

飲食文學，品味生活

恬淡的冬日午后，手作自己的創意茶點，啜飲一杯文學香濃的咖啡，該是多麼愜意的人生體驗。「文學」無所不在，尤其在我們認識了「飲食文學」之後，大家應該可以體悟：原來「食物」也可以很文學。第一次段考結束後的國文課堂，我們即將來場「書香佐茶，品味文學」的下午茶時光，屆時請發揮你的創意，創造獨一無二又具有文學意涵的下午茶點心。讓這場午茶盛宴，除了味蕾的滿足外，亦豐富你的心靈。

◎學生實作之例：以下是學長姐們的作品，創意的名稱(融入雙關修辭，增加文學性)，又能對此名稱有一文學話語陳述。例如：

1. 名稱--蛋淡的幸福人生(一看就知道有加入蛋的料理，嘗起來有幸福的滋味)
2. 說明--手作煎「 」，再搭配健康的沙拉料理，食材清「 」，色彩繽紛，有菜有肉，口感兼具，「 」的味蕾，實在是「 」一大享受。






◎請你也來試作一道專屬你的午茶點心吧!

1. 名稱：
2. 說明：

書香佐茶學習單



品味生活～美味下午茶點製作

我們小試身手的點心名稱是	
請用一段話描述它(為何如此取名?或創意點?)	
製作流程	
組員名單	組長： 組員：
組員工作分配	
	
給自己的滿意度(分數/評語)	
請選出一組你覺得具有創意巧思的餐點	餐點名稱： 為什麼？
請選出一組會令你食指大動的餐點	餐點名稱： 為什麼？
收穫&感想 (至少 100 字)	
	

飲食文學語文學習單

班級：

姓名：

座號：

一、美食搜尋站：下列菜餚，是臺灣家庭或餐館極為常見的菜餚，請依據說明選填其菜餚名稱。

參考選項：(A)螞蟻上樹 (B)麻婆豆腐 (C)宮保雞丁 (D)韭菜盒子 (E)獅子頭 (F)三杯雞 (G)佛跳牆

	菜餚名稱	菜餚說明
1.		以冬粉、碎牛肉、蒜屑及調味料配合烹製而成
2.		北方一種麵粉製的食品。在擀好的麵皮上放置韭菜餡兒，對包捏合，而後再用碗邊將餅緣切成半圓形，煎熱或烙熟即可食用
3.		一道有名的揚州菜。做法是把肥瘦適中的豬肉切為細末，配以佐料，製成大的肉丸子，油炸、燜燒或蒸煮
4.		將雞肉加入水、酒、醬油各一杯炒熟，再放入九層塔在鍋中燜燒後所成的菜餚
5.		一種川菜。相傳是一位四川陳姓麻臉婦人所創。以豆腐、絞碎或剁碎的豬肉或牛肉、蒜屑、辣豆瓣醬、蔥屑及多種調味料配合烹製而成
6.		以雞胸肉、乾辣椒、蔥、薑等調味料做成的一道菜
7.		有名的福州菜。使用材料可包括鮑魚、魚翅、香菇等，以鮓燜煮

二、飲食成語大搜奇：參考選項成語均與飲食有關，請依題目的釋義，選填出正確的成語代碼。

參考選項：(A) 藁葬鱸膾 (B)烹龍炮鳳 (C)桂酒椒漿 (D)蒸沙成飯 (E)醍醐灌頂 (F)甕裡醃雞
(G)刀頭舐蜜 (H)雞毛蒜皮 (I)濁醪粗飯 (J) 若烹小鮮

	成語	成語涵義
1.		比喻不重要的小事
2.		指見聞狹隘、眼光淺薄的人
3.		指簡單的飲食
4.		比喻灌輸智慧，使人得到啟發，或因此醒悟
5.		泛指美酒
6.		喻利少害多
7.		比喻豪奢的飲食
8.		比喻不可能的事情
9.		喻治國之道，後亦用以比喻輕而易舉
10.		比喻歸隱之思

三、創意菜名對對碰：廿一世紀是創意取勝的時代，連餐點名稱也往往極富新意，不僅增添飲食時的歡樂，也表現了現代人的生活情趣。例如：澎湖馬公國小的同學便為學校的營養午餐取了許多有趣的菜名；而大陸山東省的某一家餐館也為平凡的家常菜取了極有趣的菜名。以下菜餚或取自馬公國小，或取自大陸餐館，或取自臺灣餐館，請根據其菜色內容，選出最能搭配的菜餚名稱。

參考選項：(A)母子相會 (B)情人淚 (C)豬八戒踢足球 (D)老師對不起 (E)雪花飄 (F)福壽九九
(G)雙珠輝映 (H)年年高升 (I)絕代雙嬌 (J)發財好彩頭

	菜色內容	菜名		菜色內容	菜名
1.	菠菜炒芥末		2.	黃豆炒豆芽	
3.	青辣椒炒紅辣椒		4.	劍筍炒肉絲	
5.	蛋花蘿蔔湯		6.	滷豬腳加滷蛋	
7.	魚丸炒貢丸		8.	招牌米糕	
9.	麻油雞酒		10.	髮菜燴蘿蔔	

刀工 徐國能

當年「健樂園」還在時，父親的刀工是沒有話說的。

一般而言，談喫之人喜言材料、火候與調味，很少研究刀工，這不是沒道理的。講材料，須見多而識廣，山珍海味，葷素醬料，博通者當世已是幾希，略知一二足可夸夸其談，是為「權威」；論火候，則是以心傳心的獨門工夫，要有天份纔可領悟其中意境，像禪趣機鋒，最為引人入勝；論調味，則是魔術師之流的綜藝節目，趣味有餘但內涵不足，不過觀眾最多，當年我們「健樂園」的大廚曾先生最不屑此道，他說「味味有根，本無調理」，味要「入」而不能「調」，能入才是真，調，就是假了。材料、火候與調味，在烹煮時自是有其天地玄黃，發為文字也飽藏餘韻，但刀工，實是一門易學難精，永無止境的庖膳功課。

刀工雖然被視為雕蟲末技，但自古也有其承傳，基本上，以用刀的順序來說，廚刀有陽刀與陰刀之分，陽刀宰殺活的禽畜，而陰刀則割分已宰殺完成的食材，接著又有生刀與熟刀之別，生刀切批上砧而未煮之物，而熟刀則分割已熟之菜。這在傳統社會頗有一些禁忌，譬如《論語·鄉黨》篇中便記錄孔子「割不正，不食」，一般人妄解切割得不方正，孔夫子便不喫，其實大非，「割不正」者，乃肢解獸體未依禮法，其實就是刀具不對，庖人用了血釁的刀具來分割食材，孔子便不忍下嚥，善哉此心！仁者家風所遺，故孟子見齊宣王才說：「見其生不忍見其死，聞其聲不忍食其肉，是以君子遠庖廚」。

以今日的科學來看，這些區別實乃以衛生條件做為出發，陰陽熟生不分最易傳播細菌，引起中毒，古人不明所以，只以鬼祟言之，試看今日，不也強調生食熟食宜用不同的刀又甚至砧板？

生熟刀中若再細分，其用途又有文刀武刀，文刀或稱批刀，料理無骨肉與蔬果；武刀則又稱斬刀，專門對付帶骨或特硬之物，現今家常多備一柄文武刀，前批後斬，利索痛快，惟無法處理大型物件，是為一憾。另有專家用的馬頭刀、三尖刀等，今已少見，暫且按下不表。前日見報載，某青少年持西瓜刀飆車砍人，其實並無所謂「西瓜刀」之流，此類刀具應稱燒刀，柄薄背厚，只砍不刺，鋒不甚利，但因其沉重，故入物極深，切西瓜自是得心應手，砍人則不免過於兇殘矣。

一柄良刀未必能造就一位良廚，但一位良廚，則定有一柄寶刀。

刀會認生，故在廚中，絕無借刀之事，輕則大小方圓不勻，花丁不碎，重則斷指傷人，諸多恐怖的傳說在廚中繪聲繪影，刀的形象似乎趨向惡邪一端，其實父親說：刀本無心，是用者多心而已。

一柄好刀，包括質材與設計兩大部分，兩相得宜，纔好入手。

刀不宜純鋼，需入以其他金屬，如鎢，否則鋒易鈍缺，古人「輕用其鋒」之說便是製刀技術不發達時的一個見解，今日科技下的好刀愈用愈快，不必常磨。刀柄與刀身的比例因人而異，重量亦因用途與膂力有所不同，但要能與手掌曲線契合，稍重為佳。若以力道而言，父親說：「殺雞用牛刀未嘗不可，但殺牛卻無用雞刀的可能，大才可以小用，但小才卻萬不能大用。」話中似有無限感慨。

常人切割，能夠整齊利落就算及格，至於刀法則略通砍剝劃拍等常法即已無礙於色味，但要做為廚師，什麼材料用什麼的刀工，卻要花些時間琢磨，不過三五年也可出師，但真正要得到其中精髓，非用一生來追尋，其中還要有名師指點，方可完全。

當年在「健樂園」，二廚趙胖子的刀法可算一流，他身廣體盤，膂力驚人，使一柄沉甸甸的馬頭刀，刀腰沾著一抹烏沉的油漬，大骨之類在他手中往往一鎚定音，無可置喙，再細小的蔥頭薑絲，也在他肥糯糯的指掌間燦然生華，在刀工裡頗有「通幽」之緻，但他自言刀工不及父親，並非謙讓。

父親用刀不急不徐，但準確無比，手中食物愈切愈小，可還是一絲不苟，直到最後一刀，但這只是入門而已，一般烹飪多是下鍋前即切剝完畢，但有些菜餚須要一體入鍋，待煲熟後才行分割，這種菜最見刀工，其中有許多名堂，如一刀瀝魚脊，只用一劃，即將整條魚骨連魚頭取出，既不扶折，也不留刺，又如分全雞，一罈烏骨雞要在席上半分鐘內分割完畢，罈小雞肥，要能宛轉間肉骨截然，湯水不出，要靠點真工夫。

父親用刀，除了講究力通腕指、氣貫刀尖與專心致志等泛論之外，對於一把刀的發揮，也有過人之處，如一般人較少用到的後尖，甚至柄梢，父親都能開發其中的奧妙，在許多重要場合派上用場。如前述「一刀瀝魚脊」，厲害的就是刀後尖的運用，料理時後分前挑，一刀兩式，一明一暗，不知其中巧手者真是嘆為觀止，又譬如殺鰻，多數廚子用摔昏法，有時魚未死而腦已碎，血汁一濁，肉質即有變酸硬之虞；但父親的功夫就在刀柄，往魚兩眼間輕輕一頓，再大的魚也立刻翻眼昏厥，再反手一揮，皮骨開矣。

有回在「健樂園」，酒餘飯後，論起食道，父親說：古代名庖中，取材調味以殺子入菜的易牙排第一，論刀工則屬莊子筆下的無名庖丁，庖丁善解牛的關鍵是「以神遇而不以目視」，這話說穿了並不特別，只是庖丁對於獸類的筋骨結構比一般人了解更多而已，可能是早先研究過牛隻的生理構造，有點像西方文藝復興時代的繪畫，對於人體的肌肉、骨骼了解透澈，所以畫作中的肢幹比例、細部表情能更準確而栩栩如生。故這位「科技領先當時一步」的庖丁刀法，恐怕未必有傳說中的神奇。

自「健樂園」風流雲散之後，父親絕少下廚，現已茹素多年，再也不碰刀具，連這一手技藝也不肯覓尋傳人，每天但鈔讀陶詩、心經而已，「能喫就好，何必不厭精細」是父親現下的名言。倒是趙胖子南下自立門戶，在高雄闖出了一些名堂。前年趙胖子七十大壽，親披圍裙做了幾樣，自言是晚年的心境神味，父親因病不克前往，命我送對聯一幅，席上展開，寫的是：「心猶未死杯中物，春不能朱鏡裡顏」，趙胖子對龍飛鳳舞的字句飲盡三大白，流下淚來。

那回飯後，趙胖子微醺之際說出了父親刀藝的來由。父親藝業頗有傳奇色彩，父親少年從軍，一直從事文職的工作，據說與寫的一手好字有關，父親字學顏柳正宗，又自出機杼寫成行草，他的解釋是在鄉下寫紅白練出來的，還曾得意的說于老的字也不過如此。來台後，因代步方便，花了參拾元購置二手腳踏車一輛，經常在營區附近老王處修理，這老王不知何許人也，因為來台時遺失了身分證，一直被懷疑是匪諜，謀職無門，只靠修車為業，一年春節，父親在營區寫春聯，因為紙多，一時收不了手多寫了兩幅，無處懸掛，遂轉贈給老王，老王感動之餘，竟說要「切個菜給父親瞧瞧」，硬拉著父親到他的「廚房」，其實只是個違章建築的矮棚，取刀一柄，砧一張，紅白蘿蔔冬筍各一枚，夾心肉一方，二話不說，篤篤篤地開始動手。

那天黃昏，趙胖子回憶，父親失神落魄回到營區，本來兩人約好要去喫涮羊肉，但父親推說頭痛不去，第二天伙房的老楊神秘兮兮地到處對人說，那個劉少尉真是深藏不露，幾下就把全營的菜都切好，刀法之奇，他幹伙房幾十年也還沒這本領呢！

這個故事我猜八成是假，不是趙胖子誣我，就是醉後胡言，但向父親求證的結果，父親無可無不可地默認了，但他意味深長地說：「子獨不見狸狌乎，東西跳梁，不避高下，中於機辟，死於網罟……」我不明白他們在說什麼。

父親一生失意，經營事業幾度成敗，其中尤以「健樂園」的轉讓令其最為痛心，那是他一生的冀望所繫，但近來父親對這事卻有了不同的解釋，認為「健樂園」的失敗反而是他人生命境界的一次拓展，是一種福緣。

早年曾聽父親自論刀法，父親尚在得意之時，說其刀法有三大奧妙，一是意在刀先，要有靈感才好切菜；二是馬步需穩，如此浮沉二力方能施展；三是聽聲辨位，斷定材料的內部結構才好施力。初聽之際，以為父親是武俠小說看多走火入魔了，但親自下廚時才漸漸體會出話中之理。我求學台中之時，經常在一家香港燒臘店中用餐，那香港老闆刀工極好，又燒肉片薄如信紙，我暗中觀察其用刀，發現他以左手持刀，右手拿菜找錢之時，左手不忘用刀背輕輕在砧板上敲出一種節奏，這是一種不讓靈感「跑調」的方法，而他切菜，雙膝微屈，兩足不丁不八，愈細的刀工，雙膝越開，父親說這是沉氣於踵，使浮力於鋒線的刀法，市井之中，自有奇人，這是不消說的。

中年以後，父親更執著於刀工的鑽研，此時他最得意的是發現了均勻吐納與刀工的關係，他常對友朋推廣，既可切好菜，又可健好身，但一般人常聞言大笑，多當他是瘋子看待，為此父親受到不少打擊，從此自己默默「練功」，不再對任何人提起這套「切菜內丹」。尤其後來事業失敗，這門絕技也就無疾而終了。

晚年父親不再提刀，只寫書法，字中一派圓潤祥和，甚至近於綿軟，不像是殺生無數的人所手書，有一回父親擲筆浩嘆：「我的刀法從字中來，還是要回到字裡去」。我仔細回憶父親用刀，並揣摩了他的書法，這才了解父親用刀的技藝，「老王」可能是個神靈啟蒙，而真正的老師，恐怕就是那些人生的風霜，與積疊成簍的唐碑晉帖吧！

父親病後，我們極少閒談，沉默反而成為我們之間相互習慣的一種語言。

有一次我偶爾說起他用刀之神，希望能喚起他對往日美好的記憶，但父親只平淡地說：「若非我困於刀工，可能早是大廚了，刀工刀工，終究還是個工！」我明白父親的不甘，當時在「健樂園」，父親似乎只能切菜，我猜他有更多的想望，但都被他那獨步當世的絕藝所埋沒了，如果沒有這項絕藝……無怪乎他發展出各種玄虛刀工理論，其實都是一種情感的轉移而已。

回想這些年，父親教我寫字，卻不督促我勤練；教我奕棋，卻不鼓勵我晉段；教我廚藝，卻不準我拜師……，讓我在每件事上，都是一個初入門庭的半調子，一個略知一二的旁觀者，最後他寫給我的一張字是「君子不器」，那時秋夜已深，父親望向庭中那株病癩老樹，月明星稀，風動鱗甲，久久不能言語。

如今我幾乎不到廚房，免得一些不必要的感傷，成為一個真正遠庖廚的君子。我重新拾起書本，發現了其中腴沃的另一種滋味，偶爾可以嘗出哪些文章是經過熬燉，哪些詩是快炒而成，有時我甚至猜想，某作者應該嗜辣，如東坡；某個作者可能尚甜，如秦觀；至於父親晚年最敬仰的淵明，執著的一定是一種近於無味的苦；而刀工最好的必屬黃庭堅，因為他的字那麼率真而落拓，因為他的詩，父親晚年鈔了許多。

我經常思索父親的哲理，但並沒有成為我人生的指導，有時我會沉溺在某種深邃裡而感到迷惘；但有時則在其中，找到一種真正樸實的喜悅與寧靜。

——本文獲第廿三屆時報文學獎散文第二名

(一) 飲食文學

依據遼耀東教授的看法，飲食文學是作者的飲食經驗與相關記憶。這個經驗必須具有溫情，最好能表現作者脫俗的才思，並且能透過個人生活反映時代與社會現象，這樣的作品才能感動人。

(二) 中國古代的飲食書寫

以飲食入文，自古有之。打從詩經、論語、楚辭、禮記、周禮、儀禮等經典即有大量關於飲食的記載。

唐、宋的文人，由於當官、貶官住過許多地方，領略了許多地方的飲食，例如蘇東坡因詩被貶，在黃州自創「東坡肉」，寫下了〈菜羹賦〉、〈老饕賦〉等文。

明清之際的散文家張岱講究生活品味，對生活情趣一環的飲食也頗有著墨，袁枚甚至留下詳實論述烹飪技術和南北菜點的《隨園食單》。其他如李漁《閒情偶寄》也敘述對飲食的品味與調理。紅樓夢、西遊記、三國演義和金瓶梅也充滿飲食。

(三) 近代飲食書寫

作 家	內 容 特 色	著 作
周作人	寫故鄉的飲食掌故、藥效、民情、傳說、歌謠	知堂談吃
梁實秋	記錄北京佳肴炒製過程與時令要求、刀工技藝、色香火候、傳聞沿革等，透過小品文式的書寫方式，呈現生活美學的雋永氣質。	雅舍談吃
唐魯孫	旗人，清末貴族後裔，嫻熟舊京民俗掌故。文章談的是晚清皇族膳食記憶，還有民間飲食品嚐描述，大宴小餐通吃，珍饈野味全有。妙筆之下食用過程和細節尤其精彩，文字間聽得到那口京片子味，美食掌故皆入文章，其量之豐至今尚無人可及。	中國吃、南北看、天下味、故園情、老古董、大雜燴、酸甜苦辣鹹、什錦拼盤、說東道西、老鄉親、唐魯孫談吃
遼耀東	行文從容平易而又綿長雋永，飽含對中華飲食文化的認同與深究，洋溢傳統美食和美食家的趣味，更寄託社會更替及時代變遷所引發的思考。文章「味淡香濃」，筆墨細膩飄逸，頗得明清小品的神韻。	出門訪古早、肚大能容、寒夜客來
汪曾祺	寫地方風味和民間小食，文章娓娓道來，從容閑適。	五味
林文月	藉精緻細膩的食譜，以溫潤不豪華的文字和宴席菜的排場，洋溢對童年和師友的懷念之情，文學抒情性強。	飲膳札記
李昂	以飲食寫情慾與政治	鴛鴦春膳、愛吃鬼
張曼娟	寫家常飲食、成長記憶，以及生活。	黃魚聽雷

朱振藩	除了寫美食佳肴的箇中絕妙及掌故外，還介紹台灣的餐廳，令人食指大動。	台灣美食通、口無遮攔——台灣美食導覽》、醉愛——品味蒐藏中國美酒的唯一選擇、美食家菜單》、朱老爹吃遊記——捷運美食中和線、淡水線、木柵線三書、看風水、食林遊俠傳、笑傲食林、真相大白》、食林外史、提味、食味萬千
韓良露	積累二十多年旅遊及美食經驗，以美食寫生活。	美味之戀、微醺之戀、食在有意思、雙唇的旅行
方梓	寫菜蔬與親情	采采卷耳
劉克襄	從失落蔬果的知識呈現憶舊情懷	失落的蔬果
黃寶蓮	寫各國飲食兼及習俗風情、美味比較，文章像生活隨筆。	芝麻米粒說
蔡珠兒	將論文與飲食結合，名物之學和抒情述感交錯，充滿知性的肌理。	南方絳雪、饕餮書、紅燜廚娘
簡嫻	藉三五好友圍坐餐桌說出自己的故事，共享人生感悟。	吃朋友
焦桐	以食譜形式創作現代詩以及二十四道菜，大膽將飲食推向情慾，脫離口腹與懷舊的介面，而朝多元化面向發展，創造飲食文學新話題。	完全壯陽食譜
徐國能	滿紙精緻的懷舊和精緻的感悟，連文字都有本事經營得又現代又古雅。	(第九味)
葉怡蘭	結合旅行與美食	極致之味、享樂·旅館、尋味·紅茶、玩味、享樂·旅行的完成式

嚐一嚐陽光的滋味—延伸思考

班級：

姓名：

座號：

一、想一想，自己有沒有嚮往的某個景點或國度？如果以一種味道來形容，它會是什麼味道呢？

二、如果要為一道料理點播一首歌曲，你會選擇哪一道料理？哪一首歌曲？其中的連結為何？

三、你覺得哪一種食物最能代表台灣的精神？為什麼？
