

## 第二章 歷史觀照 與 文化轉變

本章就韓良露創作背景之時空環境進行文化領域、文學領域和個人成長軌跡三部分探討。首先，觀察戰後台灣飲食文化的發展概況、發展分期及文化特色，分別爬梳台灣各階段飲食文化的外在環境、影響因素與發展特色；其次，論述戰後台灣飲食書寫現象，以萌芽播種、成長茁壯、繁花綻放三期分析台灣飲食書寫的發展特色及重要作家，以概略方式介紹其中相關飲食作家，藉由較為完整的時代脈絡來觀察韓良露於飲食書寫中崛起與發展歷程；最後，介紹韓良露的成長背景與生活概況，並整理其生命中關乎飲食文化的記憶，以利於掌握作家書寫飲食題材的創作動機與理念。

### 第一節 味蕾的遞嬗——戰後台灣飲食文化觀察

「文化」是社會傳遞行為、藝術、宗教、習慣和人們工作與思想產物的總稱，而文化也是人們實現創造力的歷程和結果；「飲食」則是人們活動最主要的原動力。<sup>1</sup>因此，將飲食和文化兩者綜合起來，則是人類於獲得主要原動力的活動中所產生的社會傳遞行為、藝術、宗教、習慣、工作、思考等之總稱。然而，飲食文化具歷代相傳且隨著環境變化而有不同程度變更之特性，可謂為一部微觀的人類進化史，從中可探求人類如何在茹毛飲血時代飽餐一頓；隨文明發展，人類又如何發展出繁文縟節的餐食禮儀的軌跡。若以時空的座標分析飲食文化，歷史學家遼耀東於飲食文化研討會說：「飲食文化是一個由時間和空間交錯的整體。由於時間和空間的變遷，呈現出不同的意義。就時間而言，透過歷史的發展與演變，探索飲食文化內涵的凝聚及過程。至於空間則就社會的結構與變遷，探索飲食文化的現象。<sup>2</sup>」其意味著研究飲食文化的發展必須將時間與空間結合，方能對飲食文化的變遷與調和現象有清晰的瞭解，以下筆者將以時間為經線，以空間為緯線，分作「發展概況」、「發展分期」、「發展特色」三項剖析台灣戰後飲食文化，以作為下節探究台灣飲食書寫的文化基礎。

#### 一、發展概況

自明朝末年開始，漢人移民來台進行大規模的開發，方使漢文化大量進入台灣島內，因此台灣主要文化發展是第一批漢人移民將其原有的風俗習慣逐步挪移

<sup>1</sup> 陳存傑：〈食品科技與文化〉，輯徐小虎、陳麗宇主編《第二屆中國飲食文化學術研討會論文集》（台北：中國飲食文化基金會，1993年），頁189-223。

<sup>2</sup> 遼耀東：〈論文總結暨綜合討論實錄〉，輯入張玉欣編《第四屆中國飲食文化學術研討會論文集》（台北：中華飲食文化基金會，1995年），頁421。

至台而來。依民國三十四年台灣光復時的人口統計數據：「百分之八十來自閩南地區，其中百分之四十五來自泉州，百分之三十五由漳州移來。其餘百分之十五由廣東語閩北的客家，剩下百分之五來自福州和其他地區。除此之外還有二十萬的日本統治者，十萬分散各地。<sup>3</sup>」可見早期台灣多是由東南沿海移民所組成的社會，先民多來自中國大陸福建省之漳州、泉州。然而，飲食文化與人們所處的環境空間應有所關連。潘桂成於〈飲食文化之空間透視〉一文指出：「根據地理學的觀點言，『人』與其所在的『環境』是『文化』的基本條件。人與環境之『互動關係』創造文化。<sup>4</sup>」由於台灣與閩南地區均屬副熱帶氣候且多山靠海，地理環境與氣候相似，所以先民自唐山渡海來台，並沒有改變其原有的飲食習慣及生活方式。《廈門志·風俗記》卷頭語：「風俗因乎其地，亦因乎其時，而轉移之，則存乎人。<sup>5</sup>」文中所言「存乎人」指明代以降，由中國大陸遷移至台的福佬籍或客家籍人士，他們的遷徙帶來的風土文化、原鄉戲曲、建築結構及飲食習性等也隨之帶至台灣社會。

但爾後的日本殖民時期又與前期三百餘年飲食發展卻不盡相同。西元一八九五年的甲午戰爭後日本統治台灣近五十年，據遼耀東的說法，日本除了引進蓬萊米、味精及影響了極少數被皇民化的和漢料理之外，日人殖民對台灣傳統飲食觀未具深刻影響<sup>6</sup>。然而，李寧遠卻持約略不同的看法，《飲食文化》一書提及日本統治對台灣飲食的影響：「十七世紀初荷蘭人占領台灣，鄭成功打敗荷蘭人，受到明末大陸移民帶入福建菜系如佛跳牆、蚵仔煎、蚵仔湯。日本統治台灣帶來日本料理，台灣糖、酒亦有大展望。<sup>7</sup>」《吃在台灣》一書亦言：「台菜的母體是福建菜，日據時代受日本食風影響，內容有了不少變化。<sup>8</sup>」無論日本殖民半世紀對台菜或閩菜口味影響深刻與否，台灣的飲食文化是從閩南菜衍生而來當無庸置疑，而後受日本殖民，在不同民族的文化風俗的刺激之下又起了些許變化。嚴長壽於〈世界飲食新浪潮〉一文中舉例：「台灣早期移民都是男人，男人也大多不會做精細的菜……後來受日本統治，台灣人懂得吃生魚片，吃關東煮。<sup>9</sup>」日本菜式影響下，台灣社會開始接受不同的口味與烹調方式，又因台日地理環境瀕近，在相互影響之下，使得彼此的口味有些許相似之處。但台人以稻米為主食，副食多海產，多以醃漬方法來避腥、保鮮，並以水煮和蒸（炊）為日常烹調方式，至今仍一直延續這樣儉樸的飲食傳統，未因荷蘭人佔據南台灣、西班牙人統治北部或日人殖民全島而有太大的改變。

<sup>3</sup> 遼耀東：〈台灣飲食文化的社會變遷——蚵仔麵線與臭豆腐〉，《飲食》創刊號（2005年9月），頁78。

<sup>4</sup> 潘桂成：〈飲食文化之空間探討〉，輯入林慶弧主編《第四屆中國飲食文化學術研討會論文集》（台北：中國飲食文化基金會，1996年），頁354-357。

<sup>5</sup> 〔清〕凌翰：《廈門志·風俗記》（台北：成文，1967年），卷15，頁321。

<sup>6</sup> 同注3。

<sup>7</sup> 李寧遠、黃韶顏、倪維亞：《飲食文化》（台北：華香園，2006年），頁159-160。

<sup>8</sup> 李澤治：《吃在台灣》（台北：聯經，1994年），頁37。

<sup>9</sup> 嚴長壽：〈世界飲食新潮流〉，《飲食》創刊號（2005年9月），頁24-29。

一九四九年以後，中國大陸各省人士隨國民政府遷台，可說是台灣第二次大規模的漢人移民潮。前次漢人移民是以東南省分爲主的陸續遷徙，但此次的漢人移民則不僅是福建、廣東人士，更是來自大陸各省各地，於短暫時間內大量移居至台。此刻因各省菜式匯聚台灣，故素以清淡爲主的台式料理，受到大陸各地口味不同的交錯影響之下，首度有了較大的改變。附帶一提的是在此混融的過程中，使台灣菜多多少少摻入各省的作法和口味，也因此其後難以再吃到純粹的台灣口味的食物了。遼耀東指出：

民國三十八年，大陸情勢逆轉，台灣又出現第二次移民潮。大批隨政府來台的軍政人員，還有大陸各地難民倉皇渡海而來，在短時間內過台灣的新移民約有八、九十萬，這批新移民匆匆移入，使原本平靜的台灣社會，日後變得更複雜了。台灣在地飲食與內地外來飲食第一次的接觸，不僅拓寬了台灣在地飲食的胸襟，也為日後包子、饅頭與水餃，進入台灣飲食系統，做了先導的準備工作。<sup>10</sup>

光復以後新移民將原有以閩菜爲主的台菜口味擴大，外省人口不但改變了台灣的社會結構和語言面貌，影響最具體的當屬眷村流傳的飲食文化。當時許多倉皇渡台的移民製作家鄉口味的北方麵食擺攤販賣，以維持生計。例如當時的西門町一帶小吃攤林立，擁擠的市聲鼎沸交雜著來回行駛的火車聲響，彷彿繪出一幅混亂的流民圖。他們所賣的豆漿、燒餅、饅頭、牛肉麵，乃至於東坡肉、過橋米線、紅油抄手等都給台灣飲食版圖耳目一新的感受。嚴長壽更說到：「一九四九年後，突然各省師傅到台灣後大集合，每種菜系都開了餐廳，各種菜系忽然暴露在眼前，讓各省師傅眼界大開，也改變了廚師的創造邏輯，是環境造就了突破，開發創意的空間……這就是一種屬於台灣的新飲食文化。<sup>11</sup>」這群第二代移民將八大菜系全部移植台灣，後對本土飲食帶來前所未有衝擊的同時，江浙菜更因種種因素下，在五〇年代在台獨領風騷。李澤治言：

這個時代江浙菜能成爲外省菜的主流，除了來台的名廚雲集，和消費者的偏好也有直接關係。五〇年代、六〇年代江浙菜是「官菜」，黨政軍的公私應酬，流行上江浙館子消費。而大陸來台的工商界人士中，江浙籍佔的比例又特別高，他們商場上的聚餐宴會，自然以家鄉口味為優先選擇。內在條件與外在條件相輔相成，台菜和其他外省菜系自然很難與之分庭抗禮。<sup>12</sup>

---

<sup>10</sup> 同注 3，頁 81。

<sup>11</sup> 同注 9，頁 24-29。

<sup>12</sup> 同注 8，頁 43-46。

黨政軍的公私應酬及為數眾多的江浙子弟起了引領作用，使江浙菜在台灣風靡一時。江浙一帶為中國南方美食的發源地為不可否認的事實，江浙菜包含了蘇州菜、寧波菜、上海菜、杭州菜、揚州菜等，自古因水陸交通便捷、漁鹽農牧出產豐富，發展出一套十分講究飲食的文化與風氣。所謂的「食不厭精，膾不厭細」在江南飲食足見江浙菜獨特的飲饌之道，這是中國其他地域難以相比擬的。再加上前文所述江浙遷台移民人數眾多，自然而然地將其家鄉口味在台灣島內大鳴大放亦是合理的結果。

另外，有趣的是各省菜餚在台出現，最初是呈現極具差距的風味與特色，但後來卻因為互相接觸、模仿，使往後台灣飲食文化出現更加混融的景況。例如：後來在江浙館子可吃到川味回鍋肉，在京菜館可吃到寧式炒鱸，至於蔥油餅更是各家菜式均可覓得。<sup>13</sup>此現象可說是充分發揮了飲食漂泊離散的特質，廖炳惠的研究指出：

**台灣的後現代飲食可說是充分發揮了漂泊離散的面向，來自不同族群的人士，不管是台灣人、新台灣人，或是來自中國各省的人士，以不同的歷史經驗，組構出非常混雜、無法達到共識的認同結構。在如此錯綜、互相角力，而有時又能產生某些協商的可能性之情況下，食物變成是彼此聯繫和鞏固認同相當重要的後現代方式和元素。<sup>14</sup>**

國民政府遷台後，外省族群的加入使得台灣飲食風貌有所突破，如同一處混融過後的中華料理縮影。

在飲食風味逐漸變化之下，台灣社會的經濟結構也漸漸由農村社會邁向工商業，初期未達共識的角力現象亦在時代洪流中持續上演。七〇年代台灣經濟起飛，加工、製造業的發展使台灣快速工業化及都市化，人們的生活日益富裕，個人所得大為提升的情況下，人們除了在家中飲食外，更開始於餐廳、飯店消費，以獲得物質和精神層面上的滿足。加上一九七九年開放國人出國觀光，大大提昇國人對於外國料理的接受度。甚且台灣於二〇〇一年全面實施週休二日制度，國人隨之益發重視休閒生活，對於食衣住行育樂的要求水準提高，相對地在飲食環境上亦更加多元。另外，據文獻資料看來，七〇、八〇年代因許多華僑來台灣讀書求學，學成之後未返國而留下開餐廳，也間接將異國料理帶進台灣，特別是台北城，老早就成爲一個國際美食城市。<sup>15</sup>由此推敲得知，泰國、緬甸、韓國等地的華僑爲台灣打破原有台菜位於中華料理的世界藩籬，也爲往後的全球化浪潮開啓了一道前導之窗。

<sup>13</sup> 同注 3，頁 82。

<sup>14</sup> 廖炳惠：《吃的後現代》（台北：二魚文化，2004 年），頁 152-153。

<sup>15</sup> 參考韓良露：〈吃出競爭力——台灣應爭取新東方料理代表權〉，《遠見》45 卷第 3 期（2007 年 6 月），頁 239。

在此同時美國的速食業登臺，造成了台灣飲食的第二次重大轉變。遼耀東認為：「此種速食，材料新鮮，出貨迅速，內容實在，拿了就吃的簡單方便，具備了『新、速、實、簡』的現代化條件，至於味道就不要提了。這種速食必須城市經濟發展到一定程度，外食人口增加後，才有固定的消費市場，所以麥當勞在香港行銷，比在臺北民生東路立下據點早了十年，其後在北京王府井大街安營紮寨，比臺北晚了十年。<sup>16</sup>」一九八四年後，外國速食如麥當勞、肯德基、必勝客等相繼攻佔台灣飲食市場，以麥當勞為例，截至二〇〇〇年底為止，台灣已擁有三百四十五家餐廳，年營業額也超過一百二十億台幣。<sup>17</sup>此種速食文化往往講究食材的簡單化及標準化、服務的迅速與飲食環境的清潔明朗，這些西方速食餐廳能異軍突起往往是配合都市經濟的發展，而逐漸改變城市內人們的飲食活動，如今已普及地深植到台灣各個角落。

正如同廖炳惠分析的飲食規格化現象：「在現代時期（十七世紀末到二十世紀中葉），飲食往往有關規格化的複製，強調中產階級塑造出的文明過程，也就是艾利亞士及傅柯所謂文明化或規範化的訓誡。<sup>18</sup>」經濟日漸富裕的條件下，台灣人多能接受外來速食，西方的速食文化不但霸佔了台灣飲食市場，且改變了許多地區的飲食習慣。此時台灣飲食文化出現大量複製外來飲食的現象，無論是口味上或菜單的樣式均是貧乏、重複且令人厭倦的，這種飲食方式對於現代人的身體及心靈無形中構成了無法負荷的沈重，而廖炳惠提到另一股浪漫主義強調有機飲食可謂是對於前述的反動。強調有機，認為人能夠透過精神的糧食，讓身體進一步到達華滋華次所說的「第二度和諧」。<sup>19</sup>

一九八〇年後，進入後現代的台灣在全球化的影響之下，食物已經打破地域的限制，國人可以在任何時間、地點品嚐到各種跨國食物，雖說「味覺記憶具有極強的地域群體性<sup>20</sup>」，傳統上認為個人的飲食習慣往往足以反映其省籍背景或國族認同，但在去除疆界後的後現代氛圍中，台灣飲食文化更展現了異質化的風景。網路使用與交通便利使台灣的食材由同質變為異質、純粹變為複雜，無疑地全球化的飲食流動與互動成了必然現象。外來菜式的引進與融合，使得台灣的飲食風貌更加多元化，又拜科技之賜，使食材和烹調方式益發便捷，更因此發展出不同的新口味、新品種、新吃法。另一方面，原有台灣本土的飲食亦必須以機械複製大量生產，除了自給自足之外，更要藉由農會建立新的產銷模式加以包裝推廣。如此一來，台式小吃也變得大菜化、速食化，甚至時常冠上養生、有機或健

---

<sup>16</sup> 同注 3，頁 84。

<sup>17</sup> 參考麥當勞網站：<http://www.mcdonalds.com.tw/>

<sup>18</sup> 同注 14，頁 31。

<sup>19</sup> 同注 14，頁 34。

<sup>20</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 卷第 3 期（2002 年 8 月），頁 44。

康訴求以重新站上台灣美食舞臺發光發熱。民族學者莊伯和於第四屆中國飲食文化學術研討會中曾就近年來台灣飲食現象提出六點觀察，分別是：

- 一、味覺之多元化、極端化
- 二、鄉土菜餚之沒落與發揚
- 三、鄉土食品自給自足至規格化生產
- 四、速食化（電腦與微波處理）
- 五、麻雀變鳳凰（鯊魚、地瓜葉）
- 六、未見於日本之臺式日本料理<sup>21</sup>

由莊伯和觀察中可嗅出，全球化與在地化的拉鋸之下，台灣後現代發展時出現跨國資訊與本土傳統之間的落差與重新整合之現象，飲食上地域的去除疆界和各地傳統的再造也隨即在台灣各角落上演。後現代的台灣飲食由前述的單調、乏味的速食文化逐漸注日本土具傳統特色的文化，例如客家、原住民等菜餚於近日大行其道，其地位能與跨國速食、異國料理鼎足而立。從農業到工業，台灣社會多了食品店、飲食店；從工業到後工業，台灣飲食更加商品化，除了速食、連鎖、複合等現象之外，更有日新月異的飲食概念推陳出新。正如廖炳惠所述，台灣飲食風貌多元混雜，無論是台灣人、新台灣人或來自中國各省的人士，均正以不同的歷史經驗，為台灣的飲食文化建構出無法達到共識的認同結構。<sup>22</sup>在此情況下，分析台灣飲食文化的發展可說是充滿多種律動與無一不是具有重新出發的可能性。

## 二、發展分期

隨著台灣社會由傳統農業到工商服務業社會型態，伴隨而來的是經濟結構的快速轉型，使得社會結構及家庭型態產生了重大變革，而原先單純對食物求取溫飽的功能開始轉變為身分地位、權力慾望、視覺刺激、休閒遊戲等複雜目的之追求。然而，台灣飲食生活應與中國飲食是一衣帶水、一脈相傳，台灣在歷經荷蘭、西班牙據台、明末鄭氏時期、清領時期、日治五十年、光復到戒嚴、解嚴至今可粗分為六個時期。每一時期均有不同的發展，也形構了不同階段的社會風氣與飲食文化。以下筆者先追溯台灣光復前異族統治的三百多年，再分別探究戰後台灣的光復至解嚴時期與解嚴後至二〇〇七年之間的飲食文化。

### （一）光復前時期（西元一六二四年至一九四五年）

<sup>21</sup> 莊伯和：〈近年來台灣飲食現象觀察舉隅〉，輯入林慶弧主編《第四屆中國飲食文化學術研討會論文集》（台北：中國飲食文化基金會，1996年），頁419。

<sup>22</sup> 同注14，頁152-153。

明朝天啓四年（西元一六二四年）荷蘭人自澎湖轉佔台南安平，首先栽培甘蔗、稻米並展開傳教事業，前後約三十七年。西班牙人則於荷人後兩年（西元一六二六年）據台灣北部，短暫殖民約十六年。早在十七世紀初，當時台灣雖為異族殖民統治，但自大陸東南渡海而來的漢人日益增多，李貴榮研究：「**中國大陸沿海居民約此時開始來台，成為漢人開拓台灣之始，亦是中國飲食文化在台灣社會的起源。**<sup>23</sup>」早期大陸移民為謀求糧食的自給，獎勵種稻建倉，並以生產糖、米為農業主軸。

西元一六六一年後，鄭成功由荷人手上取得統治權，由於閩南人、客家人移民者眾，故台灣農業社會也漸漸穩固。此時明鄭在台推行中國固有的禮儀制度，由學校推行教化，使台灣更徹底漢化，此亦進一步為未來台灣社會的禮儀制度及飲食文化奠定基礎。接著，西元一六八三年清廷指派施琅收回台灣，結束明鄭統治的二十二年。由於西元一八五八年天津條約英、法兩國逼迫清廷加開台灣通商口岸，加上清廷於台水利建設的配合，此時的台灣貿易也開始轉向外銷機制，台灣人的經濟、文化活動逐漸打破「一府、二鹿、三艋舺」的格局，開始由南至北、由西向東墾殖，飲食活動亦趨向多元豐富。

清光緒二十一年（西元一八九五年）因中國戰敗，簽下馬關條約將台灣島及鄰近附屬島嶼割讓日本，使日本於台灣殖民統治長達五十年。參考黃秀政等人於《台灣史》一書的研究可知：「**經過日本長達五十年的殖民統治，乃形成以日本文化為表、漢文化為裏的『和表漢裏』二元文化型態。**<sup>24</sup>」日本人在台除了建立了現代衛生觀念提升漢人飲食習慣外，更使台灣人由再來米改吃蓬萊米，還引進味精、味噌、生食等日本食風。另外，日治末期因二次大戰戰事吃緊，日人欲以台灣作為南進的基地，而在台灣島內加緊推行工業化政策，台灣反而因此有機會由農業經濟逐漸蛻化，進入工業經濟，此期可說是未來台灣經濟發展的重要基礎。

## （二）光復後至戒嚴時期（西元一九四五年至一九八七年）

### 1、光復時期（西元一九四五至一九四九年）

由西元一九四五年日軍投降至一九四九年國民政府自大陸撤退的短短四年間，台灣經歷史上最為慘烈的通貨膨脹，當時可說是台灣經濟的黑暗期。台灣人們過去的積蓄於一夕之間變為一文不值，在國家百廢待興之際，當時家家戶戶皆以「甘薯籤、蘿蔔乾、醬瓜」裹腹，當時有俗諺說：「古早古早稀粥呷不飽、古

<sup>23</sup> 李貴榮：〈台灣菜的演進與發展〉，《中國飲食文化基金會會訊》7卷第3期（2000年），頁28-35。

<sup>24</sup> 黃秀政、張勝彥、吳文星：《台灣史》（台北：五南，2002年），頁12。

早古早蕃薯呷到飽。<sup>25</sup>」正點出臺人當時多只能求溫飽，遑論發展精緻的飲食文化的層面了。但以另一方面觀察，軍政府的高官們引進了外省菜卻與普通百姓的飲食相差甚遠。例如當時於台北圓環開設的「蓬萊閣酒家」即轟動一時，也為台灣光復初期寫下奢華飲食的新頁，還有「江山樓」、「東薈芳」等酒樓出入者非富即貴、冠蓋雲集，是當時士紳蔚為風行的飲食場所。

台灣光復後，除了少數達官顯貴外，多數由中國大陸各省移入的軍民亦和台灣人們相同，收入不足、生活艱困，這一代的外省移民開始經營飲食店或擺設攤販以改善生活。此時期的台灣人多數務農，仍循漢人傳統對四時節慶十分重視，雖然經濟拮据、資源匱乏，平時只吃蕃薯稀飯配醬瓜，但一遇到重大日子仍會大肆進補以慰勞一年的辛勞或設席辦桌以聯絡感情或酬謝神明。

## 2、戒嚴初期（西元一九四九至一九六〇年）

因戰後民生物資極度缺乏，加上政局仍動盪不安，台灣隨即進入戒嚴時期，全島縮衣節食，全心致力建設開發，此時台灣仍無經濟發展大型餐飲，反而是廟宇或市集附近的小吃較為興盛，此期甚至連前期的酒家與辦桌風氣都因戒嚴而沈寂了一段時日。

另一方面，國民政府因致力建設台灣，此期台灣也正式由農業時期邁入工業時期。瞿海源等人所著《社會學與社會台灣》一書中說明何謂工業化：

**工業化(industrialization)係指農業和手工生產業在整體經濟發展過程中所主導的經濟、社會地位重要性逐漸降低，經濟資源重心開始趨向以製造業和工廠體系的發展過程。<sup>26</sup>**

如上所述，此期台灣工業化的腳步從農漁業、民生工業到輕工業，農村漸漸釋出多餘的勞力，投入勞動生產線，使得台灣人生活必須物資不再受到大自然的侷限，社會結構和生活樣態也起了重大變化。

## 3、戒嚴後期（西元一九六〇至一九八七年）

若愚〈蔣經國：「這是一個充滿希望的大時代！」〉一文說：「台灣在一九六八年至一九八八二十年間的快速工業化、出口擴張、國民所得不斷提升下，數十年間以每十年平均經濟成長率 8.2%至 10%創下傲世的『台灣經驗』、『經濟奇蹟』，台灣工業化發展受社會結構變遷的影響，也成為農業進步與發展的結果，此時發

<sup>25</sup> 陳柏州：〈台灣古早味——呷不飽，呷到飽〉，《聯合報》（1998年9月11日），A21版。

<sup>26</sup> 瞿海源、王振寰：《社會學與台灣社會》（台北：巨流，2003年），頁525-526。



展工業儼然成為台灣的經濟主力。<sup>27</sup>」在工業的發展之下，一方面使農業發展快速、農產品改良，另一方面使得國人生活水準提升，當然也開始彰顯各種飲食禮制了。

此時期的台灣菜風格有了進一步的轉變，原以閩南口味為主的台菜，逐漸與外省菜餚融合。大陸的北方菜以山東菜最為台灣人接受，山東平民習慣吃的家常麵食，如饅頭、餃子、鍋貼等廣為流傳且深受市井小民的歡迎。而北平菜在台因抬不起高價且菜餚變化少，故較缺乏吸引力，故只保留於大飯店裡而已。其次，大陸的南方菜於台灣發展亦佔有一席之地，其中的「官菜」江浙菜和「軍菜」湖南菜可謂為在台鼎足而立的南方菜餚。然隨著社會政治環境與人事的更迭，官場消費能力逐漸失去左右市場的地位，外加台灣經濟於此時迅速地發展，出現大批本土的工商新貴，使浙菜與湘菜逐漸失去獨特的地位。

無論是大陸北方或南方菜餚，匯聚於台灣促使地方料理與外省口味融合發展，在此時期的混融後，已將各省壁壘分明的菜系打破，台菜已成為名副其實的「混省菜」。在各省菜系的衝擊與經濟社會轉型的雙重因素下，台灣婦女就業增加與青少年消費能力提高後，大幅增加家庭外食次數增多，當然此時餐飲業更隨之蓬勃發展。鄭淑娟的研究中提到此期速食登臺亦影響台灣飲食文化：

從一九六八政府開辦九年國民義務教育開始至一九八六民進黨成立，許多影響並改變台灣人民飲食生活習慣的大事幾乎都在此時發生。一九六八年，美國可口可樂在台灣上市；一九七〇年，大部分台灣人最好的朋友『王子麵』問世；一九七四年，全台灣第一家中式速食店『頂呱呱』開賣；一九八〇年，全台第一家二十四小時營業的便利商店正式營業，使得台灣傳統的『柑仔店』（雜貨店）漸漸走入歷史，一九八四年，掀起中西飲食文化大戰的美國速食業龍頭『麥當勞』登陸台灣；一九八六年，義式披薩速食連鎖店蔓延全台。<sup>28</sup>

以上資料可證明跨國飲食企業伴隨工業化腳步，悄悄於這二十多年間口味逐漸被台灣人接受，其後更大張旗鼓於全台開設，推行一種更符合工業化生活的飲食模式。朱振藩《食林遊俠傳》書中更分析西元一九七九年政府開放國人出國觀光，餐飲業正式進入旅館餐飲與連鎖餐飲的時代，當飲食開始與娛樂結合，表演成為主題，餐飲淪為配角，這時的台灣「食」的重點已非去那些地方消費，擺譜及妝點門面才是時興的玩意。<sup>29</sup>

<sup>27</sup> 若愚：〈蔣經國：「這是一個充滿希望的大時代！」〉，《中央月刊》36卷（2003年1月），頁52-61。

<sup>28</sup> 鄭淑娟：《台灣飲食散文研究》（私立佛光大學文學研究所碩士論文，2007年），頁32-33。

<sup>29</sup> 朱振藩：《食林遊俠傳》（臺北：麥田，2002年），頁7。

### (三) 解嚴後迄今（西元一九八七年至二〇〇七年）

政府解嚴後台灣政治經濟日益自由，西元一九八八年台灣對外投資金額已經超過外資在台灣投資，意指台灣成為資本輸出國，已正式由農業社會轉型成工業社會，是社會變遷重要主軸，台灣社會也因此進入新的發展階段。<sup>30</sup>隨社會急遽的都市化，國人的生活品質要求亦愈高，加上外來文化的衝擊，國人的飲食觀由「吃的飽」變為「吃的好」。相對地，在飲食方面台灣也受後工業與資訊發展影響轉變。

參考瞿海源與王振寰的說法，所謂的後工業是指工業發展已經不再成為社會經濟結構中最主要的部分，民眾開始大量消費，取而代之的是服務業，包含商業、貿易、個人服務、交通、金融、運輸、教育、醫療和政府部門等，由知識生產者的白領階級取代藍領工人生產階段。<sup>31</sup>又參照行政院主計處統計數據指出：一九九四年至一九九七年台灣各種餐飲業之營業店數由 40467 家增加至 44826 家，四年間快速成長 4359 家，可見此期台灣的餐飲業蓬勃成長、蘗露前景。

另外，根據行政院主計處的統計資料：「一九九九年台灣外食產業（含中食）之年營業額為 2340 億元，較十年前一九八九年的 860 億元增加約四倍，亦較一九九八年的 2076 億元成長了 10.9%。<sup>32</sup>」由此間接得知，此時台灣外食市場的商機，以及外食次數的頻繁。直至今日，台灣飲食活動已呈現多元面貌，由最簡單的路邊攤、小吃店、小餐館，到速食店、高級餐廳或五星級大飯店，還有近日新崛起的休閒式茶坊、酒吧（pub）、網咖等都是台灣飲食發展一次次階段性的突破。

台灣飲食發展的另一個重要因素則是資訊科技，此期邁向資訊社會的台灣正快速、深遠地改變這塊土地上的人們。筆者參考朱亭佳的論文資料：

根據國際電信聯盟（International Telecommunication Union, ITU）所公佈的資料，在二〇〇二年，世界上寬頻連網人口比例最高的國家為南韓，其比率達 21.3%，第二、三名依序為香港 14.9%、加拿大 11.2%，而台灣則以 9.4% 位居第四。此外，根據經濟部技術處委託資策會（2003）ECRC-FIND 進行「我國網際網路用戶數調查統計」，截至 2003 年 6 月底止，我國寬頻用戶數已達 245 萬戶。較上一季增加了 14 萬用戶數，成長率達 6%，顯示台灣網際網路仍持續在增加。<sup>33</sup>

<sup>30</sup> 朱亭佳：《辦桌產業策略發展之研究》（私立銘傳大學觀光研究所碩士論文，2004 年），頁 32。

<sup>31</sup> 瞿海源、王振寰：《社會學與台灣社會》（台北：巨流，2003 年），頁 521。

<sup>32</sup> 參考行政院主計處網站資料：<http://www.dgbas ey.gov.tw/dgbas03/bs3/analyse/new89262.htm>

<sup>33</sup> 同注 31，頁 35。

由此數據顯示資訊網絡已快速散落台灣各地方鄉鎮、地區，而網際網路挾著即時性、互動性、低成本及無遠弗屆等優勢，亦帶動台灣的飲食進入新媒體、新通路、新商場的一場產業革命。另外，在台灣人於網路線上採購食品的情形已越發普遍，依據謝宛儒的研究顯示：

**全球資訊網 (world wide web) 提供企業與消費者良好的溝通管道，使得網路購物的發展潛力日益受到重視。市調公司 IDC (international data corporation, 2000) 於「全球網際網路與電子商務的預測」中指出：2000 年底全球將有 29% 的消費者於網路上取得產品或服務，至 2003 年時普及率將成長至 38%，整體平均交易金額為 1.6 兆美元，顯示電子網際網路及電子商務的熱潮。<sup>34</sup>**

目前台灣的飲食活動因有資訊科技的加入，使人們可以不受時空限制訂購食品，除了線上訂購及宅配之外，網路上還有許多美食討論、餐廳推薦、獨家食譜等資訊可供人們瀏覽、選擇，如此一來，使當前的飲食活動更加便利化、國際化。因政局幾番更迭、多元種族混融、信仰禮俗、經濟社會的工業化及全球化種種條件配合之下，台灣美食多元的風貌早已聞名遐邇、舉世皆知。於這塊土地上的人們在享受美食之餘，進而對飲食有感而發，把此感官活動轉化為文字創作亦是自然而然、水到渠成。只是飲食活動不只吃喝，背後還承載著龐雜的民族思想及社會文化發展，更有人與人之間重要的情感支撐。

### 三、發展特色

#### (一) 小吃文化

所謂的「小吃」——小食或點心，是相對於盛宴佳餚與每日正餐，也指不定時進食或少量進食之意。台灣的小吃文化多與地緣高度相關，台灣雖然不大，但從南至北各地小吃卻百家爭鳴，擁有不同的地方特色。林慶弧於《飲食文化與鑑賞》說到：「許多出國移民的人，或是長期出國的學子，在離鄉背井的時候，午夜夢迴時最懷念的滋味，經常就是路邊攤或夜市裡的小吃；甚至連一些來台灣觀光的外國人士，或是著名的外國大明星到台灣，也都會指定造訪市井小民所聚集的夜市裡品嚐小吃。<sup>35</sup>」可見這些有別於喜慶筵席或餐廳菜單上的小吃代表台灣的庶民文化，不但深深抓住了人們的胃口，同時也孕育出獨特的小吃文化，更是台灣飲食文化中最迷人之處。

<sup>34</sup> 謝宛儒：《台灣地區消費者線上購買食品消費行為分析》（私立東海大學食品科學研究所碩士論文，2001年），頁11。

<sup>35</sup> 林慶弧：《飲食文化與鑑賞》（台北：新文京，2004年），頁242。

口味繁多的台灣小吃主要內容不脫「吃飽」與「吃巧」兩大範疇，台灣小吃不但可以填飽人們的肚皮，更能兼顧美味、奇巧，滿足人們的好奇心，琳瑯滿目的作法和口味使台灣小吃的種類繁多，少說也超過上千種。根據文獻資料分析，北部的小吃大致口味較清淡，中部則偏重鹹，南部的口味則較甜的，由於糯米與粉類勾芡的活用，大大增加飽足感，吃了之後不會感到飢餓，即便是所費不多也可以享受物美價廉的一餐，達到台語所謂「吃粗飽」的效果。況且，台灣人日常正餐多半以稻米為主食，以糯米或勾芡所製成的小吃，例如：肉粽、米糕、糯米腸、蚵仔煎等非常能夠提高人們品嚐與購買的慾望。

今日的台灣小吃相當多元，包括了閩南口味、客家口味、日式風味及外省口味等。早年小吃發展是由沿街叫賣開始，爾後在各地廟口陸續出現攤販聚集，漸漸匯聚成較具規模的市集或夜市供應人們二十四小時的飲食。而由南至北小吃的盛況，大體以台南府城、鹿港媽祖廟口、新竹城隍廟口及基隆廟口小吃最具特色。雖然這些流動攤販往往破壞市容，時常被喻為「都市之瘤」，但另一方面這些小吃攤又深刻寫實地承繼了台灣本土文化的傳統，是台灣最具代表性的大眾休閒文化。在正統餐飲企圖將粗俗、低級字眼扣上小吃的同時，始終抵擋不了台灣人對於小吃的擁戴，甚至現今許多飯店更演變為以台式小吃為名號宣傳美食，等於肯定了台灣小吃的深植民心與高度發達。

台灣飲食特色中的草根氣息充分展現於小吃文化中，不但在食材方面物盡其用，而且更講究辛香料的提味。對此林慶弧研究分析到：

**豬，是中國人很重要的肉類食物來源，從豬頭到豬尾巴，全部都可以入菜，不會有絲毫的浪費，甚至內臟也可以成為珍饈，其中用來固定內臟的一層油網，叫做「網油」，攤開來薄薄一層，透明如輕紗，是用來包蝦捲的功臣，利用網油輕薄的特性，不需黏著劑就可以將內餡緊緊裹住，但最神奇的是，經過油炸後，這層豬油就會功成身退，消失無蹤跡了。<sup>36</sup>**

由此可知，小吃是發揮了台灣勤儉樸實的民族性格，不浪費絲毫的可食資源。因為昔日農業社會經濟落後，謀生不易，無論是一般家庭煮飯或經營小吃攤，平時一日三餐多以自家耕種的蔬菜為主，加上主食蕃薯，連白米飯都只有過年才可以看得見，更何況家禽家畜的食用，更是十分稀奇。故煮婦或師傅在烹調時充滿了智慧，盼以有限的人力、物力和操作空間發揮最大的經濟效益。以上文所述的豬油為例，不僅在小吃的製作過程發揮神奇效用，在日常烹調上也非常重要，是當時每家廚房必備之物，但早期人們在用油上亦非常節省，平時飲食都少油少燥，只蒸不炸，只有盛宴款待親友才會稍微大快朵頤一番。

---

<sup>36</sup> 同上注，頁 244-245。

2007年天下雜誌以吃為主體的一系列報導中探討台灣小吃目前發展的狀況與發展的出路，文中韓良露提到：

**臺北飲食競爭力最強的不是在午、晚餐，也不是一般的中式餐館，而是在街頭或路邊攤，特別是早餐及宵夜時刻，才能顯出台北吃的魅力。台菜嚴格說是從閩南菜衍生過來的，閩南菜不是宴會菜，特色是小吃，台菜也少有名菜，但小吃卻很有名。<sup>37</sup>**

可見以小吃而言，台灣多處城市絕對有資格可稱為美食不夜城。雖然小吃口味多偏向市井小民，時常給人髒亂、粗鄙之印象，但台灣小吃卻擁有了最可貴的庶民文化，而台灣的小吃文化發展至今，上至五星級飯店，下到各地夜市的小攤販，不論類別名目更已到達了貧富雅俗均能共賞的地步了，不僅證明小吃於台灣飲食文化舉足輕重的地位，更足以代表台灣飲食躍上國際美食舞臺發光發熱。

## （二）辦桌文化

接著，筆者欲討論台灣發展已久、頗具特色的辦桌文化。在台灣，最老牌也最流行的筵席，非辦桌莫屬。所謂的「辦桌」是閩南方言之稱謂，即國語之「外燴」。台灣的辦桌是由專門承攬宴席的飲食業者，由「總舖師」（廚師）到食客指定的活動地點製作餐點，並外加安排完整的筵席服務和娛樂活動。通常師傅們會將大鍋擺路邊，設宴於廟口、曬穀場或大街小巷以款待親友，正因辦桌具有時間不固定、地點不固定、人員不固定的三種特質<sup>38</sup>，此機動性強、物美價廉、「有吃又有掠」（有得吃，也有得拿）等優勢甚能抓住台人的消費胃口。

自古至今，無論那個民族都有擺桌設宴的民俗風情，為飲食文化發展重要的一環。每逢家族喜慶或壽誕之事，總會辦桌設宴招待親友用餐，藉由飲食來聯繫人際之間的情感。然而，台灣到底何時真正開始有辦桌的飲食模式，目前已難尋得確實記載。最早台灣社會是由鄰里中廚藝突出的鄉人來兼任廚師，只要到了農閒或鄰里家族有喜事，在大夥的吆喝下，親朋好友就會一同幫忙，藉此活絡氣氛、交流情感，因此辦桌可說是充分保留了台灣飲食文化中的人情味。

辦桌文化演變至今亦隨著時代進步，發展出一套專業分工。雖然參與辦桌的人員多為臨時工，但辦桌的靈魂人物—總舖師是除了要「出工」、「出料」，還要負責控場指揮，總舖師不僅要廚藝一流，更要包辦內外場的全部事宜，相當專業。

<sup>37</sup> 同注 15，頁 238-239。

<sup>38</sup> 同注 30，頁 40。

從設計菜色、菜單開始，必須配合食材與人力的成本、當天喜慶場合及顧客喜好的口味等精打細算，做一綜合考量，不僅是色香味的傳達者，亦是宴會活動的企畫師，更是台灣飲食文化的創造者。然而，今日台灣的總舖師地位和形象已今非昔比。據朱亭佳的研究指出：

**台灣總舖師的地位和形象開始受到重視始於觀光餐旅行業的蓬勃發展、大眾傳播媒體大量宣揚相關美食訊息，現代人對美味、吃的健康，甚至要吃的有文化的觀念大大提升之，加上民國八十四年國立高雄餐旅管理專科學校成立大力推動國內餐旅教育、民國八十八年的證照制度的浪潮推動、及自民國七十八年至九十二年來每年一次共十五屆的八月中華美食展，開始建立起廚師一個專業形象的指標。<sup>39</sup>**

由此可知，從前被窄化的廚匠角色，已在台灣飲食文化日漸推動之下扭轉形象，總舖師不再只是食物的製備者，台灣的辦桌文化亦發展出一套專業性且能兼具傳統人情味的飲食模式。由於台灣人對於各種人生儀式（婚禮、喪禮、壽誕、滿月……）及特殊事件場合（新居落成、地方選舉、宗教祭典……）的重視，使得辦桌文化能推陳出新、歷久彌新。

最後，筆者欲探討辦桌活動之下的後現代文化，特別是台灣政治場合中，辦桌宴客的排場、菜色飲食、儀式等關乎意識型態與政治文化展演。正如同廖炳惠所言：

**飲食在國家認同、政黨主張或某種國際與本土的文化辯證邏輯底下，展現出多元角力的現象。飲食與人際關係、權力架構和意識型態的多元組合，可說是台灣後現代相當有趣的飲食政治。目前的最新發展是大家都拚命說自己喜歡吃客家菜，拚命打造茶食、擂茶、客家菜等儀式、節慶和排場。在這些現象背後，飲食已經再度回到前現代時期犧牲、尚饗的交換和託寓作用。但是，和前現代時期非常不同的面向，是後現代的排場作用、政治考量、個別和集體認同的種種搭配。<sup>40</sup>**

或許因為辦桌為台灣飲食文化中最具稠密人際網絡的模式，所以許多政治場合會選擇充滿人情味又平實本土的辦桌形式來跟選民「搏感情」。而在此宴會中總舖師的廚藝並非重點，重要的是端出來的菜色是否符合當下的政治、族群認同。此時，人們吃下去的不只可口的美食，而是附帶意識型態的認同過程。無論如何，從傳統台灣社會中鄉里情感到後現代台灣的政治景觀，儘管形式、口味、場地有所改變，辦桌文化一直很風行，亦始終扮演台灣飲食文化的重要角色。

<sup>39</sup> 同注 30，頁 46。

<sup>40</sup> 廖炳惠：《吃的後現代》（台北：二魚文化，2004年），頁 146-148。

### (三) 食療文化

最後，筆者欲分析台灣飲食風情中頗具特色的食療文化。由上述觀察可清楚瞭解台灣飲食文化主要來自於漢文化，而中國藥膳傳統是世界獨具、淵遠流長的。據〈閩台地域飲食文化〉一文定義：「二千多年的《黃帝內經》的十三個藥方，藥膳佔百分之六十。藥膳為中藥與食物的結合，許多中藥原本就是食物，如：百合、蓮子、黑白木耳、雪蛤等作為藥用，叫『食療』。而藥膳，繼承傳統發展創新，藥借食味，食借藥力，通過烹飪技術成為美饌佳餚。<sup>41</sup>」可見在漢人的飲食文化中是「醫食」同源，飲食不但可裹腹強身，更能與中藥結合，發揮更大的治療效果。閩粵移民早在三百多年前遷台時即將原鄉進補的觀念一併帶來島內，當時台灣人生存條件差，普遍營養不良、食慾不振，故多數家庭均以食物為媒介，菜餚中加入藥材，可使人們食慾大增，補身益氣。

然漢文化中，上至帝王下至庶民均重視食療，而古代的醫學治療與人類飲食活動也有密切關係。筆者參考蘇鵠翹之研究，早在《周禮·天官》文中即明載「食醫」的職掌與「陰陽五行」的飲食觀念：

《周禮·天官》中便將醫師分為四種：第一種是『食醫』，掌管宮廷內的飲食與健康；第二種為『疾醫』，掌管內科。食醫為醫師之首，顯示古人早就重視『飲食』與『醫療』之間的關係，而食醫又必須和宮廷中掌管烹調的膳夫共同合作出符合養生概念的御膳。如《周禮》所雲：『以五味、五穀、五藥養其病。』其中的道理，仍不脫陰陽五行相生相剋的法則。<sup>42</sup>

特別的是，漢文化中的食療觀念深刻地與陰陽五行學說配合。人們認為天為陽，因此氣生於天，隨四季變化後，食物也有寒熱溫涼之屬性的不同；地為陰，味生於地，隨地五行所生，於是有酸、苦、甘和鹹五味生成。因為包含人類，萬物均有其時間和空間之歸屬，所以從事飲食活動或治療行為時，須遵照時令及屬性搭配，方能達到養生保健之效。然則，以時間而言，在某個季節盛產某物，在某個空間能生產某物，此為地理環境影響食物的產生，漢文化中亦將陰陽五行與特殊的時空、人體部位、食材口味與屬性作一搭配：

易經將人類與動、植、礦物相通的觀念，依不同的方位而有不同的說法。  
如東→風→木→酸→肝→筋；西→燥→金→辛→肺→毛；中→濕→土→甘

<sup>41</sup> 楊紀波、黃種成：〈閩台地域飲食文化〉，輯入張玉欣主編《第六屆中國飲食文化學術研討會論文集》（台北：中華飲食文化基金會，2000年），頁352-353。

<sup>42</sup> 蘇鵠翹：《台灣當代飲食文學研究：以後現代與後殖民為論述場域》（國立中央大學中國文學研究所碩士論文，2007年），頁54。

→脾→肉；南→熱→火→苦→心→血；北→寒→水→鹹→腎→髓。<sup>43</sup>

故以上述來確立飲食的治療法則，人們可依此法入菜養生。例如：產於寒帶的人蔘、鹿茸因氣候而屬寒性，就不適合身體屬性已屬清寒之人。換句話說，漢文化中陰陽五行的飲食觀是表現於食物對生命體的認同上，不僅只是人的生命體合乎陰陽原則，而且眾多食物也依其生長時間具有陰陽特性，因此在以食療進補時，需特別注意陰陽之平衡，如果吃某種屬性的食物過量，會造成此屬性的力量過盛，進而產生疾病；反之，身體出現惡疾亦是陰陽不平衡所致，宜多補充屬性匱乏的藥膳。在顏崑陽的〈饕餮懺悔錄〉一文中，他提及古人「飲食中和」之道：

然而，物性萬殊，五味之濟，不可能逐一配置。化繁為簡，不變的原理就是「中和」。「中和」乃二種以上異質的食材，彼此「濟其不及，以泄其道」而渾然為一，融成「絕配」的好菜。烹調完成之後，就是菜餚與口舌、胃腸甚至氣血的關係了。那同樣不離「中和」的原理，故古人謂之「飲德食和」，這就事關「養生」了。<sup>44</sup>

如其言之「飲德食和」，古人依時空條件，搭配服用者的身體狀況，達到「和」的境界，不但為中醫病理治療奠定了基礎，也將五行療效的觀念相容並蓄於飲食活動中。

事實上，台灣人民遇到特殊的人物或節日特別注重藥膳，民間常於降霜、重陽、立冬等節氣日子進補。雖然平時飲食匱乏，但特殊的節氣則會以蛋白質充足的肉類，佐以中藥補身。例如身懷六甲的婦女會以十三味進補，生產後會吃麻油暖身；還有即將「轉大人」的少男要吃八珍燉雄雞進補；經血將來的少女則要吃酒糟穀子草以正常發育蛻變，台灣小吃中亦有非常多的「補冬」聖品，如十全大補湯、藥膳排骨、四神豬肚湯、四物、人蔘料理等，由此現象觀察可知台灣飲食文化中除著重於烹調食材的特殊治療效果，更常以藥材入菜。截至今日台人仍延續著這一套陰陽五行的食療文化，足見台灣人對於藥膳進補之風靡與重視。

## 第二節 當飲食遇上文學——戰後台灣飲食書寫現象

綜觀整個文學史，以飲食為書寫題材，甚至滲透而成當代主題書寫的一支，此現象頗堪玩味。儘管早在《詩經》裡就不乏宴飲之作，但三代以降，除了少數文人外，重視形而上者多不屑於酒肉徵逐，在如此時空背景下使飲食書寫缺乏有利的環境。直到明清之際，文人十分講究生活品味，飲食之事稍受重視，亦有些

<sup>43</sup> 同注 7，頁 47。

<sup>44</sup> 顏崑陽：〈饕餮懺悔錄〉，《飲食》創刊號（2005 年 9 月），頁 100。



飲食理論出現。到了現代，由於人們經濟生活獲得改善，文學創作題材更多元，故留心於飲食範疇的文人增加，多位五四文人除關注飲食活動外，亦發而為文。國民政府遷台後，雖因政治局勢影響飲食書寫的發展，但二十世紀的後半到新紀元初的這幾年，隨全球經濟、社會風氣的改變，使當今的飲食書寫有了一個全新的局面。

自一九四九起的半個世紀以來，作為文學書寫題材的飲食一直沒有缺席，因此本節筆者欲承上所述之戰後台灣飲食風貌，自文化、社會等面向接續分析戰後台灣飲食書寫的發展概況。此節以開放前往大陸探親與全面週休二日為創作時空的分水嶺，按年代將半世紀區分為三區段：第一部份探討一九四九年國民政府遷台後至一九八七年政府開放大陸探親前飲食寫作的初聲試啼；其次，爬梳開放大陸探親之後至二〇〇一年全國開始實施週休二日期間飲食書寫之轉變現象；最後，分析台灣週休二日後至二〇〇七年飲食文學蓬勃發展的景況。並且參考徐耀焜與鄭淑娟兩位之整理資料，主要分析各階段發展現象，其次介紹各階段質量均精的作家與文本，以輔助研究本論文主要各探討對象——韓良露於戰後台灣飲食書寫發展的時空脈絡。

## 一、 播種萌芽期（西元一九四九年至一九八六年）

戰前的台灣為日本統治時期，因管制台人中文書寫，使戰後初期台人的中文創作產生一段長時間的斷層。然而四十九年後，外省人士在短時間內大量遷台，帶來了五四時期的文學傳統，陳思和論及現代散文中談吃的傳統言：「從周作人開始，現代散文創作中『談吃』成了一種表現作家生活的話題。周作人把食文化看做是民俗文化的一種組成部分，在談『吃』的寫作中，表達出對民間世界的親近感和個人淡泊、清高的心理。抗戰發生後，梁實秋在重慶北碚開始創作《雅舍小品》，一定程度上繼承了周作人的那種與主流文化無關的散文風格。<sup>45</sup>」除上述周作人、梁實秋外，更有朱自清、夏丏尊、郁達夫等人以寫飲食表達自己的生活態度。但由於八年抗戰中國經濟蕭條，這些談吃的文風飄洋過海後在台落地生根，卻與五四文人的抒情傳統大相逕庭了。

離鄉背井的大陸人士遠離家園，播遷來台，因天倫離散而思鄉情切實屬自然。正如散文家琦君所言：「土壤不同，氣候不同。我們從大陸移植來此，忽忽將三十年。生活上儘管早已能適應，而心情上又何能一日忘懷於故鄉故土的一事一物。水果蔬菜是家鄉的甜，雞魚鴨肉是家鄉的鮮。當然風景是家鄉的美，月是

<sup>45</sup> 陳思和：《趕赴繁花盛放得饗宴－飲食文學國際研討會論文集》（台北：時報文化，1999年），頁447。

故鄉明。<sup>46</sup>」這些避共來台的大陸菁英份子掌握報紙、雜誌的出版事業，心中朝思暮想的是家鄉的風土民俗，在心繫家園的同時，可想而知當時談吃的文章多少與濃濃的鄉愁掛勾，甚至無時不流露著有朝一日可以返回故鄉的企盼。而倉皇東渡，還留著故鄉的味蕾，往往對新住處感到不對味，或在主、客觀上以為台灣食物不如家鄉更加可以被理解。

在五〇、六〇年代台灣文壇上多為單篇的飲食書寫之作，文本散見於報紙的專欄與副刊版面，直至一九六二年朱介凡費時二十年蒐羅臺北幾家報紙副刊上關乎飲食的文字，彙編成的《閒話吃的藝術》出版，才出現台灣第一本飲食散文選集，朱氏並於一九七二年再出版《閒話吃的藝術續編》一書，兩書題材包羅萬象、五花八門。書中的執筆創作者多是投稿於報紙的一般民眾，內容也藉由食物傾訴鄉愁情味與反共思想。然則，在七〇年代開始有更多人關注飲食書寫，其中女作家劉枋在一九七五年出版的《吃的藝術》則是台灣第一本飲食散文專著，劉氏將於《中華婦女月刊》、《台灣新生報》專欄中的發表之作集結成冊，唯內容多屬實用層面，僅帶有些許思鄉情愁。

更引人注目的是稍後現身的唐魯孫，有別於劉枋女性作家的細緻清麗，唐魯孫以特殊的出生背景吃遍地道的傳統名饌，妙筆生花地寫出中國各地美食。唐氏於公職退休後著力於飲食書寫，自一九七六年第一本《中國吃》出版至一九八五年謝世，共交出十餘冊作品，成績斐然且質量均佳，可謂為台灣飲食散文的開山祖<sup>47</sup>。除了唐魯孫之外，八〇年代初期崛起的小民、喜樂、梁實秋等，因為同為北平老鄉，故時常相濡以沫、互動頻繁，以解心中濃得化不開鄉愁。無論是懷鄉也好，懷古也好，此期間所出現的飲食書寫可謂是承五四文人談吃的腳步，在台種下飲食書寫的種子。他們以「懷鄉、緬事、思人」為主調，尚未具多元面向，雖然已有些飲食專著出現，但多數作品的創作初衷多為零散報章的投稿之作，再將之集結成冊。而作者也多是大陸來台人士，無論知名與否，幾乎都看不見台籍本土作家的身影。

## 二、 成長茁壯期（西元一九八七年至二〇〇〇年）

國民政府於一九四九年頒佈戒嚴法，使台灣島內從此進入半鎖國狀態，外省人士與家人斷絕音訊，有鄉歸不得，因此將思鄉情感寄託於飲食書寫上。到了七〇年代，台灣與中共對峙僵局已持續了二、三十年，在國際情勢對台灣不利之際，七〇年代初期，台灣被迫退出聯合國並且與日本斷交，此時反攻大陸的企盼更加遙不可及。這種思鄉情愫直到一九八七年，政府一方面基於人道考量，另一方面也

<sup>46</sup> 琦君：《細語燈花落》（台北：爾雅，1993年），頁22-23。

<sup>47</sup> 賴孟潔：《唐魯孫飲食散文研究》（國立中央大學中國文學研究所碩士論文，2006年），頁1。

是政治現實上的妥協，始開放往返大陸探親才逐漸消失。政策的嬗變使得原先外省人士的鄉愁條地紓解，當然亦促使了前期以懷鄉爲主調的執筆者失去其書寫的理由。

然而，此刻是戰後台灣飲食書寫的第一次轉機，開放探親之後不但鄉愁消退，更使飲食創作面向加深加廣。在鄉愁之外，有更具文史背景的執筆者加入飲食書寫的園地，例如曾任職於台大歷史系的遼耀東，將自古以來士大夫認爲的小道昇華到學術殿堂，不僅教授飲食相關課程，還於一九八七年出版《祇剩蛋炒飯》、一九九二年《已非舊時味》及一九九八年的《出門訪古味》三冊散文集，這些著述從飲食經驗寫起，將飲食和歷史文化結合，給飲食書寫注入知識文化的活水，遼氏的知性筆調<sup>48</sup>更影響了後期蔡珠兒、盧非易、韓良露等人飲食文本之風貌。

除此之外，台灣於一九七九年開放國人出國觀光，隨經濟起飛後人民所得提高，社會資源得以重新分配，台灣文壇也激盪出一番新的氣象。政策的改變和高度的經濟成長不但使國人生活型態、價值觀念快速轉變，也使文學發展顛覆傳統、重新出發，在此情境之下，戰後的飲食書寫快速朝向多元發展，傳統上認爲的「飲食之人人賤之」的觀念退位。經濟充裕的同時，人們對飲食日益講究，不論報章雜誌、廣電節目亦開始開闢飲食專欄、美食頻道，在提供充足的飲食資訊之下，台灣九〇年代的飲食書寫呈現世代交替的新滋味。

在當時旅遊風氣大盛的加持下，此期的飲食書寫變成旅遊美食文本的競技場。國人放假時於國內或出國吃喝玩樂，平時與親朋好友聚會，「喝咖啡、聊是非」，已成爲當時市井小民生活中的小小幸福。一九九五年凌拂出版的《食野之蘋》，宣告當時台灣講求悠閒生活步調的一場新生活運動；另外，一九九七年徐世怡、韓良憶皆發表文本將旅遊、音樂等異質元素加入飲食書寫之中，足見著重生活品質的觀念大力影響飲食書寫的題材走向。最後，隨著社會文化的變遷與全球化的影響，台灣飲食書寫的發展在一九九九年之後更加快速，且質量皆有明顯成長，書寫內容與主題更龐雜多元。此年林文月的《飲膳札記》、焦桐的《完全壯陽食譜》、施叔青的《微醺彩妝》、李欣頻的《情慾料理·愛情廚房》、郭強生的《情人上菜》等文本問世，除了散文創作外，還加入新詩、小說、畫冊等創作體裁，更見執筆者大膽以飲食豐富的意象象徵男女情慾，以反應九〇年代台灣拜物高張、慾念橫流的社會風氣。

八〇年代末到九〇年代期間，台灣飲食書寫創作者眾，相較於前期作家均較爲年輕且以女性居多。這一批新世代沒有依戀大陸的濃厚鄉愁，而是於文本上多了一分對台灣本土的凝視。且他們將飲食當作媒介，嘗試以旅遊、藝術、文化、

<sup>48</sup> 楊莉蘋：《遼耀東及其散文研究》（國立政治大學中國文教學碩士班論文，2006年），頁173,175。

情慾等多元面向附加在食物上作為書寫策略，讓飲食創作摻雜了知性元素和象徵轉喻的意涵。另外，在多冊西方飲食經典之作開始陸續翻譯成中文後，更為談吃的篇章增溫，而使飲食與旅行、自然書寫躍身為台灣文學三大主題類型。據鄭淑娟研究中引用蘇惠昭於〈台灣飲食文學的多重滋味〉的網路資料言：

一九九九年之前，飲食文學在台灣從來就是一個不溫不火的文類，市場比不上可現學現賣的食譜和餐廳指南，是以自第一代飲食的散文名家如唐魯孫、夏元瑜、遠耀東、陸文夫淡出江湖之後，本土飲食文學曾有一大段時間的空白，新一代讀者既厭倦閱讀「中國老先生」的文章，而新的寫手亦尚未浮出。<sup>49</sup>

此處應指一九八七年後社會風氣轉變至一九九九年尚未有大批飲食寫手出現的醞釀期，而此時新的閱讀市場又急需符合時代的新作的困窘。由此可知，此期間飲食書寫市場上的新需求，更促成飲食寫手新舊交替的重要因素。綜合上述現象，在飲食書寫成長茁壯期中，經眾人的努力而成果斐然，間接也證實了飲食書寫於一九八七至二〇〇〇年間成為台灣文壇上的正式次文類<sup>50</sup>。

### 三、 繁花綻放期（西元二〇〇一年至二〇〇七年）

二〇〇一年全國實行週休二日更使九〇年代後，台灣飲食書寫朝向多元發展，此期不僅延續前期作家撫今追昔，對於本土飲食的凝視，並且更以異國旅遊的方式開拓飲食眼界。此年方梓繼前期作家心岱的《食色列傳》關注台灣飲食，出版了《采采卷耳》一書，她以家鄉花蓮的蔬菜記憶書寫童年記憶與台灣農村變遷，藉蔬食投射人與社會的種種關連。

除此之外，延續上一期的繽紛熱鬧，作家們亦多加入旅遊飲食書寫的行列。如周芬娜的《帶著舌頭去旅行》、《繞著地球吃》、葉怡蘭的《玩味——Yilan 的味蕾漫遊筆記》、《享樂，旅行的完成式——Yilan 的感官遨遊地圖》、張國立的《一口咬定義大利》、《大爆牙咬到西班牙》、《吃垮達文西》、劉黎兒《黎兒流》、《好色時代——黎兒的慾望東京》、《黎兒遊——劉黎兒邂逅深層東京》、韓良憶的《流浪的味蕾》、韓良露的《雙唇的旅行》等文本皆將旅遊與飲食作結合，多藉由敘

<sup>49</sup> 鄭淑娟：《台灣飲食散文研究》（私立佛光大學文學研究所碩士論文，2007年），頁41-42。

<sup>50</sup> 「次文類」是借用「次文化」概念而衍生之詞，是指八〇、九〇年代在主要文類的散文中獨特發展而成的，如都市散文、自然寫作、性別書寫等，借用「文化/次文化」的觀念，稱它們為「次文類」。見何寄澎：〈當代散文的蛻變：以八〇、九〇年代為焦點的考察〉，劉室如：《出發與回歸的辯證——台灣現代旅行書寫研究》（國立彰化師範大學國文研究所碩士論文，2003年），頁253。亦可見於張堂錡：《跨越邊界——現代中文文學研究論叢》（台北：文史哲，2002年），頁15-16。

述旅途中覓食的過程作比較異國文化，大開讀者眼界，且相當符合現代年輕讀者的著重多元的閱讀口味。

此期仍有作家慣於於書寫飲食時細數歷史典故與文化淵源，屬於較具知識性的飲食散文。其中以遼耀東、朱振藩、蔡珠兒、韓良露、謝忠道等為代表，此類文本不僅具有知識性的考究，更以飲食文化賦予書寫上的厚度。在飲食文化書寫主題方面，近年更掀起一股反璞歸真的風潮。飲食不但強調有機的食材，還要以用餐者的情感、情緒去感受食物，讓食物經過味蕾的刺激、情緒的演繹而內化成一種生活記憶，再與另一次的人生經驗產生共鳴。

綜論此期的飲食書寫發展可說是百家爭鳴，許多原本文學類作家紛紛加入飲食書寫的戰場，一時之間飲食成了眾多作家寫作的題材。其次，此期因國外旅遊風氣日盛與外國經典飲食著作及電影有系統地引進台灣，使台灣飲食書寫與世界接軌。<sup>51</sup>最後，此期飲食新詩、小說創作文本銳減，與飲食散文相較之下黯然失色不少。只有張國立的中長篇小說《Saltimbocca 跳進嘴裡》、女作家江文瑜的詩集《阿媽的料理》較具特色，可見以小說或新詩為飲食書寫體裁目前仍處於摸索階段，未來仍具有努力空間。

### 第三節 食神坐命，灶神在家——韓良露其人及其飲食書寫淵源

食神坐命的韓良露於自書序中言：「青少年時第一次算命，八字先生就說我食神坐命，一輩子與吃喝有緣，再加上食神洩秀，因此不能光是白吃白喝，還得舞文弄墨。……我命中的食神，一直被爸爸和阿嬤的兩位灶神服務，使得我天生懂得欣賞食物的差異性，從一嘴吃兩家開始，我從小飲食無省界，長大後更是飲食無國界。<sup>52</sup>」觀照韓良露半生，的確與吃喝有緣，八〇年代末期，時韓良露二十多歲即應中國時報編輯之邀，以筆名「韓娣」於每週都會版發表近一年的飲食篇章，初試聲啼的她始將自幼對於飲食的種種經驗訴諸文字，其書寫飲食也已二十多年。歸究韓良露的飲食書寫淵源，除了與前述的時代背景有關外，更與其家庭背景有十分強烈的關連，家中的兩位長輩熱中飲食，身為家中長女的韓良露自然深受影響。而她同為美食作家的妹妹韓良憶於《美味之戀》的書序中說到：

良露早在十來年前，她還在編電視劇本時，即受邀在中國時報上，撰寫當時在台灣報端尚少見的「食評」，頗引起一陣注目。彼時，娣娣的筆名為「韓娣」。這位韓娣每週見報一次，其人筆下文字老練、見解成熟，致使不少讀者以為作者乃飽覽世事、遍嘗天下美味的中年作家。殊不知娣娣彼

<sup>51</sup> 同注 49，頁 52-55。

<sup>52</sup> 韓良露：〈食神坐命〉《韓良露私房滋味》（台北：麥田，2005 年），頁 3-5。

時才二十多歲，世事當然尚未閱遍，不過因為酷愛旅遊和美味，倒真的是吃過不少的天下味，這和我們的家庭背景絕對脫離不了幹係。<sup>53</sup>

出道甚早的韓良露幼時家中十分重視飲食，自己的父親與外婆愛吃又好做，耳濡目染之下養成了她日後遍嘗美食及研究「食道」的習慣。根據其文本中透露，韓良露出生於高雄，四歲時隨父母遷居北上，起先定居於臥龍街，小學時全家搬至新北投溫泉路，直到她十七歲才再搬家。而她的外公、外婆原是台南市人，後來也搬到舊北投鐵道支線附近居住，就近照顧女兒一家。唸小學時有陣子因調皮難管，所以父母將她送到外婆家寄居，時常與外婆於北投、關渡一帶尋覓美食，故韓良露童年的飲食記憶可說是與台北城北區有深刻的地緣關係，尤其北投附近的溫泉旅店更是她童年的遊戲場。然而，和當時其他家庭不同的是，韓家男主人喜歡下廚做菜，而女主人在育幼院、小學教書，為一善於打扮的職業婦女，平時在家常常閒坐讀報，偶爾彈彈鋼琴，所以韓良露關於家庭飲食的記憶多來自她的父親。說起她的飲食的啓蒙者——爸爸，她於自己的書序中道來：

我的外省老爸是江浙男人，不知是體恤妻子，還是好掌生殺大權，在我的記憶中，他永遠是霸佔廚房的男人。印象中的他，踏進家門時，手上永遠拎著各式裝著食物的袋子，他會在家做各式小菜、點心，有時我清晨醒來，會發現滿屋的豆漿香或饅頭香，原來爸爸從半夜起就在廚房忙進忙出，把自家變成了豆漿攤或饅頭舖了。<sup>54</sup>

以做菜為樂的父親對飲食有獨道的品味，已八十多歲的韓父幼時家境富裕，家族是江蘇南通一帶的地主，老家在蘇北泰縣東臺、海安之間的韓家村，曾祖是在山東做過省主席的韓國軍，後家族因經營鹽田才遷移至蘇北，因此家中飲食多少受北方魯味影響。身為家中獨子的父親成長於南通，後到上海發展，二十多歲隻身坐上自家的大船，帶了幾十位同鄉自衛隊逃離家園，輾轉播遷至台落腳數十年，從此與家鄉的爹娘永隔。由韓良露文本中論及父親的篇章綜合分析可見，其父擅長江浙菜及上海式的西餐，烹調口味南北、東西兼得，其食域之廣、對飲食之講究可稱為美食品味家，韓良露甚至曾言她的拿手菜是江浙菜餚，應是受父親家鄉口味上的潛移默化。幼時，韓父對家人的照顧不僅止於在家烹飪，更時常攜家帶眷外出用餐，因而使韓良露自幼即吃遍臺北，她說：

除了好在家做菜外，爸爸也好外食，在民國六〇年代，台灣一般家庭還甚少外食時，我家每週都會上館子好幾次，平日常在北投新公園旁的「上海飯店」、「新生園」及「美而廉」分店，吃上海菜、京菜及上海式西菜。週末週日一定上臺北，上「石家飯店」、「海鮮樓」、「大華西餐廳」、「香港西

<sup>53</sup> 韓良憶：〈姊姊前輩〉，輯入韓良露《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁1-2。

<sup>54</sup> 韓良露：〈阿嬤的滋味〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁240。

餐廳」等。有一次我翻閱介紹早年的有名餐館時，發現幾乎沒有我們不曾去過的店。<sup>55</sup>

能週週外食地享受吃喝是因早年韓家除了經濟狀況比一般台灣家庭還好，且最主要的原因是家中有一位懂得品味生活的父親，使韓良露比他人更早留心飲食、學習品評、享受生活。有了這位美食家兼大廚的引路，韓良露對飲食之事自然比他人薰陶更早。

除此之外，她的生命中還深受另一位長輩的影響，即是韓良露的外婆。本省籍的阿嬤是台南市人，父親為日據時代的漢學家，當時家中還供她唸書到市女中，因此會讀也會寫。但高學歷的阿嬤卻嫁給了素有浪蕩子之名的阿公，其後阿嬤就盡其一生欲以美食拴住丈夫浪蕩的心。據其文本上提到，阿公、阿嬤曾在台南民族路上經營布店，所以韓良露的媽媽七歲以前家境富裕，但光復那一年一場無名大火卻燒掉了阿公的祖傳產業，使得阿嬤從布店老闆娘變成批布在市場賣貨的布販。不過，韓良露的外婆畢竟是過過好日子的人，對台南美食如數家珍、知悉甚廣，小時候曾與阿嬤同住的韓良露即回憶到：

阿嬤愛做菜，她的廚房永遠爐火常開，大宴小席都做，我看過她花三天做佛跳牆，也看過她親手自製鮪魚肉鬆，還買新鮮的母烏魚來，自己動手做烏魚子。阿嬤對食材從不儉省，這點後來我看電影「芭比的廚房」才懂得，大廚挑食材，很少顧及價錢。但年幼的我，並不真的明白我每天吃了多少好東西，長大後，查看過去的物價，才知道自己多麼玉食。<sup>56</sup>

外婆好做美食也愛品嚐美味，早年時常帶著孫女上北投、圓山、龍山寺等地的館子用膳，藉由外食得以切磋觀摩名廚的烹飪手法，小時候的她就可以分辨食材的口味與餐館的好壞，比同年齡的孩子有更豐富的飲食經驗。

其後韓良露十七歲時搬家至臺北市東門市場附近的臨沂街六十九巷，當時正值她就讀中山女中的高中時期，東門町附近就充滿著她與男友於附近的東門湯圓、老鄧擔擔麵、小白屋（上海宵夜店）、甘蔗汁小攤飲食留下的青澀記憶。然而，在升上高二的生涯困惑期，韓良露因一本書的啟發而短暫離開臺北，轉學至台南府城：

一時之間不知發什麼青春瘋，竟想學當時喜歡的小說《麥田捕手》，要離家遠遠的。於是折騰著我那一對向來好說話的離奇的父母，讓我考台南女

---

<sup>55</sup> 同上注。

<sup>56</sup> 同注 54，頁 240-241。

中的插班，而也不知道是什麼原因，我父母竟然也准了。<sup>57</sup>

一本沙林傑的小說《麥田捕手》影響了當時的韓良露。由於嚮往小說情節，韓良露模仿主人翁不上課而跑去郊遊或逛書店的生活，因而在中山女高創下曠課請假超過三分之一的不良紀錄。不得已轉學的韓良露選擇阿嬤的故鄉台南就學，當時兩百多名轉學生報名，韓良露是唯一錄取的考生，韓良露言其當年為何會選台南，而不是出生地高雄，她曾自嘲地說，或許是因為台南的東西比較好吃吧。然而，在台南韓良露享受了生平第一次無人看管的日子，不僅可以隨意遊玩、蹺課，三餐也都可以外食。吃瘋玩瘋的她此時亦結交了一些寫詩、畫畫的朋友，但因逃學次數實在過多，自然不見容於校風嚴謹的台南女中，她索性也就順勢瞞著家裡辦了休學。休學後並沒有馬上回臺北的韓良露仍每天在台南遊蕩，直到一天表姨發現，此事才被揭穿，之後被父親帶回臺北並轉到辭修高中重讀高三，才使這段荒唐且狂野的青春插曲就此結束。

七〇年代末期，上了大學的韓良露不改好吃好奇的個性，課餘時經常與當時還是學生的楊澤、詹宏志等人廝混，於深夜與當時從事黨外運動的一些友人在台北近郊山區吃宵夜談論國事時局，想起這段往事，韓良露戲稱自己與這群人是擁有公社精神的台灣嬉皮，她說：

我覺得在嬉皮世代長大的人，因為本身有著嬉皮的公社精神，所以會有一種世代友誼的基礎，而不是一對一的友誼，這是六七年級的人缺乏的。嬉皮世代的人有大量的朋友，而六七年級生沒有。現在的年輕人，看起來生活好像很豐富，但絕對比嬉皮寂寞。以我而言，我在十幾歲時就認識羅智成，而我在中山女中求學時，就認識在台南寫詩的陳浩，還有鍾喬。我跟附中詩社很熟，也認識一票搞攝影跟玩搖滾的人。大學一年級時我天天在稻草人混，認識了楊澤跟詹宏志。這些赫赫有名的人物，當時也都只是一般的學生，這樣的時代精神讓我認識了他們一幫零散的、又嬉皮精神單位的人。<sup>58</sup>

可見求學過程中，韓良露的文化初戀是與這群學生一同分享、串連而成。除此之外，大學時亦忙著修習戀愛學分的韓良露與台大醫學院的男友交往，雖然這段感情未果，但韓良露於十九歲時竟在友人盛情邀約之下與畫家鄭在東夫婦於西門町共同開設印尼餐廳，剛好趕上臺北民眾迎接異國口味的時代，為她的大學生涯留下美好的記憶：

<sup>57</sup> 韓良露：〈重溫台南味〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁76。

<sup>58</sup> 歐佩佩：〈臺灣嬉皮譜--韓良露：生命中的文化初戀〉，《誠品好讀月報》80期（2007年9月）頁44-45。



在東夫婦找了才十九歲、還在大學唸書的我，三個臭皮囊竟然決定做了，而且還要在一星期內，負責把小店裝潢好及學會如何做印尼菜。真是瘋狂的青春歲月，我的任務是去學做印尼菜的，在東問西問下，竟然找到了當時還在廣告公司上班的王俠軍，那時他還未拍電影，也未開始做琉璃，他是印尼僑生，據說有個哥哥挺懂印尼菜的。於是我到當時在中華商場開店的王俠軍大哥處，三顧茅廬，由他口傳印尼菜密法，讓我抄成食譜。一星期後，餐廳真的開成了，生意也不錯，雖然我們小店開了並不久，而竟然有人問我們是不是印尼華僑。雖然我們的小餐館開了並不久，三個月後，鄭氏夫妻退出，由我獨撐了半年也結束了。<sup>59</sup>

家庭品味的奠基與自身對飲食的熱愛，使未出社會的韓良露即對美食有十足追求的勇氣與創造的能力，並如開路先鋒般開設印尼餐廳，大膽嘗試異國滋味，因而更獲得異於常人的特殊際遇。

韓良露二十四歲大學歷史系畢業後的第一份工作為電視劇的編劇，閒餘時兼寫些影評、書評、樂評、畫評，曾寫過上百齣電視劇本的她，還因《我的美國娃娃》、《好女孩與壞女孩》、《慾望圖騰》劇本創作三次榮獲新聞局優良電影劇本獎。二十六歲時韓父經商失敗，便一手擔起家中經濟重擔的她，生活整日與錢打轉，寫了四年的劇本後收入雖豐厚，但她卻不想當永遠的編劇，不願意因為錢寫言情通俗劇，因此轉而選擇投入新聞節目「今夜」的製作，這段三年的人生經歷除了讓她對於新聞人物、社會故事與名人特質更為知悉外，還令她獲得最佳新聞節目金鐘獎。雖然在二十八歲以前韓良露已是名利雙收，但她不願意再以財富換取更大的財富，因此在事業、金錢已達高峰的同時，韓良露與台視劇場製作人丈夫——朱全斌決定調整自己對金錢的態度，三十一歲時她選擇環遊世界一年，其後與先生旅居英國倫敦四年，一方面陪伴丈夫完成大眾傳播博士學位，一方面自我充實，鑽研占星學、西方美食文化，涉獵猶太歷史、倫敦城市學等，還藉機四處旅行。

韓良露旅居異鄉五年後隨夫婿返台定居於台北天母、石牌一帶，於二〇〇〇年成立網路基因有限公司，並擔任總經理一職，更於二〇〇二年獲得網路金手指年度大獎與金獎。此外，二〇〇一年，韓良露在台北成立慢食會，於台推廣慢食理念，此刻更開始著手於將多年豐富的飲食經驗幻化為文字，於同年七月出版第一本飲食書寫的散文集——《美味之戀》，完整記錄了她的臺北美味記憶。爾後她陸陸續續出版多項飲食文學、旅行文學、專業占星的創作，分享其旅行六十餘國、三百多個城鎮的親身經歷。二〇〇四年韓良露更以〈臺北回味：城市與庶民味覺地圖小史〉<sup>60</sup>榮獲第七屆臺北文學獎的殊榮。年近五十的韓良露近年由台北

<sup>59</sup> 韓良露：〈汀州路上的東南亞菜〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁152。

<sup>60</sup> 參考王建中等：《築夢臺北：第七屆臺北文學獎得獎作品集》（台北：臺北市政府文化局，2005）。

北區的家搬至師大商圈生活，並於二〇〇七年六月與趨勢科技文化長陳怡蓁合力催生一個在臺北可以慢食、樂活的空間，擔任總監的韓良露向充滿人文氣息與波西米亞味道的紐約東區（East Village）借鏡，為師大附近的特殊人文空間定名為「南村落」，並親身致力於以飲食進行與台灣在地對話，定期於南村落舉辦飲食學堂、公益創意活動、城市漫遊等，為推廣台灣飲食文化而努力。<sup>61</sup>

自言從小就是好奇寶寶的韓良露對於閱讀興趣十分濃厚，一九九九年韓良露接受《遠見》雜誌書蟲俱樂部單元專訪時，道出自己對於閱讀的想法：

**我爸媽是以前的新新人類，喜歡聽歌、看電影，就是不看書。但我從小就喜歡與文字有關的東西，喜歡紙張，好書、壞書都喜歡。除了東方出版社的兒童書外，也買靈異志怪的小本書來讀，由此培養與書的關係。書本比電視、電影或其他育樂容易滿足我，心智的探索主要是靠書。<sup>62</sup>**

父母雖然不看書，但時常從事藝文活動，間接也習染她成年後對於戲劇、電影的興趣。除此之外，韓良露憶起小時候爸媽到西門町新歌廳聽歌，就將她和弟妹安放於附近的中國書城，姊弟三人時常一待就是兩、三個小時，而父母對於買書給他們也十分慷慨，從不過問、不檢查她於書店所挑選的書籍，只管付帳。因此，幼時的大量廣泛的閱讀，在無拘無束的成長情境下長期造就了韓良露對文字的敏銳度與對於書籍的鑑賞力。此外，專訪中又言：

**作家蔡康永形容韓良露「博雜得令我發昏」。誠哉斯言。閱讀對於韓良露來說，是灌溉一座座心靈花園，也造就豐富的思考底蘊。二十二歲以前，她廣泛閱讀文學作品；二十二歲以後，進入如文學批評、法蘭克福學派、女性主義等各種學術方法論的領域；三十二歲之後，則開始玄學與宗教的相關閱讀。過去從文學打底的閱讀經驗，有助於現在對人生意義的深層探索。<sup>63</sup>**

上述的「博雜」應由於二十多歲開始的規律地閱讀的成果，可見閱讀活動已是韓良露的一種生活儀式，此生活儀式也成為其豐富的思考根基，而豐富的思考則是其文學創作的源頭活水。目前有十六個書櫃豐富藏書的韓良露於臺北竹圍附近為自己購置一間大的心靈書房，每週固定三天她會前往此處沈澱心靈，更使世界上的豐富知識湧入她的心中。除了不斷的閱讀之外，一週也會抽出兩、三次時間逛書店、選書、買書，甚至於旅行時也不忘於世界各角落尋覓自己所喜愛的書店及

<sup>61</sup> 參考南村落網站：[http://www.southvillage.com.tw/about\\_0001.html](http://www.southvillage.com.tw/about_0001.html)

<sup>62</sup> 季欣麟：〈書蟲俱樂部：韓良露——書籍造就豐富的思想底蘊〉，《遠見雜誌》154期（1999年4月），頁222-224。

<sup>63</sup> 同上注。

書籍。<sup>64</sup>由此足見閱讀給予韓良露長期且深刻的人生思考與心靈探索，此生活儀式也與日後她走上劇本、散文的創作一途有密不可分的關連。

綜上所述，自云個性安靜如貓、好奇如狗的韓良露，做過正經如新聞製作的工作，也從事過吃喝玩樂性質的職業，如開餐廳、主持廣播節目、賣世界頂尖設計用品等，目前是標準 SOHO 族（Small Office Home Office）的她，自言是典型 C 型人生<sup>65</sup>的實踐者<sup>66</sup>，選擇提早過著退而不休的生活，以義工心態占星及撰文，以旅行與美食的方式為寵愛自己，有著不穩定的高收入，但執意享受人生，做當下喜歡做的事。父親從大陸移居台灣，山河變色後雖不再富裕，但仍沿襲世家子弟的習性，對飲食有其一定的要求；而成長於台南的外婆使韓良露深諳台灣小吃，為了給兒孫享受佳餚不惜債臺高築，深受家庭環境影響的韓良露，因而自幼即懂得品味美食、品味人生，無論其求學、就業、生活似乎都在流浪，自童年的美味光陰至流浪異鄉的嚐鮮歲月，綜觀其生命即是一部味蕾漫遊的旅行史，從年輕開始未過過一天朝九晚五日子的韓氏，選擇了過非主流的生活方式，於事業高峰時勇於離開原先的位置，覺醒似地讓自己的後半生過非營利導向的生活，極力推動形塑她生命情境的飲食文化，這種種的人生抉擇，均充分展現了韓良露是一位真正品味生活的旅者。

---

<sup>64</sup> 莊素玉：〈韓良露大心靈書房〉，《天下雜誌》299 期（2004 年 5 月），頁 60。

<sup>65</sup> C 型人生是指戰後嬰兒潮的四、五年級生身上擁有顛覆、創造、叛逆的本質，深信年齡不再是生活內容與人生規劃的唯一標準，認為人生不該只像過去是個 L 型的直線發展，而是自由選擇自己人生的起點和終點。參考馬蒂·迪特瓦（Maddy Dychtwald）著，陳正芬譯：《C 型人生：事業、愛情、家庭、娛樂、學習、健康的未來與商機》（台北：商智，2003）。

<sup>66</sup> PChome 新聞台專訪 AC 尼爾森總經理王德林及韓良露談話題書《C 型人生》。見網路資料：<http://mypaper.pchome.com.tw/henri/3/1237494219/20040413215000/>

