

國立臺灣大學文學院中國文學系



碩士論文

Department of Chinese Literature

College of Liberal Arts

National Taiwan University

Master's Thesis

臺灣當代飲食散文中的家族書寫

The Family Narratives in Contemporary Taiwanese Food

Prose

張儼馨

Li-Hsin Chang

指導教授：洪淑苓 博士

Adviser: Shu-Ling Horng, PhD.

中華民國113年7月

July,2024

國立臺灣大學碩士學位論文  
口試委員會審定書  
MASTER'S THESIS ACCEPTANCE CERTIFICATE  
NATIONAL TAIWAN UNIVERSITY

臺灣當代飲食散文中的家族書寫

The Family Narratives in Contemporary Taiwanese Food Prose

本論文係張儼馨(姓名)R07121006(學號)在國立臺灣大學中國文學系(系/所/學位學程)完成之碩士學位論文，於民國113年7月31日承下列考試委員審查通過及口試及格，特此證明。

The undersigned, appointed by the Department / Graduate Institute of Chinese Literature  
on 31 (date) 7 (month) 2024 (year) have examined a Master's Thesis entitled above  
presented by Li-Hsin Chang (name) R07121006 (student ID) candidate and hereby certify  
that it is worthy of acceptance.

口試委員 Oral examination committee:

洪淑芬

梁淑媛

李欣倫

(指導教授 Advisor)

## 謝辭



高中英文課本裡，我印象最深刻的單字是 Procrastinator（拖延者），年少的我深信自己永遠不會與這個詞彙掛勾。值碩班末，論文拖延者本人伏於老家整理舊物，偶然翻見筆記中 Procrastinator 一詞墨色猶濃，這才感受到令人窒息的宿命感。

這本論文幾經難產，壓在畢業年限內完成，最感謝的人是指導教授洪淑苓老師，用「像母親般關懷著我」來形容她，絕不是誇飾譬喻兼用的溢美之詞。修業期間，老師在研究所開設的每堂課，包含飲食文學、民俗或現代詩，我都修習過，原本要研究古典文學的我，就這樣被帶進了現代文學的領域，期間研讀的各種理論，對碩論影響甚鉅。在我為是否要完成學業感到茫然困惑時，老師積極的為我指明了前行的方向，如果沒有她，這些研究資料將會永遠躺在我的檔案夾中。同時，感謝口試委員梁淑媛老師及李欣倫老師，兩位教授相當仔細的閱讀了我的論文，大至架構調整、後續研究方向，小至矛盾語句與註腳，鉅細靡遺的點出研究的優缺點，並提供我具體的修改建議。幾位老師的鼓勵，讓原本惴惴不安的我重新拾起對學業的自信。

我的論文題目關乎家族，家人在謝辭中必要佔有篇幅，這段研究歷程也是我重新認識家族的契機。曾有位計程車司機見我從祖宅裡走出，興奮的說起張家祖輩在當地耕耘的歷史，然後用期待的語氣向我驗證。我囁嚅半晌，羞赧於對自家歷史匱乏的認知，支支吾吾的說了句「網路上好像是這樣寫的」。司機聞言愕然，只好半開玩笑的以「數典忘祖」形容我這不肖子孫。我所知的家族之事多半源自奶奶和父輩，而幼年發生的往事印象又太過模糊，難探真假。例如姑姑說過宅門一側的小洞是曾祖特意造給愛犬通行的，在曾祖因為東港事件被捕、冤死獄中後，這隻忠心耿耿的狼犬也絕食而亡；我曾想像，11 歲的爺爺放學回家那天，看到父親被押解上車，朝自己揮手作別時，年幼的他該是何等驚懼無助；我還依稀記得，院子裡有一棵枝幹幾乎平行地面的椰子樹，父親說他們兄弟姊妹五人從小就愛坐在上面，才把



樹幹坐彎了。在研究中理解何為小敘述、日常史、交往記憶後，我才知道這些被我認為不足為外人道的瑣事，其實也是一段值得紀錄的家族史。可見做學術研究並非無用，它讓我重新判斷什麼是生命中有價值的事物，下次再遇到司機，我能很驕傲的談起這些只有我知道的「秘史」。

在研究過程中，看到作家自豪的書寫家傳菜，鋪敘食物背後代代相傳的家族故事，我偶爾會生出熒熒於萬家燈火之外的空茫感。我童年輾轉於兩岸，自國中起至研究所都住校，至今一半的人生都吃著學校餐廳與外食，就連全家短暫的相聚時刻仍以外食居多。家族飲食對我來說本是陌生遙遠的題目，我甚至想不出一道「我家的菜」，但論文完成時，我卻突然與內心的孤兒和解了，因為我發現這個處境下更大的受害者是母親。母親每次回臺灣都愛上街買一大堆營養不均的零食小吃，正餐吃不下，點心也是每樣沾兩口就丟在桌上，我因此嘲笑她像老佛爺吃滿漢全席一樣難伺候。但讀完那麼多關於流離與鄉愁的飲食故事後，我突然想到，對長年在浙江經商的母親來說，這些正宗的台灣小食是她童年與青春的滋味，她每年只有不到一個月的時間可以回味，想吃的東西卻有那麼多，她怎麼能把胃的空間騰給那些白米？

謝辭的篇幅限制不容我再絮絮。謝謝爸媽一路辛勞，忍受家人四散的思念與寂寞，只為給我們更好的學習條件，讓我能讀到碩士畢業；也謝謝爸媽給我生了一張貪吃不挑食的嘴，讓我可以盡情品味各種美食，我在研究飲食的道路上不斷發胖，你們功不可沒；家人之外，我要感謝駿錫，在我衝刺論文的最後階段，包辦了我需要外出完成的事務，每寫到飯點就喊我去餐桌上坐好，督促我完成進度；感謝阿姨、表哥、表姊，擔心我成日窩居，總喚我出去吃飯，幫助我轉換心情；還要感謝莉莉、昶融、力中幾位好友，在我陷入不安和自我懷疑時，你們是最有耐心的聽眾。

最後，我想應該很少人想起在謝辭裡謝謝自己，這應當成為一種慣例。謝謝我完成了這段並不如外界想像那樣輕鬆的學業，從入學甄試、資格考、期刊投稿一直到論文口考，箇中滋味非吾輩中人則難以理解，他人的鼓勵是一根繩索，攀緣而上卻是只有我能做到的抉擇，謝謝我自己堅持完成最後一哩路。

## 摘要



本文旨在討論臺灣當代飲食散文中，作家們如何通過書寫家族飲食連結家族記憶，並有所傳承與創發。所使用的文本以 2000-2023 年出版之作品為主，除第一章為緒論，第五章為結論外，正文分為三章，分別觀察了戰後二、三代作家的家傳菜與家族史書寫、節慶與生命各階段的家族飲食記憶，以及家族飲食文化的實踐方式。希藉由這三個面向的分析，掘發當代飲食文學創作的趨勢與現象，據此更加了解臺灣社會文化的變遷。

在正文部分，第二章「家傳菜與家族史」，分析了分屬不同背景的作家如何通過飲食書寫家族史。外省二代作家筆下的家族史多分為遷臺前後兩個階段，餐桌上的家鄉菜能連結到父母輩轉述與個人想像的家族流亡記憶，而在臺灣餐桌的飲食經驗則因親身經歷，瑣細且真實，兼有父母家鄉菜與本地的滋味；跨省通婚家族出身的作家，除了父系飲食的鄉愁，又寫到父母家族的飲食文化在餐桌上的碰撞，隱喻族群間的交流與融合；本省望族後代的作家則強調本土記憶，家族之味的溯源與居住地及特定祖先緊密相連，歷史變遷在家族故事中僅作為飲食背景，並未直接影響飲食承載的情感內涵。

接著，第三章「特殊時刻的家族飲食」，探討了作家們如何描繪重要節慶與生命各階段的家族飲食記憶。外省作家筆下的節慶飲食仍有父母的鄉愁情調，但多數作家的節慶飲食經驗已本土化，以臺灣南北或族群特性來區辨自家的獨特性，並憂心節慶食物因商業化產生的存續問題，還有煮食勞務後的性別議題。生命禮俗的飲食記憶則揭示了作家對自身家庭角色轉變的思考，將食物做為聯繫世代情感的紐帶，其中死亡相關飲食，又寄託了對逝去至親的複雜情感。

再次，第四章「家族飲食書寫的傳承理念與實踐」，考察了作家們如何保存和傳承家族飲食文化。有的作家選擇舉辦家宴，烹煮逝者生前擅長和喜愛的菜色宴請親友；外省作家多有返鄉尋根的書寫，反覆對照父母口中的原鄉與親身所見的虛實，



其情感多為好奇或失望，且在返鄉後強化了家族所在之處才是家鄉的認同；有一些作家通過教導子女製作家傳菜餚，或承接父母的溫情餵養，從家族內部延續家族飲食文化。也有一些作家積極向外推廣家族菜餚，將家族飲食文化推向更廣泛的受眾。

最後，本文將家族飲食書寫置於臺灣飲食文學發展史中，指出家族飲食書寫在創作題材和書寫類型上的突破與融合。在後現代史觀的影響下，家族飲食書寫成為探究家族史的重要線索，並融入了抒情、考證、尋訪、實踐等多元書寫類型，展現出豐富的創作空間。這一題材不僅延續了臺灣飲食文學的發展脈絡，也成為當代文學中值得持續挖掘的重要領域。

關鍵字：家族書寫、飲食文學、自我認同、家傳菜、家族史

## Abstract



This paper explores how contemporary Taiwanese writers use family food narratives in their culinary essays to connect with, preserve, and innovate family memories. The primary texts examined were published between 2000 and 2023. Besides the introductory chapter and the conclusion, the main body of this paper is divided into three chapters, each focusing on different aspects: the depiction of family recipes and family histories by second- and third-generation post-war writers, the significance of family food memories during festive and life stages, and the practical ways of preserving and transmitting family culinary culture. Through this tripartite analysis, the study aims to uncover trends and phenomena in contemporary culinary literature, thereby gaining a deeper understanding of the social and cultural changes in Taiwan.

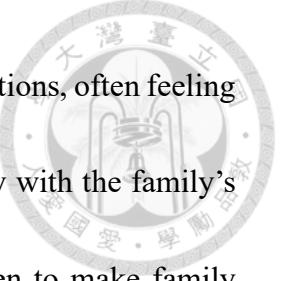
In the main body, Chapter Two, "Family Recipes and Family Histories," analyzes how writers from different backgrounds use food to write about their family histories. Second-generation mainlander writers often divide their family histories into two phases: before and after migrating to Taiwan. The homeland dishes on their tables evoke memories of their parents' narratives and their own imaginations of their family's exile, while their dining experiences in Taiwan are detailed and authentic, combining the flavors of their parents' homeland and local tastes. Writers from inter-provincial marriages



describe not only the nostalgia of their father's cuisine but also the culinary collisions between their parents' family traditions, symbolizing the exchange and integration of different ethnic groups. In contrast, writers from established Taiwanese families emphasize local memories, where the source of family flavors is closely linked to their residence and specific ancestors. Historical changes serve merely as a backdrop in their family stories and do not directly influence the emotional content carried by the food.

Chapter Three, "Family Food during Special Moments," explores how writers depict family food memories during significant festivals and life stages. For mainlander writers, festive foods retain the nostalgic tone of their parents, but for most writers, these experiences have been localized, distinguishing their unique festive food traditions through the regional or ethnic characteristics of Taiwan. They express concerns over the continuity of these foods due to commercialization and address gender issues related to culinary labor. Food memories tied to life stages reveal the writers' reflections on their changing family roles, using food as a bond to connect generations. Foods related to death hold complex emotions towards deceased loved ones.

Chapter Four, "The Ideals and Practices of Family Food Writing," examines how writers preserve and transmit family culinary culture. Some writers choose to host family banquets, preparing dishes that the deceased excelled at and enjoyed, inviting friends and relatives. Many mainlander writers document their journeys to their ancestral homes,



comparing their parents' nostalgic recollections with their own observations, often feeling curiosity or disappointment, which ultimately reinforces their identity with the family's current location as their true home. Some writers teach their children to make family recipes, continuing the nurturing tradition from their parents and preserving family culinary culture internally. Others actively promote their family dishes to a broader audience, spreading their family culinary culture externally.

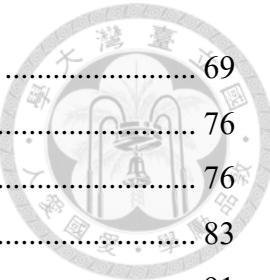
Finally, this paper situates family food writing within the history of Taiwanese culinary literature, highlighting breakthroughs and integrations in themes and writing styles. Influenced by postmodern historiography, family food writing has become a crucial clue in exploring family histories, incorporating lyrical, evidential, exploratory, and practical writing styles, showcasing a rich creative space. This subject not only continues the development trajectory of Taiwanese culinary literature but also stands as an important field for further exploration in contemporary literature.

Keywords: Family Writing, Food Literature, Self-Identity, Family Recipes, Family History

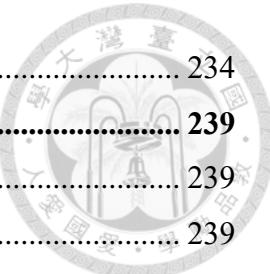
# 目次



謝辭 .....	i
摘要 .....	iii
Abstract .....	v
目次 .....	viii
<b>第一章 緒論 .....</b>	<b>1</b>
第一節 研究動機與目的 .....	1
一、 研究動機 .....	1
二、 研究目的 .....	4
第二節 研究範圍與方法 .....	8
一、 研究範圍與釋義 .....	8
(一) 臺灣當代 .....	8
(二) 飲食散文 .....	9
(三) 家族書寫 .....	11
(四) 研究對象 .....	15
二、 研究方法 .....	16
第三節 研究文獻回顧 .....	19
一、 飲食文學研究 .....	19
(一) 飲食文學發展史與書寫類型研究 .....	19
(二) 家鄉／家族／家庭主題的飲食文學研究 .....	21
(三) 飲食文化研究 .....	23
二、 家族書寫的研究 .....	25
三、 重要作家的飲食書寫研究 .....	27
第四節 研究架構 .....	31
<b>第二章 家傳菜與家族史 .....</b>	<b>33</b>
第一節 流離與鄉愁的滋味 .....	34
一、 王宣一：海派母親的國宴與家宴 .....	36
二、 張曼娟：河南父母眷村味 .....	42
三、 朱全斌：外婆與母親的家傳贛南味 .....	47
第二節 通婚家族的餐桌 .....	54
一、 韓良露與韓良憶：三個灶神的滋味 .....	55
二、 朱國珍：溺愛的父味與缺席的母味 .....	64



三、	王傑與田運良：父親的流亡味與母親的家常味 .....	69
第三節	臺灣傳統望族的傳家味 .....	76
一、	黃婉玲：府城世家的家族食記 .....	76
二、	陳玠甫：臺北老師府的陳家菜 .....	83
三、	洪愛珠：老派少女的三代廚事 .....	91
<b>第三章</b>	<b>特殊時刻的家族飲食 .....</b>	<b>104</b>
第一節	時令節慶飲食 .....	104
一、	新年與除夕 .....	105
二、	清明與端午 .....	129
第二節	生命禮俗的飲食 .....	143
一、	生育與成年的飲食 .....	143
二、	婚嫁的飲食 .....	148
三、	祝壽的飲食 .....	157
第三節	傷逝的滋味 .....	166
一、	最後的飲食 .....	166
二、	父後、母後、妻後 .....	174
<b>第四章</b>	<b>家族飲食書寫的傳承理念與實踐 .....</b>	<b>185</b>
第一節	重現故人的菜餚 .....	186
一、	朱全斌與韓良憶的歡喜冥壽宴 .....	187
二、	詹宏志與三個女人的回憶 .....	191
第二節	味蕾尋根之旅 .....	198
一、	韓良露與韓良憶：已非舊時的家鄉味 .....	199
二、	王宣一：變調的台式滬菜 .....	203
三、	張曼娟與朱國珍：匱乏的黃河故鄉 .....	205
四、	朱全斌：家傳菜的大同與小異 .....	208
五、	賀桂芬：馬幫之女的雲南行 .....	210
六、	瞿筱葳：重走流亡路線的尋味行 .....	214
第三節	家族飲食的傳承與發揚 .....	219
一、	裴偉：為「家傳」的延續而煮 .....	220
二、	宇文正：跨越兩代的庖廚食光 .....	223
三、	蔡穎卿：三代吟唱的廚房之歌 .....	227
四、	朱國珍：離奇廚藝與親情網絡 .....	230
五、	陳玠甫：陳家菜與傳統文化再發揚 .....	232



六、	黃婉玲：府城菜與老臺菜復興 .....	234
<b>第五章 結論 .....</b>		<b>239</b>
第一節	研究成果 .....	239
一、	戰後二／三代的家族飲食與家族史 .....	239
二、	節慶與生命禮俗的家族飲食記憶 .....	240
三、	家族飲食的再現與文化實踐 .....	242
四、	家族飲食書寫在飲食文學中的定位 .....	243
第二節	研究限制與展望 .....	246
一、	淺探家族飲食書寫的興起原因 .....	246
二、	待探究的家族飲食書寫類型 .....	249
<b>參考文獻 .....</b>		<b>255</b>
一、	飲食著作 .....	255
二、	專書 .....	258
三、	期刊論文 .....	261
四、	學位論文 .....	262
五、	網路資料 .....	264

# 第一章 緒論

## 第一節 研究動機與目的



### 一、研究動機

臺灣飲食文學發展至今，已成為文壇上最重要的次文類之一，除了著作數量與年俱增，在研究領域也有豐碩的成果：飲食文學史的爬梳、飲食文學類型與特質的探究、對單一作家特色的挖掘……<sup>1</sup>其中，主題式的飲食文學研究成為近年相當熱門的方向，例如選定作品，以西方理論的視野研究作品中的女性意識、後現代與後殖民表現等<sup>2</sup>；或者聚焦於飲食散文中的特定類型，如域外經驗、家庭情懷、地方書寫，將相關作家與作品並列，研究當中飲食呈現的方式與情感內涵<sup>3</sup>。本文依循這類研究方式，選取「家族書寫」作為討論飲食文學的焦點。

為何選擇「家族書寫」來談飲食散文？首先，以廣義的角度來看「家族書寫」，舉凡描寫家族史、家鄉景物、家庭生活親情等題材，都可涵蓋在「家族書寫」的範圍下<sup>4</sup>。而借物懷人向來是散文寫作慣用的手法，因此書寫食物、料理的飲食文學，也常見這幾類的題材。焦桐編選兩冊《臺灣飲食文選》時曾在〈緒言〉提到：

<sup>1</sup> 王曉佳《臺灣飲食文學的類體形構與演變（1980—2020）》一書的附錄整理自 2000-2020 年飲食書寫相關的學位論文，發現其中「以作者及作品特質為核心」的研究最多，其次是「主題式飲食散文研究」，再來是「以整體飲食書寫為對象」的研究。（臺北：索引數位股份有限公司，2020 年），頁 229-238。

<sup>2</sup> 如許慧兒《當代女性散文中的母職與飲食書寫（90 年代～2017）》（2017）、蘇鵠翹《臺灣當代飲食文學研究：以後現代與後殖民為論述場域》（2007）等。

<sup>3</sup> 如洪歆榕《臺灣當代飲食書寫中的家庭情懷——以韓良露、韓良憶、周芬娜為考察對象》（2020）、朱怡婷《臺南的飲食書寫研究——以魚夫、王浩一、Darkbringer 為觀察核心》（2016）、蘇俐穎《臺灣當代飲食書寫中的異域景觀：旅外經驗與文化對話》（2013）、林雅瓊《鄉情、國史、世界觀——論林文月、蔡珠兒及李昂的女性跨國飲食書寫》（2010）等。

<sup>4</sup> 本文對「家族書寫」的定義為：「以包含原生家庭在內的多代人或複數家庭單位組合成的家族為對象，透過紀實與虛構的筆法，描寫家族歷史、文化傳統、情感記憶及生活樣態，並關懷家族存續、思考代際傳承的文學作品。」關於此定義的詳細解釋，可參本文第二節「研究方法與釋義」中「（一）家族書寫」的說明。



臺灣早期的飲食散文，大抵帶著濃厚的懷念況味，如梁實秋、梁容若、唐魯孫、琦君、林太乙，或懷人情或懷鄉味，形成書寫的主調；後來則呈現描寫對象的差異，漸漸較重視文化景深，和較純粹的審美感受。……我發現頗有作家歡喜藉食物描寫親情，將飲食作為一種話語策略，由於篇幅不少，另輯為第二冊，堪稱「親情的滋味」。<sup>5</sup>

焦桐收錄在《臺灣飲食文選I》中的作品，更著重於憶舊情感與懷鄉色彩，而《臺灣飲食文選II》的作品則偏向書寫食物與親情的連結。<sup>6</sup>由此也可見，在飲食散文中書寫家族的種種，於文類的發展史中早有脈絡可循，而且逐漸累積不少數量，但以往研究者多著重於懷鄉或親情的焦點，較少以家族書寫的角度來探討，這正是本文亟欲加以詳細分析，以便更精確論述家族書寫在飲食散文中的類型與特色。

其次，家族書寫本身也是炙手可熱的主題<sup>7</sup>，近二十年來，以散文書寫家族的作品逐年增加，這點從歷年《臺灣文學年鑑》<sup>8</sup>的散文創作概述便能窺見一二：2000年〈散文創作觀察〉的撰稿者將隱地《漲潮日》與陳文玲《多桑與紅玫瑰》視為傳記體的散文，並認為以帶有真實性質的散文文體書寫私密題材，震撼力道遠勝小說；2005年〈臺灣散文概述〉稱周芬伶《母系銀河》「直探生命底蘊的悲情家族史」，

<sup>5</sup> 焦桐：《臺灣飲食文選II》（臺北：二魚文化，2003年）頁8。

<sup>6</sup> 胡金倫為《臺灣飲食文選》撰寫的書評〈煨燭一席文學菜餚〉一文，也歸納了兩冊文選側重的內容：「尤其在第一冊，藉由飲食書寫來處理記憶中的地理人文風景，值得關注。譬如梁實秋、唐魯孫、梁容若、馬逢華、遼耀東等人，以飲食入景，從北平到江蘇，喚起故園故鄉故土——中國大陸的綿綿記憶；劉大任、楊牧散文的誌人記事，猶感深情；一直到梁正居、廖玉蕙、李潼、陳黎、楊健一、焦桐等卻以台灣各地的飲食為主題，從台北到蘭陽，圖繪出寶島美食的地圖。這裡當然也包含李黎、黃寶蓮等人異鄉遊子的心情……而文選的第二冊則以抒情為主要基調，娓娓道來飲食芳香煽動的深摯情感，牽引出敘事者身邊周遭的人、事、物。世間最溫聲的「情」，莫過於與親朋戚友相聚的親情，永遠是記憶中最難忘的一段畫面。」書評原錄於二魚文化網站，原連結頁面已失效，文字轉引自灰熊 iREAD《臺灣飲食文選 I》各界推薦一欄：<https://reurl.cc/9vY8ex>，查詢時間：2024.5.24。

<sup>7</sup> 黃宗潔認為以家族故事為題材一直是文學創作的支流，但在解嚴後才受到廣泛注意發展，與政治局勢及社會變遷有關，族群意識成為解嚴後重要的議題，書寫自身族群記憶的文本也應運而生。收於《當代臺灣文學的家族書寫——以認同為中心的探討》（臺北：國立臺灣師範大學國文學系博士論文，2005年），頁2。

<sup>8</sup> 《臺灣文學年鑑》由國立臺灣文學館編纂，為資料性工具書，收錄各年度與臺灣文學相關之創作、出版、研究、文學活動等，並邀請專家為每年各文類的出版發展情形撰寫創作與研究綜述，故以歷年散文創作概述觀察家族書寫散文的發展具有一定參考性。



又談及陳玉慧《海神家族》書寫了母系歷史與身世認同，並認為兩書女性書寫的特質堪稱突破；2009 年的概述又道《巨流河》是「個人生命史與大歷史的對話交錯」……此前，「家族書寫」一詞極少出現在《臺灣文學年鑑》的散文創作概述中，俱以生命史、傳記等關鍵字涵蓋作品，直到 2015 年，家族書寫的出版作品大增，概述中也出現了這個名詞：

同樣也是散文類型大宗的家族書寫，是以書寫探問自己生命的系譜，其內裡就是生命書寫，而同時外在又是鑲嵌在具體的時代歷史脈絡中。可以說既是個人生命的小歷史，同時也是大歷史的一面縮影。2015 年不管是資深世代抑或是新一代的寫作者，都不約而同娓娓敘說起家族故事來。<sup>9</sup>

當年出版的家族書寫著作，有郭強生《何不認真來悲傷》、羅智強《靠岸：舞浪的說書人》、袁瓊瓊《滄桑備忘錄》等；2016 年又增加包含江鵝《俗女養成記》、楊翠《永不放棄：楊逵的抵抗、勞動與寫作》在內等近十本家族書寫作品，概述並歸納出「時代與世代」是當年散文創作鮮明的主題。此後歷年年鑑的散文概述，家族書寫的作品數量與論述都佔有一定篇幅，可見此類書寫日臻成熟。

家族書寫散文的創作風潮方興未艾，以此為基礎，筆者發現近年臺灣的出版市場中，以飲食書寫家族的散文集也開始增加。論文觀察的核心作家中，韓良露、黃婉玲、朱國珍、瞿筱葳、洪愛珠、朱全斌、陳玠甫、詹宏志等人的家族飲食散文集，都是在 2014 年後才出版的。這些作家中，韓良露與黃婉玲本就是飲食作家，此前作品中雖有書寫家族的部分，但未成專書；朱國珍、詹宏志為專業作家，前者雖曾主編《2016 飲食文選》，但過往作品多非飲食主題，而以小說為主。後者曾寫過《綠光往事》、《人生一瞬》兩本與家族書寫相關的著作，但以全書篇幅來談家族飲食亦

<sup>9</sup> 曾巧雲：〈散文概述〉，收錄於廖振富總編：《2015 年臺灣文學年鑑》，（臺南：國立臺灣文學館，2016 年），頁 22。



是其全新嘗試；朱全斌曾出版《當愛比遺忘還長》、《謝謝妳跟我說再見》兩本悼念亡妻（韓良露）的作品，然內容並未處理飲食的話題；洪愛珠過去雖有發表散篇文章，但《老派少女購物路線》為其第一本正式出版的著作。從以上情形來看，多數作者以飲食紀錄家族的動機都較自身過往的著作明確，專業作家、專業飲食作家與首次出版作品的寫作者不約而同的想到從飲食談家族，似是一種難得的巧合，不同出身背景的作者加入這個寫作主題中，也讓寫作內涵變得更加豐富多元。

前述的研究動機，僅是粗淺的從出版現象切入，實際上出版情形對學界研究的影響是相當直觀的<sup>10</sup>，綜觀以家族書寫為題的學位與期刊論文，學者們談論家族書寫時，很少通篇以飲食的形式來討論<sup>11</sup>，這是因為飲食這項書寫元素在已出版的家族書寫作品中所佔據的篇幅本就不多，即便有刻意的描寫，通常也是一種背景式或象徵性的存在；同樣的，家庭情感雖是飲食文學當中重要的題材，但研究者很少會再深入的探析家族史、家族飲食傳統、家族飲食文化傳承這類問題。目前的出版著作中已經累積了一定數量的作品，能夠涵蓋家族書寫與飲食書寫兩種研究領域都未曾深掘的部分，成為新的研究面向，因此，本文想以前人研究為基礎，聚焦於「家族」與「飲食」的交會之處，以近二十年臺灣飲食散文為對象，討論飲食文學中家族書寫的形式與內容。

## 二、研究目的

若欲討論家族與飲食書寫，還須回應一個問題：飲食文學與家族書寫的關聯何在？若此類著作只在作品量有所增加，寫作內容卻無質的提升，那麼「飲食散文中的家族書寫」就容易成為一道虛假命題。以下，本文將從三個方面說明飲食與家族

<sup>10</sup> 例如，鍾文音《昨日重現》（2001）出版後，在2004-2008年間平均每年都有一篇學位論文以其家族書寫為題。《昨日重現》的特殊之處就在於以女性身份、且以散文形式書寫家族，加上鍾文音書寫家族的著作數量頗豐，故討論甚多。

<sup>11</sup> 黃宗潔《當代臺灣文學的家族書寫——以認同為中心的探討》有部分提及飲食於家族書寫之意義，除此之外關於家族書寫的論文甚少以此為觀察方向。反倒是以特定作家及其作品為核心的研究中，偶而能看到涉及家族書寫的部分，詳見本章第二節文獻回顧。



的交集之處：

第一，飲食是家族文化的載體。家傳的飲食，無論是菜餚本身、飲食觀念、進食規矩等都能反映家族代間相承的習慣與傳統，特殊節慶或生命時刻的家族飲食還具有標誌作用，能形成家族的記憶點。與家傳菜餚相關的家族記憶可以串聯起不同世代的家族成員，舉凡祖輩生活經歷、家族遷徙史，或者家族成員之間的深厚情感，都是飲食能夠承載的話題與故事。因此家族飲食書寫不僅是家族生活的日常紀錄，更具備傳承家族記憶和文化的功能。

第二，飲食能形塑家族認同與自我認同。人類學家彼特・法伯（Peter Farb）、喬治・阿米拉格斯（George Armelagos）與烹飪史學家伊莉莎白・羅津（Elisabeth Rozin）主張特定群體的料理都有四個元素，分別是基本食物、操作技法、風味原則、禮儀規則。<sup>12</sup>大至由國家、地域、族裔劃分的群體，小至家族，每個群體都能以此區分其他群體的料理。家族獨特的家傳食譜、烹飪技巧和餐桌禮儀，這些家族文化的重要組成部分，能夠使家族成員在日常生活中感受到歸屬感，增強對家族身份的認同，並且在當代社會和文化背景中找到自己的位置。

第三，家族飲食書寫是家族史的側寫，家族史本身又是大時代的側寫。張雙英認為，文學作品不但能補充歷史記載之不足，使歷史事件生命化，還能提供與史家不同的觀點<sup>13</sup>。移民、戰爭、社會變革等歷史事件都可能通過飲食在家族中留下痕跡，無論是從異鄉帶回的獨特食材，還是因戰亂而改變的飲食習慣，都在無聲地訴說著家族的過去和祖輩的經歷；飲食也能反映家族社會地位和經濟狀況的盛衰演變，奢華的宴席和簡樸的餐桌，不僅展現了家族不同時期的經濟實力，也反映了家族在社會結構中的位置和變遷情形。無論是飲食構築的日常史還是家族史，都是官方大寫歷史所難以涉足的領域，這正是家族飲食書寫能補白歷史之處。

綜上，以飲食散文中的家族書寫為題時，本文要在眾多作品中尋求的答案有：

<sup>12</sup> Warren Belasco 著，曾亞雯、王志弘譯，《食物：認同、便利與責任》（新北：群學出版，2015 年二版 2 刷），頁 27-33。

<sup>13</sup> 張雙英：《文學概論》（臺北：文史哲出版，2002 年），頁 213。



文中的家族飲食反映了什麼樣的（祖）父母輩經歷、家族史以及家族成員之間的情感關係？這樣的家族飲食書寫是父系或母系的？書寫形式是否呈現出性別化的差異？家族的掌廚者如何運用家傳飲食，使家族文化、記憶得以代代流傳，串聯不同世代的家族成員？在特殊節慶或生命重要時刻，家族飲食如何形塑、又形塑了哪些家族記憶？作家們通過家傳飲食產生何種認同或行動？按照這些問題，本文理出了幾個具體的研究目的：

第一，分析家族飲食呈現的歷史與情感，探討（祖）父母輩寓寄於家族飲食中的生活經歷和家族史，以及食物在聯繫家族成員間的情感時所扮演的角色。

第二，考察家族掌廚者在作品中的形象、特質與功能，探索他們通過家族飲食傳承文化和記憶的方式，並檢視這些角色對寫作者的影響。

第三，以性別視角審視家族飲食書寫，探析作家書寫家族飲食時展現出的認同傾向父系或母系家族，並推敲其原因，以及性別化書寫特質的呈現。

第四，剖析作家對節慶及生命重要時刻的飲食描繪，闡明這些飲食在形塑、記錄、重現家族記憶時發揮的作用與具體表現。

第五，解讀作家透過家族飲食引發的傳承意識與建立認同的方式，進而探尋這些認同在書寫之外的實踐與延續，如何呈現於文本之內。

最後，本文意在補足飲食文學史自 1949 年起懷鄉文學以來的脈絡，過去的懷鄉（懷念故土）與憶舊（憶及舊時人事）內涵已經相當豐富，從表現風格來說，有一條路徑的懷舊是知性考證的，另一條則是感性抒情的。洪淑苓〈飲食文學導論〉將 1990 後多元的書寫類型，按視角筆調分為記事與抒情、尋訪與品評、知性與論述、創意與實踐四類，這些類型與 1950-60 年代的懷鄉、1970-1980 年代的憶舊、品賞與考證式的飲食書寫，具備承繼與延伸關係，並非通篇都是無中生有的創意，例如知性與論述的路線便是由逢耀東開啟，蔡珠兒、劉克襄等人承接並延展，在形式與內容上加入異國感受或市場觀察等而有所新變<sup>14</sup>。本文預設，家族書寫不但接

<sup>14</sup> 洪淑苓主編：《那些美食教我的事：飲食文學選》（臺北：三民書局，2018 年），頁 6-10。

收了懷鄉憶舊的主題與情感內涵，知性與感性的路線兼採，「懷」與「憶」的內容和形式也因世代交替、社會變遷發生了變化。本研究的最終目的，就是把家族飲食書寫與過去的脈絡重新繫聯，探究它的當代表現，將之納入新世代的飲食文學史中。



## 第二節 研究範圍與方法



### 一、研究範圍與釋義

本文題為「臺灣當代飲食散文中的家族書寫」，以下筆者將根據題目關鍵字的釋義來界定本文的研究範圍。

#### (一) 臺灣當代

題中「臺灣」一詞，要求的是作者經驗、出版地與作品語言三者。首先，從作者的身份來說，身份不等同於國籍、出生地這些法律上的定義，但作者必須擁有在臺灣的生活經驗，或者其父母曾有相關的經驗，進而影響作者與臺灣產生心靈上的連結；其次，從出版地來說。在臺灣以外的地方用其他語言出版的作品，無論作者出身或書寫對象是否為臺灣，都不納入討論，但也不能將所有在臺灣出版的作品都視為「臺灣的」，因為即便撇除掉譯作，仍有一些飲食著作是以華語寫就，但作者與內容都與臺灣經驗無關，只是以引介的方式進入臺灣出版界；第三，作品的原始語言不能是華語以外的語言，即不能經過翻譯才以中文形式出版。舉例來說，辛永清是臺南仕紳辛西淮之女，她所寫的《府城的美味時光：臺南安閑園的飯桌》(2012)是在臺灣的經驗，其家族書寫具有重要的史料價值，且文筆雋永、文學性十足，然而寫作時使用的原始語言為日文，其後才以譯作形式在臺灣出版。這種情況下，即使辛永清本人擁有在臺灣的直接經驗，《府城的美味時光》也在臺出版，但因原始語言非華語，故無法納入研究核心文本，作為基隆顏家之後的一青妙所出版的《日本媽媽的臺菜物語》(2014)也有同樣的情形。

再來是「當代」一詞。本文設定的時代斷限是 2000-2023 年，按前一節研究者們對飲食文學史分期的成果，1999 年是飲食文學在臺灣正式被公認為一種次文類的一年，無論是林文月出版《飲膳札記》或焦桐、林水福策畫的「飲食文學國際研討會」，都是飲食文學發展的重要里程碑。研究飲食文學史者，在 1999 年以後最常



使用的分期關鍵字是「融合」、「多元」、「確立」<sup>15</sup>，幾乎可以說 1999 年是飲食文學的元年；再從文學的外部來說。據陳玉箴的研究，以臺菜、小吃為主題的飲食書籍出版多集中在 2000 年以後，傅培梅、梁瓊白也是到 1997、1999 年才出版臺菜食譜。2000 年政黨輪替，國宴以小吃入菜，又有國宴下鄉等活動，興起對臺灣本土菜餚的關注。<sup>16</sup>這些發生在臺灣社會的飲食現象，為飲食書寫注入了全新的動能，加上 1949 年戰後出生的作家們，在 1999 前後逐漸成為文壇主力，他們關注的不再是遙遠的故鄉，而是具有直接經驗的臺灣，飲食文學的版圖因而出現了相應的變動。因此，本文以 2000 年為研究時代的起點，希望在飲食文學已臻成熟的時代，突顯戰後二、三代有別於過去懷鄉憶舊式的飲食書寫，也作為飲食文學正式成立至今近二十年發展的回望。

## （二）飲食散文

過去被最多學者反覆討論定義的是「飲食散文」一詞。要為飲食散文界定範圍，涉及的問題包含散文的定義、文學性的認採標準、飲食在作品中的比例、出現形式等等。我們先談何為「飲食文學」，洪淑苓分別從「飲食」、「文學」兩個元素的特徵為飲食文學定義：

飲食文學指的是一以「文學」的形式，撰寫和飲食相關的內容、經驗與想像，藉此表現對飲食的印象與記憶，並寄託作者的情感與思想。

所謂文學的形式，包含詩、散文、小說、評論等創作形式，其筆法可能是寫實或是想像，或者兩者穿插運用；敘述方式則有敘事、抒情或是議論。所謂飲食，指涉的範圍有菜餚（各種美食、料理、餐點）、食材、飲品以及和飲

<sup>15</sup> 徐耀焜將 1990-2004 訂為「世紀之交新滋味」；鄭淑娟將 2000-至今（2009）訂為「繁花盛放期」；楊惠惋將 1999-2008 訂為「什錦拼盤，多元滋味」；江浩將 1997 至今（2009）訂為「範疇確立期」；張巍騰將 1988-2008 訂為「多元文化下的盛景」；洪淑苓將 1990 年後訂為「繽紛多元」；王皖佳將 2000-2003、2003-2012、2013-2020 分別訂為「確立期」、「融合期」、「跨域期」。

<sup>16</sup> 陳玉箴：《臺灣菜的文化史：食物消費中的國家體現》，頁 242-248。

食有關的空間，如廚房、市場、餐廳、產地等。<sup>17</sup>



此外，洪淑苓認為飲食文學有「廣義」、「狹義」之分：廣義者，在文學創作外包含食譜、有關飲食的紀錄報導、歷史考證、論述等；狹義者，除了寫下飲食的內容、形式，還必須蘊藏情感與思想，傳達情境、美感或文化的意涵。

按狹義飲食文學的定義，本文以排除的方式將幾種類型的作品從已收集的資料中剔除。第一類是家常、家庭食譜與類食譜的作品，有的是以圖文與分點列項的步驟組合而成，只在序跋或每篇食譜後點綴數句家族餐桌的景象，有的則是以大量文句描繪製作的過程與味覺感受，但不包含個人的情感思索；第二類是飲食報導，除了美食地圖探勘、食品安全這些報導，現在也出現很多與飲食相關的深度訪談、代自傳等等，這些訪談可能是關乎族群及文化、甚至是家族的，但由於寫作者並非該內容的第一經驗者，加上訪談的題綱與結果都是經過訪談者預設與篩選的，受訪者容易受到表達上的限制。相對於此，一般文學創作表達的是寫作者主觀的感受，且寫作歷程經過了內在的構思，選擇了最希望呈現的方式與內容，故本文研究的對象，限制在那些寫作者親身真實的家族飲食經驗；第三類是在書寫家族時提到了飲食，但飲食並非文章的焦點所在，或者僅作為敘述背景，不具備特殊含義的作品。不過，廣義的飲食文學著作在本文中也能成為研究的輔助材料，例如黃婉玲早期出版的作品多是她走訪各地美食、對料理者進行訪問互動的紀錄，其中部分篇章有助於了解家族的飲食傳統如何影響黃婉玲產生復興臺菜的願景。

至於為何限制在「散文」的研究，而不包含小說、新詩等體裁，有幾個原因：首先，以飲食文學在臺灣的發展來看，它一開始就是以散文的形式呈現，這一類的作品發展成熟、數量充足，更適合作主題性的研究；其次，雖然小說的敘事傾向明顯，但散文的真實性更高，小說情節或許會有借鑑真實生活的地方，達到某種程度的「真」，但真實與虛構的界線是讀者難以窺探的。而散文創作從一開始便被認定

<sup>17</sup> 洪淑苓：〈飲食文學導論〉，《那些美食教我的事：飲食文學選》，頁 5。



是真實的，這種真實不是指經驗的準確程度，而是情感上的真實，唯有強調這種真實性，才能討論作者如何書寫他的家族；最後，散文的形式相對自由，可以容納細膩的情感表達與反思空間，不受嚴格的情節結構限制，如此一來對家族飲食的呈現手法也會更加豐富。<sup>18</sup>

### （三）家族書寫

前文提到，舉凡描寫家族史、家鄉景物、家庭生活與親情等題材，都可涵蓋在廣義「家族書寫」的範圍下。更精確的定義，則可借用黃宗潔《當代臺灣文學的家族書寫——以認同為中心的探討》對「家族書寫」所下的界義：

以自身及原生家庭的故事為起點，夾雜真實與虛構的筆法，透過小說或散文的形式書寫家族故事，並涉及對自身、家庭乃至國族等認同問題之思考的文學作品。<sup>19</sup>

黃宗潔的論著以散文或小說為研究範疇，並強調身分認同的問題。而本文則是以飲食散文為題材，切入分析的角度包括但不限於身分認同，也會觸及情感、記憶、生命史等層面的刻畫。本文也試圖就研究過程的觀察發現，為家族書寫的內容作一些補充。

本文發現，對寫作者而言，「家族」的定義不但模糊含混<sup>20</sup>，且可能處於流動的

<sup>18</sup> 張堂綺認為散文有四個獨特的魅力，分別是「作者個性的真實流露」、「題材內容的自由廣闊」、「語言運用的藝術講究」、「秩序井然的流動結構」。（臺北：五南圖書，2020年），頁11-19。據此，以散文書寫家族時，在真實性、題材廣度、語言形式與結構上，必然會與新詩、小說等其他文體有所差別。

<sup>19</sup> 黃宗潔：《當代臺灣文學的家族書寫——以認同為中心的探討》，頁12。這段定義後來被多位研究者直接援用或作為討論的基準，如李曉慧《當代台灣女性散文的家族書寫：以鍾文音《昨日重現》、簡媣《天涯海角》為分析對象》（2009）、劉文君：《新世紀初期兩岸女性小說的家族書寫》（2018）、簡君玲：《袒露與重生——台灣近十年家族書寫散文中的私我認同（2010—2019）》（2021）、孫中文《我「聽」故我在：林俊穎家族書寫之研究》（2022）等。

<sup>20</sup> 家族本身就具有多層次的概念：從生物學來說，家族由具有共同血緣關係的個體組成；從法律角度來說，家族是由法律規定的家庭關係構成的，包括婚姻、收養和親子關係等；從文化角度來說，家族是共享特定價值觀、習俗傳統或信仰的群體；從心理角度來說，情感聯繫緊密與否的重要性大於血緣及法律，家族構成的必要條件應該是情感支持系統。這些角度的定義各自觸及了家族某部分的構成原則、性質或功能，而文學上的家族則必須結合各家說法來定義，才不致於遺漏或混淆。



狀態。舉例來說，當部分作家因為婚姻從原生家庭的生活環境中脫離，與配偶成立的核心家庭，或者配偶的三代家庭，就可能取代原生家庭成為他當下認同的家族；換個角度來說，當父母脫離由三代以上成員構成的大家庭，另外成立核心家庭時，寫作者也可能認為書寫父母即是書寫家族。但若是按這樣含糊隨意的定義，「家族」與「家庭」就成為同義詞，故本文想結合學者說法，為「家族／家庭」與「家族書寫／親情書寫」劃分範疇。在此之前，我們須釐清幾位學者對「家族」及「家族書寫」的定義，王明珂曾在〈記憶、歷史與族群本質〉一文中提到：

一個家庭可能發展為綿延數代包括數百人甚至上千人的家族，但家族不全然是由生殖繁衍所造成的生物人群，而更是由其成員的集體記憶所造成的社會人群。……家族主要是賴其成員對於彼此血緣關係的集體記憶所凝聚的親屬聚合(kin reckoning)。而這親屬聚合的範圍，以及成員間社會距離遠近，主要是由社會文化所詮釋的「血緣」來決定，並以共同活動來創造及強化相關的集體記憶。<sup>21</sup>

按王明珂所言，家庭為人群的基本單位，家族是家庭規模的擴張，且「家族」這個概念的建立來自於內部成員共同活動後所構築的集體記憶，社會意義的血緣決定了家族成員間的親疏關係，但生物意義上的血緣卻非絕對要件<sup>22</sup>。從記憶的角度來談家族，或許最接近文學中「家族」的定義，我們可以從其他文學研究者對「家族書寫」的定義佐證這點。楊心怡對家族書寫有一段較具體的定義：

<sup>21</sup> 王明珂：《華夏邊緣—歷史記憶與族群認同》（臺北：允晨文化，1997年），頁53。

<sup>22</sup> 王氏援引了人類學家古立佛（P. H. Gulliver）對非洲特定族群親屬結構的研究，以「結構性失憶（genealogical amnesia）」來說明：即便是族譜也可能有虛構及未知事實的成分，例如成員可能會在家族發展過程中藉由遺忘某些祖先或特別記住某位祖先來重整群體，甚至可能竊取攀附他人的祖先或創造祖先，這證明族譜所表現的並不一定是生物性的親屬關係。因此，族譜（王氏並稱之「對於親族體系的集體記憶」）可以反映家族內的盛衰變遷，而重修族譜可以看出人們如何利用對過去的認知來解釋當前的群體關係。同前註，頁52-56。



「家族書寫」是在文學範疇中透過家族歷史現實與群體活動的記錄，加上文字敘述、記憶回溯、虛構想像的過程。同時也是一種書寫策略與筆法，透過經營、追溯家族史的書寫形式而成的作品，它們的特點是融合了歷史與想像，在時空交錯的網狀結構下進行，經由書寫家族史的過程，及其內容、結構以實踐認同，重構歷史。<sup>23</sup>

楊心怡的說法點出了家族書寫的主要內容、構成方式、書寫特點以及功能目的；而孫中文則認為「以文字回溯、敘述、虛構、紀錄、想像等，來呈現家族回憶、族群互動、歷史脈動的文學作品」均可視為廣義的家族書寫<sup>24</sup>。我們可以發現，兩人對家族書寫的定義都特別強調了記（回）憶、歷史、虛構與想像，由於家族故事的來源（例如當事人口述、他人轉述、寫作者自行回憶、想像等）並不能確保事件的真實性，加上寫作者將故事形諸文字時往往會基於某種目的進行篩選重寫，故而文學範疇的家族書寫遊走於紀實與虛構之間，這也符合集體記憶理論「透過集體（家族）進行回憶」、「記憶具有選擇性」的原則<sup>25</sup>。

<sup>23</sup> 楊心怡：《九〇年代以降台灣女性小說的家族書寫研究》（臺北：國立政治大學中國文學研究所碩士學位論文，2006年），此定義見於〈摘要〉。這段定義也被許多研究者援用，例如李曉慧：「它是一種書寫的策略，透過家族歷史現實與群體活動的紀錄，加上文字敘述、記憶回溯、虛構想像的過程，透過作者經營並記錄而成。」見氏著：《當代台灣女性散文的家族書寫：以鍾文音《昨日重現》、簡媣《天涯海角》為分析對象》（臺北：國立臺北教育大學台灣文化研究所碩士論文，2009年），頁16。

<sup>24</sup> 孫中文：《我「聽」故我在：林俊穎家族書寫之研究》（臺北：國立臺灣大學臺灣文學研究所碩士學位論文，2022年），頁10。孫氏亦提出，臺灣文學的家族書寫可分為三個區塊，分別是日治時期的家族史小說、戰後伴隨鄉土論戰醞釀出的大河小說，以及解嚴後由自身為起點出現的家族書寫，而解嚴後至今的家族書寫系譜，又可分作族群身份與性別敘述兩大脈絡。本文所觀察的家族飲食書寫，包含但不限於族群與性別兩個研究面向。

<sup>25</sup> 王明珂總結了包含哈布瓦赫（Maurice Halbwachs）、維高斯基（L.S. Vygotsky）在內等集體記憶／社會記憶理論研究者的主張，歸納出四個集體記憶的主要論點：「(1)記憶是一種集體社會行為，人們從社會中得到記憶，也在社會中拾回、重組這些記憶；(2)每一種社會群體皆有其對應的集體記憶，藉此該群體得以凝聚及延續。(3)對於過去發生的事來說，記憶常常是選擇性的、扭曲的或是錯誤的，因為每個社會群體都有一些特別的心理傾向，或是心靈的社會歷史結構；回憶是基於此心理傾向上，使當前的經驗印象合理化的一種對過去的建構。(4)集體記憶賴某種媒介，如實質文物（artifact）及圖象（iconography）、文獻，或各種集體活動來保存、強化或重溫。」見氏著：《華夏邊緣—歷史記憶與族群認同》，頁50-51。同樣的理論也可應用於本文「家族飲食」的概念，寫作者透過家族進行回憶，那些與家族成員相關的飲食經驗，能凝聚家族的認同與情感；將對某食物的記憶對應到特定的家族情境，或賦予家族飲食歷史意義，則寫作者經由食物回憶的過去就會是基於某種心理傾向被選擇過的，食物或飲食行為同時成為記憶的媒介，得以保存、強化集體記憶。



我們再看劉文君為家族書寫內涵作的兩個界定：

其一，其作品必須涉及到一個以上的家族（至少要存在兩個家庭之間的關係），並對該家族內部之人物和人物關係有較為具體的描述。

其二，無論其家族書寫內容的真實與虛構，文本需呈現個人生命與家族、甚至國家間的互動。<sup>26</sup>

劉氏的界定看似對書寫內容的要求較為寬泛，實際上這兩項規範中的必須，既排除了以單一家庭或特定家人為書寫對象的作品，也排除了內容關乎家族、卻未思索個人與家族關係的作品，是一種聰明的反面定義法。本文以此為鑑，在劃分家族書寫範圍時，同樣將「涉及一個以上家族」、「呈現個人與家族互動」兩點作為定義的要素。

結合學界的看法，本文將「家族／家庭」與「家族書寫／親情書寫」作出了以下的區分：家庭由共同生活的親密成員組成，包含父母、子女、手足等，主要功能為情感支持與經濟保障；而家族必須由多個家庭單位構成，包括直系或旁系的多代人，主要功能在於傳續家族史、家族文化和價值觀，且家族歷時概念更長，有時甚至能跨越數代，並延續到未來。這樣的區辨結果可以下推到家族書寫與親情書寫：家族書寫除了成員內部的關係和互動，還涵蓋了家族歷史、文化、傳統等方面，更關注以整個家族為單位的發展變遷；與之相較，親情書寫更側重描寫家庭成員之間親密的情感聯繫。儘管兩者各有所長，但無可否認的是，家族書寫中必然包含著親情書寫，因為寫作者對家族的認識往往始於家庭，其認同家族的先決條件乃是認同家庭中的親密成員。在家族書寫中，家族史及文化傳統如何發展延續，與家族成員的情感互動同樣重要，因此本文並不會完全將描寫家庭親情的作品排除在家族書

<sup>26</sup> 劉文君：《新世紀初期兩岸女性小說的家族書寫》（臺北：中國文化大學中國文學系博士學位論文，2018年），頁15-16。



寫之外。<sup>27</sup>

於此，本文嘗試為飲食文學中，「家族書寫」的定義與內涵作簡潔的描述：家族書寫指的是，以包含原生家庭在內的多代人或複數家庭單位組合成的家族為對象，透過紀實與虛構的筆法，描寫家族歷史、文化傳統、情感記憶及生活樣態，並關懷家族存續、思考代際傳承的文學作品。

#### （四）研究對象

依據上述的定義，以下本文將出版著作中所能找到的散文作品，按它們在散文集中所佔比例依次列舉如下。由於涉及的書籍作品較為繁雜，恐不及備載，一些類型僅略舉幾例說明，較具代表意義的著作盡可能全數列出：

首先是單篇散狀的家族飲食書寫，這類作品可能收錄在早期的報刊或以下幾種散文集中：其一，未依主題集結的散文集。因為本文研究的時代斷限在 2000 之後，以此形式出版的散文集已大幅下降且蒐羅匪易，僅能從飲食文學選集、前人研究或作者的自選文集中排查，故論文中使用不多。如林太乙〈母愛拌在肉鬆裡〉收錄於焦桐主編的《臺灣飲食文選II》，原書《女王與我》(2003) 的作品多是林太乙過世前最後親自選出的、能包含其生涯各階段過程的散文；其二，散見於以飲食為主題的散文集。例如韓良憶《青春食堂》(2002) 全書以味覺往事為書寫主軸，多數篇章並未談家族，或涉及家人的片段較破碎，但當中〈昨日的小籠包〉一文記錄她與父親返回故鄉上海吃小籠包的故事，便可為本文第四章所用；其三，收錄在回憶錄、自傳、尋根文學，或以家族書寫為動機的散文集中，例如田運良：《我，他、妳。：死生回首懺情帖》(2017) 中，〈拿手——吃喝食飲教我的事〉、〈家鄉味——爸爸教我的飲食事〉兩篇飲食散文與父系家族史息息相關。從這類散文集中選擇的文本，要特別留意飲食在其中的篇幅與作用，不能讓飲食與家族產生明確的主次關係。

<sup>27</sup> 本文還涉及一種特殊的情況，在韓良露姊妹家幫廚的陶媽媽，以及黃婉玲筆下頻頻出現的燕官阿嬤（外祖劉家聘用的奶媽），這些無血緣、姻親關係的人物都被她們放在家族書寫的範圍中，這顯示出文學世界中的家族成員是按關係親疏區分的，也證明文學上的家族定義涵蓋並超越了生物、法律、文化、心理等學類對家族的界定。



其次是以多篇涉及家族飲食書寫的散文合成卷輯的方式，存在於散文集中的作品。這類散文集可能是以書寫飲食為主題，也可能是以書寫家族為主題，例如周芬娜《人生真滋味》(2012)中「關於我的美味關係」一輯、裴偉《裴社長廚房手記》(2021)「家庭餐桌」一輯、黃小黛《家族記憶》(2011)「氣味」一輯，收錄的篇章主旨都是家族飲食記憶。

最後是有意識的將書寫飲食作為手段，達到書寫家族之目的的散文集著作，這類作品是本文研究的核心對象，包含王宣一《國宴與家宴》(2003)、張曼娟《黃魚聽雷》(2004)、朱國珍《離奇料理》(2014)、韓良露《良露家之味》(2014)、黃婉玲《府城世家尋味之旅：記憶中的家族食記》(2015)、洪愛珠：《老派少女購物路線》(2021)、朱全斌：《人生需要酒肉朋友：一起吃飯，不見不散！》(2021)、陳玠甫《到老師府辦桌：臺北老家族的陳家菜》(2021)、詹宏志：《舊日廚房》(2022)。

一般來說，在飲食文學中，整本書都以家族飲食為主題的作品，其書寫的動機必然比單篇的更加強烈，寫作意圖也更加清晰，但這並不代表單篇、卷輯作品的重要性低於全本著作。除去作者文筆的因素來看，情況可能有二：第一種，若作家的複數著作中都有一兩篇家族飲食書寫，長此以往累積的量便與全書無甚差別，例如韓良憶的家族書寫分散於《青春食堂》(2002)、《吃・東・西》(2008)、《只要不忘就好》(2013)、《最好不過日常》(2019)、《家常好日子》(2020)、《半生滋味》(2023)幾本作品，可見她從早期至今都有書寫這類的題材；第二種情況是，有的作家早年對家族飲食的觀察體會僅有零星片段，到後期卻可能漸漸形塑出書寫家族的意識，那麼存於其早年著作中的單篇作品，就會與晚年的全書著作產生互文性，例如韓良露《美味之戀——人在臺北，玩味天下》(2001)、《韓良露私房滋味》(2005)皆有家族飲食書寫的篇章，且〈序言〉中都提到自己對美食的愛好來自家族薰陶，後來雙親與阿嬤紛紛離世、感慨益深，《良露家之味》(2014)便集其家族飲食書寫於大成。

## 二、 研究方法



依據上述的研究目的，本文將採用文本分析法，兼用歸納法、比較法與歷史批評法，分別從作品的內部與外部研究家族飲食書寫的主題、內容和形式特徵，幫助我們全面理解家族飲食書寫在文學作品中的多重意義。

首先，本文將透過細讀家族飲食散文，從結構、取材、主旨、敘述手法等方面，分析作者的寫作意圖，探討作者如何通過飲食散文表達對家族歷史和文化的關注和詮釋，以及背後的情感內涵。其次對主要家族成員——特別是掌廚者，進行深度分析，探討他們如何展現烹飪技藝，通過家傳飲食進行文化和記憶的傳承。

接著，本文將應用歸納法，總結和概括文本中家族飲食的共性與特點，例如共享漢人節慶飲食文化的不同家族，大多如何描述相同的食物？同具外省二代身份的作家，在描寫家鄉味時有何共同情感？本文也會統合同一位作家在不同時期的作品，討論其筆下家族成員的性格面貌。通過對這些共性和特點的總結，我們可以分析出家族飲食書寫的普遍模式和變異。例如，某些家族可能會強調特定的飲食習俗和儀式，而另一些家族則更多地關注飲食與家庭成員情感聯繫。

同時，本文也會運用比較法，除了在同一主題下將不同作家與作品並列，還需對作者的主題偏重、書寫策略、性別化視角進行橫向的對比。例如辨析男性作家和女性作家在描寫家族飲食時是否存在敘事模式的差異，作品中的男女性成員在家族中擁有怎樣的地位和功能等。

由於家族書寫的內容與寫作者本人的身份有強烈的關聯性，書寫內容涉及的時代背景也是研究要件之一，本文又使用歷史批評法，對臺灣飲食文化的發展歷程、族群飲食特性、臺灣飲食習俗等知識進行考察，借此辨析家族飲食書寫與不同時代背景相互印證。這些外部材料的運用，將有助於解讀家族飲食書寫中的具體情節和象徵意義。此外，由於文學和歷史的影響是雙向進行的，本文也會逆用歷史批評法，透過作者的書寫窺探被遮蔽的歷史，或補充歷史事實的遺漏，為避免誤入文化史研究的範疇，這樣的論述不會佔用過多篇幅。

本文將綜合運用上述研究方法，確保對家族飲食書寫的多角度分析。文本分析

法和歸納法將幫助我們深入理解文本內部的主題和形式特徵，比較法和歷史批評法則將文本置於更廣闊的文化和歷史脈絡中進行探討。



### 第三節 研究文獻回顧



#### 一、 飲食文學研究

##### (一) 飲食文學發展史與書寫類型研究

本文在界定研究範圍時，特意將時間斷限設於 2000-2023 年，正是參考了學者們對飲食文學歷時性發展的研究，且本文亦有承接戰後飲食書寫脈絡、補充當代飲食文學史的研究目的，故這類研究中如何歸納、劃分各時代的書寫特質，也是本文需要瞭解的。而飲食文學的類型研究與發展史通常密不可分，因為這些類型是在飲食文學發展的過程中由於政治影響、社會變動、生活型態變遷，或透過吸取其它次文類經驗而逐漸產生的。但此部分並非研究正文最關心的問題，故僅舉部分文獻觀之。

相關的研究中<sup>28</sup>，徐耀焜《舌尖與筆尖的對話——臺灣當代飲食書寫研究（1949—2004）》<sup>29</sup>是較早對臺灣飲食文學發展的歷史脈絡進行整理的研究，作者以 1970 年臺灣悲觀的政治形勢為界，將臺灣飲食書寫史分作「前菜：鄉愁初嘗」、「主菜：鄉愁深味及其後」兩部分，後者又細分為「鄉愁與鄉愁之外」、「世紀之交新滋味」兩時期。他不僅留意到 1999 年為飲食文學標誌性的一年，還注意到此後飲食文學中的鄉愁發生轉向：來臺人士發展出本土家鄉認同，且後現代多元的風潮使作家們有了對本土飲食的回首凝視。宥於研究成書時間尚早<sup>30</sup>，徐氏的分期僅涵蓋到 2004

<sup>28</sup> 2007-2013 年間，以飲食文學整體為研究對象的學位論文有：李淑郁《臺灣當代飲食散文研究》（2007）、蘇鵠翹《臺灣當代飲食文學研究：以後現代與後殖民為論述場域》（2007）、鄭淑娟《臺灣飲食散文研究》（2007）、楊惠婉：《80 年代以來臺灣飲食散文研究》（2009）、江浩：《飲食文學範疇的建構：一個社會學式的考察》（2009）、張巍騰：《臺灣當代飲食散文的流變（1949—2008）》（2009）、劉書甫：《臺灣飲食散文的當代表現》（2010）、王皖佳：《臺灣飲食文學的類體形構與演變（1980—2011）》（2012）、蕭屹：《關於食物，我們談論的是？：臺灣飲食書寫的文化（1996～2012）》（2013）。由於本文的研究重心仍在「家族書寫」的主題，文獻回顧不深入討論這些論文的見解要點。

<sup>29</sup> 徐耀焜：《舌尖與筆尖的對話——臺灣當代飲食書寫研究（1949—2004）》（彰化：國立彰化師範大學國文系碩士論文，2005 年）

<sup>30</sup> 論文後蒙財團法人中華飲食文化基金會贊助，於 2007 年由萬卷樓出版。參徐耀焜：《舌尖與筆尖的對話——臺灣當代飲食書寫研究（1949—2004）》（臺北：萬卷樓圖書股份有限公司，2007 年），頁 3。



年前的作品，但他明確標示了飲食文學的源頭與轉向，為後續研究者奠定了分期的基礎。

自蕭屹發表《關於食物，我們談論的是？：臺灣飲食書寫的文化（1996～2012）》（2013）一文後，以整體飲食文學為研究對象者漸少，此後至今研究飲食文學者在進行文獻回顧時多止於此。故本文希望在這些文獻之上，另外補充三個與本文研究時間接近，且有關飲食文學史與類型研究的新資料：第一個是洪淑苓〈飲食文學導論〉（2018）與劉建志〈現代散文中的飲食書寫〉（2024）；第二個是林肇豐〈如何測量飲食文學的寬度〉（2020）；第三個是王皖佳《臺灣飲食文學簡史（1980-2020）》（2021）。

洪淑苓〈飲食文學導論〉<sup>31</sup>精簡扼要的說明了飲食文學的定義範圍、興起流變、書寫類型、文類特色，這樣概覽式的整理與清晰的說明，能讓研究者迅速釐清飲食文學的當代版圖；劉建志〈現代散文中的飲食書寫〉<sup>32</sup>對發展史的整理較少，但文中梳理了文化記憶、身體記憶、性別議題這幾個飲食文學常見的研究主題，最後列舉了幾位重要的飲食文學作家；林肇豐〈如何測量飲食文學的寬度〉<sup>33</sup>認為1999年是飲食文學正式確立之年，故於此文類發展的二十週年重新討論仍舊模糊的定義與分期，但他的討論方式並非建立一種新說法，而是從前人的成果中提出疑義與歸納。從定義上來說，林肇豐將前人的幾種飲食文學判准歸納為「詠物本身」與「意在言外」，並認為兩者是能夠並存於一文的。他又指出飲食文學另有一條專業性的知性寫作路線，並不需要強調抒情，故以洪淑苓對飲食文學的定義為基礎，認定這類知性散文是游離在狹義與廣義之間的飲食書寫。此外，林肇豐並未在文中進行分期工作，只是標示出幾個對臺灣飲食文學史分期有參考價值的關鍵時間點及事件。以上三篇文章雖精短，但做為飲食文學發展純熟至今二十年的回看，能提供不少研

<sup>31</sup> 洪淑苓主編：《那些美食教我的事：飲食文學選》（臺北：三民書局，2018年），頁4-13。

<sup>32</sup> 洪淑苓、莊怡文、陳允元、劉建志、楊雅儒、馬翊航、涂書瑋合著：《臺灣文學史讀本》（臺北：五南圖書，2024年），頁167-183。

<sup>33</sup> 林肇豐：〈如何測量飲食文學的寬度〉，收錄於蘇碩斌總編：《2019臺灣文學年鑑》，（臺南：國立臺灣文學館，2020年），頁3-7。



究的線索與啟發。

出版時間靠後，研究範圍最廣泛的是王皖佳《臺灣飲食文學簡史(1980-2020)》<sup>34</sup>一書，此書在研究者2012年學位論文《臺灣飲食文學的類體形構與演變(1980—2011)》<sup>35</sup>的基礎上，補齊了近十年以來的觀察，並以文類研究的角度解決飲食文學研究累積至今的問題——定義混亂、分類紛雜、分期界定各異。前人研究的角度諸如社會政治因素對飲食文學的影響、出版情形概覽等，俱能在文中查詢，集近二十年相關研究於大成。王皖佳亦認為1999為關鍵性的一年，除了第一屆飲食文學國際研討會開辦，同年的九歌年度文選已將飲食與其他主題散文題材並陳，隔年又另立一輯為飲食散文。在分期上，王皖佳對飲食文學史的劃分更強調各階段間的承變關係，她將飲食文學發展分為六期：1949-1980 醴釀期：懷鄉飲食題材、1981-1989 萌芽期：從懷鄉到在地品味、1990-1999 發展期：各類體形構產生、2000-2003 確立期：題材趨向文化體察、2003-2012 融合期：各類體形構高的混融、2013-2020 跨域期：被打破的疆界<sup>36</sup>。在最後一段分期中，他提出的「跨域」意指文字載體突破、創作題材突破、地域限制突破三者，本文認為創作題材的突破也反映在作家們在2014年後紛紛出版家族飲食書寫專作的現象上，然本文研究對象真正的創作動機，還有待正文釐清。

## （二）家鄉／家族／家庭主題的飲食文學研究

黃子平〈「故鄉的食物」——現代文人散文中的味覺記憶〉<sup>37</sup>發表時間甚早，研究中仍把書寫故鄉食物置於懷鄉文學之下，研究的文本亦非當代研究常見的飲食散文，不但成書時代較早，出版地也多不在臺灣。但研究者對家鄉味、味覺記憶的解讀面向具有開創性，例如寫故鄉食物時會涉及今昔之比以及他鄉故里之比，又如

<sup>34</sup> 王皖佳：《臺灣飲食文學簡史(1980-2020)》(臺北：索引數位股份有限公司，2020年)

<sup>35</sup> 王皖佳：《臺灣飲食文學的類體形構與演變(1980—2011)》(臺北：淡江大學中國文學系碩士論文，2012年)

<sup>36</sup> 最後一段分期是2021出版時另外加入的，2012年的論文中僅分期至2003至今(2012)。

<sup>37</sup> 黃子平：〈「故鄉的食物」——現代文人散文中的味覺記憶〉，《中外文學》31卷3期(2002年8月)，頁41-53。



味覺記憶的時間形式包括一次性與循環往復的，這些觀察對於後人研究不同世代的家鄉味、以及特定族群節慶時令的食物都有很大的幫助。

潘宗億〈瑪德萊娜時刻：以戰後臺灣飲食書寫中的食物記憶為例〉<sup>38</sup>的關注焦點在於飲食實踐、社群認同、記憶之間的交錯關係。研究者將社群飲食認定為文化記憶的媒介，在文中由飲食書寫分析戰後外省社群認同的內涵變遷，發現戰後最初期階段，外省一代常藉家鄉味的體化實踐與銘刻實踐想像性的回歸家鄉；第二階段，外省一代作家逐漸關注臺灣，試圖將臺灣飲食架接於中華飲食文化脈絡。而無原鄉經驗的二代作家則出現雙重認同，對故鄉有想像性的鄉愁；第三階段，逐漸失去政治優勢地位的外省族群試圖保存心靈的原鄉眷村，又開始進行食物的銘刻實踐（書寫），並承接外省一代的離散經驗與文化記憶。這樣的研成果證成了文學外部對文本內涵的直接影響，提供了本文撰寫第二章「流離與鄉愁的滋味」、「通婚家族的餐桌」兩節重要的研究思路。

黃芮琪《家庭敘事之飲食記憶與生命傳承——以口述家傳菜餚為例》<sup>39</sup>是傳播學領域的研究，以家庭敘事為研究視角，研究材料雖為口述資料，但研究者對家傳菜的作用與概念對本文深有啟發。黃芮琪認為對家庭口味的敘事內容涵蓋製作手法、情感抒發、感官回憶等面向，而敘事時序能反映家庭記憶的脈絡，使過去的記憶得以編入當下的共食情境，展現飲食歷時的意義與傳承功能。家傳菜蘊含了家族經驗的歷史縱深與傳承者性格，共餐過程又兼有情感與記憶的傳遞。這些面向都是本文研究中必須涉及的問題，黃芮琪提出的研究動機、問題意識以及最終的研成果，都提供本文觀察家族飲食可留意的重點。

許慧兒《當代女性散文中的母職與飲食書寫（90年代～2017）》<sup>40</sup>聚焦於母職

<sup>38</sup> 潘宗億：〈瑪德萊娜時刻：以戰後臺灣飲食書寫中的食物記憶為例〉，《中國飲食文化》12卷1期（2016年4月），頁91-176。

<sup>39</sup> 黃芮琪：《家庭敘事之飲食記憶與生命傳承——以口述家傳菜餚為例》（臺北：國立政治大學新聞研究所碩士論文，2012年）

<sup>40</sup> 許慧兒：《當代女性散文中的母職與飲食書寫（90年代～2017）》（臺北：國立臺灣大學中國文學研究所碩士論文，2018年）



散文中以飲食為主軸的書寫，著重探討了飲食如何為女性作家在私領域中建構主體，並進一步拓展為與公領域交涉的行動及書寫。由於母職是家族女性成員的最重要生命課題，論文第三章中的生育飲食經驗、餐桌飲食經驗傳承與影響的陳述與本文寫作主題有高度連結，尤其是對宇文正、蔡穎卿、朱國珍幾位女性作家作品的梳理與理解。同時，由家族書寫到行動實踐的觀察也是本文寫作重點之一，因此許慧兒的研究架構對本文撰寫第四章「家族飲食書寫的傳承理念與實踐」有一定的啟發。

洪歆榕《臺灣當代飲食書寫中的家庭情懷——以韓良露、韓良憶、周芬娜<sup>41</sup>為考察對象》<sup>42</sup>所選用的研究對象與本文有大量的重疊部分，研究者以家庭為關注點，整理了三位作家的成長背景、著作歷程與家庭情懷書寫。論文中對作者研究頗具助益的是對三人大量著作的整理與主題區辨，並且將韓良露、韓良憶的飲食散文並置，從內容與手法進行比較，認為她們回憶的角度、手足書寫、破題方式、表現技巧各具特色，這種全面的分析是過去研究韓家姊妹時很少觸及的，加上論文發表時間較近，涵蓋的研究文本益多。此外，在梳理周芬娜飲食書寫中的家庭情懷時，還納入其姊周芬伶的文章片段對讀辯證，觀察的面向相當完整。筆者發現過去對周芬伶家族書寫的研究不在少數，亦有對其飲食書寫的研究<sup>43</sup>，此文若能令立一章，將韓家姊妹與周家姊妹並置，以不同身份（父系母系身世）的家族書寫內容為中心進行比較，想必能形成具開創性的研究成果。

### （三）飲食文化研究

陳玉箴《「臺灣菜」的文化史：食物消費中的國家體現》<sup>44</sup>一書，是研究臺灣飲

<sup>41</sup> 此文中對周芬娜的出生年份推論有誤，洪歆榕由「與鄧麗君同年」推算周芬娜為1953年生，實際上周芬娜應出生於1954年。

<sup>42</sup> 洪歆榕：《臺灣當代飲食書寫中的家庭情懷——以韓良露、韓良憶、周芬娜為考察對象》（雲林：國立雲林科技大學漢學應用研究所碩士論文，2020年）

<sup>43</sup> 與周芬伶家族／飲食書寫相關的期刊論文：賴郁融〈周芬伶散文中的「母系病體」〉（2010）、陳靜諄〈女性的自覺與盛美：論周芬伶家庭散文的書寫意義〉（2011）、蔡明原〈滋味流轉、香芬逸散——周芬伶散文中的感官／飲食書寫研究〉（2012）、余昭玟〈食事、記憶與屏東在地性建構——談周芳伶散文的飲食書寫〉（2013）、黃雅歆〈《天涯海角》與《母系銀河》的「父系」「母系」追索——兼論散文的「歷史／家族」書寫〉（2011）；學位論文：陳怡穎《周芬伶及其家族書寫研究》（2010）等。

<sup>44</sup> 陳玉箴：《臺灣菜的文化史：食物消費中的國家體現》（臺北：聯經出版，2020年）



食文化史的大作，研究主題為臺菜在過去百年間如何被定義、認識乃至實踐，並將政治因素、文化因素與個人認同的交互影響作為考察重點。此書中援用的外國飲食研究文獻甚多，提供後人研究飲食諸多可援用的實例與文獻。

書籍的二至五章援引諸多歷史資料，結合舊時報刊、訪問紀錄等文獻，觀察了日治時代至戰後的臺灣菜內涵：首先，日治時代殖民社會背景下產生的臺灣料理，是一種上層階級在酒樓享用的高級料理；其次，書中整理了十九世紀到二戰後初期臺灣庶民日常飲食結構，將當時的臺人家常食物按主食與副食、烹調與調味方法、常見菜餚一一分述；再次，又納入遷臺新移民如何影響臺灣飲食版圖的討論，最後進入當代，探討 1990-2000 年初臺灣族群政治與政黨輪替對臺灣菜內涵的影響。這幾章運用的材料與研究成果，是本文從文學外部認識臺灣飲食文化的重要資料，歷時性演變的脈絡，為家族書寫中族群認同如何發展轉變提供很多背景支撐。此外，陳玉箴過去發表於期刊的〈從溝通記憶到文化記憶：1960-1980 年代臺灣飲食文學中的北平懷鄉書寫〉、〈「家」的身體實踐：林海音飲食書寫中的烹與食〉<sup>45</sup>兩篇與本文寫作主題相關的論文，又重新增改編訂為此書第六章〈臺灣菜與「家鄉味」：家與文化記憶的變遷〉。與前面幾章相比，這一章進入了文學內部的研究，雖然有於研究時間斷限，文中唐魯孫、遼耀東、林海音三人並非本文討論的主要對象，但此章對如何使用記憶理論探析飲食文學中的懷鄉情節做了完整的示範，並得出結論：唐魯孫的家鄉味源於與故鄉家國的密切連帶關係，遼耀東的家鄉味以文化記憶所繫為基礎，林海音的家鄉味則主要建立在原生家庭的親緣，因而家鄉不只是地理空間，更是與家族親人記憶的連結與文化記憶的定著點。這項發現提示了本文，分析家族書寫中的家鄉味時，需要先將作者認定的家鄉味是什麼釐清，才能討論食物背後的情感與認同為何。

<sup>45</sup> 陳玉箴：〈從溝通記憶到文化記憶：1960-1980 年代臺灣飲食文學中的北平懷鄉書寫〉，《臺灣文學報》25 期（2014 年 12 月），頁 33-68；〈「家」的身體實踐：林海音飲食書寫中的烹與食〉，《成大中文學報》53 期（2016 年 6 月），頁 155-187。



## 二、家族書寫的研究

黃宗潔〈試論當代臺灣家族書寫中的感官記憶〉<sup>46</sup>是與本文高度相關的一篇研究，文章從味、嗅、觸、視覺的感官書寫，討論身體感官在建構家族記憶時的作用。在書寫味覺的小節中，作者從幾部家族書寫作品中歸納出味覺記憶和鄉愁、親情、認同之間的關係，認為「故鄉味」是父母輩對原鄉建立集體記憶的方式，但對子女來說「地方菜」只是他們理解回憶父母的方式，不足以構成身份認同。這樣的觀察結果與本文預設的觀點一致，不過文中所舉出的文本，除了王宣一〈國宴與家宴〉之外，都是不是直接以飲食談家族的作品，飲食在郝譽翔《逆旅》、駱以軍《月球姓氏》這些作品中，具有一種象徵作用，即用熟悉又陌生的故鄉味表達第二代曖昧的認同。在飲食文學中，食物通常不會單純作為傳達寫作理念的道具，它可以具有象徵意義，但必須是前景化的，不是為了呈現焦慮的認同而選用飲食片段，而是以書寫飲食自然的呈現出焦慮的認同。故本文在研究對象的選取上，需要更加留意家族書寫中飲食扮演的角色與比例。

黃宗潔《當代臺灣文學的家族書寫——以認同為中心的探討》<sup>47</sup>是以文學視角研究家族書寫必讀的論文，作者在為家族書寫進行定義時，將與家族書寫性質相近的範疇做說明界義，闡明它們與家族書寫的交集與區隔處，故能將家族書寫的範圍劃分清晰。此文圍繞「認同」討論家族書寫，以五位作家作品為對象，分析當中由姓名、性別、早期記憶型塑的自我認同，以父系或母系及生活空間為取向的家族認同，受歷史、族群、文化影響的國族認同。尤其在家族文化認同的部分，黃宗潔加入了飲食的討論（內容與上一篇文獻大致相同），他將飲食當作社會與文化的符碼，故而關於飲食的記憶書寫通常會與故鄉產生聯繫。以認同為中心討論家族書寫是相當聰明的作法，在這樣的研究架構下，無論作家如何書寫、書寫什麼，最終都回到

<sup>46</sup> 黃宗潔：〈試論當代臺灣家族書寫中的感官記憶〉，《中國學術年刊》27期（2005年9月），頁205-220。

<sup>47</sup> 黃宗潔：《當代臺灣文學的家族書寫——以認同為中心的探討》（臺北：國立臺灣師範大學國文學系博士論文，2005年）

「我是誰」的問題上，扣合了家族書寫的本質，故研究不易失焦離題。

黃雅歆《自我、家族（國）與散文書寫策略：臺灣當代女性散文論著》<sup>48</sup>中，散文書寫策略與女性書寫特色兩個研究重點為本文提供文體與性別視角的思路。首先，第一編以散文創作的互文參照策略談林文月在不同散文集中具有連結線索的篇章，這種將作家不同時期作品中類似題材抽取出來、並置比對的研究方法，對本文研究創作量較多的飲食作家歷時性的家族書寫變化極富啟迪；第二編〈從自我到家族（國）／與書寫策略〉以簡媜、周芬伶、龍應台的家族／家國書寫作品為研究對象，分析她們的女性書寫特質反映在哪些主題中，並剖析她們的書寫策略。在家族譜系追索的討論中，黃雅歆並未落入「對抗父權」的僵硬窠臼，她觀察到簡媜以大歷史背景作為先祖舞台，實無意挑戰既有史觀，而是在家族史書寫與追憶中呈現小我的意義與認同。而周芬伶選擇背離父系、追索母系的目的在於逃脫父權制約，而非背棄血緣，意即母系並非用以取代父系，而是要以母系復原完整的自我。這兩段觀察予本文相當程度的警示，在討論家傳菜的父系與母系認同時，萬不可將菜餚系譜之認同全面上升至家族史的父系或母系認同，更不能上升至血緣的認同，以免以偏概全而錯解寫作者的原意。

簡美玲〈性別化敘事裡的祖先與家族：以北臺灣兩個客家菁英家族為例〉<sup>49</sup>以兩個家族各自成員的口述材料為研究對象，觀察他們對家族的敘事模式與對家族祖先的想像，發現家族內部的女性成員對於家族與祖先的敘事內容與男性有所不同：女性多聚焦於日常經驗、人際交流、婆媳互動與教養小孩等記憶，而男性多從文字資料或概念性家族故事來認知家族。雖然這篇論文屬於人文社會領域的研究，且研究的文本為口述資料而非正式的文學作品，但其研究結果揭示，性別可能影響家族敘事的模式與內容，這在本文比較男性作家與女性作家的家族書寫時，是值得

<sup>48</sup> 黃雅歆：《自我、家族（國）與散文書寫策略：臺灣當代女性散文論著》（臺北：文津出版，2013年）

<sup>49</sup> 簡美玲：〈性別化敘事裡的祖先與家族：以北臺灣兩個客家菁英家族為例〉，《全球客家研究》第4期（2015年5月），頁63-112。



借鑑的成果。

李曉慧《當代臺灣女性散文的家族書寫：以鍾文音《昨日重現》、簡媣《天涯海角》為分析對象》<sup>50</sup>與簡君玲〈袒露與重生－臺灣近十年家族書寫散文中的私我認同（2010－2019）〉<sup>51</sup>都是以家族散文為研究對象，但運用的文本與本文沒有太多重合之處，因此兩篇論文能給作者的啟發在於選用散文的原因及研究視角。前者在第四章〈女性散文家族書寫之書寫策略〉提出，鍾文音、簡媣以散文文體書寫家族時，能在記錄歷史的真實中滲透以文學的想像，遊走於虛實之間。研究者又從性別的角度切入，強調這種寫作手法有助於建立女性自己的家族史，瑣碎的書寫也是女性作家有別於男性的書寫特徵；簡君玲則發現，2000 以降研究家族書寫者多從小說入手，而 2010 年代的文學場域中，以散文書寫家族的作品已不少於小說文類。她從四到七年級作家中選出不同世代的代表作家作品，以家屋與私我的糾纏為研究中心，討論寫作者如何在家族書寫中揭露成長中的傷口並以書寫進行療癒重生。簡氏對出版與研究現象的觀察，與本文的研究動機關聯頗大，且她對 2010 年家族散文質量上升的觀察，與本文觀察到 2014 年後家族飲食散文著作量的提升恰可呼應。

### 三、重要作家的飲食書寫研究

本文亦參考了一些重要飲食文學作家的研究，有些研究會以一章節的篇幅提及作家的家庭／家族／家鄉飲食記憶，故探討下列文獻時，將著重於此部分。

王彥婷《王宣一飲食散文研究》對<sup>52</sup>王宣一的三本飲食著作與專欄飲食文章做了全面性的耙梳，分別從《國宴與家宴》探討作家受母親影響的童年飲食記憶，從《小酌之家》和《行走的美味》考察作家如何品味並反思在臺灣和在異國的飲食經

<sup>50</sup> 李曉慧：《當代臺灣女性散文的家族書寫：以鍾文音《昨日重現》、簡媣《天涯海角》為分析對象》（臺北：國立臺北教育大學臺灣文化研究所碩士論文，2009 年）

<sup>51</sup> 簡君玲：〈袒露與重生－臺灣近十年家族書寫散文中的私我認同（2010－2019）〉，《臺灣文學研究學報》32 期（2021 年 4 月），頁 55-92。

<sup>52</sup> 王彥婷：《王宣一飲食散文研究》（臺北：東吳大學中國文學系碩士學位論文，2021 年）



驗，再從作家刊於報導專欄的飲食文章，推敲她所關注的飲食文化、社會問題等。當中「廚房的記憶與傳承——以《國宴與家宴》為論述中心」一章<sup>53</sup>，分析了《國宴與家宴》中母女品味的傳承、家族的餐桌記憶、烹飪手法的展現、王氏家傳的江浙菜與學做菜的經驗等等，並且運用詹宏志在《印刻文學》發表的〈王宣一的最後身影——一些點滴追憶〉作為補述佐證的材料，對全書進行了內容與手法的梳理。本文在此研究基礎之上，還會加入詹宏志於 2022 年出版的《舊日廚房》，討論王宣一的家族飲食傳承在她過世後如何過渡到丈夫身上。

柯雅琴《韓良憶飲食散文研究》<sup>54</sup>先以專章爬梳飲食文學發展史與代表作家，再談論韓良憶的懷舊書寫、跨國書寫以及風格技巧。第三章〈懷舊書寫——追憶味覺往事〉的第一節探討了韓良憶因飲食回憶起的親情往事，分為長者疼惜的餵養、手足情深的共食、傳統節慶的饗宴、家族獨特的味道。此分類方式涵蓋了家族成員情感記憶、節慶菜餚與家傳味，本文的章節與此安排不謀而合。但由於韓良憶著作出版累積的速度相當迅速，2012 年以後又出版了《最好不過日常》、《好吃不過家常菜》、《家常好日子》以及自選集《半生滋味》，可納入的文本又增加許多，加上 2012、2015 年，韓良憶的父親與姊姊韓良露相繼過世，這必然會使往後書寫家族飲食時更添緬懷感嘆。本文將在此論的基礎上，揉合韓良憶後期書寫的內容，並加入與韓良露家族書寫的比較，更深入討論韓家的家傳味。

學界對韓良露飲食書寫的關注頗多，此處僅取用與家族書寫相關的部份。林杏娟《韓良露飲食書寫研究》(2009)<sup>55</sup>中，僅有五頁談及韓良露的童年飲食，但從討論的幾個篇章就能看出父親與阿嬤是韓良露飲食經驗中最重要的人物，而媽媽少數令她記憶深刻的食物春餅也成為母親過世後的絕響。文中引用的篇章或相似的

<sup>53</sup> 作者將王宣一的文學創作論述置於此章第一節，與該章標題及其他節的內容似乎無甚連結，本文認為此節應獨立為一章，作為討論王宣一飲食面向書寫的前行研究。

<sup>54</sup> 柯雅琴：《韓良憶飲食散文研究》(屏東：國立屏東教育大學中國語文學系碩士學位論文，2012 年)

<sup>55</sup> 林杏娟：《韓良露飲食書寫研究》(臺北：國立政治大學國文教學碩士學位班碩士學位論文，2009 年)



事件內容，在2014年出版的《良露家之味》亦有收錄，且因《良露家之味》是以全本篇幅書寫家族的作品，當中寫作意圖又更加明確，是林杏娟研究時未能觸及的一部重要作品。

許奎文〈味覺地圖上的漫遊者：韓良露飲食書寫中的「家鄉味」〉<sup>56</sup>（2018）與廖敏佑《韓良露散文中的懷舊情思》<sup>57</sup>（2019）發表時，《良露家之味》已經出版。後者文中僅有一節「與親人互動」與本文有研究範圍的重合，但內文只使用了《良露家之味》的文本，將重要文章的大意摘錄，分析的敘述較不足；前者題為家鄉味，但文中的家鄉概念是以空間角度而論，並不專指家族滋味。韓良露旅外品嚐異國美食、上街尋找小吃、在城市尋訪家鄉菜，都是為了找回童年的家鄉味，而家鄉味的來源正是童年的家中廚房與外食的小吃餐廳。許奎文認為韓良露繼承了唐魯孫、逯耀東的家鄉味書寫，並有所新變，不僅停留在「味」的描述，而是由家鄉味召喚家族記憶，因此家鄉味不但是家鄉臺北的飲食，更是飲食背後的思親之情。這樣觀察敘述對本文頗具啟發，在飲食文學中家鄉味的內涵應當是變動的，但與前人的書寫模式又有一定的相承關係，探討究竟新變何在，也是本文的研究目的之一。

謝育澤〈飲食文學書寫的記憶召喚——論洪愛珠《老派少女購物路線》〉<sup>58</sup>採文化記憶的研究取徑，分析洪愛珠如何從市場購物與家庭廚房召喚家族記憶，又如何以食物的氣味召喚記憶，達到她書寫的終極目的。由於「記憶」是此文的論述重點，此研究更側重如何記憶與回憶的過程，家族書寫的部分並不是討論焦點，但以記憶理論研究飲食書寫的方法頗值得借鏡。

談啟志〈追憶·魅影·行旅：《留味行》中的味覺想像與家族史建構〉<sup>59</sup>梳理了瞿

<sup>56</sup> 許奎文：〈味覺地圖上的漫遊者：韓良露飲食書寫中的「家鄉味」〉，《臺灣學誌》17期（2018年4月），頁61-89。

<sup>57</sup> 廖敏佑：《韓良露散文中的懷舊情思》（新北：淡江大學中國文學學系碩士在職專班碩士學位論文，2019年）

<sup>58</sup> 謝育澤：〈飲食文學書寫的記憶召喚——論洪愛珠《老派少女購物路線》〉，《國文天地》第460期（2023年9月），頁125-136。

<sup>59</sup> 談啟志：〈追憶·魅影·行旅：《留味行》中的味覺想像與家族史建構〉，《臺北教育大學語文集刊》24期（2013年9月），頁289-330。



筱葳《留味行》中的兩條主線：奶奶的逃亡故事與作者的流浪路線，並觀看文中作者回憶的奶奶與奶奶回憶的過去如何交織呈現。其中第二部分〈味覺系譜與故鄉想像〉寫瞿筱葳在流浪途中追憶奶奶食譜的過程，此部分研究的篇章與本文有大量重合，故本文另外在第三章補充特別編冊中可見的家傳菜，並納入此文於第二部分未選用的其他篇章進行討論。

綜合上述文獻，本文發現過去研究家族書寫時，性別化書寫的差異、文化記憶理論與空間理論是常見的切入方式，而研究關鍵字中又以「認同」為大宗，這些現象為本研究提供了重要的研究視角，但本文並不採用單一批評路徑或理論來研究文本，而是回到文本本身的解讀分析，輔用理論與前行研究中的觀察加以解釋；此外，以單一飲食作家或飲食著作為研究對象者，實際上也有觸及家族書寫的部分，但全書皆以飲食書寫家族的著作由於成書時間較晚，研究數量並不充足，故本文在選擇研究對象時，也有意補足這個部分。

## 第四節 研究架構



根據前述的研究動機與目的，本文旨 在全面探討臺灣當代飲食散文中的家族書寫現象，以下將分為五章進行討論，希望能藉此研究架構系統性地呈現研究成果，深入探討家族飲食書寫的多重面向。

### 第一章 緒論

本章的功能在介紹研究背景、研究主題的重要性與研究目的、範圍和方法，為讀者提供一個清晰的研究框架。

### 第二章 家傳菜與家族史

此章分為「流離與鄉愁的滋味」、「通婚家族的餐桌」、「臺灣傳統望族的傳家味」三節。每節分別以三到四位作家為主要研究對象，探討雙親皆為外省二代、雙親為外省父親、臺灣母親，以及臺灣傳統望族之後三類身份的作家筆下，家傳菜有哪些內涵，承載了哪些家族歷史和文化記憶，以及寫作者如何意識到家傳菜的重要並決心傳承這道菜餚／記憶。

### 第三章 特殊時刻的家族飲食

此章分為「時令節慶飲食」、「生命禮俗的飲食」、「傷逝的滋味」三節，考察不同作家在節慶與生命特定階段這些對家族意義重大的時刻，如何描繪家族飲食記憶，探究此時的飲食書寫是否呈現出有別於其他家族的特殊性，並討論這些飲食如何在家族中達到傳承文化與增強成員間情感聯繫的功能。最後一節「傷逝的滋味」以家族成員最後的飲食與亡故後的餐桌為中心，觀察作家如何透過當下的飲食場景，表達對逝去親人的遺憾、懷念與哀思。



## 第四章 家族飲食書寫的傳承理念與實踐

此章分為「重現故人的菜餚」、「味蕾尋根之旅」、「家族飲食的傳承與發揚」三節，挖掘不同作家在書寫記錄家族飲食後，以個人乃至社會實踐傳承家族理念的具體方式。章節中將梳理作家如何通過重現故人的菜餚來紀念逝去的親人，傳承家族飲食傳統；考究外省二代作家們回到父母故鄉尋找家鄉味道的過程，是否重新發現和認識家族的文化根源，又或者產生更複雜的心緒；觀察作家們在家庭中擔任的角色轉換後，能否有意識且順利的將家族菜餚、飲食文化與精神傳遞給下一代，最後探討作家如何將私領域的家族飲食文化擴展至公領域的實踐。

## 第五章 結論

總結全文研究成果，回顧本文的主要發現，梳理各章重點，強調家族飲食書寫的重要性，提出可供後人繼續深入的研究方向。



## 第二章 家傳菜與家族史

「家傳菜」是指在一個家族內部代代相傳、具有特定烹飪方法的菜餚。這些菜餚不僅是美味的食物，通常還附著了深厚的歷史和情感意義，代表著家族的傳統和文化，更是家族記憶的載體，常常在家庭聚會、節慶和特殊場合中被烹製和分享。黃芮琪研究口述家傳菜餚的家庭敘事時提到：

以「家庭口味」為主軸的敘事內容可能涵蓋飲食之「製作手法」、「情感抒發」與「感官回憶」等面向，而敘事的時序與型態則可能反映家庭成員的關係與家庭記憶的脈絡，使得「過去」的回憶得以編織進「當下」的共食情境，展現飲食的歷時意義與傳承功能。……「家傳菜餚」往往蘊含了家庭經驗的歷史縱深與傳承者性格，家庭成員共享家傳菜餚過程更兼具情感與記憶的傳遞。<sup>1</sup>

如果我們將家傳的範圍由家庭擴及到家族，則家傳菜餚承載的過去，就要再上溯到父母輩的生命故事或更久遠以前的家族史；而家傳菜蘊含的情感，也不只存在於寫作者的直接經驗中，還可能來自父母的口述身傳，或者寄寓於由自己虛構想像的祖輩形象中。

本章的任務「並非」從飲食散文中歸納臺灣常見的家庭菜式或菜系，或按成書年份探究特定年代的共同飲食經驗，而是企圖呈現一個異於飲食文化史研究<sup>2</sup>的新面向，即從個體作家們實際的餐桌經驗推敲這些家傳菜餚在其家族史中的特殊位

<sup>1</sup> 黃芮琪：《家庭敘事之飲食記憶與生命傳承－以口述家傳菜餚為例》（臺北：國立政治大學新聞研究所碩士論文，2012年），頁12。

<sup>2</sup> 飲食文化研究涉及的重要問題是「吃什麼」、「怎麼吃」、「為什麼」，再加上與歷史進展相關的「何時吃」，而飲食文學的研究（尤其以家族書寫為討論範疇時）必須在這四個問題的基礎上進一步分析「和誰吃」，如此才能呈現具有私我經驗與個人情感的深層意涵。透過這些問題，我們可以探索家族成員之間的關係、飲食習慣的傳承以及家庭歷史的連續性。

置與意義——臺灣飲食散文中的家族史與臺灣飲食文化史，兩者當能互為印證，也能互為補充。

在分析不同家族的家傳菜前，我們應該先釐清家傳菜的幾個特點。家傳菜不是家常菜的別稱，既謂「傳」，重點就必須放在「傳承」上，這道菜餚至少必須出現在家族兩代以上的餐桌，有食材、做法、口味上相承的脈絡。故而家傳菜包含但不限於家常菜、宴客菜、節慶菜、祭祀菜、養生藥膳、點心等<sup>3</sup>，它可能以某位家族成員最愛吃／煮的一道菜，或連結特定人物／事件記憶的形式出現在作家的文本中。由於家傳菜所涉甚廣，本章的討論的類型僅限定在家常、宴客、祭祀、點心這幾種菜餚，與節慶相關的菜餚則留待下章討論。

## 第一節 流離與鄉愁的滋味

詹宏志（1956—）〈家庭菜色〉一文，淺顯易懂的交代了家傳菜傳承的內容、方法及其原因：第一，家庭的菜色有時被稱作「媽媽／祖母的味道」，祖母也會有他的母親和祖母，因此「祖母」指的不過是比媽媽更淵遠流長的味道；第二，在過去女兒會向母親學做菜的時代，學會做媽媽的菜（即家庭滋味的源頭）是自然而然的，但現今社會人們多忙於學業等事務，失去自然學習的機會，也就做不出那些媽媽的菜了；其三，有了家庭菜色即有家庭認同，家庭認同可能來自家鄉味，而家鄉味的溯源可以到遠古，也可能因為通婚與流離發生變異。<sup>4</sup>據此，以下將以主要烹飪者、家傳味源頭、學做家傳菜、家傳味變異幾個面向來觀察幾位寫作者如何書寫家傳菜。

<sup>3</sup> 不僅家傳菜一詞牽涉甚廣，家常菜、宴客菜等等子分類同樣有豐富意涵，本章討論的菜餚只聚焦於對家族具有特殊意義與傳承價值的部分，不包納廣義泛指的家常菜、宴客菜、甜點等。

<sup>4</sup> 詹宏志：《舊日廚房》（臺北：新經典圖文傳播，2022年），頁71-77。詹宏志本人並不具備外省二代的身分，但妻子王宣一是知名的飲食文學作家，母親來自浙江；詹宏志的幾位阿姨都嫁給當時所稱的「外省人」，〈餐桌上的他鄉〉一文曾提到，通婚使陌生的食物進入家中，山東姨丈帶來各類麵食、青椒肉絲、酸辣湯等等，頁44-50。《綠光往事》家族私史一輯中，〈山的那一邊〉也提到山東姨丈與河北姨丈擅長各種麵點，對詹宏志而言是新奇的文化體驗。（臺北：馬可孛羅，2008年），頁46-47。或許是因為這樣的經驗，詹宏志對因通婚發生變異的餐桌景象十分敏銳。



詹宏志所說的因通婚與流離發生變異的家鄉味，最常見於外省二代作家的筆下。先說流離，一九四九年國民政府於國共內戰失利，近百萬軍民隨之遷臺，這些移民者當中有不少人擁有較高的社會地位與經濟實力，無論是在文學界<sup>5</sup>還是飲食界<sup>6</sup>都形成一種文化霸權（Cultural hegemony）。不過，因為早年的飲食文學依附於懷鄉文學之下，多數移民作家的懷鄉書寫雖涉及飲食，但那些「尊鱸之思」的關注點更在思念故國、寬慰鄉愁，而非懷想個人的親族，他們的家鄉味更偏向國族認同的展現。<sup>7</sup>相較於此，他們的下一代由於從未真正居住過父母輩口中的原鄉，家鄉味經過了父母的轉化，反倒變成一種家族認同而非國族認同<sup>8</sup>。這些外省二代作家筆下與家族緊密相連的家鄉味，才是本節所要討論的主要對象，<sup>9</sup>以下將從王宣一、張曼娟、朱全斌三人的作品分述之。

<sup>5</sup> 陳芳明提到，戰後初期的臺灣本省作家要面臨語言使用與文化認同兩個難題。二二八事件後的本省作家既要就認同問題進行創作，也要就認同問題與外省作家辯論，彼時外省作家的臺灣文學論都是以中國文學優越論與領導論出發，視臺灣文學為邊疆文學或支流。加之戒嚴時期反共文學的提倡，以及一九五五年戰鬥文藝政策的號召，歷史經驗、政治經驗與大陸作家有歧異，又受到語言政策打壓的台籍作家因而更加邊緣化。收於《臺灣新文學史上》（臺北：聯經出版，2011年），頁209-285。

<sup>6</sup> 陳玉箴〈移植與混雜：戰後飲食版圖的重劃〉提到，新政府與新移民來到臺灣，同樣移植了一個濃縮的中國飲食地圖。因社會上級階層較有能力消費外食、舉辦應酬宴席，他們對自己家鄉味的飲食偏好，使江浙菜等菜餚在菜系階層取得較高的地位。收於《臺灣菜的文化史：食物消費中的國家體現》，頁237。

<sup>7</sup> 洪淑苓〈飲食文學導論〉的分期下，1950-60年代的飲食書寫是外省族群把對故鄉的懷念以飲食形諸文字的結果，很多文章最後都感嘆何時能再嘗家鄉味。到了70-80年代，懷鄉的表現逐漸淡化，以憶舊的情感模式出現，但內容還是過去在大陸品嚐美食的記憶。收於《那些美食教我的事：飲食文學選》（臺北：三民書局，2021年），頁6-7。

<sup>8</sup> 侯如綺以離散（diaspora）的概念說明了遷臺外省人離散到台的特殊性，又分析了兩代外省人複雜的情感心態。第一代外省人只能不斷望鄉，渴願回到故土親人身邊，靈魂始終歸屬於故鄉，在異鄉臺灣的風土差異、語言障礙等現實情況，不斷提醒他們的離鄉。他們將這種離家之悲、憂國之思的愁緒與渴望，賦予他們的下一代；而外省第二代接收這樣的情感，又受到民族主義的教育，心態更加複雜：「現實的中國不是他們所居住過的，是經由父輩傳述的，所以基本上是一個想像的存在。他們成長於臺灣，而父輩卻依然在他們的替代家的居住地中，營造了故鄉記憶、習俗。尋常的家居生活之中，父輩口傳了他們與親族的情感、對於大陸廣袤土地的想像與熱愛。」中國對於第二代外省人來說已是「經過中介的意符」，但對於上一輩的原鄉經驗仍有種難以割捨的矛盾感。收於〈第一章 緒論〉，《雙鄉之間：臺灣外省小說家的離散與敘事（1950—1987）》（臺北：聯經出版，2014年），頁3-8。

<sup>9</sup> 還有一類作家，雖非外省／外省二代，但有長年居住於國外的經驗，因而擁有「第二個故鄉」。例如林海音父母皆是臺灣人，兒時在北京渡過，後隨國民政府遷臺，陳玉箴〈家的身體實踐：林海音飲食書寫中烹與食〉稱她「雙重離鄉者」，從林海音的作品中分析她的家鄉味同時有父母的臺灣味與自己的北京味兩個源頭。《「臺灣菜」的文化史》，頁362。林文月的父母也是臺灣人，她出生於上海，後來舉家返台，《飲膳札記》中有上海的飲食記憶，又稱臺灣為其心靈故鄉。前者在臺灣飲食文學史中佔有重要地位，然其飲食著作多為2000年以前出版，故不納本論文討論範圍；後者的著作並非以家族書寫為主要目的，但有一些涉及家族飲食的部分，會在後文略提。



## 一、王宣一：海派母親的國宴與家宴

王宣一（1955–2015）《國宴與家宴》是以整本篇幅書寫家族飲食的開端，極具代表性。此書的主角，無疑是王宣一的母親許聞龢（1914–1995）女士，〈自序〉中提到，王宣一母親擅長各式各樣的才藝、興趣廣泛、知識豐富，宴客不過是她的日常生活之一。那麼，為何王宣一在母親亡故後，選擇以飲食為題材來記錄母親生時的面貌？〈國宴與家宴〉一文的發想是在一場家族聚會後，手足們坐在餐桌前，共同回味一連串由母親盛宴展開的童年往事，王宣一寫道：

那樣圍繞著一個廚房或一張餐桌的懷念，基本上是典型的中國式家庭的氛圍吧？當我們討論母親做的菜餚，我們懷念母親主持的一場又一場餐宴，或大或小，或中或西，菜色不一定道道出色，但是氣氛卻從未打折，只要有母親在的場合，無不賓主盡歡的，而且那歡愉和暖，絕不是無謂的交際應酬，是輕鬆平常且歡樂自在的。<sup>10</sup>

從這段文字，可以發現圍繞飲食展開的回憶中，菜餚內容並不是最主要的，令王宣一與其手足記憶最深的，是家族餐宴時刻的愉快氛圍，而營造出這種氛圍的正是作為掌廚者與女主人的母親。

王宣一對母親生命史的書寫有兩方面，第一部分是母親的流亡。母親出生書香世家，年輕時在上海、杭州經歷過十里洋場風華年代，也經歷過抗日戰爭，並在戰爭中隻身到大後方千里尋夫，勝利回滬不久又告別家人渡海來台：

我不知道當年她在臺北建立起自己的家庭時，有多少惶恐和焦慮，但是親友們看到的永遠是她光鮮亮麗的一面，她的上海人愛面子和海派的那部分，也

<sup>10</sup> 王宣一：《國宴與家宴》（臺北：新經典文化，2016年），頁39-40。

許是造就她陽光生活的條件，但是智慧和寬大卻是讓她鎮定從容的建立起一個新的家庭的因素。<sup>11</sup>



這段文字不同於傳統的家族史實錄，當中包含了王宣一對母親當年處境的想像，這是一種以散文形式才能滲透進家族書寫裡的虛構。身世描寫在〈國宴與家宴〉裡僅用一段帶過<sup>12</sup>，但無論序言還是正文中，都能發現王宣一一直試圖將母親的性格與其家族出身還有家鄉上海連結在一起，母親的海派作風是世家的風範，也是上海人的特質，這個寫法為母親與故鄉提供了聯繫，也為〈國宴與家宴〉中一道道江浙菜提供了源頭。母親菜色基本以杭菜做底，混合其他江浙菜，偶有滬式西餐：

從餐桌上一眼望去，醬油色澤是最主要的代表色，還有就是盤多碗多，一餐下來，十來個大盤小盤是常事，每碟菜吃幾口好像才叫吃飯。這樣的吃法，實在不大合現代的飲食觀念，可是早年家裡就真的是這樣吃，一餐吃不完，第二餐再拿出來，菜一定要有剩餘，吃到盤空碗空是粗魯而不禮貌的行為。

13

這段文字裡，菜餚口味、擺盤方式、飲食禮儀都是一種家族文化的展現，醬油是江浙的調味習慣，碗盤多是母親海派精神的體現，菜須剩餘又是一種長輩授予晚輩的家族規矩。此後多處，王宣一也反覆強調「杭州菜婉約」<sup>14</sup>、「母親的江浙菜避用刺激的辛香料」、「江浙菜最忌冷食」<sup>15</sup>、「江浙菜做什麼都會放點豆瓣醬油」<sup>16</sup>，〈隱

<sup>11</sup> 同前註，頁 43。

<sup>12</sup> 「吃得海派，當然源自於我的母親來自一個世家，浙江海寧，錢塘江的出海口，徐志摩、高陽、金庸等等，都出自那個鄉縣。我的母親在那個年代便是受過高等教育的書香世家子弟，她一輩子除了家鄉之外，主要住過上海、杭州和臺北三個城市，歷經十里洋場風華最盛的年代。她有好多年的生活過得像《紅樓夢》大觀園般，即使她算是新世代的女性，但是圍繞著她一天的生活，飲食仍占了相當大的比例。」同前註，頁 52。

<sup>13</sup> 同前註，頁 54。

<sup>14</sup> 同前註，頁 66。

<sup>15</sup> 同前註，頁 74。

<sup>16</sup> 同前註，頁 78。



藏的滋味——江浙菜〉甚至用一整篇篇幅寫江浙菜的特色，且由於江浙菜是母親拿手的菜色，王宣一自己宴請他人時，做的也通常是江浙菜<sup>17</sup>，這便是一種家族口味與掌廚人技藝的傳承。值得留意的是那些上海特有而臺灣難見的食材，比如母親常料理江浙一代的湖魚與河魚，但上海有名的鯽魚，臺灣很難見到<sup>18</sup>；丈夫詹宏志則提到，王宣一母親來自杭州，卻要在臺灣菜市場拼湊出江浙菜系，自然會有無法尋得的食材。例如上海菜「馬蘭頭香干」，馬蘭頭不見於臺灣，只得用茼蒿等青菜代替，易名曰「翡翠豆干」。<sup>19</sup>這種細微的調整改變、無法百分之百複製的滋味，會隨著流離的故事成為家族史的一部分，但在王宣一的書寫中，這種流離思鄉的情緒似乎被淡化許多，仍然以菜色的描繪為主軸。

母親生命史的第二部分是在臺灣展開的生活，這是王宣一確實經歷過的。王家經濟狀況原先相當優渥，但父親病後，便只能減少每周日在臺北各地品嚐美食、購物遊玩的家族外出活動，儘管如此，家中餐桌仍沒有遷就：

我記得多次和母親到家附近的養雞場去賣黃金，那應是地下錢莊的一種，母親的存款便是那樣一段一段的給養雞場換了去。但是我從不曾看到母親哀聲嘆氣，母親每天仍是忙著煮魚燉肉，親朋好友進進出出，餐桌上的菜色一如往昔。<sup>20</sup>

〈國宴與家宴〉中，也印證了〈自序〉這段拮据的時光：

童年時代，家裡的生活過得比較海派一點，不論實際生活情況如何，我的母親在廚房裡，永遠作風海派。即使有段時期，母親總是從菜場頭欠錢欠到菜

<sup>17</sup> 同前註，頁 46。

<sup>18</sup> 同前註，頁 75。

<sup>19</sup> 詹宏志：〈家庭菜色〉，《舊日廚房》（臺北：新經典圖文傳播，2022 年），頁 76。

<sup>20</sup> 王宣一：《國宴與家宴》，頁 44。



場尾，家裡的餐桌上也從沒有見過窮酸相。<sup>21</sup>

在文章之初，王宣一就刻畫了母親認為家中飲食不可將就的態度，因而文本後續對母親烹飪與品味的細膩刻劃，便顯得理所當然了。王家有兩種宴客模式，以父親友人為主、正式嚴肅的稱「國宴」，親朋好友年節生日聚會這類則稱「家宴」，〈國宴與家宴〉一文中的各色佳餚，就是在這樣的宴客背景中展開。

〈國宴與家宴〉裡最具代表性的菜餚便是王宣一母親的紅燒牛肉，這道菜在友朋間頗負盛名，自小隨母親上市場的王宣一深知此菜秘訣在於挑選肉品，由於母親並不放調味料去腥，對肉品的要求便相當嚴苛。母親年邁無法出買採購後，還必須交代女兒須買哪個攤位放在哪個位置的肉，再報上母親大名，如此多年後，王宣一才真正抓出選肉的精髓：

會選牛肉之後，再照著母親燉煮的方法來處理，一次兩次多次，終於通過兄姊們鑑定合格，才算是繼承了母親的這項廚藝。……後來每每有朋友說要向我學怎麼燉牛肉，我就大言不慚的說，先提著菜籃跟我去買肉吧。<sup>22</sup>

紅燒牛肉作為家傳菜，家族秘傳的絕技是肉品挑選，而燉煮方式、調味內容與吃法亦相當講究，儘管王宣一在這些嚴格的標準下已「拿到家族牌照」，卻時常因為現代牛的肉質大不如往昔感到心虛<sup>23</sup>。這種今不如昔的感嘆，是王宣一文中常見的「懷舊」，例如養殖的鱠糊鱠背總不如從前野放的有口感，母親鍾情的毛蟹因為河川汙染再無人敢吃，在現今餐廳吃到酒精燈加熱的魚感到扼腕，現在的荷葉缺乏香氣影響了荷葉粉蒸肉的滋味<sup>24</sup>，還有那些餐館中變味的家常菜：

<sup>21</sup> 同前註，頁 52。

<sup>22</sup> 同前註，頁 60。

<sup>23</sup> 同前註，頁 56-62。

<sup>24</sup> 同前註，頁 75、76、70、80。



這些典型的家常小菜，在一般菜館已愈來愈少見到了，偶爾吃到，總是勾起很多思親情結。中國人一向把吃飯看得比什麼都重要，和父母家庭的關係，都是圍繞著飯桌打轉。<sup>25</sup>

她藉由食物懷念的是母親的時代，是童年的時代，此味不再的感慨既是對現代飲食環境的批判，同時也是對童年飲食時光的緬懷。

王宣一寫母親與飲食時，常常將母親的感受或特質延及自身，有時是反駁對比的，有時又不自覺的接受，這是一種母女間自然的傳承交流。例如王宣一曾調侃母親吃得精細如豌豆公主，實際上自己去杭州菜館吃蝦有蝦沙，在巴黎吃到未吐沙的蛤蜊時，也同樣展現了饕客挑剔的品味<sup>26</sup>；母親做菜時會加一些材料暗藏起來，是為江浙菜的「婉約」特色，王宣一有時卻喜歡以大塊材料上桌，被母親嫌棄是暴發戶<sup>27</sup>；母親不欣賞重口味的寧波菜，王宣一卻對母親總愛用豆瓣醬油不以為然……在書寫中將母親的做法與自己的看法並置，從自己身上尋找與母親相似或相異的地方，其實就是在透過食物記憶召喚母親與之對話。

另一種家族飲食的傳承反映在學習做菜一事。〈學做菜〉寫到：

蹣跚學步的時候，就知道到廚房找媽媽找食物找家裡那群貓兒們，媽媽總是順手給我一團麵粉、幾片菜葉，做為扮家家酒的材料。玩啊玩兒的，家家酒好像沒有玩多久，就順勢上了檯面，擠在兄姊們當中，有樣學樣的自然做起  
了廚工。<sup>28</sup>

<sup>25</sup> 同前註，頁 86。

<sup>26</sup> 同前註，頁 64-65。

<sup>27</sup> 同前註，頁 66。

<sup>28</sup> 同前註，頁 124。



王宣一開始學習做菜並沒有確切的時間點，她自小看著母親在廚中的身影，跟隨母親上市場，不知不覺的就上了灶台。儘管母親主持家務，卻從不認為廚房是母親的專利，常常分派孩子幫忙，造就了王宣一能夠自然學習廚藝的環境：

我不只從母親處自然的學到了一些廚藝，更重要的是，看到她在做菜時，散發的自信與從容。母親不論請的是什麼客人，不論做的菜好吃不好吃，優雅從容的態度是首要的條件。<sup>29</sup>

母親傳承下來的不僅是菜餚與廚藝，更是那份從容且認真宴客的精神。〈序〉中可以看到王宣一回憶菜色、改良家傳菜的行動，遺忘的菜色只能詢問阿姨，然終有遺漏不可追的部分。有趣的是，王宣一認為無須神化母親的菜：

我們討論母親的每一道菜色，有懷念也有批評，有忘記細節的也有至今仍忍不住覺得難吃的，原來難吃也是一種懷念與記憶的方法。……我們做她的女兒，懷念她，仍然調侃她，我們不想神話她，平常就是最恆久的思念。我們常常在廚房裡邊做菜邊憶往，最常說的一句話是「媽是這樣做的，媽喜歡那樣做」，我們用自己記得的步驟，嘗試著重現母親的味道，我們也推翻一些從前母親的烹煮方式，改良成自覺更好的調理方法。<sup>30</sup>

這種思索深化的家傳菜的意義，家傳未必需要一成不變、按部就班的模仿，對菜餚的批評與重現都能還原母親的面貌，因為隱藏於菜餚背後的飲食記憶會在過程中反覆再現，這是更深層的傳承；而調整成自己喜歡的調理方式，則是在家傳菜的傳衍中添上自己的一筆，將自己的生命故事一起納入家傳菜的滋味。

<sup>29</sup> 同前註，頁 129。

<sup>30</sup> 同前註，頁 45。



## 二、張曼娟：河南父母眷村味

張曼娟（1961—）的《黃魚聽雷》是她早期出版的飲食散文集，她在〈後記〉中提到自己吃得並不精緻，因為沒有那樣的家世：

父母親來自黃河流域，都是貧苦的農民家庭，歷經不斷的爭戰與逃亡，他們的生命永遠隱伏著不安定的恐懼感——戰火、流離和饑荒。他們不講究吃好，只希望可以吃飽。或許因為我的身體裡流動著他們的血液，雖然沒有他們的恐懼，直到現在，卻還是離不開米飯，總覺得要吃飯才算吃了飯。<sup>31</sup>

王宣一將家中吃得講究與母親家世故鄉連結，張曼娟亦然，且將這種連結的強度擴張到基因的記憶，將自己的飲食偏好與父母的流亡記憶聯繫起來。這樣的聯繫在正文也常見，〈蕉裡的快樂〉中，張曼娟寫自己兒時嗜吃香蕉來自父母影響，因為他們在黃河流域的童年從未吃過。無法吃到的香蕉成為父親的掛念，但也成為流亡記憶中鮮黃的標記：

父親長大之後隨著海軍船艦來到基隆港，並不知道這一待就要五、六十年，以為只不過十天半個月，於是夥著一群同袍，用鋼杯買來砂糖，濃濃地沖泡熱水喝，好像要把自年少起即離家流浪的苦楚都調和了似的；又買來十斤、八斤的香蕉當飯吃，並且陶醉地想像著不久之後返回故鄉，可以驕傲地向兒時玩伴炫耀——我只吃香蕉不吃飯，那蕉原來是黃金一樣的色澤，並不是黑色的。在臺灣，可沒人吃黑香蕉的。這些玩伴後來都沒有重逢，父親的香蕉傳奇也一直沒機會說。<sup>32</sup>

<sup>31</sup> 張曼娟：《黃魚聽雷》（臺北：皇冠出版，2004年），頁228。

<sup>32</sup> 同前註，頁17。



張曼娟寫父親遷臺的生命史，並不從國仇家恨的戰爭視角切入，而是以一種家常的水果切分父親的人生，難得的不再是香蕉，而是回不去的故鄉與童年：童年故鄉水果舖的老闆總是出售發黑的香蕉，等到父親終於能吃金色的香蕉時，故鄉卻永遠留在記憶中，香蕉於是從童年垂涎的珍品，成為鄉愁的象徵。

香蕉也與母親有關。母親在家從事育嬰工作時，叮囑張曼娟用香蕉餵嬰孩，並親自示範餵食方法：

我看著母親細心的將外層果肉挖除，再將陽光色的比較軟的果肉變成醬，送進那個孩子口中，我忽然有些發愣了，當我很幼小的時候，牙還沒長出來，記憶也還蒙昧，母親也是這樣餵我吃香蕉的嗎？我在她的手上吃過多少香蕉呢？<sup>33</sup>

這是一段對自己幼年的想像，也是對母親年輕時的想像，褓姆的工作意外重現了母親的餵養角色。看母親照顧排便不順的嬰孩，張曼娟聯想到自己嗷嗷待哺的年歲，藉由視覺印象鮮明的日常食物，遙想記憶模糊無可追查的當年，如此以想像完成的抒情敘事連綴了今昔與虛實。〈蔥笛悠悠〉也有這般想像：

母親說她小時候，外婆就是這樣和她們姐妹吹蔥笛來玩的。在黃土高原，黃河近旁的土屋裡，暖暖的竈下，躲過蟲害，躲過兵災，等待著麥子熟了就可以去上學的空隙裡，小小的母親頭一次聽見蔥笛的聲音，也像我一樣的歡喜嗎？我要求母親幫我挑一管青蔥，我們一起吹奏著，那時候，我曾經想到從未謀面的外婆。<sup>34</sup>

<sup>33</sup> 同前註，頁 18-19。

<sup>34</sup> 同前註，頁 152。



母親對童年的追憶僅是口述，卻在張曼娟的腦海中形成具體的視覺與聽覺畫面，幼年的母親在外婆的保護下成長，吹蔥笛微小的歡喜，在大時代令人恐懼不安的蟲害與戰爭下或許微不足道，卻是母親對外婆最溫情的記憶。外婆教母親吹蔥笛玩，是在匱乏的時代環境苦中作樂，母親教自己吹蔥笛，既是延續對子女的愛護之情，同時也在懷念自己的母親，這樣的情感被張曼娟敏銳的捕捉，因此母女一起吹奏蔥笛時，便能隨母親悠悠的笛音回到黃土高原的土屋竈下，在想像中見到未曾謀面的外婆。

值得注意的是，張曼娟寫到父母的故鄉時，從不以籍貫河南來指稱，而以黃河流域、黃土高原借指故鄉，例如〈黃魚聽雷〉裡「從黃河流域來的父親」說起黃魚的童年典故；〈蚵仔的陽光〉裡「來自黃土高原的燕趙男兒」父親，在軍旅生活中吃到海鮮的盛宴；〈張家小館餃子兵〉裡，父母說在「黃河流域」的老家過年才包餃子；〈韭韭長長的春天〉裡「父母來自黃河流域」，自己卻從沒見過韭菜原貌……這樣的寫法能予讀者一種關於故鄉時空的具體想像，黃土高原的風沙與土屋、難以生長的作物都與臺灣的地理氣候條件截然不同，黃河流域則有淵遠濃厚的歷史感，讓人聯想到飢荒、水患與戰爭的歲月，這樣的代指遠比「河南省」一詞的意義更為豐富，與〈後記〉說的「不安定的恐懼感」、「戰火、流離和饑荒」形成書寫策略上的對照。

提到流離，在張曼娟書寫的飲食經驗中，有許多記憶圍繞著眷村生活展開，例如〈蝦餅的膨脹儀式〉中，蝦片就是一種經驗交流的產物：

在我們居住的眷村裡，有來自不同省分與地方的人，據說蝦片之所以會來我家，是村子裡一位從東南亞嫁來的媽媽傳授的。她先把炸好的蝦片送來我家，給我們這些小孩子吃，蝦的鮮味，酥脆的口感，讓大人小孩都瘋魔。媽媽們一致認為，這是一項必須學習的技藝，於是，那段時間，我們都在過著異國

情調的生活，只是並不自覺。<sup>35</sup>



相互交流食物的做法，分享自家的食譜，是眷村中常見的生活交流形態<sup>36</sup>，因此除了父母故鄉的味道，還能品嚐到各地的特色食物，使家族的餐桌增色。〈蔥笛悠悠〉裡，張曼娟憶起兒時對門鄰居總不買蔥，做蛋炒飯時就遣孩子來自家借蔥、借蛋又借飯，從不歸還，張曼娟向母親埋怨此事，母親卻教育她「施比受更有福」，<sup>37</sup>這樣的觀念也是在戰後物資不足、眷村互助的氛圍中產生的。

儘管由作者自身烹飪的書寫在《黃魚聽雷》中較少，仍能看出張曼娟有留下家族之味的意念，〈葡萄成熟時〉寫兒時父親會剪下葡萄，清洗晾乾後釀酒，存於樓梯下的小酒窖。而後十年來搬家，父母年歲漸長不再適合釀酒：

家裡僅剩當年分裝的一、兩瓶酒，每喝一杯就有強烈的不捨與惆悵。葡萄成熟時，我的童年會回來嗎？父母的青春會回來嗎？那些罈裡的葡萄酒，還能回來嗎？忽然，我有了向父親學習釀酒的衝動。<sup>38</sup>

蘊含時間感的食物總能引發寫作者對光陰流逝的悵然，父親早年釀成的葡萄酒喝一杯便少一杯，就如同自己的童年與父母的青春，一旦消逝便無法追回。想向父親

---

<sup>35</sup> 同前註，頁 61。

<sup>36</sup> 陳玉箴在寫眷村飲食特色時提到：「在這樣的環境中，居民們因為生活空間重疊度高，也經常交換彼此的菜色，並在中國農曆新年或其他傳統節慶時分享彼此的節慶食物，對眷村居民來說，藉由此種日常的食物交換，很容易品嚐或學習到中國各省的食物。」《臺灣菜的文化史：食物消費中的國家體現》，頁 215；吳鄭重研究家常菜演變傳承時，也從自身的眷村經驗出發，觀察戰後臺灣飲食的大融合：「它所融合的不只是夫妻雙方各自原生家庭和地域文化的飲食系譜，更由於早年眷村近乎「大合院」的半團體生活，以及婦女之間緊密往來互動，使得不同家庭之間的飲食交流，比起當時一般本省籍的家庭更為密切頻繁。一些在大陸結婚之後才一起到台灣來的眷戶，雖然夫妻也可能來自不同的省份，但是飲食文化的交流的規模和程度，相對比較局限在自家的餐桌範圍之內。一些當時比較年輕或是到台灣之後才結婚的軍人，儘管他們也是來自大江南北的各省人士，但是他們結婚的對象絕大多數是本省籍的女性，而且福佬、客家和原住民，以及台灣北部、中部、南部和東部各地都有。透過眷村婦女之間的相互傳授，還有菜市場、村外面的台灣社會產生交流，只是各家各戶「固守」和「融合」的情況，內容和程度不一而已。」見氏著：《廚房之舞：身體和空間的日常生活地理學考察》（新北：聯經出版，2010 年），頁 375。

<sup>37</sup> 同前註，頁 152-153。

<sup>38</sup> 同前註，頁 68-69。



學習釀酒，也是想透過這樣的行動留下一些共同生活過的味覺痕跡，過去釀造的是父母的青春，而今釀下的卻是張曼娟自己的青春，葡萄酒遂成為兩代人青春歲月的代名詞。

韭菜是張曼娟認定的家族之味，〈韭韭長長的春天〉裡寫到：

每個人的飲食習慣，都會受到家庭的影響和局限的吧。我家是韭菜的忠實擁護者，卻沒有純粹品嚐過韭菜的味道。我們家還愛吃韭黃和韭菜薹，也都是和別的食材配著料理的。<sup>39</sup>

韭菜是中國北方常見的作物，是父母家鄉的經典口味，其中韭菜做成的蛋餃是張曼娟尤為喜愛的，然這道菜餚做法繁複，小時候她總是宣稱會幫廚，央求父母製作，最後卻總是偷懶耍賴，任父母在鍋前揮汗：

前兩年我自告奮勇地充當煎蛋餃主廚，不耐久站的結果，小小的、嘴唇一般大小的蛋餃，被我煎成巴掌大的陣容。父母親一點都沒有抱怨，反而是我不耐煩的發牢騷：『家裡只有三個人，為什麼花那麼多時間氣力煎蛋餃啊？不要再煎了。』就這樣，蛋餃再也沒有出現在我家餐桌上。<sup>40</sup>

這樣的家傳滋味，是需要時間與耐心經營的美味，失敗的經驗反倒讓張曼娟領會了父母過去餵養自己的細心與辛勞，而父母沒有任何抱怨，展現出對女兒一貫的包容。年少時不曾察覺父母的關懷與努力，因為親身烹飪，那些未覺的情感才在她的記憶中變得清晰而深刻。

<sup>39</sup> 同前註，頁 180。

<sup>40</sup> 同前註，頁 182。



### 三、 朱全斌：外婆與母親的家傳贛南味

朱全斌（1955—）的外婆、父母來自江西興國<sup>41</sup>，在《人生需要酒肉朋友》<sup>42</sup>中，家族遷移的故事主要寫在〈外婆跟她的家傳菜〉中，〈母親的的餐桌〉寫的是已經到臺灣後，朱全斌亦參與其中的直接記憶：

身為嬰兒潮世代，在成長中經驗的是臺灣比較貧窮的年代，雖然父母親都是公務員，可說是衣食無缺的小康之家，但是一家老小食指浩繁，哪裡會有多餘的錢上館子呢？<sup>43</sup>

飲食經驗與家族經濟條件相關，自不必多言，因為這樣的家庭條件，朱全斌在留學前的飲食經驗完全來自母親的巧手。朱母對烹飪頗具熱情，她作菜的動力是五個兒女，除了從外婆處學來的家鄉菜，又額外上了烹飪課，並向家中幫傭學作臺灣菜，也熱愛傳培梅的節目。

隨後，朱全斌描寫了母親做菜到上桌的畫面，每當他坐在廚房外看母親做菜時，便滿足於此刻能有母親完整的陪伴。母親上菜後總吆喝家人先吃、自己收拾，祖父因為有肺結核總是第一個上桌，母親也要特別為他分好一盤菜。父親則是第二個上桌，遇到好吃的菜就自顧著吃，不惦記孩子還沒吃，令母親埋怨又緊張，只能催促孩子快點上桌。<sup>44</sup>母親為了讓孩子專注在課業，從不讓他們分攤家事，所以孩子一

<sup>41</sup> 妻子韓良露〈灶神在家的滋味〉末段提及一趣事，兩人文往期間，韓見朱家餐桌有艾草糕、粉豆腐、鹹豬肉、梅干扣肉等，斷定朱家灶神來自客家，朱全斌當下反駁自家是江西興國人。沒想到回家一問，才知母親確實是江西客。收於《良露家之味》，頁 97。

<sup>42</sup> 《人生需要酒肉朋友》全書分作四輯，第一輯「起灶」收錄原生家庭的滋味；第二輯「添薪」收錄向外探索的滋味，如在異地、友人、父母故鄉所接觸到的飲食；第三輯「況味」寫的是妻子過世後與友人吃喝的故事；第四輯「共歡」則是自身的一些飲食觀念與生命感悟。此書寫作動機緣起於妻子過世前叮囑丈夫「要有一起吃飯的人」，親友故舊陪伴朱全斌度過人生困難的時刻，讓他感悟到療癒身心的不只美食更是溫情，於是寫下此書紀錄人生諸多飲食時刻。書中除了家族專輯，各輯中仍有不少家族滋味的篇章片段，故列為核心的家族飲食書寫著作。

<sup>43</sup> 朱全斌：《人生需要酒肉朋友：一起吃飯，不見不散！》（臺北：天下雜誌，2021 年），頁 30。

<sup>44</sup> 同前註，頁 33-34。



吃完飯就丟下碗筷各自讀書，母親在清理完一切後，又要開始準備明日的便當。<sup>45</sup>這些看似瑣細的描繪，卻能勾勒出母親為家人忙碌煮食的家常圖像，彷彿可見朱家數十年如一日的餐桌日常，顯得格外具體真實。

大約所有家庭都有一道家傳菜餚，是由下飯的醬汁與肉類構成，在朱全斌家是一道叫作「麥冬嘎嘎」的蒸肉餅，這道菜令他長大後仍經常懷念：

這道菜是專門給牙齒沒長全的孩童跟牙口不好的老人吃的，它另有一個更討人喜歡的名字叫做汽水肉。母親說這是外婆傳給她的，在她小時候，她的祖母也會做這個給她吃。<sup>46</sup>

老少咸宜，確是闔家喜愛的家傳菜必備的條件，家族每一代的掌廚者都以這樣家常的美味饗高齡的父母與年幼的子女，實踐著家傳的精神。文中的家傳菜不少，朱全斌很明確的點出自家菜色的源頭與特色：

我的父母親都是來自江西興國，地屬贛南，在南昌、九江之外，屬於贛菜三大菜系之一。贛南菜注重刀工，講究菜餚的色鮮、汁濃、質稠、味醇，我發現正可以拿來形容外婆料理的特色。贛南人喜歡吃魚，經常聽外婆說在家鄉他們經常會用鮮魚肉製成像魚板一樣的捶魚來吃，可惜我從來沒見她做過。倒是另一道小炒魚她不但常做，也傳授給了母親。<sup>47</sup>

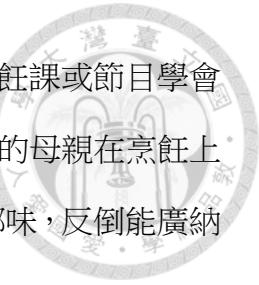
文中母親傳承自外婆的酸缸豆炒牛肉絲、小炒魚、醬燜雞等家常菜，俱在贛南菜的系統內。<sup>48</sup>但是母親勤於學習各路菜色，所以家中的菜餚又不限於興國口味，例如

<sup>45</sup> 同前註，頁 40。

<sup>46</sup> 同前註，頁 34。

<sup>47</sup> 同前註，頁 36-37。

<sup>48</sup> 同前註，頁 30-46。



外公外婆與孃孃們來家裡時，母親並不做家鄉菜，而是做自己從烹飪課或節目學會的菜，讓父母嚐鮮<sup>49</sup>。或許是因為親近的家人仍在身邊，遠離興國的母親在烹飪上並沒有太多鄉愁情結，因此外婆與母親兩代的聚餐無須拘泥於家鄉味，反倒能廣納不同菜餚並分享給父母；母親的口味又有四川的影響：

四川成長的她口味偏重，喜歡用辣椒、花椒跟豆瓣醬調味，不喜歡放糖，應該是偏川、湘菜吧，但是就跟臺灣混種的特色一樣，不同省籍移民的交互影響下，我已經分不清上桌的是屬於哪個菜系了。<sup>50</sup>

因為中日戰爭與國共內戰，朱全斌的外婆隨外公定居在四川多年，抗戰結束才辦完母親婚禮不到兩年，就又舉家遷臺。母親大部分的青春歲月都四川度過，因戰爭在他鄉品嚐到的口味，確實滲透到母親的生命中，並顯現於家中餐桌上的菜餚，這便是家傳菜餚所能夾帶的家族記憶。

與母親菜系多元、中西兼雜的家常菜相比，外婆的菜餚是一派家鄉風味：

從小我就是吃外婆的菜長大的，像是粉蒸肉、酸缸豆炒牛肉絲、梅菜扣肉、拌菜、紅燒魚、春捲、燻魚、艾米粿……等，這些來自家鄉的傳統菜種類並不多，卻百吃不厭，因為它們總是代表著一種溫暖、熟悉、不變的家常味道。

51

外婆甚至連石磨、擂鉢、泡菜罈子這些料理器具，都是當年從興國家鄉帶來臺灣的，所製艾米粿、擂茶、缸豆等等，更是原汁原味的家傳古法。<sup>52</sup>此外，在外婆的餐桌 上還有一特殊的傳統，即「四星望月」：

<sup>49</sup> 同前註，頁 41。

<sup>50</sup> 同前註，頁 42。

<sup>51</sup> 同前註，頁 60。

<sup>52</sup> 同前註，頁 67-69。



外婆總是會搭上四盤配菜，除了酸缸豆炒牛肉絲以及紅燒魚是一定會有的之外，像是炸花生米、豆豉小魚乾、炒春筍、雪裡紅炒肉絲、豆豉炒翁菜梗等家常小菜也是經常會上桌的。什麼菜不拘，但是一定有四盤，外婆說這是以前在美香居立下的傳統，正中央圓圓的籠床好比月亮，而四件小菜有如陪伴在旁的星星，擺在一起正好是「四星望月」。<sup>53</sup>

四星望月是有名的興國菜色，位列贛南十大菜色，較嚴格的說法中，作為「四星」和「月」的菜餚是有規定的。但作者外婆的四星望月更像是一種象徵圓滿豐盛的擺盤方式，是家族獨有的飲食儀式。此外，四星望月還牽引出一段悲傷的家族記憶：外婆家開設的餐館美香居在興國當地相當著名，後來共產黨將贛南設為根據地，據說毛澤東也曾在美香居買過餃子。然而回推時間點，彼時外婆已經出逃，娘家遭到清算，小弟也被砍頭，且賣家鄉菜的美香居素以米飯米粉為主，不會販賣餃子，恐怕故事當中的美香居早已易主。

其次，四星望月本是興國傳統，更是美香居招牌，後世卻記載「四星望月」一詞出自毛澤東之口，作者對此有許多疑惑猜想，唯恐美香居連同菜名的智慧財產權一起成為逢迎附會的工具，那麼族人若泉下有知必會十分傷心。從外婆的擺盤方式寫到遠在他方的興國，以飲食連結了一段母系家族離亂史，是一個專屬於朱家的獨特記憶。

朱全斌童年時，每逢周末就會到木柵探望外公外婆，每次到達司法新村，外婆都已經準備好一桌的家鄉菜。日後回想起這段經歷，朱全斌詢問母親是否這些菜就是她在大陸生活時常吃的菜色，不意得到驚人的回覆：

沒想到她跟我說以前她從未吃過粉蒸肉，是自外婆搬到木柵安居以後，才看

<sup>53</sup> 同前註，頁 60。

到她做的。……母親說因為抗戰期間生活十分困苦，物資也很缺乏，哪裡會有這麼多肉吃呢？我想除了這個原因，另外也可能是沒有心情做吧，外婆離開了娘家的至親後，兄弟遭到惡鬥，一一被抄家清算甚至慘死，想必在料理這熟悉的家鄉味時，會讓她更加倍思念已經天人永隔，再也無法相見的家人吧？<sup>54</sup>

外婆之所以會製作這些家鄉菜，是因為美香居販售的就是這些佳餚，那是家族興盛時富裕的味道，存在於她萬千寵愛於一身的少女時代。從故鄉流亡出逃後，家族的味道不僅因為物資短缺難以重現，更因為每次烹飪都會想起家人歷經的苦難而不忍再煮。在朱全斌記憶裡由外婆至母親的家鄉味小菜，包含了外婆家族一生起落的時代悲哀，在這樣的認知下，這些家傳菜的「家傳」意義又被深化了一個層次，菜餚後的家族史會在日後的烹調品嚐中反覆重現。

至於外婆特色鮮明的家傳風味如何延續？在外婆年邁體力不支後，這些菜餚的傳承分做了兩支，第一支傳予新掌家族廚事的大舅母，但大舅母出身蘇北，所以在烹調時會稍作「改良」，例如在菜中放糖、在粉蒸肉下放其他蔬菜，又或者是淡化醬汁；另一支則傳予母親，而母親熱愛烹飪，又將新學的其他菜系納入了餐桌，原先的調味比例也日積月累的調整許多，作者吃到母親手藝居多，遂以母親口味為正宗。<sup>55</sup>

綜上述，外婆的家常菜是源於江西興國的家鄉滋味，儘管作者從未真正生長於這個家鄉，也能從母系的菜餚中品味到家族的口味。而後這些菜餚在傳承給下一代的過程裡，又會增添掌廚者的經驗與口味，尤其大舅母的例子，能很適切的說明通婚對家傳菜口味產生的影響。並且，作者以母親為正宗這點，更加證明每個人心中「正統」的家傳菜其實經過了代代層累，早非正宗的地方菜系代表菜，「母親的味

<sup>54</sup> 同前註，頁 65。

<sup>55</sup> 同前註，頁 70。



道」終歸加入了母親的故事，與「祖母的味道」還是有所不同的。<sup>56</sup>

從王宣一、張曼娟、朱全斌三人的家傳菜與家族史書寫，會發現他們所認識的家族史可以切割成兩個部分：第一個部分是家族遷臺前在原鄉的記憶，這關係到家鄉味的源頭，但這段作者未親身經歷的家族史，多從父母口述獲知，或以想像來填充，其中經過飲食產生的鄉愁也是經過轉化的，作者本人懷鄉情感並不強烈。王宣一的母親對故鄉的眷戀較淡，因此《國宴與家宴》幾乎沒有懷鄉的情調在其中，母親的身世是用來對應她的性格作風與慣烹的菜系；朱全斌從外婆四星望月的擺盤，遙想江西的母系家族在國共內戰時遭遇的迫害；張曼娟則不斷透過父母對故鄉物資匱乏的描繪，想像他們在黃土高原／黃河流域歷經的戰亂與飢荒，並把自己的飲食偏好與父母的流亡史連結；第二個部分是父母輩在臺灣生根後，由作者親歷過的童年至成年一段時間，這段時期的家族飲食受到家庭經濟情況的影響甚大，王宣一家的飲食條件較優渥，其餘兩者則相對限縮，但仍有美好難忘的飲食記憶。無論是王家母親的江浙滋味、張家夫婦的河南口味，還是朱家兩代的贛南家鄉菜，菜系對應著地域，於父母輩是童年與青春的鄉愁，但對二、三代的作家們來說，更偏向是家傳菜的口味源頭，他們仍會隨著父母的家鄉味遙想原鄉，但父母所在之處才是他們真實的故鄉座標。

此外，即使父母來自同鄉，沒有通婚融合的問題，家族飲食從原鄉到臺灣後仍可能發生變異，或因臺灣缺少的原鄉物產，如王宣一母親在臺灣找不到的鱔魚與馬蘭頭；或因掌廚者在臺灣生活時加入了新的烹飪經驗，如張曼娟家因交流而來的眷村味，朱全斌母親向各方學習的新口味等。家族的滋味，便是由遷臺前後的兩段家

<sup>56</sup> 林文月〈炒米粉〉中有段話與此不謀而合：「我炒的米粉，其實在逐漸成長的過程中已改變了母親的口味，略略添增了一些素材，而在視覺和味覺上比較顯得多采多姿複雜化了，但我的一雙已成人的兒女，卻大概認為炒米粉應該就是這個樣子，或許，在往後的日子裡，他們也將各自有所變化，而心中肯定那種有所變化的方式和味覺的記憶便是傳自我的經驗也說不定。此雖雕蟲小技之一端，也可以觀察所謂「文化傳承」總是在有意無意間隨時空而難免於變化，凡事真正的一成不變，大概是不太可能的。」洵為的論，家傳的過程是動態的，本就會加入代代掌廚者的喜好調整，並納入新的記憶。收於《飲膳札記》（臺北：洪範書局，1999年），頁102-103。

族史構成，因此烹飪、品嚐、紀錄家傳菜，都是在聆聽並重述家族的故事。



## 第二節 通婚家族的餐桌



本節要討論的是通婚使家鄉味變異的情況<sup>57</sup>。隨國民政府遷臺的軍民中，許多未曾婚配或無法攜家帶眷，他們選擇在臺灣結婚生子，組成外省丈夫、臺灣妻子的家庭。國民政府為了安置大量軍民，在當時建立了不少眷村，於是家庭內部融合了父親從原鄉攜來的口味與母親的臺灣本土菜餚，再加上來自各省的眷村居民時常交換彼此食物，通婚家族餐桌上的飲食脈絡必然盤根錯節。吳鄭重在討論家常菜演變與傳承時，以成功國宅與自己的眷村經驗為觀察對象，發現融合不同地域和家庭飲食特色的家常菜文化，充分體現在具有「臺灣媳婦」身份的妻子身上：

同樣的情況就是，往往夫妻們在言語的溝通都還不夠順暢之前，就已經在餐桌上的飯菜碗盤和身體的唇齒腸胃之間，逐漸發展出一種家常菜的「共同語言」。而且，在政府大力推行核心家庭人口政策的同時，這些沒有外省婆婆的台灣媳婦自己摸索出來，融合了先生記憶中的家鄉口味，以及自己從小到大耳濡目染的家常菜作法，是當代台灣飲食文化發展最有趣的部分之一。<sup>58</sup>

吳氏所總結的現象，恰恰說明了戰後通婚家族餐桌的複雜性與趣味性。本節將以韓良露、韓良憶、朱國珍、王傑、田運良為討論對象，觀察這些既是外省二代，又有臺灣血親的作家們，如何透過飲食譜寫他們的家族史，以及文中所呈現的味覺認同偏向父系或母系；又，父母系家族的飲食呈現在餐桌上的狀態是融混的、對抗的，還是保有各自特色、壁壘分明的？複雜多樣的家族飲食版圖，又訴說了哪些家族故事？

<sup>57</sup> 通婚使得家鄉味改變一事，在規模上可以細分，例如跨國婚姻的中西文化衝擊、跨省、跨縣市的婚姻也會有南北東西味之別，即使是同一鄉鎮兩個家族的結合，各家家族飲食文化的差異也會出現在餐桌上。本節討論的通婚，聚焦在特定歷史情境下不同省份男女結合的情況。

<sup>58</sup> 吳鄭重：《廚房之舞：身體和空間的日常生活地理學考察》（新北：聯經出版，2010年），頁376。

## 一、韓良露與韓良憶：三個灶神的滋味



因為上述移民通婚的歷史背景，家鄉味的首要烹調者未必是傳統社會掌廚的女性，也可能是由父親從遙遠的故鄉帶來。知名飲食作家姊妹韓良露（1958－2015）與韓良憶（1963－），父親祖籍江蘇，母親來自臺南，就是典型的外省父親、臺灣母親的組合。

韓良露在〈灶神在家的滋味〉寫了家裡的三個灶神：父親從江蘇南通帶來的灶神愛吃江北的麵、紅燒黃魚、藕餅和其他江南滋味，會費時費工的準備料理，也愛請客，常帶孩子上館子品味各地菜系；管家陶媽媽的灶神有嶺南閩菜口味，但做菜是為了養活一家，所以不做大菜、多做家常滋味<sup>59</sup>；阿嬤的灶神祖上在泉州，現落籍臺南，還有和漢料理的日本血統，後來跟著阿嬤搬到北投。每當崇尚臺南大菜的阿嬤的灶神來家中，便會與父親的灶神針鋒相對。但在阿嬤自家，因為阿公不愛大菜，灶神做的又是臺南小菜。<sup>60</sup>三個灶神的來歷與愛好習慣，對應了家族三位掌廚人的菜系源流、飲食喜好與彼此的飲食觀點，再加上文中未提的母親，構成了韓家餐桌複雜的飲食景觀。韓良憶〈鄉愁飲食〉也說：

令我念茲在茲、朝思暮想的臺灣味，除了蚵仔煎、切仔麵和肉圓等路邊攤小吃外，尚有爸爸擅長烹調的江浙菜以及兒時每隔一陣子就要隨阿嬤去打牙祭的日本料理。我的飲食版圖呈現臺灣小吃、江浙菜和日本料理三分天下的局面，在某種程度上，我個人的口腹之欲和衍生而來的鄉愁，不也正反映了

<sup>59</sup> 陶媽媽是韓家的管家，擅長汕頭菜，有於章節篇幅，不於正文贅述。韓良露〈陶媽媽的泥鰌鑽豆腐〉寫曾為千金小姐的陶媽媽淒涼的身世，泥鰌鑽豆腐是陶媽媽以前的奶媽為她做的菜，而今卻由她做給韓良露，陶媽媽覺得自身命運就像逃不出鍋子的泥鰌。《良露家之味》，頁163-168；韓良憶則在〈想起炸薯片〉寫過陶媽媽常在午後給她們姊弟炸薯片吃，並教導她美味的秘訣，韓良憶云：「這個簡單的原則，我始終牢記在心，卻一直忘了問原籍汕頭、燒得一手美味家鄉小菜的陶媽媽，是從哪兒學來這一招炸洋薯條、薯片的絕活？」《青春食堂》（臺北：皇冠文化，2002年），頁25-26。

<sup>60</sup> 韓良露：《良露家之味》（臺北：大塊文化，2014年），頁92-97。



兩人都意識到自己的口味來源相當複雜，韓良憶更以這種現象映照臺灣近代史，臺南家鄉與日治時代所受教育，造就了阿嬤的在地飲食與日本味，國民政府遷臺使父親帶來他的江浙味，並與母親結合，單從飲食口味就能訴說一大段淵源，這正是家族史作為歷史側寫、飲食做為家族史側寫的最佳體現。以此為綱來檢視韓良露、韓良憶姊妹與家族成員相關的飲食散文，便能從一道道菜餚中抽絲剝繭出更細膩的家族記憶。

日常飲食的昂貴程度最能看出家庭經濟情況。韓父是一位不計成本也要享受美食的饕客，韓良露在〈爸爸的榴槤〉裡寫到，在教師母親一個月薪水還是八百塊的年代，父親因為對中藥房店主的榴槤感興趣，竟花下一千元買了榴槤。幼時北投家中，父親還設有一個專門的舶來品間，存放各種食品洋貨，如美國蘋果、日本水梨、瑞士巧克力等等，彼時一碗陽春麵僅費一元，一顆進口水果卻要三十到五十元，可謂天價。<sup>62</sup>韓良憶〈父親的鄉愁味〉也提及父親花了當時小學老師一個半月以上的薪水帶一家大小去吃西餐。<sup>63</sup>這些奢侈的飲食經驗，能夠反映出韓家當年優越的社會地位，也因為有這樣的背景，以及一位能為美食一擲千金的父親，才能成就兩位美食家女兒的誕生。

父親的家鄉味以江浙為本，又旁及大江南北美食。韓良露〈西門町飲食記憶〉寫道：

爸爸並非地道的南方人，祖家在蘇北泰縣東台、海安之間的韓家村，曾祖還是在山東做過省主席的韓國軍，後因經營鹽田才遷至蘇北，因此家中飲食一直受魯味影響。雖然爸爸成長於南通，後到上海，飲食習慣仍然南北兼得，

<sup>61</sup> 韓良憶：《吃‘東’西》（臺北：皇冠文化，2008年），頁169-170。

<sup>62</sup> 韓良露：《良露家之味》，頁116-120。

<sup>63</sup> 韓良憶：《最好不過日常：有時臺北，有時他方》（臺北：皇冠文化，2019年），頁117。

像江南人很少愛吃的褡裢火燒、芝麻醬肉燒餅等，卻是爸爸極愛吃的東西。<sup>64</sup>

64

〈家傳菜〉中，韓良露也提到父親的菜有中國菜系中自己愛吃的名菜，也有來自江蘇故鄉的東台蓮藕餅、大白菜燒豆腐等。<sup>65</sup>而父親的口味會自然的影響女兒，例如韓良露〈愛吃醋〉一文，寫父親老家離善釀醋的鎮江很近，老家甚至有自己的醋坊，父親愛醋，自己嗜酸便來自父親的薰陶<sup>66</sup>。如此看來，父系的家族飲食本就有混血的基因，父親又是位食遍南北的饕客，流傳給女兒們的味道，除了南通的家鄉菜，當然也會有南北兼得的各色滋味。這樣開放的味覺體驗，或多或少影響了韓家姊妹，莫怪乎兩人日後在世界各地能夠不持偏見、毫無隔閡的品嚐美食。

父系的家族飲食中帶有濃厚的鄉愁，〈年味往事〉中，韓良露寫父親在大年初一總會燉甜湯，此湯是祖母過去會為父親做的：

這些孩童時並不太懂得的事，如今年紀大了，一回想就會眼眶發熱，爸爸的年味，是親情之味，也是異鄉遊子思念的年味。<sup>67</sup>

妹妹韓良憶〈父親的鄉愁味〉一文，寫的則是滬式西餐，她憶起小時候吃的西餐，其實是海派西餐，即參雜了中國味法國菜、義大利菜、德國菜等非道地的西餐：

根據舊式身分證，爸爸的籍貫是江蘇，但是他在一九四九年來臺灣以前，因戰亂之故，曾在上海待過一陣子。爸爸出生於富裕的家庭，從小養尊處優，對他這樣生性好奇的小城富家子而言，上海這十里洋場或是世上最摩登的所在，也是他與西洋接軌的開始，而好吃也講究吃的父親，與滬上的西洋事

<sup>64</sup> 韓良露：《美味之戀：人在臺北，玩味天下》（臺北：方智，2001年），頁56-57。

<sup>65</sup> 韓良露：《良露家之味》，頁59。

<sup>66</sup> 同前註，頁198。

<sup>67</sup> 韓良露：《良露家之味》，頁109。韓家父親的鄉愁總是見於年味，關於年節飲食記憶的部分，將在下一章詳細討論。

物最直接也最切身的接觸，想來就是海派西餐了。<sup>68</sup>



但隨著父親一輩的在臺江浙人逐漸老去，這類西餐廳漸漸消失。父親過世前幾年韓良憶想帶父親去吃西餐，他卻意興闌珊，只有提到兒時的大華飯店，才讓引起父親的談興：

這話一說完，老人家又沉默了，臉上浮現惘然的神情。就在那一刻，我彷彿明白了，父親愛吃的根本並不是「西洋菜」。對他而言，帶著中國味的滬式西餐，並不只是口腹之欲，那當中尚蘊藏著對往昔時光和故鄉的脈脈溫情，換句話說，那其實是父親的鄉愁。這樣亦華亦洋的西餐，已然飄散在歷史雲煙中，成為我將永遠懷念的父系滋味。<sup>69</sup>

祖母的新年甜湯、父親年少的海派西餐，分別代表著父親對家鄉人情、對青春歲月的緬懷，兩位女兒都是在長大後才明白童年由父親給予的飲食體驗，其實都飽含父親懷念故鄉的愁緒。在理解這些食物所承載的流亡記憶後，食物的份量就變得沉重起來，每每品味除了會想起童年時讓家人享盡一切美食的父親形象，更會思及父親寄寓其中的眼淚。

再來是阿嬤的灶神<sup>70</sup>。韓良露〈阿嬤的盛宴〉中提到了阿嬤的身世：阿嬤是漢學家之女，因為受過良好教育，精於讀書寫字，卻推掉了門當戶對的婚事，嫁給浪蕩子阿公。可能是出於寂寞無事，也可能是為了留住阿公的心，阿嬤鑽研飲食之道，使阿公即便在外如何風流也要回來吃宵夜。在為美食不計代價這點上，阿嬤和父親

<sup>68</sup> 韓良憶：《最好不過日常：有時臺北，有時他方》，頁 116。

<sup>69</sup> 同前註，頁 118。

<sup>70</sup> 兩人對阿嬤食物的書寫還有很多，如韓良露〈阿嬤的大紅食物〉、〈阿嬤的綠豆蒜〉、〈吃姊妹桌〉、〈麵茶暖和人心〉等（收於《良露家之味》）；以及韓良憶〈阿嬤的麵猴〉、〈從地中海到臺灣海峽〉（收於《吃東西》）、〈那墨綠清芬的回憶〉（收於《青春食堂》）、〈家常肉末，日常頌歌〉（收於《家常好日子》）等，此處只擇選一件關乎家族的大事件來寫。



是一樣的，乾鮑、干貝、大花菇等山珍海味都是阿嬤的家常備料，然而等到家人發現時，才知道阿嬤為了吃食已經欠下高額的高利貸——因此韓良露最後說「阿嬤的滋味既美好又苦澀」，美好的是滋味與愛意，苦澀的卻是由此而來生活重擔。不過，相對韓良露有意「隱惡」的將這段記憶以寥寥數語寫在文末，韓良憶坦露率真的寫出自己對這段家族往事的感受。〈啜一口粥〉中，韓良憶在逛超市看到乾香菇時，突然想起了兒時吃過的阿嬤的鹹粥，每當阿嬤做這種鹹粥，韓良憶總在一旁觀看。這種親近與美好隨著成長搬家漸漸消失，更因家變故戛然而止：

兩老因為積欠大筆高利貸，避走美國，留下爛攤子給在臺灣的子女收拾……

我從此沒再吃到阿嬤煮的香菇芋頭粥，其後一連數年，我目睹原本瀟灑爽朗的爸爸三不五時為了趕『三點半』、軋頭寸而愁眉不展，聰明好強的媽媽亦需向人低聲下氣，借貸紓急，此情此景讓我對阿嬤有滿腹的怨。失去幼時極嗜的滋味，我了無遺憾，絕不懷念。<sup>71</sup>

韓良憶對於阿嬤懷抱著相當複雜的心情，她怨恨阿公阿嬤的糊塗與拖累，令自己的少女時代蒙上陰影，但幼年的她又曾和兩人相當親近，這種說不出口的恨意令她恐慌逃避多年。直到在異國想起那鍋阿嬤餵養自己的鹹粥，並親自下廚完成品嚐的瞬間，她才因為這個久遠而親切的味道改變了心境。一碗鹹粥從童年的喜愛，年少的怨恨，到成人後的承認和諒解，箇中滋味多變，韓良憶因為這碗鹹粥承認並原諒了自己曾經的怨恨，也原諒了二老。<sup>72</sup>

<sup>71</sup> 韓良憶：《青春食堂》（臺北：皇冠文化，2002年），頁151-152。

<sup>72</sup> 韓良憶在〈三代潤餅〉時寫道：「國中快畢業時，家搬到臺北東門町，阿公阿嬤也移民國外，再也沒吃到阿嬤的潤餅捲，卻也沒特別想念，成長期的困境有得我煩惱了，哪裡會去計較吃不吃得到潤餅哩。」此時的情緒已較〈啜一口粥〉淡化不少，變成一種訴說往事背景的口吻。收於《吃·東·西》，2008年），頁21；她在〈烏魚來的時候〉又寫她曾和姐姐提起阿嬤的烏魚子，韓良露笑說阿嬤就是嘴刁，沒錢卻愛買，後來才會養會又倒會，差點把一家吃垮。韓良憶對姊姊提到這件往事感到哭笑不得。至少就書寫來說，從此處來看，兩姊妹對阿嬤欠債一事已不再追究怪罪，尤其韓良憶對此事的態度已大有改變。《最好不過日常：有時臺北，有時他方》，2019年，137-138。

由於父親掌膳、阿嬤善炊，兩姊妹對母親烹飪的紀錄較少，韓良露說：

母親是不下廚的，早年家中一直有管家，下廚照料日常三頓的均是管家，但父親下廚則是兼有美食表演性質的節日喜慶之類的活動，做菜這件事一直不歸母親管。<sup>73</sup>

不但如此，總擔心女兒吃不慣吃不飽的阿嬤，也常常做菜送來給母親。表面上看來，不必掌廚又受盡寵愛的母親是幸運的，但母親卻曾幽怨的說起，自己明明也有潤餅捲這項拿手菜，為何女兒都只寫父親？韓良露因此思考，母親說不定也有做菜潛能，只是退讓給愛做菜的媽媽與丈夫。<sup>74</sup>且母親不做菜，卻是最好的品嚐者，對阿嬤、父親的菜總是讚不絕口，但當韓良露回想母親愛吃的菜時，反而像得了失憶症一般沒有印象。<sup>75</sup>這個疑問後來在〈媽媽愛吃的油粿〉獲得了解答：

我以前一直以為母親對我的飲食影響甚少，以為和臺灣本土味覺的聯繫主要來自阿嬤，但母親去世後，我不斷想起的往事，我常發現媽媽也是我人生味覺的引路人，像我在中年後常常一個人會去沅陵街和重慶南路交界的一家台式小吃店吃油粿、肉圓，不就是母親在我童年時常帶我吃的東西嗎？<sup>76</sup>

原來韓良露的飲食喜好，也有一部分受到母親的影響，而非只有阿嬤與父親，〈爸爸的年味〉最後寫道：

父親的老家是他生命溯源的源頭，但母親的味道卻不是家裡的滋味，而是夜

<sup>73</sup> 韓良露：〈母親喜歡吃什麼〉，《良露家之味》，頁 26。

<sup>74</sup> 韓良露：〈媽媽的潤餅捲〉，同前註，頁 24-25。韓母的潤餅捲會在下一章節慶飲食中討論。

<sup>75</sup> 韓良露：〈母親喜歡吃什麼〉，同前註，頁 28。

<sup>76</sup> 同前註，頁 33-34。



市小吃的滋味。老家臺南、祖籍泉州的母親一直愛吃炒米粉、春餅、擔仔麵，……但在母親去世前，我卻一直沒想過這些我愛吃的小食，其實是隱藏在我基因中的母親的味道。在許多家庭中，母親的滋味是主味，在我家中卻是隱藏的滋味。<sup>77</sup>

說起家庭滋味，多數人第一時間想到的還是家中餐桌的食物，但影響味覺偏好的從來都不只是家常菜，外食經驗是很容易被忽略的一項因素。韓母愛吃的食物都是臺南小食，子女對她又缺少烹飪印象，難以意識到隱藏在喜好中的母親的滋味，但這些小食，其實也是母親被忽略的鄉愁；〈媽媽最後的虱目魚粥〉中又再次提到，母女仍有同味之處，這種味覺的傳承可能是基因上的，也可能是因為共同生活在臺灣這片土地上<sup>78</sup>，可以確定的是韓家的家族之味中必少不了母親的版圖。除了外食小吃與潤餅，代表母親滋味的還有炒米粉，〈媽媽的炒米粉〉中，韓良露寫到母親曾做過炒米粉與炒青菜，卻被父親嫌棄太淡不吃，長大後回想此事，認為母親當下應該十分挫折，如今還想再吃這道菜，給母親大聲的稱讚；<sup>79</sup>韓良憶〈捕捉華麗的季節〉也寫到母親生前最後幾年學會拿手好菜金瓜米粉，但母親過世後，此味終成絕響。<sup>80</sup>兩人對母親的飲食記憶不如父親那般多，聯想到的食物也差不多，母味在韓家果真是隱藏的滋味。

再談傳承。<sup>81</sup>韓良露在〈家傳菜〉寫道，自小吃父親做的菜，卻未必能複製出八九分滋味，故興起了記錄父親食譜的念頭。為了向父親學做菜，她隨父親上市場，回家後幫著打下廚，彷彿回到童年看父親在廚房大展身手的身影<sup>82</sup>；〈學做菜〉一文又說，心領神會是學烹飪最好的方式，自己靠著模仿學會了不少阿嬤與父親的拿

<sup>77</sup> 同前註，頁 44。

<sup>78</sup> 同前註，頁 36。

<sup>79</sup> 同前註，頁 35。

<sup>80</sup> 韓良憶：《吃‘東’西》，頁 136-137。

<sup>81</sup> 韓良憶寫的家族傳承多在年節飲食處，詳見下章分析。

<sup>82</sup> 韓良露：《良露家之味》，頁 59-60。



手菜，十七歲時就發現自己不靠食譜也能靠記憶的形狀味道複製爸爸的菜。最後點出一項家傳菜能成立的基礎：

我對做菜有好奇心，但知道自己不能像爸爸和阿嬤一樣做個好家廚，雖然他們會做的菜的類型不廣，爸爸就是江浙和上海式的，阿嬤則是臺菜和台式日本料理，但他們都肯天天做，他們都比我更愛做菜給他人吃，這也是一種無私的付出。<sup>83</sup>

〈家傳菜〉文末又點出家傳菜的意義：

每個家庭都有自家的家傳菜，不見得非有大名堂，但一定比餐館中的名菜，更能打動家人的心，因為菜裡有生命記憶的滋味，但這些滋味卻十分脆弱、難以保存，餐館的菜有一代一代的師傅保存，但親人的味道卻必須靠自己家人保存，雖然這樣的保存終究會消逝，但對想要記住的人而言，能記住個數十載，也就不負一場家傳滋味的因緣聚散了。<sup>84</sup>

這兩段文字說明，家傳菜需仰賴掌廚者不斷將菜色重現在餐桌，才得以成立「家」的性質。無意識的掌廚者，基於對家族成員的愛與付出就能做到日復一日、持之以恆；有意識的傳承者，則會抱持保存記憶口味的信念，將家族滋味延續下去。

最後，呼應本節「通婚家族的餐桌」一題。誠如〈灶神在家的滋味〉所見，父系與母系飲食的交會，在父親與阿嬤處是衝突的展現，但在子女輩卻是創作書寫的重要養分。在〈人生七味粉〉、《臺北回味》自序<sup>85</sup>等處，同樣可以看到韓良露描寫

<sup>83</sup> 同前註，頁 205-206。

<sup>84</sup> 同前註，頁 60。

<sup>85</sup> 「爸爸討厭的日本遺緒，卻是阿嬤的歡喜，……（下略）阿公、阿嬤過生日時，孝順的母親一定會擺上一桌台菜宴席，而一輩子吃不慣也不愛吃台菜的父親總是藉口要去外面抽菸而減少動筷子的時間，小時候不明白什麼是楚漢分界，長大後一回想，北投原來就是我家飲食楚漢分界之處，從



父親與阿嬤因為民族情結在飲食上發生的「門戶之爭」。〈林森北路日本通之味〉描寫了「日本料理」對父母雙方家族成員截然不同的政治意義，對做日本生意的舅舅、留學日本的外公與受日本教育的外婆而言，日本料理有如家鄉菜，但父親對日本料理卻有源於民族創傷的情結，因此在吃日料的家族聚會上，父親總是不願動筷，選擇在餐館外抽菸<sup>86</sup>——同樣情形，聚會與江浙菜餐館時，阿嬤亦不怎麼願意吃。<sup>87</sup>韓良憶〈迷戀料理〉也說：

日常生活亦有東洋遺痕，阿公阿嬤連胃口都已半日本化，平日在家固然也會煮食蒜頭紅燒肉、枸杞雞和當歸鴨之類的台式菜餚，然許多時候，我和媽媽到阿嬤家吃飯時，喝到的是味噌嘉納魚湯，嚐到的是旗魚片、茄子或地瓜天婦羅沾醬油……只要基於民族情緒而拒食『小日本』菜的爸爸未同行，和阿公阿嬤以及媽媽外出用餐時，我們吃的也常是日本料理。<sup>88</sup>

這也是一種家族史對歷史的一種回應，從父親的角度來看，日本是過去曾經作戰的敵人，但對日治時代出生又受日本教育的阿公阿嬤來說，日本有如半個故鄉，當這種情結反映在通婚家族的飲食上，就會出現雙方「拒食」的尷尬狀況。可是做為第二、第三代的韓良露與韓良憶，卻能不帶有抗拒與偏見的接受雙方的味覺認同，以兩人自述家鄉味的源頭來看，韓良露與韓良憶的認同是集大成的，她們並不認為構築自己味覺的飲食記憶僅單一的來自父系或母系，這同樣是一種族群融合後的歷史寫照。

---

家出門向左轉朝向的北投市場，阿嬤帶我去的攤子賣的是虱目魚、肉魚、地瓜葉、A 菜，爸爸帶去的攤子賣的是黃魚，白鯧、雪裡紅、大白菜，爸爸從不買甜不辣，阿嬤也不吃周胖子餃子。」收於《臺北回味》（臺北：有鹿文化，2014 年），頁 10-11。

<sup>86</sup> 韓良露：《臺北回味》，頁 88-90。

<sup>87</sup> 韓良露：〈人生七味粉〉，《良露家之味》，頁 153。

<sup>88</sup> 韓良憶：《青春食堂》，頁 114。



## 二、朱國珍：溺愛的父味與缺席的母味

朱國珍（1967—）的父親祖籍河南，出生於民國九年。〈家鄉味〉中，朱國珍提到了父親的家族史，朱父家族經營藥鋪、三代行醫，家中子弟熟讀四書五經。父親四十歲來台，四十七歲才成家，對妻女相當寵愛<sup>89</sup>，從〈神料理〉「從小被爸爸關照坐在餐桌旁就好」不必幫廚<sup>90</sup>，〈廚娘日記〉「父親疼我，雖然是女兒身，卻從來沒有讓我進過廚房」、「我父親生我的時候已經四十八歲，做菜給我吃的時候也已經是五十多歲的老人家，他是個盡責的父親」，〈人妻初體驗〉「拙樸的父親將我視為掌上明珠，從沒讓我進過廚房」，〈最後一味〉「我是個被父親寵壞的女孩，二十歲以前沒有洗過碗、進過廚房」<sup>91</sup>等描述，就能窺見父親對女兒的疼愛珍視，但這樣在廚事上近乎「溺愛」的表現，使得朱國珍長大後不善烹煮，常有驚人之舉與駭人菜餚，故其飲食散文集名曰「離奇料理」。

代表溺愛的父親之味來自河南，朱國珍在〈哀愁的食物〉寫到，家中新年氛圍總從臘八開始，父親會做一份老家用來感謝農民辛勞的臘八粥：

每次過年前父親必定親自燉煮一大鍋臘八粥，花上好長的時間，坐在瓦斯爐旁，靜靜攪和這一鍋黏稠的粥品。雖說是粥，煮軟的穀豆之間卻緊緊交纏在一起，濃的化不開，一點湯汁也沒有，每次吃完一碗，我的肚子就像塞進了一個五穀饅頭，再也撐不下別的食物。而且，不知道為什麼，父親煮的臘八粥一點都不甜，甚至，愈是吃到碗底，愈是會感覺到一股苦苦的焦味。

朱國珍告訴父親臘八粥煮焦了很難吃，但每次檢查都發現並無異狀：

<sup>89</sup> 朱國珍：《半個媽媽半個女兒》（新北：印刻文學，2017年），頁152-157。

<sup>90</sup> 同前註，頁226。

<sup>91</sup> 朱國珍：《離奇料理》（臺北：二魚文化，2014年），頁6、15、48、36。



很多年很多年以後，我自己也品嚐了各種哀愁的食物，才漸漸領悟到，臘八粥裡那股淡淡的焦苦味，很可能是父親煮粥時，悄悄滴進了思鄉的眼淚。<sup>92</sup>

臘八粥是父親的家鄉味，朱國珍兒時只覺此粥不甚美味，成年後嚐盡人生苦味，才明白食物的味道會受到烹飪者的心情影響，父親的粥苦，是由於內心無法回去故鄉的痛苦。

最能代表父親的家鄉味，應該是麵食，〈最後一味〉裡寫道：

父親是道地的北方漢子，嗜愛嚼勁陽剛又厚實的麵條。無論是刀削麵、陽春麵，融合在牛肉湯、大滷湯汁中，各自保留特色又能提攜出對方的香味。……成長於華北平原的父親，大塊吃肉也大碗吃麵，透過父親描述的傳統食物，是麵片兒與餃子的鄉愁；端上桌的粗麵條，隱隱約約透露著綠林修行魯智深的虎背身影。

父親喜愛的食物是具有家鄉特色的麵食，這些食物竟還有性格形象，對應著父親的北方身分，代表了父親的鄉愁。〈念麵不忘〉中，朱國珍在河南的姊姊<sup>93</sup>與姊夫按照年邁父親的願望，帶了三根大擀麵棍來臺灣，三人在臺灣團聚時吃掉了十公斤的麵粉。父親常對朱國珍說，家鄉的麵片兒是他一生懷念的滋味，但當姊夫揉糰切煮完，呈現在朱國珍面前的樸素食物卻讓她錯愕，原來那只是一碗稀釋麵糊煮餃子皮，並非什麼華麗繁複的精品料理，父親卻覺得這樣原汁原味的食物看起來平淡，嘗起來卻不凡；父親也曾和素昧平生的俞伯伯學牛肉麵，每週煮給從大學回家的女兒吃。父親曾經收留幫助過俞伯伯，用剛正的書法幫他開業的牛肉麵店寫價目表，這份父

<sup>92</sup> 同前註，頁 89-91。

<sup>93</sup> 關於這位姊姊，朱國珍在〈淡蛋人生〉曾談及：第一次回河南省親見到失散的姊姊時，姊姊明明自幼被迫與父親分離、孤苦一生，卻對從未見過的妹妹格外關愛，親自為妹妹做一碗蛋湯——當地人最豐盛的早餐，這樣的盛情令朱國珍擔憂一輩子都還不起姐姐的真心關愛與親情。收於《離奇料理》，頁 198。



親練習多次的滿意之作，卻在店主賺大錢後被丟棄在角落的垃圾堆。朱國珍可惜父親的墨寶與心意，又想起父親的一生：

父親三歲念私塾，熟背四書五經。他生長在用毛筆寫字還有騎馬的年代，在我小時候，最愛說將來反攻大陸，要送我一匹「雪裡藏針」的名貴白馬。為了將來見爺爺奶奶，從我會提筆寫字時就學習書法……

後來，父親意識到故鄉再也回不去，也不再寫書法：

我看著父親遺留的書法，想起那匹雪裡藏針的白馬，還有返鄉拜見爺爺奶奶的心願，今生都無法完成了。已經走過的人生，就像撕碎的過去，再也回來；能強留一輩子的，也只有當下的記憶。父親為我煮麵直到他煮不動為止；來臺探親的姊姊與姊夫，為父親擀麵片兒，在全家人最後一次的團圓。<sup>94</sup>

父親的心願始終未能實現，唯一的安慰就是當年留在老家的女兒，而今還能帶著他惦念的家鄉滋味前來團圓。如今姐姐與父親俱已離世，朱國珍懷想起那道素淨的麵片兒，希望天堂再相聚時，能為親人們料理一次這道平淡卻不凡的家鄉料理。於此，父親的家鄉味也成為朱國珍的家鄉味，她雖不像姊姊一樣有在河南禹縣的生活記憶，但父親口味的影響始終存在於家中餐桌、潛移默化，父親最愛且一生惦戀的鄉味，也變成了朱國珍一生懷念的家味。

父親對朱國珍的疼惜，除了因為老來得子，也可能是因為母愛的缺失。在 2014 年出版的《離奇料理》中，母親在朱國珍的童年回憶裡似乎是模糊、隱晦而缺席的。〈月光果園〉的後半部，少見的收錄了母親的身姿：家中某年夏天芒果成熟後，朱國珍姊妹天真詢問父親「媽媽會不會回來一起吃」，但一個夏天過去，芒果落了，

<sup>94</sup> 同前註，頁 246-251。



母親卻始終未歸，兩個孩子遂「關閉了所有對幸福家庭的期待」。後來的某個夏天，年輕美麗的母親又突然出現，卸下濃妝開始煮飯洗衣，那年夏天的芒果樹竟也巧合的結實累累，於是全家在月夜下一起享用這些果實：

年紀相差二十多歲的爸爸和媽媽很少說話，我們也不明白大人之間究竟是發生了什麼事，必須讓媽媽遠離我們這麼多年；幼小的心靈只有唯一的期望，就是像今晚這樣全家人團聚的片刻，能夠日復一日，永遠永遠，在我們的現實生活中出現！<sup>95</sup>

文中只寫「母親在我兩歲時因故遠離」，並自言是那個年代的「單親家庭」，其餘並未揭露太多，到了 2017 年出版《半個媽媽半個女兒》，朱國珍坦露了這段私密的記憶，書中〈月光遍照〉<sup>96</sup>與〈月光果園〉後半段紀錄的事件差異不大，〈半個媽媽，半個女兒〉中則有更詳細的書寫，曰：「別人有媽媽做便當，我的媽媽像仙女，節慶才會出現。」朱父朱母相差近三十歲，母親是花蓮原住民，婚後幾年兩人便分居。幼年時，母親總是突然出現，又一聲不響的消失：

直到，她突然出現在廚房裡，穿著拖鞋燒菜，布置花色窗簾，還幫我們洗衣服，連續在家裡住上一個禮拜，然後，她說要去買辣椒，又消失一個月。

朱國珍進入高中後，母親在電子公司找到工作，度過一段相對平靜的日子：

她幫我們做便當，隔天中午蒸過之後青菜變黝色，我覺得好親切，這是媽媽

<sup>95</sup> 同前註，頁 189。

<sup>96</sup> 朱國珍：《半個媽媽半個女兒》，頁 142-151。2003 年朱國珍以〈月光遍照〉獲得第五屆臺北文學獎散文類獎項，筆者推測〈月光遍照〉並非改寫先出版的〈月光果園〉而來，反而是〈月光果園〉將 2003 年已完成的〈月光遍照〉編入其中。

的味道。生活簡單到工作、上學、吃飯、睡覺，我們不曾有過家庭旅行，最奢華的享受是步行到街上館子用餐，熱炒幾道菜，沒有她做的好吃。一家四口，安穩過日子，平靜若永恆。



然而朱國珍開始就業後，母親失業，家中決定回部落蓋房子，卻發現土地不能過戶成為違章建築，年老的父親只能住在交通不便的山坡，母親又和年輕工頭傳出曖昧，父親也未受到良好照顧而住院。出院前，母親抱著博美狗來看望，接著又轉身離去，「這次，不是買辣椒或米酒，她帶著狗兒子消失近一年」。此後某日：

她又出現在廚房，四菜一湯端上桌，青紅椒配色繽紛，還有紅燒牛肉湯。父親早已退休在家，想必是他開門讓她進來。用餐時她垂目不語，嘴角微微上揚，和牆壁張貼的聖母瑪利亞肖像有些相似。我們靜靜咀嚼食物彷彿含蓄禱告，媽媽回家了。<sup>97</sup>

文末，父親逝世後，朱國珍終與母親在教堂中達成和解，「從不牽我的手」的母親，在神父念禱時「終於牽起我的手」。母親在前半生的消失與出現，朱國珍都以食物作為線索：突然出現在廚房燒菜，突然說要買辣椒而消失，開始給孩子做便當，然後又消失，儘管這次不是去買辣椒，最後又突然回來，在廚房做了四菜一湯。對於朱國珍來說，母親煮食就像她給予子女的母愛一樣，在日常中每每缺席，總是意外驚喜的出現，又自顧自的離開，後來變得見怪不怪，所以母親的滋味是複雜的，它曾經是充滿希冀的，後來又成為孤獨、怨恨、冷漠、抗拒的，最後又是理解、和解的。這段家族的私史、個人的成長史，其實也是時代的產物，鄰居伯母曾說母親與父親的年齡差距是鮮花插在牛糞上，眷村老夫與原住民少妻的組合，對母親而言是種枷鎖，母親在十八歲就產子的不知所措，終讓她逃離到六條通生活，而公務人員

<sup>97</sup> 朱國珍：《半個媽媽半個女兒》，頁 131-140。



眷舍的閒言碎語，又對朱家所有成員都造成了傷害。朱國珍在書寫這段過往時，運用生命中確實經驗到的溫情餵養與匱乏飢餓，細膩的描寫父親對女兒的溺愛與缺失錯位的母愛，正是以家族飲食記憶側寫家族史的一種表現。

### 三、王傑與田運良：父親的流亡味與母親的家常味

王傑（？－）所著《臺南媽媽、山東爸爸、以及我愛的西班牙》，從書名就能看出家族的構成，〈母親的味道〉寫道：

一般來講，你吃什麼食物就是什麼人，反之亦然。母親是大米海鮮人，而她嫁的王家卻是不折不扣的小麥大蒜人；這個組合，確立了她在飲食上宿命的無奈以及我口味上的基調——南腔北調。母親為了滿足爺爺的飲食口味，和左鄰右舍的山東家庭當起了好鄰居，自此北方麵食、包子饅頭、烙餅水餃樣樣上手，但是在家裡廚房邊那個侷促的小餐桌上，母親也將她熟悉的口味，在不知多少個寒暑歲月，一點一滴慢慢地拌入了我們的飯碗裡，也成就了我的味覺世界中，評判一切的基礎，對我來說，這個混合著臺灣以及外省的口味，就是媽媽的味道。<sup>98</sup>

這段話中有著眷村本省妻子心情的真實寫照，跨省籍的飲食文化隔閡不小，雙方的口味通常是難以兼顧的，尤其王傑的母親要同時滿足丈夫與公公，定然會壓縮自己的飲食習慣。王傑此書的分輯安排與標題，恰恰呈現了兩個家族的截然不同的味道<sup>99</sup>，母系的滋味裡充滿臺南北門的滋味，虱目魚、醬燒蝦、魚麵這些海產自不必說，

<sup>98</sup> 王傑：《臺南媽媽、山東爸爸、以及我愛的西班牙》（新北：一起來出版，2013年），頁12-13。

<sup>99</sup> 這本書的前兩章是「純純的臺灣味：母親的味道」、「山東風格的臺灣鄉愁：父親的味道」，分別記錄父系與母系的家常菜餚，第三章「混合家鄉及地中海的橄欖油味：西班牙的味道」則是作者在西班牙留學時帶有家鄉味的異國烹飪經驗。作者喜好廚事，在承繼父母味蕾的同時，也將自己的生命經驗納入了料理中，在王傑的實踐下，家傳成為一個動態的過程，將個人史放進這個家族口味的譜系中，成為家族史的一部分。



臺南粽、米粉湯、麵茶這些老台味，都是母親熟悉的食物；父系的菜色則以「蔥、蒜、饅頭輪迴不已的循環」為主調，是父親與爺爺在國共內戰逃離山東的顛沛流離中，在異鄉練就的家鄉味，炸饅頭、大鍋菜、山東炒飯、涼拌小黃瓜、水餃等等，都代表父系的鄉愁。

在〈母親專屬的食物〉中，王傑寫到以麵食為主的家中，麵也分作多種：

我的口味偏好比較北方味，牛肉麵、炸醬麵、大滷麵……父親更是明顯。所以印象中我對於母親愛吃的麵記憶深刻，深刻是因為種類不多，就那幾樣，而且家裡也少吃，有些甚至我還不愛，但人過中年稍稍懂事之後，總為母親感到委屈，手指頭數一數就三樣：魚麵、陽春麵、麵線。<sup>100</sup>

對王傑來說，魚麵是充滿歉意的菜餚，自己年幼時因為不願挑魚刺，哭鬧著不願吃魚麵，此後母親便不再做魚麵。對於口味選擇本就受限的母親來說，子女不願吃自己的家鄉味，就等於飲食喜好在餐桌上更加被壓縮，但遠嫁的母親亦有自己的鄉愁，王傑或許是體認到這點，才為母親感到委屈。王傑又在〈西班牙的味道〉裡寫道：

反而是出身臺南的母親，記憶中，她是一位會在父親揉饅頭時，帶著我們在旁邊用麵團捏老虎、小鳥的媽媽，媽總是說，剛嫁來你們家每天吃饅頭餃子好像在吃點心，總是吃不飽。<sup>101</sup>

父系的麵食習慣，讓臺南母親初到夫家時總覺得吃不飽，令人哭笑不得。無關乎認同，只論口味，王傑自幼似乎更喜歡父親帶來的山東滋味，他在〈父親的味道〉寫了這份家族滋味的令人鼻酸的來源：

<sup>100</sup> 同前註，頁 23。

<sup>101</sup> 同前註，頁 111-112。



父親說在家鄉男人是不下廚房的，少小離家的他們沒多少料理經驗。每每遇到無理的長官直接丟擀麵杖說：「喂！你不是山東人嗎，去包水餃來吃吃！」等等嚴苛的外在挑戰，以及自己本身口腹之欲的內在需求，兩相夾擊之下，父親也就慢慢地在異鄉練就了家鄉的滋味。但我也是一直到過了中年、同時在國外待了好幾年後才了解到，這家鄉的滋味，對我來說，就是家的味道；但是對年過八旬的老爸來說，那只是一個走了味的鄉愁。<sup>102</sup>

王傑從小在家中吃慣這些蔥蒜麵粉類的食物，認定這就是家族的味道，未曾想這般滋味是如何從遙遠的故鄉被帶來臺灣的。父親的山東味是自行摸索出來的，而非直接習得，家鄉的吃食究竟是什麼樣的味道，在王父的記憶中恐怕早已面目全非，但王家餐桌上的家鄉味，實實在在的包含了那段流亡行軍、想家卻歸不得的悲傷記憶。

同樣是通婚的餐桌，田運良（1964—）的家族是河南父親、瑞芳母親的組合，其作《我，他、妳。——死生回首饑情帖》當中，也能看到父系與母系的家族史，與韓良露相同之處是，就飲食部分來說，父親所佔的篇幅遠勝於母親<sup>103</sup>。然而，這並非代表田運良家中由父親掌廚，〈田連春美——致母七十〉寫母親煮飯的段落裡提到，母親承攬工廠十數人的外燴，將瑞芳娘家阿嬤傳授的私房料理幾經變換出多樣菜色，並兼顧健康與喜好為一家五口準備餐食<sup>104</sup>，可見母親是家中主要掌杓人，且廚藝不凡。

那麼，為何作者在這個帶有家族與個人傳記性質的散文集中，獨獨對父親的飲食經驗情有獨鍾？我們需要進入文本內部討論。田運良在〈拿手菜——吃喝飲食教我的事〉寫粥時，先寫父親在河南水患時吃的稀粥，那是顛沛流離的亂世中珍貴的

<sup>102</sup> 同前註，頁 54-55。

<sup>103</sup> 作品中〈家鄉味——爸爸教我的飲食事〉通篇寫與父親相關的食事，〈田連春美——致母七十〉中寫母親與飲食的僅有三個段落。

<sup>104</sup> 田運良：《我，他、妳。：死生回首饑情帖》（臺北：九歌出版，2017 年），頁 248-250。



食物，後寫父親晚年中風後母親熬的補粥；寫魚，則寫母親與妻子爭相為重病手術後的自己料理魚<sup>105</sup>。在〈家鄉味——爸爸教我的飲食事〉中，寫父親愛買同鄉賣的豆漿燒餅油條當早餐，兩人交談的時刻有如「返鄉」：

爸爸每天要點的餐，伙計們都知道而忙著準備，兩人趁閒順便聊個兩句，大家鄉音都濃重得很，霸在炸油條鍋旁邊，嘰哩呱啦地不知在談天論地些什麼，這短暫的他鄉遇故知，那可是爸爸每天最接近「家鄉」的寶貴時刻。

早餐包好了，就得再次「離鄉」告別，但返家路上爸爸總是春風滿面，彷彿剛剛才巡過胡同裡的早點鋪，踏在童年時光的記憶石階，愉悅卻難免驚惶。

106

內文又寫父親家鄉自小養牛不願吃牛，來臺灣後物資缺乏不得不吃牛雜補充體力，牛雜麵疙瘩便是此間產物；再寫父親當年倉皇離鄉塞入行李的窩窩頭與蒜頭；復寫父親在過年堅持準備家鄉的湯水餃元寶；最後寫父親在河南粗糙卻珍貴的糊口小米粥……<sup>107</sup>結合這些與父親母親相關的飲食記憶，不難發現，母親的料理帶有哺育、補養等家庭性質，多是親子間的慈愛情感。而父親的食物總要追溯及一段遠在河南的往事、一段被迫離鄉的家族史，再再提示這些料理對於父親的歷史意義，並在這些父親的故事之後，寫自己欲求此味卻難再得的思父情緒，例如再也找不到同鄉的豆漿店：

爸爸走後，老同鄉也收了豆漿店回大陸去了，一時之間，我連欲回味河南腔以延伸思父之情的機會都沒了，早餐也被孩子吵著而埋入漢堡薯條可樂裡，

<sup>105</sup> 同前註，頁 63-72。

<sup>106</sup> 同前註，頁 199。

<sup>107</sup> 同前註，頁 197-208。

家鄉，真的離得越來越渺茫、越來越斷代了。

又如每次吃家鄉食物麵疙瘩，就想起父親而備感疼痛：



其實真正愛吃牛雜麵疙瘩的是我，因為麵疙瘩上印記有爸爸粗獷、滄桑、離亂的手痕指紋，麵疙瘩裡傳唱著家鄉亢遠、悠揚、通徹的迴響繞梁，我循著爸爸用心淑世的手藝，走一趟他新鋪的歸鄉路，沿途覓找著他刻意留下的家鄉記憶。悵然面對著整碗浮著蔥蒜、飄著肉香的家鄉味，是我想念爸爸的紀念儀式，每吃一口、就痛一次。

這些食物先是代表著父親的鄉愁，而後又成為作者懷念亡父的媒介，在情感的意義上成為一種家傳滋味，每當品嚐它們，就會再次想起父親在河南的流亡記憶，以及在臺灣的父子記憶，所以田運良稱之為「在口腹之慾上世襲著上一代的滄桑」。

實際上，該書第一篇文章〈河南省臺北縣楠西鄉人〉就已經寫出作者複雜的認同：父親的祖籍在河南，作者的出生地與童年居住地在臺南楠西，往後定居的地方是原臺北縣，故有此題名。試看以下兩段話：

我尤其喜歡吃麵食和啃饅頭，確確承襲爸爸從大陸北方戰亂隨同撤退來台的家鄉味，我緊緊接棒了爸爸傳承下來的飲食信仰，……其實吃麵、啃饅頭這件事不過是日常普通的解飢飽腹罷了，但是正因為賦予家鄉味的獨特典故，而油生精神上卓絕孤高之意。其實有許多時候，我更懷念住在南瀛楠西鄉下的兒時，每餐必備的豬油拌飯和燙地瓜葉，這是一道、而且是唯一一道最美味而豐盛的主食。……

我終該忠誠緊緊追隨、默默承受了爸爸傳交的血緣、乃至飲食、地域、信仰

的世族遺產和家譜嗣承，像是兩人在田家政壇上的世襲、遞棒、繁衍。<sup>108</sup>



由書寫篇幅看來，田運良在飲食上的認同更接近父系家族，但他也意識到這些北方食物未必多麼精巧，生活中猶有記憶深刻的菜餚，其味更佳。真正賦予這些食物精神意義、使其在自己生命中別具意義的，仍是襲承自父親的家族流亡史。

韓良露、韓良憶、朱國珍、王傑、田運良五人的家族，皆是「外省父親、臺灣母親」的組合，他們的外省父親皆善廚事，因此能夠將原鄉飲食複製於臺灣餐桌，成為下一代的家鄉味。五人也都注意到，外省父親所做的菜餚飽含鄉愁，且常有童年未解其中味、老大方知箇中淚的情感變化，此部分的觀察結果與上節類同。

五人皆有寫到母系的飲食，除了王傑之外，篇幅都遠不及父系飲食多：韓家姊妹是因家中由父親掌廚，隱藏的母親滋味在母逝後才被發掘，但對她們來說，阿嬤的臺南味與日菜也佔據了家族飲食的版圖；朱國珍則是因母親出走，自小由父親悉心餵養，對原住民母親的飲食文化書寫自然不多，母親煮食畫面的描繪通常用以暗示母親在她生命中的反覆缺席；田運良寫母系飲食以家常補養為主，寫父系飲食則繫連父親原鄉記憶，並希望繼承父親帶有家國之思的流亡滋味，故篇幅較多。王傑寫父系母系的篇幅相當，父親之味是流亡變調的山東味，母親則是臺南家常的海味，本文將之與王傑合為一，是因兩人寫母親都著重呈現日常親子情誼，沒有太多歷史的縱深，寫父親則偏重家族流亡史，形成一種性別化的典型。

父系與母系家族的飲食文化碰撞，可能是勢均力敵的鑲嵌在日常餐桌，可能是相互融混成新滋味，可能是此強彼弱的消長，也可能展現衝突的一面。韓家姊妹與王傑在長大後，都意識到過去因為子女輩的愛好，母親的飲食在家中餐桌處境邊緣，故而感到遺憾心疼。遠離故土的父親有莼鱸之思，遠嫁而來的母親其實也會思念家鄉味，卻常常被忽略。而韓良露阿嬤與父親在家中的菜系之爭，與對日本料理的民

<sup>108</sup> 同前註，頁 28-32。

族情結，就是勢均力敵與衝突的展現。



### 第三節 臺灣傳統望族的傳家味



根據洪淑苓與王皖佳對臺灣飲食文學史的分期，飲食作家們要到 1980 年後，才漸漸將眼光從無法回去的故鄉轉向臺灣本土，<sup>109</sup>彼時許多外省二代作家與臺灣本省作家相繼加入飲食書寫的行列<sup>110</sup>，與戰後外省第一代的懷舊文學相比，這兩類作家的飲食經驗已經在地化，描繪的餐桌圖景也呈現了新的風貌。在對臺菜的定義與特色相對含混的時刻，著手為臺菜內涵進行補充的，是一群出身臺灣傳統望族的作家，儘管他們的出生年代距日治時期遠矣，卻能通過（祖）父母輩的口述親授，將家族輝煌時代的餐桌搬到文學作品之中，陳玉箴所說的酒樓與富戶私房菜<sup>111</sup>，都能從他們筆下略見一二。

#### 一、黃婉玲：府城世家的家族食記

素有「臺菜教母」美譽的黃婉玲（？－），其母系家族祖先劉球成與鄭成功同時來到臺灣，自清領日治以來一直是地方望族，被奉為南瀛第一世家。黃婉玲自

<sup>109</sup> 洪淑苓主編：《那些美食教我的事：飲食文學選》，頁 6-7；王皖佳：《臺灣飲食文學簡史（1980-2020）》，頁 185-187。

<sup>110</sup> 據陳玉箴研究，1960-1980 年代的飲食文學作者清一色為二戰後來臺人士，此時的飲食書寫很少述及臺灣菜色。即使有，戰後飲食書寫中移民作家多採取「褒揚家鄉食物同時貶低臺灣食物」的書寫方式，例如唐魯孫〈吃在北平〉批評臺灣的拉皮與餡餅粥等食物不如北平，〈北平的獨特食品〉又說臺灣沒有真正的口蘑和薩其馬，尤其不滿臺灣餐館愛賣「混省菜」，不道地的烹飪方式傷害了飲食文化傳統規範。收於《臺灣菜的文化史：食物消費中的國家體現》，頁 313-325。然而，根據黃偉民《唐魯孫美食書寫研究》，唐魯孫對臺灣食物仍有許多正面的評價，例如《天下味》裡有對臺灣海味的肯定，《唐魯孫談吃》也收有臺灣本土的美食。他曾評臺灣寶宮戲院旁小飯館鹽焗蝦，蝦選甚精、蝦殼薄肉新鮮（頁 48）；曾寫珠螺是臺灣特產海鮮、日月潭是一種本省蚌類，認為臺灣海鮮集蘇浙閩粵海鮮之大成，也喜歡古早小吃嘉義魚翅肉羹、東港蜂巢蝦仁（頁 51）；他又說美濃豬腳皮光肉爛、萬巒豬腳香不膩人（頁 63）等。黃偉民也認為唐魯孫寫臺灣美食時不時會以他在大陸所嚐者比較，呈現出即便吃臺灣美食仍不忘家鄉，並且唐魯孫對臺灣在地美食較不熟悉透徹，所以對典故較少深入全面的陳述（頁 70）。（臺北：淡江大學中國文學系碩士論文，2014 年）。彼時尚少本省人討論本土飲食是一項事實，唐魯孫作為外省人，對臺灣飲食的描寫篇幅雖不如原鄉，但他的介紹仍然為大眾認識台菜起到了中介的作用，且並非全面採取批判的態度。

<sup>111</sup> 陳玉箴〈移植與混雜：戰後飲食版圖的重劃〉一文提到：「1950 年代之後，握有文化論述權的作家、知識分子多為中國來台的新移民，他們對於臺灣酒樓的完全陌生……而對絕大多數臺灣民眾來說，受限於在殖民時期的中下層位置，無從窺知或有能力傳述曾經存在的酒樓歷史或富戶的私房菜，對於台菜的認識也就因此囿於他們有機會接觸到的家常飲食、簡易食堂小攤等面向了。」收於《臺灣菜的文化史：食物消費中的國家體現》，頁 237-238。



2004 年起依序出版《淺談古早味》、《尋找臺灣古早味：讓人難忘的 36 種絕妙好滋味》、《百年臺灣古早味：尋訪真實老味道》、《總鋪師辦桌：再現老臺菜的美味記憶》、《老臺菜：紅城花廳臺灣味》<sup>112</sup>等臺菜相關的食譜、訪談、散文，2015 年又以家族為題名出版了《府城世家尋味之旅：記憶中的家族食記》，將與飲食相關的家族記憶匯於一書。此書以半講史半說菜的形式寫成，從柳營劉家祖先的文武事跡與雕梁畫棟的古厝建築寫起，以阿祖的世紀婚禮承接，爭產家變、母子分離是其中變調，幸而外公被日本人收養，與母重逢後又經商重振門風。外公致富後在赤崁樓附近蓋了新的宅院，是母親手足間童年的居所，可惜在日治末期的戰爭中又因戰略考量被強行拆除。期待著國民政府接受後否極泰來的外公，最終在三七五減租等土地政策的打擊下，光復後沒過幾年便離世了。在前四章波瀾起伏的母系家族史中，父親的身影自然不在此列，直到最後一章〈美味關係〉，這段家族故事中於說到黃婉玲自己身上，寫愛好美食的父親、寫美食啟蒙老師三舅等。

那麼「飲食」在這段家族史裡如何呈現？穿插在嚴肅如正史故事中的，正是那些精緻的菜餚。第一章「南瀛第一世家」中，黃婉玲在寫阿祖結婚的〈百年前的世紀婚禮〉時，鉅細靡遺的紀錄了當時大小訂、訂婚完聘與婚禮當天的儀式，包含應該贈送或添於檯子的食物；又在〈陪嫁的總鋪師〉裡，寫出阿祖從娘家陪嫁過來的總鋪師製作的嫁妝菜，如何幫助阿祖在劉家站穩腳跟；接著在〈家變與回頭轎〉中，提及外曾祖所愛的蓮子凍在其亡故後便不被允許再製作<sup>113</sup>。這之中有一道「燉干貝雞湯」尤其感人：外曾祖過世後，劉家陷入爭產風波，阿祖被迫坐上回頭轎與幼子分離，忠心耿耿的總鋪師為了照顧被留下的小主人（即外公），製作許多燉補的食物：

<sup>112</sup> 在《老臺菜：紅城花廳臺灣味》中已有不少家族菜色與用餐習慣的描繪，但從兩書的序言來看，《老臺菜》的寫作目的在於宣揚台菜文化，幫讀者釐清對台菜內涵的誤解，也從各方面介紹台菜的調味風格、經典菜色，家族記憶只是陪襯點綴的故事；而《府城世家尋味之旅：記憶中的家族食記》的主要目的就是為家族著史，黃婉玲說：「我覺得用美食來談文化，不沉重，容易產生共鳴；用吃來談家族故事，有感覺，也能談出深度。」收於《府城世家尋味之旅：記憶中的家族食記》（臺北：健行文化，2015 年增訂新版），頁 7。

<sup>113</sup> 這幾篇涉及婚嫁飲食的書寫，將於下一章第二節「生命禮俗的飲食」討論。



總鋪師殺了老母雞熬湯，將雞肉撕成細絲煮粥，加上切丁的海參……總鋪師在外公哭鬧累癱之後，端給他吃，還騙他多吃幾口就會帶他去找母親，剛開始這招還有效，一、兩星期後，外公開始懷疑總鋪師的話拒絕再吃，哭鬧著什麼時候可以去找母親。<sup>114</sup>

總鋪師只能趁四下無人，鼓勵外公務必保重身體，否則哪天阿祖回來卻發現兒子有了三長兩短該當如何，又每天防著外人，偷偷給外公做鹽焗雞。此後，親戚們想方設法掏空了外公一脈的家產，便無人再搭理外公，甚至對他奚落驅趕，外公只好在外流浪打野食果腹。直到日本官員進行戶口普查時，發現並收留了孤苦的外公，又勉勵他讀書打官司，為自己討回公道再回去嘉義羅家找母親。因為這段救命之恩與在日本家庭生活的八年時光，〈外公鍾愛的味道〉一文，就有許多偏向日式的飲食習慣，例如阿公喜愛重鹹的味噌，對壽司、飯糰極度挑剔，每餐必吃日本醃漬梅。因為外公的喜好與挑剔，外婆練就了一身廚藝，擅做豆皮壽司、海苔捲壽司、三角飯糰、橢圓飯糰。這些菜餚而今依舊在，但黃婉玲的筆下總不時流露今不如昔之慨：

外婆在三十年前常嘆時代變了，現代人想醃製梅子都不講究功力，要找到醃製好吃的酸梅已不容易，不像日本殖民時代大家對醃漬酸梅的文化比較講究，尤其有錢人家在日本人鼓勵節省的時代，家廚花在醃製酸梅的功夫不能少。現在我八十年的老母親每吃到醃漬的嫩薑，總會抱怨味道不對，因為在六十年前，嫩薑醃製過程若未加酸梅，味道就是錯的……醃漬梅是日本殖民飲食上重要的一味，現在卻鮮少有人注意。<sup>115</sup>

<sup>114</sup> 黃婉玲：《府城世家尋味之旅：記憶中的家族食記》，頁 64。

<sup>115</sup> 同前註，頁 80。



黃婉玲經常站在文化的角度檢視菜餚，因此對特定時代飲食的正典尤為講究，加上世家「食不厭精，膾不厭細」的講究態度，毋怪乎她對小小的醃漬梅猶有此慨嘆。

著作第二章「府城大宅院」，寫的是外公經商成功後在赤崁樓所建宅院中發生的故事，此宅也是黃婉玲母親、三舅成長的地方。〈大宅院的飄香〉中，黃婉玲記錄了兩類菜色，第一種是根據三舅記憶而來的美味，如作為孩子下午點心的鹽焗胡椒雞、阿祖最愛的甜點「花開富貴」（加水熬煮的焦糖漿加上木耳花生等料、撒上桂花的甜品）、夾著蓮蓉的綠豆粿、為孩子進補的補藥燉鴿、炸肉仁、炸香蕉蝦仁等、炸蚵袋、紅燒豬尾；第二種則是燕官阿嬤（外祖聘用的奶媽）拿手的素膳，如阿祖從娘家帶來的菜餚冬菇炒淮山、素甜菇、煎香腐層、炒什錦等。燕官阿嬤在文末的警語，展現出大家族飲食的講究：「做菜說難並不難，反正煮熟了都可以吃，但不用心做的菜，只能硬著頭皮吞下去，用點心精心的做，則可博得滿堂彩，吃不是為了飽而是吃巧。」所謂世家飲食的精緻，除了挑選食材必須慎重，更必須在做法上一絲不苟，展現出掌廚者的細心與耐心，方能成就。

寫完母舅一輩的美食，黃婉玲又上溯到阿祖的飲食。〈阿祖用膳的菜單〉收錄了阿祖精細複雜的日常吃食：老宅院上下刻紋不同的石磨是專門用來將甘蔗榨汁供阿祖享用的；阿祖冬季的早餐要吃浸飽杏仁茶的椪餅、百合紅棗枸杞冰糖熬出的甜湯，夏季則吃鹹仔粿、九層粿、粉圓湯，另有炒香花生拌在來米現磨的米漿，以及餐前鋪底的冰糖水波蛋；早餐後到了十點，要吃魚片湯、地瓜稀飯配蛋臊、芙蓉豆腦、芋蓮心、蒸豬肝一類點心；再到下午，又要吃洋蔴紅棗燉燕窩、紅棗煮白木耳、養生甜粥或鮮八寶粥。這道鮮八寶粥是貨真價實的家傳粥品：

這碗粥味道非常可口而且營養，小時我胃口不好，不喜歡吃東西，唯獨這碗鮮八寶粥是我的最愛，我和阿祖常常合吃一碗粥。後來我當母親後，我也常煮這道粥給食慾不好的兒子食用，遇家中成員感冒，身體較虛時，我也會煮

這道鮮八寶粥。<sup>116</sup>



從阿祖算下來，這道粥品到黃婉玲為子烹調，竟已家傳五代。老少咸宜又具有食療作用的食物最容易被留存於家族的餐桌，三舅媽後來笑稱，當時年幼的黃婉玲與年邁的阿祖都是「無牙一族」，或許是因為有這份共餐的記憶，黃婉玲才能將阿祖的美食重現於記憶、形諸文字。

上述食物的物料與做工在當時所費不貲，卻是劉家餐桌的日常，著實令人感嘆。除了這些精細的日常食物，黃婉玲在著作第四章中還記錄了戰時的飲食<sup>117</sup>，這在臺灣飲食文學中是相當重要且缺失的一環，一般提及戰爭飲食，大多數人只聯想到戰後外省飲食加入臺灣飲食版圖的影響，很少有人關注日治末期的臺灣飲食狀況，更遑論彼時望族的飲食環境。太平洋戰爭時期，劉家赤崁樓宅院遭到拆除，外公舉家搬遷回柳營古厝，黃婉玲〈戰爭的滋味〉便描繪了此時的家族飲食。外公常至鄰人劉啟祥家族中拜訪，在麵包都難得的戰時，孩子們酷愛到鄰家中吃法式吐司，黃婉玲母親幼時也總是想方設法到對方家中喝牛奶；在黃婉玲筆下，戰時的飲食雖不如過往精緻，但也未見匱乏：

以往慢工出細活做出那些精緻菜餚，在逃難的日子裡不可能再有，沒有人知道下一次空襲是什麼時候，所以女傭們在空閒時不進廚房，就會拿著砧板在走道上將絲瓜削皮後，切成有菱有角的形狀，這樣就可馬上下鍋做出一道清爽的「絲瓜魚片湯」。

.....這些菜以往阿舍家是不可能吃的，但是在避難的時候，外公認為嘗試這些鄉野菜餚也是種樂趣，畢竟在那個時代糧食缺乏，凡事靠配給，窮則變，

<sup>116</sup> 同前註，頁 153-154。

<sup>117</sup> 此章中還有〈長工的思鄉菜〉一文記錄家中工作者們的菜色，有於篇幅，僅記題名於註腳。



變則通，也不再像以前那麼講究和拘謹了，只是外公從沒表現對這些菜餚的喜惡，倒是孩子們愛嚐鮮，吃得很快樂。<sup>118</sup>

戰時讓劉家內部開始交流各房的菜餚，例如孩子們總愛到姆婆家吃蜜餈甜芋泥，又如某房的嫁妝菜芋香脆鴨在當時極受家族中人青睞；克難的食物並非沒有，空襲期間不可升火，家中只能預先將蒸熟的地瓜曬乾作為乾糧。姆婆擔心孩子生活環境不佳容易生病，會煮蒜頭青蛙湯、糖醋炸青蛙、鹹酥青蛙給孩子補給；充滿溫情的紅豆是佃農贈與地主的美味，讓外公感動於自己與佃農的融洽情感；也有禁忌的滋味，因為擔心阿祖營養不足，家人從黑市買回豬肉，又以布料塞滿門窗縫隙快速烹煮，以免遭到責罰……戰時家族的滋味，有克難將就之處，但也有未曾體驗過的新鮮趣味，黃婉玲以飲食寫戰時記憶，呈現了戰爭下苦中作樂的一面。

黃婉玲寫父系滋味雖少，但父親卻是影響她極深的美食家。最後一章「美味關係」中〈老爸的美食夢〉一文，寫父親竟為了吃萬巒豬腳，在交通極不便利的當時，決心帶全家到屏東吃豬腳，為美食奮不顧身的態度，讓黃婉玲認定「我熱愛美食的精神，肯定是遺傳自老爸的真傳」。最後吃到萬巒豬腳的家人與鄰居，都感嘆於父親的真知灼見；父親喜愛母親家傳的日式壽喜鍋，這是從日治時代就在劉家生根的風俗，也是母親唯一能做好的一道菜；父親會自製桑葚果醬分享給親朋好友，也會帶著孩子們四處尋訪美味，正是這樣一位好吃又好分享的父親，造就了黃婉玲對美食的熱情追求。

另一位美食啟蒙家則是三舅，三舅喜愛的味噌口味肖似外公，對每道菜餚的食材格外講究，但卻不是一位墨守成規的饕客，喜歡開發新鮮的吃法，將饅頭切片用以夾果醬；三舅會自己嘗試重現家傳菜，例如早年家中有廚師時常吃的金錢肉，三舅不但不厭其煩的自製，還會教導黃婉玲秘訣；三舅既是黃婉玲的美食老師，又是她的心靈導師，父親曾擔憂三舅將孩子寵壞，三舅承諾會活得長久保護她，沒想到

<sup>118</sup> 同前註，頁 166。



這樣疼愛晚輩的三舅在黃婉玲二十多歲時就病逝，使她備受打擊。家族遙遠的祖輩和童年記憶中的阿祖、阿公等人，是黃婉玲家族滋味的源頭，而父親與三舅兩位美食啟蒙者，傳承給她的則是一種以身教示範的飲食態度。

黃婉玲《府城世家尋味之旅：記憶中的家族食記》的飲食書寫，是一部世家望族流傳百年的食單，儘管沒有太多緻密的意象鋪排或精巧的文學手法，鉅細靡遺的製作手法與私家祕訣卻是其無可取代的特色。陳芳明在〈女性自傳文學的重建與在現〉說道：

九〇年代中期以後崛起的女性自傳作品，無論是回憶式的，或是虛構性的小說，帶來最鮮明的轉變，莫過於她們之極力擺脫傳統的因果關係論（cause-effect theory）。換言之，她們不再側重於事件發展的時間先後秩序，也不再側重於記憶的來龍去脈與因果關係。她們寧可選擇跳躍式、碎裂式的記憶；而依據那樣凌亂、瑣碎的記憶，如水漬暈開一般，去渲染她們的情緒、感覺與喟嘆。在她們的書寫裡，時間是一種不確定的存在，而記憶更是一種不穩定的存在。<sup>119</sup>

若從性別化的自傳書寫模式來看黃婉玲的家族書寫，會發現《府城世家尋味之旅》實是兼有兩者的，黃婉玲並未完全捨棄重要男性家族成員所建立的功績以及家國政權興替的時代背景，因她深以這樣的底蘊深厚的家世為榮；但她同樣關注了包含阿祖在內的女性家族成員的故事，並從飲食這樣日常且無關世教的角度來填充家族史的空隙。我們能從外公的日式飲食窺探他的生命史，能從阿祖精細的膳單知其母家之盛，更能體會外公對這位自幼分離的母親展現的孝心。赤崁樓大宅的珍品，是母親一輩童年的滋味，也流傳給了黃婉玲。文中對戰時的飲食又讓我們看到不同於庶民家庭的滋味。這些飲食若未被黃婉玲一一紀錄，恐將隨著一代人的逝去，漸

<sup>119</sup> 陳芳明：《後殖民臺灣：文學史論及其周邊》（臺北：麥田出版，2017年），頁153-154。



漸消失在歷史的洪流之中。

## 二、陳玠甫：臺北老師府的陳家菜

另一位出身傳統世家的寫作者是陳玠甫（1975—）。陳玠甫的先祖陳遜言自福建泉州同安移居臺北，有秀才之名，在臺北推廣文教，其子陳維英曾任仰山、學海、樹人書院的校長，作育英才無數，又因被舉薦為「孝廉方正」獲授內閣中書（名義上即咸豐帝的老師），因此社會各界對陳悅記（陳遜言公業號）家族予以「老師府」雅號<sup>120</sup>，《到老師府辦桌：臺北老家族的陳家菜》的書名就是據此而來。此書分為開篇、續曲、尾聲三部分，第一部份寫的是陳家自先祖陳文瀾以降的核心家族人物，陳家從清領到日據人才輩出，文治武功無愧於世家之名。篇中還附上家族概述年表，歷數家族重要男性成員的身分任職（臺北首位舉人、推舉為孝廉方正、任職北京國史館等）、重大功績（主持頂下郊拏和解、建立書院、合辦團練平定天地會、戴潮春事件等）。從形式來看，這些豐功偉業的記載符合傳統歷史書寫的方式，是一種根基於家國的男性家族史。作者的父親不斷向他重述家族的故事，教他背誦叔祖詩句，又帶他四處去宮廟門口看陳家相關的典故碑文，可見以身為陳家人為榮，作者更稱父親是自己的「家族史啟蒙老師」。在這樣的環境下，以父系為家族認同似是理所當然的事實，但是在作者以飲食角度寫家族傳承時，「奶奶」與「媽媽」、「妻子」這些女性角色出現的更加頻繁，試看以下段落：

媽媽有一本筆記本，記錄下各個祖先的生日、忌日，當然還有他們愛吃的點點滴滴。<sup>121</sup>……感謝歷代祖先對於吃的追求，以及擔任後勤主管的歷代婆婆

<sup>120</sup> 陳玠甫：《到老師府辦桌：臺北老家族的陳家菜》（臺北：時報文化，2021年），頁26、36。

<sup>121</sup> 臺灣傳統大家族多半有熟記祖先飲食喜好的規矩，洪愛珠的母親也會在年度記事本裡詳細抄寫每位族人的生日與忌日，見《老派少女購物路線》（臺北：遠流出版，2021年），頁278。出身臺南仕紳家族的辛永清在《府城的美味時光：臺南安閑園的飯桌》寫道：「祖先的冥誕、祭日時，盡可能做先人喜愛的料理，母親依照祖母口傳，熟記每位祖先的喜好，也會說這道菜是哪位哪位喜歡的，將未曾謀面的古人的事情告訴在廚房裡幫忙的我們。但有時候相隔數代、距離實在太過遙遠的祖先，已經無人知道他們的喜好，這時候便由可能出席的人來共同決定供品。」（新北：聯經出版，2012年），頁118。



媽媽，他們的盡心盡責，祭祀拜菜後這些佳餚都上了餐桌，成了我們陳家百年多的記憶、味道。((尋味以追遠))<sup>122</sup>

(妻子)嫁入陳家跟著我媽媽開始學習樣板陳家菜烹飪，從來也不知道這些菜色故事短則一百多年，長則上千年，也因此沒有過好奇探求的念頭。((從家人到家族的書寫))<sup>123</sup>

爸爸、叔叔成家後，廚房的幫手轉給了媳婦們，在婆婆領軍下，組織起媳婦們展現烹飪慧根的時刻。死記硬背有之，一點就通有之，新一輪的傳承接續展開。大家可能都有一本筆記本，都要面臨上桌後吃客們的檢驗。煮菜一年到頭、年復一年，不必等媳婦熬成婆，一群吃貨高頻督導下，哪些菜跟之前的味道不一樣，應該如何料理才對，關愛的眼神讓媳婦們很快就上手了！

((老陳家春夏秋冬的餐桌))<sup>124</sup>

(過年前)女人在菜市場與廚房來回奔波，男人也不能閒著，隨著印有神駒的紙錢燒成了灰燼，象徵佛堂的衆神明騎著馬回到了上天，家裡的男丁開始要清潔神龕、香爐、佛堂。((老陳家春夏秋冬的餐桌))<sup>125</sup>

曾經招待過幾位陳悅記的遠房宗親用餐，最後端上了金包銀，幾位長輩對這道菜依舊有些許的記憶，表示曾經也是過年桌上的必備菜品，只可惜他們的媽媽或是夫人，沒有延續製作而中斷。((貴氣十足拿手菜——金包銀))<sup>126</sup>

<sup>122</sup> 陳玠甫：《到老師府辦桌：臺北老家族的陳家菜》（臺北：時報文化，2021年），頁20。

<sup>123</sup> 同前註，頁71。

<sup>124</sup> 同前註，頁79。

<sup>125</sup> 同前註，頁79。

<sup>126</sup> 同前註，頁89。



在大家族中最遵守禮數的人可能是當家的女性，對自我特別要求，總擔心外界的眼光。但根據我的觀察，奶奶在祭祀上一板一眼，更多是打從心裡的虔誠和信奉。((正月初九，三跪九叩拜天公))<sup>127</sup>

陳家家傳菜的延續者，或說承擔延續責任的人，通常是那些從外部透過婚嫁進入家族的女性，而這些菜餚完成後還要經過其他家族成員的「檢驗」<sup>128</sup>，想必頗具壓力；在年節祭祀活動中，女性的分工在庖廚內，而男性接觸的是與祭祀相關的物品；遠房宗親未能在餐桌上見得金包銀一菜，是由於媽媽和夫人沒有延續製作……這些段落呈現了臺灣傳統家族常見的性別分工，即煮食者女性與主祭者男性的角色分配。女性自願承擔煮食勞務的原因，於奶奶一輩是出於虔誠，但妻子向作者母親學菜的最初動機，或許不是為了發揚傳統，因此沒有探求源頭的好奇。而陳玠甫所說的「女性當家總是恐懼外界眼光」，或許是真正的原因之一，傳統社會對於婦德婦功的要求，在世代傳承的大家族中必定更為嚴謹。<sup>129</sup>

在陳玠甫的家族中，傳承分作兩條路線：輝煌的家族史年代表裡，家族的門風透過男性成員代代延續，女性缺乏姓名與位置。在祭祀儀式中，女性家族成員則是負責廚房大後方的女當家。如此說來，家族世系的傳承是男性的，飲食傳承的實踐者卻是女性，而傳承的內容又是以父系祖先的規則與喜好為依歸。此處分析無意以今非古，批判陳家對女性具有貶抑意味，越是流傳久遠的家族，在變更傳統時面臨的壓力與考驗更甚。對性別角色的討論，可以幫助我們挖掘男性書寫家族史時容易出現的困境：烹飪是女性家族成員專屬的經驗，長久積累的文字史料卻未能呈現他

<sup>127</sup> 同前註，頁 117。

<sup>128</sup> 結合上下文來看，陳玠甫此言的口吻並不是一種嚴厲的規訓，而是帶有幽默調侃的意味，並非有意識的強調此事的合理性。

<sup>129</sup> 姜貞吟提到：「男性宗長主祭、男性子孫出席參與，祖先祭祀也是性別化的宗族活動。在父系法則與他者化女性下，女性被系統性限制參與在宗族祖先祭祀有兩個部分：一個是無法擔任主祭相關，第二部分是婚後無法返回原生家庭祭拜祖先。宗族祭祀主祭主由男性宗長擔任，女兒或媳婦都擔負輔助角色，協助牲禮、祭品等的準備。」《女歸成神：性別與宗族／親、族群之間的多重交織》（臺北：遠流出版，2021 年），頁 110。



們的面貌，當寫作者想窺知她們在家族史中的記憶與位置時，唯一能仰賴的就只有口述歷史。矛盾的是，這類口傳心授的歷史就像菜餚之於食譜一般，若非仰賴文字的紀錄，極容易在脆弱的傳遞過程中亡佚；且這種女性口述史的傳播途徑，通常也只存在於女性家族成員內部，男性所接收到資訊相當片面，或者說是經過選擇的。

〈那些「喬」家飯局〉裡，陳玠甫便說：

從小就知道奶奶口傳心授陳家菜的料理方式給衆媳婦，因為年年重複著千篇一律固定的祭祀菜式，不容許半點差池。於是從媽媽的口中了解陳家拿手好菜，是一窺當年翻桌滋味的重要線索。<sup>130</sup>

幸有奶奶與母親將家族飲食代代相承，才不使這些陳家菜式失傳。事實上，陳玠甫也曾試圖爬梳母系的飲食，在〈幕後操「盤」手〉寫道：

陳媽媽，桃園埔心黃氏，具備「上得了廳堂，下得了廚房」的本事，對人述說起陳家傳統的菜式一向頭頭是道，烹飪對她說來如反手折枝。但是，就像臺灣許多老家族的後代，母親反而說不出自己老黃家到底有什麼特色菜，很可惜；我們中國人最愛吃了，如果連吃的味道都沒留下來，其他的傳統也極為可能付之闕如。<sup>131</sup>

陳玠甫的母親是黃娘盛之後，黃家從清末至日治都是一方霸主，但桃園黃家後代四散，文物與宗祠皆不存，自然也沒有留下家的味道。因此母系飲食的書寫甚少，不是刻意忽略，而是現實因素使然，就如同作者實在難以推知更遙遠的女性祖先們究竟愛吃什麼。當我們意識到，若缺乏實際與祖輩人事的接觸經驗，流傳的文字紀錄

<sup>130</sup> 陳玠甫：《到老師府辦桌：臺北老家族的陳家菜》，頁 60。

<sup>131</sup> 同前註，頁 178。



顯得尤為重要時，將女性納入家族史書寫的工作就變得刻不容緩。著作前幾章裡，陳玠甫的家族書寫確實留有傳統男性歷史書寫的習慣，但他比其他人更敏銳的注意到這種記憶方式的弊端：

吃是最迷人的生命環節，如果傳統家族都只能遙想當年某先祖如何，正經八百但是嚴重斷層，產生聯繫的內容缺乏體驗感、儀式感，這是個讓我產生疑惑的現象，於是才會選擇在整理老家菜品的同時，記錄文化傳承的軌跡。<sup>132</sup>

陳玠甫從飲食的角度紀錄家族，有意識的加入了妻子、母親與奶奶的身影，且從〈二月初五，拜月嬌祖媽——陳家雞捲〉來看，陳家的確如第一篇文章〈尋味以追遠〉所說，會按男女祖宗生前喜好來準備祭祀菜色，這些內容未嘗不是在嚴肅的家族歷史中尋找可為女性成員填補發聲的空白之處。陳玠甫在整理陳家菜的過程中，也投入了廚事，親身學習這些菜色的製作過程並悉心記錄，可以說在寫家族史、傳家族菜這兩方面突破了族人先輩限制。

我們回到飲食本身來看，陳玠甫此書與黃婉玲不同之處，在於後者記錄的菜色涵納了家常、養生膳食、點心、宴席等料理，但對祭祀食物的著墨不如前者。據陳玠甫所說，大家族祭祀的供桌菜餚，必須講求規矩與精準，包含葷素品項比例得宜、色彩搭配與口味也要講究，纔能代表對祖先神明的崇敬<sup>133</sup>，在他記錄的菜品裡確有不少是以祭祀供品的形式出現。其著書架構第二部分「續曲」的寫作次序是從過年菜餚、祭祀菜餚、節氣菜餚一路寫至尾牙菜餚，最後才是父母親的菜餚。由於年節時令的飲食會在本文第二章呈現，此處以書中「祭祀的菜」一節為主來討論。

陳玠甫寫飲食並不以高密度的情感意象與嚴謹的散文語言來呈現，大多時候是點出此菜是誰生前最愛、兼及一些短小的家族故事，又描繪其口感、療效，並對

<sup>132</sup> 同前註，頁 72-73。

<sup>133</sup> 同前註，頁 74。



這道菜進行一段身世調查，文末附上食譜與自家秘法。爺爺婉忌必要準備的菜餚是香魚與麥芽蛋，其中麥芽蛋是一道講究比例的甜點：

雖然是甜點，感覺不如年菜有份量，但是對於奶奶、父親乃至叔叔、姑姑，爺爺是他們最親近的人，所以父親一定親手製作麥芽蛋，祭祀後大家分享，是一道家族療癒系的甜品。……

每到祭祀爺爺的時候，父親就會讓母親拿出麥芽，先隔水加熱軟化，再慢慢地攪動蛋和麥芽……我常常想，爺爺是怎麼樣的人？父親是否在做麥芽蛋的過程中回憶起爺爺，思念起父子間的一點一滴？<sup>134</sup>

陳玠甫在學習這道甜品時，深感此菜需要耐心功夫，父親在漫長的製作過程中，或許也在思念著父子間的點點滴滴，這是經由一道家族甜點產生的想像，作者透過父親的祭父菜餚想像爺爺的樣貌。

先祖愛吃的雞料理中，滷雞是只有在老陳家才能品嚐的美味，但此菜的精妙之處在於祖宗傳下的中西結合的吃法：以烤過的土司抹奶油蘸取湯汁，則雞湯更有味道，軟化的土司別具風味；雞捲則是曾祖母月嬌最愛的菜，祭拜月嬌祖媽時必須準備這道佳餚，從人物生平時代回推，陳家雞捲的傳承歷史已過百年。作者在此文考據雞捲來歷時帶著溯源的意圖：

查了一下雞捲的來歷，相傳是源自於福建漳州龍海石碼，原名石碼捲。對於這道菜色如何成形的，有一個說法是某個大廚神來一筆，將多餘的食材剁碎包起來油炸，因此雞捲其實跟雞肉無關，是因為雞的閩南語發音等同於多，所以石碼捲叫做雞捲（多捲），……老陳家的雞捲應該是傳承漳州正宗的做

<sup>134</sup> 同前註，頁 128-129。



值得注意的是，大多數情況下，陳玠甫寫菜餚時的追本溯源，和外省移民／二代作家尋找家鄉味的溯源有根本上的差異。陳玠甫所要追溯的不是這道菜對應著中國何地，而是想像這道菜是如何被家族先人發掘，歷經自家研發修改，而後出現在陳家餐桌。例如〈客家菜串門子——一帆風順〉中，家傳菜「一帆風順釀海參」是把食材剁碎成內餡重新塑形、再裝入挖空的食材的一道菜餚，在閩菜中找不到類似做法，卻很接近客家菜鑲鯪魚、釀豆腐等食物的做法。因此這道菜究竟如何發展出來，引發作者的好奇<sup>136</sup>；又如「雙喜連」一菜，文蛤本身難以咬爛，不適合給年邁的家族成員吃，因此家傳的雙喜連作法，是將蛤肉剁碎與輔料一起放回蛤殼中，陳玠甫對此推測「可能是某個聰慧女祖宗，也可能是某個年代家裡盡職的廚子，想出了和「一帆風順」相同的手法」<sup>137</sup>；爺爺婉祭的「麥芽蛋」，陳玠甫也讚美「不知道是哪個聰明人想出了這道獨步全球的菜」。<sup>138</sup>這些都是對不確定也無從考證的家族往昔的一種想像；再如前述的滷雞，陳玠甫從奶油吐司沾雞湯的吃法推估家傳歷史時，先考察吐司和奶油何時傳入臺灣，這是為了推知這種奇巧吃法是哪位祖宗的巧思：

.....按照閩南語奶油的說法，沿用的是日本外來語，所以這道菜順勢帶上外來食品，推估這樣的黃金組合應該在一百年上下。對新事物的勇於嘗試，是臺灣大部分老家族面對新時代的選擇。根據《日日新報》的報導，阿祖陳培根可能是臺灣第一位專業攝影家，還舉辦過攝影展，在他的管理下，陳悅記老師府可能是北臺灣最早通電的老宅邸之一。吃吐司、奶油是阿祖開始的，還是爺爺的喜好，現在已經問不到了.....<sup>139</sup>

<sup>135</sup> 同前註，頁 125-139。

<sup>136</sup> 同前註，頁 104。

<sup>137</sup> 同前註，頁 133。

<sup>138</sup> 同前註，頁 128。

<sup>139</sup> 同前註，頁 133。



陳玠甫以外來語發展一百年上下的歷史，回推吃法到阿祖陳培根的時代，是為了將勇於嘗試新事物的特質安放在這位眼光獨到、做風大膽的祖輩上。那些沒有以文字記錄下來的家族飲食故事，陳玠甫全以想像、疑問與考據來填充，就如同開篇〈那些「喬」家飯局〉裡，他思考著日治時代一眾仕紳聚在阿祖陳培根家，討論重建孔廟的文化盛事時，宴席上都吃些什麼：

鯷魚牛排？傳統中國不吃牛的；XO 醬干貝？XO 當時不知道是什麼碗糕；紅酒羊膝？他們若是聞到紅酒味一定認為是什麼食物臭酸了；當時流不流行東坡肉、麻辣火鍋、北京烤鴨，無法知曉，大稻埕風光一時的江山樓、蓬萊閣餐廳，打聽一下找找舊菜單，應該可以稍微領略那時的排場和美食指標。但是，在家裡面宴客呢？將近兩百年前，陳遜言、陳維英和官場大咖們交際應酬吃什麼真的弄不清楚，連家常菜有沒有滷肉飯、蚵仔煎、四神湯也不得而知……一百多年前的北臺灣，不會有五菜一湯的梅花餐，但是也不太會是滿桌的生猛海鮮加野味，喝什麼茶、什麼酒都很耐人尋味。<sup>140</sup>

這些想像與推斷，也是一種貼合時代的家族書寫，試圖重梳風雲際會的大時代下家族未被記錄下來的宴飲風貌，從飲食來記憶家族文化，也順帶著重整了家族史，找到新的流行方式。

除了書寫歷史、紀錄菜餚、傳承做法，陳玠甫還規畫了「同安樂」茶餐館，將陳家家宴菜傳給廚師，希望將「深厚的文化積累升級成可利用的資產」，以達到保存文化的目的。這種把家族飲食文化推及大眾的理想與黃婉玲的臺菜推廣行動有異曲同工之妙，兩者皆無愧傳統家族的淑世遺風，留待本文第四章詳談。

---

<sup>140</sup> 同前註，頁 59-60。



### 三、洪愛珠：老派少女的三代廚事

簡美玲研究北臺灣兩個菁英家族口述家族史時，發現兩家家族成員對其家族的敘事想像存在性別化的差異，男性多從文字資料或概念性的家族故事訴說自己的家族，而女性則從日常經驗與記憶來構築對家族與祖先的想像<sup>141</sup>，這個結論呼應了陳芳明歸納出的女性自傳特性<sup>142</sup>。在家族飲食書寫的範疇中，洪愛珠（1983－）的《老派少女購物路線》極盡貼合了這種特質，她的作品中沒有波瀾壯闊的家族偉業，沒有戰爭的國仇家恨，呈現出的反而是極其日常、充滿直接經驗而非透過文字紀錄傳遞的真實記憶。舒國治為其寫序，便有此觀察：

須知臺灣是坊間餐肆最不重視煮飯的地方。而洪愛珠寫吃竟耗上極多篇幅談米、談飯、談鍋子、談粽子包法、談腸粉，可見她對家常吃食最願寄情深重，而毫無沾染動不動米其林米其林的惡習。又她細寫家中事，卻不在字裡行間悄悄炫耀家世（君不見多少作家動不動提起家中豪宴、說佛跳牆云云……），可見出她的空曠胸懷。<sup>143</sup>

蔡珠兒則點出洪愛珠最難以企及是她文風中「滄桑的時間感」：

愛珠文風的溫潤典雅，固然與家族根基、薰陶養成有關，然其深邃幽微，則源於今昔對照，悼亡感傷，「母後」是感情結構的關鍵字，往日習焉不察的吃食烹煮，瑣物細節，經過回憶重建，展現普魯斯特式的瞬間（Proustian moment），纏綿悠長。<sup>144</sup>

<sup>141</sup> 簡美玲：〈性別化敘事裡的祖先與家族：以北臺灣兩個客家菁英家族為例〉，《全球客家研究》第4期（2015年5月），頁109。

<sup>142</sup> 見註119。

<sup>143</sup> 洪愛珠：《老派少女購物路線》（臺北：遠流出版，2021年），頁13-14。

<sup>144</sup> 同前註，頁24。



洪愛珠自言，若母親尚在人世，自己或許什麼也不會寫，蔡珠兒所說的「母後」正是洪愛珠的寫作動機。書中諸篇起首的時間座標，關鍵字皆為母親，母親病篤、母親生前、母親走後是最常見的時間副詞，洪愛珠說「近年我記時記事，一概以我媽在世與否前後推算」<sup>145</sup>，正是一種「母後」情感的體現。

洪愛珠本名洪于珺，出身北部經商大族，外公是精密機械製造商。書中涉及家族背景、時代風貌的文字，通常是做為一種引子，用以交代家族人物與飲食相關的特質從何而來，以下舉幾段例子來說明：

媽媽來自商人家庭，少女時期每天張羅八十位員工的團膳，家中且大小宴席不斷，有小餐館規模，因此手藝高，具觀賞娛樂效果。<sup>146</sup>

家族經營貿易生意，外籍和本地的賓客往來，大宴小酌不斷，早年即有深厚宴客傳統。外婆和媽媽都能燒一些作工繁複的臺菜，受海外友人影響，有些菜色。<sup>147</sup>

媽媽的家族經營製造和貿易生意，外公五湖四海的朋友裡，許多是南洋華人，分別定居於泰國、印尼和馬來西亞。我媽長得白淨討喜，天分又高，能將一些老菜燒得好，因此少女時期備受南洋長輩們疼愛，今日家裡尚留物證。<sup>148</sup>

這些段落中，家族的商業背景都以寥寥數語帶過，重點在說明外婆／母親因為操持宴席經驗豐富故而手藝高超。再看關於外婆的敘述：

<sup>145</sup> 同前註，頁 131。

<sup>146</sup> 同前註，頁 31。

<sup>147</sup> 同前註，頁 236-237。

<sup>148</sup> 同前註，頁 282-283。



出身日治末期，阿蘭在富庶的閩人聚落太平町延平北路長大……（下略）

舊年對女子要求苛刻，美而無用不成，她還必須能幹。因此外婆與我媽，皆鄉里馳名的能做菜。外公經營外銷生意，六、七〇年代，員工近百家人數十，盛時每天擺開八大張圓桌吃飯。更有連綿宴席，賓客來自歐陸、中東與東南亞，宴以備料三日的華麗臺菜，與自家釀酒。

因此外婆購物，是頭家娘式氣派。日常採購，多以家近的蘆洲中山市場為基地，魚肉水果挑月曆似的，飽碩漂亮的上貨，量多交代一聲，讓商家送到家裡。但凡節慶或宴客，外婆仍親身回到大稻埕與永樂市場。<sup>149</sup>

外婆家境良好且時髦美麗，但做為商人外公的妻子，更要緊的是賢內助的角色，除了擅長做菜，更要有大家族的氣派，在採購食材時斷不可吝嗇小氣；且逢重要宴席還未必能以夫家蘆洲附近的市場將就，必要回到娘家集結高檔食材的大稻埕才行。洪愛珠寫外婆的出身、婚姻，是為了突顯她的「頭家娘式氣派」，她不洋洋灑灑的寫一篇外公發家史，或寫宴席上的觥籌交錯而略及幕後功臣，而是著眼於外婆的臺北小姐農村拚搏史，正是一種女性觀察家族的特殊視角。

再深入看家中菜色，承續宴客來說，洪愛珠寫宴席意不在鋪排奢華的菜單。〈為了明日的宴席〉記錄母親生前最後一次設的家宴，從前家中宴席從不會特意記錄，但隨母親日益枯瘦，洪愛珠有意識的記下了這次宴席的準備細節。這場宴席不從採買寫起，而是先寫母親對舉辦宴會抱持的特殊情感：在母親的成長的五六零年代，女子必須嫁人生子，無論女子在各方面素質如何，除了家庭主婦也只能做一些符合社會期待的「正當職業」。母親上班管著家族的公司帳與私帳等，下班伺候老小的飲食，但似乎無人在意母親的其他面向：

<sup>149</sup> 同前註，頁 43-44。



我這輩人，強調自我實現，實現什麼不確定，自我則永遠不夠多。我媽則相反。……她習插花十年，老師認定是最佳門生；她進廚房，刀功是特技程度；她將水果盤配色、編織、砌成立體裝置。然而這些本事，在她的年代，皆不太算數。用家鄉話說，就是「欠栽培」。因天分與志向缺乏足夠伸展，我媽便在日常生活裡，為我們準備華麗的早午餐或便當，偶有大型能量釋放，即為宴席。<sup>150</sup>

洪愛珠此處描寫的母親，與王宣一的母親有個共同點，即「烹飪不過是母親的小才藝之一」<sup>151</sup>。對於洪愛珠的母親來說，那些才藝既無法獲得社會的認可，也沒有獲得家庭的支持重視，此時烹飪就成為母親自我實現的另類管道，所以宴客才會成為她病中少數的樂趣。通常，母親會在宴會前先寫好菜色排序與採買清單，但這次宴客實在力不從心，只能由女兒從旁協助，於是抄寫菜單、出門採買變成了作者的任務。此間描繪的採買猶如花木蘭東市買駿馬、西市買鞍轡一般奔波，要在大稻埕芳山行買上好乾貨、泉通行買花生、龍月堂買綠豆糕，各色零食也講究來處；又為了燉湯，需得提前預訂好肉品部位，到蘆洲中山市買羊肉。由於訪客來自日本，宴席便要盡量展現臺灣風味與家傳手路菜，菜單上是炙燒烏魚子、上湯鮑魚娃娃菜、辣炒吊片芹菜管、滷肉燴烏參白果、沙茶蜇頭爆腰花、清炒時蔬、雪白炸花枝（澆甜醋蒜泥醬）、清燉羊肉湯、時令水果盤、臺灣高山茶——如此排場，即便是晚宴也要從清晨開始製備。宴席安排的次序，要先給訪客供上熱甜的花生仁湯，以油條蘸著吃；而後布置一桌大稻埕糕餅與金山訂來的紅龜粿茶食，再擺上烏魚子和鮑魚做前菜……宴席將啟，母親環視滿意，總算露出笑容，從後花園剪下茶花點綴几上。

母親最後露出的笑容，或許因是病中難得有辦宴這樣讓她大展身手的喜事，筆

<sup>150</sup> 同前註，頁 174-175。

<sup>151</sup> 王宣一：〈自序 廚房裡的光陰的故事〉，《國宴與家宴》（臺北：新經典文化，2016 年），頁 42。



者以為文中還有潛伏在設宴準備下的暗線：這次母女組隊完成的家宴，實際上也是家傳菜的一次口傳心授，字裡行間流露出作者的戰戰兢兢。母親耳提面命的交代採買注意事項，作者採買時還要到大稻埕找牢靠店家鞏固信心，這些店家的口袋名單實際上也是從外婆至母親代代流傳下來的。不只採買，製菜時此種忐忑便顯露在反覆尋求認可：

我從小在外婆和媽媽廚房裡蹭，做菜雖可以，火候畢竟差遠了。有賴事前充分準備。能預先燉好的湯，燉透的肉，皆製成半成品，讓我媽嘗過味道，她點頭，那菜就可以見人。<sup>152</sup>

滷肉燒至透酥，在腰子盤上層層鋪開。我媽進到廚房裡看過眼，說可以了，我這替身，也就自信起來。<sup>153</sup>

我媽進廚房，各切兩片烏魚子和鮑魚，給我做樣板。我的刀工，在同輩中算可以，在我媽眼裡，恐怕只有學步車程度。但那日她倒沒笑我，邊切邊講。

154

這些段落中，作者將母親視為烹飪的完美典範，儘管自己學有小成，還是需要母親不斷肯定來確認自己是否達標。母親最後滿意的笑容，不只是因為宴席本身，或許也蘊含吾女長成的欣慰，在母親年少時，大概也是這樣小心翼翼的向外婆學習這些菜餚。

再說洪愛珠家的家常料理，最經典的無疑是〈滷肉之家〉的家常老菜<sup>155</sup>，洪家滷肉的地位，或可媲美王宣一家的紅燒牛肉。文章中有數個小標值得注意，首先是

<sup>152</sup> 洪愛珠：《老派少女購物路線》，頁 177。

<sup>153</sup> 同前註，頁 178。

<sup>154</sup> 同前註，頁 179。

<sup>155</sup> 同前註，頁 180-197。



「滷肉的潔癖」，洪家的滷肉鍋裡只能有肉，其他食材可與滷汁同燉忌雜煮一鍋，否則肉容易酸敗，湯汁又浮著碎沫蛋白有礙美觀。這種精細的講究是區隔自家與其他家的重要條件，就如同王宣一家的紅燒牛肉不可加水煮成牛肉湯麵、亦不可加蘿蔔燴煮<sup>156</sup>，兩者都是一種家族特有的飲食規則；其次是「一個人不滷肉」與「孤兒滷肉」兩個小標，標示出因家族成員亡故改變的飲食習慣。文章開篇描述外婆掌廚，輪流在各舅舅家開伙，三代同堂十多道菜是巨量勞役，紅燒燉菜最便利，因此這道菜的出現頻率極高。至「一個人不滷肉」時，二老已逝，家族各自開伙，母親做為盡得真傳的長女卻很少滷肉，待到作者日後獨居時，才知道滷肉是為眾人準備的菜色，只有一個人便不會做這道菜，可見滷肉是名符其實的「家族」菜。洪愛珠在英國求學時曾打電話詢問母親滷肉作法，但當地食材只能做出一份勉強「自救」的滷肉。「孤兒滷肉」的時間線已來到母親癌末，滷肉就是母親最後一道手把手教作者的菜餚，令其感慨：

有時聽聞別人說，想念家裡某某從前燒的什麼菜，但人沒了，菜也一起沒了，就心生警惕。我的經驗是，若有什麼一生持續念想的菜色，趕得及，就應該設法學會。以後長路走遠，恐怕前後無人，把一道家常菜反覆練熟，隨身攜帶，是自保的手段。逝者喚不回，如果連菜也丢了，味覺以後就再也無處可泊岸。<sup>157</sup>

以味覺留存記憶的學菜動機，正是洪愛珠書寫家族飲食的動機。儘管母親已病重難支，仍堅持示範最好的醬色，作者也凝神狂記所有的步驟。文末已是母後，故洪愛珠自稱「孤兒」，每當思念逝者便開始滷肉，透過熟悉的香氣回到兒時家族團圓的時刻。這篇〈滷肉之家〉的時間意識耐人尋味，一道家常滷肉由外婆至作者貫串三

<sup>156</sup> 王宣一：《國宴與家宴》，頁 60。

<sup>157</sup> 同前註，頁 193。



代歷史，昔日大家族隨著外公外婆逝去熱鬧不再，母親亡故徒留作者一人，唯有此餚跟著記憶流傳至今。

洪愛珠對家族甜食飲品亦如數家珍，〈臺北老鋪茶食〉述及諸多零食，長輩們時代的零食多是本土農產品為原料，外婆會買大袋土豆仁、白麻仔、堅果糖等等，作者兒時還吃過老天祿的筍豆、巧果、麻球、油炸饊子、桂花條糕等<sup>158</sup>；另有一篇寫家族的茶：〈港島茶記〉分做兩線，第一線是洪愛珠眼前當下的香港城市風貌，第二線是外公與母親泡茶的記憶，兩人舊時音容穿插於移步換景之間，行文至作者來到福建茶行前，今昔兩線才合而為一。兒時外公辦公室的茶水桌上，常年備有來自香港福建茶行的鐵觀音，作者每次放學回家都要先和阿公問安添茶。這茶背後亦有故事，香港世伯把孩子寄在臺灣，每年來台探子時給外公的手信中便有此茶。作者回憶起彼時的辦公室，有如凝固場景：

場景中我筆直的、威嚴如山的外公總在讀報，媽媽踩著高跟鞋，在工廠鐵樓梯上下奔忙，餘音嗡嗡迴響，竟晃眼成昨日事。<sup>159</sup>

此後辦公室歷經擴建又消失，外公母親相繼逝世，作者於福建茶行購茶，再次品嚐到同樣的氣味，才發覺物是人非，留下的僅有自己與味道不變的茶香，濃厚的傷逝之味，今昔的悵然，在其家族書寫中成為一種醒目的標誌。

洪愛珠對祭祀菜品的描寫不如陳玠甫那樣多，除了在〈粥事〉提到與外婆進城拜恩主公時祭品必有甜米糕<sup>160</sup>，再來就是〈人間菜場〉中，寫外婆逢祖先做忌或大節，總要去高端果鋪張羅物美昂貴的祭品。母親離世後，作者思考該以什麼菜色祭拜母親時，採循的觀點與陳玠甫家祭祖的習慣類同：

<sup>158</sup> 同前註，頁 264-265。

<sup>159</sup> 同前註，頁 242。

<sup>160</sup> 同前註，頁 147。



禮儀公司皆能代備鮮花素果三牲十二菜碗。但如要選媽媽喜歡的花材，自己練習燜白斬雞，煎魚，炸三層肉，弄些我媽愛吃的，將先人當成真人款待又貼合禮俗，食材準備起來就比較麻煩。

殯俗中的食材宜忌，常與閩南語雙關，為的是討口彩。如豆干做大官、肉丸中狀元一類，包含一切古代社會對功成名就的僵固想像。但祭祀對象是我那相當愛聽吉祥話的媽媽，我決定全部買單照辦，不與之辯論。<sup>161</sup>

既要祭拜先人、慎終追遠，何不按照在世時的喜好辦理？比起規定好的禁忌與習俗，這種變通的祭祀觀念更能彰顯家族成員間親密的瞭解。

誠如舒國治所序，即便家底深厚，洪愛珠寫家族時很少強調鋪張的宴席排場或山珍海味，但文中還是能隱約看出家族底蘊。外婆買菜時的頭家娘派頭是一例，外公精細挑剔的飲食習慣更是一例：

外公飲食挑剔，比如他每年夏天，釀一年份的荔枝酒和蛇酒，僅供自酌。比如他吃粥，粒米不進，只喝頂層的米湯，閩南語說「油」(ám)。因此家裡熬粥，米落得多，才能熬足泔，供外公晨起喝上兩碗。((吃麵的兆頭))<sup>162</sup>

外公吃滷肉的風格，照樣很偏。他只吃連皮帶肥肉的部分，瘦肉掉掉。外婆擔心外公營養不良，每餐會另取一小盃，將滷肉醬汁分裝出來，滷一方板豆腐、幾塊鮮筍，單獨擱在外公手邊，讓他佐酒時多少吃點。((滷肉之家))

<sup>163</sup>

洪愛珠認為外公吃東西有少爺習氣，但這樣的習氣，多少來自外婆對丈夫毫無底線

<sup>161</sup> 同前註，頁 90-91。

<sup>162</sup> 同前註，頁 110。

<sup>163</sup> 同前註，頁 186。



的寵慣，而如今像這樣的夫婦已經相當罕見。除此之外，外公家族內部種種飲食規矩也是家教嚴格的展現：

大家族共餐規矩多，媽媽又嚴格，我自小椅面僅能坐三分，長輩面前嗜好的菜色也不能多取。(*《小廚情物》*)<sup>164</sup>

替外公添茶和倒酒是我的工作，重點在分寸。外公的一切，都有他自訂的秩序，茶杯是專用厚玻璃杯，有水藍色網印刻痕，不與其他家人混用。倒茶時，水位七分正確，七分半完美，不得超過八分。倒得過滿會被責備，茶都倒不好，那是失家教。(*《港島茶記》*)<sup>165</sup>

飲食規矩代表了一種家族文化，規矩會形成限制，卻同時能使家族成員能夠感受到自己是特定家族文化的一部分，並通過遵守這些規矩來強化這種身份認同。外公將添茶的分寸視為家教，與母親耳提面命的共餐規矩，雖是飲食記憶中的副產物，與味覺的連結不明顯，但最能看出大家族對飲食嚴謹的態度。

《老派少女購物路線》雖以母系家族的飲食為主，但仍有幾個篇章談到父系的滋味。洪愛珠在〈芋頭的天分〉寫了一道奶奶過世後由洪家姊弟共同復刻的炸物「芋棗」，因為沒有見過奶奶的作法，兩人只能自己測試摸索，又將口味相似的成品帶到母系家族的餐桌：

長輩過世以後，父系家族除夕的年夜飯就分開吃了。我們將這一道菜帶到母系家族。母系家族過年人多，芋棗太受歡迎，一日下來，竟然吃掉上百個。最後連弟媳和小表弟，都來幫忙揉製。<sup>166</sup>

<sup>164</sup> 同前註，頁 31。

<sup>165</sup> 同前註，頁 240。

<sup>166</sup> 同前註，頁 214-215。



芋棗是因兩家通婚交流的美食，但文中對父系家族記憶的著墨不多，全書用以紀念奶奶的篇章要屬〈外來的年菜——高麗菜捲〉。弟妹來家中時做的高麗菜捲，讓洪愛珠想起父親家中有六十年以上歷史的高麗菜捲，那是奶奶的日式年菜。洪愛珠的奶奶是艋舺人，出生於昭和元年，戰爭結束時十九歲，往後的生活方式也與日治時期相仿。洪家父女自小吃這道高麗菜捲，從沒疑心過它的來處，直到弟弟到日本唸書後回電曰：

.....說起淺草，凡路上走動的、穿西裝的老先生，看上去都像爺爺；又，凡關東煮，裡頭都懷著奶奶的那種高麗菜捲。這是高麗菜捲它老家，爺爺奶奶的場景布幕啊。然後弟弟奇怪起自己在家時根本不愛吃高麗菜捲，他鄉見到，想起祖父母，見一個吃一個。<sup>167</sup>

往年，在洪愛珠家中，高麗菜捲是一道不怎麼受歡迎的年菜，年菜中珍稀的美食太多，火鍋中糊掉的高麗菜捲總是無人問津：

但那蒸熟又凍過再入湯鍋的高麗菜捲，通常已走味太多，蒲瓜乾韌口，帶股酸味，不得孩子緣，年年元宵過了都沒能吃完，唯我爸頑固捧場。再大點，雖每年仍見到高麗菜捲，但只當它是個遠房親戚，已完全不吃。奶奶過世以後，也吃不成了。再吃到，就是弟妹做的。<sup>168</sup>

姊弟倆兒時都對這道菜餚興趣缺缺，長大後卻因不同的契機重新愛上高麗菜捲。弟弟在日本看到與奶奶所製相同的高麗菜捲，想起了逝去的親人，即在他鄉見到故鄉

<sup>167</sup> 同前註，頁 224-225。

<sup>168</sup> 同前註，頁 226-227。



之物，從而引發了鄉愁。洪愛珠則是因為弟妹的高麗菜捲，憶起昔日年夜飯桌，這位弟妹在東京住過幾年，此菜所用的食譜也是日文所書，但製成口味與奶奶有些差別，鮮得出奇。洪愛珠學習各方作法後，欣然將這道父系家族的菜餚改頭換面，迎回家中的餐桌，代表奶奶的日本滋味終得以保存。

洪愛珠家的三代傳承在餐桌、在廚房，更在市場。在廚房，有〈小廚情物〉細膩的感官與飲食器物書寫，呼應其家族飲食書寫的日常性；在市場，有〈老派少女購物路線〉、〈人間菜場〉，寫外婆、母親、女兒三代人的心靈故鄉，此二部分留待第三章第三節細談。綜合上述觀察，洪愛珠的家族書寫著重於日常瑣細的物件與事件，買菜、煮菜、說菜，最後總要回到家族成員的身上來，她擅長在文章中採用明暗兩線的寫法，並在回憶與現實的來回切換間，營造出漫長且孤獨的時間感。

黃婉玲、陳玠甫、洪愛珠三位望族之後的家族飲食書寫，與具有外省二代身分的作家有著明顯的不同。三位作家對飲食的溯源，在空間上對應的是家族的居住地，例如黃婉玲家的柳營古厝、赤崁樓大宅院，陳玠甫的老師府，以及洪愛珠童年的家族屋舍與大稻埕。有時也會上溯到遠方的漳泉州，但那通常是一種菜餚歷史的考據，即便祖先來自該地，作家們也不會稱那些地點為「故鄉」，因為經過世代的繁衍，後代早已喪失與祖籍直接相關的記憶。

三位作家在時間上的溯源，也與外省二代作家截然二分，由於家族來臺時間甚早，流傳下來的家族記憶多是本土經驗，黃婉玲外公、洪愛珠祖父母的日本飲食習慣都是日治時期的餘緒。此外，黃婉玲與陳玠甫對世系的記錄相當明確，祖先的形象相對具體，因此溯源時可以將某位祖先作為時間標的，橫向的呈現該時空的家族飲食，再縱向連結到現今，例如黃婉玲阿祖的膳單、陳玠甫阿祖陳培根的創新吃法。也因為這些家族在戰爭時的角色與外省家庭不同，本省作家的家族飲食書寫無須承載家國流離的情感，也很少處理歷史認同的問題。大時代的變動確實會對家族造成影響，黃婉玲家的戰時飲食、陳玠甫家在日治初期舉辦的重建孔廟宴都是此間產



物，但歷史在這些故事裡只是時間背景，不直接影響飲食承載的情感。不過，與外省二代作家相同的是，對於未曾經歷過的家族記憶，寫作者們都習慣以長輩轉述與個人想像來填補。

三位作家在追索家族飲食源流時，都兼有父系與母系的家族，但從書寫篇幅來看，也都偏重於一方：黃婉玲偏向母系劉家，但父親是她的美食啟蒙者；陳玠甫是以父系家族為主軸，因為母系的味道已經失傳；洪愛珠也多書寫外婆與母親，父系家族的奶奶在書中描繪較少。本文發現，對父系／母系家族飲食更有認同感，除了與掌廚者身分直接相關，也與家族世系規模有關聯。黃婉玲母親並不善炊煮，但黃婉玲選擇書寫的卻是母系家族飲食，這或許是因為燕官阿嬤、三舅與姆婆這些母系家族成員對黃婉玲的影響甚鉅，然更大的原因在於，越是久遠以前的經驗越容易讓人產生保存的焦慮感。所以，儘管陳玠甫家是由女性掌廚，反覆追索的仍是傳承久遠的父系滋味，並惋惜母親的家族未能留存紀錄。洪愛珠同樣強調由外婆、母親到自己三代間，飲食的空間不斷變換，家族規模從大家庭轉為核心家庭，這種歷時的變化能很輕易的勾起寫作者對舊日時光的懷想。

以性別化書寫的角度來觀看三位作家的家族史。姑且將那些繫連時代因果、以家國宗族為主體、歷數家族千古風流人物的書寫方式作為傳統男性敘史的大敘述，將以直接經驗、跳躍式時序、瑣碎且日常的書寫看作女性敘史的手段，三人筆下的家族史並未完全按照這種性別化的範式呈現。在書籍的架構安排上，黃婉玲、陳玠甫都有專篇寫家族正史與世系的部分，且涉及家族建物的描繪，這些篇章多與飲食無關，看上去都是一種大敘述的家族史。黃婉玲的作法是在寫完家族史與建物的篇章後，另添一兩篇寫該時空的家族飲食，且她的家族史中「阿祖」這位女性成員的重要性不言而喻；陳玠甫則先以一輯寫完家族史與建物，而後幾輯俱以菜餚為題進行分述，執掌廚事的奶奶與母親在其中擔任要職；洪愛珠則完全貼合時序跳躍的特質，其書寫無涉家族紀年，以「母後」作為敘事時間軸，這是她親身感受到的時間，且與家國大事相關的部分甚少。綜合這些特點，三人的書寫方式或多或少有突破傳

統限制之處，對女性成員的家族定位予以強烈關注，以日常飲食來書寫家族這項宏大的主題，更是從本質上脫離了大敘述的窠臼弊病。





### 第三章 特殊時刻的家族飲食

前一章涉及的家族飲食，多屬於家族內部特有的家常、祭祖、宴客類型的家傳菜，每個家族端出的菜色能反映出家族成員的喜好和文化傳統，並且通常以隨機方式出現，因家族而異的個殊性，使這些菜餚能輕易與其他家族的飲食劃分區隔。但也有一些因應特殊時刻而生的飲食時刻，是無論族群、階級、貧富，家家戶戶都具備的經驗。

劉廣偉的《食學》一書提出「食為習俗學」，定義食俗為「民間長期沿襲並自覺遵守的民間食事行為模式」，其下再分出五個學類，當中「事件食俗學」與「節慶食俗學」尤值得注意。前者是指以飲食生活作為主要方式的食俗，例如婚嫁、生日、滿月、喬遷等事件的食俗，與之相關的食物（如喜糖、紅蛋、喜麵等）能傳達慶賀、長壽、多子等祝願；後者則指重大節日的食俗，例如除夕夜飯、端午食粽等，將美食、節慶與儀式結合在一起的習俗。<sup>1</sup>由於華人重視團圓，逢年過節、婚喪喜慶的儀式與宴飲往往以家族為單位，因此這兩類食俗十分值得作為觀察飲食與家族書寫的切入角度，據此，本章研究的是家族中與節慶、生命階段事件相關的飲食經驗。基於華人共同的飲食文化，各家節慶及生命禮俗的飲食內容重複性頗高，而相同的食物（同名食物）反而能突顯家族間各有千秋的做法，「每逢佳節倍思親」的效應，也使這些特殊時刻的家族飲食隨著年歲更迭反覆重演，將寫作者存在於過去的記憶與現實當下的飲食串聯在一起。

#### 第一節 時令節慶飲食

黃子平研究北平懷鄉飲食時，把味覺記憶的時間形式分成兩類：第一種是一次性、不重複、發生在特定年月日，且可以在個人生命史上定點標記的，敘述者是第

<sup>1</sup> 劉廣偉：《食學 SHIOLOGY》（苗栗：木果文創，2022年），頁475-479。食為習俗學的五個學類分別為：事件食俗學、年節食俗學、宗教食俗學、地域食俗學、食俗禮儀學。



一人稱，主題通常是畢生難忘、此情難在，本章將這個類型的味覺記憶放在下兩節討論。第二種則是本節要討論的：

其二是非線性的、循環往復的，以日、月、季、年為單位週而復始，進食行為與周圍的物質環境有相對穩定的意象聯繫，敘述者通常是複數第一人稱的「我們」（「越人」「北平人」），經由敘述將個體生命記憶納入社群記憶（風俗）之中。<sup>2</sup>

週而復始的進食行為，便是以時令為單位，發生在重要節慶或節氣中。在華人飲食的概念裡，在節日中食用特定食物帶有文化義涵，此即進食與物質環境的意象聯繫。不過，在這樣的大原則之下，隨著地域、氣候、族群、生活習慣等條件的不同，端出的節慶食物仍有所不同，同樣的食物名稱，可能採用不同的食材、調味、製作方法。黃子平說的「我們」，代表的是共享某種飲食習慣的族群，若把家族視為一個群體、從家族書寫的角度來看，亦是如此：家族在春節必吃什麼年菜？從誰開始這麼吃？由何人製作？端午吃南部粽／北部粽？……當然，我們也須注意，黃子平說的兩種時間形式，難以涇渭分明的劃分，因為某年某節與人、事連結的飲食經驗，也是一種可以在生命史上標記的家族節慶飲食記憶。因而本節的內容除了周而復始、年歲相仿的節慶飲食，也會涉及特定一年印象深刻的節慶飲食記憶。

## 一、新年與除夕

一年之中最重要的節日莫過於新年，祭祀的菜品與人情往來的伴手禮是一年中難得吃到的山珍海味，許多作品中都能看到作者幼時對這些佳餚的期盼，除夕夜晚的團圓飯更是作家筆下最常見的題材。韓良露說：「年菜是記憶的菜，祖先的記

<sup>2</sup> 黃子平：〈「故鄉的食物」：現代文人散文中的味覺記憶〉，《中外文學》31卷3期（2002年8月），頁50。



憶加上長輩的記憶再加上自己成長的記憶，許多平常也吃得到的食物在過年期間卻變得更有滋味。」<sup>3</sup>這段話揭示了年菜串接的複數時空——父母端上年夜飯桌的菜餚，也是祖父母曾為他們準備的，甚至能上溯到更遙遠的祖輩先人，並且經由時空當下的「我」，流傳至子孫輩的餐桌，編織出一段新的記憶。

我們先看前一章裡，幾位外省二代作家筆下的年味。王宣一在〈陽光 貓與火腿〉一文中，勾勒了一幅五感俱足的凝固場景：

庭院裡曬衣架上，整齊的吊著一串火腿、香腸、臘肉。開春的第一道陽光下，那些放了跨年的南北貨，在暖和的陽光烘烤下冒出發亮的油光，架子底下，卻排著更長一隊的野貓，巴巴的仰著頭，看著香氣四溢的火腿、臘肉，一動也不動的蹲在那裡……那樣一個安靜的下午，母親還在午睡，或是手上織著一件又一件美麗的毛衣，陽光、火腿和貓咪，還有我的童年。<sup>4</sup>

這是王宣一家曬年貨的景象，年節親友相送的食物被珍藏著食用，總是從年後擺放到端午才捨得吃完。曝曬於陽光下的熏肉吸引著貓咪，暖融融的午後，濃郁的油脂香氣，寧靜的風景，複合的感官體驗構成了王宣一對童童年味的印象。<sup>5</sup>這些年後剩餘的年貨還連結著一段趣味的記憶：調皮的兄姊們總在火腿上做記號，待這些年貨來來往往輾轉於多人之手，最後又回到家中，一看記號便知幾度進出家門：

那樣的禮尚往來的遊戲，每個年節都要上演好幾回……講禮俗講了半天，其實是講面子，誰也沒占到誰的便宜。

<sup>3</sup> 韓良露：《良露家之味》，頁 65。

<sup>4</sup> 王宣一：《國宴與家宴》，頁 148-149。

<sup>5</sup> 朱全斌對年節的記憶中也有類似的場景：「因為我們家住日式平房，有大大的院子，可以將香腸、臘肉懸掛在曬衣服的竹竿上風乾，在更早的記憶中，家裡還會吊著一整隻的金華火腿以及鹹魚乾，更增添年的氣味。」〈母親的餐桌〉，《人生需要酒肉朋友：一起吃飯，不見不散！》，頁 40。



可是當自己年紀到某個階段時，驀然發現，自己早就具備了這方面的慧根，甚至有過之無不及，……到了年節，手上有什麼好料，或做了什麼好吃的，更是呼朋引伴的相約在某人家或我們熟識的咖啡店裡，把各家的貨色一樣一樣攤開來彼此交換，……更有一回，我膽子不小的約了十幾個人一同採購一同做年菜，活生生把個進口大冰箱給壓到隔板架都垮了，盛況不亞於母親當年，兒子在旁同樣扮演不屑的角色。<sup>6</sup>

兒時不解母親在年節送往迎來的意義，只覺這樣的交換遊戲有趣又荒唐，沒想到王宣一長大後，母親兒子角色互換，自己也欣然加入年節禮尚往來的遊戲。但王宣一與親友共同採購、製作、分享年菜，再不是出於舊社會裡講禮俗、好面子的理由，而是領悟與他人分享食物的樂趣。年節交換食物的習俗與童年記憶確實流傳到了王宣一一代人，內容與精神意義卻發生了轉換。

香腸、臘肉、烏魚子一類的年貨，在物資匱乏的年代是奢侈的象徵，也因此常作為年節彼此交換的贈禮<sup>7</sup>，以多數家庭的經濟能力，這些食物只在過年時能品嚐。同樣是肉類年貨與貓咪兩項寫作素材，方秋停（1963－）筆下的年節記憶有別樣的趣味：

那時家住頂樓違建，常見住附近的貓進進出出，祭品於陽臺上擺出，自有被侵襲的危險。我於是被賦予看守任務，負責逐退一切不速之客。……我心裡興奮盤算著接下來幾天餐桌上將可陸續見著香腸的誘人身影，媽通常會將它再過油鍋，炸出香氣及殘留油脂，利刀斜切，佐以青蔥大蒜，便是我最愛

<sup>6</sup> 王宣一：《國宴與家宴》，頁 150-151。

<sup>7</sup> 林文月在〈烤烏魚子〉裡寫道：「當時父親出任華南銀行總經理，逢年過節，不免有人送禮，印象中最常見的禮物有兩種：一為海綿蛋糕，一為烏魚子；尤其在新年與舊曆春節時，天氣寒冷，烏魚子的禮盒往往一日之間有三數盒。」《飲膳札記》（臺北：洪範書局，1999 年），頁 83。可見烏魚子是年節中重要的一味，也是貴重的贈禮。

的滋味……<sup>8</sup>



沒想到方秋停才離開片刻，便有野貓竄出偷走了一串香腸，讓她氣得「與眾神相怒瞪視」。文章最後，方秋停寫到隨著兄姊們離家，家中年夜飯常吃到只剩她一人：

我吃著香腸配著黑松汽水，身負守歲重責大任。涼冷香腸仍帶著熟悉的五香味，一片片吃著嚼著，不覺戶外鞭炮轟響，歲月又再往前進展。

……我漸吃不出那一條條或粗或細，磚紅或米白之腸的成分。味覺迷路了，意識卻仍然清醒，最懷念的仍是那挾著炮聲及被餓貓叼走的香腸。<sup>9</sup>

香腸對於方秋停而言是永恆的年味，從兒時吃到兄姊離家，獨自守歲時再吃的香腸有了光陰的氣味。長大再吃各式各樣的香腸，總歸不如童年被貓叼走的那串，其實那串香腸未必比現在的美味，但作者看顧供桌時盼望的心情以及沒有品嚐到的遺憾，使記憶裡的香腸成為最念戀不忘的一味。

王宣一雖為外省二代作家，筆下的年味卻不怎麼提到母親家鄉。相對於此，朱國珍寫家中年味緊扣著父親的家鄉味來寫，上一章中本文曾引述〈哀愁的食物〉，說明朱父所烹臘八粥的苦味，來自其離鄉之苦，使他想起家鄉母親的餵養，此為朱家其中一種年味。<sup>10</sup>朱國珍在〈家鄉菜〉一文，又寫道：

自有記憶始，每年農曆除夕，近黃昏時，父親必定在花園擺一桌豐盛牲禮，帶著家人燃香、拜天、祭祖、三鞠躬。每年只有這個時候，會聽見父親語帶哽咽的聲音，輕輕述說自己的不孝，他遙望天空，滿布皺紋的眼角積累淚光。

<sup>8</sup> 方秋停：〈香腸記事〉，《兩代廚房》（臺北：二魚文化，2014年），頁55。

<sup>9</sup> 方秋停：《兩代廚房》，頁57。

<sup>10</sup> 朱國珍：《離奇料理》，頁89-90。



小孩子不懂事，只覬覦桌上的菜餚，看著河南名產道口燒雞、飽滿滴汁的紅燒蹄膀、香味四溢的滷牛腱、肥美油光的香煎白鯧，口水都快流出來，無法專心祭祖。印象最深的，每年除夕的供桌上，一定出現三個大湯碗，內盛酥炸排骨、肉丸、雞塊，蒸過後，倒扣入碗，再淋入濃郁的大骨高湯，拌進少許醬油、醋，撒上蔥花與芫荽，便是父親念念不忘的河南禹縣「家鄉菜」。

11

平時在女兒心目中有硬漢形象的父親，只有在年節會哭泣，新年祭祖的習俗使父親更加想念家鄉人事。而父親的淚與孩子的饑形成對照，彼時的朱國珍並不明白這桌家鄉味對父親的意義，只知道隨著父親祭祖後就能品嚐一桌子佳餚。這段文字反過來證明了，外省二代子女的鄉愁是一種在成人曉事後，才透過父母輩轉述產生的間接情感。

在父親準備年菜的故事之後，朱國珍加上了一段自己的故事。她成年後不再重視這些年節團圓的食俗，常常趁年假外出打工，有一年為了賺取雙倍薪水，甚至在除夕夜到洗車場打工，沒想到最後根本沒有這樣的福利，還推遲了回家的時間，使父親挨餓等候至深夜，又因心疼女兒而哭泣：

那一刻，我覺得自己真不懂事，除夕夜理應全家團圓，開爐話家常，我卻讓父母擔心害怕，任性地錯過最美好的用餐時光。餐桌上的家鄉菜已經涼了，薄薄的油脂結晶在湯面上，彷彿點燈般等待我回家，父親重新加熱菜餚，湯碗裡的炸肉丸、雞塊排骨與蔥花芫荽安然相伴，與高湯再次煮沸，情感與滋味更濃，彷彿重新融入童年、族群、寵愛與感恩。家人團聚的地方，就是故鄉，硬漢般的父親，只在除夕夜掉眼淚，念念不忘的家鄉菜，是情感寄託，也是傳承期許，父親是我心目中的世界屋頂，新年伊始，親手料理的家鄉菜，

<sup>11</sup> 朱國珍：《半個媽媽半個女兒》（新北：印刻文學，2017年），頁152。

永遠布施著寬容的愛！<sup>12</sup>



年少的任性使父親在團圓的節日為女兒擔驚受怕，辛苦準備的年夜飯也無人同享，對於離鄉的父親來說，既無法得見高堂，又等不到疼愛的女兒，那年的除夕夜想必十分孤獨。這段記憶對朱國珍來說，是認識團圓意義的開端，她終於明白家鄉菜既寄託了父親的思鄉之情，也是父親疼惜女兒的滋味。

朱全斌家中的年味也是家鄉滋味：

說到過年，就會想到年菜。我們家的年菜是由外婆傳給母親的，所以八成都照著贛南家鄉的傳統準備。除了前面提到的燻魚跟春捲，除夕團圓吃年夜飯的桌上一定會有下面這些菜：涼拌菜、臘味盤、紅醋豬肉、蔥燒海蔴、全家福、長命菜、走油扣肉、紅燒魚、香酥鴨、土雞湯……

至於贛南的傳統菜粉蒸肉，母親在過年時並不做，因為年初二跟著母親回娘家的時候，在臺灣的興國同鄉也都會自全省各地前去向外公外婆拜年，再加上孃孃、大舅兩家人，經常席開三桌，外婆一定會蒸上三大蒸籠，簡單又豐盛，母親為了避免重複就省略了。<sup>13</sup>

母親的手藝裡總有外婆的影子，不只前一章的家常菜，朱家的年菜也是母系傳承的贛南風味。當年一同從江西興國渡海來臺的同鄉人，情感聯繫至今緊密，因此選擇在重要的年節以原鄉地緣為依歸聚首一處，享用母親娘家烹製的興國菜色。與同鄉共同品嚐家鄉味，這樣的年節宴飲定會使與會者泛起思鄉情緒，並由之強化對故鄉的認同，慰解佳節引發的鄉愁。

<sup>12</sup> 同前註，頁 154。

<sup>13</sup> 朱全斌：〈母親的餐桌〉，《人生需要酒肉朋友：一起吃飯，不見不散！》，頁 39--40。



張曼娟家的年節滋味既有父母祖籍的河南滋味，又有眷村共享的風格。河南家鄉的年味以餃子為代表：

父母親說在他們黃河流域的老家，通常是過年才包餃子的，而在我們臺灣島上的家裡，只要市場有賣韭菜的，就是包餃子的好時節了。……我家過年當然也吃餃子，卻是選在大年初五，說是『破五』，把過去一些不好的事都破除掉；又有一說是『捏小人嘴』，吃了初五的餃子便能封住小人的口舌。<sup>14</sup>

韭菜餡的餃子是道地的河南風味，也是父母在故鄉時的年味，但臺灣並無此習俗，餃子是平時就能享用的食物。<sup>15</sup>「黃河流域的老家」與「臺灣上的家」，這個對比呼應了前一章的觀察，分別對應了張家在原鄉的家族史，與遷臺後新展開的家族史，張父張母將河南年味帶到在臺灣成立的新家庭，同時把初五吃餃子的習俗寓意流傳下來，連結兩段家族記憶的正是原鄉的食物。

張家代表眷村滋味的年節佳餚則是鍋物：

頭一次吃到涮羊肉是住在村子裡的童年，對門賈媽媽家裡來了客人，正巧也不知從哪裡來了羊肉，便生起火來吃涮鍋子，邀了我們一家同享。……

我家裡也有這樣的一個火鍋，過年時候全家族圍在一起涮牛肉也涮羊肉，有了牛肉，我的食慾大開。伯母是準備年菜的主廚，她自己煎蛋餃，去市場裡買最好的黃牛肉，而我感興趣的卻是那些瓶瓶罐罐的調味料，這是北方人吃

<sup>14</sup> 張曼娟：〈張家小館餃子兵〉，《黃魚聽雷》，頁 157-158。

<sup>15</sup> 詹宏志的兩位阿姨嫁給了當時流亡來台的外省公務員，於是兩位擅長北方麵食的姨夫將過年吃餃子的文化帶進了詹家：「有一次，大年夜裡，三姨丈就來教我們包餃子，我們也學會了新的吉利話：『過年夜吃元寶呀。』三姨丈教我們絞開高麗菜的水份來做餃子餡，教我們擀餃子皮，我們家裡沒有擀麵棍，只好用酒瓶來充當擀麵棍，但大夥做得開心，餃子也的確好吃；過了兩天，三姨丈還特地送了擀麵棍來給我們，麵食也從此正式傳到我們家的過年餐桌上。」《舊日廚房》（臺北：新經典圖文傳播，2022 年），頁 67。



火鍋才會有的沾料大匯集。……

前幾年父母親開始喜歡吃煮過的白肉，覺得清淡些，我們家便吃起酸菜白肉火鍋了。調味料與涮鍋子竟是雷同的，北京與東北肯定混過血的，吃食也就混了。起先是東北朋友送我們的酸白菜，接著母親開始自製酸白菜，儘管成功失敗各佔一半，冬天裡吃酸菜白肉的機會卻愈來愈多。<sup>16</sup>

張曼娟自家鍋物的類型是調料豐富的北方火鍋，但他們也樂於享用別家不同滋味的鍋物，賈媽媽與贈送酸白菜的東北朋友，表現出眷村鄰里彼此分享食物的習慣，這樣的交流讓眷村家族的餐桌充滿各地的飲食習慣，也能強化內聚力與認同，更展現了當時當地濃厚的人情味。

韓家姊妹對年味的紀錄是最多的，本文想由一些經典的年菜切入討論。每家每戶的年夜飯裡必有一道經過複雜烹煮的蔬菜，最具代表性的就是閩南族群的長年菜與江浙移民的十香菜。長年菜即芥菜（台語作「刈菜」）<sup>17</sup>，葉片碩大象徵長壽，先苦後甘的滋味可以借擬人生。韓良憶在〈過年〉裡寫到，家中一向是江蘇籍的父親掌廚，惟有臺灣口味的長年菜，母親每年都堅持親自烹調：

除夕前一天，她（母親）買來刈菜（芥菜），加高湯燉上一鍋象徵「長長久久」、「長命百歲」的長年菜，除夕夜那晚每人吃上幾口，討個吉利。

長年菜味苦，我小時很不愛吃，媽媽說，多嚼兩下就甜了，可我嚐來仍只有苦味。長大以後，也許是因為開始嚐到比長年菜不知苦多少的人生況味，總

<sup>16</sup> 張曼娟：〈涮出來的年味〉，《黃魚聽雷》，頁 173-174。

<sup>17</sup> 在臺南、高屏等南部地區，長年菜指的是小菠菜而非芥菜，烹調時不可將末段小根切斷，象徵有頭有尾。凌煙〈長年菜〉即寫自家長年菜是小菠菜，而友人熟知的卻是芥菜。收於《乘著記憶的翅膀尋找幸福的滋味》（臺中：白象文化，2018 年），頁 25-27。



算慢慢領略那苦盡甘來的微妙滋味。

可嘆的是，長年菜終究沒讓媽媽長命百歲。自她過世後，我每逢春節應景炸  
藕餅和春捲，也不忘煮上一小鍋長年菜，算是傳承母系的味道，只不過如今  
吃在嘴裡，那長年菜卻又是苦澀多於甘甜。<sup>18</sup>

藕餅<sup>19</sup>與炸春捲是父系的年味，也是韓家年夜飯的主流菜色，在母親亡故後，韓良  
憶特意煮上一鍋長年菜，即是對母親滋味的紀念與延續。方梓（1957—）〈歲歲年  
年〉裡也寫紀錄了這道菜餚：

長年菜是以過年時煮雞煮肉的大鍋湯汁熬煮，在除夕圍爐當天，阿媽要我們  
整片葉子吃下，表示長壽，若再吃韭菜，那麼人生就是長長久久。

小時候不喜歡吃長年菜，因為苦苦的，更不喜歡一熱再熱的長年菜，綿爛、  
味苦，只有母親和伯母好似吃不膩。年長成家為人母後，終於能體會母親嗜  
吃長年菜的背後因素。……

第一次在婆家過除夕圍爐，照例也有長年菜，但是婆婆的做法卻不太相同；  
切斷、燙過水，一包包的放在冰箱，每日用煮過雞的湯汁熬一下。不僅是長  
年菜不同，其他的圍爐菜也不一樣，不知是口味的不同，或是新婦的心情，

<sup>18</sup> 韓良憶：〈過年〉，《吃東西》（臺北：皇冠文化，2008年），頁26。

<sup>19</sup> 〈過年〉裡記錄了一則藕餅認親的趣事：「據我所知，除了跟爸爸一起來臺灣的幾位親戚外，我始終沒聽過有別人家裡做這道年菜的，直到移居荷蘭前一年的冬天，偶然在一個社交場合和鄰座有一搭沒一搭地聊起年俗，說到我家特有的藕餅，對方的眼睛亮了，說：『對對對，過年一定要吃炸藕餅，這是我母親家鄉的年菜。』一問之下，她的母親果然祖籍江蘇東台，是我爸的同鄉。」《吃東西》，頁25-26。同樣稀奇罕見的年菜，在兩個陌生的下一輩間牽引出父母祖籍的話題，突然因這樣的巧合熟絡起來，這正是飲食能勾連血緣的例子。

那次的年夜飯食不知味，突然想念母親的長年菜。<sup>20</sup>



兩位作家在提及長年菜的寓意後，都有一段童年不愛其苦味的記憶，<sup>21</sup>並且同樣在長大成人後理解了這份苦澀，理解苦澀並非味覺喜好的改變，而是閱歷增加後體會到生命中諸多悲喜的滋味<sup>22</sup>。不同的豈止菜餚的做法與口味，更是家庭身分的繼承與轉變，年節反覆烹調的菜餚貫串了個體的生命歷程，方梓成為人母、新婦後方能從那份苦味中品味出昔日家族長輩做女人的心情，韓良憶則在母親亡故後決心以女兒的身份傳承母系的年味。

長年菜是臺灣本土最具代表性的年節蔬食，而十香菜則是外省家族必吃的一味。試看詹宏志的〈春節年菜〉所錄：

等我自己結婚之後，結親的家庭又是另一家「外省人」，這是來自江浙地方的南方人，年夜飯和我們家以及我們的北方親戚也是不同的；岳母家年夜飯桌上沒有白斬雞，但總有一道「如意菜」，它是我不會見過卻深深著迷的。我後來結交各種江浙背景的外省朋友，發現人人家中都有這一道菜，只是名稱各有不同，有人叫它「什錦菜」，有人叫它「十香菜」，也有人因為它是素菜而叫它「十素齋」，內容大同小異，各家有各家的特色，但似乎各種版本都好吃。<sup>23</sup>

<sup>20</sup> 方梓：《采采卷耳》（臺北：麥田出版，2001年），頁41-43。

<sup>21</sup> 詹宏志〈春節年菜〉裡也提到了長年菜，由於刈菜便宜量多卻不怎麼美味，其他年菜都吃完了，只有一大鍋永遠吃不完的刈菜鍋反覆加熱成為「萬年年菜」，讓人心生畏懼。但多年後在香港館子吃到長年菜時，他卻又覺得美味至極，後來才領悟長年菜本身的滋味可能並無問題，問題在於出現的頻率過高。收於《舊日廚房》，頁65-66。

<sup>22</sup> 廖玉蕙〈愛呷的物件莫知佇叨位〉寫到母親生前曾告訴她「知道欣賞長年菜的苦味，才真正知曉人生是啥米滋味！」母親亡故後，廖玉蕙終於體會到此言真諦：「如今，我經歷了人生的四季，終於逐漸識得長年菜的回甘滋味，卻也了然生命的無常與無情。苦澀，原是舌尖和刈菜乍相逢的初體驗；所有的甘甜，只有等待歲月的細嚼慢嚥後，回味的喉頭，才能感受得到。」收於《後來》（臺北：九歌出版，2011年），頁75。

<sup>23</sup> 詹宏志：《舊日廚房》，頁67-68。



其妻王宣一在〈國宴與家宴〉確實提過這道考驗刀功的年菜<sup>24</sup>，而此菜來自江浙的說法，也可以在韓良憶的〈除夕祭祖與十香菜〉獲得印證：

十香菜，又稱十樣菜或什錦如意菜，聽父親說，是他老家過年必食的素菜，由十樣無葷腥的食材組合而成。十香菜也是我們全家最愛吃的年菜，每年除夕前一天或當天早上必炒上一大缸（真是一缸，不只是一鍋而已），春節期間餐餐取出一大盤的份量，爽口開胃，往往是我家餐桌上第一個盤底朝天的菜。<sup>25</sup>

由此可見，年菜同樣可以作為家族溯源的線索，一道十香菜上桌便能探究父系或母系的江浙血統。而韓良憶心心念念的這道十香菜<sup>26</sup>，在其姊韓良露的筆下盈滿父親的濃厚的鄉愁：

家裡準備年菜的一向是父親，從過年前一個多星期，父親就會在廚房中忙進忙出，一定會做的年菜有十樣蔬菜切成細絲，一炒一大盆的如意什錦菜，從除夕吃到開市。隨著父親年事漸高，菜樣逐漸減少，細絲也切得越來越粗，早該我們子女換手做什錦菜了，但父親總堅持要他親手做，後來父親才說，

<sup>24</sup> 原文：「在國宴的時候，母親常會請刀功一流的阿姨做一道如意菜來。如意菜是過年必有的一道素菜，宴客時也會當作前菜上桌。如意菜取其形意，以黃豆芽為主，另把油豆腐、豆乾、多種醬菜、紅蘿蔔和醃過的嫩薑等切成細絲，再下鍋拌炒，食用時以冷食為主，可以放上好幾天也不會壞，是過年市場不開門時的儲備蔬菜。」收於《國宴與家宴》（臺北：新經典文化，2016年），頁93-94。此外，父母祖籍河南的張曼娟家也有這道菜，但並未提到來源菜系：「（黃豆芽）最熱鬧的吃法，就是過年時必不可少的十全如意菜了。許多黃豆芽，配上胡蘿蔔、芹菜、金針花、香菇、冬筍，加上蔥、薑和其他的調料，總之是要湊成十樣燴炒在一起，討個吉利。這是一道素菜，在年菜油膩塞胃的時刻，人們便要尋一點如意菜來醒胃了。」《黃魚聽雷》，頁24。

<sup>25</sup> 韓良憶：《家常好日子》，頁88。

<sup>26</sup> 除了〈除夕祭祖與十香菜〉之外，韓良憶還在〈舌尖上的家族記憶〉（收於《最好不過日常：有時臺北，有時他方》）、〈舊法烹老味〉、〈過年〉（收於《吃東西》）、〈年味〉（收於《半生滋味》）等文中提到十香菜之名。韓良憶婚後，曾發出一段感慨：「我嫁來荷蘭後，家裡的另一口子是不懂農曆的洋人，加上海外張羅年菜材料並不容易，從前春節必吃的「十香菜」（即炒素什錦）、「全家福」（燴蹄筋、海參、蛋餃等多種葷素料）和紅燒黃魚，如今都只能在夢中回味。」又是婚嫁後新年飲食改變的一例。收於《半生滋味》，頁269。

他小時候跟在祖母、母親身邊，就幫忙做什錦菜，父親大概是不想斷了他做著這些菜時會記起的時光吧！<sup>27</sup>



韓良露的父親製作十香菜時不願假人之手，這種堅持並非孤例，田運良祖籍河南的父親，製餃子時必要親力親為：

每逢春節，有一道應景的年菜爸爸是不准別人插手攬和的，無論揉糲、醒麵、擀皮、入餡等流程，他總要親自料理，他管那道年菜叫做「元寶」，其實就是再平常不過的水餃。北方人過年，水餃是必備的吉祥菜，爸爸偏好將形狀捏成沒有皺摺的元寶，內餡則塞得鼓鼓脹脹的，取其喜氣形義：招財進寶、福至圓滿。<sup>28</sup>

對於年老的離鄉者來說，現今生活中與故鄉相似的種種，總能讓時間的兩個端點重新接觸，引發強烈的鄉愁<sup>29</sup>。刀尖於砧板起落切絲、擀麵棍揉團推皮的瞬間，使兩位遠離故鄉的遊子藉由記憶中的動作，短暫回到熟悉的童年時光，重返生命的根源之地，此時製作家鄉食物的行為變成了一種延續記憶的媒介，年菜是鄉愁，製作年菜則是懷鄉的進行式。

韓良露筆下的家族年味頗值得深究，光在《良露家之味》便能讀到四篇年節飲食：〈爸爸的年味〉、〈有爸爸的年夜飯〉、〈沒有父親的年夜飯〉、〈年味往事〉。從標題不難看出，有些年味書寫是存在對應年份的：〈爸爸的年味〉對應的是母親辭世

<sup>27</sup> 韓良露：《良露家之味》，頁 43。

<sup>28</sup> 田運良：〈家鄉味——爸爸教我的飲食事〉，《我，他、妳。：死生回首懺情帖》，頁 106-107。

<sup>29</sup> 知名心理學家杜威·德拉伊斯瑪（Douwe Draaisma）談到老移民的鄉愁時曾說：「對年老的移民而言，現今生活裡的各種聯想，纏繞最久遠的記憶就像蛇咬著自己的尾巴一樣——那可能是新鮮牛奶的味道或是剛除過草的草坪氣息，門開關的嘎吱聲，或紅磚路上雨水閃閃發光的景象。不管如何感受，這些聯想會帶引他們到孩童時期見過或體驗過的某些事物：臉孔、從前住家附近的環境、聲音。彷彿在時間的兩個端點之間，記憶讓它們重新接觸，而透過這個接觸讓鄉愁重新啟動，喚醒了他們在離開故鄉最初幾年曾強烈感受到、但似乎隨時間而逐漸退去的苦痛。」見氏著，謝樹寬譯：《懷舊製造所：記憶、時間與老去的抒情三重奏》（臺北：漫遊者文化，2016 年），頁 225-229。



的一年，年事已高的父親在這年時常憶起童年故鄉過年的情景<sup>30</sup>：

磨坊裡的年糕，堆得小山高，自家宰殺的豬雞鴨做成的臘味，在廚房大樑上高掛著，酒窖裡剛釀好的紹興酒，一罈罈封上了泥土，送給鄉里長輩，獨子的父親有回貪玩，掉進了酒槽中，醉昏了一兩天，嚇壞了全家，從此不准他進酒坊。

年菜從小年夜準備到大年夜，大魚大肉免不了，雜煮年糕的習俗，倒像日本人的正月料理，年初一上午一定要吃碗蓮子紅棗桂圓湯，父親遵守著這樣的年俗。記憶中，我小時候在家過年的每個大年初一，父親放完鞭炮後，一定會叫全家來喝這碗甜湯。

……年初三，父親憶起了祖母帶著他的爸媽坐上家裡的帆船，沿著長江到南通去燒香，坐在船上的父親總是打著盹，只記得深冬江上雲霧茫茫。二十多年後，父親也是隻身坐上自家的大船，帶著幾十位同鄉自衛隊的年輕漢子和他一起逃離家園，他的父母不肯隨同遠行，說是到廟裡抽籤神明指示不宜遠行，父親從長江離開時也是江煙飄渺，送行的爹娘從此天人兩隔。<sup>31</sup>

父親對故鄉年節的回憶如同一捲老舊的錄影帶，播放著從春節初一到初三的家族活動，背景是成山成堆的年貨，物資豐沛的童年裡糕甜酒香，祖父母的疼愛溢於道佳餚，但畫面一轉，初三沿著長江前往祭祖的船張開了渡海逃難的大帆，同乘的

<sup>30</sup> 有研究指出，由於十五到二十五歲經歷的「值得記憶的事」較多，且童年與成年早期發生的事通常能塑造人的個性、指引人生的歷程，因此人到老年時回憶起來的事件大多是在二十歲附近發生的，而回首此間往事的老人如何敘述這段故事，界定且說明了他們的自我認同。韓良露父親年逾八十，回憶過年往事時以原鄉童年為主要場景，可見他的飲食認同與家鄉認同始終是童年的故鄉。見 Douwe Draaisma 著，張朝霞譯：《記憶的風景：我們為什麼想起，又為什麼遺忘？》（臺北：漫遊者文化，2013 年），頁 238-242。

<sup>31</sup> 韓良露：《良露家之味》，頁 40-41。



人群裡卻沒有那些長輩的身影，而這艘大船再駛回家鄉的港灣時，昔年的至親俱已仙逝。離鄉多年的父親在臺灣組建新家庭後，家中年菜必有他自製的十香菜、韭黃蝦仁鮮肉春捲、炸年糕此類故鄉滋味。寫作當下的新年，父親失去了摯愛妻子，散居各地的手足遂約好回家陪父親過年，韓良露幾經思考後，決定年夜飯菜單裡既要有父親童年的滋味，也要有代表母親的台式炒米粉。

〈有爸爸的年夜飯〉對應父親尚在的一年，文章主旨 在於年菜應有的特色：年菜中要有象徵團圓的菜餚，如韓良露自家的清燉大肉團、全家福中的肉圓、蛋圓、魚圓；年菜要有長生的概念，如什錦涼拌菜、芥菜等；臘月當吃臘味，如自家初二、三要用剩菜剩湯加臘味煮年糕湯<sup>32</sup>。韓良露在文中一邊書寫團圓飯的意義，一邊重梳家族年菜背後的生命記憶；與之相對的，是〈沒有父親的年夜飯〉一文，韓良露寫作當下過的已是父後的新年，她重新回憶家中必備的年菜，不禁擔憂起家傳年菜的存續問題：

從我有記憶以來，每年過年都會有涼拌什錦如意菜，有自己包的蛋餃、肉丸加海蔴、蹄筋、白蘿蔔、荸薺、肉片等雜燴的全家福、慈菇燒肉、白菜獅子頭、草魚凍、炸蓮藕盒、炸韭黃蝦肉春捲，……這就是父親的家傳年菜，是父親一生的記憶，有著他童年在大陸老家對他的母親與祖母三代的記憶，他把對鄉土與親人的懷念寄託在年菜中，年年品嚐著歲月的流逝。現在，父親也走了，我這一代人卻不知道這樣的家傳年菜還能傳多久？<sup>33</sup>

固定製作年菜的父親過世，此後年年烹煮年夜飯時，都免不了會想起與父親共享的飲食記憶。韓良露對於傳承多了幾分焦慮，父親的三代家族記憶隨斯人已逝，記錄這些家族故事的任務終於落到了子女身上，而便利且善忘的時代考驗著新世代的

<sup>32</sup> 同前註，頁 64-66。

<sup>33</sup> 同前註，頁 87。

傳承者，作者只能在自我勉勵之餘呼籲大眾，至少恢復製作家中一道最重要的年菜，遙寄對故人的思念。

最後一篇〈年味往事〉雖未註明時間，但有總結家族年菜之意，不僅寫有過往年節手製年糕、做甜酒釀與甜湯的家族記憶，還述及阿嬤的年味：紅龜粿、金銀圓、紅豆湯與米酒桂圓糯米粥，期盼這些年味帶來的幸福感能陪伴自己度過未來歲月。韓良露這四篇文章同寫年味，主旨卻不同，從母後、父在到雙親亡故，思索的內容從家族年菜的淵源、菜餚的意涵，轉變為家族飲食記憶的存續傳承問題，呈現出作家在每年年節對家族議題的新思考。

接著，我們再看本省望族出身的作家們如何書寫年菜。黃婉玲在〈臺南小點百年飄香〉寫道，自己對蝦仁吐司特別有感情，因為某年春節，母親為了給孩子們驚喜，特意準備這道宴會點心：

那一次，母親讓我們一群孩子在春節享受完全不受約束的日子，在吃蝦仁吐司時還可以拿起番茄醬隨意沾用，也不擔心倒太多番茄醬會被罵，最主要是那一年父親出國，母親決定讓我們體驗自己管理自己的感覺，完全可以不用出去拜年，初一至初五每天早上可以睡到自然醒，享受不一樣的春節年假。

蝦仁吐司連結著別樣的年節經驗，因為那年的春節特別自由無拘，少了許多繁文縟節，黃婉玲才會對這道美食充滿特殊的情感。除了這個鮮見的例外，黃婉玲家族的年節飲食一向傳統又澎湃，光是〈古早台式年菜〉一文提到的，就有剁肉丸、排骨酥、大明蝦、栗子雞、年糕、鹹粿湯、蚵阿丸、春捲蝦、紅豆年糕湯、白糖粿，每道菜餚下有詳細的做法、味道的描繪，以及燕官阿嬤掌廚烹飪的景象，偶爾點綴一兩件家族小事。例如母親為了讓孩子們別在廚房搗亂，會事先炸好芋頭絲讓孩子端到外面吃，以便燕官阿嬤能夠專心製作主菜栗子雞：

<sup>34</sup> 黃婉玲：《老台菜：紅城花廳臺灣味》（臺北：健行文化，2013年），頁66。



我也知道這不是母親做的，都是由燕官阿嬤做好，母親只是在旁邊當助手，可是燕官阿嬤很疼我母親，很怕小孩知道母親不會做家事，所以每次當小孩子端著炸好的芋頭絲到外面吃時，燕官阿嬤一定會叫住我們，告訴我們「呷芋，長大會有好頭路，看你母親多疼你們」。<sup>35</sup>

燕官阿嬤唯恐孩子留下母親手藝不佳的印象，總是為母親迴護，在黃婉玲筆下，這位外祖劉家聘用的奶娘，早已是家人般的存在，可以說這篇〈古早台式年菜〉裡，年節飲食背後最大的功臣就是燕官阿嬤。文中「春捲蝦」一段，更寫了燕官阿嬤初入劉家時吃到精緻料理、看到冰箱的震撼，以及她對能與外祖一家同桌共餐、夫家長幼多受東家關照兩事的感恩之情。從黃婉玲所有著作中提到燕官阿嬤的頻率來看，儘管她與燕官阿嬤沒有血緣關係，但阿嬤嚴格的教誨，無論是在做人還是做菜上，都成為她日後待人接物的準則。

陳玠甫對年節飲食傳承的重視來自父親，陳家的春節團圓是一段文化盛事的縮影：

父親把傳承看得很重，很當一回事，也希望透過中國節日氛圍的營造讓一家大小沉浸其中。除夕前幾天就開始買花、插花、寫春聯，除夕圍爐當天，午飯過後就播放敲鑼打鼓的北管樂曲，為一家團圓暖場；他也親自準備圍爐火爐的炭火，待年菜上桌，父親將火爐放在餐桌下，用炭火煮著桂圓紅棗茶，這才是團圓圍爐。……我認為若要讓文化延續，我也當力求自己努力做到像父親這樣，不是僅止於讓兒孫在節日時聚到跟前唱歌跳舞說吉祥話，我認為世代間為彼此付出實踐的作為，是傳承的精髓。<sup>36</sup>

<sup>35</sup> 同前註，頁 131。

<sup>36</sup> 陳玠甫：〈在料理中傳承文化〉，《到老師府辦桌：臺北老家族的陳家菜》，頁 83。



陳家的年菜有佛跳牆、金包銀、菜頭排骨、芋頭排骨，以及前一章提到的功夫菜「一帆風順」及「雙喜連」。在奢華用料與精細製法之外，陳玠甫寫家族年菜時常加入今昔對照的品味記憶：

不過兒童時期的我對這道菜敬謝不敏，菜上桌了，看一眼「哦」的一聲，繼續轉頭獵取其他美食，因為金包銀黏呼呼的口感真不是我的菜。而今懷揣著家族記憶的情懷，偶爾吃上一回，倍感齒頰留香，真足以印證老家族傳承的菜比較符合上了年紀後的胃口………專為大人而設計。<sup>37</sup>

兒時不怎麼喜愛的菜餚，長大後卻頗合胃口，不只因口味會隨年紀轉換，更因所謂家族情懷。還有一道菜餚，陳玠甫兒時不覺有何厲害，待品味過五湖四海的佳餚，方知自家菜色的含金量：

「一帆風順」在諸多的料理方式中，最能吃到海參原味的做法，當然也最為繁複。我忽然察覺到我是人在福中不知福，從來就不知道這道菜的獨特之處，也就是在這幾年大江南北的跑，在海參盛產的大連、青島吃過幾款海參菜餚，也到了順德品嚐道地釀菜，才有自信介紹這道陳家菜獨特的風味。<sup>38</sup>

因為有了傳承家族菜餚的意志，家傳菜的記憶就不再只有個人童年的好惡，陳玠甫在收錄並試做這些家傳年菜時，開始留意自家與他家的區別，對陳家菜的認同更趨完整。

洪愛珠寫年菜時，追本溯源的查證較為隨意。前一章介紹洪愛珠的父系滋味時，芋棗與高麗菜捲都是年菜性質的食物，過去她對於奶奶的高麗菜捲「幾十年未曾疑

<sup>37</sup> 同前註，頁 89。

<sup>38</sup> 同前註，頁 100。



心過它的來處」，後來才連結到奶奶在日治時代的經歷。〈年菜兜麵〉一文裡提到的兜麵也是一道曾被她「理所當然」的食物：

父母雙方皆世居臺北，追溯原籍，一邊是福建泉州晉江，另一邊是泉州同安。

兩家過年都必備兜麵，我自小當它是元宵湯圓、端午粽子那樣天經地義的食物。直到屢屢與朋友說起，眾人一臉發怔聞所未聞，才覺得應寫它下來。

父母雙方家族都有這道年菜，這種巧合讓洪愛珠產生放諸四海皆如是的誤會，但兩家做法特色並不相同，奶奶的兜麵樸素、色淡、味稀，媽媽娘家的則華麗有鮮物。由於家族成員眾多，這道年菜若要製作大份量便相當耗工，於是製程成為全家的盛事：

.....攪拌時常弄斷鍋鏟，須指派家中力大之人掌勺。最早是外婆，外婆老了做不動，就打電話喚媽媽和阿姨兩姐妹奔回來繩，近年則都是最威武的小舅舅。兜麵時炒鍋會激晃，要另一人幫忙扶著鍋柄。後來每逢兜麵，就成一個全家圍觀的活動，其中有掌勺的、壓鍋的、投料的和來亂的。

兜麵的製作需要傾全家之力，展現了家族的協作精神，主掌製作的家族成員隨著年紀氣力不足便會更換，由外婆到母親一輩的代際傳承，家傳的意義明確，這幾項特質恰好應和菜餚名稱中的「兜」字，洪愛珠在文中揭示了年菜菜名的諧音與諧義：

作為年菜，味道是一回事，重要的是成為吉祥話載體。

母語裡吃雞起家、吃魚有餘、吃豆吃到老老（長壽），兜麵為其中意涵最繁複多層的。年節吉祥話十之八九與發財相關，兜麵將豐富餡料鑲住，象徵帶



財啊鑲金包銀；粉水兜至黏稠糕糰，象徵黏攏家人，團結一心。實際上也是，這菜根本要全家組隊才能完成。<sup>39</sup>

年菜的寓意可能來自其外形，長、大者取其長壽，餃子似元寶取其多財；可能取自味道，以甘甜祝福人生順遂；更多的是取其諧音，蘋果之於平安、魚之於有餘咸在此列。這些年菜無論食材貴賤，都蘊含了對家族成員（尤其是年幼者）來年順遂的美好祝願。韓家的年節點心也是如此，韓良憶在〈年味〉裡提到家中必喝的蓮子湯與年糕：

蓮子湯是我家過年必食的第一道點心，祖籍江蘇的父親說，這可是家族傳統，老家大年初一一大早不吃鹹的東西，就喝甜甜的蓮子湯，這樣全家老少一整年都會甜蜜和樂、如意圓滿。喝完了湯，再來要吃糖年糕，小孩吃了年糕才會「年年高」。<sup>40</sup>

姊姊韓良露的〈年味往事〉裡除了這道湯品，還寫到阿嬤的紅龜粿：

阿嬤在過年前就會開始做起紅龜粿，在年節時用來祭天拜地，求神明賜長壽，還會自己搓金銀圓（就是紅色白色的糯米湯圓），金銀圓的意義自然是討吉利，求來年財運順利，金銀圓會加在煮好的紅豆湯裡一起吃，紅豆則有驅邪的功能，這是臺灣的古禮，據說源自中國遠古的周代。

我最喜歡阿嬤的年味，是在大年初一晚上吃的米酒煮桂圓糯米粥，米酒的香味對小孩來說很刺激，黏黏甜甜的糯米粥，吃了全身暖和，阿嬤說吃了這道

<sup>39</sup> 洪愛珠：《老派少女購物路線》，頁 198-203。

<sup>40</sup> 韓良憶：《半生滋味》，頁 265-266。

食物，未來一整年又香又甜的日子才會黏在人身上。<sup>41</sup>



紅龜粿以龜為外觀，具長壽的意義；金銀圓以名求財，也依外型而有團圓意味；糉米粥香甜，寓意家族甜美和樂、人生順利，可見這些食物都是長輩祝福的寓託。由此，可以接著討論年節必備的第二種食物：甜食。各色糕粿是年節的固定班底，糕音同「高」，粿的臺語同於「貴」，又此類食物大多味甜可比擬人生，通常作為貢品、拜年相贈的點心。以年節命名的年糕自不用說，常見的還有蘿蔔糕、發糕、芋粿等<sup>42</sup>，各家習慣不一，例如林文月（1933－2023）〈蘿蔔糕〉中自言：「我幼時的家庭雖然遷徙不定，但母親幾乎固執地每年必定親自下廚房製作蘿蔔糕給全家人享用。」因此林文月一家無論是在上海、東京，還是回到臺灣，過年吃的都是「菜頭粿」；張曼娟在〈黏牙食年糕〉也提到了「甜」與「年年高升」的祝福語：

在換牙和蛀牙的年紀，吃年糕對我來說實在是一件苦差事，軟軟的年糕一咬便黏住牙，大人還在一旁熱烈地說：『吃年糕年年高升！吃了甜甜的年糕，要說吉祥話喔。』天知道我連嘴都張不開，哪裡說得出話來？<sup>43</sup>

黃婉玲有一段特殊的年節甜品記憶與文化交流有關。某年春節，吃膩臺南白粿的父親請託炊粿的阿婆在米漿裡加一些蘿蔔絲，此舉竟在當地引起軒然大波：

連我阿嬤都到家裡問我母親，我父親到底在想什麼？怎麼會想出這麼瘋狂的事，這樣的東西能吃嗎？阿嬤說，我們又不是沒錢，全部都用米磨成漿炊粿，何必還要填加蘿蔔來充數呢？看著父親沮喪與無奈的表情，我也覺得很

<sup>41</sup> 韓良露：《良露家之味》，頁 110。

<sup>42</sup> 林文月〈蘿蔔糕〉中自言：「我幼時的家庭雖然遷徙不定，但母親幾乎固執地每年必定親自下廚房製作蘿蔔糕給全家人享用。」因此林文月一家無論是在上海、東京，還是回到臺灣，過年吃的都是「菜頭粿」。收於《飲膳札記》（臺北：洪範書局，1999 年），頁 110-111。

<sup>43</sup> 張曼娟：《黃魚聽雷》，頁 165。



奇怪，蘿蔔不是煮排骨湯的嗎？怎麼能做糕呢？……這也是一個文化不同衍生出來的小故事，由於生長文化背景和飲食習慣的不同，在當年保守的臺南，對外來的蘿蔔糕完全不能接受，也沒有人願意嘗試，我的父親只不過想小小改變一下，便飽受大家的譏笑與質疑，所以守舊的老臺南府城規矩又被應驗了一次。<sup>44</sup>

黃婉玲家族素來對食物的古法正統相當重視，是以對年節糕點的觀念十分傳統，這對愛嘗鮮的美食家父親來說實為困擾。透過婚姻形成的飲食文化交流，在年節餐桌上可能引起困惑甚至衝突，這促使黃婉玲思考了飲食文化的保存與變通，現今社會飲食多元奔放，卻也讓一些老菜消失了，她認為融合之中應當保留下某些文化，才能存續老祖宗令人踏實的根底。

陳玠甫的家族傳統中，新年祭祖擺上的糕點是綠豆糕，步步高升的意味除了取自諧音，更反應在貢品擺放的規矩：

家裡的規定是過年期間頭五天早晚燒香，同時要將上一次燒香放置的糖果更換成新的；不過，唯獨放在神龕和祖先牌位前的綠豆糕不能更換，而是每次燒香就加上一條疊上去，象徵步步高升的意思。<sup>45</sup>

也有家庭的貢桌甜點並非傳統糕粿，如父親出身山東的王傑提到，過年的供桌上有道特別的點心，是妻子從沒見過的：

……擺貢饅頭，那是一種特別為了上供桌而做的饅頭，個頭大，而且鑲了紅寶石特別尊貴，市面上是買不到的，其實所謂的鑲紅寶石，說穿了就是在貢

<sup>44</sup> 黃婉玲：《老台菜：紅城花廳臺灣味》，頁 84-85。

<sup>45</sup> 陳玠甫：《到老師府辦桌：臺北老家族的陳家菜》，頁 110。



饅頭上平均戳穿幾個小洞，每個小洞再橫著塞進一顆紅棗，這種大饅頭的確看起來很不一樣，擺在貢桌上看起來也很稱頭。<sup>46</sup>

饅頭來自父親故鄉的麵食文化，但單用饅頭未免單調，所以另外鑲嵌紅棗做為裝飾。以王家專有、外不得見的原創食物來祭拜王家的祖先，這道擺貢饅頭可謂另類的家族年糕。

王宣一家的年味點心是芋泥，家中每年的端午、過年都要吃一次，但母女對這道甜品的裝飾理念並不相同：

母親的法寶是，再在最上層淋上薄薄的一層藕粉，然後用葡萄乾做裝飾，例如依場合排成一個壽字或春字。我不喜那樣傳統的裝飾，每回趁母親不注意，不放葡萄乾就直接放入鍋子內蒸，蒸到熱透，藕粉變得發亮，端上桌非常好看。<sup>47</sup>

王宣一家與王傑家的年節點心一樣，總要做一些吉祥的裝飾以別於日常，但就如她在序言所說，子女們並不會因母親過世就神話她的菜餚，因此王宣一直截了當的給予不喜的評價。甜點的製法如實的傳承到下一代，但又加入了個人的喜好調整，又可以見得飲食傳承的動態性。

一些作家筆下的年節滋味，不只記錄菜餚上桌後的宴飲時刻、歷數年菜源流故事，更著墨於家族動員準備年夜飯菜的過程，顏艾琳（1968—）〈跟著阿嬤過年〉便是如此。作者從與阿嬤一起殺雞的上午寫起，歷經與鄰家互贈蔬果魚肉的下午，再到近晚年菜上桌前熱鬧的成員互動，勾勒出一幅鄉村家族和樂團圓的景象：

<sup>46</sup> 王傑：《臺南媽媽、山東爸爸、以及我愛的西班牙》，頁 98。

<sup>47</sup> 王宣一：〈國宴與家宴〉，《國宴與家宴》，頁 115。



媽媽跟回家的姑姑加入阿嬤的料理團隊，祖厝跟新家的廚房都大火全開，小孩子們肚子餓了就先吃鹹、甜湯圓；身為家族長孫的我偶爾也會帶著弟妹，守著祖厝的灶腳炊東西——其實是我們塞了幾個地瓜進去，灶口又很暖和，幾個小孩窩在那邊「烤臉」，看火光跳入每個人的眼裡，閃著快樂的光芒，聞著灶上的食物香氣，期待著灶裡地瓜的烤熟香味……<sup>48</sup>

文章在上桌開飯、阿嬤添菜的環節戛然而止，並不再細細描繪菜色如何精細，飯桌氛圍如何溫馨，將年節記憶聚焦於製備階段的繁忙，有烘托年節背後功臣的意味。

隨著社會結構改變，近年來訂購網路年菜與外燴的新型年夜飯模式興起，許多家庭的除夕夜早已停火落灶。蔡珠兒（1961—）〈外賣年菜，解放內人〉從掌廚者辛勞的角度來看待準備年菜一事，她回憶起母親做年菜時近乎歇斯底里的模樣，體認到在傳統習俗和社會壓力下，主婦們完全沒有不做年菜的選擇，因為煮食和女德被畫上了等號。而兼具機動化、專業化、多元化、輕食化等現代特徵的外賣年菜，使婦女紓解家事的焦慮負擔：

全面就業扭轉了傳統的性別分工，女性再也不必孜孜專精於女紅和庖廚，即使社會觀念依然認為供應食物是女性的責任，但要求標準已大為寬鬆，外食外賣和現成食品滿盈充斥，女人無須下廚做飯已能餵飽家人……

當然有人要感嘆年味淡薄，今不如昔，因為再也沒有「母親的味道」可供咀嚼回憶。年節食物是家庭的凝結與聯繫，而女性製備食物的勞力，以往被視為倫理美德，是奉獻付出的愛意體現（Labour of love），然而這母性和家庭的謳歌，卻是一廂情願的男性觀點，以柔情包裹鐵手，榨取家務勞動的剩餘

<sup>48</sup> 顏艾琳：《A 羸的地味》（臺北：遠景出版，2014 年），頁 48-51。

價值，抹滅了女性的主觀意願和心情。<sup>49</sup>



蔡珠兒的觀點並非反對家傳年菜，而是從女性的角度點出年節的煮食勞務並非責任，以年節食物凝聚家族雖是一種正向的過程，但絕不能建立在違反女性意願之上。

<sup>50</sup>米果（1964-）在〈想起過年炊鹹粿〉也寫到傳統台式家庭中，男性總是穿著西裝、雙手捧在胸前等吃飯，女性卻要按輩分排行在灶前勞動。<sup>51</sup>隨著女性意識的抬頭，這些家族舊俗的不合理之處逐漸出現在文學作品之中，受到質疑與抗拒。

然而，辦年貨、做年菜的傳統若消失，與之相關的家族記憶確實可能從此斷絕，這點是無庸置疑的。<sup>52</sup>許多作家都對此提出自己的思索與擔憂，洪愛珠說：

廣陌世間裡，一群血緣家人，數代延續一道年菜這樣的事，不能小覷。要是數代人不離散，且一直有人願意接手方能達成。……如果只留下一道年菜，作為家庭文化遺產，在我家就是兜麵。文資保存一向有賴眾人的共識和投注心力，而我們至今維護它。

<sup>49</sup> 蔡珠兒：《饕餮書》（臺北：聯合文學，2006年），頁145-146。

<sup>50</sup> 陳儀芬在訪問三位女性對年菜話題的敘述時，發現她們都認同煮食勞務的傳統性別分工。陳儀芬反思此現象後提出：「解構傳統男主外、女主內的文化框架，並不應該用思維扁平、界限分明的方式去要求男性都該學習烹飪，更不是反對女性走進廚房。而是要讓煮食與共享的成就感與喜悅，在忙碌的當代社會中，以珍惜對方付出、尊重多元的方式，重新展現於彼此之間以及和眾人相聚的珍貴時光。」她在分析三位受訪女性的自述後，發現她們仍可從不同立場觀點與處境位置重新建構年菜的知識系統與論述結構：「這也如同皮爾斯（Pearce, 1998）所發現的，在家庭內傳承文化遺產的主體通常是女性。而再從實踐的面向來看，女性不但掌握了選擇與排除的權力，實際上也進行了文化遺產內容的重構。意即，看似父系的家庭飲食文化傳統，其實是以婆媳關係用母系的修正主義，進行不斷偏移（deviation）的重複（repetition）儀式與論述。」足見年菜煮食勞務的傳統性別分工與家族飲食文化的選擇權力，值得討論的面向頗多，其中拉鋸亦相當複雜。收於《為妳煮食：我們的「女食」故事》（臺北：三民出版，2024年），頁195-217。

<sup>51</sup> 米果：米果：《一個人的粗茶淡飯》（臺北：啟動文化，2015年），頁190-191。

<sup>52</sup> 吳鄭重曾以專章討論工業資本主義對女性家務處境的影響，並同時注意到利弊兩端：「工業化的烹調飲食和現代化的家電科技的結合，大幅縮減並模糊了煮食家務的「女性領域」和加工食品生產的「男性領域」之間的距離和藩籬。……提升了兩性家務平等的可能性。另一方面，這樣的飲食與家務發展趨勢也潛藏了喪失家庭飲食意義與地方飲食文化，極可能在未來數十年間逐漸崩潰瓦解。」見氏著：《廚房之舞：身體和空間的日常生活地理學考察》（新北：聯經出版，2010年），頁122。吳鄭重此番觀察，正是蔡珠兒之所以歌頌，而韓良露、洪愛珠之所以擔憂的原因。



韓良露則說：

是否我們這一代或下一代人將成為終結家傳年菜的世代？在我的生命旅程中，還曾有幾十年，準備家傳年菜是過年最重要的事……

家傳年菜展現的是常民在歷史變遷中代代保存下來的家族與鄉土的飲食記憶，年菜是認同與凝聚情感的象徵，重點從來不在鮑參燕翅等昂貴的食材，家傳年菜本非宴客菜，不是給外人看好的面子菜，而是一家人分享回憶的裡子菜。<sup>53</sup>

年菜傳承與勞務解放兩者，是在新時代相應而生的兩種思考。面對外賣年菜的興起，蔡珠兒強調了女性選擇煮食與否的權利，洪愛珠與韓良露則關懷家族記憶的傳續。所幸本文所整理的諸多家傳菜，傳承者早已不限定性別，不少男性也樂於擔下傳遞的任務。家傳年菜的文化意義鮮明，它可能標示了原鄉或祖先的口味，又雜揉了後代傳承中逐年層累的滋味，故飲食的記憶同時也是家族的記憶。誠如洪、韓二人所說，年菜就如隱形的家族遺產，若無人傳承，隨著年歲久遠，不但會使那些與祖先相關的飲食記憶消失在歷史的洪流，也會失去將自己這一代的家族記憶傳承下去的機會。

## 二、清明與端午

清明與寒食相連，於家族而言，是掃墓祭祖、凝聚家族認同的重要節日<sup>54</sup>，老

<sup>53</sup> 韓良露：《良露家之味》，頁 87-89。

<sup>54</sup> 清明節來源結合了上巳節、寒食節與春祭，宋元時清明與寒食合併，又納入祭祖活動；明清後上巳與寒食基本消失，只有清明節保留下來。見田阡、石甜：《中國節慶文化叢書：清明節》（臺南：中華聯創，2015 年），頁 10-33。林素英：《歲時禮俗文化論略》也證明有許多清明節的活動原來是包含在寒食節的項目中，後來才由清明節概括了上巳節與寒食節。（臺北：國立臺灣師範大學出版



一輩的家族成員會在這個日子對著子孫輩緬懷先人故舊、歷數家族事蹟，而慎終追遠的儀式對於遠離故鄉的人而言，更是思親鄉愁最甚之時。<sup>55</sup>與清明、寒食相關的食物不若春節那樣繽紛，無非是艾粿、鼠麴粿、潤餅幾樣，差別在於各家食材製法略見不同，但正因家家戶戶用料作法不同，我們才能將這些差異作為辨認家族飲食的線索。

韓良憶在〈南北潤餅〉中提到，家中一年吃兩次春餅：春節吃父親江蘇老家傳來的炸春捲，清明則到外婆家吃潤餅捲。<sup>56</sup>多年後考察，又發現過往在友人家尾牙宴上品嚐的溫熱潤餅是廈門口味，盛行於臺灣北部，而南部外婆家的冷潤餅卻是泉州口味：

我的外婆是臺南府城人，外公出身左營舊城，兩人雖皆已皈依基督教，並不拜祭祖先，但仍遵照南部習慣，清明節必食冷的潤餅，而這恰是泉州的傳統，原來，我的母系祖先來自泉州啊。

我明白了，那小小一捲潤餅，蘊藏著遠遠不只是家常的美味，還有家族世代相傳的記憶與歷史，這讓我得以循味而去，探尋家族的根源。<sup>57</sup>

另一篇〈三代潤餅〉也記錄了同樣的事件，不過文末還有兩段補敘：其一，潤餅捲裡加上花生粉是臺南阿嬤的口味；其二，作者移居荷蘭前，母親做了一次阿嬤風味

---

中心，2020年），頁195。

<sup>55</sup> 本文撰寫清明主題時，預設清明與其他歡聚慶祝的節日不同，莊嚴肅穆的儀式氛圍，應當會延續到與親人團聚的餐桌上；加之清明是專為追思先人所設立的節日，相關的飲食經驗或許會充滿尊鱸之思，然而實際考於文本，以此為主題者並不多。惟虹影〈最難忘的童年佳餚〉一篇，清明粑代表了養父的鄉愁，父親過世後，作者深怕再想起父親，不敢再吃此物。然此篇作者與時空語境無法歸類於臺灣散文，故不錄於正文。見《我這溫柔的廚娘》（臺北：九歌出版，2009年），頁48-51。

<sup>56</sup> 凌煙〈三日節包潤餅〉裡對潤餅的記錄與韓良憶吻合：外省家庭的友人只在春節吃炸春捲，此春捲與自家台式潤餅大異其趣。收於《舌尖上的人生廚房》（新北：聯經出版，2019年），頁224-225；朱全斌〈母親的餐桌〉也寫到家中新年會吃炸春捲，與台式春捲不同。收於《人生需要酒肉朋友：一起吃飯，不見不散！》，頁38-39。

<sup>57</sup> 韓良憶：《家常好日子》，頁189-191。



的潤餅捲給孩子們品嚐，不曾想這卻是韓良憶此生最後一次吃到母親的潤餅。母親病逝後，她只盼清明時節能和姐姐一起，重現這份母系的滋味。<sup>58</sup>同為「春餅」，既有來自父系的春節鮮味，又有從友人處吃到的他鄉口味，而源於母系的滋味，除了泉州先祖祭祀的冷食，又增加了獨屬於臺南的配料——花生粉，展現了節慶食物在臺灣同名異實的現象。而節日代代相傳的食物，不只因地域習慣不同而有相應風味，更會在傳遞給後世的過程中隨著子輩的際遇、喜好發生變化或層累，由先祖至阿嬤、至母親，再經由韓家姊妹之手傳遞下去的潤餅，必然已非原始滋味，但食物所承載的家族歷史卻因此更加豐富。

韓良憶將潤餅、春捲當作都稱為春餅，這樣的說法在很多作家筆下都能看到，而臺南作家米果（1964—）卻在〈母親的潤餅菜〉裡表現出對此菜名稱的堅持：

臺南人若在清明節不吃潤餅，這四月天裡就欠缺那一份敬意了。潤餅即是潤餅，而不是春捲，而且一定要用臺灣話發音，「潤」字，才夠飽滿圓融。許多潤餅菜的味道包覆在單純儉樸的潤餅皮裡，兼容並蓄，味道融合，非「潤餅」一詞才夠味。

米果的母親由北部嫁至臺南，按臺南清明習俗，每年都要在當天祭祖並製作潤餅菜，忙碌之中差遣女兒到菜市場買餅皮，沒想到此事成為女兒青春期前的童年陰影：

排隊的人龍繞著攤子蜿蜒，從菜市場綿延到東門路上的好幾個騎樓店家。移動的速度緩慢，腿又痠，口又渴，又不敢隨便離開，看著那些與老闆交情好的大人們，不斷關說插隊，自己才只是小學生，也不敢據理力爭，只能默默

<sup>58</sup> 韓良憶：《吃東西》，頁 19-21。另外，韓良露〈媽媽的潤餅〉寫到，媽媽曾經幽怨的說起韓良露只寫爸爸的美食，韓良露承諾一定會幫媽媽寫一篇潤餅的文章。阿嬤去世後母親還是每天準備潤餅，這是韓良露記憶中難得和母親一起下廚的時光。可惜母親過世前，作者一直沒能寫出來，所以決定舉辦潤餅文化節，也能藉此懷念年年做潤餅的母親。收於《良露家之味》，頁 24-25。

容忍，等著等著，忍不住蹲下來，紅了眼眶。……我捧著熱騰騰的潤餅皮，跟在母親身後回家。母親一路碎唸，責罵我太軟弱，沒膽量，「被插隊不會出聲喔！」我邊走邊哭，眼淚滴在潤餅皮上面。



幸好這樣不愉快的經驗，在每年吃下第一告潤餅後便能和解。米果家中的潤餅允許家族成員們任意包裹添加，北埔阿公愛吃甜便多加糖粉，米果嘗試過加上外婆自製的豆腐乳，或者塗抹沙茶醬，小姪女不只包花生粉與糖粉，還要加上起司放進烤箱裡烘烤。多年後，米果格外懷念自家潤餅的滋味：

吃慣了自家的潤餅，偶爾在北部市場看到現成的潤餅捲，買來嘗鮮，總覺得不對味，可能是那些潤餅菜都只有熱水燙過，少了母親用豬油熱火拌炒的香氣，也有可能是欠缺那清明一大早費心張羅的故事，吃起來，欠缺家族一起賣力的紮實感。……許多料理的美好，不正是因為有家族記憶加持，有歲月的甜美，才顯得滋味不同嘛！<sup>59</sup>

潤餅的美味來自於豬油炒香的潤餅菜、按喜好創意自由搭配的新鮮感，更重要的是家族齊心製作、共聚同享的團圓氛圍，這正是家族節慶食物的意義所在。米果對臺南的地方認同強烈，又特意指出北部潤餅的特點以區別家中潤餅，實際上，米果與韓良憶家的潤餅都是臺南典型的泉州系潤餅加上在地花生糖粉的組合，而米果在北部吃到的那種「用熱水燙過的潤餅菜」，正是韓良憶文中北部友人尾牙宴上的廈門系潤餅，這點可以從陳玠甫的書寫中印證。

出身臺北傳統家族的陳玠甫，家中同樣在春節吃炸春捲，但潤餅卻非清明專利，而是尾牙的食物，其烹調程序是先將食材炒熟，再放入鍋中燉煮。讓人會心一笑之處在於，韓良憶筆下必不能少的花生粉與細糖，卻是「陳家秘方」裡不敢恭維的，

<sup>59</sup> 米果：《如果那是一種鄉愁叫臺南》（臺北：啟動文化，2012年），頁208-213。



原文曰：「花生粉千萬別加糖。坊間許多加了砂糖的花生粉，搭配潤餅形成怪異的甜味，不但搶了配料的香氣，味道也變得很詭異。」<sup>60</sup>三位作家筆下的潤餅主張，呼應了韓良憶的感慨：「咱臺灣不只是端午肉粽區分南北，連吃潤餅也是南北大不同。」而地域性的區別，又讓他們賦予自己家族的潤餅更多獨特性，強化了食物背後的認同感。

臺灣人在清明節也常吃米製的點心。朱全斌〈外婆跟她的家傳菜〉裡寫到外婆會在清明節買艾草來做艾米粿，此點心與艾草糕不同，是不包餡的，這道甜點是他每屆清明最盼望的食物。<sup>61</sup>從包不包餡的做法來看，朱全斌所說的艾草糕就是方梓記憶裡的草仔粿，〈草仔粿與清明節〉一文記錄了她充滿渴望而未被滿足的童年：

會渴望食草仔粿也許來自清明節的掃墓；年年的掃墓和弟弟坐在父親摩托車後，一路顛簸山上，摩托車的前腳踏上放著簡單的祭品和香燭，牲禮和粿食則由伯母準備。清掃好墳地、祭拜完、放鞭炮後，阿嬤會分些草仔粿及切成塊的紅龜粿給在附近觀看的小孩，說是習俗這樣家才會興旺，另一方面也怕小孩破壞墳地，分粿食做為安撫。

我很羨慕那些小孩，不必討食就有草仔粿，我卻不敢跟阿嬤要，多半阿嬤像忘了似的，收拾好祭拜的牲禮和粿食就回家了。爾後幾年的清明節我都在渴望草仔粿和紅龜粿中度過。<sup>62</sup>

由於父親自幼過繼，阿嬤與家中並不親近，加之母親不愛做粿，帶有祝福與安撫意味的甜點在方梓童年的清明節裡每每缺席。從這段記憶來看，或許孩童們尚不明白掃墓祭祀的意義，一心惦念著祭拜後的粿食，對清明的印象裡參雜著的糕粿香更勝

<sup>60</sup> 陳玠甫：《到老師府辦桌：臺北老家族的陳家菜》，頁 159。

<sup>61</sup> 朱全斌：《人生需要酒肉朋友：一起吃飯，不見不散！》（臺北：天下雜誌，2021 年），頁 66-67。

<sup>62</sup> 方梓：《野有蔓草》（臺北：二魚文化，2013 年），頁 28-31。



祭祀線香；對方梓而言，羨慕的豈止草仔粿，長輩一視同仁的親愛關懷才是她在童年最渴望的。

在黃婉玲筆下，清明節祭祖後的飲食規矩，展現了臺南家族的雅食文化：

到了清明節家族掃墓時，有人會提著裝有拜祖先菜餚的籃子，也有人提的籃子則裝著掃墓時大家要吃的飯菜，籃子裡面除了一整鍋的飯，還有一碟碟的菜，另有個籃子裝的則全是碗筷，到了中午大家會先在地上鋪一條布巾，將一盤盤的菜擺在布上面，再拿碗裝飯配菜吃。在長輩的想法，掃墓是慎終追遠，意義重大的事，這一天可能一大早出門掃墓，一般也得到下午才會回家，在墳墓區用中餐是避免不了的，但總不能在慎終追遠之際，全家人狼狽不堪的用餐，這樣會讓祖先看了蒙羞，所以即使是應景在墓前用餐，一切也要講禮數。<sup>63</sup>

此處雖未具體寫出家族在清明節吃些什麼，卻將節日慎終追遠的精神意義與家族的飲食儀式結合在一起，黃婉玲透過這樣的用餐禮數，揭示了家族深厚的文化素養。

僅次於新年，作家們記憶最深刻的節慶是端午，儘管肉粽的由來有嚴肅的歷史故事作背景，作家筆下的端午仍是粽香四溢的團圓氛圍。<sup>64</sup>比對飲食散文裡描繪包肉粽與包潤餅的畫面，會發現長輩們樂於讓孩子們參與潤餅的製作過程，包粽時卻總是揮退一旁好奇的孩童。這或許是因為潤餅具有半自助的性質，可以依照個人喜好客製，且冷食不具危險性，包裹也不怎麼講究技術；肉粽則不然，除了安全隱患，複雜的操作過程與精妙的塑形技巧相當考驗製作者的技藝<sup>65</sup>，故須屏除干擾、專心

<sup>63</sup> 黃婉玲：《老台菜：紅城花廳臺灣味》，頁 83。

<sup>64</sup> 如凌煙說：「記憶中我找不到端午划龍舟的印象，當時也沒聽過白蛇傳和屈原投汨羅江的故事，自然沒有飲雄黃酒的習俗。門口插艾和菖蒲、榕樹葉等避邪物是有的，否則我母親不會每年端午節都在高雄憲德市場口賣這種應景之物。包粽子似乎只是為了肉粽節要祭祖……」《文學廚房的人生百味》（新北：橙舍文化，2022 年），頁 106。

<sup>65</sup> 周芬娜：「想來包月桃粽是種『食雕』藝術，將一道原本兩度平面的美食，轉化為三度空間的雕塑，難度不下於任何藝雕。」這段敘述將包粽的本領概括的誇張且生動，見《人生真滋味》（臺北：



致志。但是大人們包粽的奇巧過程總是令孩子嚮往，被勒令禁止在製程外的孩子們只好「另尋出路」，方秋停〈汗流粽香〉如是說：

我喜歡看母親包粽，也喜歡於一旁跟著學，而在物資取得不易的年代，米葉、草繩皆極珍貴不容浪費，我於是便將吸管剪開，試凹出可資充填的空間，十指兩手運轉妥當，便摺出一個個粽子形狀。母親的粽大葉香，我的小巧多彩，大鍋子小碗盆各自滾煮，母親額上的汗水滴滴流下。<sup>66</sup>

瞿筱葳（？－）〈五湖四海的粽子〉裡，祖母的童年曾學著用其他「食材」包粽：

「我媽媽都不讓我們學，都說不要來浪費粽葉粽料……」奶奶的媽媽包粽子時會躲起來不給小孩們看。倔強的奶奶便會帶著妹妹拿著粽葉到野外去，「我們就包泥巴粽。」北方粽的訓練大概就是從她故鄉的泥巴開始的吧。<sup>67</sup>

凌煙（1965－）〈綁肉粽〉的童年有異曲同工之妙：

女孩們迫不及待開始在扮家家酒時模仿大人包粽子，採竹葉包沙子，中間放入一顆小石子，拿撿來的草繩學著綁成一顆肉粽的模樣，腦海中回味那混合著肥豬肉、香菇、蝦米、鯪魚、油蔥及粽葉的香氣，透過遊戲，飲食文化的習慣早已深植我心，不必刻意傳授也能輕鬆上手。<sup>68</sup>

廚房內，為了備料開伙而焦頭爛額的大人們正忙得不可開交，未解其中辛苦的孩童

<sup>64</sup> 四塊玉文化，2012年），頁87。

<sup>66</sup> 方秋停：《兩代廚房》（臺北：二魚文化，2014年），頁63。

<sup>67</sup> 瞿筱葳：《留味行：奶奶的十一道菜（特別編集）》（臺北：啟動文化出版，2017年），頁19。

<sup>68</sup> 凌煙：《文學廚房的人生百味》，頁107-108。



們卻爭相以遊戲方式模擬學習，這幅另類的「闔家包粽」的畫卷令人莞爾。但是孩子終究會長大成人，隨著年歲增長，包粽的技藝就成為了一項與女紅類同的必修課，方秋停說：

包粽動用炊米、炒香餡料、米葉包裹及捆綁成串功夫，展現做事條理、手腕力道以及組織能力，一顆粽為一微型視窗，具體實現美感與持家能力。倘若賢淑有所謂基本功，包粽應是其中之一。婆婆和母親俱是箇中翹楚，非但能將端午習俗詮釋得淋漓盡致，一手足堪餵飽族人並讓人念念不忘的粽子，更是她們教人敬佩的絕活。<sup>69</sup>

林文月（）〈臺灣肉粽〉也寫到自己從中學後開始參與家中包粽的活動。且肉粽費工應景，可作為人情交流的贈禮，掌廚者除了要為家族成員準備，也要考慮往來交際的親友同僚<sup>70</sup>，故每逢端午就得動員所有能夠協助的家中人力：

年輕時候記得長輩們常常對我們姐妹說：「女孩子要會蒸糕、包粽子，才能嫁人。」……端午包粽，往往需要勞師動眾，姐妹之中稍長者，總要被分派擔任一些些工作。初時做一些傳遞竹葉一類較次要的工作，待累積三兩年經驗以後，始得真正學習包裹粽子。家裡人多，母親又往往在佳節分贈這種時鮮給親戚或父親公司裡的職員，所以每年端午節前三數日開始，家裡就會瀰漫一種帶有竹葉清香而復又濃郁的節日氣氛。<sup>71</sup>

「賢淑的基本功」、「要會包粽才能嫁人」的敘述宛如伏筆，在諸多童年與肉粽的故

<sup>69</sup> 方秋停：《兩代廚房》，頁 62。

<sup>70</sup> 徐國能曾寫下一則與肉粽交際的有關的趣事：他依家人叮嚀帶了兩串自家的肉粽贈與老師，不想老師的婆婆因為大合胃口食用太多，竟因此被送進急診。此事錄於《第九味》（新北：聯經出版，2014 年），頁 110。

<sup>71</sup> 林文月：《飲膳札記》，頁 69-71。



事結尾，跟在母親身邊期盼又好奇的自己終於長成，在嫁作人婦、成為人母後操持包粽大事，家庭角色與心境在人生的不同階段發生了轉變，漸與昔日母親的身姿重合，惟有記憶中的粽香依舊。

包粽手續的繁瑣，讓粽子成為許多作家心中母愛的象徵，徐國能（1973－）〈媽媽的竹葉舟〉中，每逢端午或家中有學子應考，母親就會準備肉粽，代表期許的心意，就連孩子們長大不必再應考，這份蘊含祝福的美食也沒有從此消失。故而每當徐國能聽到「慈母手中線」一詩，所想起的並非縫紉的母親，而是手持粽葉與糯米的母親形象。<sup>72</sup>與之相較，周芬娜（1954－）關於家人與粽子的記憶就悲傷得多，其作〈月桃粽的野滋味〉的前半篇，小祖母忙碌於灶前包粽的職人形象躍然紙上，後半篇卻流露出物是人非的悲傷基調：

今天又是端午，我不禁想念起月桃粽的滋味。但端午節後來不幸變成了小祖母的忌日，我回憶中的月桃粽滋味，已摻雜了許多人生的辛酸悲涼。……媽媽繼承了小祖母包粽子的手藝，每逢端午仍繼續包月桃粽給我們吃。這幾年媽媽得了巴金森氏症，手腳僵硬行動不便，我家的月桃粽就只能在夢裡追尋了。<sup>73</sup>

多年前端午，小祖母因為包粽子時不堪暑熱昏倒，就此辭世，承繼此味的母親已不能再下廚，而作者始終沒能學會包粽的技藝，這道蘊含著童年過節之樂、祖母逝世之哀、母親患病之憾的三代月桃粽，或許就此失傳了。

張曼娟思念的粽子也是難再得的滋味，那是舅媽在物資缺乏的年代研發出來的美味。帶著母親來台的舅舅舅媽過去一直無子，沒想到在臺灣定居後竟接連生下四子，在當年僅依舅舅做軍人的待遇養育四個孩子，舅媽必須在拮据中思考如何準

<sup>72</sup> 徐國能：《第九味》，頁 110-111。

<sup>73</sup> 周芬娜：《人生真滋味》，頁 86-87。



備吃得飽、營養且美味的食物：

她包粽子的時候，因為無法使用比較昂貴的鹹蛋黃做餡兒，就把綠豆仁與豬肉一起拌進調味料浸漬，然後裹進粽子裡，蒸熟了的鹹粽剖開來，綠豆仁正像是蛋黃的顏色，肉香濃郁的透進豆仁，吃起來鮮潤而不油膩，正是我最喜歡的。舅媽隨著表哥移民美國十幾年了，再吃不到這樣的美味。前幾年我在香港的茶餐廳裡點了一個裹蒸粽，意外的正是豬肉與綠豆仁的餡兒，我驚喜的環顧四周，找不到可以分享狂喜的人。<sup>74</sup>

舅母創意折衷的用料做法，反倒成就了家族獨一無二的美味粽子，讓張曼娟多年尋訪不得，偶然吃到茶餐廳做法類似的粽子時，有如他鄉遇故知一般激動，巧合帶來的熟悉與驚喜讓她急切的想找人分享，但這份獨屬匱乏年代的美味最後也隨著餐廳關閉再成絕響。

在各族群雲集的臺灣，肉粽的「南北之爭」<sup>75</sup>是每年鄰近端午必須敲響的戰爭，凡寫肉粽者必難以繞開此話題，韓良憶乾脆以此為題，作〈「南北大戰」烽火又燃〉，寫自己兒時雖住北投，卻是南粽派，端午節吃的都是臺南阿嬤的南部粽，這倒不單是口味偏好的緣故：

每逢端午，我一定要吃南部粽，想透過唇齒間那帶著竹葉香的滋味，追思故人，回味相對純真的過往時光，並且再一次提醒自己，雖然生於臺北，卻有一部分的根扎在濁水溪以南。

<sup>74</sup> 張曼娟：《黃魚聽雷》，頁 39。

<sup>75</sup> 戰爭硝煙不只南北，周芬娜將自家的月桃粽寄給臺北朋友，卻因為對方難以接受味道，引來「屏東山胞」之譏。月桃粽是客家作法，粽葉並非大眾熟知的竹葉，而是使用端午前上市的月桃葉來包裹米料。見《人生真滋味》，頁 82。



於是，我欣然加入一年一度的南北粽大戰，只因我們這些參戰者所捍衛的，  
並不只是粽子而已，還有我們的根源、我們對家的眷戀、對鄉土的情懷。換  
句話說，我們在為自我的認同而戰。<sup>76</sup>

南部粽延續了母系的滋味，同時延續了對阿嬤的記憶，端午吃什麼粽背後，其實展現了家族認同，不是地緣之爭，而是一種承自父母祖輩不可輕易更改的飲食習慣。最好的例子就是，林文月的父母分別來自彰化與臺南，雖然家族從未舉家居住在這兩處，卻能透過母親烹調的家鄉口味，在味覺上擁有屬於心靈的家鄉。<sup>77</sup>於此，就不得不提及瞿穀歲家中血緣體系龐雜的肉粽，她在〈五湖四海的粽子〉裡描繪了奶奶粽子的特徵：

外型是承自北方粽的一角修長，內容包的則似廣東粽的包羅萬象（不放筍干不放紅蔥頭區隔了它與閩南粽），但糯米餡料先炒過又像是閩南粽了，最後不蒸卻煮，這是湖州粽的食法。選用的粽葉則是較軟的青綠葉，說是比閩南系統的筍殼粽葉來得清香。<sup>78</sup>

原來上海出身的奶奶並不會作上海粽，她最初的包粽經驗是逃難到四川後半學半摸索出來的赤豆甜粽，而後到臺灣又受眷村姊妹影響，包起了廣東味的鹹粽；接著父親向奶奶抱怨臺灣粽會炒糯米特別好吃，是以奶奶又更改了作法；最後她觀察市場的粽子，觸類旁通的引進了南部的口味，但還是堅持北粽的水煮法——瞿家的粽子背後，是奶奶從流浪、移民到在臺生根的一段家族史，融合的作法口味裡有先天的基因，也有奶奶努力適應時代與周遭環境的痕跡。

洪愛珠〈吃粽的難處〉一文，為南北之爭下了一個精闢詼諧的結論：「大家維

<sup>76</sup> 韓良憶：《家常好日子》，頁 186-188。

<sup>77</sup> 林文月：《飲膳札記》，頁 69。

<sup>78</sup> 瞿穀歲：《留味行：奶奶的十一道菜（特別編集）》，頁 17-19。



護的，非常可能只是自家粽子的延伸類型。與其說是南北之爭，不如看作門戶之見。」洪愛珠家數代都吃北部粽，現在不僅吃不慣南部粽，更吃不慣外面賣的現成肉粽，她將原因分析得鞭辟入裡：

掌廚者捉摸著家人脾胃，捏陶似的塑一顆粽子。「家人年紀大，蛋黃少吃點吧。」遂將鹹蛋黃對半分切。小孩嫌蚵乾腥氣，以後就不放，改多擲香菇。家人喜腴潤的肉，便將五花肉燉得極為爛熟。材料多重，又藏意念，任何項目偏離釐米，最終組合都可能大幅失真。<sup>79</sup>

這段話精確的呼應了「門戶之爭」一詞，點出了人人皆愛自家粽的主因。準備食物的人時刻因應家族成員的口味喜好與健康狀況來調整製法與用料，所以自家的肉粽都帶著一份「客製」的體貼，掌廚者若非出於對家族成員的瞭解與關愛，絕對無法量身訂做出這種肉粽，舊時的肉粽正是在這樣的條件下豎立起「門戶相輕」的壁壘。

然而，當時代變遷、家庭型態改變後，自製肉粽幾乎被便利的市售肉粽完全取代，其實失去的又何止只是獨家的肉粽，充滿儀式氛圍的端午場景也隨之湮去。洪愛珠描繪家族過去的端午景象，質樸而可愛：

我父系親族一向很不會聊天，當時一家子過端午節，對話寥寥，仍傻坐成一圈，認真拆粽葉吃粽子，傳遞甜辣醬給彼此。飯後，在客廳看真空管電視裡的龍舟賽。龍舟上兩排的人，齊手搖槳，沉默而筆直的移動。室外通常燥熱，門邊上必插艾草和菖蒲，空氣裡有清爽的藥氣浮沉。窗型冷氣隆隆震響。<sup>80</sup>

<sup>79</sup> 洪愛珠：《老派少女購物路線》，頁 154。

<sup>80</sup> 同前註，頁 156。



吃粽子的活動為沉默不善言辭的家族成員提供了互動機會，此時無須言語，一家人得以在粽香與艾菖的藥氣中享受寧靜的節慶氛圍。同樣出身臺北家族的陳玠甫，也在〈五月五過端午——陳家鹹粽〉刻劃了類似的場景：

從小對於端午節的記憶非常多，一定會有粽子形狀的香包掛好幾天，一大早就有龍舟比賽的轉播，雖然無聊不過挺應景。中午全家一定會在父親的吆喝下，輪流用沒有冰過的生雞蛋……真是滿滿而豐富的活動。不過，持續最久而最令人嚮往的就是包粽子了。早在端午來臨前的好幾天，奶奶就把粽葉洗好、曬乾，整屋的香氣就預告著端午即將到來。<sup>81</sup>

而兩人對於這些童年記憶的感慨也頗為相似，洪愛珠試從大伯母處重新習得包粽做法，卻得知幼輩各自嫁娶、爺爺奶奶過世後，僅剩的家族成員早已吃不完一串粽子，於是也放棄自製、選擇上街買了；陳玠甫家近十年則因為奶奶行動不便，不再包粽。兩人對此都發出了近於「由奢入儉難」的慨嘆，童年記憶裡令人自豪的家族肉粽，終逃不過時代的考驗而成為絕響。

本節討論了不少作家筆下的家族節慶飲食，其中部分外省二代作家筆下的書寫內容，仍帶有父母輩的鄉愁，尤其表現在年節飲食上，例如朱國珍父親的河南禹縣年菜，朱全斌家的興國菜同鄉聚會，韓家父親的藕餅、十香菜、蓮子湯，田運良父親親力親為的元寶等。但外省二代作家筆下的新年餐桌，同樣兼有遷臺後的記憶，這部分的記憶重點在兩代間的親情與在臺的生活經驗，而非家族數代積累的文化記憶，例如王宣一將童年曬年貨的趣事與自己長大後愛分享年菜的習慣愛好連結；如朱國珍錯過而後悔的年夜飯；如張曼娟家一改過年才吃餃子的舊鄉習慣，還品嚐了眷村交流的年味；又如韓良露、韓良憶母親的炒米粉與長年菜等。

<sup>81</sup> 陳玠甫：《到老師府辦桌：臺北老家族的陳家菜》，頁 149。

黃婉玲、陳玠甫、洪愛珠三位望族之後的節慶菜都是流傳數代、精緻費工的食物。黃婉玲寫到了關於年節糕點失敗的文化交流與清明祭祖的用餐規矩，展現其家族對飲食堅持莊重、不願妥協的態度；陳玠甫帶著家族情懷，品嚐童年不覺特殊的菜餚後，萌生了自豪之情；洪愛珠家族的高麗菜捲、兜麵本都是被她視為理所當然的食物，後來才體認到這些年菜承載的時代記憶與家族情感。

多數作家書寫節慶飲食時都更聚焦於本土與現代情境，各家的製法、規矩、用料有所不同，在南北之爭、族群之別的框架下，又維護起自家的獨特性，形成一種幽默對話式的門戶之爭，強化了個人對家族滋味的認同。這點尤其反映在肉粽、潤餅兩食，韓良憶、米果家族的臺南潤餅之於陳玠甫家不可加花生糖粉的臺北潤餅，韓良憶視南北粽戰爭為認同之戰，洪愛珠笑稱為門戶之見，這些都是從自家出發，討論起節慶食物在臺灣的種種美味爭論。性別與煮食勞務也是家族節慶飲食常涉及的話題，如蔡珠兒認為外賣年菜解放了女性被迫煮食的處境，林文月、方秋停等人從小被教育，或自然而然的視包粽為婦功婦德等。

韓良露、洪愛珠、陳玠甫、米果等人關切起節慶飲食的存續問題，在便利的新時代裡，曠日費時的節慶菜餚漸漸被興起的商業模式取代，還有如周芬娜、張曼娟兩家那樣，因為製作者逝世或遠離而終難再得的肉粽，這些家族食物，連同隱於其中的家族記憶、共同製作食物的團結氛圍，將隨著時代變遷漸漸消失。因此作家們在文中呼籲大眾，在購買外來的年菜、肉粽、潤餅等食物時，最好也要留下一兩樣最能代表家族的家傳年菜。綜合看來，當代散文中涉及的家族年節飲食，最大特色就是本土化的經驗與現代化的思考，今昔時空對比為常見的寫作手段，使讀者在品味文字時，也能感受到家族傳統與現代生活的交融。

## 第二節 生命禮俗的飲食



節慶週而復始的發生在每一年，基於文化記憶的穩固性，結合寫作者與當代家族成員共同更新的故事，相關的家族記憶自然容易反覆受到召喚。然而，生命中也有僅此一次的特殊時刻，舉凡出生、成年、婚嫁乃至死亡，對於人類而言都是極具備紀念意義的斷點，當下的飲食即便沒有年復一年的出現，也會因為刻骨銘心，頻繁的進出於記憶空間。參與這些生命階段的家族成員未必與出生當下是同一批人，但生命禮俗從來都是以家族為單位來傳衍實踐，本節將探討與生育、成長、婚嫁這些生命階段相關的家族飲食記憶，除了點出家族中常見的食物類型，涵蓋的情感記憶，也探究流傳已久的飲食習俗在世代間傳遞的情形。

### 一、生育與成年的飲食<sup>82</sup>

與生育相關的飲食可以拆解成兩個面向，第一個面向是新生的嬰孩，例如母乳餵養、滿月紅蛋油飯；第二個面向則是母親的，例如孕期飲食或者「作月內」，一般認為懷胎十月生子對女性身體損傷極大，故有坐月子食補的習俗。

涉及滿月飲食經驗的散文，多數由具備父母身分的作家書寫，韓良露〈小弟的滿月油飯〉卻是一個特殊的例外。文中寫到弟弟出生是家中大事，他滿月時家中堆滿油飯，韓良露便常常偷吃，覺得「油飯不是飯，是特別的食物，帶著喜氣和歡樂勁」，但後來滿月油飯的風俗逐漸被蛋糕取代，她只好在市場尋覓這份美味：

<sup>82</sup> 許慧兒在其碩士論文《當代女性散文中的母職與飲食書寫（90年代～2017）》中，也有一節專談生育經驗中的飲食書寫，她將生育經驗分為懷孕、母乳餵養、月子調養三個部分，以簡媣《紅嬰仔》、曉亞《妊娠筆記》、宇文正《新媽和蘋果籽》、莊祖宜《廚房裡的人類學家》、李欣倫《以我為器》幾本著作為觀察對象，討論當中的母職與飲食書寫。許慧兒觀察到「女性作家在自剖生育經驗的書寫中，會重新追溯自與母親的關係」（頁 61），並從坐月子的書寫中分析出「這一代女人在餵養下一代孩子時，還因生育本能，接受著上一代女性的『餵養』」（頁 68），最後總結出「飲食連結了女性生理變化」、女性藉書寫「得以理解從女兒、母親到女人的生命歷程」（頁 69）。因研究時間斷限與範圍界定，本研究選取的文本與此節的無重疊，但許氏的分析結果頗值得本文借鑒，特於此標明。（臺北：國立臺灣大學中國文學研究所碩士論文，2018 年）



每次吃油飯我都會想到小弟的滿月，他那肥嘟嘟的小臉小手小腳，這樣的小弟今年也四十五了，時光過得真快，小弟也沒吃過他自己的滿月油飯，他沒有我幸運，未曾分享那一陣子家中的歡喜，那樣美好歡樂的時光，一盒又一盒香噴噴的油飯滋味飄滿家中，那時父母都年輕。<sup>83</sup>

儘管油飯已從帶有慶賀性質的特殊食物，變成了天天都能吃到的一般食物，作者還是能透過油飯返回弟弟剛出生時的場景，重溫增添家庭成員的喜悅之情。韓良露後來向阿嬤討教油飯做法，也是想記住這份祝賀與歡喜的滋味。

以孕期飲食、母乳餵養與坐月子為題材，相當符合西蘇 (Hélène Cixous) 所主張的陰性書寫 (Écriture féminine) ——書寫女性特有的身體經驗<sup>84</sup>，如此經驗也可收納在伊蓮・蕭華特 (Elaine Showalter) 所稱「女性的荒野地帶」中<sup>85</sup>。朱國珍〈胎教的前世今生〉寫了一段「奇妙」的孕期飲食經驗，她在懷孕時期冥冥之中能感受到孩子對特定食物的抗拒，某次她製作了過量不甚美味的茶花冬菇，又堅持不浪費，只好三餐食用：

第三天，盛好一盤花どんこ椎茸當作早餐，正準備進食之際，轉身看到冰箱裡還有六個透明保鮮盒，裡面全部是黑色的香菇，突然間，興起一股作噁的念頭。……我的口腔，我的胃壁，我的大腸小腸與直腸，全部都抗拒著讓花

<sup>83</sup> 韓良露：《良露家之味》，頁 176。

<sup>84</sup> 西蘇希望透過「書寫身體」(writing the body) 來再現不為男性所知的他者 (the Other)。由於女性身體在過去的書寫模式中常常只是用來滿足陽性欲望的客體，西蘇強調女人比需透過書寫表達她們對自我的認知以及女人獨有的生命經驗，才能脫離父系體制加諸於女性的框限。收於顧燕翎主編：《女性主義理論與流變 (完整修訂版)》(臺北：貓頭鷹出版，2020 年)，頁 398-399。

<sup>85</sup> 伊蓮・蕭華特著，張小虹譯：〈荒野中的女性主義批評〉，《中外文學》第 14 卷第 10 期 (1986 年 3 月)，頁 99-101。「女性的荒野地帶」即男女空間形成兩個交疊的圓，不重疊的月芽形代表了只屬於女性的領域。由於男性無論是新月形或重疊區都是在支配結構的範圍內，因此沒有一塊男性區域能夠與女性的原始區域對應，也就是說，這是男性從未瞭解的區域。鍾玲也曾說，由經驗角度來看，女性的荒野地帶 (或是「女性空間」) 可以指的是「女性生活方式」的一些面，是男性生活方式所缺乏的，例如月經、懷孕、生產、主婦工作等等。收於鍾玲：〈詩的荒野地帶〉，《中外文學》第 23 卷第 3 期 (1994 年 8 月)，頁 46。



どんこ椎茸繼續進入食道。我再也吃不下任何一口香菇，甚至連看到它的形狀都害喜。

我每次搞砸任何事，不知所措的時候，都會想到父親。這次的香菇事件也一樣，我把剩下的六個透明保鮮盒，全部帶回娘家，……父親接受了我敬贈的所有香菇，他笑著說：「嗯！這是女兒的愛心。」<sup>86</sup>

孕期惹出的「禍事」只能拜託父母幫忙消化，父親事後還委婉表達了這道菜糟糕的滋味。但沒想到，不只朱國珍自己此後開始恐懼菇類，在腹中飽受香菇摧殘的孩子出生後也患有「恐菇症」，令作者不禁感慨這「胎教的命運」。文中還提到幾個孕期飲食，如中醫祖傳的固胎良品——胡蘿蔔汁，以及煮熟的蓮藕汁，前者保胎、後者排毒，然而孩子出生後雖光滑粉嫩，卻有新生兒黃疸，作為母親的朱國珍既得意於藕汁功效，又擔憂是蘿蔔汁讓孩子「染色」。<sup>87</sup>在這篇文章中，不僅能看到朱國珍作為新手母親笨拙、慈愛又憂心的一面，也能看到她作為女兒被父親視為掌上明珠、全盤包容的一面，懷孕與生育突顯了她處於家族世代間的角色。

關於坐月子的飲食作品不少，方秋停〈麻油腰花〉寫的是母親包辦家中姊妹月子的記憶。大姊頭胎時方秋停尚年幼，因為與外甥錯誤的玩鬧方式遭到姊姊責備，事後大姊自覺虧欠，用一口脆嫩香醇的麻油腰花向她道歉；三姊的月子中，母親依舊以菠菜、薑絲、米酒、麻油、時鮮魚湯為女兒補身，但因家有急事，未做完最後五天月子，母親對此惦念不已；待到自己在國外生產時，母姊難以施援，作者更急切於奶水不通，幸好婆家自臺灣帶著各色補品藥膳趕來。方秋停彼時慨嘆：

<sup>86</sup> 朱國珍：《離奇料理》，頁 158-159。

<sup>87</sup> 這類飲食對孩子初生面貌影響的故事還不少，凌煙〈玻璃肉〉寫到女兒出生時滿臉疹子，母親說是胎火，煎了中藥服下才退去；滿月那天又用雞蛋在孩子臉上滾一滾，說是能變漂亮，而後兩個月孩子長開果真美麗。凌煙：《舌尖上的人生廚房》（新北：聯經出版，2019 年），頁 161。

我抱著 Kyle 哄著、搖著，不禁想起那年我用鐵盆覆蓋外甥的稚氣，以及踏  
踩雙輪及於冷氣房裡練出的廚藝……稍後婆婆端來一碗麻油腰花，薑片混  
雜，馨香咧開歷歷紋路，挾了一塊入口，怎覺它不如印象中脆嫩！<sup>88</sup>

不如想像中脆嫩，無非是因為自己已從無憂的妹妹、小阿姨、女兒，變成了如大姊  
當年一般、成日要為嬰孩焦心煩憂的母親，口中滋味恰如人生滋味，自然今非昔比。  
姐姐們當年還有母親與姊妹在身邊幫襯，自己卻遠在他鄉，孤單與無助的心情溢於  
言表。

在臺灣，麻油料理幾乎可以與坐月子畫上等號，陳儀芬從民俗文化與性別角度  
分析麻油雞的象徵與實質意涵時，發現原住民、閩、客族群早在清代、日治時期就  
有使用麻油雞的紀錄，使用時機對象與女性（包含神、鬼、巫）、產子及酬謝產婆  
有關連，且即便日本殖民政府曾強調產後飲食應當均衡清淡，仍舊無法撼動傳統食  
補的地位，可見麻油雞在風味、功效、營養方面都經得起時代的考驗。<sup>89</sup>韓良憶在  
〈冬季的臺北，有麻油雞〉寫道，坐月子吃麻油雞的食俗源自麻油可助子宮收縮，  
雞肉可滋補身體，而薑片可以祛寒祛溼。她又將麻油雞的味道與母親的形象連結在  
一起：

先母生養四名子女，坐過四次月子，如此算來，她一輩子至少有四個月時間，  
天天都吃外婆親手熬煮的麻油雞，而我們姊弟四人則是一生下來便透過母  
奶，間接嘗過麻油雞的滋味。像我這樣自襁褓時期就「吃過」麻油雞的臺灣  
人，不知有多少，這或可解釋臺灣人何以嗜食麻油雞，只因那味道與一代代  
母親溫暖的懷抱，有著奧妙的關聯……我的麻油雞做法來自母親，她則得自  
我的外婆；至於外婆又習自何人，這會兒沒法問了，想來是外婆的母親或婆

<sup>88</sup> 方秋停：《兩代廚房》（臺北：二魚文化，2014年），頁28-32。

<sup>89</sup> 陳儀芬：《為妳煮食：我們的「女食」故事》（臺北：三民出版，2024年），頁123-127。



如此說來，麻油雞是一種味覺上的親情紐帶，母親為生育後的女兒準備月子餐，女兒成為母親後，又以哺乳方式將此味覺體驗傳於自己的子女。<sup>91</sup>有趣的是，在顏艾琳（1968—）的育兒經驗中，有一次截然相反的體驗：她坐月子時，阿嬤同樣以麻油土雞為孫女燉補，但顏艾琳兒子尚未滿月的某日，阿嬤又捧著麻油將嬰兒全身塗抹一遍，說是能保養皮膚、不可洗去。兒子似乎是在襁褓中記住了這種油膩不適的身體感受與氣味，到十五歲後才願意接受這種味道。<sup>92</sup>

然而，部分家庭的母親並沒有足夠的經濟條件可以坐月子，鍾文音在〈西螺米、土豆糖、甘蔗〉一文裡寫到，母親生下她的隔天「沒有油飯、沒有麻油雞、只有無邊的田事工作等著她」，並只能在「餵鴨時偷幾枚蛋回家烹煮補身」；她又在〈母奶與胎神〉中說，母親為了不被人嘲笑貧窮，總是在田裡假裝餵奶，但母親營養不足根本就沒有奶水，只能回家再餵一些米粥水。<sup>93</sup>在兩段敘述中可以看出，對於母親和鍾文音自身而言，生育後獲得的補養都是匱乏的，一般人家的月內食物、一口母奶成為奢望，幾枚鴨蛋和米粥水揭示了母親當年困窘的處境。

隨著時代變遷，月子餐不再是女性掌廚者的專利，許多「新好男人」更樂於為愛妻烹製膳食。裴偉（1960—）在〈麻油腰花〉一文中，流露對自己善做腰花的驕傲之情，只因岳母說月子做不好容易體虛，作者與眾多媽媽討論後研擬了整套菜單，當中就有金橘餅麻油香煎蛋、杜仲排骨與麻油腰花<sup>94</sup>；光就焦桐（1956—）《為小情

<sup>90</sup> 韓良憶：《最好不過日常：有時臺北，有時他方》，頁 139-140。

<sup>91</sup> 也有一些情況是由婆婆幫媳婦坐月子，凌煙〈八珍烏骨雞湯〉中就寫到自己幫媳婦坐月子，所用藥材從四物、八珍到十全，不可不謂用心。收於《舌尖上的人生廚房》，頁 59。

<sup>92</sup> 顏艾琳：《A 羸的地味》（臺北：遠景出版，2014 年），頁 94-95。

<sup>93</sup> 鍾文音：《昨日重現：物件和影像的家族史》（臺北：大田出版，2001 年），頁 71-80。黃宗潔在分析這兩段文字時，認為這是鍾文音對母親所付出的情感照顧感到匱乏不滿足的描述，這種匱乏是從初生之始就開始累積，隱含女兒在與母親的共生時期遭遇挫折與傷害的訊息。《當代臺灣文學的家族書寫——以認同為中心的探討》（臺北：國立臺灣師範大學國文學系博士論文，2005 年），頁 89-90。

<sup>94</sup> 裴偉：《裴社長廚房手記：名菜復刻及大廚祕方，還有父子記憶中的家常滋味》（臺北：鏡文學，2021 年），頁 267-268。



人做早餐》一書，就能看到他為「焦妻」做的月子餐不只麻油雞，還有腐乳花生煲豬腳、檸檬白葡萄酒烤魚排、海藻蛤蜊煮石狗公，為了讓妻子順利產奶，又怕她吃膩，可謂煞費苦心<sup>95</sup>。

當襁褓中的稚子脫離牙牙學語的年紀，隨之而來的擔憂就是成長期的營養是否充足。方秋停在〈兒女轉骨湯〉中寫到，丈夫唯恐兒女身高太矮，比照自己成長期食補的經驗，以土雞湯與中藥帖輪番上陣；她又在〈母親和雞〉裡，寫母親細心飼養雞隻，當子女成長期到來，便遵循半夜進補的時機，將子女從睡夢中叫醒、殺雞燉湯。孩子們長大後回家，還總會燉雞讓孩子補身<sup>96</sup>。不管是坐月子還是成長期，雞都是最常見的補養食物，顏艾琳（1968—）的〈金屬的滋味〉中寫了一道視覺上很誘人、吃起來都是金屬味的「紅丹燉雞」，這是阿嬤心中的萬能補藥，裡面卻加了鉛和硃砂。在作者要「轉大人」時，阿嬤又拿出這帖藥，讓母親煮給兩個女兒吃。儘管作者與母親向阿嬤解釋現代醫學已經證明此藥有害，阿嬤仍堅持作者就是因幼年吃這道補品才能長肉。後來阿嬤假意收起藥材，擠進廚房準備轉骨料理，沒想到作者吃到最後還是看到雞骨架裡放著紅丹，只好偷偷把藥包收掉，不讓母親看到。<sup>97</sup>如此看來，老祖宗流傳下來的轉骨秘方也不可盡信，錯誤的補養方式仍會在世代流傳、觀念更新後漸漸消失。

## 二、 婚嫁的飲食

婚嫁相關的飲食，有婚前的聘禮嫁妝、婚宴前中後的食俗與攜至夫家的嫁妝菜，這方面的紀錄最詳盡的莫過於熟知古禮的黃婉玲，本段也以她著作中記載的內容為主。

<sup>95</sup> 焦桐：《為小情人做早餐》（臺北：二魚文化，2020年）可參〈麻油雞〉、〈腐乳花生煲豬腳〉、〈檸檬白葡萄酒烤魚排〉、〈海藻蛤蜊煮石狗公〉幾篇。不過這些文章並不能列入狹義的飲食散文中，多是以大量篇幅書寫愛女的成長紀錄，文末附上一道該情境相關的菜餚。故本處僅略舉幾例菜名，證明男子亦可為愛妻愛子近庖廚。

<sup>96</sup> 方秋停：《兩代廚房》，頁24-26、154-161。

<sup>97</sup> 顏艾琳：《A 羸的地味》，頁72-73。



首先是〈百年前的世紀婚禮〉一文，文中對婚前到婚禮種種儀式規定的紀錄相當詳細，以食物來說：提親完後的小訂要送來檳榔、冰糖與酥餅，大訂帶來的禮則有酥餅、冬瓜糖、冰糖、米荖、鴛鴦糖股、檳榔、半隻豬、鰱魚兩尾、酒，以供女方祭祖。到正式的訂婚同樣要送上禮餅、檳榔，女方收到祭拜後必須退還一點給男方，完聘（聘金送完）儀式後就換女方準備禮品，男方只能收下一半，並且男方還要在當日準備禮品，敲鑼打鼓的到女方家納聘；迎娶當天，隊伍到達女方家後，女方要請男方吃雞蛋茶，是否能用筷子將雞蛋夾成兩半，會顯示出男方的家教。<sup>98</sup>黃婉玲所記載的正是當年外曾祖父與外曾祖母兩個大家族結親時的婚姻規模與禮數，單就本文摘錄的食物與規矩便已相當繁複，顯示出兩家的財力與對此姻緣的重視。在文中不難看到，直到作者一代仍有遵照舊俗之處：

在閩南風俗裡有個很有趣的事，訂親時若沒有冰糖，在禮俗上是不行的，我還記得大哥結婚時因是盛暑，店家礙於冰糖容易溶化，通常不存貨，為了找冰糖，全家卯足了力在臺南市到處搜尋，才找到半斤的冰糖，讓大哥順利娶親，換成現在這年頭，有沒有冰糖，大家可能就不在乎了。<sup>99</sup>

為了不破壞禁忌，只能傾家族之力尋找足夠的冰糖，這同樣顯示了家族對晚輩婚姻食俗的重視。在一些食物後，黃婉玲還會予以備註，如早年訂婚無鴛鴦糖股會被視作沒有禮數；又如檳榔一物源於早年大陸移民來臺會與原住民結婚，故有此風俗；再如當時的喜餅重足一斤，且規定至少要送二十四斤以上……凡此種種，無不彰顯其豐富的民俗知識。

〈陪嫁的總鋪師〉更開人眼界，黃婉玲阿祖（外曾祖母）嫁入劉家時不僅帶了嫁妝，還有一位總鋪師，是以新嫁娘第一天要準備給公婆丈夫的食物，已由總鋪師

<sup>98</sup> 黃婉玲：《府城世家尋味之旅：記憶中的家族食記》，頁 34-45。

<sup>99</sup> 同前註，頁 35-36。



制好。嫁妝菜是黃婉玲外祖家重要的飲食交流傳統：

我外祖父家的新嫁娘進來時都會帶幾道菜進門，而女兒出嫁時也會讓她們帶幾道菜過去夫家，大姨曾告訴我當年她出嫁時，我外祖母不但幫她準備不少珠寶，還自外面聘一位總鋪師過去幫忙兩年，可見當時的大戶人家對於嫁女兒這件事有多麼注重。<sup>100</sup>

黃婉玲在〈陪嫁的總鋪師〉中，一一介紹了阿祖帶入劉家的嫁妝菜及其寓意、目的、功效：塞滿八寶糯米的滿福脆皮雞代表圓滿，紅棗蓮肚湯帶有早生貴子的祝福，梅子醬則是娘家羅家用來分送、請求眾人關照女兒的私房美食。還有能治小兒夜尿的糯米肚（炒料與糯米塞進豬肚燉煮），造型討好的鳳眼（一種形如眼睛的小肉餅），塞了糯米的冰糖蓮藕，做工繁雜的紅燒栗子鱉，中秋端給各房嘗鮮的鹽醃肉，取料講究的甜點芋蓮丸……<sup>101</sup>這些菜餚並不是只有寓意喜慶、徒有名堂，其用料做法有如《紅樓夢》裡的道道珍饈，既考驗廚師技巧，食材取用更是異常精細，以滿福脆皮雞為例：

先割斷雞脖子，留下五、六公分的寬口，用小刀慢慢將雞肉和皮分離，在翅膀、雞腿處切斷，只留下雞翅和腿部還留存骨、肉，再將身體部位先壓扁，再小心自頸部的切口將骨、肉、內臟抽出……接著將雞肉切丁，雞油另外割取，放進炒鍋裡爆出油脂，再將紅蔥頭倒入爆香，接著放入蝦米、香菇、雞肉丁、芋頭丁、糯米一起爆炒，爆炒中再加些醬油提味，等這些材料涼了之後，從雞脖子切口灌入，再倒入一些雞湯，將雞脖子打個結，放到蒸籠裡面蒸……放到滾燙的熱油鍋裡炸到雞皮非常酥脆，但不能炸到焦掉，這就考驗

<sup>100</sup> 黃婉玲：《老台菜：紅城花廳臺灣味》（臺北：健行文化，2013年），頁72。

<sup>101</sup> 黃婉玲：《府城世家尋味之旅：記憶中的家族食記》，頁46-57。



這道菜考驗了掌廚人的刀工、炒工、炸工，費力耗時又極易失敗，可以說是嫁妝菜中製法最複雜的；又如紅棗蓮肚湯是把紅棗去籽後塞入蓮子，再連同糯米放進花生油洗過的豬肚中，最後放上冰糖與藕塊，加入清湯燉煮五六小時，每個環節都極其講究；哪怕僅是一道甜點，取用的芋頭都要切除太硬和顏色過深的部分。此外，由於劉家吃稀飯的飲食規矩嚴格，總鋪師在稀飯上格外用心。黃婉玲對家族地瓜稀飯的描寫與多數人呈現的風貌不同，劉家的地瓜稀飯猶如奢品、規矩極多，諸如九分米配一分新鮮地瓜的比例不可更動；必要用質地鬆軟、俗稱「鴨蛋心」的地瓜；稀飯降溫時不可用杓翻動；塊狀地瓜不可用刀切、必須用刀尾敲擊使其自行裂開；不吃滾燙稀飯、只吃六分熟溫度等。這些製法奇巧的嫁妝菜與廚藝精湛的總鋪師，可以說是阿祖娘家對女兒最周全的安排：

總鋪師的這幾道菜，確實讓剛踏進劉家的阿祖成為最得寵的媳婦。就因阿祖嫁入劉家時帶來能幹的總鋪師，頗獲劉家人歡迎，只要劉家想吃什麼，總鋪師總能設計出既巧又爽口且討人喜歡的菜餚，……阿祖一嫁入劉家，備受寵愛，生活過得很愉快。

某幾道菜餚後面，添有家族成員試圖還原或更動的紀錄，像是姆婆懷念無比，但黃婉玲因功夫不到、多次嘗試失敗的脆皮雞；燕官阿嬤在煮糯米肚湯頭時，另外加入了龍眼乾與米酒，認為對小孩膀胱更有幫助；黃婉玲花時間功夫，秉持家族古法專心煮粥，才能煮出劉家的好稀飯等等。另一本書收錄的〈古早嫁妝菜〉一文，可以與此文對讀，如「鳳眼」一菜，在家傳的過程中更換過製作的材料：

<sup>102</sup> 同前註，頁 46-47。



不過到了民國四十年左右，我的外祖母又將這道菜稍作改良，她要佣人以白蘿蔔切成直徑五公分、厚約二公分，將肉餅厚度減為一點五公分，用白蘿蔔墊在八寶肉漿下蒸熟，這樣菜就又多了白蘿蔔的香甜滋味，因此又被稱為「白玉鳳眼」，後來我的三舅媽又將它改為用刺瓜代替白蘿蔔，又稱為「翠玉鳳眼」。<sup>103</sup>

雖為家傳嫁妝菜，但透過創意添加與更換食材，能碰撞出全新的美味。外祖母是在原始版本的基礎上加入白蘿蔔的甜味，而添加蔬菜的靈感又被三舅媽沿用，把白蘿蔔換成刺瓜，這種傳承模式增加了菜餚背後的故事，文雅優美的命名正是這段記憶的標題；還有在外曾祖母家傳了多代的嫁妝菜「雙緣佛手」，菜餚的特質具備美好的寓意：

這道豬前腿肉加上嫩的五花肉，兩種截然不同的肉質各自配有不同的香料，再塞成一隻完整的豬腳，混合一起蒸過，風味卻如此均勻協調，就像期許一對來自不同家庭的親人，各有自己的性格，卻能融合一起組成一個美好家庭，就像是「雙緣佛手」的有緣，所以當全家人在品嚐時也可以體會到對婚姻的期盼。<sup>104</sup>

兩種肉質、不同香料組合而成的美味，背後竟有如此隱喻與祝福之意，實為一道色香味俱全又別具美意的嫁妝菜。母親與阿姨們出嫁時，各自習得了一些嫁妝菜，舅母嫁進家中時也有帶上嫁妝菜<sup>105</sup>，黃婉玲在文末對嫁妝菜的意義作出解釋：

嫁妝菜是新娘帶到婆家的一種傳家菜，所以我覺得嫁妝菜也算是延續家族

<sup>103</sup> 黃婉玲：《老台菜：紅城花廳臺灣味》，頁 72。

<sup>104</sup> 同前註，頁 75-76。

<sup>105</sup> 同前註，頁 70-78。

情感的一種方法，而且是專屬於每一個人每一個家庭的私家美味，這些帶過來或傳承下去的獨一無二的陣陣菜香味，不但可以讓新嫁娘一解思家之苦，相信有不少古早的臺菜也是藉由嫁妝菜才得以一代一代被傳下來，所以當我們去思考這些菜時，也不禁要佩服老祖先的用心良苦。<sup>106</sup>

這段話點出了嫁妝菜的重要作用：在家族的內部，嫁妝菜能代表新娘家族的飲食文化，慰解新娘的思鄉之情；對臺灣整體的飲食文化來說，嫁妝菜又具有保留老臺菜的價值。在黃婉玲家，這樣古老的傳統竟能流傳至今，且在其他飲食散文中幾乎不存，無怪乎她對這些珍饈充滿驕傲之情。〈古早嫁妝菜〉裡對菜色的複製改良，以及〈陪嫁的總鋪師〉對每道菜的補敘，都強調了嫁妝菜的家傳性質，這些佳餚將繼續存在於子孫輩的宴飲記憶中，有的菜餚還成為各房親友嫁女時爭相模仿的嫁妝菜，有如一份無形的財產。然而財產需有傳承的對象，如羅家私房釀梅的功夫，在四十年前便失傳，正是湮沒於時間洪流中、充滿遺憾的家傳味。

接著，黃婉玲在〈家變與回頭轎〉一文中寫到外曾祖父早逝，阿祖被爭搶財產的族人趕回娘家羅家（俗稱回頭轎），只剩阿公和總鋪師留在了劉家，這在當時是極大的羞辱。後來阿公打贏了官司，又闖出一番事業，便蓋了新房子接阿祖回去奉養，阿祖的娘家順勢提出每年六七月要接女兒回去過暑假，使當年回頭轎一事合理化，補償受苦多年的女兒。此處提到了另一個婚嫁相關的飲食，古早時期女兒出嫁需在隔年夏天回娘家探親，此時夫家需幫她備好米香丸<sup>107</sup>、香蕉、帶尾甘蔗、柑橘

<sup>106</sup> 同前註，頁 78。

<sup>107</sup> 在黃婉玲另一本著作《尋找台灣古早味：讓人難忘的 36 種妙好滋味》中，也有提到米香丸的來源與作用：「米香丸是整顆做成圓形，象徵回娘家的女兒生活十分幸福圓滿，這是分享親友的伴手禮，有此一說，早期民風較為保守，父母不好意思直接問女兒是否已經有喜，所以可以從帶來的米香丸一窺究竟，如帶來的米香丸有大有小表示已經有喜，如果大小都一樣就是還沒懷孕。至於要做多少個米香丸回去才夠，可能要先打聽娘家要請多少親友鄰居分享，一般是約莫百粒或一百二十粒或更多，少一點也可以，端看娘家需求。」黃婉玲曾和當時的受訪者聊起這些風俗，認和鄰里親友分享米香丸滿是人情味，不料對方卻認為這樣的習俗應當廢止：「眼鏡姨就曾看過不少新嫁娘只因為夫家窮，或是公婆節儉，不肯出錢做米香丸，讓媳婦好為難，而不敢回娘家，當然也不可能做任何解釋，回娘家未帶米香丸，左鄰右舍會在背後議論紛紛，所以反而會給娘家父母帶來困擾。而如果娘家經濟不好，從夫家帶回米香丸與大家分享後，要回夫家時，娘家沒錢做棵回禮也會失禮。」



等食物。當女兒要返回夫家時，娘家則需準備九層粿、鹹粿，此風俗曰「挽荖花」：

雖然阿祖早就出嫁了，但家人對回頭轎耿耿於懷，而有如此要求，結果阿祖到了八十歲前，每年夏天仍要回娘家，而外公也真的會到餅店準備很多荖花，讓阿祖帶回去和鄰居街坊分享，這個風俗本來只有新嫁娘才有的，但娘家對她「回頭轎」一直無法釋懷，做此要求只是向劉家宣示羅家是存在的。<sup>108</sup>

回娘家的食俗意涵，因為阿祖與外公曾經的悲傷遭遇，被轉化為兒子（外公）對母親（阿祖）的孝順，以及雙親（羅家人）對女兒（阿祖）的心疼，以飲食消解了上一代留下的恩怨，建立新的家族關係。上述的幾篇文章都以外祖家事為經、飲食紀錄為緯，側寫了一段充滿喜悅與淚水的家族史，文中所提及的飲食風俗與婚嫁菜餚，鋪陳了劉、羅兩家壯闊的家族風貌，也交代了阿祖、外公的一生起落。

黃婉玲還提到過另一種與嫁娶相關的飲食經驗，叫做「吃姊妹桌」：

百年前的大富人家嫁女兒前一晚，也是有「吃姊妹桌」的風俗。當晚的席上一定準備十二道菜，一定會有一大鍋白飯、六道葷食（包含雞、魚、肉、豬肚、肉丸、魚丸）、六道素食（有皇帝豆、芋頭、紅棗等六樣素食），一定要有肉丸，表示萬事圓滿，在席上還會分「姊妹金」。新娘會從米斗裡抓把米分給在座的姊妹，就稱為分姊妹金。<sup>109</sup>

韓良露的文章裡也提過這個習俗，且資訊來源正好就是與黃婉玲同樣出身臺南的阿嬤。原本阿嬤應嫁給父母相中的儒學世家之後，沒想到卻看上了當年從日本遊學

可見舊俗的優劣是一體兩面的，對於可負擔的家族來說是人情交往的好時機，卻會讓家境普通的新嫁娘吃足苦頭。《尋找台灣古早味：讓人難忘的 36 種妙好滋味》（臺北：樂果文化，2010 年），頁 149-158。

<sup>108</sup> 黃婉玲：《府城世家尋味之旅：記憶中的家族食記》，頁 58-70。

<sup>109</sup> 黃婉玲：《老台菜：紅城花廳臺灣味》，頁 79。



回來的阿公，不顧家裡反對嫁給了父母眼中的紈褲。婚後阿公不事生產又風流成性，阿嬤的婚姻一生都不順遂，某日便向作者提起了這個風俗：

阿嬤告訴我這是臺南民間婚嫁古俗，由於昔日女性出嫁都是坐大紅花轎，由轎夫抬進男方家，女方親友怕新娘子嫁過門後會被欺負，就想出了「拱轎腳」的食俗，要在新娘嫁過門前吃一桌，桌上要備有至少四個豬腳以上，由女方親友一人挾一塊到女子的碗中，意味不僅做她的轎子的轎腳，也當她人生的轎腳，以後過門了被欺負，還有人可以倚靠，真受不了時，也有轎腳可抬回娘家。<sup>110</sup>

黃婉玲與韓良露筆下的吃姊妹桌，是名稱相同、用意類似但形式不同的風俗，兩者都是為即將出嫁的新娘準備，前者的用意在於告別和祝福，後者更添一層保障的意味。由於阿嬤的婚姻違反父母之命，當然沒有吃姊妹桌，形同沒有娘家人撐腰，但也因為如此，阿嬤格外重視幾個女兒的姊妹桌。韓良露第一次躬逢其盛，是在小阿嬤出嫁時：

姊妹桌通常是在新娘出嫁前一晚和家人最後一次吃的團聚晚餐，準備的菜餚都有民俗的學問，例如：吃芹菜，代表女子會勤儉持家；吃薑菜，代表小倆口感情會長長久久；吃茄子，代表有發達起家的助夫之力；吃整尾魚，代表兩人的婚姻會有頭有尾，不會中斷；吃菜頭，則代表生活中處處好彩頭……。<sup>111</sup>

最後阿嬤以這些食材做成了白切土雞、芹菜魷魚絲、薑菜透抽捲、九層塔炒茄子、

<sup>110</sup> 韓良露：《良露家之味》，頁 141-142。

<sup>111</sup> 同前註，頁 144。



乾煎全鯧魚、菜頭肉羹、皇帝豆煮紅燒肉、麻油豬肝、芋頭燒排骨、虱目魚丸湯、紅棗桂圓湯和花生麻糬，是一套首尾俱足的盛宴。小阿姨日後果真成為好命婦人，母親亦婚姻順遂，父親甚至認為母親把娘家的轎腳都帶進了夫家，而作者結婚時，阿嬤已逝，母親不信此俗，所幸婚姻仍然順遂。吃姊妹桌的習俗，在阿嬤、母親與作者身上的意義不同：對阿嬤而言，未吃姊妹桌一事帶給她的感受比悔恨遺憾更複雜，其實阿嬤何嘗不知當中迷信的成分，但將婚姻的苦澀歸咎於未做姊妹桌，大概是對自己年少無知的追悔，也帶有對父母的歉意；對母親與阿姨來說，吃姊妹桌是阿嬤希望女兒婚姻美滿、不要重蹈覆轍的深遠祝福。本文認為，對韓良露而言，儘管這樣的飲食傳統已因時代變遷在傳承中消失，但婚姻的美滿與否應當掌握在手中，且父母手足對自己的支持，並不會因為有無辦宴而改變。

綜合上述幾個例子，不難發現婚嫁的飲食很容易成為女性家族成員相承的記憶，從傳統嫁娶習慣來看，遠離原生家庭的女性通常擔負著進入新環境的壓力，對於迎娶新婦的男方家族雖也有生活變動，但總不至離開原有的家族系統。因此婚嫁的記憶對於女性而言尤為深刻，婚嫁飲食的風俗也常常是為女性所設，無論是嫁妝菜還是吃姊妹桌，都寄寓了原生家庭成員即將出嫁的女兒的不捨與關照之意。

最後要略提一個有別上述幾種類型的婚嫁飲食經驗，書寫者當下的身分是婚宴與會者。方梓在〈歷史的味道〉寫了五六零年代跟著父親參加婚宴的記憶，自言「在婚宴的餐桌上認識家族的歷史」，因為父親總愛從喜宴主角與家族的關係說起，旁及遷移史、目前人口，婚宴路上途經的站點也能牽扯出父親的童年、阿公阿嬤的開墾事蹟、外公外婆的移民路線等等：

我總是安靜的聽著，父親知道我聽進去也記下來，對整個家族親族的移民歷史，和花蓮地誌，一點一滴的進入我的腦海。這是我童年最常聽的童話故事，沒有知名的人物，沒有顯赫的事跡，是一群蘭黑的面孔，是一片荒蠻的土地，

而牽連交織的線絡便是婚宴，豐盛的食物牽衍出龐大親族。<sup>112</sup>



這樣的感受並不突兀，婚宴本來就有聯繫家族情感的作用，在這樣的日子說起親族故舊相當自然。方梓在這篇文章中寫的菜餚是婚宴的菜尾，舊時宴後，女主人會吆喝妯娌親友一起把各桌剩菜收集起來再分裝給客人，此即菜尾。而後方梓想要還原此菜，發現煮出的味道確實相仿，但童年相佐的滋味還有參加婚宴的愉快心情、生心理上的匱乏感，以及地方、親族的故事，這些再難復刻的條件，終使菜尾成為歷史的味道。

### 三、 祝壽的飲食

從週而復始且具有紀念慶賀的意義來看，「生日」、「誕辰」對內部家庭成員來說也能是一種廣義的節慶。漢人文化中自古就有生日吃長壽麵祈求安康的習俗，以河洛人來說，虛歲三歲起可過小生日，十六歲成人後可過誕辰，五十歲以上方能以十年為單位慶壽。做壽期間少不了紅龜粿（有龜齡鶴壽之意）、壽桃、豬腳麵線（豬腳代表年老益健、麵長不斷寓意長壽）等食物。<sup>113</sup>在一些規矩嚴謹的家族不僅會在先人的忌日祭祀，甚至還會過「婉忌」（即生日忌）<sup>114</sup>。

此處要略提的是辛永清（1933－2002）〈父親的生日〉一文<sup>115</sup>，辛永清出身府城辛家，父親為當地仕紳辛西淮，如此重要的家族核心成員，其生日儀式之莊重盛大是普通家庭難以想像的。據辛永清的記載，父親生日當天清晨，全家便要齊聚佛

<sup>112</sup> 方梓：《采采卷耳》（臺北：聯合出版，2008年），頁240-243。

<sup>113</sup> 李豐楙：《慶典禮俗》（臺北：國立空中大學，2010年），頁181-182；李秀娥：《臺灣人的生命禮俗：漢人篇》（新北：遠足文化，2006年），頁112-113。

<sup>114</sup> 陳玠甫〈尋味以追遠〉：「拜菜在我家，除了是優良傳承外，也非常鉅細靡遺：婉忌（也就是生日）和忌日都要拜，而且往前推六代以下的男祖宗女祖宗都要拜。這好像是因為奶奶接手、媽媽再接手，負責廚房大後方的女當家不敢或忘任何慣例，所以隨著時光挪移，祭祀名單上的人也愈來愈多，從來沒有一個被刪減或是遺忘過。媽媽有一本筆記本，記錄下各個祖先的生日、忌日，當然還有他們愛吃的點點滴滴。」見《到老師府辦桌：臺北老家族的陳家菜》（臺北：時報文化，2021年），頁20-21。

<sup>115</sup> 辛永清此作以日文完成，後經劉姿君翻譯，在臺灣由聯經出版，基於此書為譯作不宜納入「臺灣飲食散文」討論範疇，僅能於行文間作為資料佐證，辛永清著，劉姿君譯：《府城的美味時光：臺南安閑園的飯桌》（新北：聯經出版，2012年）



堂祝壽，其後吃「什錦全家福大麵」作為壽麵，吃完麵便有冰糖蓮子、花生等諸多點心上桌，到了中飯再吃豬腳麵線祈求健康長壽；中飯後沒有時間休息，必須加緊準備上百人的晚宴，宴請菜色由母親與家廚擬定，當中必有壽桃與壽麵二物。此外，每當父親壽辰將至，母親還會悉心收集父親愛吃的燕窩，光這道甜食就要花上二十四小時來準備。<sup>116</sup>辛家規模龐大的壽宴，幾乎展示了所有傳統中用以賀壽的食物，足見家族底蘊之深厚。

如今，用麵線慶賀生日的家庭越來越少，但有些作家筆下還是能看到其父母輩準備壽麵。廖玉蕙（1950—）在《大食人間煙火》再版的自序中回憶道，母親生前的最後時光煮了一鍋豬腳湯，以此物向家人道別，也向醫生致謝。這道蹄花麵線是在民國六十年左右臺灣興起慶生活動時，母親跟風研製的一道菜餚，希望以此召喚家人聚首。母親仙逝後，家族中所有生老病死、婚喪喜慶的場合都必須保留這道菜，以家族共同記憶的味道喚起血緣的親密感。<sup>117</sup>如此看來，廖家的豬腳麵線已非單純的生日佳餚，在吉祥的寓意上更添紀念重要家庭成員的特殊意義，在家族中的所有儀式中反覆再現。

米果（1964—）的〈我以為的生日豬腳麵線〉一文，寫兒時慶生的甜點多是菜市場類似發粿的紅紙小蛋糕，唯獨父親的農曆生日會準備一鍋豬腳。親戚間也有這樣的傳統，除了豬腳麵線，若是為年紀大的長輩祝壽，還要委外做壽桃與紅龜粿分送。

但父親生日吃豬腳麵線這種家庭儀式，倒不是因為父親已經年長到可以吃紅龜粿或壽桃的年紀了，多少是因為一家之主的份量，當日母親的主婦魄勢必火力全開……

<sup>116</sup> 辛永清著，劉姿君譯：《府城的美味時光：臺南安閑園的飯桌》，頁 41-74。

<sup>117</sup> 廖玉蕙：〈新版序 為七十歲自放煙火〉，《大食人間煙火》（臺北：九歌出版，2020 年增訂新版），頁 1-3。

父親生日當天，放學回家就可嗅到整屋子的香氣，晚餐也不另外煮飯菜，就下一大把麵線，按習俗，不能將麵線剪斷，取其祝福壽星長命百歲的意思。

118



不過，作者長大後發現現今社會早已不流行生日吃豬腳麵線，決定將這個老派的祝福菜色繼續實踐下去。這種以老派吃食作為生日滋味的主張，也見於瞿筱葳〈老派生日麵〉，奶奶會在她生日時準備一大碗雪菜肉絲煨麵作為壽麵，這道傳統料理與父母準備的蛋糕形成微妙的抗衡。<sup>119</sup>

有一些食物是生日才能吃到的美味，例如韓良露生日時父親會做炸豬排、焗烤馬鈴薯、烤巧克力蛋糕<sup>120</sup>；林文月〈五柳魚〉則寫到，家中多半在特殊日子才吃五柳羹，例如家中有人生日，因此這道菜的記憶與愉快的氛圍相聯；<sup>121</sup>慶祝生日的方式也會因家族流傳下來的習慣有所不同，朱全斌〈我的生月慶〉就寫出兩段截然不同的生日經驗：家族中並沒有為孩子過生日的習慣，只有男性長輩生日才有壽麵可吃，但因為作者的陰曆生日與外公相同，在這天能沾光吃到雞腿。由外婆傳給母親的壽麵是大滷麵的做法，湯料豐富，可惜父親移民、外公去世後，作者就再沒吃過這種壽麵了；婚後，妻子韓良露認為生日是重要的紀念日，便每年為丈夫安排特別的慶生活動。<sup>122</sup>在〈歡喜的冥壽宴〉中，也有兩個家庭因家境狀況優渥或拮据，生日觀念大相逕庭的對比。<sup>123</sup>朱全斌過生日的方式正是因為婚姻才發生劇變：

<sup>118</sup> 米果：《一個人的粗茶淡飯》（臺北：啟動文化，2015年），頁56-60。

<sup>119</sup> 瞿筱葳：《留味行：奶奶的十一道菜（特別編集）》，頁10-11。

<sup>120</sup> 韓良露：〈灶神在家的滋味〉，《良露家之味》（臺北：大塊文化，2014年），頁93。

<sup>121</sup> 林文月：《飲膳札記》（臺北：洪範書局，1999年），頁145。

<sup>122</sup> 朱全斌：《人生需要酒肉朋友：一起吃飯，不見不散！》（臺北：天下雜誌，2021年），頁154-162。

<sup>123</sup> 原文：「我的父母親因為來自刻苦儉省的家庭，沒有過生日的習慣，但是因為我跟外公同一天生日，每年在外公的壽宴上都會被提到，並因而可以被賞到一隻雞腿，僅僅如此，已經是兄妹間最幸運的了。相形之下，妻子家中就時髦得多，因為家境優渥的老丈人是獨子，小時候又經常去上海玩，在十里洋場耳濡目染，看多了洋人生日的排場，所以打妻子小時候，就常常過生日。後來雖然家道中落，必須減少娛樂花費了，但是慶生卻總是不可少的家庭節日。」收於《人生需要酒肉朋友：一起吃飯，不見不散！》（臺北：天下雜誌，2021年），頁237-238。



我跟妻子結合後，便開始享受起有生日可過的待遇了。過生日這天，不一定會拿到禮物，但是一定會有些特別的安排，讓我感覺有別於日常。有時是選一家特別的餐廳，有時會一起做個小旅行，有時會在家中做大餐，有時會進行一件小冒險（例如我的四十歲生日是在紐西蘭玩飛行傘），久而久之，每年過生日也成為我的日常了。<sup>124</sup>

可惜好景不常，韓良露於二零一五年病逝，那之後的第一年生日，許多朋友與學生紛紛提著美食找作者慶生，原以為是眾人的善心與不忍，沒想到後來每年都收到很多慶生邀約，先過成了慶生週，又慢慢演變成生月慶。

從婚姻前後到妻子亡故後的三段生日經驗來看，朱韓兩家之間的慶生對象（僅有長輩／晚輩也應該慶祝）、慶生所吃的東西（壽麵雞腿／餐廳與大餐）、慶生的方式完全不相同，並且因為婚姻結合，韓良露將家族的慶生文化帶進了新成立的家庭，成功使作者從原生家庭帶來的慶生模式產生改變；而妻子所影響的也不只有作者本人，兩人的親友故舊亦如受到亡妻託付一般，以年年盛大的慶生陪伴作者走出喪妻的陰霾。於此，慶生變成了妻子遺留給朱全斌的生命禮物，好好慶生也成為一種紀念妻子的方式。

現代的生日受到西方文化輸入的影響，「蛋糕」成為餐桌上不可或缺的角色。根據臺灣歷史博物館建管的國家文化記憶庫 2.0 的數位影像與文字紀錄<sup>125</sup>，臺灣農村在 1960 年代仍有吃豬腳麵線的傳統，而 1970 年代起農村人口大量移往都市，吃生日蛋糕成為學校與家庭的現代象徵<sup>126</sup>，此時生活相對穩定富足的年輕父母，對

<sup>124</sup> 同前註，頁 238。

<sup>125</sup> 為了保存臺灣的文化記憶，文化部自 2017 年起推動「國家文化記憶庫及數位加值應用計畫」，從官方與民間匯集逾 300 多萬筆關於臺灣文化的數位素材資料，並在 2020 年啟用國家文化記憶庫網站。國立臺灣歷史博物館從 2021 年起承接此項業務，啟動「國家文化記憶庫 2.0」，希望收集保存常民飲食、民謡唸歌、眷村移民、地方信仰等特色內容，成為臺灣文化的搜索引擎。國家文化記憶庫 2.0 網站：<https://tcmb.culture.tw/zh-tw>。查詢時間：2024.8.4。

<sup>126</sup> 撰稿者張蕙雯：〈現代象徵的生日習慣〉，國家文化記憶庫 2.0 網站：[https://tcmb.culture.tw/zh-](https://tcmb.culture.tw/zh-tw)



新一代的教育與呵護已有別於此前的世代。<sup>127</sup>另有說法為，生日蛋糕風靡臺灣是受到 1948 年後美援的影響<sup>128</sup>，除了西式文化的傳入，彼時美國還提供了麵粉和機器，並遴選烘焙師傅赴美學習做糕點。到了 1970 年後，臺灣烘焙人才訓練大興，生日蛋糕逐漸成為臺人慶生的日常。<sup>129</sup>

在西式慶生文化在臺灣剛興起的年代，並非所有人都有機會吃到蛋糕，有的是因家中無此傳統，也可能因為家境不夠殷實難以負擔。生日蛋糕的概念經由富裕同學傳入普通家庭的故事，常在特定世代的作家筆下出現，張國立（1955－）在〈紅燒肉與赤豆鬆糕的回憶〉一文寫到，在吃過同學的生日蛋糕後，滿心羨慕的他回家央求母親也為自己準備一份蛋糕：

我當然不知道那時台北的西點店以個位數計算，南京西路與中山北路口的「美而廉」，美雖美矣卻未必廉；「莎莉文」的洋貨多，甚至有起司，我媽恐怕不太願意進去花新台幣。

不過我生日那天，她的確做了個大蛋糕，幾個好同學也來分享。白白嫩嫩的蛋糕甚至冒著蒸氣。母親費了好幾天準備了餡，再準備糯米，以蒸籠蒸出好大個鬆糕。圓的，像蛋糕。鬆軟，像蛋糕。裡面是紅豆沙的餡，甜甜的，像蛋糕，但它絕對不是我期望的蛋糕，於是我也指著剛出籠的赤豆鬆糕喊：「那

---

[tw/detail?indexCode=Culture\\_Event&id=188460](https://tcmb.culture.tw/zh-tw/detail?indexCode=Culture_Event&id=188460)。查詢時間：2024.8.4。影像資料為 1987 年板橋國中附設幼稚園，學生日活動的照片。在另一則由劉日燕提供的 1960 年代的生日蛋糕影像中，文字敘述也提到「早期鄉間傳統過生日，最常見的就是吃個紅蛋配碗麵線，在當時生日蛋糕並不是一般人家所買的起的洋玩意兒。」<https://reurl.cc/Gprg33>。查詢時間：2024.8.4。

<sup>127</sup> 撰稿者鄭維鈞：〈用蛋糕幫小孩慶生的世代〉，國家文化記憶庫 2.0 網站：[https://tcmb.culture.tw/zh-tw/detail?indexCode=Culture\\_Event&id=311597](https://tcmb.culture.tw/zh-tw/detail?indexCode=Culture_Event&id=311597)。查詢時間：2024.8.4。影像資料為 1975 年從南投縣名間鄉移居到新北市板橋區的張姓夫婦用蛋糕為 2 歲女兒慶生的照片。

<sup>128</sup> 撰稿者陳俊佑：〈小孩與生日蛋糕〉，國家文化記憶庫 2.0 網站：<https://reurl.cc/WNLz5k>。查詢時間：2024.8.4。影像資料為 1966 年中心新村第二代眷戶張聿元在 3、4 歲生日時，與生日蛋糕合照。

<sup>129</sup> 撰稿者張蕙雯：〈美援時代與生日蛋糕〉，國家文化記憶庫 2.0 網站：<https://reurl.cc/Llde89>。查詢時間：2024.8.4。影像資料為 1988 年新北鶯歌居民的慶生照，文字敘述亦表明：「傳統漢人的慶生常有延壽之意，通常家中關鍵的慶生常是長輩的大壽，隨著經濟的發展，蛋糕與孩子的慶生具備著家庭或家族感情的連結，而西式生日蛋糕的糕點開始常見於生活。」

不是蛋糕。」<sup>130</sup>



雖然家中經濟不允許母親購買一顆西式蛋糕，但她選擇在生日當天親手製作一份豆沙餡的糯米鬆糕，儘管不是張國立心裡想要的，卻也獲得同學的一致好評。張國立為這段記憶做了一個結論：「我一生最棒的生日蛋糕是那個，不知誰說過，最好的一定藏在記憶裡，而非吊人胃口說什麼在遙遠的未來。」沒有滿足的西式蛋糕夢，卻是最美好的一份記憶，想必母親為了揣摩所謂西式蛋糕也下足了功夫，用盡畢生所學來準備這份代表祝福的食物，這顆鬆糕蘊藏的心意遠勝於任何一顆昂貴的西點。

在作家黃小黛（1970－2017）的時代，生日蛋糕的概念雖已普及，她在七歲前仍沒有用蛋糕慶生的經驗。在〈生日蛋糕〉中，她寫小時候自家從不過生日，只有年紀大的長輩生日要給禮金盡孝，全無生日蛋糕、豬腳麵線、白煮蛋敲頭等說法。然而，自打家境富裕的同學母親在孩子生日時以眾多西洋美食宴請同學後，作者便對過生日心生嚮往，日日提醒母親生日即將來臨，母親卻佯裝充耳未聞，直到她自覺無趣沒有再提起：

到了生日那天，我壓根忘記這件事。結果，生日那天是星期三，上半天課後就放假。一回到家，餐桌上居然擺了一個白花花的生日蛋糕。我媽還是一句話也沒說。

鮮白的蛋糕旁有一大盤炒麵。只有特別的時候，媽媽才不煮飯，今天她居然炒麵，真令人開心。而因為家人用餐都是先返家者有空就先吃，所以我便開始享用好吃的特製炒麵，然後眼睛始終盯著白蛋糕，心裡發慌地快樂著。<sup>131</sup>

<sup>130</sup> 張國立：《大碗另加：小說家的飲食滋味》（臺北：境好出版，2022年），頁30-32。

<sup>131</sup> 黃小黛：《家族記憶》（新北：八旗文化，2011年），頁96-99。



可惜這充滿少女心之夢的蛋糕後來被二哥糟糕的吃相擊碎，讓作者對當日的蛋糕食不知味，自此家中再未出現過蛋糕。但是在大家都不記得那天是她七歲生日的一天，母親特地準備了一顆蛋糕，這份心意直到二十多年後仍使黃小黛感到甜蜜且深刻。

在上述兩段往事中，生日蛋糕到底是不是孩子想像中那顆裹滿鮮奶油的西式甜點<sup>132</sup>，以及蛋糕本身是否擁有豐富絕妙的滋味，甚至慶生的歡愉氛圍都不是寫作主題，主題當是歷經不同世代仍不變的母愛。母親以自己力所能及的方式滿足渴求生日蛋糕的孩子，無論最後端出的是不是夢寐以求的西點，多年後總會成為孩子心中最完美的一道生日吃食。不過，或許是口味問題，也可能是世代觀念，蛋糕通常是長輩疼愛孩子的禮物，很少有孩子為長輩準備蛋糕的例子，本文於此指出幾個例外：凌煙（1965—）在〈少女情懷雞蛋糕〉寫到，自己在少女時期對蛋糕充滿嚮往，儘管夫婦各自的家族都沒有過生日的習慣，婚後還是盡心為丈夫和孩子準備生日蛋糕<sup>133</sup>，而她自己卻常常忙到忘記生日，更遑論慶祝。直到某年母親節，凌煙收到了兒子特意準備的蛋糕，蒙塵已久的少女心頓時被洗滌發亮，覺得自己為家庭的付出收穫了祝福與感謝<sup>134</sup>；陳又津（1986—）則在〈媽媽也有自己的生日〉中，寫小時候母親每年為自己買慶生蛋糕，自己長大後也決定開始幫媽媽慶生。沒想到準備的蛋糕卻造成母親吃不完的困擾，外食慶祝也得到吃不慣的評價，此後便想著乾脆平靜度過。後來，作者才意識到母親對慶生反應平淡的原因：

<sup>132</sup> 在許多文章中，作者吃到的慶生食物都不是我們所知的西洋蛋糕，而是各式代表母愛的食物，如鄭靜儀〈媽媽的味道〉寫到讀書時室友們為了給她生日驚喜準備的食物是肉粽，作者一吃就知道這是母親為自己準備的。收於《府城小姐老千金》（臺北：一品文化，2023年），頁98-103。

<sup>133</sup> 原文寫道：「孩子們讀幼稚園和小學時期，我會特別記得要在他們生日那天，買個生日蛋糕送去學校，讓他們在午餐時間分享給同學，因為有許多同學都是如此，當然就不能讓他們比不上別人。」這段話與前面黃小黛、張國立的子女視角可以對讀，為人父母者不想讓孩子的童年有所缺憾，即使明白孩子的比較心理不應鼓勵，還是盡力滿足子女在特殊節日的願望。

<sup>134</sup> 凌煙：《文學廚房的人生百味》（新北：橙舍文化，2022年），頁139-141。



媽媽小時候從來沒人幫她慶生，成長過程中也沒有這樣那樣的同學，但是她很驕傲，自己一個人在家也能幫我辦抓周，這是我很多同齡人沒有的經歷，對比現在流行的集體抓周商業活動，琳琅滿目的物件以及特製的虎頭衣帽，她一點也不遺憾。

過去沒人替她做的，她替她的孩子做了。只是她還不習慣，孩子會長大，自己有自己的生日要過，然而那時她也沒了想吃甜食的欲望。<sup>135</sup>

張國立、黃小黛、凌煙、陳又津四位作家分屬不同世代，他們所寫的四則生日蛋糕故事裡，「母親」這個角色的童年多沒有被慶生的經驗，成為母親後又在扮演母職角色的繁忙生活中，逐漸忘記童年的渴盼或者不再渴盼，並且成為了孩子筆下那個滿足慶生願望的母親。從豬腳麵線到生日蛋糕，從珍貴難得到稀鬆平常，慶生食物在不同世代的意義輕重固然有所變化，為重要家庭成員送上祝福的心意卻是跨越世代的，因而在感懷母恩的基礎上，以蛋糕為母親慶生一事，旨在填補母親未能滿足的童年，與傳統向長者祝壽的意義是截然不同的。

本節梳理了作家們在生命重要階段的飲食故事，本文發現，生命各階段的飲食遠比節慶飲食更能揭示家庭角色轉變的心境，尤其是那些兒時享用過、長大回憶起或再吃到的食物。孕中、哺乳、坐月子、成長期的食補，容易讓女性作家連結女兒與母親的兩種身分，如朱國珍的胎教花菇既可見父親的溺愛包容，也可見她作為母親的情思；方秋停筆下的麻油腰花，歷經母親為兩位姊姊坐的月子到自己生產，兒時的美味卻在成為母親的焦慮心情中不如想像脆嫩；韓良憶書寫麻油雞之味，代代由母親傳給女兒，又以乳汁融合餵養孩子，將母親形象與麻油料理結合在了一起。

<sup>135</sup> 陳又津：《我媽的寶就是我：一個女兒寫下對母親的驕傲愛意》（臺北：悅知文化，2020年），頁58-62。



婚嫁的吃姊妹桌、攜帶嫁妝菜，也是以女性家族成員世代相傳的食俗，黃婉玲家族的嫁妝菜兼有聊慰思家之情與文化傳承的意義，是一種以女性為中心的家傳菜；而韓良露那位未吃姊妹桌而受盡婚姻苦楚的阿嬤，從女兒成為母親後，便對這樣的習俗格外重視，唯恐女兒步上後塵，這同樣是身份轉換後對飲食傳統的思考與實踐。

有一些食俗經過時代淘洗產生了變化，例如顏艾琳家中含有重金屬的轉骨秘方總會遭到淘汰，又比如慶生的食物從豬腳麵線變成了蛋糕，祝壽對象從長輩變成了孩子。幸而孩子長大後反思了母親做女兒時缺乏的經驗，又反過來以蛋糕為沒過過生日的母親賀壽，可見無論生命食俗的飲食內容如何演變，祝福的意涵與親愛之意仍是不變的主題。

### 第三節 傷逝的滋味



前一節生命禮俗的飲食，討論的都是「生」時的飲食，這些飲食習俗連結著慶賀、喜悅、祝福、期許等情緒氛圍，但人生總會有盡頭，「死亡」生命階段的飲食，也必然會與哀痛、悲傷、不捨、悔恨的記憶交織在一起。這類飲食記憶不便併入上節，是因為本節涉及的文本大多不是以喪葬禮俗為題材，更多的是家族成員臨終前最後的飲食，或亡故後讓人追思不已的代表菜餚，故另立一節討論。

生死學大師庫伯勒・羅斯 (Elisabeth Kübler-Ross) 曾提出「悲傷的五個階段」，認為人在面對失落經驗時，會經歷否認 (denial)、忿怒 (anger)、討價還價 (bargaining)、沮喪 (depression) 到接受 (acceptance) 五種階段，這五個階段未必都會發生，也不一定按照順序發生，經歷的時間又因人而異。<sup>136</sup>在這些與家人亡故相關的飲食經驗裡，也能看出喪親者當下的心理狀態，以下將分作「最後的飲食」與「父後、母後、妻後」兩段，探討食物如何觸發喪親者的情思，以及作家們面對這些往昔飲食記憶時，以何種心境面對至親逝去的事實。

#### 一、 最後的飲食

《良露家之味》的第一輯「傷逝之味」是最貼合本節主旨的作品分輯。韓良露在〈不忍見他下車〉寫了父親臨終前的故事，她意識到父親時日無多，唯恐子欲養而親不待，因此常常提著鍋四處為父親採買愛吃的飲食，並以此為「世界上一件重要的事」。隔年一月父親病發，經搶救後狀況漸趨穩定，話家常時突然想喝小米粥：

但當時我去哪買粥啊！我想到天母有家店有小米粥，立即坐車去買，買回了

<sup>136</sup> Elisabeth Kubler-Ross :《On Death and Dving》，New York : Macmillian，1969 年)，頁 51-146。臺灣將此書譯為《論死亡與臨終》／《生死邊緣》，《論死亡與臨終》的悲傷五階段是針對「臨終者」而發，另一書《當綠葉緩緩落下》(On Grief and Grieving，後由遠流出版時譯作「論哀傷」) 則是將此模型推展到人生中其他哀傷經驗，例如從「喪親者」角度進行分析說明(臺北：張老師文化，2006 年)，頁 27-45。



小米粥，我坐在父親眼前，看著他津津有味地喝粥，當時我並未想到，這將是我看到父親吃東西最後的畫面。<sup>137</sup>

排除萬難驅車前往天母買的小米粥，竟然成為父親生命中最後的飲食，韓良露想起昨夜為父親買了愛吃的小米粥，慶幸自己善盡了和爸爸一生的好食緣。

做為女兒，韓良露在父親臨終之際了無遺憾，最後的小米粥為她的照護生活畫下句點，也為父女緣分寫下最完滿的結局。與之相較，妹妹韓良憶對母親臨終前的飲食充滿後悔與遺憾，她在〈最後的滋味〉裡寫道：母親病篤，她曾問醫生如何安排飲食，卻得到「癌末想吃什麼就吃吧」這樣的答案。而母親向來愛吃鳳梨，平時因為低血壓並不敢多吃，既然如今已不需忌口，韓良憶便為母親買來現切的鳳梨，誰知購買時忘了帶一包母親最愛蘸的鹽，她只好在心裡默默提醒自己下次絕不能忘記。隨後母親被帶離抽腹水，不幸發生意外、陷入昏迷，在眾人毫無預備的情況下離世。在母親逝去多年後，韓良憶仍不忍再嘗一口鳳梨，她把此文放入精選集《半生滋味》時又補述了一段現時的感受：

母逝轉眼二十年，那天的種種卻仍恍若昨日。這是一篇我並不很想重讀的文章，因為我始終希望自己用不著寫這一篇，更一直在後悔當天太粗心大意，忘了為母親索取一小撮鹽。<sup>138</sup>

二十年的時間仍無法使她忘懷當年未能滿足母親的一小撮鹽，可見遺憾至深。父母臨終前的飲食記憶對韓家兩姊妹來說是刻骨銘心的，其實兩人都買到了父母臨終前最想吃的食物，盡了最後的孝道，但韓良露心中早有預備，而韓良憶的後悔裡或許夾帶著對母親驟逝的錯愕。在羅斯定義哀傷的「討價還價」階段裡，喪親者往往

<sup>137</sup> 韓良露：《良露家之味》，頁 73-69。

<sup>138</sup> 韓良憶：《半生滋味》，頁 92。



迷失在「悔不當初」與「假設當時」的迷障中，沉溺於過去或某種過去的選擇，欺騙自己只要能夠回到當時，便能重建生活的秩序、遠離悲傷痛苦。<sup>139</sup>當然，韓良憶悔恨的情緒並未劇烈到自我欺瞞，但這種「要是當時記得要鹽就好了」的遺憾，終使她每每對鳳梨睹物思情。

同樣是寫母親，韓良露在〈媽媽最後的虱目魚粥〉裡寫到，母親生命末期最想吃的食物，不是她讚美了一輩子的父親做的菜，而是童年的滋味。由此，韓良露反問自己「我的童年滋味會是什麼？」、「在我走到人生的最後，我會想吃什麼？」<sup>140</sup>如命運捉弄般，妹妹韓良憶在姐姐過世後寫出了答案：

母親走後，父親日漸老邁，換成已步入哀樂中年的女兒，也就是我的大姊良露，領著幫傭擠在臺北市區公寓狹小的廚房忙活，炒出一大鍋十香菜。母逝後第十年，還有十天就要過春節時，父親往生……於是，我和姊姊頭一回聯手做了十香菜，倒也有熟悉的韓家味。

隔了三年，春節又將至，我在榮總的病房中，問當時正飽受病魔摧折的姊姊，過年想不想吃點十香菜，她默默點了點頭，然而，待我獨自一人做好十香菜，送至醫院時，人稱美食家的她，卻連吃上一筷子的胃口都沒有了。<sup>141</sup>

無論是父親的小米粥、母親的鳳梨還是姊姊的十香菜，都印證了韓良露自己說的「童年的味道」。在本章第一節，我們提到過韓家年味中最重要的一道菜便是十香菜，正因它年年上桌，每當有家族成員逝去，翌年的廚房或餐桌便會出現缺口，提醒其他成員這個既成的殘酷事實。韓良憶歷經母逝、父逝，最後連同輩的姐姐也病

<sup>139</sup> 伊莉莎白·庫伯勒·羅斯：《當綠葉緩緩落下》，頁 38-41。

<sup>140</sup> 韓良露：《良露家之味》，頁 36。

<sup>141</sup> 韓良憶：〈舌尖上的家族記憶〉，《最好不過日常：有時臺北，有時他方》（臺北：皇冠文化，2019年），頁 10-13。



逝，每年製作家傳年菜的人從父親、姊姊、妹妹倆，到最後只剩下她自己，其中的悲傷悵惘不言而喻。

韓良露的丈夫朱全斌，則在〈吃的捨得捨不得〉寫了一段充滿悔意的往事：三十年前夫婦兩人一起去巴黎，韓良露很想品嚐昂貴的超大海鮮盤，朱全斌為此與之爭吵、不願配合，使旅程留下了遺憾。儘管家中稍富裕後，韓良露還是嚐到了心儀的海鮮盤，但當年錯過的滿足感再也無法彌補，朱全斌因此領悟到「特別的日子應當捨得時間與金錢，才能留下特別的經驗」。在韓良露過世前兩個月，兩人再次來到巴黎吃海鮮盤，她卻因身體不適，再沒有任何胃口。<sup>142</sup>海鮮盤在韓良露的人生裡有三次不滿足的經驗，第一次是食欲最盛時未能吃到，第二次是品味過山珍海味後珍稀感下降，最後一次便是眼前有佳餚卻永遠喪失了食欲。這段故事裡的遺憾是透過往事堆疊、多層次的，對朱全斌而言，海鮮盤不但飽含對妻子的歉意，也是她生命最後的滋味之一。

有一些臨終的飲食記憶悔恨更甚。蔡怡（？－）〈媽媽的味道〉理，當病重的母親提出希望大家留下一起吃午餐時，儘管聽出語中悽涼，作者為了省去兄長煮食的負擔，仍舊帶著父親去外面的小館吃飯。沒想到兩天後母親便在睡夢中離世，蔡怡萬分怨悔，自責當天為何不留下陪母親最後一次飯<sup>143</sup>；朱國珍在父親過世前最後為他做的，竟然是父親最不喜歡吃的食物。朱父是典型的北方漢子，最愛嚼勁陽剛厚實的麵條，而不喜黏稠細軟的麵線。女兒返家探望病重無胃口的父親時，翻找家中只剩調味蚵仔麵線能煮，奇怪的是，討厭麵線的父親這次吃得津津有味。甚至當天晚上買菜讓佣人煮的食物，都不是父親喜歡的菜色，但父親仍露出滿足開心的模樣。

父親往生十年，我常常想起，他在人世間最後的日子，最後一次吃到我為他

<sup>142</sup> 朱全斌：《人生需要酒肉朋友：一起吃飯，不見不散！》，頁 234-235。

<sup>143</sup> 蔡怡：《烤神仙》（臺北：時報文化，2016 年初版二刷），頁 67-69。



親手做的料理，是他最不喜歡的調味蚵仔麵線；在更以前，我每一次親手為他做的菜餚，都是恐怖離奇到連我自己都吞不下去。我的父親，卻默默地承受這一切，包容我所有的荒唐與異想，任憑我把飲食美學當做文字藝術遊戲，不負責任地烹調，而他始終負責任地吞嚥，人間一切甘苦。<sup>144</sup>

朱國珍因父親寵愛，自幼十指不沾陽春水，以致於長大開始烹飪時時常鬧出笑話（如前一節的胎教香菇）。對於朱父而言，在食慾不振的病痛中，食物滋味已是其次，那些笨拙的嘗試和麵線終歸是女兒用心的味道，無論臨終前吃到多少過去喜愛的美食，都不如女兒親手製作的這碗麵線動人。

廖玉蕙（1950—）〈廚房裡的專制君王〉寫於母親過世五個月前，所謂「專制」，是指母親對飲食的態度一絲不苟、強悍且不容質疑，母親因此和大嫂、兒女、外傭都發生過大小爭端。隨著年歲漸長、病痛纏身，母親逐漸無法掌握廚事，性情越發古怪，在幾次失敗的下廚後向女兒哭訴自己已經「無路用」，專制君王最終難逃老去的命運。<sup>145</sup>再對應〈愛呷的物件莫知佇叨位〉一文，這位曾在廚房叱吒風雲，最後力不從心的母親，病後只能吃平時不愛的軟物，當作者興致勃勃買了南瓜回家，母親卻激動的指責家人，原來「母親愛吃南瓜」的記憶是一段誤會：

而母親的憤怒，與其說是為了吃南瓜或為了女兒的粗心，毋寧說是為了日漸委頓的胃口。這最後的驚天一怒，堪稱她和終身志業飲食的徹底決裂。

諷刺的是，母親一生服膺「民以食為天」的信條，虎虎地在廚房裡，為兒女的三餐張羅，自己也興致勃勃地到處吃喝。她生前常說：「人為財死，鳥為食亡。」而她不為財死，卻像高飛的鳥兒，死於怎麼也召喚不回的食慾。

<sup>144</sup> 朱國珍：〈最後一味〉，《離奇料理》，頁 44。

<sup>145</sup> 廖玉蕙：《大食人間煙火》（臺北：九歌出版，2020 年增訂新版），頁 54-59。



對於母親這位廚房的專制君王來說，患上忌諱吃喝的疾病無疑是最大的身心折磨。母親最後在除夕夜逝世，最後留下的一句話就是「愛呷的物件莫知佇叨位」，令作為子女的廖玉蕙每每想起便痛徹心扉。關於母逝的除夕夜，更詳細的記憶寫在〈最後的咖啡〉一文中：

長久食不下嚥的母親，意外的在我們的一再鼓勵誘導下，喝下了她人生中最後一杯咖啡，和一小口蛋捲。母親走了！每每想到在她生命途中喝下的那杯最後的咖啡，總讓我感受到無限的安慰。胃動脈出血過後，醫生叮囑不能再讓母親喝咖啡，然而，母親和咖啡已纏綿幾近半世紀，乍然宣告必須分手，母親雖然謹守醫命，但總覺她忽忽若有所失。……而母親在油枯燈盡的最後時刻，萬念俱灰，食不下嚥，卻喝下那杯咖啡，一滴不剩，我將這杯咖啡詮釋為母親一生完美的結束。<sup>147</sup>

母親人生的最後時刻能痛快享用一杯禁忌的咖啡，令廖玉蕙感到欣慰，咖啡對母親的意義不僅是美食，更承載著與丈夫對飲的幸福時光，如今以此物畫下人生句點，對子女來說，咖啡將成為他們懷念父母時最美好的記憶。這三篇文章勾連了母親與飲食從親愛、鬥爭到和解的一生，自信從容的掌廚人不敵歲月與病魔，失去了烹飪與品嚐的權力，在生命最後難得品味了一次珍愛的食物，了卻了晚年遺憾。

吳念真（1952－）寫父親的臨終飲食時，也有回顧前生再寫晚年的筆法，其作《念念時光真味》裡，與家族成員死亡連結的飲食記憶不少：首先是父親。他在〈魚丸與虱目魚，最初與最後〉一文寫到，父親過世後，自己曾想為父親寫一段事略，

<sup>146</sup> 廖玉蕙：《後來》（臺北：九歌出版，2011年），頁70-76。

<sup>147</sup> 同前註，頁64-69。



卻發現與之相關的印象感受多數與食物有關。於是，吳念真回憶了三段與父親相關的飲食記憶：幼時在做國民兵訓練的父親總會將湯裡的魚丸都留給兒子吃，後來礦業蕭條父親失業，再找到的工作令他失落易怒，常常賒黑糖麵線自己吃，令作者氣憤。某日肉販送來父親賒的肉，吳念真便偷偷切下部分給弟妹母親，其餘部分滷好送去給推礦車的父親：

他拿著筷子的手沾滿泥巴，或許是推車用力過度吧，整隻手不自主地顫動著，眼睛看著遠方，沒有表情地不停咀嚼著，好久之後才似乎想起什麼，轉頭看我，然後夾起一塊肉伸向我，說：「你們也很久都沒有吃到油腥了哦？」

我嘴裡含著肉，鼻頭一陣酸，然後聽見父親說：「剩下的……帶回去分給弟弟妹妹吃。」

最後一段記憶是在父親晚年，父親既有矽肺病又有糖尿病纏身，飲食極受限。再度入院後，食慾全無的父親拜託作者送去下飯的滷三層肉，遭到母親的駁回，只能換成虱目魚。

午餐時間，我把病床邊的布慢拉了起來，以免護理人員看到彼此難堪，然後坐在床邊看著父親就著那些魚大口大口地扒著飯，看到他拿著筷子的手微微地抖動著，一如當年在坑口。

只是這回他沒跟我說：「剩下的帶回去分給弟弟妹妹吃！」他說的反而是：「剩下的……幫我收好，不要讓護士小姐看到……晚上我還可以吃！」當時不知道，那就是這輩子我煮給父親的最後一道菜。……<sup>148</sup>

<sup>148</sup> 吳念真：《念念時光真味》（臺北：圓神出版，2019年），頁28-35。



文章的標題「最初與最後」，便是吳念真對父親一生最深刻的飲食印象，兒時父親搖晃著將魚丸分給兒子的慈愛面目，是為最初；父親在人生最後，享用了窮困艱難時夢寐以求的滷虱目魚，是為最後，而父親臨終前品嚐滷虱目魚的身姿，又和他壯年養家時充滿泥巴汙水、雙手顫抖的模樣重合在一起。吳念真以片段的飲食記憶道盡了父親勞苦的一生，側面刻劃了父愛，他又在〈白菜滷與父親的軀勢〉寫道，自己在父親過世後製做白菜滷時，總會不自覺模仿父親當年做總鋪義工時煮白菜滷的「軀勢」，想借此扮演父親留在他心中的英雄形象。

其次，是大妹之死。重度憂鬱症的大妹自殺當天，吳念真正滿足於當晚的炒米粉一切順利，起鍋後卻突然接獲噩耗，顧不上米粉就驅車趕往醫院：

從醫院的往生室回到家已經是半夜，朋友們帶了食物和酒來，我一點也沒有餓的感覺，唯獨酒一口接一口地喝著。直到他們都走了，當我把杯盤碗筷收進廚房時，才發現我完全忘了那一盤炒得極其精采的米粉。它擋在流理臺上，早已經冷了，無論顏色和樣子都像當年擺在爐灶上的那一盤，而且四周有著同樣的寂靜、同樣的哀傷。<sup>149</sup>

在吳念真的童年記憶中，也曾有一盤在大人們的沉默中涼去的米粉，那是命運悲哀的礦區母女在衝突過後，留在餐桌上讓人無心品嚐的滋味，早在當時，吳念真便把冷米粉與無邊的沉默及莫名的哀傷連結在一起。而今他已長大曉事，忽然就明白了當年大人們的心情，從米粉熱烈的炒好到夜半涼去，吳念真在短短的數小時中經歷了與親人的生離死別，溫度變化就如同他的心理狀態，冷米粉象徵著難以言喻的哀傷與劇痛。

最後是阿公的晚年惦念的滋味。吳念真在〈加冬仔給，記憶裡的古早味〉裡寫

<sup>149</sup> 同前註，頁 42-43。



到，年邁的阿公始終想念幾乎在臺灣絕跡的「加冬仔給」：

有一天，我跟著電影製作小組到北濱公路十八王公附近勘景，赫然發現路邊小販用酒瓶裝著在賣的東西，竟然就是久違的它！欣喜又感動地買了之後，直接殺回瑞芳家，剝了蒜苗和上去，然後鋪在熱熱的白飯上，扶起阿公問他說：「阿公，你知道這是啥？」記得阿公微微地笑了，伸出早已無力的手，想要接碗、接筷子。那一餐他幾乎吃下整整一碗的飯。飯後躺下休息時，我聽見他帶著笑意喃喃地唸道：「番薯飯、加冬仔給、蒜子尾……」

阿公過世後，作者每次途經當地還是會帶幾瓶加冬仔給，直到有一天小販也不再販售這道被歷史遺忘的小食。他忽而產生一種蒼涼感受：

昔日記憶深刻的食物如今不復可尋的另一面，不正明白地告訴你：「你已老去，時不我與？」更難免會想到的是，晚年……到了一如阿公那樣的時候，我懷念的將會是什麼樣的食物？還有，兒孫是否還能找得到，能給自己帶來最後一次的滿足？<sup>150</sup>

做為子孫，費心為阿公尋找這個時代已難以見得的食物時，也不禁思考自己晚年的命運。這樣的思考和韓良露在〈媽媽最後的虱目魚粥〉中反問自己「人生的最後會想吃什麼」一樣，都是從親人臨終的飲食推及己身，進一步反映了飲食在不同個體生命歷程中的重要性。

## 二、父後、母後、妻後

同樣收於《良露家之味》的「傷逝之味」，韓良露〈媽媽吃不下的起司烤魚〉

<sup>150</sup> 同前註，頁 150-153。



一文寫了父女兩人在母親過世一段時日後，各自在餐廳吃飯時引發的思念愁緒。母親去世半年內，作者都不敢帶父親去母親在世時愛去的餐廳，自以為許久未去的老爺酒店自助餐是安全牌，沒想到父親在吃喜見達冰淇淋時老淚縱痕，原來母親前兩年陪父親返上海探親時曾吃此物。半年時間過去，帶父親去老店吃飯，父親也總是心事重重，「總像有隱形的陪伴者」；韓良露自己則是某日吃西餐時叫了一份起司烤魚，剛吃一口便潸然淚下：

我跟隨著潛意識來到了媽媽去世的前半年，我和爸媽一起吃中飯的波麗路，當時我們三個人都不知道媽媽已經病得很嚴重了，媽媽叫了她最愛吃的起司烤魚，卻吃了一口就吃不下去了，我和爸爸都奇怪她怎麼沒胃口，還說她挑嘴，媽媽只說不知道為什麼，覺得吃什麼都難吃。半年後，媽媽檢查出是末期胰臟癌，不久後就因醫療疏失而過世。

這一切我早都知道，但再吃到了媽媽吃不下的起司烤魚，我的味蕾牽動我壓抑的心，再也無法控制地讓悔恨之淚潰堤流出。<sup>151</sup>

父女兩當下的淚水，大約兼有「討價還價」與「沮喪」的特質，在哀傷的「沮喪」階段裡，喪親者認為每件事都空洞且無意義，感覺這種抑鬱感將永遠持續、沒有盡頭<sup>152</sup>，喪妻／母之痛使每道看上去平凡的菜餚都成為觸景傷情的媒介，看到曾經一起享用的冰淇淋，便想起生時音容，想起自己再也不能和妻子共進一餐；看到起司烤魚，除了想起那是母親最愛，還悔恨未能及早發現母親生病、悔恨那句「挑嘴」，每每想起母親病後失去胃口的模樣，更有如重新體驗一次悲傷。

〈寧可信其有〉則是父後之作，或許是因為在心中已反覆預演，韓良露在父親

<sup>151</sup> 韓良露：《良露家之味》，頁 30-32。

<sup>152</sup> 伊莉莎白·庫伯勒·羅斯：《當綠葉緩緩落下》，頁 41-45。



亡故的當下雖有哀傷，卻無巨大悲痛，甚至帶著平靜之感。但這種哀傷在喪事後轉為憂鬱與失落，直至年節之後，作者只能不斷提醒自己父親已逝的事實：

出門吃飯，看到漂亮的叉燒肉又忍不住想待會要不要外帶，就是這樣要不斷點醒自己，不用買燒得爛爛的牛筋了，不用買小籠包了，不用買生魚片了，都不用再買吃的東西給爸爸了。還好過去幾年我一直都買各種食物給他，一月八日星期天，我還特別去天母買軟軟的小牛肉腸、燻鮭魚和馬鈴薯沙拉、南瓜湯，那天晚上他吃得很開心，我一直堅持要做採買食物這些事，就是要避免有一天會後悔「子欲養而親不在」，現在，我終於可以在外吃飯時放下心，不用老記掛待會要買什麼外帶了。<sup>153</sup>

這樣的反應顯示出韓良露已經逐漸適應父親亡故後的生活，接受了這個悲傷的事實，並試圖開始新的生活。或許是因為母親猝逝是意料之外，韓家人都還沒做好告別的心理準備，也還沒有機會為母親做些什麼，因此格外痛惜、難以走出遺憾的泥淖。但也因為有了第一次面對傷痛的經驗，加上對父親病況心中有數，有足夠的時間以父親最在意的飲食來盡孝，韓良露最終能夠放下——父親愛吃的食在生時已經嚐遍，父女情緣的終結了無遺憾。

周芬娜（1954—）的〈守靈之味〉，寫的是為母親守靈期間，與家中手足共餐的溫馨記憶。喪葬本是嚴肅沉重之事，但文中流露出的卻是一派平和與感恩的氛圍。在守靈期間，散居五湖四海的兄弟姊妹集結，為了共同深愛的家人團結和諧起來，陪母親走完最後一程：

我們三姊妹一起吃早餐，有了不少相聚談心的時光。宜妹親手研磨烘培屏東咖啡豆給我們振奮士氣，我去高雄市政府旁買吳寶春的麵包、鳳梨酥來給大

<sup>153</sup> 韓良露：《良露家之味》，頁 80-82。



家驚喜。我們這個著名的「美食之家」，仍如此讓美食繼續療癒著我們，苦中作樂，平安的度過那個十分特殊的非常時期。<sup>154</sup>

對周芬娜來說，手足在守靈期間共餐，可以共同分擔責任與哀傷，因而感恩母親生下這些相親相愛的兄弟姊妹們。

母親逝世後的飲食體驗，也可能是怨憤與和解的味道。蔡珠兒在〈紅蘿蔔蛋糕〉裡，寫某日烤蛋糕時接到母親病危消息，母親過世後，作者再回香港，只覺空蕩呆滯，於是又開始做胡蘿蔔蛋糕。在製作過程中，她回憶起童年的傷痛：

媽媽喜歡做菜，她把這遺傳給我。上百個教友聚會，媽媽巧手燒出獅子頭、燻火腿、枸杞海鰻、滷豬腳和麻油雞，全都是素的。然而家裡的飯桌上，她只馬虎炒碟蕹菜，舀點醃薑醬筍，再拼湊些發黑的剩茶。她刻苦儉省，認為此生只是過渡，湊合著塞飽就算，到了彼岸自有福享。

這深深傷害了我。為了平反，成年後我對吃飯異常執著，講究烹燒和搭配，注意情調和儀節，絕不邋遢苟且。我要向寡淡無味的童年伙食報復。<sup>155</sup>

母親將愛傾注於宗教，卻對家庭敷衍，豐盛的素菜與儉省的家常菜形成對比，刻劃了不負責任的母親形象，這種反差也映射在蔡珠兒的料理上，蛋糕的美味厚實，正是蔡珠兒對匱乏童年的抗議。然母親去世多年後，作者察覺母親對宗教的熱情一如自己對文字的癡戀，母親與自己之間無須彼此諒解，但她逝去前的淚水，應當就是一種原諒。文章最後，蔡珠兒安排了一段夢境：

<sup>154</sup> 周芬娜：《人生真滋味》，頁 98-104。

<sup>155</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（臺北：聯合文學，2005 年），頁 140-143。



在夢裡，我烤了紅蘿蔔蛋糕給媽媽吃，豐潤厚實，暖熱噴香，我說，媽媽，妳沒有給我的，我自己做到了。<sup>156</sup>

儘管「諒解是多餘的」，作者最終還是把童年的傷害放下，將成年療傷的食物透過一種虛化的形式贈給母親，這是與母親遲來的和解，更是與自己的和解。值得注意的是，「夢境」在這些父後、母後、妻後的飲食書寫中不約而同的佔有篇幅，例如韓良露在〈寧可信其有〉寫到：

媽媽也曾多次入夢，有一回還提醒我要回家過母親節。但爸爸走後，我都感覺不到他，也不曾夢到他，除了淡淡的哀傷外，只剩下奇異的平靜，也許爸爸真的放心走了，去到了另一個我感覺不到的次元了，這麼想著，我終於高興地淚水盈滿雙眼。<sup>157</sup>

周芬娜〈守靈之味〉也有夢境的片段：

在凌晨似醒非醒時，我居然夢見了媽媽。她看起來只有三十幾歲光景，穿著深紫的絲絨禮服，在太陽下閃閃發光，年輕又美麗。她笑得很燦爛，跟我們五個姊妹在一個幽雅的庭園裡野餐。……媽媽是特地來跟我告別，告訴我不再悲傷嗎？<sup>158</sup>

韓良露的父親因為沒有牽掛便不入夢，周芬娜的母親在夢中以的最美麗燦爛的模樣與子女共進最後一餐，在這些片段中，夢境大多具有真正向家人告別、放下惦念不捨的意義。焦桐（1956—）的妻後書寫裡則有些亦真亦幻的片段，例如〈湯圓〉

<sup>156</sup> 同前註，頁 143。

<sup>157</sup> 韓良露：《良露家之味》，頁 82。

<sup>158</sup> 周芬娜：《人生真滋味》，頁 107。



一文中，妻子生時喜愛紅豆口味，然病篤已難以下嚥，而後妻子逝去，焦桐在冬至清晨煮湯圓時，恍惚間彷彿看見了愛妻：

「老公，我要兩個紅豆，兩個芝麻。」我回頭，看見秀麗坐在沙發上，穿著那件薄荷綠外套，還是胖胖的。我的心被她拉過去，擔心她會很快消失。

「沒有紅豆啦，只有花生和芝麻。」我端著湯圓走向沙發，她剛才坐的地方僅留下精靈塵埃。

下一次煮湯圓應該是元宵節了，秀麗一直嗜吃糯米甜食，希望她再回來。<sup>159</sup>

而後在〈紅豆湯〉一文中，恍若又見逝世五年的妻子：

就在我打開置物櫃取餐具時我瞥見秀麗，穿著一條黑色長褲、白色針織衫，歪坐在客廳的白色沙發上……她近兩年很少出現，本來以為不會再出現；我最近一定太忙，血壓不穩定又產生幻覺？

「是你煮紅豆湯的氣味引我回來的。」她的聲音像紅豆湯，甜，稠，帶著滾燙的溫度覺，和緊密感。「好香啊，我也要吃一碗。」

我希望延緩她離去的時間，端著紅豆湯慢慢走向她，靠近時忽然感覺她的靈魂是來道別的，這次，秀麗背對著我，消失在眩目的日光中。<sup>160</sup>

<sup>159</sup> 焦桐：《為小情人做早餐》，頁 446。

<sup>160</sup> 焦桐：《為小情人做早餐》，頁 561-562。



這兩段如夢般的記憶，因為有了家常對話顯得格外真實動人，亡妻的模樣與喜好始終未從焦桐的記憶中離去，因此當他製作或食用這些食物時，腦中不斷湧現妻子的聲音、樣貌與穿著，甚至投射在現實的場景。仔細對比，前文中焦桐「擔心她消失」、「希望她再回來」，後文卻只是「希望延緩離去的時間」，並感受到「靈魂來道別」，情緒的變化顯示出時間已一點一滴的洗去喪妻之痛，用以召回愛人的食物，漸漸成為道別的食物。

前一章寫洪愛珠時，提到「母後」這個關鍵字是貫穿《老派少女購物路線》的時間意識，書中的「最後」很多，諸如那傳承三代、最後只餘作者烹煮的滷肉，母親最後一次舉辦的家宴，以及勾起外公母親在世記憶的香港福建茶行鐵觀音……不及備載。本節想再深入的是兩篇母後情緒濃重的作品：〈小廚情物〉與〈老派少女購物路線〉。〈小廚情物〉可以分作兩部分來看：第一是廚房。洪愛珠先寫了外婆當家時的開放式廚房與大飯廳，再寫母親的廚房，這是第一次的時間推進：從大家族的生活進入小家庭的模式。母親的新廚房採西式配備裝潢，新的廚具造台，寄存了年輕媽媽的願景，這座廚房有作者童年依賴母親與幫廚的記憶。後來作者長大，重度使用的廚房已經破舊，作者提議重新裝修：

完工後我們將新廚房的燈點亮，一抽一櫃打開來向媽媽獻寶，她縱使虛弱，眼底仍燃起光來。可惜媽媽與新廚房緣分不深，幾個月後過世，廚房裡沒有過幾次因她而起的炊煙。<sup>161</sup>

這是文中第二次時間推進：我長大了，母親老了，廚房舊了。而後廚房翻新了，母親卻無法像廚房那樣返老還童；接下來是〈小廚情物〉第二個部分：廚房器物。母親過世後，洪愛珠將母親遺留的廚具當成遺產，帶到新家的廚房使用，如砂鍋、鐵鍋、毛拔、冰杓、砧板，俱是母親舊物，自此是文章第三次的時間推進。這三段以

<sup>161</sup> 洪愛珠：《老派少女購物路線》，頁 32-33。



空間變換標示時間推進的手法，頗似前面提過的〈滷肉之家〉，更扣合了文章最開始的那句話：「人都要經過不只一個廚房的，因為遷徙、改建或者婚嫁，從一個廚房離開，到另一個。」看似在說空間移動，實際上經過不同廚房，也意味著度過了人生的一個階段，一如外婆逝世、母親婚嫁、母親逝世。

就連廚房器物上也有時間的記號，砂鍋熏黑的痕跡、修補過的裂痕，全家特意從臺北到彰化花壇找黃師傅手工的黃銅冰杓，作為母親與阿姨嫁妝、連用三十年的烏心石砧板。描寫這些器物的文句雙關頗多：寫生鐵鍋，曰「妥善照顧的鐵鍋或比人長壽，不怕生別離」；寫受損的沉重砧板，曰「當它是位長輩，萬不可能拋棄」。句句能讀出母親的缺席，砧板背後是外婆贈與母親、再傳予自己所歷經的三代光陰，故不可拋棄。這些品質優異能做傳家寶的器具，成為思念母親的媒介，更代替母親陪在作者的身邊，於是作者最後道：

回想我母女二人最多的相處都在廚房裡。我媽逕自湮去，我還前路茫茫，然而憑藉這批黃銅不鏽鋼木製陶燒的堅固遺產，至少在嶄新的廚房裡，將回憶溫熱，將從前日子反覆記得。<sup>162</sup>

〈老派少女購物路線〉是以鏡框式架構完成的，文章起於媽媽病篤，想以美食博得母親一笑：

人在盡頭，返身回望，媽媽一生在吃食可謂富裕，倒數時刻，念想的反而是素樸的兒時食物。如鹹冬瓜蒸肉餅，那是已故外婆的家常菜，白粥醬菜或肉鬆一碟。而這日她說，想吃炸春捲。<sup>163</sup>

<sup>162</sup> 同前註，頁 38-39。

<sup>163</sup> 同前註，頁 40。



最後的時光想吃童年食物，這與韓良露的母親相同，只是母親想吃的炸春捲要靠自製，洪愛珠便前往她們祖孫「三代女子的心靈故鄉」採購食材。所謂故鄉，便是大稻埕、迪化街、永樂市場，於是文章鋪敘了數頁的「購物路線」，多是外婆與母親的指定愛店，行文穿插採買揀物的技巧，以及同母親、外婆逛市場的記憶。一幅精細的市場畫卷畫就，便回到「來買潤餅皮」的時空當下，售賣阿姨善意的問話「恁阿嬤閣仔咧無？人有好無？」，揭開了作者內心的無底的空荒：

「無仔咧啊。」

外婆走了十年，以為會陪我許久的媽媽，刻下也正在分秒轉身。恍惚間她們鬆手，長長的百年的大街上，四顧僅餘我一人。<sup>164</sup>

以一段與市場商販的對話作結，方式與〈人間菜場〉類似：

結論時，賣雞阿嬤用拇指和食指環住我的手腕，說：「汝遮爾少年，手骨遮爾幼，一定袂曉剝雞，明仔載拜好，拿返來我幫妳到。」

其實我會剝雞的。但哎呀，怎麼眼前起了霧。<sup>165</sup>

剝雞之語為何使人淚眼朦朧，洪愛珠並未明說，筆者推敲，昔日教導自己剝雞的母親，今以成為剝雞祭拜的對象，被留下的女兒失去了母親搭築的保護傘，因而百感交集。正因市場中有太多與外婆母親的記憶，一趟市場購物路線有如悼亡路線，除了行經兩人愛店會想起逝者音容，熟悉的店家問候也會提醒作者，曾經帶著她逛市場的母親與外婆早已仙去，洪愛珠在百年老街上難免生發人事全非的孤獨感。

最後，雖然以食物紀念故去的家人是慣常現象，但也有一些食物會隨著嗜食者

<sup>164</sup> 同前註，頁 51。

<sup>165</sup> 同前註，頁 92。



與烹調者離去成為絕響。例如黃婉玲提到外曾祖父最愛蓮子凍，但自從他過世，阿祖便禁止總鋪師再作此菜<sup>166</sup>；鯉魚掛麵是裴偉（1960－）父親祝福兒子考試高中的菜，儘管美味卻充滿壓力，最後考試結果極差，作者一直對父親深感愧疚。誰知父親並未指責，反而又做了一次鯉魚勉勵孩子。後來父親肝癌過世，家中就再也不燒鯉魚。出於對父親的懷念與歉意，裴偉此後也不再輕易煮鯉魚<sup>167</sup>。這些例子裡的食物，或因彰顯逝者地位不再上桌，或恐睹物思情不敢烹飪，共通點仍是將某種食物與逝去的至親緊密結合，證明味覺與記憶實是難以分割的。

本節按距離時間，把與家族成員死亡相關的飲食分為「最後的飲食」、「父後、母後與妻後」兩部份書寫。第一部份談論親人臨終前的飲食記憶：有一些作家對家人的臨終飲食懷抱遺憾，例如韓良憶未能為母親帶一包她吃鳳梨必備的鹽，姊姊過世時再也吃不下家傳的十香菜；朱全斌想起年輕時沒有滿足妻子吃海鮮盤的需求，妻子病後對這道菜已經食不下嚥；蔡怡沒能回應母親一起吃飯的請求，朱國珍在父親最後的時光煮了他最不愛吃的麵線等。他們都因未能完全滿足父母或妻子過世前的飲食需求，感到遺憾悔恨；相對的，有些作家則因親人逝世前完成最後一次愉快的進食經驗，而感到慶幸。例如韓良露為父親奔波買來的小米粥；廖玉蕙在除夕讓癌末母親喝下一生最愛的咖啡。上述的兩種情緒不只發生在親人過世後的一段時間，在往後多年，每每享用相關的食物便容易再度觸發心緒。

廖玉蕙與吳念真在寫親人最後的飲食時，都連結了逝者年輕健壯時與飲食交織的故事，前者寫年輕時做為廚房專制者的母親死於失去食慾的悲哀，後者將家中困頓時父親渴望的食物與父親最後想吃的飲食疊合，緬懷父親給他的最初與最後記憶，兩人的寫法都強化了飲食與生命史的連結。

第二部份寫的是親人亡故後，其生前所愛的食物、使用過的器物、共同前往的

<sup>166</sup> 黃婉玲：〈家變與回頭轎〉，《府城世家尋味之旅：記憶中的家族食記》，頁 59-60。

<sup>167</sup> 裴偉：〈鯉魚掛麵〉，《裴社長廚房手記：名菜復刻及大廚祕方，還有父子記憶中的家常滋味》，頁 387-389。



飲食場所，都會使生者懷思慨嘆，在本文研究的幾位對象裡，食物引發的情感可能是悔恨、慶幸、感恩、孤獨的，例如韓良露父親想起和妻子一起吃冰淇淋的記憶而潸然淚下，韓良露自己吃到母親生前吃不下的起司魚後，也因未察覺母親病情，還笑話她挑嘴感到悔恨悲傷。但韓父過世後，韓良露有感於父親生時自己一直致力於滿足父親的飲食需求，感到了無遺憾；周芬娜家族的守靈之味充滿感恩之意，感謝母親生下眾多手足在此刻共聚，分擔悲傷與責任；洪愛珠寫廚房、寫市場購物，兩個空間充滿外婆與母親的身影，佈滿使用痕跡的廚具、百年的老街，使置身其中的洪愛珠份外孤獨。

寫作者也可能因為食物與逝者達成和解，或者以食物再次向親人道別，例如蔡珠兒豐美的紅蘿蔔蛋糕本是對母親缺乏餵養的抗議，卻在夢境中將蛋糕端給母親，與母親也與自己達成和解；焦桐的夢境則是妻子生時音容的折射，他透過食物召回妻子，最後也以妻子最愛的食物向她道別。綜合前述，傷逝之味是寫作者向家族過去的追思，也是面對個人未來的新生點，突顯了飲食在家族記憶和情感聯繫中的深遠意義。



## 第四章 家族飲食書寫的傳承理念與實踐

本章想在前文的基礎上進一步探析作家們「為何書寫」，即以飲食進行家族書寫的動機何在，以及他們在書寫家事以備忘之後，是否產生更深刻的思索並付諸行動。當然，書寫本身就可以視為一種行動。胡紹嘉研究九零年代後期女性私我敘事作品時，提出「人書寫」即「人行動」：

書寫之進行與完成必然涉及公開的表述過程，且預見了一個經結構化的文本產生，因此具有「行動」（action）的意涵，並且就是「行動」本身。……在書寫的過程中，作者已不是一個純然進行寫作的人，而是一個需與被書寫者以及接收對象間，發展出不同客體化關係和行動的書寫角色，而完成了的文本，又是向著公開的世界開放和發表的，因此寫作者的行動必然關涉到他人，指向這種過程，所以它又不只是「個人行動」，同時還是「社會行動」。

1

胡紹嘉認為，書寫是行動者對經驗的詮釋，但寫作不只限於作家的內省與反思，還是一種面向他人的主張和要求；同時，書寫也是自我指涉的，作者會在敘述過程中逐漸形成自我理解與認同。<sup>2</sup>同理可知，作家們進行家族書寫時，呈現哪些家族成員的故事和記憶，以及如何再現當時情景，本來就是經過思考篩選的，恰如心理學家杜威·德拉伊斯瑪（Douwe Draaisma）所說，自傳或回憶錄的書寫和回憶啟動了時間的兩端，因為要描述的事物發生於過去，書寫卻是現在的行動，這種今與昔的接觸不免會伴隨其他東西而來<sup>3</sup>，這種帶有目的主旨、選擇性的寫作安排就是第一

<sup>1</sup> 胡紹嘉：《書寫與行動－九〇年代後期，女性私我敘事的態度轉折及其意義》（臺北：國立政治大學新聞學系博士論文，2002年），頁39。

<sup>2</sup> 同前註，頁44、48。

<sup>3</sup> 杜威提到：「回憶之所以成為回憶，是因其保存了本來的樣貌——某種氣味、感受、情緒、形象——如今它被寫成文字，同時為了可讀性而必須成為一則故事的一部分。……作者們知道自己是用文字創造一個世界，而不僅是描述一個世界，而他們自我表達中最細微的差異也會讓那個世界中的事物移位。」可見，書寫本身就與過往事實存在無可避免的存在落差，但作者如何選擇、為何選擇



層次的行動；其次，這些文本最後都是向讀者開放發表的，這使家族書寫不再只是個人的記錄，更成為一種社會行動，引發讀者的共鳴和反思，並促進更多人對家族歷史和文化的理解和傳承，成為第二層次的行動。

不過，本文想考察的行動不止此二層次，家族飲食書寫使作家們形塑了一種「我屬於這個家族」的認同，那麼在此之後呢？「我」如何保留、延續這樣的認同？如何為自己認同的家族作出實際貢獻？本章將家族飲食書寫中作家們的理念與行動分為「重現故人的菜餚」、「味蕾尋根之旅」、「家族飲食文化的傳承與發揚」三個類型，分類思路如下：

首先，「重現故人的菜餚」是面向個人過去的行動，寫作者可以回溯往日飲食光陰，重溫故人喜愛或善烹的味道，重新感受家族成員間的情感聯繫。此舉既是對逝者的紀念，更肩挑起親人留下的家族飲食傳統；其次，「味蕾尋根之旅」是面家族過去的行動，寫作者走訪親族遙遠的故鄉，追尋家族飲食的根源。存於歷史文獻的線索，與親人口述中拼湊出的家鄉印象，會在返鄉的旅途獲得親身印證，重新編寫一段屬於寫作者自身的家族記憶；最後，「家族飲食文化的傳承與發揚」是面向未來的行動，能見證寫作者在現代社會中，如何將家族的飲食文化傳承給下一代，或在新的時代環境發揚光大。

### 第一節 重現故人的菜餚

在前一章，我們已經看到許多作家記錄逝去親人最後的飲食，或在其喪後因某樣食物想起逝者生時的形貌，這些食物自然而然的成為家族記憶的媒介。本節意欲進一步追問的是，除了被動的觸發，生者該如何主動的延續關於逝去親人的記憶，使它們常保新鮮？據此，本節將延續「傷逝」的主題，探索在寫作者們接受至親死亡的事實後，如何透過烹飪熟悉的食物或重現相關的飲食習性，紀念或召喚該名家

---

在文學的世界中卻是值得探討的議題。見氏著，謝樹寬譯：《懷舊製造所：記憶、時間與老去的抒情三重奏》（臺北：漫遊者文化，2016年），頁195。



族成員。

### 一、朱全斌與韓良憶的歡喜冥壽宴

在前文多處，我們已經看到韓良露在阿嬤、母親、父親一一過世後，對延續家族之味的使命感愈發強烈，令人唏噓的是，韓良露自己也於父親離去三年後因癌症而離世。韓良憶〈有姊如此，何其有幸〉一文便是懷姊之作<sup>4</sup>，朱全斌則在妻子過世後出版了《當愛比遺忘還長》、《謝謝妳跟我說再見》、《人生需要酒肉朋友：一起吃飯，不見不散！》三書，其中《人生需要酒肉朋友》一書雖然也包含了原生家庭、留學期間的飲食記憶，但韓良露在當中的角色尤其關鍵。朱全斌在序言裡提到夫婦兩人因吃結緣，從飯友成為夫婦，婚前喜愛獨食的妻子因為婚姻愛上了共餐，可惜天不假年，妻子臨終前不放心的交代他「你要有一起吃飯的人」：

妻子走後，我感覺對食物喪失了味覺；因為怕觸景傷情，也不敢去以前一起常去的餐廳。沒想到原以為已被我倆的小世界疏遠的朋友卻紛紛出現，他們有的送食物來，有的邀我一起聚餐，學生們也主動表示要煮飯給我吃。原本沒有太大興致的我，想起妻臨終的交代，對於他們的好意總是不忍拂去。次數一多，我竟然也就逐漸康復了。

然而療癒我的，不只是美食的滋味，而是在酸甜苦辣鹹之外，可直接撼動我心的濃濃溫情。<sup>5</sup>

以食物療傷，不是因味覺感官的享受遺忘喪妻的苦痛，而是每次與好友學生的聚餐，能讓朱全斌體會到與他人連結才能產生的情感交流。在前一章中，本文曾引用〈我

<sup>4</sup> 韓良憶：《最好不過日常：有時臺北，有時他方》，頁 81-86。

<sup>5</sup> 朱全斌：《人生需要酒肉朋友：一起吃飯，不見不散！》，頁 26。



的生月慶〉，說明韓良露婚後改變了朱家舊有的慶生觀念，讓丈夫體會到備受寵愛的感覺；由此序，又能看出他們對彼此的影響是雙向的，婚姻裡超過三萬頓的愉快共餐，使韓良露體會到與他人建立情感聯繫的重要，令其創作更添人的溫度，關切起他人與社會。朱全斌則因妻子的遺言，重新找回吃飯的意義，走出喪妻的陰霾，蔡珠兒的推薦序對此書特點的觀察，恰可說明這點：

然而，他並沒寫成食味追憶錄，絮絮細談「我吃過什麼」，此書最殊異動人之處，在於亡妻後的轉折，「我跟誰吃什麼」才是核心重點。<sup>6</sup>

回到正文，書中〈歡喜的冥壽宴〉一文延續了〈我的生月慶〉中所言，婚後韓良露總以各種驚喜為朱全斌慶生，或許下要為丈夫盛大舉辦六十歲壽宴的豪語。然而等到作者六十歲那年，不滿五十七歲的妻子卻去世了，朱全斌以此為憾，決定在韓良露六十歲冥誕時，邀請親朋好友共聚，舉辦一場愛與思念的壽宴。其實以宴席及美食紀念韓良露並不是突發奇想，而是從飲食聚會中摸索出的方式。〈大廚來我家〉一文中，朱全斌提到妻子生前規劃的南村落就像是半個家庭廚房，過去多由她擔任主廚舉辦家宴和各種活動。在南村落失去女主人後，朱全斌本想放棄這塊空間，直到親朋好友提議在此處重起爐灶：

妻子生前的好友包括陳怡蓁、林正盛導演、作家許悔之以及陳念萱齊聚一堂，或備酒，或下廚做菜，主題是做菜給我吃，並請了一些後生晚輩作陪。會有這個安排，是想用妻子最喜歡的家宴方式來紀念她，同時也要在天國的她放心，讓她看到她的朋友會繼續代替她陪伴我。<sup>7</sup>

<sup>6</sup> 蔡珠兒序：〈夜已深，宴席還正歡〉，同前註，頁 11。

<sup>7</sup> 同前註，頁 195。



這場家宴一開始是親友為了安慰陪伴喪妻的朱全斌所策畫的，大家準備了自家常吃的料理和韓良露生前最愛的葡萄酒共聚此處，沒想到意外發現了紀念她最好的方法——「透過共享美食來珍惜無常的生命。」此後，南村落成為作家、親友與大廚們相聚享用美食並緬懷故人的基地，幾次用餐後，朱全斌感慨道：

那天來的都是妻子生前的好友，我想到以前妻子在的時候，因為她很健談，我沒什麼插嘴的餘地，現在卻可以跟大家談笑風生，一下子都熟了起來。所以我常開玩笑說，她的退場是將舞台讓給我，自己可等不及要去探索下一個世界了。……

南村落是我家延伸的廚房，沒想到卻逐漸成為大廚及美食作家們大顯身手的平台。透過食物的分享，我們交融了情感也加深了友誼，而每次相聚的美好回憶則讓孤單的人生變得一點也不寂寞了。<sup>8</sup>

韓良露為丈夫留下的，不只是充滿生時身影的南村落空間，更重要的是一群能夠持續陪伴他吃飯的親朋好友，而這些故舊也不負所托，以美食分享愛與懷念，使南村落存在的意義煥然一新。原本因為喪妻之痛對一切意興闌珊的朱全斌，竟也漸漸能從悲傷中開脫，重新找到自己在群體中的位置，為妻子的離去尋找祝福的理由。

南村落宴席的溫馨故事還在持續，朱全斌或許是從這些家宴中獲得了靈感，立志在妻子冥壽宴上親自操刀。由於韓良露過去親手做的食物多源自父親與阿嬤，這場壽宴以家宴形式呈現，菜餚也要是家常能吃到的菜：

我於是找來同樣愛吃愛做菜的小姨子良憶跟我一起來準備，菜單以韓家跟朱家餐桌上的菜為主。小姨子開出的菜單都是老丈人生前逢年過節一定會

<sup>8</sup> 同前註，頁 200-205。



做的那幾道，包括滷牛肉、燙菜、藕餅、辣椒鑲肉、還有蒜子燒黃魚等；我則選了從外婆傳給母親，在朱家餐桌上常見的家鄉菜，包括炒土豆絲、酸菜炒蠶豆、春捲、酸缸豆牛肉絲等，重頭戲是工序繁複的粉豆腐，這也是曾經受到妻子極大肯定的傳家菜。朱韓兩家的菜並置在同一張餐桌上，竟然有一種協調與融合之感，一點也不違和。<sup>9</sup>

宴席上的朱家菜或韓家菜，都是韓良露生時最愛的家常味，一半來自她的原生家庭，另一半則來自丈夫的家族，兩家的菜色在餐桌上交會，就像婚姻中兩個家族文化的結合，是韓良露一生滋味的寫照，想必兩人婚後的餐桌上時常有如此光景，朱全斌才覺得「一點也不違和」。

韓良憶在〈以家之味頌讚生之可貴〉也記錄了這場家宴，她把寫作重點放在了菜餚製作的過程。因為從小到大常看大人在廚房忙活，韓良憶烹調滷牛腱算得上得心應手，但卻從沒做過父親家鄉的藕餅：

由於藕餅是頭一回摸索著做，成果僅僅差強人意，席間卻無人嫌棄。那是因為，比起口腹之欲，我們更在意人間的情味。故人芳蹤已杳，我們收拾起哀傷，拭去悼亡的淚水，在餐桌旁頌讚生之可貴，並由衷慶祝摯愛的人曾經來到世間，和我們合唱一首生命之歌。<sup>10</sup>

做為丈夫及妹妹，兩人以「家常」來「宴客」，不以菜色精工為要務，因為宴席的目的是將所愛之人聚集，共同懷念一位喜愛飲食的摯友／家人。儘管與會者彼此未必相熟，仍會因主角韓良露引發不同的記憶與話題，席間開心溫暖的氛圍，應和了韓良露過世前希望丈夫「要有一起吃飯的人」的原因。<sup>11</sup>

<sup>9</sup> 同前註，頁 240。

<sup>10</sup> 韓良憶：《最好不過日常：有時臺北，有時他方》，頁 100。

<sup>11</sup> 這篇文章中也有類似「夢境」的描寫：「我看著被安置在一旁妻子的人形立牌，那是為了她的告



## 二、 詹宏志與三個女人的回憶

與韓良露、朱全斌命運相似的一對作家，是王宣一與詹宏志。如同韓良露寫《良露家之味》懷念阿嬤、父親與母親，王宣一《國宴與家宴》也為紀念母親而寫；如同《人生需要酒肉朋友》是朱全斌喪妻後所著，詹宏志《舊日廚房》也有濃厚的念妻意味；朱全斌與韓良憶辦了冥壽宴，詹宏志則嘗試復刻妻子生時「宣一宴」<sup>12</sup>的菜色。

先談《國宴與家宴》。王宣一在〈國宴與家宴〉的最後寫道，母親過世出殯那天，家中沒有依循舊俗到寺廟擺素席，而是召集臨終時圍繞身邊的所有子孫合辦家宴，將母親宴中常見的菜餚一一再現：

大家坐在家裡的餐桌上一邊聊天，回憶父母親的種種，一邊吃菜喝酒。那天，酒量稱得上都還不錯的我們，幾乎都有些醉了，但我們談笑如常，就像她的菜色，所有深沉的悲痛，都像那只不起眼的茄子，深藏不露，以家常的姿態呈現出來。可是我們都知道，母親風華一時的國宴家宴隨著她的故去，再也不會原味重現。<sup>13</sup>

對母親逝去的哀痛絕不是一組程式化的儀式能消解的，每每烹煮這些早已滲入日常生活的宴客菜，只怕還會想起母親的滋味，與她設宴款待的音容。但以母親擅長的菜色紀念她精彩的一生，用笑談母親生前風貌取代哀泣，這是對一生宴客無數、

---

別式所特別製作的。穿著翠綠色絲質上衣置身書堆中的她，臉上帶著恬靜的微笑。我在三分醉意下，朦朧之中好像看見她的眼眶中閃著淚光，是否她來了此刻也正跟我們在一起呢？正在這樣想的時候，我的臉頰感到一陣溼潤，舉手擦拭，才發現那是我自己的眼淚。」收於《人生需要酒肉朋友：一起吃飯，不見不散！》，頁 241。

<sup>12</sup> 這個詞的由來可見〈香草蒸魚〉一文：「王宣一是我已過世的太太的名字，即使她在生前宴客無數，我們朋友間可從來沒有用過『宣一宴』的名稱，但宴以人而名，當然意在懷念。宣一遽然離開之際，我才驚覺我吃了她近四十年的菜餚手藝，卻從來沒有學習過她的代表性料理。一方面是想延續她的廚房滋味，一方面想延續因料理所帶來的與朋友的歡聚，我開始努力學習她從前的料理，這是後來「宣一宴」的由來。」收於《舊日廚房》，頁 332-333。

<sup>13</sup> 王宣一：《國宴與家宴》頁 120-121。



爽朗自信的母親最高的致敬、最好的送別。

王宣一猝逝後，《國宴與家宴》於二零一六年再版，增加了丈夫詹宏志與姊姊王定一的兩篇序，書末還附上了一輯食譜，是詹宏志重現妻子家經典菜色的成果，早在此時，便已經能看到詹宏志以飲食追憶亡妻的痕跡。再回到詹宏志《舊日廚房》<sup>14</sup>來談，自序〈三個女人的回憶〉寫的是母親、妻子、岳母這三位對他味覺經驗影響最鉅的女性。妻子過世後，詹宏志為她舉辦了一場有音樂與食物的告別派對，在開心又傷心的派對後，獨自留下面對空蕩廚房的他擔心熟悉的滋味情景就此消失，腦中生出了想法：

那個下午在廚房的前途茫茫之感，後來形成的意念兵分兩路，一條路讓我在廚房裡捲起袖子，一點一滴嘗試複刻家庭的滋味；另一條路則讓我回頭去想並且記錄與我舊日生活習習相關的廚房印象，進而延伸到自己在廚房中的實驗與體會。<sup>15</sup>

想留下家庭的滋味，最好的方法便是實際下廚，然後透過文字記錄這些菜餚的作法味道，但詹宏志的嘗試又在這之上，他寫下的不只是食譜，還有食物背後的情感故事以及親自下廚的體會——這便是《舊日廚房》初步的寫作動機。為了學會妻子的菜，並確認那真的是妻子的味道，詹宏志靠觀看印象與味覺記憶試作校正，再請朋友來確認，如此反覆復刻了四十幾道妻子宴客常煮的菜後，才邀請舊日老友參加一場「山寨版宣一宴」，驗證的次數多了，便有自信稱為真正的「宣一宴」；而後，詹宏志又想起過去在岳母那裡吃過許多菜，妻子和姊姊們卻都不常做，便產生為岳母保存家常菜的責任感；最後，他想起了母親，發現自己從來沒有想過要學會自己母

<sup>14</sup> 詹宏志早年出版散文集《人生一瞬》寫童年往事，對父親的記憶頗多；後又出版《綠光往事》，爬梳家族往事，父系與母系兼有部分。與前作相比，《舊日廚房》是一本以飲食為題，獻給母親、岳母與妻子的書。

<sup>15</sup> 詹宏志：《舊日廚房》，頁 9。



親的手藝。因為兒時困頓，母親煮的都是單調的貧窮料理，尤其會將一般作為棄物的食材部份化為美味，但當家境不再窘迫，這些料理也就此消失。<sup>16</sup>這三段歷程，讓詹宏志決定再辦一場家宴：

新一次朋友聚會的家宴就要訂名為「三個女人的回憶」，我要把我母親的「貧窮料理」，加上我岳母（相對的）「富貴料理」，再加上我妻子見多識廣的「世界料理」，全部混合在一張餐桌上。<sup>17</sup>

詹宏志這張混合料理的宴席餐桌，與朱全斌辦冥壽宴那張融合朱家與韓家菜的餐桌不謀而合，儘管它們來自不同家庭，分屬不同菜系（甚至稱不上菜系），放在同一張餐桌卻不違和，正是因為它們代表了一段婚姻的結合、一個新家庭的出現，以及一個人的生命經歷，缺少任何一味都不足以構成完整的味覺地圖：

「三個女人的回憶」的家宴似乎勾起許多朋友回想家庭料理的意義，的確，這三個女人的料理實際上構成了我一生飲食的主軸，我總把這些菜色的出現和存在視為理所當然，等到三個女人都離我而去，我才警覺，所有的味道都要靠人的不斷實踐去維持。那次家宴似乎是成功的，可能和這些充滿記憶與感情的菜色也感染了我的朋友，這些菜其實大多是家常菜，並沒有高貴材料，宴客其實是簡慢了些；但菜色中的家常感與懷舊之情，還是能夠帶給朋友許多複雜而豐富的感受。<sup>18</sup>

<sup>16</sup> 除了詹宏志自己提到的幾道菜餚，王宣一還記錄了詹家的肉粽：「據說早年婆家經濟條件不好時，她總是能想辦法用最便宜的材料做出好吃的菜來，我想那才是真本事真功夫。這幾年婆婆包的粽子裡面加了大塊的瘦肉、栗子等，她的兒女們卻嫌料太多反倒不好吃了，每每說起小時候沒什麼講究的餡料的肉粽才好吃，真是難為婆婆。」〈國宴與家宴〉，《國宴與家宴》，頁 105。

<sup>17</sup> 同前註，頁 13-14。

<sup>18</sup> 同前註，頁 14-15。



這樣的想法也與韓良憶相合，最重要的不是宴席菜色多麼貴重，而是相聚在一起透過食物懷念斯人，當與會者體會到這層意義，也會受到感召，連結到自己的家族飲食記憶，那麼眾人品嚐的便不再是菜，而是背後的情。

〈自序〉中完整的心路歷程，在正文能獲得驗證。詹宏志在〈詹媽卜肉〉文中，寫了一道自己與妻子都喜愛的母親的料理，即卜肉（裹麵衣的炸腰內肉），但當兩人想要學習製作時，年事已高的母親已經忘記怎麼做了<sup>19</sup>。母親過世後，作者不斷從腦海翻找看母親做菜的記憶，但嘗試多次仍無法還原，最後只好求助高齡的阿姨，沒想到真的得到了解答——「麵糊裡要放沙拉油」。之後再試做，果然還原了母親的味道，而後在宴上請朋友吃，也引起許多人的懷舊之感，後來其中一位朋友在演講場合做這道菜當成示範，但手法與調味都與母親迥異，作者心有所感：

我心裡其實是很高興的，母親的料理如果留得下來，家庭熟悉的滋味就得以流傳，我們就還可以討論爭辯，好像這些逝去的親人還活著一樣，而她們的某一部分靈魂好像還飄蕩在我的身邊，讓我不至於覺得孤單。<sup>20</sup>

還原母親菜色的道路常因老成凋謝、莫可諮詢受到阻礙，〈薑絲赤肉湯〉裡，詹宏志亦因為「百母百味」、找不到專屬母親的味道感到後悔：

終於我知道每個家庭的滋味都應該珍惜，而珍惜的方法就是不斷有「傳承」，也就是要有晚一輩做上一輩的菜，每個家庭必須都有新一代的下廚者，而他也必須有興趣保存家中某些獨有菜色。我體悟這件事有點太遲，因為可參考的對象都不在了，我只能憑記憶的味道來「校正」自己的嘗試，有時候我只能

<sup>19</sup> 王宣一甚愛此餚：「婆婆沒見過她煮鴨子，但白切雞做得極好，我卻總也抓不到竅門，她還做一道朴肉，是我一直學不來的，就是將里肌切小片淺醃，再裹上調味過加了發粉的麵糊下去炸，炸成像麥當勞雞塊似的，非常好吃，好像是宜蘭菜，可是在外面餐廳很少見著這道菜做得好。」〈國宴與家宴〉，《國宴與家宴》，頁 104-105。

<sup>20</sup> 同前註，頁 36。

做出很相似的滋味來，有時候我卻怎麼做都不像。<sup>21</sup>



除了摸索過程困難，有時也會因為失去舊時的食材，即便與母親做法一致也不似舊時味，〈白灼豬肉〉裡母親料理的手法明明相當簡單，依樣畫葫蘆卻總沒有舊時的豬肉味，即便用蔥薑米酒去了腥羶，仍然缺少當年記憶中的甜味。<sup>22</sup>其實詹母的料理手法都不複雜，且通常是家戶可見的菜色，但也正因家常才容易被忽視、認為無甚稀奇，待到日後嚐盡美食，方覺舊味難尋。

〈春節年菜〉末尾，詹宏志想到王宣一生前常常為姊妹朋友做年菜外帶回家，覺得自己也應該繼承這份工作：

我發奮圖強，做了大份量的紅燒牛肉，又做了幾盞佛跳牆，想到一些吃素的朋友，我又做了一些「素佛跳牆」，一位昔日老同事自告奮勇連夜幫我分送各家，雖然我做的規模比宣一還小得多，但第一次這麼做，我彷彿覺得她的生活風貌又回來了，她的感染力也還在，她那種永遠讓朋友開心的行動彷彿也還可以繼續下去……。<sup>23</sup>

同樣的〈清湯鮮筍佛跳牆〉一文裡，詹宏志回憶起王宣一學做臺菜時在佛跳牆上下苦功，因為此菜每個食材要分開處理、極其費工，便想要一次多做一些分送朋友。詹宏志後來按記憶完成這道被妻子改良後的湯，同樣也分送給朋友<sup>24</sup>，他繼承這項為親友製作佳餚的任務，既是尋找妻子生活的痕跡，更是想將王宣一的味道與精神在自己和友人間延續下去。

詹宏志複製妻子與岳母菜色的篇章，主要收錄在書中的第四輯「懷念故人」。

<sup>21</sup> 同前註，頁 29-30。

<sup>22</sup> 同前註，頁 59-60。

<sup>23</sup> 同前註，頁 70。

<sup>24</sup> 同前註，頁 315-317。



開篇的〈紅燒牛肉〉是王家最經典的菜餚，作者看妻子製作了四十年卻從來沒有機會動手：

等到宣一過世之後，我發現我的損失不只是一位至親的眷屬，連帶兩代人的某些滋味也跟著消失了。我感覺到自己有強烈的動機和責任感把這些家庭菜餚的生命延續下去。<sup>25</sup>

吃過這道菜的諸多朋友都試圖還原正宗的滋味，但如〈國宴與家宴〉中王宣一的提示，牛肉選擇是這道菜最關鍵之處，若以各色材料去腥便可能失去本味。於此，詹宏志按照記憶裡妻子的調理過程，又選用妻子指定的肉販，可惜最後的成果並不被王家姊姊與兒子認同，複製此菜任重而道遠。

從紅燒牛肉就能看出，在複製岳母與妻子的菜餚時，詹宏志始終秉持認真的仿擬態度，凡是兩人流傳的金科玉律，舉凡食材挑選、調理細節都不可將就，例如〈青豆魚圓〉中，王家的豌豆仁只能水煮，不可用高湯雞油。而後餐館天香樓想在母親節想推出宣一宴菜色時，詹宏志反覆提醒大廚不要用高湯，不曾想真正開賣後聞到一股雞高湯的鮮味，讓他埋怨不已。<sup>26</sup>這樣的堅持顯示，在以菜餚紀念岳母妻子的同時，詹宏志也奉行著兩人的美食家精神，希望複製這些菜餚時不只能形似，更求神似。

此外，詹宏志並不以某種菜系作為妻子味道的標籤，他所舉辦的宣一宴恰恰體現出他對枕邊人的熟稔：

我在辦各種「宣一宴」的時候，傾向於用「三個面向」來做為表現她的多種面貌。我總會選擇一部分正宗的「杭州菜」（像是「紅燒牛肉」或「青豆魚

<sup>25</sup> 同前註，頁 293-294。

<sup>26</sup> 同前註，頁 301-302。

圓」)來說明她的出身來歷；我也會選擇一部分「臺菜」，因為她嫁入我們家後開始學習臺菜，她總是多有體會而且能創造發明；我也會選擇若干「異國料理」(通常是她旅行時得到的啟發與靈感)來說明她的好奇心與活潑個性。

27

就像那一桌混合了母親、岳母、妻子味道的宴客菜代表了詹宏志的半生滋味，杭州菜、臺菜、異國料理也構成了王宣一一生的味覺經驗。詹宏志在重現故人菜餚時，不僅留下了自己懷想的味道，也用菜餚為三位女性家族成員的生命旅程寫下註腳。

---

<sup>27</sup> 同前註，頁333-334。

## 第二節 味蕾尋根之旅



洪淑苓曾以戰後在臺灣發行的同鄉刊物《山東文獻》的內容為觀察對象，討論外省族群的懷鄉意識與身份建構。在《山東文獻》中，飲食習俗佔有一定的篇幅，讀者能夠藉由這些對家鄉味的記憶書寫慰藉思鄉之情，同鄉人之間也能形成「想像與命運的共同體」，且以這些紀錄教化下一代，更能加強文化認同。在解嚴後，刊物中順勢出現了返鄉探親紀實、描寫家鄉現況以及山東人在臺打拼故事的專欄，顯示出外省族群在重回故鄉後產生了情感與思想的位移，宣告自己已是「在臺灣的山東人」。<sup>28</sup>素人作者居多的刊物題材尚能見到如此顯著的認同轉變，專業飲食作家還鄉後，對於家鄉食物的體會與態度必然會以更加細膩複雜的方式呈現於作品。

民國七十六年宣布解嚴，開放兩岸探親後，有不少外省移民回到故鄉尋找親人，在這過程當中，過去被作為懷舊媒介的飲食，又成為滄海桑田、物是人非這些抽象情感的具象化表現。例如，遼耀東在《已非舊時味》裡有許多走訪故地的足跡，然而石家飯店鮮味不再、知味觀與天香樓令人失望、兒時念念不忘的麵店已經拆除……<sup>29</sup>林文月〈扣三絲湯〉在中寫自己多年前憑藉丈夫描述重現了上海城隍廟的扣三絲湯，但始終不敢回到記憶中的故鄉去求證此味是否相同，只因「不敢貿然面對我童年許多珍貴的記憶所繫的那個地方」。<sup>30</sup>與美好想像不再相符的味道，就像在告訴少小離家老大回的游子，他們在故鄉已是陌生人，味覺體驗的落差感遂成為還鄉須斷腸的失落悵惘，這正是林文月不敢回鄉的原因。

在本文第二章，我們已經注意到外省二代作家們對家鄉味的認同，已漸漸從族群認同轉向家族認同，他們對父母的鄉愁無法感同身受，遙遠的故鄉對他們而言更

<sup>28</sup> 洪淑苓：《在地與新異——臺灣民俗學與當代民俗現象研究》（臺北：萬卷樓圖書，2019年），頁275-313。洪淑苓在文末提到，《山東文獻》承載了記憶與歷史，讓我們瞭解外省人「如何在時代的裂變中銜接自身歷史的過去與未來」，但外省二代「背負的家族情感與家鄉想像，仍可能因為時日久遠而逐漸淡忘」。這樣的延伸思考恰與本節所要探問的主題相合，在討論外省二代返鄉的飲食經驗時，不僅需要留意他們的飲食書寫是否同於他們的父母輩，能夠建立集體記憶、形塑文化認同，也要觀察他們的認同發生了怎樣的轉變。

<sup>29</sup> 遼耀東：《已非舊時味》（臺北：圓神出版，1992年）

<sup>30</sup> 林文月：《飲膳札記》，頁94。



像是一種心靈上的故鄉，橋接在兩者之間的是與父母相連的味蕾。那麼，對於未曾接觸父母故鄉的外省後代作家來說，「回鄉」的飲食經驗又具有什麼樣的意義呢？以下將以八位作家返鄉尋味的紀錄為對象，討論他們此行的動機目的、具體行動，以及品嚐父母故鄉食物時生發的情感。

### 一、韓良露與韓良憶：已非舊時的家鄉味

韓良露〈追尋新舊上海的味道〉從自己到新吉士酒樓吃昂貴的新上海菜寫起，彼時充滿童年記憶想像的老上海菜已經不再受歡迎，她回想起自己第一次到上海尋味，卻發現父親懷念的味道早已不在上海，而是在臺北，甚至認為臺北的上海菜遠勝上海本地。但隨著上海誕生的新餐館、新滋味，大家的味覺認同也在更新：

在臺北時，父親還是常到「上海鄉村飯店」「郁芳」「銀翼」「極品軒」「榮榮園」等處用餐，但同時他卻會經常提起上海的「綠陽邨」「梅龍鎮」「小紹興」「老正興」「綠波廊」等。

這些餐館都是昔日聞名舊上海的老字號，但是現在流行的上海菜館，大都在一九八四年改革後，尤其是一九九〇年代，經濟大飛躍後開張的，像「小南國」「鮮牆房」「席家花園」「鷺鷥」「保羅」「錦亭」「蘇浙會」「楊家廚房」「新吉士」等，這些餐館才正當道，代表了新上海的味覺認同。我父親那一代人的味覺記憶版圖已經逐漸在縮小，要做新上海人，必須接連上新的經驗。

31

上海菜的新舊，正是一代人故事落幕，另一代人興起的象徵。與「舊」上海人的味覺版圖一起逐漸縮小的，是戰亂流離的時代記憶，它們終將隨著上代人的消逝湮滅於個人的味覺記憶中。而父親童年的上海味隨著移民一起到了臺北重新扎根，這個

<sup>31</sup> 韓良露：《美味之戀：人在臺北，玩味天下》，頁 90-91。



生根的過程不只發生在餐館，同樣發生在韓良露家的餐桌，因此對韓良露而言，臺北上海菜的記憶仍是永恆的懸念。

韓良露不僅自己到上海尋味，也曾和父親一起回鄉探親。〈父親返鄉之味〉寫自己帶父親回南通與海安的老家<sup>32</sup>，宴席上的老人們都吃著紅燒蹄膀，是父親的本家口味。後又隨父親回老家上墳，眼看一向隱忍的父親在墳前嚎啕，韓良露也跟著淚如雨下，遙想父親被迫離家的苦痛，善良的地主祖父在饑荒中餓死，而自己從小錦衣玉食，不由得哀憤悲痛：

在海安和父親的鄉下親友聚餐，又是一大桌的菜餚，但我幾乎無法下嚥，在這個祖父臨終饑餓至死的傷心地，我怎麼吃得下呢？雖然事過境遷四十多年，但眼前和祖父與父親或有血脉相連的這一桌人，都可能親眼看過祖父最後瘦至皮包骨的慘狀，我怎麼吃得下呢？<sup>33</sup>

雖然韓良露並未真切體會過上一代的歷史傷痛，也未曾見過這位祖父，但她從親族的轉述中得知祖父的死因，不禁設想身為獨子的父親得知此事時是何等椎心，甚至對自己豐足的生活產生一絲罪惡，從而喪失食欲。這樣強烈的情感，僅僅透過口頭回憶是無法完全催生的，正因還鄉，與事發當年身處同一個空間，眼見同樣歷經過時代罪行的親族，未經此事的後代才能產生如此巨大的共鳴。

韓良露又在〈父親七十年揚州夢〉寫到，父親曾有機會前往揚州求學，但揚州當時被日本佔據，未成之行成為父親的遺憾。為此，探親後預備回臺的韓良露決定改道：

<sup>32</sup> 韓家父女在返鄉之行還帶了許多家鄉味回臺灣，〈蕎麥籽與玉米粉〉裡父親把帶回的蕎麥籽交給水源市場的店家製麵，〈父親的美味驢肉和甲魚〉則寫父親把海安早市的醃驢肉帶回臺灣餐桌，但面對子女詢問卻不敢說出肉種，只一心想分享家鄉的美味。此二篇與尋根主題關係較淺，故錄於註中。

<sup>33</sup> 韓良露：《良露家之味》，頁49。



我帶著父親一早去富春茶社吃火腿拌干絲、菜心煨麵、三丁包子，完全是從小父親帶著我在東門町的銀翼吃的早茶，父親從一九四九年來台後就成了銀翼的老主顧，吃的都是他家鄉南通的揚州滋味……（下略）隔了一會他還是說了，好像還沒臺北的銀翼好吃，飄零在外近七十年的遊子所眷戀的好滋味竟然落在異鄉。

二〇〇四年後，父親身體不再適合遠行，他再也沒回到家鄉，但他幾乎每兩三星期就會去銀翼吃家鄉味，我常想人的家鄉到底在哪兒？是出生的地方還是胃裡？<sup>34</sup>

這個結局與〈追尋新舊上海的味道〉的感悟遙相呼應，作為臺北的他鄉反倒成為了保留童年味道的故鄉，「故鄉回不去」的原因，從政治因素轉變為情感因素，父親想再次品嚐故鄉滋味，韓良露想品嚐童年滋味，都只能在臺北的上海菜索求了。從幾篇文章看來，韓良露親臨上海品菜，一方面是出於旅行的興趣，一方面也想在「故鄉」印證童年的味道，結果卻更加證明「已非舊時味」。她帶父親回鄉的目的是滿足父親的心願，不只是重回故鄉親人的身邊，也要使少年時代的缺憾圓滿，飲食是父親流亡故事的引子，更是連結兩代的時空隧道。

妹妹韓良憶也有回鄉探親的書寫，〈昨日的小籠包〉寫她第一次陪父親回上海探望異母姐姐良雲，韓良憶在開頭如此描繪父女在抵達上海前的心情：

上飛機以後，已是二度來大陸探親的爸爸就沒怎麼開口，這會兒益發地沈默，是近鄉情怯嗎？坐在他身旁的我無從揣測，倒是覺得自己的心情挺複雜的，夾雜著興奮和好奇，對此行充滿期待。<sup>35</sup>

<sup>34</sup> 韓良露：《良露家之味》，頁 56。

<sup>35</sup> 韓良憶：《青春食堂》，頁 178。



從這段描述，已經能看出「故鄉」對兩代人不同的意義，兩人的百感交集各具原因，是因為繫於此地的記憶與印象相異。抵達上海後。韓良憶央著良雲姊姊帶一家人去品嚐父親常提的上海小吃，尤其是城隍廟的「小饅頭」（即小籠包），迫切的想知道上海小籠包與臺北所食有何不同。其後，韓良憶用大量的篇幅寫臺北的小籠包店家、小籠包的絕妙滋味，以及從父親那裏學來的正確吃法，正當讀者和韓良憶同樣對父親評價更高的城隍廟小籠包萌生期待時，上桌的卻是灰撲撲、不太飽滿、矮趴又半冷半溫的小籠包，吃起來還有腥臊味。韓良憶瞥見父親臉上同樣露出古怪，迷惘的自言自語，吃了一口便頹然停箸，愣愣瞪著一籠無人再碰的包子。韓良憶回到飯店後看著上海的夜景，「發覺自己從來沒有如此想念臺北」，還得出了「上海對於我終究只是另一個地名」的結論。<sup>36</sup>這段探親記憶，和韓良露的觀察相同，父親記憶裡的舊上海已經被封存在過去，熟悉的吃食變了味道，最好的滋味竟然還是在臺北。這篇文章更重要的是韓良憶的視角，沒有戰亂與流離記憶的她，對上海的印象全部來自於父親的敘述，因而她對這座城市存有憧憬，而無那種「回到故鄉」的幽幽情思，此番旅程的目的在於印證，想將父親留給她的記憶一一對應到實際的感官體驗。她何嘗不知道父親所言非虛，只是時移世易，數十年後的味道怎可能如一，但父親的失落感於她仍是一種斷裂的經驗，所以尋根的結局反倒使她意識到，自己的根始終在臺灣。

韓良憶返鄉時招待她的良雲姊姊，也曾出現在韓良露筆下。〈良雲姊姊的小饅餃〉一文中，韓良露提到父親離鄉時留下的女兒——良雲姊姊當年才四歲，而後其母改嫁，直到兩岸開放後，姊姊和姊夫才能來探親。良雲和父親長相更相似，口味也很接近，來臺時韓良露帶姊姊到過去六十幾年父親常去的餐廳。彼時姊姊感嘆，幸好父親在台灣過得不錯，韓良露卻因此感傷：

---

<sup>36</sup> 同前註，頁 178-184。



對比我的幸福童年，良雲姊姊的童年卻是父離子散，還要跟著她的祖父祖母過沒糧戶只能靠親友接濟的生活……父親在台灣吃好過好，他會有罪惡感嗎？還是吃得好活得好也算是對當時中國大陸殘酷的政權的抗議，但父子連心，我小時候不懂父親在提供我們子女非常豐富的飲食時，是否也有一種對抗無情人生的悲憤，否則他能怎麼辦？兩岸迢迢，幾百萬上千萬的人都束手無策啊！<sup>37</sup>

這段思考和她返鄉祭祖時沒有食慾的原因一樣，都將自己不愁吃穿的生活與原鄉親族的匱乏飢餓聯想在一起，為父親面對時代的悲哀無力感到同理。最後，良雲姊姊吃到臺灣餐館小餛飩時，很驚訝的發現這種小餛飩只在幾十年前的上海能吃到，如今的上海已沒有這種老味道，這樣的說法也呼應了韓良露與韓良憶的發現，父親一輩人的家鄉味最後竟然只留在了臺灣，即便回鄉也無法再品嚐到童年熟悉的味道了。

## 二、 王宣一：變調的台式滬菜

王宣一在〈陽光 貓與火腿〉中寫開放探親第一年，她突然拜訪杭州姑媽，匆忙中表嫂端出的水嘍蛋立刻讓她感受到「這是父親的家」。作為早一輩中國老爺的父親根本不會下廚，唯獨第一次抱孫子時煮了一碗糖蛋，與表嫂端出的一致。姑媽急著聽父親的家族故事，四十年的思念苦難與四十年的一碗糖蛋在嘴裡，可謂百般滋味。<sup>38</sup>關於父親的飲食記憶僅寥寥幾段，文中寫母親故鄉的篇幅更多：

那一回去上海，滿街的招牌非常熟悉的名字，有些是聽母親說過多少遍的，有些是童年時期臺北衡陽街（更早名上海路）一帶的那些熟食店、雜貨店的

<sup>37</sup> 韓良露：《良露家之味》，頁 70-72。

<sup>38</sup> 王宣一：《國宴與家宴》，頁 153。

名字，「老大昌」、「老天祿」、「和興」、「五芳齋」、「采芝齋」、「伍中行」。仔細瞧瞧，多是小時候家裡逢年過節常見的點心零食。<sup>39</sup>



王宣一與韓良露有幾點相似，她們在回鄉時都先注意到父母口中念念不忘的店家名稱，並想起那些父母時常前往的臺北店家，這是一種能最快融入故鄉的方式。因為父母將這些家鄉食物搬上了餐桌，或者常到家鄉風味的餐館用餐，即便她們沒有實際生活於故鄉的記憶，只要憑藉帶有熟悉感的店名與食物，就能將斷裂的時空縫補起來。

王宣一在寫這些上海點心時，先分辨了上海點心與台式點心的差異，再寫自己記憶深刻的幾種，感慨江浙茶食日漸式微。接著又寫飯館：

再走進飯館，更清楚明白了母親從前為什麼炒青菜也放糖放水去煮，源頭就在這兒。有些餐廳，不管是什麼青菜，每一道都煮得軟軟爛爛的，就和早年時家裡餐桌上的菜色一樣。可是在臺灣居住了大半輩子的母親，那年回上海杭州探親回來說，那些菜又油又鹹的，口味太重吃不慣了。母親一定找到她童年的滋味了，但是她不得不承認她也改變了。<sup>40</sup>

從母親的家鄉找到母親烹飪習慣的來源，使過往飯桌上的種種疑惑被解開，這也是尋根之旅能帶來的驚喜。原來母親剛到臺灣時不認識空心菜，總挑去梗子留下葉子，後來作者發現此菜應該吃梗，母親後來雖然留了梗子，還是下意識按照江浙作法，放水將梗煮爛。經過多年的嘗試，母親才覺悟只要炒三兩下就能上桌。從家鄉帶來的習慣，因為所處環境改變、陌生食材的出現，最後也會因地制宜或淘汰消失，甚至像母親這樣否認原有的做法味道。

<sup>39</sup> 同前註，頁 154。

<sup>40</sup> 同前註，頁 156-157。



王宣一也注意到，上海剛開放時的飲食確實未回到應有水平，想必待到十里洋場的時代重新來臨，必然能成為國際美食天堂，這與韓良露所記錄的老上海、新上海味可以對證，然而母親似乎對這樣的今昔落差沒有太大的惆悵：

母親沒有等到十里洋場風華再現的時代，她對故鄉似乎沒有什麼浪漫的憧憬，那一趟回鄉之旅之後，也不曾說要再回去，只依然和說著上海口音國語的老友們打著十六張臺灣麻將，他們一群老先生老太太安心的吃她漸漸變調的台式滬菜，餐桌上愈來愈少見以前永遠存在著的那一盤炒得爛爛的青梗菜（或青江菜）。<sup>41</sup>

母親對故鄉的態度並不像多數外省移民那般眷戀不捨，變調的台式滬菜和減少的炒爛的青菜，既包含了日久他鄉變故鄉的情感轉變，也展現了海派母親豁達從容的人格魅力。

### 三、張曼娟與朱國珍：匱乏的黃河故鄉

張曼娟〈敲開一隻蛋〉寫到，外婆曾告訴年幼母親，若將雞蛋放在溫水上能滾動，就代表裡面有小雞在踩水：

我想像著在黃土高原上，那個被太陽曬得黧黑的小女孩，滿懷希望的在母雞肚子下面取出孵過的蛋，卻都是吃不得的。<sup>42</sup>

這是在聽母親回憶時，張曼娟生發的想像，但到真正陪母親回鄉後，對母親童年模樣的想像忽然轉印到年輕一輩孩子的臉上。四十年後，張曼娟母女回到黃土高原探

<sup>41</sup> 同前註，頁 157。

<sup>42</sup> 張曼娟：《黃魚聽雷》（臺北：皇冠出版，2004 年），頁 28。



親，外婆已逝：

十一、二歲的母親離家時只當是去遠方旅行，腳步如此輕巧的跨過院牆，卻花了四十幾個寒暑，才又走回來。姨媽們一路哭著迎著我們回家，稍稍休息之後，為我們端上一大碗一大碗補品，白糊糊的，原來全是水包蛋煮白糖水。……那個黧黑的小女孩，隱約也在窗邊，看著我的蛋。我將白糖水喝了幾口之後，放下筷子說，我不喜歡吃蛋，給小孩子吃吧。孩子歡快的一擁而上，他們的大快朵頤減輕了我說謊的愧疚感。<sup>43</sup>

在張曼娟筆下，母親的故鄉是匱乏的，但故鄉的親人卻總是竭盡所能的用最好的東西款待歸人，偏偏這些被當地視若珍寶的食物，往往是臺灣最普通家常之物。她深知這些食物對親人們的貴重份量，將對母親童年樣貌的想像投射於那些目光歆羨的孩子，將水包蛋讓給孩子，大約也是出於這種既陌生又熟悉的親情聯繫。

〈上好大白菜〉裡也有這樣的「匱乏」，早年間母親雖與故鄉取得了聯繫，卻未能回去，交際較廣的表哥來信說他送了「上好大白菜」給百病纏身的高齡外婆慶生：

看完信我們都愣住，原來，在那裡大白菜已經是很慎重的禮物了。而那顆安慰老人家的大白菜『上好』到怎樣的程度呢？外婆不久過世，她個人的意志拗不過時代的決策，沒能完成最後的心願。我開始注意起大白菜來，外婆那顆大白菜像這一顆嗎？或是那一顆嗎？<sup>44</sup>

信中大白菜的貴重意味，讓身在臺灣的母親錯愕，原來在臺灣能料理出千百花樣的

<sup>43</sup> 《黃魚聽雷》，頁 28-29。

<sup>44</sup> 《黃魚聽雷》，頁 138-139。



大白菜，在當地竟如此難得。外婆無法等到兩岸開放，被時代隔離的母女終未相見，於是母親每每看到大白菜想起此事，心裡便會泛起酸酸辣辣的感傷。此情大約與韓良露的父親一般，身在異地的子女即便有再多的糧食也無法奉養遠方的父母，自己平常所食是父母難得之物，這樣的對比落差於是催生更多無法盡孝的哀情。

張曼娟父母來自河北，朱國珍的父親則來自河南，兩人的家族源頭都在黃河流域。朱國珍在〈淡蛋人生〉中也寫到，探親時品嚐了當地堪稱豐盛的雞蛋料理，這則雞蛋故事的主角是失散多年未曾謀面的姊姊：

她年紀大我二十多歲，才剛學會走路，就經歷了一九四九，與父親被迫分離。

她在河南老家讓爺爺奶奶撫養到十二歲，祖父母過世之後，只有四叔四嬸好心收容照顧，直到十八歲嫁人。她一生無父無母，卻對我這麼從來沒見過面的妹妹，特別關愛……<sup>45</sup>

在雙親缺失的孤獨中成長的姊姊，對於遠方的妹妹並沒有怨懟之意，反而格外心疼，常常寫信來慰問。朱國珍第一次回老家探親時見到姊姊，就獲得了熱情招待：

隔天清晨起床，姊姊已經準備好早餐，是一碗剛煮好的蛋湯，叮囑我趕緊趁熱吃。我低頭一看，湯碗中，清清澈澈上下左右擁擠參差著六顆蛋，水滾之後放入，沒有打成蛋花，每一顆蛋黃皆圓滿完好如初，映襯著漂浮的蛋白，像是被后羿一箭射下的六個太陽，在邊緣有著裂痕的陶製湯碗中，金黃閃爍。我的胸中翻湧出沉重的暖意。蒸氣薰著了眼睛，朦朧中接過這碗當地人最豐盛的早餐，我明白，我吞進腸胃裡的，不是那擔心膽固醇過高的蛋湯，而是我這一輩子，都還不起的姊姊真心關愛與親情。<sup>46</sup>

<sup>45</sup> 朱國珍：《離奇料理》，頁 198。朱國珍的這位姐姐，和前一段韓家姊妹的異母姐良雲一樣，都是父親遷臺前未能攜來而留在故鄉的孩子。

<sup>46</sup> 同前註，頁同。



在當地，因為蛋的營養最充足，六顆水煮蛋已經是最豐盛的早餐，用以招待相隔多年、遠道而來的親人猶嫌不足。而「最豐盛」的食物卻放在「邊緣有裂痕的陶碗」中，這和張曼娟返鄉探親時吃到蛋料理的情感近似，姊姊歷經過物資更匱乏的時空環境，卻不吝以最好的食物招待在臺灣受盡寵愛、飲食不虞匱乏的自己，越是盛情，越是讓人充滿愧疚與虧欠。

#### 四、 朱全斌：家傳菜的大同與小異

朱全斌為了著書，特地與二哥一起重返父母家鄉江西興國，〈家鄉菜的滋味〉便紀錄這段旅程。旅程起點為南昌，當地親族兩次的宴席菜餚都是作者未見的菜餚，因此在寫菜色時便以歷史典故、菜系特色為要。後來向南途經井岡山前往贛南興國，小叔的妻子燒了一桌興國菜色接風：

.....有粉蒸肉、粉蒸魚，以及用炒毛豆、興國魚絲、爆炒土雞、香菇炒肉絲組成的四星望月，再加上土雞湯，每一道都是外婆跟母親常做、我很熟悉的家鄉菜，但是其實差異不小，臺灣的味道嚐起來似乎比較有滋味也更鮮美些。或許是臺灣的食材不同，也可能是母親的刀功以及佐料下的輕重有別，我不知哪一邊做的才算是正宗，但是不管怎樣，聽著鄉音，吃著家中特有的菜餚，仍然可以感受到一股濃濃屬於家的親切感。<sup>47</sup>

我們在第二章提過，四星望月是興國特色，朱家外婆的餐桌上常見這樣的擺盤方式，於此前後兩文便獲得實際的驗證。而後江西的堂哥又帶作者到餐館吃飯，老闆說的是興國方言，後翻閱族譜一查竟然是同一個高祖的遠房堂弟，對方一聽到作者來歷便熱情請客，桌上擺滿了熟悉的四星望月、粉蒸魚、捶魚等。在享用菜品的過程中，

<sup>47</sup> 朱全斌：《人生需要酒肉朋友：一起吃飯，不見不散！》，頁 132。



共同的家鄉味成為一道橋樑，在追根溯源的話題裡了解了父親不常提到的過去。朱全斌也不忘將此處的菜餚與家中菜色比較：

這裡的家鄉味也跟母親、外婆做的有些出入，同樣是粉蒸，刀工、色澤與食材也有差別，尤其這裡堅持用柴火及花生油烹飪，也讓食物更顯得有滋有味。另外我發現這裡的粉豆腐跟我在家中吃得差很多，用的豆腐泡（即油豆腐）淺而薄，裝不了多少餡料，在家中母親會包六到七種不同的蔬菜，極為費工，而這裡則只有兩、三種，其中還有肉末，吃起來少了那種豐盛飽滿感。<sup>48</sup>

從進入興國後，朱全斌描寫菜色的方式便一改前文引經據典的格式，對熟悉的菜色展現出如數家珍的自信，常與家中慣常做法對照異同。有時認為是材料所致，有時認為是刀工與佐料有別，家常菜與餐館對同一道菜用料的紮實度與功夫也會出現調整。這樣的比較更加體現出朱全斌心中的家傳滋味是以「我家」區隔於他者，外婆與母親的菜和當地實際嘗到的滋味究竟孰為正宗，這並不是作者所在意的，因為他所認同的家傳菜是由外婆傳承給母親，由興國基調、流亡記憶、異鄉經驗與個人喜好整改層累後的味道。

但這與尋根的意圖並不悖離，在這趟江西味覺之旅中，朱全斌常從所見印證贛菜的特色，再寫自家菜便是如何云云，例如：贛菜追求原汁原味，尤其湯品必須味鮮，老闆加的是冬蟲夏草，母親用的則是魷魚、火腿、香菇或淡菜；南昌人嗜辣，母親果真一碗辣椒能配飯；贛南與兩廣曾劃屬百越，在當地仍看得到吃狗肉習慣，小時候外公也吃狗肉；贛南客家聚落多，擂茶、紅燒肉、客家小炒、梅菜扣肉這些外婆的拿手菜也常見；贛南菜色濃汁厚，外婆做菜便是如此……家傳菜與贛菜實是大同小異，其小異處便是自家特殊的風味。朱全斌最後的結語道出了這趟旅程的收

<sup>48</sup> 同前註，頁134。



穫：除了替自己熟悉的味道尋找根源，也是替母親回家打牙祭，一解鄉愁。<sup>49</sup>

## 五、賀桂芬：馬幫之女的雲南行

談及以飲食為目的的尋根之旅，就不能不提賀桂芬（？－）《雲南菜上桌：馬幫之女的爆香食冊》與瞿篠葳《留味行》，兩者旅途的規模歷時，幾乎可以說是一場朝聖。賀桂芬的父母親是雲南人，「馬幫」是對中緬泰邊境貿易商的稱呼，序言提到父親是在趕馬生意途中被國民黨軍隊拉佚，母親則是家裡被劃為地主清算，在外公安排下潛逃出國。<sup>50</sup>賀父賀母最後隨國軍九十三師自雲南進入緬甸，落腳於泰北美斯樂，還創辦了美斯樂第一家旅館。賀桂芬十四歲前都在當地生活，後到臺灣求學工作逾三十年<sup>51</sup>。自小父親便喜愛向賀桂芬說家鄉菜，如宜良烤鴨、刀削麵等等，但父親在廚房唯一的貢獻卻只有殺鱠魚；母親則是十足的行動派，常鑽入其他民族的廚房學菜，於是家中餐桌便有五族共和的景象。作者在父母過世後，突然感覺到雲南的召喚，決心親自走一趟雲南嘗一遍父母一生懷念的滋味：

父母在世時，我不覺得雲南是故鄉。父母過世後，那條看不見的線突然拉緊了，扯著我，喚著我。我行腳父母的舊時路，讓滇味驚奇喚醒幼時的味蕾，繪出一張父母留給我的美味地圖。<sup>52</sup>

書名自稱「馬幫之女」，足見賀桂芬在這趟旅行後建立了與父母故鄉聯繫的認同。在書中，作者反覆歸納雲南飲食與人物風土的特色，然後對應自己的家族記憶。她在〈好客貪嘴的雲南人〉寫到雲南人愛吃又挑嘴，這種基因甚至印刻在臺灣生長的

<sup>49</sup> 值得一提的是，整趟旅程下來所吃的宴席多能感受到陌生親族的熱情好客，充滿愉悅的氛圍，唯有最後拜訪的表哥，席間的情感往來複雜許多。每當提起往事，表哥便顧左右而言他或陷入沉默，五個人面對一桌酒席，再怎麼努力吃也像沒動過。表哥當初原先要和父親一起渡臺，最終作罷，關係緊密的舅甥自此相隔數十年，或許表哥並不願意再回憶起痛苦的過往，作者也不再詢問。這段經驗是此次旅程較嚴肅落寞的部份，雖涉飲食事不多，仍錄於註解。

<sup>50</sup> 賀桂芬：《雲南菜上桌：馬幫之女的爆香食冊》（臺北：本事文化，2013年），頁2。

<sup>51</sup> 見於此書「作者簡介」。

<sup>52</sup> 賀桂芬：《雲南菜上桌：馬幫之女的爆香食冊》，頁3。



女兒身上，導致女兒對吃食從來不能妥協：

雲南人的嘴，個個被養得很刁：雲南人的胃，是被綁架了的家鄉寶的胃。在臺灣土生土長的女兒小寶也是。……這小子是江西老表的女兒，但老說自己是雲南人，確實也說得一口雲南話……她的胃，也是雲南胃、泰國胃。從小三餐都吃家裡的，還三不五時吆喝同學來家裡吃香喝辣，橫似把家裡當公共食堂。<sup>53</sup>

雲南菜的美味，讓女兒產生了飲食上的家鄉認同，既喜歡祖家源頭的雲南味，也喜歡母親成長地的泰國味。不只女兒，雲南飲食風俗也對應在父母與哥哥身上：

到雲南尋根，我才發現，不是我們這一群客居異鄉的老鄉們特別喜歡相互取暖，而是雲南人天生熱情好客。那兩個月，我無數次被請進當地陌生人家裡頭吃飯。在傣族自治區孟連的七天更是如此，我沒有一天自己花錢吃飯過，都是當地人領著上這個家、上那個家去享受傣族美食和他們的好客。<sup>54</sup>

賀桂芬的父母常常招待遠道來當地學中文的子弟到家中過節，大哥接手父母旅館後，也總愛請客人喝酒，又愛大擺長桌宴請房客吃飯，就連作者自己也總愛尋些名目廣邀友朋來家中享用家鄉味。原來這種熱情好客的性格，來自於家族的雲南基因。

〈到大理，吃涼粉〉中，賀桂芬寫到大理白族人重視用餐禮節，老人和客人為尊，晚輩在下首須隨時服務，且不可多言，所以在大理作客時，總能看到長輩在指證兒孫言行。由此，作者聯想到自家飯桌也是規矩繁瑣：

<sup>53</sup> 同前註，頁 16-17。

<sup>54</sup> 同前註，頁 20。

我回想起以前在美斯樂家裡，父母和客人從來不需要自己盛飯，我們晚輩必須時時注意長輩的用餐進度，飯碗空了，必須立刻站起來替長輩添飯，……吃完飯，晚輩必得替長輩盛湯。



雲南人吃飯規距還挺多的，我家吃飯，端碗拿筷，姿勢必須正確，吃飯必須端碗，不能將碗放在桌上以口就食；端碗只能托住碗的底部，指頭不能扣進碗裡；碗裡不能剩飯粒；伸筷不能越過別人；不能翹腳，不能盤腿；不能到湯碗裡撈湯料……<sup>55</sup>

這是把自家的飲食規矩對應到地域民族的特色上。文中還提到自己從小不愛吃乾食，到了雲南才知道習慣由來，原來雲南靠山又靠水，吃東西偏好湯水與生鮮酸辣，飲食偏好本是個人的，賀桂芬卻有意識地將之與父母的故鄉口味連結，找到味蕾之根。

父母在雲南的生活痕跡，寫在〈昆明人悠悠呢〉和在〈保山婆的嗆辣傳統味〉兩文中，前者寫父親自幼生長於昆明，溫吞性格和當地人的生活氛圍一致：

父親好像永遠是這德性，慢吞吞地、閒適地，雲南話叫做「悠悠呢」。長大後，看到些文章對昆明人的描述，哦，這才恍然，老爸就是十足昆明人的脾性嘛。……你去拜訪昆明人，他會告訴你，悠悠呢來；吃飯的時候，他也會說，你者（您）慢慢請（吃），悠悠呢；走的時候，他又會說，悠悠呢去。體貼吧？<sup>56</sup>

父親有昆明人的脾性，當家的母親亦有保山女子風範。〈保山婆的嗆辣傳統味〉的

<sup>55</sup> 同前註，頁144-145。

<sup>56</sup> 同前註，頁136-137。



主角是賀桂芬家中「戰場上、商場上、牌桌上、餐桌上都嗆辣」的精明母親。賀母出生於保山縣，外人總以兇悍之名調侃此地女子為「保山婆」，說她們比胡椒和辣椒還嗆辣，賀桂芬回想起母親生時的脾性：

每次母親到臺灣住在我家，老是把家裡兩個冰箱塞得滿滿滿，下廚東一大鍋西一大鍋，擺滿一桌子，然後大罵我們把她當老媽子還不知感激，做了都沒人吃。老媽呀，我家才小貓兩、三隻，您還當我們在美斯樂，每次有十幾個人開飯啊？

唉，說她兩句，她皇太后便發火了，收拾行李搬到其他兄弟姊妹家，沒兩天又因為同樣的理由投奔我來了。<sup>57</sup>

兒時，這位母親也常常帶孩子們去溪邊炸魚，或腰間別著手槍騎馬駝著食物，讓孩子邊吃喝邊玩射擊。母親爽朗又強悍的性格令賀桂芬哭笑不得，後來回雲南尋根時，聯繫了未謀面的舅舅，表妹也覺得保山女子兇悍，母親以前回鄉探親時，家中三姊妹總是各不相讓。賀桂芬又發現保山施甸當地果然戶戶由女子當家，男子則十分居家，舅舅天天下廚，招待她吃辣子雞丁、麻辣蝦、辣炒豬肝，樣樣嗆辣。後續的食譜故事中，賀桂芬也寫到「用辣椒和蔥薑蒜炒肉類，是保山人的傳統料理。我家餐桌上，也經常出現這一味」<sup>58</sup>，將保山母親性格的嗆辣與保山菜色的嗆辣結合在一起。

《雲南菜上桌：馬幫之女的爆香食冊》中寫食物風土可謂盡善盡美，將雲南菜的特色菜餚一一引介給讀者，上輯對於家族的飲食記憶著墨以點綴為主，下輯則放入尋根行腳的體會與父母生時面貌。作者撰寫時抱持著「向大眾介紹雲南菜餚」的主要目的，偶爾也會比較在臺灣吃雲南菜或吃臺灣類似食物的感受，所以大多數篇

<sup>57</sup> 同前註，頁 174。

<sup>58</sup> 同前註，頁 179。



章沒有過度著重在細膩的家族故事與情感，但足以讓讀者感受到賀桂芬對父母家鄉的喜愛與認同。

## 六、瞿筱葳：重走流亡路線的尋味行

瞿筱葳的身份是外省三代，父母留學期間由奶奶撫養，父親瞿海源為中研院社會學研究員，曾為母親徐留雲做口述歷史訪談，當中五萬字左右被摘錄於《烽火歲月下的中國婦女》一書，後又出簡本《留雲遊蹤—瞿媽媽一生的故事》做為逝世紀念冊。瞿筱葳帶著這本冊子與紅筆畫記過的流亡地圖，決心走一次奶奶當年逃難時走過的路線，最後將旅途見聞與奶奶流亡的故事穿插在一起，寫成了《留味行》一書<sup>59</sup>。這本書的敘事方式與賀桂芬的雲南尋味之旅有很顯著的差異：在每段旅途中，旅行的我、我記憶中的奶奶與奶奶口述的過往交錯出現在故事裡，談啟志為這本書的敘事手法與成果做了精當的總結：

《留味行》一書正是透過孫女的重述與觀看，再現時空情境，將「記憶、歷史與味道」三者進行綰合，透過個人記憶的抽繹與家族版圖的劃定，以完成家族史之建構。<sup>60</sup>

《留味行》並不以記錄地方風土與食物口味為主題，也不能算是旅行心得，當中有頗多私我的經驗，真正以食物為要旨的篇章約略兩三篇，偶有飲食記憶閃現於旅途其他篇章。但僅僅是這些部分，就已經能夠扣合書名「留味」的意涵，瞿筱葳在旅途開始前就有尋找家鄉味的意圖：

<sup>59</sup> 瞿筱葳本身是導演，原本的計畫是為奶奶拍攝紀錄片，沒想到計畫未成奶奶就過世了，所以作者想要透過旅行了解更多奶奶的事。〈後記〉提到，當時還有另一項計畫是整理奶奶的食譜故事，出書時預訂的做法是將食譜故事夾在旅途之中，最後卻拆成了一本獨立的小隨冊（前文引用到瞿家家傳菜時，引用的多是這本小冊）。頁 225-227。

<sup>60</sup> 談啟志：〈追憶·魅影·行旅：《留味行》中的味覺想像與家族史建構〉，《國立臺北教育大學語文集刊》第 24 期（2013 年 9 月），頁 296。筆者撰寫完瞿筱葳的尋味之旅後，發現由於文中可分析材料類同，行文方式與引述段落與作者第二部分頗為相近，故納入附冊部分內容，並於文末再加入其他篇章討論。不敢掠美，特此標明。



我可以如此用手指劃過千百回，猜測家中餐桌的某道菜很可能是她戰時流離之際學會的手藝，但我永遠不會知道她走過的路是什麼樣貌，我們吃的菜到底是哪一個地方的菜。除非我重新用腳走過，每一個她到過的城市，穿越每一個她走過的邊境，找到屬於她的味道，並且把味道留下來。<sup>61</sup>

瞿篠葳安排的路線是以當年奶奶要前往重慶尋夫時必須過境的越南為起點，經雲南、昆明、貴州一路向四川，再往東行過南京、杭州，最後是奶奶的故鄉上海。在前期旅途中，與奶奶有聯繫的飲食經驗比較破碎：首先是在昆明水土不服，腹瀉時懷念奶奶的鹹粥<sup>62</sup>；在貴州被敬酒時想起奶奶叮嚀的喝酒策略，以及陪奶奶回鄉探親被灌酒的記憶<sup>63</sup>；到貴州時生日，想起奶奶生日會做的雪菜肉絲煨麵<sup>64</sup>；在成都見小叔，說起四川花椒麻得不得了，對應到奶奶確實受川味影響煮菜會放辣椒，然而從不吃花椒<sup>65</sup>；在宜賓吃燃麵，覺得這種麵像奶奶的涼麵，但又沒有那麼多料，只以香辣取勝<sup>66</sup>……其餘如在昆明吃重口雲南菜、在騰衝吃豆粉、貴州吃酸辣米線、重慶吃麻辣鍋，都與奶奶的口味記憶沒有關係。行文至此已經到了旅途後半，瞿篠葳在貴州時就已經產生懷疑：

出門已經一個月，幾乎都沒有遇見熟悉的味道，我開始不知道這趟旅行的初衷。在哪裡會遇見記憶，哪裡會遇見奶奶，又在哪裡會遇見自己呢。<sup>67</sup>

在旅行過去七十幾天時，她總算到達了杭州：

<sup>61</sup> 瞿篠葳：《留味行：她的流亡是我的流浪》（臺北：啟動文化出版，2017年），頁23。

<sup>62</sup> 同前註，頁65。

<sup>63</sup> 同前註，頁106-107。

<sup>64</sup> 瞿篠葳：《留味行：奶奶的十一道菜（特別編集）》，頁11。

<sup>65</sup> 瞿篠葳：《留味行：她的流亡是我的流浪》，頁133。

<sup>66</sup> 同前註，頁146。

<sup>67</sup> 同前註，頁109。



時間真是太快，除了家裡嗜辣這點與四川脫不了關係，但我還沒吃到全然跟奶奶菜色相同的菜。難道這計畫完全是個空想？什麼追尋奶奶食譜，結果沒有任何收穫。……不過我毫不在意，無所謂什麼成果不成果，這一路像時光機一樣的旅程太奇異，況且我又吃了不少好料。<sup>68</sup>

雖然此前瞿篠葳還沒能找到奶奶食譜上的菜色，但她的心境已經出現轉變，旅途中萍水相逢者與她交換的故事，以及全新的生活方式，讓她不再拘泥於找到相同食物一事，過程中的所思所感已超越是否能完成結果。也就在此篇〈味道出現（杭州）〉中，她找到了家族的味道：

一整張菜單，幾乎有一半都是我家出現的家常菜。爛糊肉絲、蜜糖蓮藕、油悶筍。一想，我已經踏入了八大菜系中的浙菜，而上海菜也吸收了浙菜精華，想當然奶奶的菜重現於此，不該奇怪。只是怎麼走到這裡才發現呢。……想像中因為逃難造成的大江南北的口味其實只佔了一部份，有川辣有北方麵食的影響，但奶奶的主要食單是一封家書，不會寫字的她日日做菜與故鄉安靜連結。<sup>69</sup>

在這篇文章中，瞿篠葳反覆的感嘆「我怎麼沒有想到呢」，原來家中的菜色都是奶奶故鄉的味道，逃難路上的食材口味確實會影響奶奶的菜餚，但故鄉的食物才是一個人最熟悉、最能療慰心靈的東西。於是她在杭州明白了奶奶為何愛吃蓮子菱角蓮藕，品嚐了奶奶過世後再也沒吃過的菜，自嘲早知道好好問奶奶，就不必這樣跑一大圈，但又轉念一想，這趟尋味之旅讓這些食物更有滋味，重新烹煮時就會有更豐

<sup>68</sup> 同前註，頁 175。

<sup>69</sup> 同前註，頁 177-179。



富的故事能說與他人。這些菜餚是奶奶從不宣之於口的鄉愁，上桌成為瞿家家常菜後，又成為了瞿筱葳的鄉愁，但奶奶的故鄉在上海，她的故鄉卻在家族的餐桌，這趟旅行之後，奶奶的菜餚又將祖孫的記憶更緊密的繫聯在一起，產生新的故事。

〈外婆的日本婚禮（彰化）〉中，寫的是母系家族的故事，瞿父瞿母初二帶瞿筱葳回娘家時，令她印象最深的就是飲食口味：

除夕年夜飯整桌的上海菜，到年初一吃春捲燒黃魚，突然一個跳躍，初二回阿嬤家是清淡的臺菜與日菜。小孩子不是美食家，但對味覺反應很直接，吃慣一整年濃油赤醬外加四川辣味怎麼會分辨得出清淡中的味道。<sup>70</sup>

不同的飲食口味呈現了兩家族各自的歷史，這樣的道理她到長大才能領會，所以文章最後，她在思考與阿嬤和奶奶的關係後，形塑了一個重要的自我認同：日本戰敗離台與國民黨戰敗撤台，一去一來改變了兩人的一生，自己就是其中的橋樑。因為這場留味行，瞿筱葳開始理解那些複雜的家族情緒與自己的家族定位，這或許是旅行後的一份意外收穫。

瞿筱葳的尋味之旅與前面幾位作家不同，首先，她並不只前往奶奶的故鄉，而是按移動路線一一查訪，連同那些可能影響口味的地方都要幾經摸索；其次，她在異鄉追求的家鄉菜並不求精與真，只是想找到同樣的菜色。因此，與其說瞿筱葳這場留味行是尋根之旅，不如說她將奶奶當成了根，這實際上是一場尋找奶奶蹤跡的旅行。她從出發前的迷惘，途中的質疑與釋然，終於找到奶奶的菜餚後領會到家常菜就是她與奶奶、奶奶與故鄉最深的羈絆，回到臺灣後又找到了自己對於家族的重要意義，為一場盛大的旅行畫下完美的句點。

從上述作家們的返鄉和尋根中，本文發現外省二代作家重返父母故鄉時，並沒

<sup>70</sup> 同前註，頁 214。



有懷揣太多鄉愁，更偏向以新奇與期盼的態度將家庭的餐飲與當地的食肆作比較，親自品嚐父母記憶中的佳餚。從結果來看，韓良露與王宣一的書寫都提到上海的飲食已非舊時味，真正的家鄉味反而留在了臺灣；張曼娟與韓良露的返鄉之旅都有「悲父母之悲」的情感，她們雖也對未見過面的祖輩的遭遇感到痛心，但更同理無法盡孝的父母輩的哀痛；朱全斌在前往江西途中不斷比較家中風味與贛南飲食的異同，為自己熟悉的味道尋根。

賀桂芬和瞿篠葳的尋根之旅是通過行腳舊時路進行的，賀桂芬回到父母的故鄉雲南，通過當地的飲食文化重新認識家族的味道，並將雲南的飲食特色與父母的性格特質一一對接。瞿篠葳則是重走奶奶大逃亡的路線，尋找奶奶食譜的源頭，最後發現熟悉的味道就在奶奶的故鄉杭州，自此領悟奶奶的菜餚既是她對故鄉的羈絆，也是瞿篠葳自己與奶奶的羈絆。

### 第三節 家族飲食的傳承與發揚



由於本節討論的是家族飲食「傳承」與「發揚」，就必須有承上啟下的歷程，不能只是父母餵養、教育子女的親職甘苦談，也不能只是美食家個人的社會實踐。他們必須承接上一代給予的經驗，更具體來說，那些傳承者的寫作動機必須是「成為父母」而不是「作為父母」的，是在成立新家庭後出現身分轉變，有意識的將作為子女時獲得的傳交給下一代；發揚者亦然，他們想通過寫作向社會呼籲的事物，必須是先從家族認同出發。

想保留家族飲食文化，著書立說與持續烹飪的言談身教缺一不可，然而傳承對象卻未必要限制於家族後輩之中。事實上，書寫、公開、出版這一連串的行動，本身就有呼籲大眾共襄盛舉的意義，同時也能達到將家族文化、家族飲食觀念宣揚普及的效果。有些積極的作家認為僅依賴被動的記錄並不足以延續家族精神，在書寫家族飲食的工程後，還會有進一步的行動呼籲。

本節將作家的行動歸納為「烹飪傳統的內部延續」與「家族飲食文化的外部發揚」兩者，分別選取五到六位作家作為討論對象，觀察作家在書寫行動後，如何進一步傳承與宣揚家族的飲食文化。

Halbwachs 在《論集體記憶》探討家庭記憶時如此寫道：

到了後來，這些初為父母者才會認為他們自己所履行的功能，與他們的父母在他們之前就已經履行的功能並沒有什麼不同……等輪到我們自己成為丈夫和父親時，我們也會有一系列的經歷，而且，似乎我們可以把自己與在當時的他們等同起來……當父母上了年紀，他們想的最多的，是他們自己的父母，特別是他們的父母在他們這個年紀的時候是什麼樣子。<sup>71</sup>

<sup>71</sup> Halbwachs 著，畢然、郭金華譯：《論集體記憶》（上海：上海人民出版社，2002 年），頁 137-138。



這段話相當程度的解釋了「養兒方知父母恩」的心路歷程<sup>72</sup>。黃芮琪以口述家傳菜餚為研究對象時，觀察到家傳菜餚的味道與意義能協助敘事者理解家庭、建構自我：

由於日常飲食經驗於長遠家庭生命歷程中可逐漸形塑為家庭獨有之飲食習慣與傳統，後輩成員得以透過經驗之複製與轉移進而將家庭生命的「過去」、「現在」與「未來」彼此牽連並開展新機。<sup>73</sup>

作為子女時，我們被動接收著父母提供的餵養照顧，父母將他們的烹飪技巧和食物偏好傳給我們。當我們也被賦予同樣的家庭身分時，就能真正理解家傳料理的重量，並將這些傳統傳給下一代。

### 一、裴偉：為「家傳」的延續而煮

裴偉(1960—)的父兄皆因肝癌離世，他的作品也曾寫到兩位至親的臨終飲食。〈炸醬麵〉一文裡，裴偉寫自己在金門當兵時收到父親的病危通知，趕回醫院陪伴父親，病篤的父親交代他照顧母親，還說起當年戀愛往事。回家後，母親讓作者帶去父親愛吃的炸醬麵：

回到醫院，爸爸努力想吃炸醬麵，但可能已失去味覺，抱怨味道太淡就不再動筷子。我陪伴父親，發現最後人想談起的，都是細瑣往事。……

<sup>72</sup> Halbwachs 認為，新家庭剛建立時是與原生家庭對立的，因為它必須在傳統的框架之外創造出具有原創性的記憶，使新家庭在與原生家庭傳統的聯繫上找到獨立的根據。一直要到新家庭成立的後期，後代也將創建與他們自身分離的其他家庭群體時，這種記憶才會失去最初的動力。由於 Halbwachs 的說法前提是「人們從直接經驗了解到的父母，只是我們在出生後幾年才開始的部分」，因此回憶父母才會發生在晚期。而據本文觀察，實際上的情況是，早在新家庭誕生新成員的時期，我們就已經能夠連結到父母經驗，只是這種經驗是間接的，可能是從父母口中獲知，或者以想像的方式存在。我們當然不可能清楚記得第一次喝到母奶的感受，但成為母親後，卻能從母親的口授經驗中（或想像母親餵養的畫面），建立一種虛構的記憶，這同樣會與父母的過去產生連結。

<sup>73</sup> 〈摘要〉，對應研究章節為第四章第四節「家傳菜餚的認同與傳承功能」，黃芮琪：《家庭敘事之飲食記憶與生命傳承－以口述家傳菜餚為例》（臺北：國立政治大學新聞研究所碩士論文，2012年），頁 130-143。



父親沒有活過那年的端午節。……我在戰地金門一年的生涯結束。回到臺灣休假日返家，媽媽迎接我的仍是一碗炸醬麵。這炸醬麵有點鹹，但它是很確定的裴家滋味。

……我當年從金門回來吃到的那碗炸醬麵就是這個配方。儘管當時父親臥病，母親為我準備炸醬麵，仍是沉靜不慌亂，醬料如常肉香四溢，配料的蛋皮絲、小黃瓜絲、紅蘿蔔絲和豆芽也一樣未少。所以，我家的炸醬麵多年以來，樣式從來不變，而且我會讓炸醬鹹一點。人家問我，我會說：「拌了麵就剛好到味。」但心中真正的原因，我沒說。<sup>74</sup>

在平時，炸醬麵是代表裴偉母親山東家鄉味的食物，但在這碗麵成為他對父親最後的飲食記憶後，食物承載的情感記憶就蒙上了哀傷的色調。裴偉此後從不更動母親的配方樣式，且特意做得鹹一些，與父親在病床上，還有父逝後回家吃到的那碗炸醬麵一樣，此處的鹹大約不是調味問題，而是思念與淚水的滋味混入了食物中。因此家傳炸醬麵必須保留著原味，每每吃到這樣鹹香的滋味，就彷彿重現了父親最後的飲食畫面，以及父後和著淚水咀嚼的悲傷滋味。

另一道料理滷牛腱，是父親傳予哥哥，哥哥在病重時傳給作者的家傳菜：

有一天，他興起教我滷牛腱，老家的廚房對著主臥室，他躺在床上開著門吆喝我切蔥切薑調滷水，牛腱放進鍋裡，如何大火如何中小火。我走開一下，就被他罵回來，叮嚀我不要蓋鍋蓋，要看著火，要看著腱子在沸湯中翻滾。我站在爐前，感覺背後有一雙眼睛盯著我看。我不敢移動，直到關火蓋上鍋

<sup>74</sup> 裴偉：《裴社長廚房手記 2：那些水手的浪遊時光、動搖國本的報導幕後》（臺北：鏡文學，2022年），頁 359-362。



蓋，才敢回頭，床上的哥哥已閉眼睡著了。<sup>75</sup>

哥哥平時性情隨意，唯有談起這道家傳菜時會正襟危坐、一板一眼，更因為時日無多，即便體力不支也要嚴格的教導弟弟正確的做法。傳授完這道菜餚同年，哥哥的病情急轉直下，急匆匆交托完兒女母親的事，便溘然長逝。裴偉在文末寫道：

我哥哥的兒子今年登記結婚，要不是疫情，六月底要舉行婚宴。這次滷牛腱，過程寫得特別詳細，希望姪子學起來，這可是他爸爸教我的菜，這可是我哥哥在病榻上盯著我做的滷牛腱，是家族的味道。<sup>76</sup>

滷牛腱經由父親到哥哥、到裴偉，最後還要再傳給哥哥的兒子，讀者彷彿能從一道家常菜式裡，看見父親耳提面命的指導哥哥，看見哥哥拖著病體慎重的叮嚀弟弟，最後看到弟弟慎重的將家傳菜的棒子接力到子姪輩上，實踐了三代的家傳。

我們再回頭看《裴社長廚房手記》的成書動機：裴偉考量到兩個孩子即將出國，興起教兩人作菜的念頭。沒想到教學過程不斷喚起兒時記憶，索性將家族故事一併寫在臉書上：

我父親早逝，兒子們其實沒有機會認識他們的祖父，我做這些菜的時候，不知不覺藉由菜餚，把兒子和父親連結起來，他們因此認識了我父親。我和父親的餐桌，我和兒子們的餐桌，因為這些文字而連結成父子的餐桌。這是我教他們做菜意外的收穫。<sup>77</sup>

<sup>75</sup> 裴偉：《裴社長廚房手記：名菜復刻及大廚祕方，還有父子記憶中的家常滋味》（臺北：鏡文學，2021年），頁250-251。

<sup>76</sup> 裴偉：〈滷牛腱〉，《裴社長廚房手記：名菜復刻及大廚祕方，還有父子記憶中的家常滋味》（臺北：鏡文學，2021年），頁252。

<sup>77</sup> 〈前言 父子的餐桌〉，同前註，頁12。



透過有形的飲食將父子三代的情感連結在一起，既是在梳理自己的家族記憶，也是在創造新的記憶，把家族的飲食傳遞給新一代的家族成員。裴偉在書中〈豆腐燒黃魚〉中，先寫養育兩子跌跌撞撞的經歷，反省自己總是無意間複製父親的模式，將興趣強加於兒子，又發現過去父親身教而非言傳的興趣反而根植於內心，例如做菜一事——意識到這點，裴偉在教孩子做菜時格外節制、從不強迫。篇中寫自家燒黃魚的密技，在於提早加醋，醋燒甜了再加醬油與酒兌水，最後以「家傳」的態度作結：

說是家傳，不過就是小時候看爸爸燒魚的做法，重點在醋的用法。……許多家傳的事，就像做這道豆腐燒黃魚，有些用力刻意的部分，也有些無意隨心的部分，無論如何都傳了下去，是家的味道。<sup>78</sup>

從父親身上吸取的經驗，除了菜餚的密技，還有教育的方法，家傳本是一種出於自我意願才能完成的任務，求好心切的強加於子弟無異於揠苗助長，家傳的菜餚是如此，家傳的精神態度同樣如此。

## 二、宇文正：跨越兩代的庖廚食光

有些傳承不只在菜餚本身，而是為家人煮食這個的行為，例如準備便當一事<sup>79</sup>。將此鋪寫成專書的，是宇文正（1964—）《庖廚食光》，恰如〈友情贊助〉所言：「誓

<sup>78</sup> 同前註，頁371。

<sup>79</sup> 書寫便當傳承的作品還不少，註腳處再略舉兩例：方秋停〈女兒的便當〉除了寫自己為女兒做便當的心情與思考，中間還穿插著自己廚藝的養成背景。兒時因為母親奔波繁忙，作者常須擔負廚事，著烹調技藝日漸嫋熟，母親卻感慨教會女兒煮飯時，她往往已在別人家的廚房，這句話在多年後自然而然的應驗了。《兩代廚房》（臺北：二魚文化，2014年），頁112-117；林育靖〈母親牌便當〉一文，作者歷數從小學到進醫學院母親準備便當、親送便當的種種記憶，文中的便當總是與她的成長經歷緊密連結，也成為離家後「富足的鄉愁」。作者婚後對傳承送飯的家庭傳統滿心期待，沒想到現在學校統一供營養午餐了，「明明親子三人在方圓一里內吃午飯，竟無法團圓。我終於稍稍體會當年母親為照顧我們，被切割得零零碎碎的日子。」一個家庭在各自的時空午餐，蒙太奇式的進食畫面顯現了母職的不易，也顯現出時代變化對家族飲食習慣的影響。然而做便當的傳統雖然沒有保存下來，母親照顧子女犧牲生活品質的命運卻延續己身，此時才能領會母親當年的辛勞。：《母親牌便當》（臺北：九歌出版，2021年），頁98。



言為兒子做便當，好像變成一種行動藝術」<sup>80</sup>。由於兒子的高中不供營養午餐，作者承諾給孩子做便當，想起之前未能記下五花八門的幼兒餐遺憾不已，遂啟動了這個寫作計畫。<sup>81</sup>在面對食材時，宇文正除了思考菜色，也會回憶自己兒時的飲食經驗，因此小時候與現在的時空常並置於文中，為兒子準備便當的同時，也重新爬梳了部分的家族飲食記憶。

〈友情贊助〉中，宇文正提到好友贈來培根：

凡使用培根，那道菜便不再放油，先把培根煎香，油逼出來，再下其他配料。幾乎不用豬油做菜的我，唯有此時偶然地享受了豬油的葷香。

那使我憶起兒時吃過的豬油飯。通常是中午跑回家，只有我跟媽媽的兩人午餐，一邊吃著香噴噴的熱豬油拌飯，眼睛盯著電視上的布袋戲，扒完了飯，再跑回學校上下午課。長大些，家境稍好後，便不曾再吃過豬油飯了。想想也許跟家境無關，媽媽一定也有不想做飯的時候吧？<sup>82</sup>

在烹調特定的食材的時候，不免會想到兒時母親賦予的味覺經驗，這番聯想不止於食物本身，品味當下的周遭環境也歷歷還原於記憶，並且以母親的身分重新思索媽媽當年的心情，這是在為子烹煮時才能延伸出的思考。這種「媽媽或許想偷懶一下」的飲食記憶，也出現在〈諾貝爾級便當〉裡：

小時候，媽媽不想做菜就常以高麗菜飯打發我們。……我的大哥老爺一看到常垮下臉來。……跟大哥相反，他喜歡白飯，正正式式的幾道菜，像他做學

<sup>80</sup> 宇文正：《庖廚食光》（臺北：遠流出版，2014年），頁36。

<sup>81</sup> 「而這一次，我想要把為他做便當的種種心思，勾連起自己成長的所有食物印象，以及留學生涯裡的廚娘時光，鉅細記錄下來，不願再遺失了。」語出〈自序 我們同甘共苦的一段「食光」〉，《庖廚食光》，頁23。

<sup>82</sup> 同前註，頁38。

問一樣一絲不苟，做他老媽、老婆的人也得一絲不苟，真累。



輪到宇文正做菜飯給孩子時：

這天我終於做了菜飯。……再做個香干肉絲、竹筍烘蛋吧，兒子跟他大舅舅有點像，不好養。我說嘛，做菜飯並不比較省事，一點也不諾貝爾！<sup>83</sup>

成為母親後，為了講究如大舅的兒子，無奈的宇文正也只能像母親與嫂嫂一樣，即便做了省事的菜飯，還是得準備其他菜色；〈大力士訓練所〉中，宇文正又寫廚事需要相當的力氣，左右開弓的炒完飯後手極痠，她感嘆：「我想到媽媽、婆婆都是大力士，廚房真是最好的大力士訓練所」。<sup>84</sup>這些都是在家庭角色轉換後，發現自己也有和母親一樣的煩惱，或者意識到母親的不易。

《庖廚食光》中也常出現時代的對照，例如前述〈諾貝爾級便當〉裡，宇文正長大後在江浙餐館的宴席常能吃到菜飯，便想到媽媽用來打發孩子的高麗菜飯竟然變的如此珍貴。〈大同電鍋〉中，她又寫道：

小時候，凡爐子上架起了一層層的蒸籠，母親「炊」著什麼，那必是要過年了。廚房裡祥霧掩擁寶塔般的蒸籠，迷濛氤氳著糯米的香氣，回想起來，那已是富足豐美、「炊金饌玉」的童年啊。

如今蒸籠在我手裡「失傳」了，但我希望小孩將來回想起帶便當的時光，能夠記得廚房裡那一只紅色的大同電鍋。<sup>85</sup>

<sup>83</sup> 同前註，頁 41-42。

<sup>84</sup> 同前註，頁 43-45。

<sup>85</sup> 同前註，頁 62。



記憶中母親的蒸籠現今多被電鍋的便利取代，兒子記憶裡必然不會再有宇文正用蒸籠炊食的畫面，但她以大同電鍋幫孩子做便當的愛意，與母親當年是一致的，當兒子日後想喚起母親炊煮的記憶時，一定也會有她使用電鍋的身影。

宇文正筆下還有一些家傳的飲食習慣。〈水果入菜〉寫童年家裡都會聚在一起吃水果，無論多貧窮也要找廉價水果來吃，這已經成為家族特有的儀式，而這樣的喜好和習慣一直延續到婚後的家庭：

是的，在我們家，吃水果是個儀式，一日不可無此君。我婚後也沿襲這傳統，每晚弄妥三份，老公經常回來得晚，留一份在餐桌上給他。現在孩子大了，未必要天天跟我一起邊吃邊聊，自己捧到房裡吃，我也隨他去。

每天都要吃水果是宇文正家的家訓，母子也可以在這段時間一邊聊天一邊享用兩人都愛的水果，這是在開始做便當前就有的家庭習慣。宇文正國中時有次鬧彆扭不去吃水果：

乾姐林秀也在，便來房間勸導我。我說我只是不想吃水果啊，秀姐說：「可是妳明知道，在你們家，吃水果是個儀式，妳不出去吃，就是擺明了在跟媽媽生氣啊。」<sup>86</sup>

不吃水果就意味著拒絕溝通交流，這段記憶更可證明，對宇文正來說比起進食、攝取營養，吃水果的意義更在家人間的情感交流。延續原生家庭吃水果的儀式，正是想再婚後的家庭也建立起每天家人團聚的重要時刻。

〈維也納雞排與丹麥炒飯〉則提到一種菜餚的「家傳命名法」：

---

<sup>86</sup> 同前註，頁213-214。



我當年真是一個難伺候的小孩，胃口不佳，中午便當經常吃不完。早餐倒是吃得熱鬧，我會問爸爸：「這什麼？」他便隨口亂掰：「丹麥炒飯。」「紐西蘭蛋包。」「上海米粉湯。」……至於為什麼是丹麥、紐西蘭、上海，沒什麼原因，他剛好想到這些國家或城市而已。這些名字，讓食物的滋味有了異國的風情，更讓我一早坐在餐桌前，便有了遼遠的想像。<sup>87</sup>

父親這種為菜餚命名的方式，讓沒胃口的孩子食慾大增，是一種為飲食增添樂趣的巧思。後來宇文正的便當也常用這種命名法——維也納雞排其實就是醃過的雞排加迷迭香檸檬等香料煎至金黃，維也納也不過是腦中隨便搜索出的城市名罷了。

兒子也曾經為宇文正做過菜。〈韭菜盒子〉裡，為了完成兒子「做一道家鄉菜」的寒假作業，全家動員。宇文正回憶起小時候，因為眷糧裡有太多麵粉要消化，父母常做韭菜盒子，丈夫當年追求她時，也為了做韭菜盒子打電話請教山東父親，但此後丈夫就再沒做過，早已遺忘作法。最後，一家人一起按照食譜完成了這道家鄉菜，宇文正也感動於時隔二十年，兒子也像其父般做了這道美食。<sup>88</sup>

綜上述，以食材為題，寫「我們家小時候如何」、「現在我們家如何」的敘事架構出現在《庖廚食光》多篇文章當中，烹飪與味覺記憶連結了宇文正的過去與現在，足見她為兒子做便當的動能，有很大部分來自原生家庭幸福的飲食經驗。

### 三、蔡穎卿：三代吟唱的廚房之歌

為子煮食的著作不少，但確切連結到上一代經驗的代表要數朱國珍《離奇料理》和蔡穎卿（1961－）《廚房之歌》。《廚房之歌》的序言提到：

這本書的三十則小故事，有大約一半是母親贈我的生活之歌。我似乎總是與

<sup>87</sup> 同前註，頁154-155。

<sup>88</sup> 同前註，164-167。



她一起在廚房工作時領受最多的教誨。那些叮嚀因為都是在廚房裡邊做邊說，所以特別容易接受，這也許就是我至今還牢牢深記的理由。那些幸福的叮嚀在建立起小家庭後，很自然地就在繫上圍裙、走入廚房時，喃喃以自己的嗓音，低吟在丈夫與女兒們的生活之際了。<sup>89</sup>

〈奶奶的大餐盤〉中，蔡穎卿也提到自己能「開開心心地體會為人妻、為人母的快樂」，都是來自母親與奶奶的啟示。蔡穎卿著作伊始就已經意識到，自己不僅於烹飪一事受到母親影響，連帶廚房內的言教也成為她成立新家庭後的教材。〈寶寶蛤蜊粥〉中，描繪了作者為兩個女兒創作的食物與愉快的飲食情境，從孩子的重述中，她確信食物不僅能保存味覺記憶，更會留下享用當下的情感氛圍與人物景致。而對女兒飲食之事如此重視用心，原是來自母親，童年母親不斷為孩子變換食物花樣，用有限的生活材料變換無限的心思：

食物存留了我童年的豐盛記憶，讓我至今不能改變享食前的美好心情，和緊抓住生活中每一個創意的可能。這也是我常常想為孩子翻新食物花樣的原因。寶寶蛤蜊粥只是在粥上再蒸上一層蛋，但是當我想出這個主意時，我彷彿看到母親在那個節約的年代為我們擠盡腦汁、活化生活的苦心。<sup>90</sup>

再看〈餐桌的故事〉裡，讓蔡穎卿下決心買下昂貴大餐桌的推手也是在原生家庭美好的共餐經歷。因為父親規定孩子歸家的第一餐不可邀請外人，讓子女可以享受純粹的親情，在飯桌上親密談話，細嚐母親手藝：

多年來父親這項「愛的規定」，由母親的勤奮和聰慧鑄成了我們最美麗的家

<sup>89</sup> 〈自序 愛的合聲〉，頁 15。

<sup>90</sup> 蔡穎卿：《廚房之歌》（臺北：天下文化，2015 年），頁 133。

庭儀式。如今雖然父母親都已年近八十，但在我們返家的第一個晚上，母親雅致的餐桌上總會擺上她最華美的餐具……我常常在抬頭之間，彷彿看到兒時全家圍坐在餐桌前的情景，就好像我從不曾離家遠行過一般。<sup>91</sup>

父母在飲食上給予作者的教育不僅限於烹飪技藝，更多的是家族共同生活的態度，因為這樣緊密溫馨的家族餐桌記憶，讓夫婦倆最終買下了大餐桌，即便後來旅居國外，一年中仍有幾次在異國設宴待父母，彼時的心境又更上一層：

做了母親之後，我懂得了為人父母那種永無止盡的牽掛——父母永遠只有在孩子過得比自己好的時候，能卸下心上的重擔。我們離家很遠，是讓人更為掛心的孩子，所以當父母來曼谷做客的時候，我總是更努力在異國的家宴上費心備食，希望在歡迎他們的餐桌上，爸媽能讀到我們努力生活的心意。

92

當蔡穎卿長大成人，從被父母疼愛照護的女兒變成母親，便能對父母永生的關愛感同身受，也極力地回應這份愛，餐桌與飲食正是他們對話的空間與媒介。這樣種無聲的語言也透過那張大餐桌傳遞給作者的女兒，女兒在自己的作文寫到，拒絕夜輔的原因是因為那不能和家人共進晚餐：

在她的文章裡，我讀到了自己長久以來想要具體描述的感受。是一種我現在擁有、實際與孩子親密共處的喜悅；以及一種對過去父母所賜的感謝。那些讓我覺得複雜得難以述的情感，原來就是孩子口中清楚堅定的說法：我在一個把「晚餐」視為「團聚」同意字的家庭中長大。<sup>93</sup>

<sup>91</sup> 同前註，頁39。

<sup>92</sup> 同前註，頁40。

<sup>93</sup> 同前註，頁41。



女兒的體會證明蔡穎卿成功的透過這張餐桌，把襲自父母的親情表達模式傳遞給了女兒。同樣由蔡穎卿傳遞給女兒的，還有廚事與家傳滋味：〈異國裡的「家庭廚房」〉中，移居曼谷的一家總是想念家鄉味，作者便尋來一種類似艾草的越南香草，做外婆家傳給母親的艾草糕。家族的記憶在製作過程中反覆湧現，她想起母親炒餡的香味，以及在設備不全的時代做艾草糕的曠日廢時，又想起過去母女在美國用烤箱做年糕的變通作法。這道仿艾草糕就這樣在懷想中完成：

我端出那顏色可喜的仿艾草糕，在孩子咬下時為她們介紹母親的招牌餡料。那頻頻的驚嘆，讓我彷彿回到童年家中的廚房，彷彿看到母親望著我們的欣慰之情。<sup>94</sup>

在異國製作家鄉味折衷的巧思、將家傳之味慎重的告訴子女，看著孩子驚喜享用的欣慰，行文之間，母親與蔡穎卿的身影仿若重疊，兩代為母的心意何其相似；〈永遠開張的親子廚房〉寫的則是廚事的教育。雖然自己與母親都是烹調好手，蔡穎卿卻從來不強迫孩子，只是循序漸進的引導，女兒也在成長中漸漸領會烹飪的喜悅。

95

#### 四、 朱國珍：離奇廚藝與親情網絡

與那些繼承了優秀廚藝，或後天磨練出絕技的飲食作家相比，朱國珍《離奇料理》的烹飪經驗大多充滿荒唐與恐怖的基調。在《庖廚食光》、《廚房之歌》中，都有描寫廚藝習得的篇章。〈廚房之歌〉裡，蔡穎卿自幼喜歡以扮家家酒模仿大人下廚，直到十歲後終於能加入廚事，學化學的父親喜歡在她下廚時給予自由預設空間與科學解釋，母親則時常為她講解烹飪要訣與樂趣，她於是在這樣的環境下擁有了

<sup>94</sup> 同前註，頁 116。

<sup>95</sup> 同前註，頁 194-197。



真實且每日運作的廚房經驗。廚房之歌便是生活之歌，據蔡穎卿自己述，那是「母親與我、我與女兒家事傳承的重唱」<sup>96</sup>；〈玩樂之地與兵家之地〉中，宇文正的廚事初體驗也來自與哥哥玩扮家家酒的記憶，這樣單純快樂的童年體驗讓她覺得廚房是玩樂之地，但在磨練廚藝時可能受到切割刺燙等傷害，故而也是兵家之地。<sup>97</sup>若我們將朱國珍的廚藝習得歷程與前兩者並置，便不難理解為何她每每端出「離奇料理」。朱國珍〈廚娘日記〉開頭寫了一段父親央自己買菜的挫敗經驗，引以為沒能成為優秀廚娘的關鍵原因，幸好自己成為母親後，無論端出再糟糕的食物都沒有被兒子唾棄。〈人妻初體驗〉的開篇，也寫父親將自己視為掌上明珠，從沒讓女兒進過廚房，更不用說傳授家鄉菜。從〈心靈雞湯〉、〈胎教的前世今生〉等文章，就能知道朱國珍的父親與孩子有一種「隔代遺傳」——無論母親製作的食物再怎麼樣離奇可怕，都能接受她就是這樣的女兒／母親，含笑享用。〈神料理〉說：

很多好朋友嘗過我的家常菜「京醬肉絲」，話說家常菜的源由，無典可考，顧名思義，應來自於日常，再親暱一點，或許可說是媽媽（爸爸）的味道。善烹者，大多自幼耳濡目染於廚房，是稱職的二廚小幫手，而我，感恩命帶食神，從小被爸爸關照坐在餐桌旁就好。<sup>98</sup>

朱國珍反覆在不同篇章中強調自己不善廚事，這種聲明卻更加體現父親始終如一的疼愛與包容，也讓她為兒子努力鑽研廚藝的挫敗與意外收穫更顯真實。但如此說來，〈離奇料理〉中是否沒有一脈相承的家族飲食傳統？實則不然。〈早餐溫度〉中，朱國珍堅持像父親那樣為兒子準備早餐，還因此改變紊亂的作息。幼時，父親總能預測她起床的時間，準備好吐司麵包或燒餅油條，以及溫度剛剛好的牛奶，還要為挑剔又容易煩膩的女兒調整食物，如此日復一日延續十八年，直到作者上大學：

<sup>96</sup> 蔡穎卿：《廚房之歌》，頁 20-24。

<sup>97</sup> 宇文正：《庖廚食光》，頁 46-50。

<sup>98</sup> 朱國珍：《半個媽媽半個女兒》（新北：印刻文學，2017 年），頁 226。



往後的日子裡，我時常懷念父親在我成長階段裡付出的關愛，而我彷彿也複製了父親的某個動作，在孩子出生之後的每一個清晨，硬是逼迫自己早起，親手準備早餐。<sup>99</sup>

沒想到兒子重演了三十年前的童年風景，面對她準備的吐司與熱牛奶完全失去耐心，當年父親為女兒換過調味保久乳與新鮮牛奶，當女兒成為母親，又為兒子倒入繽紛的麥片，且同樣的溫熱是「承襲自父親的貼心」。最後作者選擇脫離網路教戰守策，回歸到親手準備的吐司與溫牛奶：「沒有花樣，簡單而持續，是我父親一生的生活原則，也是我為人母之後，私心效法的生活料理。」<sup>100</sup>父親對朱國珍擁有無限耐心，數十年如一日的細心養護近於溺愛，早餐就是其中最鮮明的記憶，也是朱國珍成為母親後切身體會到卻再也無法報答的父愛，所以她只能將這種表達愛意的方式延續下去，傾注在兒子的身上，且如同父親般至死不渝。

## 五、 陳玠甫：陳家菜與傳統文化再發揚

出身臺北陳家的陳玠甫，因為過去在大陸從事傳統文化相關工作的背景，對於將文化以現代化模式延續頗具經驗。在書中一一介紹家族菜餚後，他將自己保存家族文化的一番具體規畫寫進了「尾聲」一輯。陳悅記家族來自泉州同安，因為族中對傳承的重視，迄今保留了大量文物與歷史記載，陳玠甫於是規畫餐廳「同安樂」，裝潢佈景結合傳統元素，內部陳設家族老物件，還要撥放南音、北管、古琴的背景樂。當然，重點還是在於陳家家宴菜，〈讓傳統再利用〉道：

陳家美味佳餚，從老陳家一代代大內主管手中，要把棒子交給求職的廚師一

<sup>99</sup> 朱國珍：《離奇料理》，頁 222-223。

<sup>100</sup> 同前註，頁 227。



起共襄盛舉，媽媽很不放心，深怕味道「走鐘」。於是，我的太太提出製作一本「同安樂食譜」的建議，讓食材、餐具、祭祀、歷史，由味覺、視覺轉化成為文字，一個個章節寫到這裡，是個美好的體驗，也等於回顧了四十年來的我和兩百年來的我的家族。……我們這一代人，主動積極點可以將傳統美好的一面發揚光大，讓自己的文化繼續留給下一代，讓他們有權利擁有、保存和操作得好，下一代可以在文化的層次上重新回歸走路有風的年代。

101

詹明信曾經提出後現代社會文化重要的表徵：「對當下的懷舊」(nostalgia for the present)，由於歷史的深度不斷平坦與消失化，人們沒過多久就需要不斷回味過去的流行文化。廖炳惠將這個現象化用於對臺灣當代飲食景觀的觀察，例如以懷舊為主題的餐廳將原住民部落雕塑、美術品與房子重新組構，營造戀舊的氣氛、空間、食譜、音樂與儀式；永康街的餐廳推出臺菜、南北方菜、客家菜、原住民等家庭懷舊菜等。這些懷舊食譜菜色與被重新擬像複製的飲食空間，讓顧客恍若回到某個年代，進行食物與精神傳統的再連結：

透過食物來捕捉不再復得的過去，經由這種缺乏深度的歷史追求，將過去納入自己的味覺、嗅覺、觸覺及文化的身體內，這是後現代的飲食美學中相當重要的發展。……懷舊的菜單不斷推出，不再如同遼耀東先生所說，「祇剩蛋炒飯」而已，許多更具有考古癖的食品、菜單，隨著詩人、美食家和文化工作者的努力而再現……<sup>102</sup>

陳玠甫的「同安樂」正是在這種充滿「懷舊」的後現代社會中產生的，將自己的家傳菜作為一種文化的代表，留下文字圖片的紀錄，並將原先只在家族內部傳承的菜

<sup>101</sup> 陳玠甫：《到老師府辦桌：臺北老家族的陳家菜》，頁 186。

<sup>102</sup> 廖炳惠：《吃的後現代》（臺北：二魚文化，2004 年），頁 56-57。



餚流向外部，隨之傳遞的就不再只是陳家菜的滋味，更有歷史的味道，且用懷舊餐廳與飲食呈現歷史，對大眾來說遠比文字紀錄更具有親切感。

〈臺灣文藝復興將精彩絕倫〉說明了過去老家族對社會發展的貢獻，又列舉了數個老家族現今的保存復興工作，但也感慨他們經營臺灣的當代故事與內涵湮沒於歷史，就連懷舊餐館也遺忘了大稻埕曾經的風采：

現在流行的懷舊餐館，提不起大稻埕的精彩絕倫，說不了臺北當時的冠蓋雲集，因為歷史缺失、傳承不再，主流的風貌都是在重現臺灣刻苦時期的諸多元素：地瓜稀飯、豬油拌飯、菜脯蛋；或是眷村大江南北融合菜，展現當時就地取菜、因地制宜、想到老家有什麼就料理什麼的情懷。這是一種特殊時期的特殊記憶，很有意思。不過，臺灣在過去兩百年，隨著貿易興盛、地緣政治環境優越、物產富饒，全民克難貧苦的時期畢竟不是多數時間，但是卻成為懷舊的主題。

這段話並不是在標舉臺灣世家的菜餚與庶民食物、眷村菜對抗，而是想在飲食文化史中達成並置。歷史學的領域中，已有許多學者留意到傳統家族對臺灣的建設，以及他們在臺灣近代史中關鍵的角色，關乎民眾日常的飲食卻還沒跟上這樣的風潮。懷舊的「舊」不能侷限在特定時代或特定族群中，也要讓另一種歷史透過食物重新被生活在這片土地的後代人悉知品嚐。

## 六、 黃婉玲：府城菜與老臺菜復興

另一位從家族飲食推及臺灣飲食文化工作的人物是黃婉玲。不過，從著作出版順序來看，黃婉玲的家族書寫是晚於臺菜文化推廣的，在第二章聚焦討論的《府城世家尋味之旅：記憶中的家族食記》出版之前，早期出版的幾本書幾乎都是以採訪



他人與收集資料為主要內容<sup>103</sup>。但我們並不能直接認定黃婉玲的家族飲食書寫是處於臺菜文化認同下的一條分支，兩者之間應當是互相影響的，絕不是純粹的因果關係。黃婉玲在《百年臺灣古早味》序言寫到，過去出版的書籍讓很多父母開始對兒女訴說兒時回憶，自己的父親也常常叮嚀她祖先的來處與不易，並希望她將祖先的故事傳予後代。後記也提到，自己鍾情古早味是因為將阿祖、姆婆的故事都刻在腦中，橫跨一百二十年以上的古老事物人情和氣味，時常迴盪在她的腦海。<sup>104</sup>書中開始出現一些私房家傳菜餚的故事，例如姆婆常常回憶起卻不會製作的鹽醃肉，作者詢問了燕官阿嬤、三舅舅與舅媽等人卻得到已經失傳的回應，但她幾經打探，終於找到與外曾祖母有姻親關係的阿足嬸，花費四年摸索出作法，這已經是一篇相當完整的家族飲食書寫<sup>105</sup>；到了《老臺菜：紅城花廳臺灣味》，家族的菜餚和記憶變得更加具體豐富，揭露給讀者的資訊也越來越清晰。〈我的臺菜實驗廚房〉裡提到，作者之所以懂得古早臺菜應有的味道，是因為出身重視飲食的大家族，從小耳濡目染：

我還記得有次姆婆在飲食店送來「肉米蝦」後，竟叫人去請師傅到她家一趟，因為那天的湯頭不對，她無法接受。姆婆事後還一直碎碎唸：「肉米蝦是要有點油，卻不能油膩，喝起來還是必須感覺清爽，要有點酸卻不能太酸，否則就搶味了。」

<sup>103</sup> 較早出版的《尋找臺灣古早味》裡，已經有些菜色是後來寫家族菜餚時出現的，只是作為訪談出版時必須以受訪者為主，私我敘述的比重極少。比如〈阿舍菜〉裡介紹古早有錢人的私家菜，重心放在那些為大家族製作食物的老闆師傅們，以及食物本身的特色滋味，僅在最後寫蛋臊時提到外曾祖母的蛋臊。文章前後提到「阿舍」都是以第三人稱客觀的角度，說明現代人對這個詞語的誤解，阿舍們的奢華吃食放到如今並無特別之處，但在當時卻是有錢人才能維持的生活方式等。收於黃婉玲：《尋找臺灣古早味：讓人難忘的 36 種妙好滋味》（臺北：樂果文化，2010 年），頁 115-126。到了 2015 年出版的《府城世家尋味之旅：記憶中的家族食記》寫〈身為阿舍之後〉時，同樣解釋了一次阿舍一詞從尊稱到揶揄的演變，內容卻是以第一人稱寫三舅上市場被議論「阿舍也來買菜真是家族落魄」，以及三舅和大姨仍然稱呼族中晚輩為「舍」，認為這是代代相傳的傲骨。頁 30-31。

<sup>104</sup> 黃婉玲：《百年臺灣古早味：尋訪真實老味道》（臺北：健行文化，2011 年），頁 13-15。

<sup>105</sup> 同前註，頁 139-143。《府城世家尋味之旅：記憶中的家族食記》同樣紀錄了這道阿祖的嫁妝菜，但沒有提到這個艱辛的尋找過程，可見寫家族食記時有另外的構思取捨，也證明寫作《百年臺灣古早味》時已經具備記錄家族菜餚的意識。



所以我不希望我們的臺菜只停留在「聽」的感覺，而慢慢地消失殆盡。

所以，我決定把廚房當成實驗室，親自下廚將聽到的菜不斷實驗，當然要如何知道是否實驗成功，就是帶給曾吃過的人品嚐……<sup>106</sup>

黃婉玲對食物滋味的敏銳感來自家族的薰陶，因為採訪與指導餐廳時發現許多走味的臺菜，老闆們卻考量成本費工不怎麼願意堅持，她才決定要做為臺菜復興盡一份心力。文中寫到她曾經嘗試過的路徑：早前她總是以在外走訪的形式留存臺菜，現在她決心在廚房裡下真功夫，這也可以解釋為何此前的臺菜著作多以採訪為主，後來的作品多見實作與個人感悟，更出現許多重要的圖文食譜。而後，她又嘗試過教學，但傳承需要合適的學生，一年下來發現效果不彰，才決定從教大家認識臺菜開始。

《老臺菜：紅城花廳臺灣味》中的家族記憶不少<sup>107</sup>，有時是附於正文之後的趣事，例如〈臺南小點百年飄香〉附錄的內容是家族的早餐，寫族中親戚們必吃冰糖水煮蛋湯作早餐，外曾祖母還會喝魚湯，外婆吃蜂蜜泡稀飯，姆婆喝養生湯云云；有時是在介紹食物時旁及自家餐桌的情形，還有很多專篇寫家族飲食的，例如前一章介紹過的〈古早嫁妝菜〉寫的是家族女性成員透過嫁娶帶進新家庭的私房家傳菜；〈府城雅食文化〉記錄了許多自家的飲食習慣與規矩；〈古早台式年菜〉則寫了十幾道家族的年節飲食……和前面的作品相較，這些都是從自己家族的經驗出發來談飲食，創作意識與個人定位逐漸鮮明。後記中，黃婉玲自敘這本專講臺菜文化的書目的除了挽救臺菜文化，還有重新定位臺菜，過去人們常以為酒家菜就是正宗臺菜，「阿舍菜」卻成為臺菜體系中被遺忘的菜色分野：

<sup>106</sup> 黃婉玲：《老台菜：紅城花廳臺灣味》（臺北：健行文化，2013年），頁50。

<sup>107</sup> 《老臺菜：紅城花廳臺灣味》與《府城世家尋味之旅：記憶中的家族食記》的寫作意圖存在明顯的差異，這從她的寫作策略也能管窺一二。前者以宣揚台菜文化為本，各篇也是以某類飲食文化作標題，述及菜餚時以其食材背景、製作方式、口味特色為主，家族事件在後；後者重點在「家族」二字，以家族史為主軸，菜餚則有插敘、補敘、記憶媒介的作用，但重點仍在於家族事件。



有些人會說這菜怎只存在於過去，但這道道佳餚卻也曾繽紛多彩的呈現在我們上一輩的飯桌上，這些菜色並沒有隨時間與文化價值的轉變而死去，甚至深植於長輩的記憶中，只要肯用心去認識它，我也期盼阿舍菜能因我們的努力而復甦，讓全世界知道我們的文化也是堅實有力的，我更存著一份野心，想驕傲的告訴全世界：「我們祖先很有文化與智慧，留下很多的故事與菜色。」

黃婉玲接著分析，阿舍菜之所以成為臺灣飲食版圖中隱沒的一角，與它們的私房性和傳家性有關。製作阿舍菜的廚師多半廚藝高超，如果端出和在酒家並無二致的菜色便會被看低，所以為阿舍家設計的菜色不僅手藝更精緻，還要口味豐富、具備文化底蘊，更不能公開這些秘法，如此當然難以被大眾輕易接觸。也因此，黃婉玲在寫這些家族私傳菜色時常有背叛家族的罪惡感，幸有母親一直鼓勵她寫出這些故事。<sup>108</sup>於此，便能清楚看到臺菜文化與家族飲食對黃婉玲的意義，作為阿舍之後，她所能接觸到的飲食經驗是同代人難以企及的，並引以為傲，當她眼看身在這塊土地上的人們逐漸遺忘屬於自身文化體系中的菜餚，便興起了使命感，她的飲食書寫大工程，不但譜寫了獨特的家族史，為臺菜文化史留下重要的一手資料，更透過實際行動將臺菜推廣到民間，不辱「臺菜教母」之名。<sup>109</sup>

以上六位作家中，裴偉、宇文正、蔡穎卿、朱國珍四人，在成為父母後透過烹飪行為實踐了飲食的家傳，黃婉玲與陳玠甫則從自家的飲食文化出發，思考了臺菜與家族史的社會意義，將家傳行為擴展為社會文化事業。這些行動的出發點都是對家族的認同，作家們透過各自領域的努力，將紙面上的家傳理念搬演到現實生活，

<sup>108</sup> 同前註，頁 182-191。

<sup>109</sup> 此舉一例說明黃婉玲在臺菜復興運動上的影響力。詹宏志〈台菜練習曲〉中，他發現就算見多識廣的美食家友人，對台菜的理解也僅限於家常菜和江湖菜（酒家菜、外用飯桌、夜市小吃、宴席外燴等在外飲食），而缺乏對阿舍菜的瞭解。為了讓好友品嚐到真正系譜完整的台菜，他決定結合自家餐桌、宴席菜色，參考黃婉玲書籍中的阿舍菜，為朋友辦一場宴席。《舊日廚房》，頁 115-139。

身體力行的實踐使家族飲食書寫獲得了向下流傳與向外拓展的生命力。



## 第五章 結論

### 第一節 研究成果



本文以臺灣當代飲食散文中涉及家族書寫的文本為對象，探討寫作者透過飲食連結家族記憶的形式、內容與特色。茲將本文研究結果按研究目的與章節安排，以「戰後二／三代的家族飲食與家族史」、「節慶與生命禮俗的家族飲食記憶」、「家族飲食文化的認同與實踐」、「家族飲食書寫在飲食文學中的定位」四大重點呈現於下。

#### 一、戰後二／三代的家族飲食與家族史

本文第二章以十一位分屬「外省二代」、「外省與本省通婚二代」、「本省世家後代」三類身份的作家為對象，觀察他們以飲食書寫家族史的方式與特色，從中歸納出以下重點：

首先，外省二代作家筆下的家族史多以遷臺為界切割成兩部分。第一部份的流亡史是經由父母輩轉述獲知，而引發記憶的是原鄉口味的菜餚，作家多在品嚐時動用個人的想像，虛構補充一段自己未經歷的、屬於父母童年的記憶。父母在作家與原鄉間擔任著情感中介的角色，作者對於故鄉的感受取決於父母對故鄉的感受。無論外省二代作家的書寫中有無鄉愁，可以斷定的是，懷鄉情緒必定已經被隔斷的時空所稀釋，作家們通常也是到長大後才漸漸意識到家中口味是父母在原鄉的滋味，所以比起帶有空間意義的家鄉味，他們更加把江浙菜、河南菜、贛南菜等視為家族口味的源頭，其認同來自於父母而非地域，故轉為家族認同而非家國認同。

外省二代作家筆下的第二段家族史是他們實際在臺灣本土經驗過的，此階段的飲食記憶因有作者親身參與，記憶瑣細且真實。此時作家們多將家中的經濟情況對應到菜餚的奢與儉，描寫童年時期品嚐的各色滋味，除了父母故鄉的菜色，也會

有在地的滋味，王宣一母親的江浙菜折衷使用了臺灣本土的物產，朱全斌母親學習臺灣菜，張曼娟家的眷村飲食經驗，都是此間產物。

其次，出身跨省通婚家族的作家，在書寫父系與母系的家族飲食時，呈現的情感主題是不同的。外省父親的菜餚與前述相符，俱帶有父輩的鄉愁，但也增加了在地的經驗。幾位作家還留意了父母雙系家族的飲食在餐桌的交會，韓良露姊妹家，父親與阿嬤在日常飲食上存在菜系方面的競爭關係，對日本料理的態度也因各自的民族情結有親近與抗拒兩種反應；王傑母親的臺南味，因為父子三代偏好山東味而不斷遭到壓縮；朱國珍溺愛的父味與缺席的母味，起因於老夫少妻跨省婚姻的時代悲劇。餐桌上不同家族飲食文化的碰撞，如同臺灣近代史的隱喻，將族群間的交流、衝突、消長及融合搬演到飲食的場域，以飲食譜寫的家族史映射了官方的歷史。

最後，作為臺灣傳統望族後代的作家在書寫家族飲食時，由於他們的家族很早就定居臺灣，流傳下來的多為本地記憶與經驗，因此家鄉味的溯源方式與外省二代作家截然不同：空間上，黃婉玲、陳玠甫、洪愛珠三人對飲食的溯源與家族的建築居所及周邊地方緊密相關，呈現的是住在某地時的飲食內容；雖然有時也會考證遠在漳泉州的菜餚歷史，但並不視這些渡臺前的祖籍地為「故鄉」；時間上，三位作家對照的大歷史也是本土的，尤其是作家們未親身經歷的二戰前時代。黃婉玲外公和洪愛珠祖父母的日本飲食習慣，都是日治時期遺留的影響。而黃婉玲和陳玠甫均記載了家族世系，因而他們在探查菜餚來源時，能夠以某位祖先為時間標記，橫向呈現當時的家族飲食情景，並縱向連結到自身所處的現今。本省家族在戰爭時期的角色，使他們的家族史缺少國破家亡的情感，也不太處理歷史認同問題。歷史變遷在家族故事中僅作為飲食背景，並未直接影響飲食承載的情感內涵。

## 二、 節慶與生命禮俗的家族飲食記憶

本文第三章分為「時令節慶飲食」、「生命禮俗的飲食」、「傷逝的滋味」三節，考察不同作家在節慶與生命特定階段這些對家族意義重大的時刻，如何描繪家族

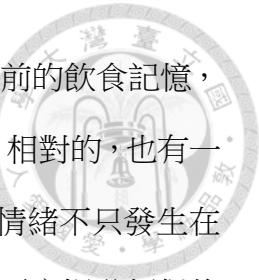


飲食記憶，從中歸納出以下特點：

首先，本文發現，幾位外省二代作家的筆下，仍然可見到父母輩在臺灣重現原鄉的節慶飲食，父母或模仿過去長輩的製法，或延續童年的習慣，試圖重建故鄉節慶的場景，故年節飲食帶有懷鄉的情調。作家們也會對自家的節慶飲食追本溯源，提出菜餚對應的地域，強調這種飲食習慣是家族獨有的。但是，除開上述兩類書寫，本文發現多數人的節慶飲食經驗都已本土化，其「門戶之爭」轉移到了臺灣在地，以臺灣北中南、臺灣四大族群來區分自家節慶飲食的歸屬，例如閩南的長年菜對應外省的十香菜、南北潤餅／春捲不同的做法與享用時節、南北粽類型之爭等。作家在將家族節慶食物的地域或族群特性釐清後，再說明自家的技法與祕訣，是常見的寫作形式。

有些作家藉由節慶飲食的變化，抒發社會結構改變為之帶來的焦慮，在現今社會，年菜、粽子、潤餅這些份量大、烹煮工程浩大以致於需要家族通力合作完成的食物，已經可以輕易在外購買，加上擅長烹飪此類食物的家族掌廚者凋零逝世，作家們唯恐具有家族特色的節慶食物就此中斷傳承，家族共同過節的場景成為過往，對應的家族記憶也會隨之湮沒。還有許多女性作家討論了節慶食物的煮食勞務繼承。準備年夜飯、包粽子、做春捲在過去被視為一種婦德與婦功，是女子傳家的技藝。因此節慶飲食記憶通常連結著煮食勞務傳承，揭示了女性從女兒變成媳婦、妻子、母親的家庭角色轉變。綜合來說，無論是家族節慶飲食的門戶之爭、存續焦慮、煮食傳承問題，都已經是本土化且現代化的思索，這是因為節慶記憶是寫作者的直接經驗，會隨寫作者成長逐年層累，故每年節慶都會有新的體驗與感思加入。

其次，生命禮俗的飲食比節慶飲食更能呈現家庭角色轉變的心境。無論是作為母親或子女時，品嚐與生育成長相關的麻油料理或雞料理，或是婚嫁時的家傳嫁妝菜、辦姊妹桌的舊俗，以及壽誕麵線和生日蛋糕的今昔之爭，都能以飲食體現身份變化的感慨與世代交替後的省思，更能看出家族成員彼此間的祝福與關愛之意，從食物延伸出動人的親情故事。



最後，本文探討了與家族成員死亡相關的飲食。關於親人臨終前的飲食記憶，有的作家因父母或妻子過世前未能吃到最愛的食物感到遺憾悔恨，相對的，也有一批作家慶幸自己曾讓家人擁有最後一次愉快的進食經驗。這兩種情緒不只發生在親人死亡當下，在其過世多年後，寫作者每每享用相關的食物便會再度觸發類似的心情。此外，有的作家在寫親人生命最後的飲食時，還會結合逝者年輕時的飲食故事，來強化飲食與親人生命史的連結。

而在親人亡故後，其生前所愛的食物、使用過的器物、共同前往的飲食場所，都會使生者懷思慨嘆，在本文研究的幾位對象裡，食物引發的情感可能是悔恨、慶幸、感恩、孤獨的，也可能因為食物與逝者達成和解，或者以食物再次向親人道別。傷逝的滋味展示了飲食如何透過食用情境與家族記憶緊密連結在一起，成為寫作者追思過往與啟發新生的節點。

### 三、家族飲食的再現與文化實踐

本文第四章分為「重現故人的菜餚」、「味蕾尋根之旅」、「家族飲食的傳承與發揚」三節，挖掘了不同作家在書寫記錄家族飲食後，以個人乃至社會實踐傳承家族理念的具體方式。

首先，在家族成員逝世後，有些作家為了延續親人留下的飲食傳統，舉辦了紀念性質宴席。朱全斌與韓良憶為韓良露舉辦的六十冥壽宴，以家宴形式呈現，由兩人分別烹飪韓良露喜愛的朱家家傳菜與韓父親常做的幾道年菜；詹宏志則為生命中影響味覺最深的三個女人(妻子、岳母與母親)舉辦了有音樂與美食的告別派對，之後又產生複製並記錄三人菜餚的使命感，除了在廚房鑽研，又再次舉辦了兼有三人菜餚特色的家宴。朱、詹二人的共通點，在於他們都留意到親人味覺經驗的複雜性，因此舉辦紀念宴席的菜色除了包含原生家庭的家傳菜餚，也加入了能代表逝者後半生的滋味。

其次，本文選取了六位具外省後代身份的作家，觀察他們的返鄉與尋根經驗，



發現作家們回到父母故鄉後，並無太多近鄉情怯的心情，取而代之的是好奇與期待，故多急於對照家庭餐桌與當地餐館，並親嚐父母念念不忘的美食。從結果來看，作家們的返鄉結果與體會大致有三：其一，故鄉飲食已非舊時味，真正的家鄉味反而留在了臺灣；其二，悲父母之悲，既同理無法盡孝的父母輩，又痛心於未見過面的祖輩的遭遇；其三，為熟悉的味道尋根，感到趣味滿足；其四，重新認識逝者的一生，並思考與親人的關係。幾位作家的返鄉與尋根，基本上都是以尋找家鄉味源頭為主要目的，與父母輩探望故人、緬懷舊時的目的不同，因此人事全非的悵惘多間接來自父母，而最後的結果不約而同的強化了他們對「親人所在之地才是故鄉」的認同。

最後，本文考察了六位作家保存家族飲食的方式。裴偉、宇文正、蔡穎卿及朱國珍致力於烹飪傳統的內部延續，他們在成為父母親後，或以身傳教導子女製作家傳菜餚，或承接了自己父母的溫情餵養，延續於下一代的便當和餐桌；世家出身的陳玠甫及黃婉玲則著重於家族飲食文化的外部宣揚，陳玠甫為宣揚陳家菜與家族史，開設同安樂餐廳，將家傳菜的製法與滋味流向外部。黃婉玲則因身為阿舍家族之後，對飲食具備深厚的品味素養，為了保留祖宗留下的正宗老臺菜，投身於臺菜復興運動之中。這些作家透過不同途徑，在各自的領域保護並傳承家族飲食文化，展現了對家族飲食的認同與延續的使命感。

#### 四、 家族飲食書寫在飲食文學中的定位

王皖佳所劃分的臺灣飲食文學發展史中，最後一個階段為「跨域期：被打破的疆界（2013-2020）」，她認為新時代的飲食文學在創作題材與地域限制有所突破，前者反應於社會脈動與飲食書寫潮流的高度關聯，後者則以「非以飲食作家自居的散文家也能信手拈來」為主要表現；<sup>1</sup>洪淑苓〈飲食文學導論〉則將 1990 後的書寫

<sup>1</sup> 王皖佳：《臺灣飲食文學簡史（1980-2020）》，頁 202-205。

類型，按視角筆調分為記事與抒情、尋訪與品評、知性與論述、創意與實踐四類<sup>2</sup>。

本文認為，從 2010 年後大量出現的家族飲食著作，恰可呼應兩人的歸納與預期。

在後現代與後殖民的浪潮下，小歷史（little history）與微史觀（little history）受到前所未有的關注。過去由大寫歷史（History）主導的充滿民族精神與時代意義的大論述，忽視了官方歷史以外的聲音，而與之對抗的便是著眼於普通人物與日常的小歷史。在這樣的潮流下，從個人、家族、族群等視角出發的歷史書寫蓬勃發展，這份旺盛的活力注入飲食文學後，家族飲食書寫這項看似陳舊的題材，其書寫內容及方式都獲得了更新，飲食與史的結合不再只是食材典故或食用史考究，也可以成為探究家族史的線索。與 1999 年以前的文壇相比，從事飲食文學寫作的中堅作家已出現了世代交替，所懷之鄉、所憶之舊自然產生了時空變化，如本研究所示，作家們所認同的家鄉味已經本土化，不只是在地滋味，就連父母輩的原鄉飲食也在臺灣生根發芽，因此戰後一代作家懷鄉憶舊的對象便從遙遠的故鄉人事轉移到自己的家族與童年時光。這些失去家國情懷作為情感支撐的書寫，形成了個體的小歷史，反而拓展出更豐富的創作空間，處於這塊新空間的文本，正是本文的研究對象。

至於其他領域的專業作家進行跨域的飲食文學創作這點，在家族飲食書寫也可見得，例如詹宏志、朱國珍、張曼娟、宇文正等專業作家此前的創作類型都非飲食散文，卻都選擇以飲食著作談論家族，這個現象顯著提升了家族飲食書寫的質與量。

最後，從研究結果可以發現，在家族飲食書寫的框架下，作家們的書寫類型多是高度融混的：首先，家族成員間的飲食互動與情感聯繫，即可歸入典型的「抒情與記事」範疇，這也是最常見的書寫模式；其次，在追溯家鄉味源頭時演繹出的家族史，以及對父母家鄉菜系特色的具體考證，例如王宣一對江浙菜、朱全斌對江西菜的引介與典故援用，兼有了「知性與論述」的性質；再次，韓良露父親常帶全家造訪的家鄉味餐館或小吃，洪愛珠上溯三代的市場購物路線，又或者是作家們返鄉

<sup>2</sup> 洪淑苓主編：《那些美食教我的事：飲食文學選》，頁 6-10。



尋根時對家鄉味的品鑑，又是一種以家族為單位的「尋訪與品評」；最後，飲食文本中家傳菜的家傳行為，以及家族飲食文化復興的事業，則達到了「創意與實踐」的條件，例如宇文正為兒子做便當的計畫、蔡穎卿承上啟下的廚事傳承，以及黃婉玲的臺菜復興工作、陳玠甫規劃的同安樂餐廳等等。

由此可見，家族飲食書寫的內容與形式確實獲得了擴充，不僅延續了 1950-1960 年代懷鄉文學時期的感性路線及 1970-1980 年代的憶舊考證的知性路線，又能將 1990 年代後多元類型的特色以家族為主題融合在一起，是一項可代表臺灣飲食文學發展前沿且猶可持續挖掘的題材。

## 第二節 研究限制與展望



本文於此提出幾項研究過程中未能深入挖掘的思考方向與值得研究的題目，提供後續研究者參酌：

### 一、淺探家族飲食書寫的興起原因

從本文運用的核心文本來看，王宣一《國宴與家宴》（2003）是較早有意識的以飲食書寫家族的著作，其後十年間雖然也有單篇或專輯的家族飲食書寫，卻很少以全書的篇幅呈現。而近十年來，寫家族飲食的全本著作忽如雨後春筍，無論是原本就有飲食著作的飲食作家、原本就有家族書寫著作的作家、其他專職作家與素人／媒體背景的作家，都不約而同地開始進行家族飲食的寫作，此現象頗值得關注，其原因也待考察。

本文曾有意從各作序跋釐清所有相關作家的創作動機，然而並非每位作家都會直書其寫作動機，且有寫出動機者，多半也是出於私人的原因（如家人逝世、人至中晚年等）。就目前的資料來看，本文對此現象有以下幾種猜測，可供研究者後續深入。

首先，是關於飲食文學作家個人的生命週期。飲食文學自 1999 年確立文類至今已過二十載，當時為飲食文學注入活力的創作者，多已歷經婚姻或家族成員的出生與死亡等階段。這些與年輕時不同的閱歷會成為創作的養分，讓作家開始思考個人的根源與生命史，包含世間與己有所聯繫的人事物，而家庭作為人類生命最初接觸的團體，便成為重要的寫作對象。以家人逝世為例，許多作家在家族飲食著作的獻辭頁（Dedication page）都會註明此書紀念／獻給某某家族成員，如《良露家之味》用以紀念韓良露在 2003 年、2012 年過世的雙親，《國宴與家宴》的序後空白頁寫著「如果這一場小宴，讓您覺得還算愉悦，那是因為我的母親的緣故。——我的母親許聞龢女士（1914-1995）」，詹宏志在《舊日廚房》扉頁寫「獻給我的母親

詹洪連鳳（1920-2008）」等等，這些題辭多有紀念逝去家族成員的意味。1950-1970 年間出生的作家如今步入中晚年，生命體悟遠勝青年時期，加上父母已屆高齡或於 2000 年後陸續離世，看似巧合的創作現象其實也能從作家世代與生命週期來歸納。

其次，作家間的交互影響也可能是家族飲食書寫興盛的原因。本文發現許多作家在為家族飲食著作寫序言時，常常會牽引出自己的家族故事，有些甚至延伸為著作。舉例來說，蔣勳為宇文正《庖廚食光》（2014）作序時，寫到母親常帶他一起買菜、做菜，和母親一起對坐摘菜的時光，是他的幸福回憶。隨後，蔣勳出版的《五行九宮：母親的料理時代》（2023）中，摘菜果真佔有大量的篇幅，母子共同摘菜時總能牽引出母親的少女記憶與流亡故事；又如馬世芳曾為洪愛珠《老派少女購物路線》（2021）作序，題為〈用一碗魚丸湯來換〉，寫到洪愛珠的家族故事讓他憶起童年家人帶他去吃的福州魚丸湯，這篇序文後來收錄在其出版的家族飲食著作《也好吃》（2024）輯一當中。可見作家在閱讀他人作品時，很可能會產生相應的寫作意識，最後鋪衍成著作。

再次，家族書寫文類的純熟與文學獎的鼓勵，必然會對家族飲食書寫起到推波助瀾的效果。本文緒論提到過，從《臺灣文學年鑑》對當年度散文創作的概述中，可以發現家族書寫散文的數量年年攀升、蔚為風潮。我們再看臺灣極具代表性的文學獎項「臺灣文學獎」、「金典獎」的歷年獲獎散文，2005 年推薦獎陳栢青〈如是我聞〉、2006 年推薦獎田威寧〈猴子〉、2012 年散文金典獎林文義《遺事八帖》、2016 年散文金典獎郭強生《何不認真來悲傷》、2021 金典獎洪愛珠《老派少女購物路線》、2023 年金典獎陳慧《弟弟》等等散文作品都以家族書寫為主題，或至少大量涉及家族書寫；亮軒在 2014 年圖書類散文金典獎的決審會議說：「在最近這幾年，漢文的創作，不管是此岸或彼岸越來越傾向家族史。這裡頭自然有時代意義，因為國共戰爭造成在認識、瞭解的斷層，得以彌補」；2012、2016 兩年的圖書類散文金典獎決審會議裡，「家族史」、「家族書寫」是會議的重要關鍵字，評審的發言多圍繞自己對作品中家族書寫的看法；羅智成在 2023 年的決審總評也提到：「就



入圍的這 30 本書來看，金典獎主要的趨勢，仍圍繞於各種形式的國族記憶書寫，以及家族書寫、成長小說、生態關懷與社會運動的記憶」。<sup>3</sup>從這些紀錄來看，家族書寫是近十年來文學獎相當偏愛的類型，今年（2024）第 45 屆時報文學獎的報導文學組甚至直接以家族故事為主題<sup>4</sup>，可見書寫家族故事已是文壇盛事，那麼書寫飲食者以家族飲食為對象，書寫家族者以飲食切入家族，似乎也是趨勢所致。

最後，雜誌、刊物與文學選集也會帶動作家對某類題材的關注。近年的文藝雜誌中，以飲食書寫為一期主題的現象相當常見，單是近兩三年，就有《聯合文學》第 462 期「臺灣人才懂吃的！79 道 B 級美食文學「B 級美食」」<sup>5</sup>、《文訊》第 454 期「飲食與書寫的千滋百味」<sup>6</sup>、《La Vie》第 224 期「從私房到混血 家傳菜譜的味覺之旅」<sup>7</sup>，當中與家族飲食相關的文章更是不少。古碧玲在《文訊》中發表了〈飲食書寫是一種家譜書寫〉一文，當中提到：「將飲食書寫定義為『一種廣泛的家譜書寫』，包括外食，這是我在近年來主編數位媒體《上下游副刊》的整體思維。」是以她邀請飲食文壇老手引路，又在民間挖掘初名不見經傳但筆力極佳的新手，以散文寫作為主累積此類作品<sup>8</sup>。據本文收集的資料，古碧玲此舉的影響，除了豐富《上下游副刊》網站中飲食類項的作品數量<sup>9</sup>，也促成了個人著作的出版如洪愛珠《老派少女購物路線》<sup>10</sup>、周姚萍《戀戀食光》<sup>11</sup>、林楷倫《偽魚販指南》<sup>12</sup>等等。

<sup>3</sup> 上述資料來自臺灣文學獎網站：<https://award.nmtl.gov.tw/>。查詢時間：2024.5.30。

<sup>4</sup> 第 45 屆【時報文學獎】徵文辦法，時報文學獎網站：<https://prize.turnnewsapp.com/way/>。查詢時間：2024.5.30。

<sup>5</sup> 《聯合文學》第 462 期（臺北：聯經出版，2023 年 4 月）

<sup>6</sup> 《文訊》第 454 期（臺北：文訊雜誌社，2023 年 8 月）

<sup>7</sup> 《La Vie》第 224 期（臺北：麥浩斯出版，2022 年 12 月）

<sup>8</sup> 古碧玲：〈飲食書寫是一種家譜書寫〉，《文訊》第 454 期（2023 年 8 月），頁 50-52。

<sup>9</sup> 上下游副刊—飲食：<https://www.newsmarket.com.tw/mag/category/food>。查詢時間：2024.6.8。

<sup>10</sup> 洪愛珠〈後記與致謝〉：「謝謝《上下游副刊》的古碧玲總編輯，《上下游》是我最初發表處，不僅將素人文章刊登在創刊號十分狂野，且若無古總編這些年的出題敦促，本書過半文章也寫不出的。在此一齊感謝將我引介給《上下游》的陳斐雯和曹麗娟老師。」《老派少女購物路線》，頁 359。

<sup>11</sup> 周姚萍〈後記〉：「就這樣一路走去，不由得想起以飲食守護土地與環境的學習過程中，曾去了趟南法，有幸認識《上下游副刊》的古碧玲總編輯，返臺後不久，便獲得她邀約散文稿。一開始，我寫自然，漸漸的，也開始寫飲食，後來，兩者好像分不開了……為《上下游副刊》寫了兩年多的散文後，又幸運獲得九歌出版社陳素芳總編輯邀約散文書稿，最終有了這本飲食書寫之書。」《戀戀食光》（臺北：九歌，2023 年），頁 238-239。此書第三輯中〈最是迂迴傳家味〉、〈鹹粥的召喚〉、〈白晝之月〉、〈午後的麵包香〉皆是家族飲食書寫之作。

<sup>12</sup> 林楷倫〈後記〉：「看到這裡，已是這本書百分之九十九，百分之零點五獻給寺尾哲也、+0、佳樺、

同時，古碧玲又主編飲食文學合輯《食在四方：建蓁華文飲食文選》<sup>13</sup>，當中輯一「鄉滋家味」與輯三「寓食載情」也收錄不少家族飲食書寫的作品。筆者認為文學雜誌與網路刊物會影響作家的創作主題，就像 1949 年後的報刊作為發表飲食文學作品的園地，引領了懷鄉飲食書寫的風潮，古碧玲與《上下游副刊》的推動確實造就了不少文壇新星，為家族飲食書寫的發展貢獻良多。

## 二、待探究的家族飲食書寫類型

本文題為「臺灣當代飲食散文中的家族書寫」，但實際上研究的家族類型未能涵蓋這塊土地上所有的構成族群或地方代表，而「當代」的意涵也終將隨著時間流逝變動，新的家族型態會不斷出現。故本文在此列舉一些在新時代蓬勃發展的家族類型，待有充足的書寫成果後，必能成為後人研究新題：

第一類是從家族構成者所屬的族群來說，本文僅以外省二三代、本省後代作為分類，必有遺珠之憾，臺灣還有客家、原住民以及近年來頗受關注的新住民群體，特定族群的飲食習慣必會影響家族內部的飲食文化。古碧玲〈飲食書寫是一種家譜書寫〉中提到：

當來自各地各國的新住民透過各種途徑落腳此間，成為我們的一員時，他們的飲食習慣必定會如同 1949 年中國移民潮般，蔚為我們飲食譜系的一支支，甚至翻攬摻合揉雜進我們的日常飲食裡。

飲食文學界過去關注的主題始終在變化，先是外省族群的飲食，後來漸漸轉向本土的飲食，但一切猶未成定調，古碧玲已經敏銳的注意到臺灣新興族群對飲食版圖的

---

阿里、亞君、小九、碧玲、逸華、想像朋友們、惠敏。落入俗套地說沒有你們的幫忙，沒有這本書……碧玲姐、逸華哥讓我覺得我自己的書寫有更多的面向。」《偽魚販指南》(臺北：寶瓶文化，2022 年)，頁 253。此書第三輯「三代魚販」的文章為家族書寫之作。

<sup>13</sup> 古碧玲：《食在四方：建蓁華文飲食文選》(新北：一卷文化，2022 年)

影響，她又說：



家鄉滋味，涵蓋不同族群的家鄉飲食方寸，一直是我主編《上下游副刊》平臺的重中之重，包括全臺各地的客家族群飲食、閩南人的道地風味、原住民的野菜文化、外省移民的年節食物、祖輩來自香港的節氣飲膳，也及於東南亞因求學徙臺的作者所書寫的懷鄉念親食味，這當中，自開版以來我就著手尋覓晚近新移民或其第二代的作者……都礙於要求新住民以華文寫作仍有隔閡，暫時擱置……但我仍盼能找到在臺出生並且受教育的新移民第二代，寫出跨越不同文化的飲食面貌。<sup>14</sup>

以外省、閩、客、原住民<sup>15</sup>四大族群的飲食為基礎，古碧玲額外納入討論的是留學生與新移民兩大族群，但她認為新住民仍有語言的隔閡，目前難以收集到質量相當的作品。

留學生與新移民身份的作家，相當值得後續學者深掘。本文據此提出一些可討論的方向：先就留學生來說。留學生的鄉愁與因通婚／工作移民者的鄉愁不同，因為歸鄉有期，他們的鄉愁或許是暫時性的。而臺灣多元的飲食環境，使留學生在他鄉品味故鄉口味時必會產生感觸：不倫不類的仿擬可能使留學生益加思念故鄉，創新與在地化的全新口感又可能使他們感到驚艷，這些體會是其他創作者難以複製的；其次，留學生所受到的教育與文化水平較高，或者本就具備華裔身份，在運用中文創作時，隔閡相對小，他們更能將異鄉所見所感形於文字，呈現另一種身份的聲音；有一些留學生日後可能因婚姻或工作，也成為臺灣的新住民，彼時的飲食書

<sup>14</sup> 《文訊》第 454 期（2023 年 8 月），頁 50-52。

<sup>15</sup> 筆者認為原住民的飲食書寫研究數量也略顯不足，蓋因出版市場少見原住民飲食作家，即便以飲食為題研究原住民文學，研究者所選取的作品也很少是飲食著作。較重要的研究文獻為焦桐主編：《山海戀：原住民飲食文學與文化國際學術研討會論文集》（臺北：二魚出版，2013 年）。焦桐另編有客家飲食的論文集：《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》（臺北：二魚出版，2010 年）。從學位論文來看，研究客家飲食（無論是文學或文化的）的數量遠勝於研究原住民飲食者，故原住民的飲食書寫應仍有開發的空間。



寫或許又會有新的翻轉。本文中的賀桂芬原先與父母居於泰北，而後因讀書來台，又在臺灣結婚，就是一個例子。<sup>16</sup>

再說新住民。近年來以採訪形式留下新住民飲食記憶的編集越來越多，這樣的紀錄可以銜接語言隔閡的第一代新住民與中文母語的二代新住民，避免其中產生記憶的斷層，例如胡頎主筆的《餐桌上的家鄉》<sup>17</sup>記錄了二十五位自南洋來台的女性的家鄉菜餚與背後的故事，這些故事可能發生在原鄉，也可能是來台後的經歷，雖然不是由當事人執筆，但寫下的故事與情感卻是真實且動人的。

最後，新住民二代的書寫現今頗受文壇關注。新住民二代的定位，與本文出身「外省父親、本省母親」家族組合的作家有類同之處，他們同屬於跨文化通婚家族，餐桌上兼有父系、母系家族各自的菜餚。然而，新住民二代的成員組合多為「臺灣／外省父親、新住民母親」，這樣的置換注定會產生性別與族群、弱勢與霸權的討論，假設家中由新住民母親掌廚，她所烹煮的食物究竟是臺灣的還是故鄉的？倘若母親在家族中的地位遭到邊緣化，是否還能在三餐餐桌上看到母系的滋味？新住民母親的鄉愁，與過去外省父親的鄉愁有何異同，其飲食背後承載的故事與情調是家國的還是私我的？

針對新住民的家族飲食書寫，筆者留意的兩位作家是新生代的陳又津（1986-）與張郅忻（1982-）。陳又津父親為福建榮民，母親為印尼華僑，她在《準臺北人》<sup>18</sup>、《我媽的寶就是我》<sup>19</sup>兩本書中寫了父親與母親的生命史與家族故事，當中述及飲食的文章不在少數，如〈鹹光餅〉、〈兩人的午餐〉、〈便當〉（收於《準臺北人》），〈為什麼媽媽都愛吃魚頭〉、〈媽媽也有自己的生日〉、〈沒喝到的咖啡〉、〈風味料

<sup>16</sup> 筆者亦關注出生於馬來西亞的作家馬尼尼為，她十九歲來臺灣攻讀美術，碩士畢業後又因婚姻留台，在臺生活已逾二十年。其書寫家族／家庭／母職／故鄉的著作頗豐，然與飲食相關的文章較少。

<sup>17</sup> 胡頎：《餐桌上的家鄉》（臺北：時報出版，2017年）

<sup>18</sup> 陳又津：《準臺北人》（臺北：印刻出版，2015年）。《準臺北人》設有附錄〈海風：書寫新二代與新二代書寫〉，當中採訪了多位新二代，問及出生、居住環境、成長過程、父母來自何處、何時發現自己與別人不同、對東南亞故鄉的印象等等。

<sup>19</sup> 陳又津：《我媽的寶就是我：一個女兒寫下對母親的驕傲愛意》（臺北：悅知文化，2020年）



理〉、〈廚房主權〉(收於《我媽的寶就是我》);張郅忻<sup>20</sup>並非新二代，而是新竹客家  
人，但她的《我家是聯合國》中，提到家中餐桌飲食構成複雜，包含印尼、越南、  
南非、阿美族等地的食物<sup>21</sup>，她的阿公阿婆是客家人，大小阿姪分別來自印尼越南，  
妹妹有阿美族血統，還有一位南非的妹夫。因為這樣的家庭背景，張郅忻對新移民  
特別關注，作為非新移民而書寫新移民的作家，也是值得觀察的對象。

第二類有待後續研究者探討的是外島作家的家族飲食書寫。與地域連結在一起的飲食作品裡，家族書寫常常隱於其中，畢竟各地的歷史風土對飲食文化各有影響，也會直接反映在居於此地的家戶餐桌。不僅臺灣本島內部各縣市，本島與外島的物產、飲食文化、生活經驗亦有差別，然而外島住民的飲食書寫似乎又比原、新住民族群更容易遭到忽視。離島與本島的歷史記憶絕非一致，被水域阻絕的交通條件令外島處於政治與文化的邊陲，金、馬兩地獨特的地理位置與戰地歷史，以及澎湖特殊的中繼位置與自然條件，都可能讓作家的飲食書寫／家族書寫異於本島作家，尤其外島作家來到臺灣讀書、工作、成立家庭後，如何看待大島（臺灣）與小島（離島）的關係、如何處理新家庭與原生家庭的關係，又其自我認同及定位是否出現改變，或許也能將地方飲食作為觀看的角度。限於筆力，本文未能處理這些問題，此處舉出三位外島作家及其涉及飲食書寫的作品，供往後研究者參考：澎湖作家歐銀釧《不老的菜園》<sup>22</sup>，作品輯一「光陰廚房」就有母親的菜餚及家族年節飲食的書寫；張詠捷《食物戀》<sup>23</sup>以澎湖飲食風土書寫為主，當中也有家族的飲食記憶，例如〈大蛤包飯〉寫家族祭祖的食物，〈米豆湯〉寫了阿公年少討海的故事，〈米粉湯〉寫媽媽道地的澎湖米粉湯等等。金門的代表作家作品則是牧羊女《海邊

<sup>20</sup> 張郅忻的博士論文亦以新移民書寫為題：《重寫與對話：臺灣新移民書寫之研究（2004-2015）》（臺南：國立成功大學臺灣文學系博士論文，2016年）。論文後來出版為專書（臺北：國父紀念館出版，2020年）

<sup>21</sup> 張郅忻：〈自序 雜〉，《我家是聯合國》（臺北：玉山社出版，2013年），頁7-8。

<sup>22</sup> 歐銀釧：《不老的菜園》（新北：四塊玉文創，2010年）

<sup>23</sup> 張詠捷：《食物戀》（新北：野人出版，2005年）



的風》<sup>24</sup>、《島嶼，沒有遠方》<sup>25</sup>，兩書皆以一輯篇幅寫家族事，輯中幾篇亦涉及飲食書寫，例如〈紅龜粿的滋味〉寫家族年味、〈濃情蜜意蚵仔煎〉寫回鄉時嫂嫂們總會用各式美味餵養自己等等。

此外，還有一些外島的飲食作品並不以個人文集的形式出版，而是以地方作家合輯的方式呈現，例如翁翁主編的《時光露穗·浯島紅高粱》<sup>26</sup>邀請數十位金門籍詩人、散文家以高粱及金門為主題進行創作；洪玉芬主編的《島嶼·食事：金門人金門菜》<sup>27</sup>同樣集結了「金門幫」文人，以記憶中最懷念的故鄉食物為選題進行創作；許婉婷主編的《戀戀澎湖味》<sup>28</sup>則收錄三十幾篇澎湖籍文人的家鄉飲食記憶。這些合輯中的作者群寫外島飲食時，多數皆從兒時的記憶、自家的餐桌出發，故能從中收集到許多家族飲食書寫的篇章。由於本文研究的對象是作家的散文集，未能挖掘飲食散文合輯中的作品，但這些以地方／族群飲食為主題的合輯，很適合進行世代間的縱向比較及同代作者間的橫向比較，留待研究者後續深入。<sup>29</sup>

第三類值得討論的，則是食品餐飲業者與其後代的家族書寫。近年來，有一些具備食品餐飲業家族背景的寫作者，開始書寫家族的經營史。例如廖運潘以《茶金歲月》描繪北埔姜家的茶業盛衰史；作為家族第三代的林佳慧，用《林聰明沙鍋魚頭，家的味道》一書，記錄林家手路菜從騎樓攤車成為嘉義代表小吃的歷程；邱明琴的《南記行的乾貨傳奇》，書寫曾為新竹最大乾貨店的南記行的家族故事；大稻埕茶商幼女王淑婉寫《茶行的女兒》譜寫家族私史；還有徐國能《第九味》裡的健

<sup>24</sup> 牧羊女：《海邊的風》（新北：遠景出版，2017年）

<sup>25</sup> 牧羊女：《島嶼，沒有遠方》（新北：聯合文學，2023年）

<sup>26</sup> 翁翁主編：《時光露穗·浯島紅高粱》（新北：遠景出版，2013年）

<sup>27</sup> 洪玉芬主編：《島嶼·食事：金門人金門菜》（新北：聯合文學，2011年）

<sup>28</sup> 許婉婷主編：《戀戀澎湖味》（澎湖：澎湖縣政府文化局，2012年）

<sup>29</sup> 有一些飲食文學合集不是由專業作家撰寫親身經歷，可能是作家／編輯部經採訪潤飾而成。在前三註關於金門、澎湖文人的飲食合集之外，筆者於此再列舉一些合集以供後人參考：野人文化編：《食飽官：22位客家名人飲食記憶地圖》（2006）、洪玉芬編：《島嶼·食事：金門人金門菜》（2011）、許婉婷編：《戀戀澎湖味》（2012）、翁翁編：《時光露穗·浯島紅高粱》（2013）、水瓶鯨魚編、丁芯瑜編、林芳琦編、李曉翔編：《人生回味：高雄眷村充滿情感和故事的私房美食》（2014）、須文蔚編、郭怡青編：《烹調記憶：做一道家常菜》（2014）、社團法人臺灣國際家庭互助協會編：《臺灣阿嬤與新住民姊妹的記憶食譜》（2015）、胡頎編：《餐桌上的家鄉》（2017）、胡川安編、郭婷編、郭忠豪編：《食光記憶：12則鄉愁的滋味》（2017）、島嶼上的飯桌編：《島嶼上的飯桌：大蛤飯、木瓜板、柴把湯、老酒麵線》（2022）、陳翠萍編、李元璋編：《眷味正濃：新竹眷村裡的美味食光》（2022）。

樂園、賴瑞卿《轉眼分離乍》中的新生食堂……本文曾想以此主題為正文一小節，但多數作品雖以食品行業家族為題，卻很少描寫飲食或烹飪本身，家族記憶中食物的存在感稍嫌薄弱；有些作品主要以食譜搭配少許文字記載，或文字過於口語淺白，文學性有待商榷，故難以納入討論。但這些作品在近年數量激增，顯示出為家族書寫歷史已經不再是專業作家壟斷的事業，更多的聲音會穿透歷史浮上表面，我們將能看到不同家族在特定時代背景下的發展與變遷，以及他們展現的獨特飲食傳統和經營智慧。

## 參考文獻

### 一、 飲食著作



- 一青妙著、陳惠莉譯：《日本媽媽的臺菜物語》，新北：聯經出版，2014 年。
- 方秋停：《兩代廚房》，臺北：二魚文化，2014 年。
- 方梓：《采采卷耳》，臺北：麥田出版，2001 年。
- 王宣一：《國宴與家宴》，臺北：時報文化，2003 年。
- 王宣一：《國宴與家宴》，臺北：新經典文化，2016 年。
- 王傑：《臺南媽媽、山東爸爸、以及我愛的西班牙》，新北：一起來出版，2013 年。
- 古碧玲：《食在四方：建藁華文飲食文選》，新北：一卷文化，2022 年。
- 田運良：《我，他、妳。：死生回首懺情帖》，臺北：九歌出版，2017 年。
- 宇文正：《庖廚食光》，臺北：遠流出版，2014 年。
- 朱全斌：《人生需要酒肉朋友：一起吃飯，不見不散！》，臺北：天下雜誌，2021 年。
- 朱國珍：《半個媽媽半個女兒》，新北：印刻文學，2017 年。
- 朱國珍：《離奇料理》，臺北：二魚文化，2014 年。
- 米果：《一個人的粗茶淡飯》，臺北：啟動文化，2015 年。
- 米果：《一個人的粗茶淡飯 2：偏執食堂》，臺北：啟動文化，2017 年。
- 米果：《如果那是一種鄉愁叫臺南》，臺北：啟動文化，2012 年。
- 吳念真：《念念時光真味》，臺北：圓神出版，2019 年。
- 辛永清著，劉姿君譯：《府城的美味時光：臺南安閑園的飯桌》，新北：聯經出版，2012 年。
- 周芬娜：《人生真滋味》，臺北：四塊玉文化，2012 年。



- 林太乙：《女王與我》，臺北：九歌出版，2003 年。
- 林文月：《飲膳札記》，臺北：洪範書局，1999 年。
- 林育靖：《母親牌便當》，臺北：九歌出版，2021 年。
- 林楷倫：《偽魚販指南》，臺北：寶瓶文化，2022 年。
- 邱明琴：《南記行的乾貨傳奇》，新北：聯經出版，2015 年。
- 洪愛珠：《老派少女購物路線》，臺北：遠流出版，2021 年。
- 胡頎：《餐桌上的家鄉》，臺北：時報出版，2017 年。
- 凌煙：《文學廚房的人生百味》，新北：橙舍文化，2022 年。
- 凌煙：《舌尖上的人生廚房》，新北：聯經出版，2019 年。
- 凌煙：《乘著記憶的翅膀尋找幸福的滋味》，臺中：白象文化，2018 年。
- 徐國能：《第九味》，新北：聯經出版，2014 年經典珍藏版。
- 張國立：《大碗另加：小說家的飲食滋味》，臺北：境好出版，2022 年。
- 張曼娟：《黃魚聽雷》，臺北：皇冠出版，2004 年。
- 陳又津：《我媽的寶就是我：一個女兒寫下對母親的驕傲愛意》，臺北：悅知文化，2020 年。
- 陳又津：《準臺北人》，臺北：印刻出版，2015 年。
- 陳玠甫：《到老師府辦桌：臺北老家族的陳家菜》，臺北：時報文化，2021 年。
- 陳淑華：《島嶼的餐桌：36 種臺灣滋味的追尋》，臺北：遠流出版，2009 年。
- 陳靜宜：《臺味：從番薯糜到紅蟳米糕〈二版〉》，新北：聯經出版公司，2018 年。
- 焦桐：《為小情人做早餐》，臺北：二魚文化，2020 年。
- 焦桐：《臺灣飲食文選I》，臺北：二魚文化，2003 年。
- 焦桐：《臺灣飲食文選II》，臺北：二魚文化，2003 年。
- 賀桂芬：《雲南菜上桌：馬幫之女的爆香食冊》，臺北：本事文化，2013 年。
- 黃小黛：《家族記憶》，新北：八旗文化，2011 年。



- 黃婉玲：《百年臺灣古早味：尋訪真實老味道》，臺北：健行文化，2011 年。
- 黃婉玲：《老臺菜：紅城花廳臺灣味》，臺北：健行文化，2013 年。
- 黃婉玲：《府城世家尋味之旅：記憶中的家族食記》，臺北：健行文化，2015 年增訂新版。
- 黃婉玲：《尋找臺灣古早味：讓人難忘的 36 種美妙滋味》，臺北：樂果文化，2010 年。
- 黃婉玲：《總鋪師辦桌：再現老臺菜的美味記憶》，臺北：健行文化，2012 年。
- 詹宏志：《綠光往事》，臺北：馬可孛羅，2008 年，
- 詹宏志：《舊日廚房》，臺北：新經典圖文傳播，2022 年。
- 廖玉蕙：《大食人間煙火》，臺北：九歌出版，2020 年增訂新版。(原版 2006 年)
- 廖玉蕙：《後來》，臺北：九歌出版，2011 年。
- 裴偉：《裴社長廚房手記：名菜復刻及大廚祕方，還有父子記憶中的家常滋味》，臺北：鏡文學，2021 年。
- 裴偉：《裴社長廚房手記 2：那些水手的浪遊時光、動搖國本的報導幕後》，臺北：鏡文學，2022 年。
- 蔡怡：《烤神仙》，臺北：時報文化，2016 年初版二刷。
- 蔡珠兒：《紅燜廚娘》，臺北：聯合文學，2005 年。
- 蔡珠兒：《饕餮書》，臺北：聯合文學，2006 年。
- 蔡穎卿：《廚房之歌》，臺北：天下文化，2015 年。
- 蔣勳：《五行九宮：母親的料理時代》，臺北：時報文化，2023 年。
- 鄭瀞儀：《府城小姐老千金》，臺北：一品文化，2023 年。
- 賴瑞卿：《轉眼分離乍》，臺北：有鹿文化，2022 年。
- 鍾文音：《昨日重現：物件和影像的家族史》，臺北：大田出版，2001 年。
- 韓良憶：《半生滋味》，臺北：皇冠文化，2023 年。
- 韓良憶：《只要不忘就好》，臺北：有鹿文化，2012 年。



- 韓良憶：《吃・東・西》，臺北：皇冠文化，2008 年。
- 韓良憶：《好吃不過家常菜：韓良憶的廚房手帖》，臺北：今周刊，2020 年。
- 韓良憶：《青春食堂》，臺北：皇冠文化，2002 年。
- 韓良憶：《家常好日子》，臺北：皇冠文化，2022 年。
- 韓良憶：《最好不過日常：有時臺北，有時他方》，臺北：皇冠文化，2019 年。
- 韓良露：《臺北回味》，臺北：有鹿文化，2014 年。
- 韓良露：《良露家之味》，臺北：大塊文化，2014 年。
- 韓良露：《美味之戀：人在臺北，玩味天下》，臺北：方智，2001 年。
- 韓良露：《韓良露私房滋味》，臺北：麥田出版，2005 年。
- 瞿筱葳：《留味行：她的流亡是我的流浪》，臺北：啟動文化出版，2017 年。
- 顏艾琳：《A 贏的地味》，臺北：遠景出版，2014 年。

## 二、 專書

- 王甫昌：《當代臺灣社會的族群想像》，臺北：群學出版，2003 年。
- 王明珂：《華夏邊緣——歷史記憶與族群認同》，臺北：允晨文化，1997 年。
- 王皖佳：《臺灣飲食文學簡史（1980-2020）》，臺北：索引數位股份有限公司，2020 年。
- 古碧玲：《食在四方：建構華文飲食文選》，新北：一卷文化，2022 年。
- 田阡、石甜：《中國節慶文化叢書：清明節》，臺南：中華聯創，2015 年。
- 吳鄭重：《廚房之舞：身體和空間的日常生活地理學考察》，新北：聯經出版，2010 年。
- 李秀娥：《臺灣人的生命禮俗：漢人篇》，新北：遠足文化，2006 年。
- 李瑞騰總編：《2009 年臺灣文學年鑑》，臺南：國立臺灣文學館，2010 年。
- 李豐楙：《慶典禮俗》，臺北：國立空中大學，2010 年。
- 杜十三總編：《2000 年臺灣文學年鑑》，新北：國立臺灣文學館，2002 年。



- 林素英：《歲時禮俗文化論略》，臺北；國立臺灣師範大學出版中心，2020 年。
- 林瑞明總編：《2005 年臺灣文學年鑑》，臺南：國立臺灣文學館，2006 年。
- 侯如綺：《雙鄉之間：臺灣外省小說家的離散與敘事（1950—1987）》，新北：聯經出版，2014 年。
- 姜貞吟：《女歸成神：性別與宗族／親、族群之間的多重交織》，臺北：遠流出 版，2021 年。
- 洪淑苓、莊怡文、陳允元、劉建志、楊雅儒、馬翊航、涂書瑋合著：《臺灣文學 史讀本》，臺北：五南圖書，2024 年，頁 167-183。
- 洪淑苓：《在地與新異——臺灣民俗學與當代民俗現象研究》，臺北：萬卷樓圖書，2019 年。
- 洪淑苓主編：《那些美食教我的事：飲食文學選》，臺北：三民書局，2021 年。
- 徐耀焜：《舌尖與筆尖的對話——臺灣當代飲食書寫研究（1949—2004）》，臺北：萬卷樓圖書股份有限公司，2007 年。
- 張堂錡：《現代散文概論》，臺北：五南文化，2020 年。
- 張瑞芬：《臺灣當代女性散文史論》，臺北：麥田出版，2007 年。
- 張雙英：《文學概論》，臺北：文史哲，2002 年。
- 陳玉箴：《臺灣菜的文化史：食物消費中的國家體現》，臺北：聯經出版，2020 年。
- 陳其南：《家族與社會——臺灣和中國社會研究的基礎理念》，新北：聯經出版，1990 年。
- 陳芳明：《我的家國閱讀：當代臺灣人文精神》，臺北：麥田出版，2017 年。
- 陳芳明：《很慢的果子：閱讀與文學批評》，臺北：麥田出版，2015 年。
- 陳芳明：《後殖民臺灣：文學史論及其周邊》，臺北：麥田出版，2017 年。
- 陳芳明：《臺灣新文學史》，新北：聯經出版，2011 年。
- 陳儀芬：《為妳煮食：我們的「女食」故事》，臺北：三民出版，2024 年。

黃雅歆：《自我、家族（國）與散文書寫策略：臺灣當代女性散文論著》，臺北：文津出版，2013年。

遊鑑明：《她們的聲音：從近代中國女性的歷史記憶談起》，臺北：五南，2014年二版。

廖炳惠：《吃的後現代》，臺北：二魚文化，2004年。

廖炳惠等編：《重建想像共同體：國家族群敘述》，臺北：行政院文化建設委員會，2004年。

廖振富總編：《2015年臺灣文學年鑑》，臺南：國立臺灣文學館，2016年。

廖振富總編：《2016年臺灣文學年鑑》，臺南：國立臺灣文學館，2019年。

劉廣偉：《食學 SHIOLOGY》，苗栗：木果文創，2022年。

賴俊雄：《批判思考：當代文學理論十二講》，臺北：聯經出版公司，2020年。

應鳳凰編：《漫遊與獨舞：九〇年代臺灣女性散文論集》，臺北：秀威資訊科技，2007年。

蘇碩斌總編：《2009年臺灣文學年鑑》，臺南：國立臺灣文學館，2020年。

顧燕翎主編：《女性主義理論與流變（完整修訂版）》，臺北：貓頭鷹出版，2020年。

龔鵬程：《文學散步》，臺北：臺灣學生，2003年。

Aleida Assmann 著，潘璐譯：《回憶空間：文化記憶的形式和變遷》，北京：北京大學出版社，2016年。

Diane Ackerman 著，莊安祺譯：《感官之旅》，臺北：時報文化，2018年。

Douwe Draaisma 著，張朝霞譯：《記憶的風景：我們為什麼想起，又為什麼遺忘？》，臺北：漫遊者文化，2013年。

Douwe Draaisma 著，謝樹寬譯：《懷舊製造所：記憶、時間與老去的抒情三重奏》，臺北：漫遊者文化，2016年。

Elisabeth Kubler-Ross 著，張美惠譯：《當綠葉緩緩落下》，臺北：張老師文化，



2006 年。

Elisabeth Kubler-Ross 著，蔡孟璇譯：《論死亡與臨終》，臺北：遠流文化，2023 年。

Jan Assmann 著，金壽福、黃曉晨譯：《文化記憶：早期高級文化中的文字、回憶和政治身份》，北京：北京大學出版社，2015 年。

Linda McDowell 著，王志弘、徐苔玲譯：《性別、認同與地方：女性主義地理學概說》，臺北：群學出版，2006 年。

Maurice Halbwachs 著，畢然、郭金華譯：《論集體記憶》，上海：上海人民出版社，2002 年。

Michael Macht 著，王榮輝譯：《飢餓信號：一次解開身心之謎的飲食心理學》，新北：菓子文化，2022 年。

Warren Belasco 著，曾亞雯、王志弘譯，《食物：認同、便利與責任》，新北：群學出版，2015 年二版 2 刷。

### 三、 期刊論文

王明珂：〈誰的歷史：自傳、傳記與口述歷史的社會記憶本質〉，《思與言》第 34 卷第 3 期，1996 年 9 月，頁 147-183。

古碧玲：〈飲食書寫是一種家譜書寫〉，《文訊》第 454 期，2023 年 8 月，頁 50-52。

伊蓮・蕭華特著，張小虹譯：〈荒野中的女性主義批評〉，《中外文學》第 14 卷第 10 期，1986 年 3 月，頁 99-101。

許奎文：〈味覺地圖上的漫遊者：韓良露飲食書寫中的「家鄉味」〉，《臺灣學誌》17 期，2018 年 4 月，頁 61-89。

郭力：〈女性家族史：生命經驗的「歷史化」書寫〉，《中州學刊》第 157 期，2007 年 1 月第一期，頁 228-231。



- 陳玉箴：〈「家」的身體實踐：林海音飲食書寫中的烹與食〉，《成大中文學報》53期，2016年6月，頁155-187。
- 陳玉箴：〈從溝通記憶到文化記憶：1960-1980年代臺灣飲食文學中的北平懷鄉書寫〉，《臺灣文學學報》25期，2014年12月，頁33-68
- 黃子平：〈「故鄉的食物」——現代文人散文中的味覺記憶〉，《中外文學》31卷3期，2002年8月，頁41-53。
- 黃宗潔：〈試論當代臺灣家族書寫中的感官記憶〉，《中國學術年刊》2005年，頁205-220。
- 潘宗憶：〈瑪德萊娜時刻：以戰後臺灣飲食書寫中的食物記憶為例〉，《中國飲食文化》第12卷第1期，2016年4月，頁91-176。
- 談啟志：〈追憶・魅影・行旅：《留味行》中的味覺想像與家族史建構〉，《臺北教育大學語文集刊》24期，2013年9月，頁289-330。
- 鄭淑娟：〈臺灣飲食文學出版概況〉，《全國新書資訊月刊》第102期，2007年6月，頁47-64。
- 謝育澤：〈飲食文學書寫的記憶召喚——論洪愛珠《老派少女購物路線》〉，《國文天地》第460期，2023年9月，頁125-136。
- 簡君玲：〈袒露與重生——臺灣近十年家族書寫散文中的私我認同（2010—2019）〉，《臺灣文學研究學報》32期，2021年4月，頁55-92。
- 簡美玲：〈性別化敘事裡的祖先與家族：以北臺灣兩個客家菁英家族為例〉，《全球客家研究》第4期，2015年5月，頁63-112。

#### 四、 學位論文

王彥婷：《王宣一飲食散文研究》，臺北：東吳大學中國文學系碩士學位論文，2021年。

王皖佳：《臺灣飲食文學的類體形構與演變（1980—2011）》，臺北：淡江大學中



- 國文學系碩士論文，2012 年。
- 李曉慧：《當代臺灣女性散文的家族書寫：以鍾文音《昨日重現》、簡媣《天涯海角》為分析對象》，臺北：國立臺北教育大學臺灣文化研究所碩士論文，2009 年。
- 林杏娟：《韓良露飲食書寫研究》，臺北：國立政治大學國文教學碩士學位論文，2009 年。
- 柯雅琴：《韓良憶飲食散文研究》，屏東：國立屏東教育大學中國語文學系碩士學位論文，2012 年。
- 洪歆榕：《臺灣當代飲食書寫中的家庭情懷——以韓良露、韓良憶、周芬娜為考察對象》，雲林：國立雲林科技大學漢學應用研究所碩士論文，2020 年。
- 胡紹嘉：《書寫與行動一九〇年代後期，女性私我敘事的態度轉折及其意義》，臺北：國立政治大學新聞學系博士論文，2002 年。
- 孫中文：《我「聽」故我在：林俊穎家族書寫之研究》，臺北：國立臺灣大學臺灣文學研究所碩士學位論文，2022 年。
- 徐耀焜：《舌尖與筆尖的對話——台灣當代飲食書寫研究（1949—2004）》，彰化：國立彰化師範大學國文系碩士論文，2005 年。
- 張巍騰：《臺灣當代飲食散文的流變（1949—2008）》，臺中：靜宜大學中國文學系碩士論文，2009 年。
- 許慧兒：《當代女性散文中的母職與飲食書寫（90 年代～2017）》，臺北：國立臺灣大學中國文學研究所碩士論文，2018 年。
- 黃宗潔：《當代臺灣文學的家族書寫——以認同為中心的探討》，臺北：國立臺灣師範大學國文學系博士論文，2005 年。
- 黃芮琪：《家庭敘事之飲食記憶與生命傳承－以口述家傳菜餚為例》，臺北：國立政治大學新聞研究所碩士論文，2012 年。
- 楊心怡：《九〇年代以降台灣女性小說的家族書寫研究》，臺北：國立政治大學中



國文學研究所碩士學位論文，2006 年。

楊惠椀：《80 年代以來台灣飲食散文研究》，臺南：成功大學中國文學系碩士論文，2009 年。

廖敏佑：《韓良露散文中的懷舊情思》，新北：淡江大學中國文學學系碩士在職專班碩士學位論文，2019 年。

劉文君：《新世紀初期兩岸女性小說的家族書寫》，臺北：中國文化大學中國文學系博士學位論文，2018 年。

劉書甫：《臺灣飲食散文的當代表現》，臺北：國立臺灣大學臺灣文學研究所碩士論文，2012 年。

蘇鵠翹：《臺灣當代飲食文學研究：以後現代與後殖民為論述場域》，桃園：國立中央大學中國文學系在職專班碩士論文，2007 年。

## 五、 網路資料

上下游副刊－飲食：<https://www.newsmarket.com.tw/mag/category/food>

時報文學獎網站：<https://prize.turnnewsapp.com/way/>

國家文化記憶庫 2.0 網站：<https://tcmb.culture.tw/zh-tw>。

臺灣文學年鑑：<https://db.nmtl.gov.tw/site4/s8/index>

臺灣文學獎網站：<https://award.nmtl.gov.tw/>