

佛光人文學報第四期
2021年1月 343-365頁
佛光大學人文學院

飲食文學的耕耘者—— 焦桐於當代飲食文學 之貢獻*

柯乃文 佛光大學中國文學與應用學系博士生

摘要

焦桐如何以大學教授、詩人、媒體出版人、美食家等多重身分，來經營、推廣飲食文學，使其熱潮不退散？在他的推波助瀾下，直至近年台灣飲食文學創作依然方興未艾。本論文試圖探討一九九九年至二〇二〇年焦桐在飲食文學推廣路上的脈絡，並探討焦桐在飲食文學上的貢獻與地位。全文共分五節，除「前言」、「結論」外，第二節主要討論焦桐如何成為「台灣飲食文學的推手」，第三節是探討焦桐在飲食文學「萌發期的身分轉變」，緊接而來的「創作集中的爆發期」令焦桐為台灣飲食文學紮下深厚根基，並使其蓬勃發展。

關鍵詞：飲食文學、美食家、文學宴、焦桐

* 本文為修習蕭麗華老師「文學研究法專題」課程之成果，撰寫過程老師給予諸多方向與意見，使筆者頓然開悟，獲益良多，最終初稿發表於佛光大學中國文學與應用學系研究生學會所舉辦之「登峯涉川——研究生學術論文研討會」（礁溪：佛光大學，2020年1月6日）。研討會當天，感謝講評學者師範大學中文系徐國能老師，給予寶貴建議，在此向徐國能老師致上由衷的謝忱。本文經修改後，蒙蕭麗華老師建議投稿《佛光人文學報》，感謝兩位匿名審查老師珍貴意見，亦在此向匿名審查老師表達謝忱。再次感謝蕭麗華老師的鼓勵，投稿《佛光人文學報》，使筆者的學術研究之路有所突破與進步。

飲食文學的耕耘者—— 焦桐於當代飲食文學 之貢獻

柯乃文 佛光大學中國文學與應用學系博士生

一、前言

一方水土養一方人，每個區域的山水風光與氣候環境，造就當地民眾特有的飲食及生活習慣。台灣物產豐饒，歷經不同朝代的統治與殖民，孕育出特有的飲食文化。國民政府來台，亦讓各省不同菜系在此生根，繼而產生融合與變奏，這種特殊的飲食文化，引起喜愛美食的作家注意，繼而發展以書寫飲食為主的文學創作。

檢視中國文學史，可以發現以飲食為文的書寫並非是現代才有的形式，中國最早在西周即有飲食文化與制度。《周禮·天官冢宰》說：「膳夫掌王之食飲膳羞，以養王及后、世子。」其他如《禮記》、《論語》、《呂氏春秋》、《黃帝內經》等都為飲食留下重要的篇章。爾後的詩人也留下不少飲食篇章，李白的酒詩，蘇東坡的〈豬肉頌〉等，皆是與飲食有關的創作。到了晚清還有，李漁的《閒情偶寄》；袁枚的《隨袁食單》；曹雪芹的《紅樓夢》等重要的飲食文獻。

台灣光復後，歷經戒嚴與報禁，解除之後，文學題材百家爭鳴，報紙副刊開始集結美食文章出版成書，台灣飲食文學日漸成形，並走出自己的風格，早期飲食散文，如梁實秋的《雅舍談吃》、唐魯孫的《中國吃》、《酸甜苦辣鹹》等，其寫作方向多

帶著懷鄉或懷舊的情感，對家鄉的思念是書寫的主調。¹ 飲食文學的興起，是眾人力量所達成，但是這股力量當中，有一個關鍵人物，那就是焦桐。這位身兼多職的詩人，用幽默風趣的觀點將台灣飲食以文學方式呈現，堪稱台灣飲食文學教父，如果沒有他，台灣飲食文學有可能無法達到當前的學術與文化地位。

報禁與戒嚴解除之後，適逢一九九〇年台灣股票首次衝破萬點，開啟了一個百廢俱興，經濟繁榮的興盛時代，經濟活絡，各行各業皆蓬勃發展，飲食開始受到重視，一股因為飲食而興起的散文創作開始興盛，「飲食」與「文學」產生黏合，真知灼見的副刊編輯人，開闢版面提供撰寫飲食散文的作家，一個發表美味文字的園地。一九九九年台灣舉辦了第一場「飲食文學國際研討會」，這場盛會不僅塑造、確認「飲食文學」做為文學「次文類」的價值與地位，同時也打響「飲食文學」的知名度，而焦桐則是這場戰役的關鍵人物。

焦桐，一九五六年生於高雄市。早年學習戲劇，編、導過舞臺劇於台北公演，已出版著作包括詩集《焦桐詩集：一九八〇～一九九三》、《完全壯陽食譜》、《青春標本》，散文專書《在世界邊緣》、《暴食江湖》、《臺灣味道》、《臺灣肚皮》、《臺灣舌頭》、《滇味到龍岡》等三十餘種。長期進行文學傳播工作，歷年來編有年度飲食文選、年度詩選、年度小說選、年度散文選及各種主題文選五十餘種。焦桐活躍於文壇及媒體圈，有作家、創業家、美食家、教育家等多重身分，目前為中央大學中文系教授，也透過「世界華文媒體集團」編委會顧問、臺灣飲食文化協會理事長等職務發揚飲食文化。

1 焦桐，〈緒言〉，收於焦桐主編《台灣飲食文選 I》，（台北市：二魚文化事業有限公司，2003年2月初版），頁8。

二、台灣飲食文學的推手

一九八〇年代末期戒嚴與報禁解除，箝制報紙媒體的隱形壓迫力量，忽然消失，以文學、文化內容為主的副刊，議題開始變得豐富多元化。江浩認為其中最大的推動者，即為《中國時報·人間副刊》，甚至可以斷定「飲食文學」的形成，是來自中國時報人間副刊的「推動」。²

為了順利推動「飲食書寫」新潮流，《人間副刊》以刊登、開闢專欄、表明特殊議題等方式讓讀者認識，另一方面副刊亦努力將「飲食」的書寫帶到「文學」的境界。³一九九六年《人間副刊》開始〈飲食文化系列〉專題，刊登水晶、盧易飛等人的飲食文章，緊接著登場的是林文月〈飲膳札記〉的連載；而後還有韓良憶、蔡珠兒、遼耀東等人的飲食文章陸續在當年的副刊露出。

一九九八年，飲食散文作家獲邀參與〈三少四壯集〉的專欄寫作。一九九九年《人間副刊》推出〈寫作者的廚房〉專欄，並且大肆宣傳。飲食主題的文章在〈三少四壯集〉、〈寫作者的廚房〉兩個專欄的推波助瀾下，「飲食書寫」已逐漸為讀者所接受。而「飲食文學」一詞，礙於它難以研究與界定，故學術界對於它的文學範疇仍存有疑慮，但是「飲食文學」已經成為文壇及出版界的慣用語。⁴

一九九九年五月二十一日，一場「飲食文學國際研討會」，不僅打響了「飲食文學」的知名度，同時也塑造、確認「飲食文學」的次文類價值，讓「飲食書寫」變成一種「文學類型」。參與書寫飲食的作家，原本身分可能是詩人、散文作家、教師或媒

2 江浩，《飲食文學範疇的建構：一個社會學式的考察》（台北：國立台灣大學社會學系碩士論文，林端先生指導，2009年），頁45。

3 江浩，《飲食文學範疇的建構：一個社會學式的考察》，頁50。

4 同前註，頁54-56。

體記者，「飲食」經驗豐富了他們的創作生涯，他們寫美食，品嚐美食，甚至烹飪美食，透過五感的體會，凝聚成文字，充滿個人化的寫作風格，為美食呈現出不同的紙上風味，也為讀者帶來更多的想像空間，飲食文字創作的風行，致使人人爭相尋找那筆觸中的動人佳餚。

在「飲食文學」獲得正名的這場戰役中，焦桐是重要的推手之一，他是媒體人、詩人、散文作家、出版人，也是大學教授。初入社會的焦桐，曾任職於《商工日報》、《文訊》等媒體工作，最後任職於《中國時報》擔任副刊組執行副主任一職，期間便已參與「飲食」相關的專題製作。焦桐正式跨足研究飲食文學，是從《完全壯陽食譜》開始，焦桐試圖顛覆現代詩的撰寫形式，以食譜入詩，融合詩與食譜的實驗。張小虹在《完全壯陽食譜》的序文中指出，焦桐第一本「詩房菜」，以驚天動地的姿態，營造了一場味蕾與文字的情色革命。壯陽常用以形補形的手法，如期以虎鞭達到補腎固精的功效，焦桐油炸勃起的香蕉，諷刺補腎固精的詩作「一柱擎天」，呈現出尷尬又呆蠢笨拙的模樣，引人噱笑。⁵

那是形狀與尊嚴的魔術。
 在墜落的邊界，
 魔術師軟硬無施，
 從拱門裡掏出一把尺，
 比一比尺寸，
 拋向空中——

變長了變長了
 變成東京鐵塔；

變歪了變歪了
 歪成比薩斜塔。

5 張小虹，〈序〉，收於焦桐《完全壯陽食譜》（台北市：二魚文化事業有限公司，2004年7月初版），頁11-15。

魔術師指揮眼神，
扶正了扶正了
扶成民族英雄紀念碑；

豎起了豎起了
豎起男子漢的圖騰。〈一柱擎天〉

詩集出版後，焦桐多了一個美食家的身分，便花更多時間研究飲食文化，並於日後投入更多心力在飲食散文的創作及編輯出版，奠定其未來成為推廣飲食文學的基礎。而這場讓「飲食文學」產生轉捩點的國際研討會，焦桐雖然沒有發表相關論文，但其《完全壯陽食譜》及林文月的《飲膳札記》，皆引起相當大的矚目。

一九九九年十二月，《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討論文集》出版，不僅為這場盛會留下珍貴的文獻，焦桐也在這場盛會之後，持續推廣飲食文學，他不僅是「飲食文學」發起成員，在開創飲食文學的應用與推廣更是不遺餘力。此論文將探討，焦桐做了哪些努力，使他佔有如此重要的地位。

三、萌發期的身分轉變

翻開自一九九六年起台灣近三十年的飲食文學創作，當時的飲食相關文獻，約可分為三類：（一）唐魯孫、梁實秋為代表的飲食散文專書，以飲食作為題材，書寫記憶中懷念的舊都風華；（二）小說或雜文中偶然提到的飲食現象，如林海音《城南舊事》裡提到的「驢打滾」，還有白先勇小說中的上海菜、雲南菜，這些都是藉飲食來呈現小說人物或時代背景（三）料理節目衍生出來的食譜書，電視機的出現，傅培梅開創在電視上示範烹飪的先河，後來也將這些料理集結出版出版，暢銷一時。焦桐從編輯執行者，變成創作參與者，最後成為推廣者，不同時期的不同角色

身分的轉換，不僅記錄了焦桐創作之路的轉換，同時也呈現了焦桐在台灣飲食學不可抹滅的貢獻。

一九九九年焦桐與林水福共同籌辦「第一屆飲食文學國際研討會」，同年焦桐發表顛覆現代詩撰寫形式的詩集《完全壯陽食譜》，將非文學性的東西（食譜）變成文學性的（詩），這種空前絕後的思維，打造出一本打破傳統詩體的作品，以食物作為隱喻系統，衝撞、解構當代各種政治與社會文化，不僅震撼文壇，顛覆了詩的形式也掀起一場「情色文學」的革命。⁶ 該項活動的成功奠定了「飲食文學」的文學及學術地位。該場盛會焦桐雖然沒有正式發表飲食文學論文，但是我們可以從焦桐於二〇〇九年出版的第一本飲食文學著作《暴食江湖》⁷，即可發現焦桐早在一九九〇年即有一篇〈論喝酒〉的飲食文章，可見當時「飲食創作」雖不是焦桐的主力，但可以推測此類創作也是他會撰寫的方向之一。從這場研討會及《完全壯陽食譜》的出版，我們可以斷定，在焦桐心中已悄悄埋下研究、推廣「飲食文學」的種子。

《完全壯陽食譜》開創了詩體及飲食書寫的新格局，對此張曉風在《九十年散文選》就曾表示：

早期的美食寫作重點是懷鄉，美食文學到遠耀東是一變，至焦桐而二變，遠氏把地區懷念擴充為歷史懷念，美食終於走進歷史的大殿堂，而焦桐卻把食物加以詩的桂冠。⁸

由此足以證明，焦桐不僅為台灣當代飲食文學的發展，開創全新里程碑，亦紮下重要且不可磨滅的基礎。

6 洪珮純·《台灣當代飲食散文的地誌書寫——以蔡珠兒、焦桐、韓良憶為考察對象》(國立台灣師範大學國文系教學碩士班碩士論文，范宜如先生指導，2014年)，頁50。

7 《暴食江湖》焦桐第一本飲食散文集，蒐錄焦桐自1990年至2009年的文章，作為一個文字創作者，將餐飲納入創作題材，亦是非常合理的情況，1999年之後飲食文學方興未艾，焦桐自然用心規劃這本散文集，而將早年同時也適合的作品收錄其中。

8 張曉風主編·《九十年散文選》，(台北市九歌出版社，2002年出版)，頁20。

二〇〇一年焦桐離開《中國時報》副刊組執行副主任的職位，轉往國立中央大學中國文學系任教。同年與妻子謝秀麗創辦二魚文化事業群，旗下有二魚文化、美麗殿文化、《飲食》雜誌等事業體。《完全壯陽食譜》出版之後，焦桐被業界認定為美食家，經常被餐廳邀請前往「試菜」，自謙貪吃的焦桐說：「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常識，三年多以來，幸而讀了不少好文章。」⁹出版社成立後的焦桐開始在飲食文學下功夫，專注飲食相關出版品的編輯與發行，在二〇〇三年推出由他主編的《台灣飲食文選 I》及《台灣飲食文選 II》，在過去只有散文選、詩選的年代，「飲食文選」自然又在文壇引起一陣騷動，如焦桐於緒言中所言：「飲食活躍了作家的精神和生涯，殆無疑義。」¹⁰ 飲食活躍了作家的精神，而《飲食文選》則豐富了讀者的生活。從二〇〇七年開始，每年都會彙集出版年度飲食文選，一直到現在已經出版至二〇一九年《飲食文選》，選錄了二〇一八年最具代表性的作品，十多年的耕耘，焦桐讓飲食文學在「文選」殿堂佔了一席之地。

從《中國時報·副刊》一直到第一屆飲食文學國際研會，焦桐從副刊編輯人的角色，再到《完全壯陽食譜》出版，一直到參與研討會的舉辦，奠定飲食文學的學術基礎，將飲食以文學姿態進入學術殿堂。關鍵時刻，焦桐脫離工作舒適圈，陪同妻子創辦出版社，並轉換跑道至中央大學擔任教職，因為這個關鍵的轉變，促使焦桐主編了台灣頭兩本「飲食文選」及創辦第一本「飲食文學雜誌」，透過媒體與文本來推廣飲食文學，並將「文化」帶入，豐富飲食視野。二〇〇九年堪稱焦桐的創作爆發期，他接連出版了《暴食江湖》及「台灣味道三部曲」，同時間《台灣飲食文選》持續出版，焦桐也把握適當機會舉辦研討會、出版飲食論文集，

9 焦桐，〈緒言〉，收於焦桐主編《台灣飲食文選 I》，頁 1。

10 焦桐，〈緒言〉，收於焦桐主編《台灣飲食文選 I》，頁 6。

繼續提昇飲食文學的學術高度，至今焦桐依然努力不懈地耕耘飲食文學這塊田地。

四、創作集中的爆發期

焦桐雖然已經離開報紙副刊的工作崗位，但持續在出版界深耕，繼續從事文學傳播工作，邀書、編書、行銷書，他發覺自己是如此深愛著媒體工作，而這樣的習性讓他積極地在二〇〇五年創辦《飲食》雜誌，可見焦桐對於飲食文化的研究與推廣已達到近乎癡迷的地步。

《飲食》雜誌是華人世界第一本介紹精緻飲食文化的雜誌。每一期都有一個主題：養生、火鍋、豬肉……等。¹¹ 在坊間所謂的「飲食推廣」多為報導休閒娛樂、旅遊美食等題材的生活玩樂雜誌，而焦桐對《飲食》雜誌有不同的想法與期許。因為他認為：

吃飯絕非小道，它包含了文學、藝術、哲學、科技乃至於治國原理。即使對個人而言，也是非常要緊的品味和修養，相對於視覺和聽覺，味覺器官顯得多麼重要，又多麼刻意被忽視。飲食是味覺、視覺、嗅覺乃至聽覺一起進行審美活動，不諳滋味的人自然是粗魯無文的，遠比不能分辨音樂、繪畫更值得吾人憐憫。¹²

焦桐決心將飲食雜誌打造成爲，充滿人文色彩，文學、文化及實用屬性兼具的美食傳播媒體。他在《飲食》雜誌發刊詞中表示：「食物和飲食文化一直沒有得到國人應有的重視。」¹³《飲食》雜誌在文字主題上，走的是文學、文化風格，雖然沒有石破天驚的版面設計，但是「影像」是雜誌予人的第一印象，所以焦桐認

11 《飲食》雜誌共出刊21期，後因廣告及銷售等多項因素，《飲食》雜誌最終轉型為「餐館評鑑」的方式發行，結構上更接近書，從專業、公正的角度，提供讀者餐飲資訊。

12 焦桐，〈序〉，收於《我的房事》，（台北市：二魚文化事業有限公司，2008年4月初版），頁10。

13 《飲食》雜誌第一期，（台北市：美麗殿文化事業有限公司，2005年9月），頁9-10。

為拍攝風格，必須與當前市面上的雜誌完全不一樣，焦桐找來攝影家劉慶隆掌鏡，不同於市面上流行的日式風格，《飲食》雜誌不走明亮、清新的攝影手法，劉慶隆的食物攝影擁有獨特的視角與採光，如同舞台劇場般的燈光，明暗對比強烈，使得影像色彩鮮明，風格強烈，畫面充滿張力，不僅將食物的特色聚焦，更彷彿讓食物是在進行一場即興的舞台劇演出，鮮明的攝影風格成為《飲食》雜誌在文學以外的重要特色之一。

發刊期間，有不斷來自作家友人的建議，媒體朋友的關切，加上自己對市場走向的觀察，《飲食》雜誌不斷地調整腳步，期望在文學、市場及自我期許的標準中達到一個平衡點。然而經營雜誌令焦桐陷入恐怖的忙亂之中，創作、研究都中斷了，焦桐的日子被一個月、一個月的拖磨著，感受到「歲月和經濟催逼的暴力。」，兩年後焦桐將《飲食》雜誌改成季刊，並再次調整內容型態，此改變總算讓他可以重新面對創作和研究。¹⁴

一共發刊二十一期的《飲食》雜誌，其編輯走向、文字風格乃至攝影風格，皆樹立了前所未有的典範，對於豐富讀者視野，具有非常啟發性的改革。《飲食》雜誌從文學為主題的月刊，轉型為「餐館專業評鑑」雜誌，會有這些層次的呈現，是因為《飲食》雜誌已經完成「階段性」任務，飲食文學創作將回歸至焦桐的散文創作，雜誌轉型成為專業餐館評鑑，便不必再遷就廣告，少了廣告主的束縛，就沒有負擔，《餐館評鑑》的封面，依然可以看見「飲食」商標，由此可以證明，它是《飲食》雜誌的變奏曲。

《飲食》雜誌的轉型，並不能以成功或失敗來論斷，這樣的轉變主要與民眾對文學的接受度及閱讀習慣有關，著重文學性的飲食報導，與坊間生活消費雜誌相較，不免產生一種教科書般的深奧而難以親近，如改版成為一般生活雜誌，必然將失去其文學

14 焦桐，〈緒言〉，收於焦桐主編《台灣飲食文選 I》，頁 6。

性，這樣的《飲食》雜誌，焦桐寧可停刊也不願繼續出版，加上雜誌是營利事業，有時難免需要遷就廣告，是一種隱形的束縛。

再從其他角度審視，《飲食》雜誌是一場「飲食碰撞文學」的實驗，它確實引起關注，也在台灣雜誌史上留下一筆，在整個市場上，帶動了「飲食文學」的觀念。後來雜誌轉型「餐館評鑑」，再次開創台灣飲食評鑑新標的，餐廳的推薦不再關注成本效益（CP值），餐館的文化視野、文學味及餐點口味，才是列入評價的項目，從《飲食》雜誌到《餐館評鑑》，焦桐開創飲食品嚐與閱讀的情報新指標。

焦桐除了書寫飲食文學，也透過媒體、出版行銷飲食文學，他同時舉辦飲食研討會、文學宴，讓與會者從紙本閱讀、討論飲食，從而變成躍上餐桌品嚐飲食，就行銷的角度來說，是一種全方位的推銷方式，除了傳統的寫作渠道之外，焦桐還突破空間和地域的限制，建立一種多層次的、多面向的立體推廣方式，可以將其稱之為「飲食文學全方位行銷法」。

就拿一九九九年，焦桐與林水福共同承辦的「第一屆飲食文學國際研討會」來說，這是台灣第一場以飲食為主題的國際研討會，三天的研討會一共發表了二十一篇論文，集結成為《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討會論文集》，焦桐為了豐富研討會的活動內容，再度展現其無窮創意，別開生面地舉辦了兩場晚宴，他以詩人袁枚的《隨園食單》設計一場「隨園晚宴」，同時也依據畫家莫內的食譜，規劃以法國鄉村菜為主題的「印象主義晚宴」¹⁵，這是文學界首次體驗如此創新的饗宴，文字從書本變成美食躍入口中，與會者皆經歷一場既驚又喜且前所未有的飲食經驗。

15 焦桐，〈誌謝〉，收於焦桐主編《味覺土風舞：飲食文學與文化國際學術研討會論文集》，（台北市：二魚文化事業有限公司，2009年3月初版），頁8。

吃飯幾乎是所有人每天都會進行的儀式，「辦桌」吃飯早已形成自己的文化，焦桐賦予研討會後將進行的例行飯局（辦桌）新的概念與生命。在台灣第一場飲食研討會後的「文學宴」，焦桐皆幫餐會取了非常藝文的名稱：「隨園晚宴、印象主義晚宴」，同時他也幫上桌的菜餚增加了文學性。從菜名就費了不少心思，焦桐曾說，全世界只有中華料理的菜單最像詩句，西方菜單旨在顯示食材，中華料理的食材通常是故意隱晦，形而上地表現菜式的意境。中國菜名本來就充滿文學意涵，如廈門南普陀的素菜名：「彩花迎賓」、「南海金蓮」等；又如客家菜有：「孔明借箭」、「八脆醉仙」等。¹⁶

焦桐在文學宴的設計絕不是「自助式吃到飽」的理念，當然也意不在飽足，毋寧更是一場文化活動，帶著積極的審美意義。¹⁷讓用餐變成一個審美過程，從閱讀到想像，再從品嚐到回味，這種將文學層面走向現實感，讓文本移至現實世界的方式，令與會者經歷了一場「行為藝術」¹⁸，增添些許冒險的趣味。遼耀東也曾說：「中國吃除了果腹，最高的境界是一種藝術的表現。所以，四庫總目將有關食譜的書籍，與琴棋書畫歸納為一類。」¹⁹因此，稱焦桐的晚宴是一種「行為藝術」一點也不為過。

最終上桌的計有：白居易蕨菜、陸羽蔥香餅、文思豆腐、張愛玲鍋粑蝦仁等十道菜式，飯餘尚有甜點、水果：袁枚桂花蓮藕、何崇岳寶島香蕉各一，如此豐富的菜色，想不吃飽也很困難，如

16 焦桐，〈緒言〉，收於焦桐主編《台灣飲食文選Ⅱ》緒言，（台北市：二魚文化事業有限公司，2003年2月初版），頁5。

17 焦桐，〈「文學宴」食單〉，收於焦桐主編《味覺土風舞：飲食文學與文化國際學術研討會論文集》，頁333。

18 趙一山、羅莉著，《點菜的門道》（台北市：賽尚圖文事業有限公司，2007年10月初版），頁14。

19 遼耀東著，《出門訪古早》，（台北市：東大圖書股份有限公司1998年6月初版），頁136。

果說研討會是學術的成就，而會後讓與會者體驗如此精緻的文學饗宴，這又是焦桐在飲食人道關懷上的另一項貢獻。

焦桐在第一屆飲食文學國際研討會中的開創性作法，引起文壇的注意，前台北市文化局長廖成浩因而委託焦桐為二〇〇六年台北文學獎的「作家之夜」設計一套文學宴，這場名為「蒹葭流金·作家之夜」文學筵宴，焦桐以當代台灣作家的拿手菜為經，以各大菜系乃至外國料理為緯，彰顯台北市的多元文化美感，和族群融合的氣度。

焦桐亦自謙，文學宴並非甚麼創新的想法，他表示：

自先秦起，中國文人即有以詩文會友的宴飲，形式巧妙各異，諸如張華的「園林宴」、劉伶的「竹林宴」、蘇頌的「月光宴」、白居易的「洛濱宴」、歐陽修的「醉翁亭宴」……皆是膾炙人口的故事。²⁰

話雖如此，要舉辦出符合現代的「詩文會友的飲宴」確實需要不同於一般人的洞察力與想像力，至少從中華民國開國以來，焦桐是穿越古今，在當代舉辦文學飲宴的第一人。

有了一九九九年「第一屆飲食文學國際研討會」，以及二〇〇六年台北文學獎的「作家之夜」的成功經驗，於是就有了二〇〇七年這一場，由中央大學中文系主辦的「飲食文學與文化國際學術研討會」。從這場研討會的題目可以發現一個重要轉變，焦桐不再設限於「飲食文學」的主題，而是將飲食文學與飲食文化合併討論，焦桐明顯有意將飲食文學與飲食文化接軌，台灣的飲食文化也因此變得更為宏觀與豐富²¹；最終研討會集結十八篇

20 焦桐，〈「文學宴」食單〉，收於焦桐主編《味覺土風舞：飲食文學與文化國際學術研討會論文集》，頁333-341。

21 王渝婷，〈焦桐與飲食雜誌研究〉（國立中央中國文學系碩士論文，葉振富先生指導），頁15。

論文，出版《味覺土風舞：飲食文學與文化國際學術研討會》論文集。²²

二〇〇九年春天，焦桐在中央大學開了一門「飲食文學專題研究」，沒想到修課的研究生恰巧都是客家人，焦桐臨時將課程更改為「客家飲食文化研究」，每週從不同角度認識客家菜，甚至帶學生實地考察，足跡遍及苗栗以北的客家菜館。因為這門課促使焦桐策畫「客家飲食文學與文化國際學術研討會」，適逢中央大學客家學院周錦宏教授正籌辦「客家美食文化論壇」，於是兩位老師商議後將會議結合在一起，研討會在台北市立圖書館召開，共發表十四篇論文；論壇則在苗栗縣旅遊服務中心舉行，論壇另延續六篇論文發表，最終論文集結為《飯碗中的雷聲：客家飲食文學與文化國際學術研討會論文集》。²³

焦桐在論文集的序文中闡述：

這場研討會焦桐試圖呈現多面向的客家飲食文化，從台灣、南洋、香港、日本、粵東，和福建土樓的飲食，研究客家文化的變遷與現況；也分別自醬汁、醬菜、擂茶、鹹菜、茶等特色飲食，論述客家庄的生活，更有多篇論文通過語言、文學、山歌等視角探討客家的飲食文化。²⁴

會以《完全壯陽食譜》挑戰、衝撞詩體，可見焦桐絕對不是一個拘泥於形式的人，既然修課的研究生都是客家人，他便將「飲食文學專題研究」修改為「客家飲食文化研究」，原本是宏觀的「飲

22 這場「飲食文學與文化國際學術研討會」參加非常踴躍，雖然遇上颱風小插曲，致使部分行程延期，依然非常精彩。收錄論文集的文章涵蓋宋代、清代、當代的飲食話語，及後殖民、後現代論述；地域包括台灣、上海、香港南洋、日本，文本包羅甚廣包含教育、食譜、小說、詩、散文、漫畫等，而這場研討會不免俗在會後亦有一場由焦桐精心策畫，計有十道菜、兩個甜點的「文學宴」，本文著重焦桐對台灣飲食文學之貢獻，故文學宴不在此贅述。

23 焦桐，〈序〉，收於焦桐主編《飯碗中的雷聲：客家飲食文學與文化國際學術研討會論文集》（台北市：二魚文化事業有限公司，2010年9月初版），頁8-9。

24 同前註。

食文學」議題，立刻轉換成精準微觀的「客家飲食」研究，不同的聚焦，竟也促使焦桐碰撞出一場以客家飲食及文化為主題的學術研討會。客家文化豐富多元，也有屬於自己的一套飲食哲學，焦桐的妻子謝秀麗也是客家人，掌握客家議題，絕對也是駕輕就熟，陰錯陽差地焦桐又為台灣第二大族群，添上一筆重要的飲食文學與文化的學術資產。

焦桐曾在《味覺土風舞：飲食文學與文化國際學術研討會》論文集裡面提到：

自一九九九年的『飲食文學國際學術研討會』學界友人問我，為什麼不繼續辦這種研討會？我懷疑大家津津樂道，所懷念的恐非多麼熱衷於學術之研討，比較像是我另為大會舉辦的兩場主題晚宴……。²⁵

焦桐曾經描述在馬來西亞旅行時，於齋戒月市集看見的景象，「人們聚集在烘烤竹筒飯的食攤前，只見炊煙不斷升騰，廣場上則是流動著強烈的飢餓氛圍。」²⁶也怪不得在後來焦桐辦得幾場學術研討會，總是引起學界踴躍參加，各領域學者無不想盡辦法跟飲食沾上一點邊，祈求自己的論文可以變成文學宴的門票。二〇一二年，「原住民飲食文學與文化國際學術研討會」登場，焦桐再次探究不同的飲食與文化，因為：「食物，對於不同文化與種族，是一重要的區隔的象徵。」焦桐如是說。他也期望透過：「觀察原住民在面對食物所展現的現實、審美、歷史與文化意義，有助於現代人反思『飲食』之於人類生存與生活的價值。」²⁷

25 焦桐，〈誌謝〉，收於焦桐主編《味覺土風舞：飲食文學與文化國際學術研討會論文集》，頁8。

26 焦桐，《台灣肚皮》（台北市：二魚文化事業有限公司，2012年3月初版），頁200。

27 焦桐主編，《山海戀：「原住民飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》，（台北市：二魚文化事業有限公司，2012年12月初版），<https://www.books.com.tw/products/0010570915?sloc=main>

最終這場研討會，收錄十六篇論文，集結成《山海戀：「原住民飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》。看來焦桐似乎是有計劃地，打算透過學術的手段，逐步完整記錄台灣各族群與領域間的飲食文學及飲食文化，而在二〇一二年的「原住民飲食文學與文化國際學術研討會」之後幾年，焦桐似乎顯得有些沉寂，推測是將主力放在病妻謝秀麗的照護上，之後雖尚未再舉辦學界期盼的「飲食研討會」，但在二〇一五至二〇二〇年陸續推出《味道福爾摩沙》、《蔬果歲時記》及《為小情人做早餐》等三部著作，再次引起文壇矚目。

在學術上，焦桐一共舉辦了四場國際學術研討會，第一場「第一屆飲食文學國際研討會」奠定「飲食文學」的文學價值，使其正名，讓飲食文學在學術界萌芽。第二場在中央大學舉辦的「飲食文學與文化國際學術研討會」焦桐再次提昇「飲食文學」的層次，他將「飲食文化」與文學接軌，台灣的飲食文化有了「文學」的加持，讓「文化」變得更為精彩豐富，而飲食文學有了文化的涵養，則變得更為雄偉宏觀，飲食離不開文化，文學記錄了飲食與文化，飲食文學的文字，則讓飲食、文化留下華麗的身影。

前面提過，二〇〇九年是焦桐飲食創作的爆發期，在這一年他先出版了《暴食江湖》並以嚴謹的態度，「論」了吃相、三餐、飯、麵、酒等觀點，同年他宣稱將推出「台灣味道三部曲」，年底他即出版第一輯《台灣味道》。緊接著二〇一二至一三年《台灣肚皮：台灣味道三部曲之二》及《台灣舌頭：台灣味道三部曲之三》接續出版，「台灣味道三部曲」共蒐羅台灣各地小吃、茶、飲共計一百三十項，完整記載當代最受歡迎、最好吃、最有故事性、最值得品嚐的飲食或料理，這四本書已成為現當代台灣飲食文學史最經典的作品。二〇一五年出版的《味道福爾摩沙》是焦桐在飲食文學上的另一個重要里程碑，這本著作奠基在《暴食江

湖》、「臺灣味道三部曲」的基礎上，及累積醞釀超過二十年飲食研究架構下，細心考究文化脈絡，將台灣飲食文化以文學角度做一次最完整分項闡述、修補、蒐羅增訂出來的作品。

《蔬果歲時記》是焦桐回歸土地及蔬果歲時的書寫，情深義重。他踏遍南、北，寫遍山海，從詩詞、文學、史料，乃至於科學中，娓娓道來六十餘種蔬果身世。²⁸ 新書發表會當天，舉辦「後中年的愛情餐宴」活動，作家小野、美食家葉怡蘭、文化部政務次長楊子葆、廣告天后余湘、前文建會主委陳郁秀、資深媒體人陳國祥、趙少康等人齊聚現場，共同見證「蔬果經典」的誕生。與會來賓多感好奇，無肉不歡的焦桐，居然會在耳順之年出版這本《蔬果歲時記》，眾人皆以為焦桐在後中年時期要開始養生，其實《飲食》雜誌創刊號，談的就是養生議題，但是一場新書發表會能邀請到這麼多名人齊聚一堂，足以證明焦桐不論在文壇、飲食界皆已擁有許多粉絲及一定的地位。

在創作方面，焦桐從《完全壯陽食譜》即開始影響飲食文學，雖然這是一本曾經被歸類到「食譜類」書籍的現代詩。但是這本書在文壇引起熱烈的討論，而焦桐在出版這本書同年舉辦「第一屆飲食文學國際研討會」，於飲食文學獲得正名後兩年即離開中國時報，於中央大學任教，並協助妻子謝秀麗創辦二魚文化事業有限公司。焦桐談飲食通常是從人文、地理、氣候、食材、手法等多面向的考究，賦予食物完全不同的風貌，文末常會附帶一抹焦式幽默，讓讀者在汲取「田野人類學」的飲食知識後，還能會心一笑。

如他在《暴食江湖》中〈論早餐〉，開門見山就說：「接到

28 焦桐，《蔬果歲時記》摘錄新書快訊，（台北市：二魚文化事業有限公司，2016年8月初版）。

開學通知，忽然覺得整個天空烏暗了下來。」²⁹ 他用迂迴、幽默的方式來表達對學校附近早餐店的不滿。學校附近的早餐店有多糟？

那漢堡不知怎樣製作出來的？冷而乾的麵包，咬下去滿嘴盡是美乃滋和番茄醬，只要一口，就足以摧毀精神意志。那漢堡自然不能算是食物，我懷疑即使是一隻飢餓的老鼠，也不願咬一口，有這種東西在校園裡作怪，難怪第一堂課的學生總是萎靡不振。³⁰

一隻飢餓的老鼠都不願品嚐，致使學生上課萎靡不振，如此令人莞爾的誇張比喻，為飲食書寫增添了過去所沒有的儀式感、戲劇性及畫面。

二〇二〇年出版的《為小情人做早餐》，焦桐透過早餐來書寫父女的生活故事，重建一部家庭史。對焦桐來說，父愛的表現可能顯得有些笨拙，但是他的思緒是綿密的，用深刻細膩的文字紀錄女兒們的成長。別以為這只是寫給女兒的情書，實際上這是一本厚實的家常食譜，當中有超過百道的作家私房菜。這本書的第一部分「為小情人做早餐」以時序為敘述軸，每篇皆以家庭餐桌做為開端，共一〇三道焦桐親自製作或研發的菜餚；第二部分「娃娃書」則是寫於三十多年前，流露焦桐早期的抒情文風。

不同與以往的是，這是焦桐第一次從父親、丈夫、家人的深情視角下筆，以罕見的細緻敏銳，為他生命中最重要的情人們，做菜、寫書。焦桐透過書籍、雜誌、研討會、文學宴及課堂等場域，這種接近全方位、無死角的方式來行銷推廣飲食文學，可說是前無古人，後無來者了。

29 焦桐，《暴食江湖》，頁34。

30 焦桐，《暴食江湖》，頁35。

五、結論

焦桐從校園影響學生，授予學生飲食文學的基礎教育與概念；他個人參與「飲食書寫」成為「飲食文學」這個次文類的重要歷程，焦桐又奮力將飲食文學提昇至學術的高度。透過焦式風格的飲食文學創作，以及《飲食》雜誌對「飲食文學」在媒體上的行銷與宣傳，大大推廣並普及這個概念。因此他的創作對後進亦有深遠的影響，就在焦桐的苦心耕耘下，不僅有更多研究生以飲食作為研究題材，也影響更多新一代文學創作者，以飲食文學作為創作題材，一時之間飲食文學成為熱門的創作類型。

縱觀焦桐自一九九九年至二〇二〇年的飲食文學耕耘時間軸〈表一〉，焦桐自二〇〇五年開始活躍，二〇〇九年至二〇一六年是高峰期，而這段期間研討會、文學宴、文學創作、雜誌編撰、飲食文選蒐集的工作都是交疊在一起的，並沒有說某段時期專注在哪個部分。也因此可以斷定焦桐並非單以研討會，或是文學宴來成就今日台灣飲食文學的一片天，當然這片天也不可能由焦桐一個人扛起，但是能有如此遠見，舉辦研討會、文學宴、出版編撰飲食文選，期間還沒有停止創作，忙碌的工作也沒有讓他間斷大學教職，能有這樣的活力與毅力在台灣大概找不到第二個人，也因此可以大膽的認為，談起台灣飲食文學，焦桐的貢獻絕對是無人可以替代或超越。

徵引書目

專書文獻

1. 焦桐主編·《台灣飲食文選 I》·台北市：二魚文化事業有限公司·2003年2月初版。
2. 焦桐主編·《台灣飲食文選 II》·台北市：二魚文化事業有限公司徵引書目2003年2月初版。
3. 焦桐·《台灣肚皮》·台北市：二魚文化事業有限公司·2012年3月初版。
4. 趙一山、羅莉著·《點菜的門道》·台北市：賽尚圖文事業有限公司·2007年10月初版。
5. 焦桐·《蔬果歲時記》·台北市：二魚文化事業有限公司·2016年8月初版。
6. 焦桐·《我的房事》·台北市：二魚文化事業有限公司·2008年4月初版。
7. 張曉風主編·《九十年散文選》·台北市九歌出版社·2002年出版。
8. 遼耀東著·《出門訪古早》·台北市：東大圖書股份有限公司1998年6月初版。

論文集

1. 焦桐主編·《味覺土風舞：飲食文學與文化國際學術研討會論文集》·台北市：二魚文化事業有限公司·2009年3月初版。
2. 焦桐主編·《飯碗中的雷聲：客家飲食文學與文化國際學術研討會論文集》·台北市：二魚文化事業有限公司·2010年9月初版。
3. 焦桐主編·《山海戀：「原住民飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》·台北市：二魚文化事業有限公司·2012年12月初版。

學位論文

1. 王渝婷·《焦桐與飲食雜誌研究》·國立中央中國文學系碩士論文·葉振富先生指導·2011年。
 2. 江浩·《飲食文學範疇的建構：一個社會學式的考察》·國立台灣大學社會學系碩士論文·林端先生指導2009年。
 3. 洪珮純·《台灣當代飲食散文的地誌書寫—以蔡珠兒、焦桐、韓良憶為考察對象》·國立台灣師範大學國文系教學碩士班碩士論文·范宜如先生指導·2014年。
-

附錄

表一：焦桐飲食文學耕耘時間軸



Cultivator of diet literature — Jiao Tong's contribution to contemporary dietary literature

Ph.D. Student, Department of Chinese Literature and Application,
Fo Guang University / Ko, Nai-Wen

Abstract

Jiao Tong , a university professor, poet, media publisher, foodie, how to manages and promotes dietary literature? Thanks to his promotion, the creation of Taiwanese dietary literature is still in the ascendant in recent years. This essay attempts to explore Jiao Tong's contribution to dietary literature from 1999 to 2020. Mainly discusses how Jiao Tong became the promoter of Taiwanese dietary literature, and the change of Jiao Tong's role in dietary literature. Eventually, quantities of Jiao Tong's creations become solid foundation for Taiwanese dietary literature.

Keywords: dietary literature 、 foodie 、 Literary dinner 、 Jiao Tong