

主編  
焦桐

二  
第  
六  
期

# 臺灣飲食文選 II



二魚文化 人文工程 E007

## 臺灣飲食文選 II

主 編——焦 桐

發行人——謝秀麗

執行編輯——巫維珍

企劃行銷——鄭雅文

題字篆印——李蕭鋸

美術設計——黃 瑜

出版者——二魚文化事業有限公司

地址 100 台北市羅斯福路 2 段 70 號 9 樓之 2

網址 [www.2-fishes.com](http://www.2-fishes.com)

電話 (02) 23979694

傳真 (02) 23979719

劃撥帳號：19625599

劃撥帳戶 二魚文化事業有限公司

總經銷——大和書報圖書股份有限公司

電話 (02) 29818089

排 版——極翔企業有限公司

製版印刷——韋懋實業有限公司

初版一刷——2003 年 2 月

定 價——新台幣 240 元

版權所有・翻印必究

(缺頁或破損的書，請寄回更換)

國家圖書館出版品預行編目資料

臺灣飲食文選／焦桐主編．-- 初版．-- 臺北市：  
二魚文化，2003〔民92〕

冊； 公分．-- (人文工程；E006-E007)

ISBN 957-28446-2-8 (第1冊：平裝)．--

ISBN 957-28446-4-4 (第2冊：平裝)

1.飲食(風俗)—中國—文集 2.飲食—文化—  
中國—文集

538.782

92001507

編者簡介

## 焦 桐

長期從事文學傳播工作，現在當老師。本來不會烹飪，為了寫《完全壯陽食譜》，認真研究廚藝。《完全壯陽食譜》出版後，被誤會成美食家，常應餐館之邀去「試吃」，因為死要面子，只好努力裝點飲食方面的常識。他恐怕太貪吃了，到處暴飲暴食，從前一個月比一個月胖，後來是一天比一天胖，現在竟一餐比一餐胖。







人文工程E007

# 臺灣飲食文選II

焦桐 主編



# 緒言

《完全壯陽食譜》出版後，我被誤會成美食家，常應一些餐館邀請去「試吃」。我生性貪吃，又死要面子，如今有機會到處暴飲暴食，只好努力裝點這方面的常識，三年多以來，幸而讀了不少好文章。

福爾摩斯的老朋友華生醫師說：「福爾摩斯的好胃口就是破案在望的兆頭」，其實任何事情柳暗花明時，任何人都會有好胃口，也都需要一點好胃口。

蕭伯納雖然二十五歲起茹素，又是絕對的戒酒主義者，卻從未缺乏胃口。他不喝茶，下午茶時間就喝一大杯牛奶，並吞下許多巧克力餅乾和水果蛋糕，有時候竟坐著舔一碗糖或一瓶蜂蜜，一匙匙塞入口中。直到老年他都這樣嗜吃甜食，而且一生極其健康。我們輕易可以想見這個才華洋溢、睿智的老人，學童般，手裡總不離

一片巨大的蛋糕，上面還覆著厚重的糖霜。

我最同情吃飯乏味的人，應付般三兩口交差了事。既然時間倉促，吃飯又那麼沒趣，何苦自虐呢？現代人普遍營養過剩，稍微餓幾餐也不要緊的，我建議乏味於吃飯者兩天吃一餐，將其它五餐的時間儉省下來，集中在一餐仔細品味，才不會愧對食物。

天下的桌子以餐桌最迷人，坐在餐桌前，往往充滿了幸福感。對我來講，走進餐廳像走進教堂，總是帶著虔敬、期待的心情。

貪吃鬼不免肥胖，這是我的宿命。貪吃而痴肥者的形象，容易與愚蠢聯想在一起，兩眼常呆滯，行動遲緩，可能連思考能力也喪失了。從前讀土庫曼斯坦詩人馬赫圖姆庫里的詩，就覺得像在警告我：「不要像傲慢的石雞把山林嫌棄／受食欲的誘惑而喪失雙翼」。我固然明白貪吃的形象欠佳，卻知易行難，要節制飲食是多麼艱苦，多麼難以下定決心。

臺灣俗諺「一吃二穿」，人生在世以腸胃為根本，這道理淺顯，路人皆知，不吃則不能生，然而吃飯豈是簡單？所謂「富不過三代，不會吃飯穿衣」，可見吃飯

關聯的是文化，比較不是富裕；一個富足的社會像臺灣，可能猶原是貧困文化（poor culture）。

「品」字三張口。對法國人來講，知味、辨味，並不是品味的一部分，而是品味的全部。相對於中國和法國，英國人顯得不太理會肚皮，林語堂就比較過，「法國人的吃是熱烈地吃，而英國人的吃，是歉疚地吃」。

一個人的耳朵聽不懂巴哈、舒伯特、貝多芬、柴可夫斯基，可能顯得這個人的音樂修養不足，不夠高尚。一個人不懂得欣賞梵谷、夏卡爾、達利、畢卡索、張大千的畫作，我們也許可以說他藝術修養不足，還需要多用功。但是，如果一個人不懂得吃，不懂得分辨食物的好壞，或完全不知道飲食文化，那麼，這肯定是個非常值得同情、憐憫的人。

飲食是文化，也是品味，任何主張和創意，都指向一種生命的胃口，而這種生命的胃口，來自對食物的好胃口。

有時候出國旅行，眼之所見、耳之所聞多相當短暫，許多美好的風光早已忘得乾乾淨淨，唯獨記得某種菜肴的滋味。我竟用味覺在記憶城市。張愛玲說，叫賣

「草爐餅」的聲音，「是那時代的『上海之音』，周璇、姚莉的流行歌只是鄰家無線電的嘈音，背景音樂，不是主題歌」。

面對食物，不僅是口舌或消化器官的問題，也是一種審美品味，而品味並非與生俱來，需要點點滴滴地養成。有些文人將飲食簡化為人的本能和生理需求，對他們而言，飲食僅能滿足生理需求——止飢解渴；無法滿足精神需求——審美活動。這不是食物本身的錯，是他們的精神智障。

我大膽以為，中國文化稱得上「博大精深」的大約只有飲食一道。先秦時期，雖然還沒有飲食專著，《詩經》、《禮記》、《周禮》、《儀禮》等儒家經典即有大量關於飲食的記載。

《論語·鄉黨》：「食不厭精。膾不厭細。食饅而餲，魚餒而肉敗，不食。色惡不食。臭惡不食。失飪不食。不時不食。割不正不食。不得其醬不食。肉雖多，不使勝食氣。惟酒無量，不及亂。沽酒市脯不食。不撤薑食。不多食。祭於公，不宿肉。祭肉，不出三日。出三日，不食之矣。食不語。寢不言。雖疏食菜羹，瓜祭。必齊如也。」這一段文字頗為詳細地談論飲食，可見孔老夫子不但喜歡烹調精



緻的食物，也講究衛生，他不吃的東西還真不少——飯走了味，不吃；東西不新鮮，不吃；烹飪得差，不吃；非季節性產物、肉沒切得方正、調醬不對，統統不吃；連市面上買的肉，唯恐不夠新鮮，也不吃。

其實中國文學自古即不乏飲食書寫，許多前人精采地品味過飲食，光是明清就包括劉伯溫、陸容、陸樹聲、徐渭、屠隆、張大復、謝肇淛、袁宏道、王思任、文震亨、張岱、許次曄、徐樹丕、傅山、周亮工、蒲松齡、鈕琇、紀曉嵐、俞蛟、諸聯、梁章鉅、陳徽言、林紓……可見不注意飲食，缺乏食物知識和審美能力，委實感染了文化健忘症。讓標榜清心寡欲的人繼續鄙視口腹之欲，我呢，還是愛戀著美味的食物。

我歡喜讀菜單，全世界只有中華料理的菜單最像詩句，一般西方菜單上呈現的菜名都旨在顯示食材，中華料理的食材卻常常故意隱晦，形而上地表現菜式的意境，如廈門南普陀的素菜名：「彩花迎賓」、「南海金蓮」、「半月沉江」、「白壁清雲」等等；又如客家菜的菜名有「孔明借箭」、「八脆醉仙」、「雙燕迎春」、「四季芙蓉」、「玉兔歸巢」、「麒麟脫胎」等等，乍看之下，豈知「麒麟」是狗，

「胎」是豬肚呢？

我更歡喜讀食譜。其實許多一流的文學心靈都寫過食譜，如蘇東坡、袁枚、李漁、朱彝尊、張愛玲……我還收集了一些外國文人、藝術家的食譜，如未來主義的創始人馬里內堤（Filippo Tommaso Marinetti）、狄更斯、蕭伯納、海明威、托克拉斯（Alice B. Toklas）、費雪（M. F. K. Fisher），畫家如莫內、達利、畢卡索……這委實是一種才華，創作的才華，和生活的才華。

飲食活躍了作家的精神和生涯，殆無疑義。英國廚藝家伊麗莎白·大衛（Elizabeth David）的食譜裡有一篇短文〈義大利魚市場〉，描寫黎明前的威尼斯市場，場景恍如「欣賞一齣前所未有的精采芭蕾舞劇」，各種活蹦亂跳的海產，魚身的條紋、色澤，閃著新鮮的光芒，我們彷彿聽聞嘈雜的吆喝、交易，與海洋的氣味，不僅令人食慾蠢動，也令人精神感動。

食譜裡不乏優美的文字，遑論文學裡的飲食。提姆（Uwe Timm）用一道菜鋪排出《咖哩香腸的誕生》這部長篇小說，藉食物的滋味，表現戰爭的滋味，和亂世兒女的際遇。艾斯奇弗（Laura Esquivel）以十二道墨西哥菜肴，編織出充滿情欲

糾葛的《巧克力情人》。電影《芭比的盛宴》和《濃情巧克力》分別通過一頓法國大餐、巧克力，改變了一個村鎮的面貌，也等於是對這個小鎮所有的人，進行了一次成功的人格改造工程。吉本芭娜娜的小說《我愛廚房》則通過一客美味的豬排飯，幫助櫻井美影和雄一，發現了相互信靠的情愛，那客豬排飯，扮演了從驚喜到發現到分享人生滋味的要角。

當文學逐漸淡出了生活，有人在飲食裡重新發現了文學。

文學裡的美食總是帶著懷舊況味，令人沈思，令人咀嚼再三。大概美食屬於記憶，曾經嚐過的美好食物，保存在記憶裡徘徊，回味。

然則飲食跟人生一樣，是無常的，口福值得吾人珍惜和追求。從前我常去「涎香小館」品嚐朱家樂先生的手藝，忽然有一天店門口就掛出暫停營業的牌子，原來朱先生罹患肺癌住院；後來竟連招牌也拆了，聽說竟不敵病魔謝世了。啊，從此去何處吃順德菜……從前，多次在假日帶家人、朋友遊陽明山，並到馬槽溫泉附近的「日月農莊」泡湯，吃燒酒雞，二〇〇二年六月十九日，日月農莊遭祝融肆虐，忽然就化成了灰燼……

提倡、研究飲食文學，是一種文學主題學的生產，同時也意在喚起沈睡的審美感受。

臺灣早期的飲食散文，大抵帶著濃厚的懷念況味，如梁實秋、梁容若、唐魯孫、琦君、林太乙，或懷人情或懷鄉味，形成書寫的主調；後來則呈現描寫對象的差異，漸漸較重視文化景深，和較純粹的審美感受。

《臺灣飲食文選》還是優先考慮文學性，因此而沒有選入一些美食家朋友的文章。這是我初步爬梳臺灣飲食散文的成果，我希望通過這些作品，呈現臺灣飲食散文的發展風貌，和世代差異。從梁實秋以降，飲食散文在質量上都已经開發出可觀的成績。

三年多以來的閱讀，我發現頗有作家歡喜藉食物描寫親情，將飲食作為一種話語策略，由於篇幅不少，另輯為第二冊，堪稱「親情的滋味」。