

{飲食文學}

小論文

主題：焦桐《臺灣味道》的行文特色

黎以萱。達人女中。高三樂班

盧元嬪。達人女中。高三樂班

顏好庭。達人女中。高三樂班

指導老師：

唐玉珍老師

## 壹●前言

飲食是人類不可或缺的事物，加上現今臺灣小吃風靡全世界，更多外國人認識到我們最樸實、最簡單且美味的食物，同時也希望能夠更加認識臺灣的傳統飲食文化。

### 一、研究動機

只知道如何嚐鮮的我們也希望能藉由此書更加欣賞臺灣舊社會的文化與歷史淵源，生活在如此進步的時代，希望我們除了追求新文化之外，同時也要飲水思源來更加了解家鄉的美味。

### 二、研究目的

1. 希望藉由焦桐的作品《臺灣味道》這本書來了解臺灣飲食背後更深遠的意義與價值。
2. 研究焦桐用什麼方式描述舌尖上的臺灣味道。
3. 探討焦桐如何推廣飲食文學及我們要如何欣賞與了解。

### 三、研究方法

到書店購買《臺灣味道》此書，以及到網路上找尋焦桐的相關作品，再歸納以上資料來進行研究與論證。

## 貳●正文

### 一、何謂「飲食文學」？

「飲食文學」簡單來說，即是作者的飲食經驗和他與那份食物的相關記憶，但是除了「飲食」之外，更重要的則是「文學」的呈現。風格通常是以溫情與懷舊為主，藉由作者個人的體驗來反映當時時代以及社會的現象；而文字最好能夠表現作者脫俗的才思，以與眾不同的字句來描寫食物烹煮或品嚐起來的味道，才能令人讀來別具一番滋味。

### 二、作者簡介

#### (一) 生平：

本名葉振富，出生於臺灣高雄市，年輕時曾因為「完全無法接受教科書」而拒絕大學聯考，但後來仍經聯考分發至中國文化大學戲劇系，接著取得該校的藝術研究所碩士學位。焦桐長期擔任文學傳播工作，現任「世界華文媒體集團」編委會顧問，並任臺灣飲食文化協會理事長、中央大學中文系副教授。

## （二）寫作風格：

從拒絕聯考的小子搖身一變成為博士，並在大學擔任副教授，這種奇特的人生經歷創造出焦桐不願隨波逐流的文筆，企圖在詩境中破除俗套，尋求顛覆傳統的路徑。一方面服從傳統的詩律，具有應該有的詩式美感；另一方面又力圖破解俗套，以不落窠臼的文字來尋求伸展詩境張力或撕裂僵化版圖的方式，甚至蓄意以詩體革命的方式屢次嚐試顛覆傳統。

## （三）寫作時期：

1980年，焦桐以〈懷孕的阿順仔嫂〉獲得第三屆時報文學獎敘事詩優等獎，這是焦桐問世的第一首詩，也是他的成名作。

1983年，焦桐自費出版了他的第一本詩集《蕨草》，此後創作不輟，在焦桐的詩裡，有山居讀書的思索體悟、都市生活的觀察實踐、田園高山的行吟歌詠，也有現實人生的同情批判，風格多樣，無論是在形式上或內容上都不斷追求突破。

他的名著《完全壯陽食譜》中，就掀起了一場情色文學的革命，他把廚房變成欲望橫流的廚房，充滿了聯想力和巧思創意。同時，他用雅俗兼備、嚴肅而又戲謔的語言，把食物、情欲和政治巧妙結合，令人驚奇與驚艷。

## （四）《臺灣味道》的寫作動機：

### （1）透過台灣的各式小吃，回溯先民來台時的筭路藍縷。

焦桐在《臺灣味道》書中自序說道：「大部分臺灣小吃源自經濟貧困的年代，經濟地位和生活條件型塑了克勤克儉的飲食文化，這種文化帶著頑固的模式，保守、重複、停滯、簡陋而古樸，我們通過飲食的審美活動，能輕易領略古早的年代，諸如古早的食物，古早烹調方式，古早的用餐氛圍，古早的飲食習慣。」

最能代表臺灣主體性的，莫過於風味小吃，臺灣特色飲食即以小吃為大宗。焦桐試著用數十種食物來描述臺灣，希望藉此來回溯先民來台時，那份白手起家、筭路藍縷的儉樸精神。

(2) 探討何為「古早味」。

在現在的社會中，似乎處處都能見到打著「古早味」三個大字的招牌，但究竟何為真正的「古早味」呢？焦桐希望透過此書，能和讀者一起來探討「古早味」的真意。

(3) 藉由文字書寫作者對台灣美食的熱愛和身為台灣人的驕傲。

作者本身即喜歡嘗試各式各樣的美食，希望能夠透過這本書和讀者一同分享他對台灣美食的熱愛，也能在字裡行間看出一份身為台灣人的驕傲。

### 三、《臺灣味道》的行文特色

(一) 田野調查式的親身體驗

運用自身經驗、觀察與知識來敘述每一道台灣菜餚。

「趙舜、吳清和載我去『財神台南擔仔麵』吃滷肉飯，確實好吃，我們幾個胖男人都幹掉幾碗，還頻頻要求店家在碗裡添加滷汁，行止宛如奮不顧身的神風特攻隊。我總覺得最能表現台灣人創意的，莫過於花樣繁複的米食。台灣雖小，南北還是有些微的飲食差異，例如北部人叫『滷肉飯』，南部人多曰『肉臊飯』。其實此物是滷製肉丁作為澆頭，淋在白米飯上，故『肉臊飯』較為準確。一碗白米飯鋪上一層五花肉丁，肥瘦鹹淡適度，腴而不膩。一碗滷肉飯，簡單，卻自足而完整，可以無須任何佐菜而滋味俱全。不過，愛上滷肉飯的人鮮能不嘴饞？我吃滷肉飯不免還會點食滷鍋內的鴨蛋、大腸頭、豆腐，若忽然閃過健康念頭，則再燙一盤青菜敷衍。」(滷肉飯)

文中對稱道的美食都是親臨的感受與體驗，對於食物的名稱、源流都略作考證，於享受美食之際，同樣獲得知識上的滿足。引文中寫出吃一碗滷肉飯的體驗，並考證「滷肉飯」與「肉臊飯」名稱之差別，並依其所題論點，並替「滷肉飯」正名為「肉臊飯」。

同時在享受香噴噴的滷肉飯，作者身邊也陪伴著一同吃食、玩味的酒肉朋友，因為有了他們的陪伴，滷肉飯不僅更加有滋味，更富有說不盡的樂趣及回憶。

一碗平淡無奇的白飯，澆淋了一層油亮且撲鼻的滷肉汁，如同台灣人經歷一番辛勤後，展現出既樸實又豐富的文化。

(二) 自我解嘲式的文學筆法

文中常帶有自我解嘲的語調穿插敘述之中，並使讀者以不同的角度來欣賞美食。在〈綠竹筍〉這篇中，作者說道：

「現在很多餐廳學得皮毛，便也大膽地賣起東坡肉。其實略懂皮毛不要緊，只要讓肉、筍、酒三者合奏，並不致差太遠，但壞就壞在蠢廚自作聰明——有的只會在切割方正的豬肉上綁草繩，用政客的表面功夫來侮辱食物，有的竟用太白粉勾芡，看起來就像失敗的腐乳肉。」（綠竹筍）

焦桐在文章的一開始，告訴我們綠竹筍最佳的吃法是單純地吃它的新鮮甘甜味，過多或甚至不必添加的美乃滋只會破壞美觀，宛如一位被毀容的美人般，滋味也會大打折扣。

而東坡肉更是家喻戶曉的大菜，三層五花肉加上竹筍的陪襯和酒的調味後，濃郁撲鼻的香氣迎面而來，肥瘦適中的豬肉搭配鮮甜的筍絲，一入口便無法自拔。

即使看似簡單易做的東坡肉，裡頭的學問與技巧可是非常需要注意的，一旦偷懶、簡化步驟，豬肉不但失去原有的滋味，筍、肉、酒三味也將無法融合成一體；因此，焦桐也藉機會告訴我們保有先民的古早味就是遵循古法來烹調，不僅能延續美味，更能帶給後世更多感動與體悟。

### （三）美食地圖式的參考資料

作者於每一篇都介紹到自己最喜歡的店家供讀者參考，如：

「中壢市新明市場集中了好幾家牛肉麵店，又以民權路那兩家特別有名：『永川牛肉麵』和『新明老牌牛肉麵』比鄰營業，這兩家很容易讓人聯想到臺北市永康公園的那兩家比鄰的牛肉麵，孿生兄弟般，從牛肉、麵條、湯頭到小菜都很像。『永川』和『新明』點餐後都須先買單，牛肉麵一碗一律九十元，可免費加麵加湯；桌上都有酸菜供客人自取；小菜都裝在小塑膠盒裡，放置冰箱；牛肉選用牛腱肉，麵條用陽春麵；湯頭幾乎完全一樣；青菜都很少，蔥花甚夥。」（牛肉麵）

文中對美食內容所取用的部位、價錢、裝盤方式乃至於青菜的多寡均詳細記載，表現出焦桐細膩體貼的一面；而且他更在每一篇文章後都附上文中提及店家的資料，諸如地址和營業時間等，讓讀者容易查閱。同時，也顯示出焦桐對吃的注重，更顯示他熱愛食物、享受食物所帶來的美好，更希望每位讀者都能深刻且真心體會台灣小吃的細緻與自然味道。

### （四）人親土亦親的深遠情感

「在臺灣，很多人從剛冒出乳牙即開始吃滷肉飯，吃到滿嘴假牙還和它纏綿

不休。臺灣人工作勤奮，忍勞耐操恐怕居世界之冠，實在需要滷肉飯這種好東西安慰肚腸；卻完全不必像到垃圾般，將滷肉飯直接倒入胃袋。」(滷肉飯)

「臺灣餐飲可謂傳統中國、美國、日本的綜合體，這是文化雜交之後所衍生的混血菜。混血總是美麗的，檳城、馬六甲、澳門都混得很兇，很快樂。臺灣也很有條件混。我最害怕聽到政客講主體性，這個主體性，那個主體性，主體到最後，消滅了各種可能。」(自序)

臺灣人的幹勁與台灣人的毅力與堅持充分地展現在每一道可口的小吃上，需要你我細細品味與發覺。

一脈相傳的血脈伴隨著一道道小吃永續流傳，混合著來自中國各省份的精髓與外來西方的創新，臺灣味道不再只是單單的中台菜，而是進化成多元且獨特的大拼盤，各式各樣的料裡都有其最特別的風貌，只需要用心體驗、用心品嚐、用心回味。

#### 參●結論

焦桐藉由自身田野調查式的體驗和自我解嘲式的文學筆法，勾勒出了整本書中那分人親土亦親的深遠情感；而更特別的一點是：他在每一篇章之後，還提供了讀者美食地圖式的參考資料，在閱讀之餘，也能親自體會作者所品嚐到的美味，令人更能感受到一種焦桐式的細心體貼。

讀完焦桐的《臺灣味道》，除了各式各樣的在地美食外，透過他敦厚而風趣的文字，我們也著實能深深體會到源自「臺灣」這塊土地的濃濃人情味和草根性。「古早味」這個稱頭現在似乎已氾濫於各式各樣的餐館，但這三個字中真正的意涵究竟是什麼，似乎也已隨著時光的腳步漸漸被眾人所遺忘；不過經由焦桐的筆，字裡行間都流露出同一份訊息：古早味即是先民克勤克儉所流傳下來的一種精神。

單純的味蕾和口腹的滿足，便能夠帶給生活上極大的幸福。臺灣擁有各式各樣、琳瑯滿目的特色小吃，然而在享受美味的同時，這些味道背後的歷史及故事也是值得我們去細細品味的。懂得飲水思源，才能真正體會到之中的「臺灣味道」。

#### 肆●引注資料

1. 二魚文化出版《臺灣味道》—出版日期：2009年12月31日
2. 焦桐的部落格

<http://cfyeh.pixnet.net/blog/post/32569879-%E3%80%8A%E5%8F%B0%E7%81%A3%E5%91%B3%E9%81%93%E3%80%8B%E6%BB%B7%E8%82%89%E9%A3%AF>

3. 博客來書籍館>臺灣味道  
<http://www.books.com.tw/exep/prod/booksfile.php?item=0010457702>
4. 《臺灣味道》中文百科在線  
[http://www.zwbk.org/zh-tw/Lemma\\_Show/242228.aspx](http://www.zwbk.org/zh-tw/Lemma_Show/242228.aspx)
5. 臺灣味道 - 中時部落格- 中時電子報  
<http://blog.chinatimes.com/openbook/archive/2010/01/31/468630.html>