019年6月

■ 臺灣各地的冰果室老店介紹，人情美味兼具，是圖文並茂的臺味散文。



《味道福爾摩莎》
焦桐 · 著
二魚文化，2015年6月

日譯本：《味の台湾》
みずず書房，2021年10月

■ 每個人的書架上都必備一本的臺灣味道大全。



《老派少女購物路線》
洪愛珠 · 著
遠流出版，2021年3月

日譯本：《オールド台湾食卓記——祖母、母と私の行き付けの店》
筑摩書房，2022年11月

■ 動人的家族飲食紀錄與記憶，觸動讀者反思自身家庭的餐桌風景。



《臺灣漫遊錄》
楊双子 · 著
春山出版，2020年3月

日譯本：《台湾漫遊鉄道のふたり》
中央公論新社，2023年4月

■ 鐵道、美食、百合、旅行、歷史等多主題的小說，空腹時不宜閱讀。



《「台灣菜」的文化史：食物消費中的國家體現》
陳玉箴 · 著
聯經出版，2020年6月

日譯本：《「台湾菜」の文化史：国民料理の創造と変遷》
三元社，2024年6月

■ 系統性且有脈絡地解開臺灣菜身世的學術專書。