如何測量飲食文學的寬度

林肇豐

一、前言

論及台灣的飲食文學，縱使不計日治時期酒樓料亭的飲宴詩作，或戰後之初報刊及作家文集中的零散篇章，至少到了1960年代，便已經有關於飲食的系統性專欄與專著出現，如劉枋在1961年《中華婦女》月刊上有「灶前閒話」專欄、1966年在《台灣新生報》有「談吃」專欄，並於1968年結集成《烹調漫談》出版，被視為戰後首部飲食著作；此時在《中央日報》副刊上，還有「家鄉味」專欄，廣收讀者介紹中國各省地方菜餚的稿件。

及至1970年代初，有林海音母女合編、以單一食材為主題的《中國豆腐》；朱介凡彙編1950至60年代報刊飲食篇章的《閒話吃的藝術》；劉震慰廣泛介紹中國各省菜餚與飲食風俗的《故鄉之食》等。1974年唐魯孫的〈吃在北平〉於《聯合報》連載3日，「引起了老北京的蓴鱸之思，海內外一時傳誦」（逯耀東語），使其一躍成為知名飲饌掌故作家，自1976年起陸續出版12冊專著；爾後包括小民《故都鄉情》、梁實秋《雅舍談吃》、逯耀東《祇剩下蛋炒飯》、《已非舊時味》等，越來越多人士投入飲食書寫的行列。

飲食文本固然早已有之，「飲食文學」成為一個新範疇或次文類，則遲至1999年才正式確立，如今已是論者共識。該年4月，林文月出版散文集《飲膳札記》；5月，焦桐推出現代詩集《完全壯陽食譜》；而最受注目的，則是由焦桐與林水福策劃、行政院文化建設委員會主辦的首屆「飲食文學國際研討會」，年底並出版《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際學術研討會論文集》。自此，「飲食文學」這一文類範疇獲得肯認，並且快速發展，包括焦桐、蔡珠兒、徐國能、韓良憶、韓良露、王宣一、李昂、方梓、劉克襄，以至於朱振藩、舒國治、劉黎兒、謝忠道、葉怡蘭、陳靜宜、莊祖宜、黃婉玲等作家作品，均可列入此一系譜中。

而由1999年迄今，飲食文學「誕生」已屆20週年，值此之際應可嘗試回顧、評估其發展。但很有意思的是，較諸飲食作品在出版業界的多元蓬勃、熱鬧紛呈，對於飲食文學的研究除了少數學者（如羅秀美、陳玉箴）外，大量皆為學位論文（尤其碩士論文），[1]箇中意涵頗堪玩味。而更進一步說，我們還會意外發現，無論是自1960年代算起，或是所謂二十週年，事實上「飲食文學」的定義和分期，至今竟仍是游移模糊、缺乏共識的。

1 王皖佳，〈附件：2000-2020年飲食書寫相關學位論文研究〉，《台灣飲食文學簡史（1980-2020）》（新北：索引數位，2020.05），頁229-238。

二、「飲食文學」的定義

關於飲食文學的定義，似是大哉問，但落實到台灣文學現場，其主要在討論「書寫飲食，即是飲食文學？」以及答案若非，那麼「達到何種條件，才能算是飲食文學？」等問題。

在1999年的首屆「飲食文學國際研討會」中，鍾怡雯〈記憶的舌頭——美食在散文的出沒方式〉一文便主張：

> 飲食散文除了具備挑逗食慾的魅力，應該還有意在言外的特色。美食在散文中應該是一種書寫策略，一種媒介，它驅使舌頭召喚記憶，最終必須超越技術和感官的層面，生產／延伸出更豐富／歧異的意義。……美食是飲食散文的主角，因此它在散文「出」現之後，以其「沒」的方式——隱沒／淡出／轉化的方式或方向之不同，決定了文章的層次。[2]

鍾文全篇其實並未指稱那些僅停留於「味在舌尖」的寫作，就無法算是飲食文學；但在她的評價中，能夠寫到「意在言外」的作品，方是成功、上乘的飲食文學。

然而飲食文學既有「飲食」二字，優秀與否卻決定於它「隱沒」的方式——飲食只是一種書寫策略、召喚記憶的符徵或餌食。這對於此新興文類來說，毋寧是種諷刺，也不禁使人質疑那麼旅行文學、環保文學、運動文學等，也都有如此「待遇」嗎？

李瑞騰在該論文的講評中即指出，把美食寫進散文並不一定須符合上述原則，它可以只停留在介紹美食上，而成為詠物的文章。假使處理美食散文只單純處理記憶，「這樣的散文和一般懷舊散文又有什麼不同。充其量不過是以美食作為一種媒材來表達過去的記憶與經驗而已。」[3]換句話說，李肯認「飲食」本身的主體性及存在價值，同時那也是飲食文學與其他文類的區別所在。

在後續討論中，我們可以發現部份論者抱持著與鍾文類似的看法，如游麗雲便指出「若僅止於客觀理性的描述與記錄的層次，缺乏抽象的延伸，並不能算是飲食文學」，撰寫「飲食」而能稱之為「文學」，關鍵乃在於作者「藉飲食而寫出作者的生命實感。」[4]王皖佳則指出飲食文學除了以散文為基模性形構、以飲食為主題材料外，還需要結合作者所賦予的情感性或知識性內容「並以意象性語言表現之，形成一篇作品的意象性形構，才能具備文學性，成為一篇飲食文學作品。」[5]

假若將上述兩種飲食文學的判準，姑且稱為「詠物本身」與「意在言外」，鍾怡雯在稍後為《天下散文選Ⅰ：1970-2000台灣》撰寫的序文中，其實已做出些許調整：

> 一篇成功的飲食散文，卻不能停留在羅列資料、列舉掌故、食材解說、烹飪分

2 鍾怡雯，〈記憶的舌頭——美食在散文的出沒方式〉，焦桐、林水福主編，《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際學術研討會論文集》（台北：時報文化，1999.12），頁489。

3 李瑞騰，〈論文講評〉，焦桐、林水福主編，《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際學術研討會論文集》，頁511。

4 游麗雲，〈怎樣情色？如何文學？——台灣飲食文學中的情色話語〉（中央大學中文系在職專班碩士論文，2008），頁1-2。

5 王皖佳，〈台灣飲食文學的類體形構與演變（1980-2011）〉（淡江大學中文系碩士論文，2012），頁123-124；王皖佳，《台灣飲食文學簡史（1980-2020）》，頁144。

> 析的表層，作者必須藉由文字本身的魅力來營造一種令人垂涎的閱讀氛圍，或提昇到更高的生命情境。除了挑逗食慾，飲食散文應該擁有「意在言外」的企圖與價值。美食可能是一種策略或媒介，它驅使舌頭去召喚記憶，進而延伸出更豐富的意涵。[6]（底線為筆者所加）

這是一段頗耐人尋味的文字。或許由於先前論評，鍾在此首先使用了「或」字，將「藉由文字營造令人垂涎的閱讀氛圍」與「提昇到更高的生命情境」對舉，意指「詠物本身」和「意在言外」皆能創造成功的飲食散文；但接著她卻又重彈前調，運用「應該」、「可能」等詞語，帶出此間依然有高下之分，以及她認為真正較佳的飲食文學書寫方式。

值得思索的是，「詠物本身」和「意在言外」是否必然對立？有些優秀的飲食作品，其實既倚賴食物原理，又能藉之闡發作者的所思所感，兩者缺一不可。例如蔡珠兒代表作《紅燜廚娘》中的〈紅蘿蔔蛋糕〉，作者通過手烤蛋糕時的細節操作，以及「豐美的香味源源泌出，由鼻而心灌滿空蕩的體腔」，去對比失職母親所造成「味蕾長期貧瘠荒涼，缺乏滋沃的熱量，使得心靈軟弱瘀傷」，而最終也透過夢裡的紅蘿蔔蛋糕，與逝去的母親達成和解。[7]在如此的篇章中，食物完全不需要「隱沒」，依然能創造出成功的飲食文學。

或許由於「飲食文學」的定義眾說紛紜，洪淑苓在主編《那些美食教我的事——飲食文學選》時，則直接稱飲食文學有「廣義」、「狹義」之分：

> 廣義的飲食文學，可包含食譜、有關飲食的紀錄報導、歷史考證、論述，以及文學創作。狹義的飲食文學，則必須具備文學創作的特質，不僅寫下飲食的內容、形式，還必須蘊藏作者的情感與思想，傳達情境、美感或文化的意涵，也必須具有創意。

她並強調既然稱之飲食文學，「飲食」描述必得占有一定分量，至於「飲食」與「文學」兩元素的比重，則端視作者巧妙的搭配。[8]洪這種對待飲食文學的廣、狹義處理方式，其實不失為聰明作法。

本文在此還需要補上另一條「知性散文」的脈絡。張堂錡在〈跨越邊界——現代散文的裂變與演化〉中指出，1980年代中期以後散文創作的敘述方式出現變化，在所謂「閒話」和「獨白」之外，「一種專業化但不帶說教的權威性，個人化但不流於迷離難解的寫作方式，逐漸興盛」，有人稱之為「專業散文」，而張則稱之為「術語」式散文。

這種術語式專業散文的作者有別以往，他們猶如民間學者或導遊，「帶你進行知性的冒險，深探專業領域」，並以「接近撰寫學術論文般的毅力，廣搜資料（或多方感受），系統論述，以一連串的作品深入議題

6 鍾怡雯，〈序：台灣散文史的另一種讀法〉，《天下散文選Ⅰ：1970-2000台灣》（台北：天下文化，2001.10），頁5。

7 蔡珠兒，〈紅蘿蔔蛋糕〉，《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005.09），頁140-143。

8 洪淑苓，〈飲食文學導論〉，江明明等編著，洪淑苓主編，《那些美食教我的事——飲食文學選》（台北：三民書局，2018.03），頁4。

核心，樹立起個人類型突出的書寫風格。」[9]而所謂「飲食文化散文」，便是其中的一項次文類。

綜合前述，可以發現除了詠物本身、營造令人垂涎的氛圍，或藉由飲食去垂釣記憶和情思之外，亦有論者主張（飲食）散文創作已有主題式、系統化的寫作傾向。這種專業型的知性寫作可能接近「詠物本身」，但它也未必需要強調抒情面向，而是透過理性知識去感發讀者的閱讀趣味，故其範圍有朝洪淑苓所謂「廣義的飲食文學」擴散的趨勢。歸納前文諸多討論，現階段台灣「飲食文學」的定義，或可以下列圖式呈現：

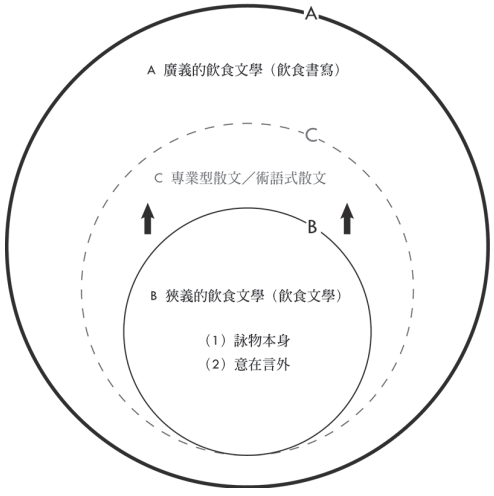

圖1　台灣「飲食文學」的定義

三、台灣「飲食文學」的分期

除了飲食文學的定義之外，關於台灣「飲食文學」發展的分期，也有著各式主張，有的長至每20年為一段落，有些短至每3、4年便有變化，而最末一期經常就結束在作者完成學位論文該年。當然，這些分期自有不無道理者，但亦有含糊朦朧的情況，例如「懷鄉期」與「憶舊期」如何分別？「醞釀期」和「萌芽期」彼此又有何差異？限於篇幅，本文不擬一一舉出各種分期的優缺點，僅提出幾個關鍵時間點，或可做為台灣飲食文學史分期的參考：

（一）1987年——「解嚴」致使心靈禁錮鬆綁、社會力湧現、大眾文學興盛等，讓台灣的文學發展產生巨大變貌，已是台灣文學史的基本認識；而對於飲食文學來說，值得留意的還有該年11月2日的「開放兩岸探親」。在此之前，台灣飲食文學的作家群多半是戰後遷台人士，筆下有著明顯的「懷鄉憶舊」、「貶抑台灣」等特質，在兩岸長期隔絕和「月是故鄉圓」的心態下，記憶裡的中國吃食被不斷抬升、美化，同時也成為他們在這塊離散土地上的認同憑依；而1987年的開放探親，使停滯於1949年以前的記憶，得到追索、比對甚至延續的可能，遂耀東的「已非舊時味」之語便是在此情況下所發。當然，造成「已非舊時味」的原因很多，但至少在兩岸互動往來頻仍之後，「中國吃食」及「中華飲食文化」能逐漸步下高聳的神壇，從而比較冷靜理性地討論、評價之。

（二）1999年——本年度所以重要，首先當然是如前文所述，「飲食文學」由此被視為一個新的文學範疇或次文類。在此之前它可能屬於典章掌故、旅行書寫、消費文學的一部分，在此之後它獲得了獨立地位，並且快速發展。再者，本年度也是上承台灣飲食的本土轉向、下接2000年政黨輪替的關鍵年分。陳玉箴便指出要到1990年代後期，以台菜為主的食譜、論述才逐漸興盛；而2000

9　張堂錡，〈跨越邊界——現代散文的裂變與演化〉，《文訊》167期（1999.09），頁47。

年政黨輪替之後，「本土化」的趨向更為明顯，例如陳水扁的總統就職國宴上，其菜餚以「台南小吃」入菜、強調「族群融合」意象，便具有強烈的象徵意涵。[10]而伴隨著這股社會脈動，原本位處菜系邊緣的台灣吃食，也越來越進入飲食文學的視界中；接著，究竟何謂「台灣菜」或「台灣料理」的疑問也應運而生，故才有2000年後韓良露等人的「混血」、「多元混雜」論述。

（三）2011年——進入新世紀以後的飲食文學發展，不少論者稱之為「繁花盛開」、「多元發展」時期。所謂「多元」，對於讀者市場而言其實便是「分眾」，當我們翻開由2007年迄今年年出版的《飲食文選》（二魚文化），便可發現裡面長期細分有「故事」、「市場」、「廚房」、「品味」、「回味」等欄目，甚至也有「農牧獵」、「飲料」、「養生飲膳」等篇章分類，顯見在飲食文學此標題下，作家或讀者仍有其各自擅長、關注議題和賞讀胃口，而較難指出某種確切的書寫傾向。但在這其中，2011年也許還稱得上是涉及整體性書寫風潮變化的時點。該年5月，爆發了在常見的食品添加物起雲劑中，使用廉價工業用塑化劑的重大食安事件，爾後接連有2013年的毒澱粉、黑心油事件，2014年的餿水油事件等；同年主婦聯盟環境保護基金會提出「綠食育」主張，在台灣開始進行反基改、食農教育、「從產地到餐桌」等倡議；而關注農業和友善土地議題的「上下游News&Market」也於本年度成立，其包含有新聞部、市集部、副刊部；老牌的豐年社刊物《鄉間小路》也在這年改版，大獲讀者好評。因此應對著一連串的食安風暴，以及各組織媒體刊物的理念倡導，「重視食安」、「關心農業」、「無毒有機」、「慢食」等觀念及其書寫，也開始進入飲食文學中，成為不容忽視的重要環節；而近年來逐漸受到注目的「吃在地，食當季」、「節氣」、「風土（餐桌）」等書寫，也與這一系列的新動向有所關聯。

四、小結

本文雖題為「如何測量飲食文學的寬度」，但並無意提出標準的度量衡，去闡述何謂「正確」的台灣飲食文學之定義和分期，而僅是在這個次文類「誕生」的20週年之際，針對以往論者繪測飲食文學的諸多提法，進行初步且扼要的整理，並以此就教於各位方家。

然而換個角度來說，飲食文學之定義與分期的依然模糊、缺乏共識，是否同時也顯示著投入飲食文學研究者還是太少，而在研究量能和研究方法上仍有相當的開拓空間？

再者，台灣的飲食文學蓬勃發展，但應能嘗試與其他各國的書寫進行比較，例如馬來西亞、香港皆有相當分量的飲食文學及研究論著，所謂「他山之石可以攻錯」，若在飲食文化與書寫的研究上能夠進行跨國比較，勢必可以了解世界各地不同的飲食（書寫）趨向，同時也更能掌握台灣本身的特質及其歷史意義所在。

10 陳玉箴，《「台灣菜」的文化史——食物消費中的國家體現》（新北：聯經出版公司，2020.06），頁241-296。