

投稿類別：文學類

篇名：

飲食文學的人生滋味——
淺談林文月的《飲膳札記》

作者：

陳孟琳。國立臺中二中。一年二十三班

指導老師：

廖佳玲老師

壹●前言

「民以食爲天」這句話可真是真有其道理，有適當的飲食才有健康的身體，一天的體力，也往往歸咎於是個人的飲食，而在現代資源充足的條件下，義大利麵店、速食店、壽司店如雨後春筍般的相繼建立起來，要吃到各地的頂級美食已不是什麼新鮮事了，但真正台灣的道地菜餚，卻也漸漸被遺忘。林文月的這本《飲膳札記》正式重新讓我回味家鄉的美食，許多道料理雖未正式品嚐過，甚至連其名字都不曉得，但經由林文月的深入描繪，使那些家餚彷彿就在眼前不禁令我垂涎三尺，決心要痛快的品嚐那些美食一番。

一、研究動機

這本《飲膳札記》介紹多種美食的烹調方法，雖多爲家常菜抑或宴客時必會品嚐到的菜色，但每種菜色卻像是各種情感交織而成的，既溫馨又委婉，林文月在記述烹調步驟之餘，更從宴客、烹飪的過程中，體悟到許多人間的情感及點點滴滴的無奈，時而令人爲之鼻酸，就像是自己親身經歷一般，伴隨這股激動的，是對不同飲食的強烈好奇心。

二、研究目的

藉由這次的小論文研究，深入瞭解關於林文月現代散文把筆法及其飲食文學的內涵，並透過對飲食的研究，認識台灣飲食的多樣性及其歷史背景，除了檢視自己對家鄉美食的認知外，更進一步的培養對烹飪的興趣。

三、研究方法

本研究採用文獻分析法，蒐集關於林文月的專書、其他作家書籍及碩士論文等資料，以探討飲食文學的意涵及其內容，進而寄託生命情感及抒發人生哲理。

貳●正文

一、林文月寫《飲膳札記》的動機

《飲膳札記》共收錄了十九篇文章，全是在描寫有關創除的事，每一篇就像是一份食譜一樣，記載了各種美食製作的訣竅。林文月在二十五歲前尚未拿過鍋鏟，甚至連廚房都很少進去，結婚後，身爲一家之婦，也就得進入廚房。第一次在廚房煮飯給先生的他，在沒有任何烹飪經驗下，一次次的嘗試卻一次次的失

敗，使他體會到人生更具體實在的另一面，於是，在工作之餘，他又再次努力學習烹飪之道。

累積多年經驗後的林文月，對烹飪開始有了一些了解，更因為要應付三餐所需，他不得不花費大量精神在學習烹飪之道。一開始只是爲了三餐，而後愈得心應手，也就開始宴請朋友。

二、林文月現代散文之內容概述

林文月的作品早期充滿思想性，後期卻充滿抒情性，最後又有記敘性，但記敘並非僵固呆板之記敘，乃在記敘之筆中蘊含無限思感。林文月已形成自成一家的寫作風格——即一貫的鋪陳反覆、細膩翔實、嚴謹經營。書中提到：「**她的寫作如其爲人之精緻，並如實呈現她的體悟感懷。**」(林文月，2002)。

陳芳明曾說：「林文月散文的獨特風味，便是生命裡文化三重結構的自然呈現。」(陳芳明，2008)可得知林文月的散文特色融合臺灣歷史和日本文化的衝擊。

「人性」與「同情」是林文月散文創作的核心價值，林文月在《飲膳札記》中提到的「江山樓」、「太平町」、「五月十三大拜拜」、「流水席」等，這些詞彙對筆者而言，雖然有點遙遠，但是卻如此親近，因為那是筆者小時候常常聽筆者說的故事，許惠玫曾說：「**想從林文月的散文創作中，找回那段屬於臺北人古早的記憶。**」(許惠玫，2008)。

林文月散文筆法採用具有感懷之意涵，欲將流逝的時光凝結出美麗與精粹的文字。當時光流逝時，所有美麗的事物都必將崩毀，只可惜當時總道尋常。徐淑卿說道：「**林文月循著菜單的指引走進回憶裡，也寫出一本以飲食做法追記逝水年華的記憶之書。**」(徐淑卿，2001)。林文月說，兩年前開始寫這些飲食散文，只是爲了懷念多半已不在人世的師長或是久別的友人，而且也擔心自己會忘記那些菜式的繁複做法，才讓她興起了執筆以爲紀念的念頭，當時既未想要發表，更不知道台灣已掀起討論美食的風潮，就這樣寫著寫著，不覺竟完成了《飲膳札記》這本書。

陳芳明認爲：「林文月的平實文體捨去突兀俏麗想像，而完全建基於專注、真摯的情感。」(陳芳明，2001)。因此，我認爲林文月文風蘊含真摯情感，在自裡行間充滿真實感人的力量，令我感動不已。

三、林文月飲食文學之寫作筆法

林文月飲食文學寫作筆法呈現獨特的個人特色，包含結合歷史文化、情感層面（包含友情、親情和鄉情）及烹調技巧三個部分，茲將內容分述如下：

（一）結合歷史文化

歷史的痕跡如同一面鏡子，從現代的飲食文化，竟也能反映出先民的起落興衰，早期祖先因經濟條件不佳，能不能吃飽都成問題，飲食當然也就沒那麼講究。但卻也在不知不覺中，使台灣的傳統飲食帶了些文化的氣息，了解這些佳餚的歷史淵源，才發現每道菜都有它的由來，和先民們奮鬥的過程息息相關，先民經過一番努力後，讓現代的我們過著富足安康的日子，傳統的台灣美食，訴說著它們努力背後的故事，其許現代的我們能熟記那過去的日子，在此，我也深深的向祖先們獻上最大的敬意。

提及台灣肉粽，想到香 Q 糯米飯內包的各種菜色，不禁使我垂涎而欲滴，在品嚐其美味之餘，第一個聯想到的便是端午節，端午節的由來家喻戶曉，但有誰能真正體會到屈原那種納諫而不被採用的感慨呢？又有誰能向屈原般把國事看得比自己重要呢？經過時間的摧殘，這段歷史的痕跡在口耳相傳下仍能不失傳，可見當時這段歷史是多麼的澎湃威勇呀！不敢說屈原是英雄，但他至少也名留青史，後世不僅訂定端午節來紀念他，台灣肉粽遂也成爲一道人人皆曉的傳統美食佳餚，這也就不愧對當時的屈原了。

（二）情感層面

製作這些美食的背後，林文月也記錄下了一些友情、親情及鄉情等回憶內容，讓人感觸忘懷，茲就不同菜色，以分別抒發不同情感，分述如下：

1、友情

以下分別介紹紅燒蹄參、香酥鴨、蔥烤鯽魚等佳餚幾篇文章中，較鮮明的友情記錄部分：

（1）紅燒蹄參

紅燒蹄參是由蹄膀與海參相配而成的大型菜餚，林文月以多年未做過此道菜了，因此，述說友情之感的部分，特別的濃厚與真實。它提及當年和臺先生及孔先生兩位老師被邀約參食，女主人在廚房裡忙進忙出，準備了許多的山珍海味，

但他們一群人因酒興能到了九時還未離席，女主人於是為他們添酒，並端來一碗紅燒蹄膀出來，雖然有些部分燒糊褪皮，但它的香味四溢，使那群人大快朵頤，不一會兒，鍋子就已見底了。

雖然這只是段平鋪直述的文章，但仔細的去品味，便發現中蘊含了許多隊友情的懷念。那一次的聚餐，使林文月有機會和兩位師長再次的相聚，在品嚐佳餚之餘，必也有一些讓人忘懷的暢談吧，更因為它們捨不得離席，顯現出那師生之間難以分離的溫馨情感。雖然那些回憶都已是多年前的事了，況且兩位師長都已作古，但曾經有過的饗宴，至今仍使林文月難以忘懷，讓人看出，師生之情是多麼的濃厚啊！這使我回想起一些曾經教過我、鼓勵過我的老師，雖然至今已幾乎沒再和他們聯絡了，但有時想起，還是會使我哭紅了雙眼。印象最深刻的，是我國小五六年級的老師，它改變了我的人生，我從它身上學到了許多讀書的方法及做事的態度，不只如此，因為它經常用心的為我們設計不同的遊戲及比賽，讓我們在過程中不僅學會其中的道理，更使我留下許多美好的回憶，再細細回味一番，許多溫馨的畫面更是歷歷在目，只能說歲月不饒人，記的是不久前的是，沒道算一算也有三四年沒和老師聯絡了，不過我相信，那段美好的回憶，是永不褪色的。

(2) 香酥鴨

香酥鴨的製作過程，最先要抹擦花椒與鹽，其次蒸煮，最後入油鍋炸之，這些步驟雖看似繁瑣，但卻可當日做當日食，已算是一種製作相當方便的佳餚了。再聞之握段，林文月提及當年自己家裡的女傭，原本不會做什麼美食佳餚，但在廚房裡看林文月製作香酥鴨，久而久之，也學會了烹煮這道菜。林文月稱那女傭為「歐巴桑」，它孩子則稱它為「阿婆」，阿婆疼愛我們的子女，如同疼愛自己的孫輩。它忠實勤懇而且儉省，稟具農村人民憨厚樸質的天性，雖然沒有讀過書，人生的經驗卻十分豐富。與他相處的二十三年裡，我從它的言行間，學得許多可貴的待人處事之道，林文月寫道：「我能於繁瑣的家庭生活的家庭生活外始終未中斷交書寫作，最應該感謝的，實在是她。」（林文月，1999）

寫得多麼的真摯動人啊！原本互不相識的兩個人，因為某個機緣，使他們不僅成為主僕關係，更讓他們變成了朋友，在二十三年的歲月裡，有的是歡笑及友情，那女傭對孩子們的孺慕之情，如今仍歷歷在目，它的忠實憨厚，也讓人不禁更想了解這角色的特質，雖然現在以人事已非，但每當林文月做到香酥鴨這道佳餚時，總不免會為之鼻酸，懷念那位已不在人世的女傭及曾經一同歡笑過的事。

看到這一段，我的心也盪漾起一波波漣漪，回想自己的經歷，和嘗不也有雷同的情懷嗎？記得國中時期，我也有個志趣相投的知己，我和它不知哪來的緣

分，彼此相識，雖然在不同的班級，但因感情太好了，無時無刻想著對方，也就每節下課都相約出來談心，可以說是如魚得班的樂活了，那幾年的回憶，我想是一輩子都不會忘的，雖然我們現在不同校，但我們還是時常保持聯絡，我相信，就算不能天天見面，就算我們彼此都找到新的朋友，我們的友情，絕對不會因此而降溫，每當我想到林文月描繪她和那女傭的種種回憶，不禁也讓我有種感同身受的情懷。

2、親情

(1) 佛跳牆

佛跳牆的名稱由來，據說是有個乞丐，在佛寺的陰暗牆腳邊生火，將他從富有人家討來的各種剩菜，聚合起來一起煮食，結果香味四溢，有位和尚垂涎欲滴，翻牆過來和那乞丐素食。雖然這種傳說無從斷定它的真實性，但在品嚐過後，原來會有如此的傳說確實是有道理的，香味極佳，怪不得佛跳牆當今已成爲逢年過節時必備的佳餚了。製作佛跳牆的過程得先備妥所要悶煮的材料，可選擇魚翅、海參、魷魚、香菇及芋頭等，也可依個人的喜好加進不同的食材，再將選好的食材分別先煮好，再全部放入一個深磁容器中，將它們燜熟。

林文月在此文中，憶起了兒時和父母於每個星期日，在北投泡完溫泉後，享用佛跳牆等台灣美食的種種回憶，還有那小名叫「吉師」的師傅，它做的佛跳牆使林文月至今仍深刻難忘。這也讓我想到每到過年家人團聚時，我奶奶總會準備一甕的佛跳牆，滿足了我的味蕾，我還記得其中的食材好像有芋頭、香菇、及蘿蔔等等，雖然不比外面賣的上等食材美味，但我嚐到的，盡是奶奶對我的關懷及全家團聚的喜悅，我想，這種親情的感覺，相當可貴，是金錢買不到的，我也體會到了一有家人真好。書中提及的佛跳的食材，我並未全部都嘗過，但我想，佛跳牆本身的涵義，並不只侷限於滿足我們的味蕾，更重要的是，它充滿了家的感覺。

(2) 炒米粉

炒米粉顧名思義就是去將米粉炒熟，而其中最近際油少水分少，炒出來的米粉就會乾澀而難以下嚥（林文月，1999）。油和水分充足，使米粉吸足這些因素，才會達到柔潤有彈性的效果。炒米粉可說是一種司空見慣的台灣小吃，但要炒得好吃，可就不是什麼簡單事了，雖然炒米粉是台灣家庭及平常的吃食，但每個家庭主婦的師程來源不同。每個廚房端出來的成品也往往同中有異，而在孩子們的味覺記憶中，林文月說：「總認爲自己母親炒的米粉，是世界上最好吃的，此或多或少是摻入一些情感的因素在內吧。」（林文月，1999）。這幾句形容的真的

很貼切，也不知道爲什麼，總會覺得母親做的都是最好的、最棒的，做兒女的，天生就是對母親有種情感，是別人無法取代的，這真的很奇妙，像嬰兒還不會講話、走路時，就會認自己的媽媽了，總不會跟錯別人，這種孺慕之情真是人人羨慕的啊！

再想想自己，部也將媽媽擺在心裡的第一位嗎？每次媽媽煮菜，不論菜料或多或少，總是一碗再來一碗，吃飽了還硬撐著吃，說不出有比媽媽更會煮飯的人，一心只想成爲向媽媽那樣對烹那麼拿手的人。再想一想，其實媽媽在我心目中的地位真的是相當重要，我總認爲媽媽是世界上最強的人，當然，現在長大的我，不在那麼的依賴媽媽了，但我的心裡明白，使我成長、茁壯的，幾乎都要歸功於那些出自於媽媽的巧手的美食了吧！

3、鄉情

(1) 口蘑湯

「口蘑」是一種菌類，生長於中國北地塞外，口蘑湯就是以它來製作成湯，當然，也需要略有它物的搭配，才不至於太過單調，例如可加點竹筍。我尚未嘗過口蘑湯，因口模並不產於台灣，所以想要品嚐其味並不是那麼容易，但藉由林文月深入的描繪，使我不禁垂涎三尺，彷彿那口蘑它浮現在眼前般，也讓我下定決心有朝一日要好好品嚐那口蘑湯一番。

口蘑湯此一文，林文月寫道：「我甚至於不知如何顧還記得許師母說過：『那口蘑裡的沙子兒啊，洗不清的，也只好吃下去了，反正是家鄉的沙土嘛！』也記得她說這話時候，臉上的表情，大概是思鄉的表情吧！」（林文月，1999）。好感人的描寫啊！家鄉的沙土，使許師母懷念起家鄉，原來人的情感，不僅是對人的思念，更有對家鄉的思念。思鄉情懷我至今尚未明白，但我卻深深的感受到，我愛我的國家，我也愛我的故鄉，即使到國外旅遊，有人問起我從哪來，我想我一定會充滿自信而毫不猶豫的回答台灣，是什麼樣的原因讓人對自己的家鄉有如此的情感呢？應該是這片土地帶給我們一種安全感吧，我生於此，也就應該奉獻於此，這樣才不會枉費這片土地賜與我源源不斷的資源。

(2) 台灣肉粽

每到端午節，家家戶戶都會忙著包肉粽，在這一天吃肉粽已成爲了台灣的習俗，但現在商店賣的肉粽已逐漸取代傳統的肉粽，不禁讓人有點覺得可惜，但最近也開始有了創新的肉粽，有了新口味，更讓肉粽增添了不少了生命力。製作肉粽的過程，是將肉及一些搭配的材料包進預先準備好的糯米裡，再用竹葉包起來。「母親在何地都讓我們嗜食著家鄉的口味，所以我們再成長的過程中，對於

家鄉每每有異種遙迢的嚮往。」（林文月，1999）。林文月在書中描述道。無論身在何處，都能品嚐著家鄉美食的滋味，是相當幸福的一件是，林文月也因為經常能嚐到家鄉的菜色，對家鄉產生了更深層的情懷，雖未身在家鄉，但心卻想著家鄉，對家鄉產生了一種像往，可見家鄉對一個人是多麼重要啊！

記得以前曾經出國玩時，才不過一個星期，就開始想念起台灣的美食，尤其是肉粽，在國外買不到肉粽，國外的飲食雖對我來說很新鮮，但畢竟還是很不習慣，當時的我再想，要是能有間專門在賣台灣美食的店該有多好啊！我愛家鄉，我愛這片土地。

提及肉粽，更讓我想到外婆做的肉粽，從不加入豬肉，總包著一顆黃的透徹的蛋黃，雖然蛋黃很乾，但配著周圍的糯米一快兒吃，竟也有種獨特的風味，教人垂涎欲滴呀！至今仍難忘每年的端午節，至少能吃到兩種口味的肉粽，一是奶奶包的，二是外婆做的，風味各異，但其中都是她們對我們的疼惜，真想天天都是端午節。

（三）烹調技巧

書中提及了十九種菜餚，各個都令人垂涎三尺，再研究《飲膳札記》的同時，朵也親自嘗試做了其中兩道菜——鑲冬菇及水晶滷蛋，栓裡的製作方法看似簡單，親自烹煮後才發現，原來煮菜還要會適量的取用醬料，煮出來的菜色香味才會俱全。

「鑲冬菇」是把魚漿鑲嵌在冬菇裡。通常會先將冬菇蒂浸泡使之變軟，擠乾後，用醬油和糖再浸泡，使其入味（林文月，1999），因魚漿較不易購得，且有極濃的魚腥味，所以我選用了鮮蝦替代了魚漿，卻也挺有另一番風味。

「水晶滷蛋」的製作方法，不外乎滷汁與蛋，將蛋置入鍋內，加滷汁而慢火燉煮即成（林文月，1999），我發現，剖乘兩半的蛋，金黃色的蛋心油油的，而蛋白的部分則是由內而外漸呈現褐色，嚐起來即為柔軟潤滑而入味。

待菜餚完成後，還要注意擺盤、色澤的搭配，不但兼顧味覺，視覺的豐富性也未遺漏，完全引發閱讀者的感官想像。台大教授何寄澎認為：「其鋪寫精細，其語言素樸，其抒情抑制，其思理質實，初讀頗覺淡乎寡味，細品則漸能察其豐腴。」（何寄澎，2006）。

原來，要當一位好廚師並不容易，從挑菜、烹煮，到菜餚的裝飾，各個步驟都不可以馬虎，如此，才能有美食上桌。

參●結論

綜上所述，閱讀完林文月的《飲膳札記》，讓我彷彿已品嚐了各種台灣美食，也讓我體悟到各種家餚背後的意義，除此之外，更讓我想起幾次驗客時的美好回憶。每回看到林文月深刻筆觸下的情感層面，不禁也讓我在品嚐佳餚時，想起一些長輩們的叮嚀、朋友間的友情及對自己家鄉土地的熱愛知情，當然，其中更不能忘的是這些情感背後的省思。原來「飲食」所帶的內涵這麼豐富，我想，人生熱如飲食，那麼我願意用文字細細品嚐和儲存人生的美好滋味。

肆●引註資料

何寄澎。試論林文月、蔡珠兒的「飲食散文」——兼述台灣當代散文體式與格調的轉變。《台灣文學研究集刊》，1，198-205。

林文月（1999）。《飲膳札記》。臺北市：洪範出版社。

林文月（2002）。《林文月精選集》。九歌出版社。

徐淑卿。專訪林文月——《飲膳札記》追憶逝水年華。2011年9月28日，取自於 <http://blog.chinatimes.com/openbook/archive/2006/06/02/65284.html>。

許惠玫（2008）。《林文月的散文美學》。國立臺北教育大學語文與創作學系語文教學碩士班（暑期班）碩士論文。

陳芳明（2008）。《她自己的書房——林文月的散文書寫》，取自《深山夜讀》。台北市：聯合文學出版社。

陳芳明（2008）。《溫婉而古典——評林文月《飲膳札記》》，取自《深山夜讀》。台北市：聯合文學出版社。