

國立台東大學兒童文學研究所

碩士論文

指導教授：游珮芸 先生



鄭宗弦小說中飲食文化之探究

研究生：蕭惠方 撰

中華民國九十八年八月

國立台東大學

學位論文考試委員審定書

系所別：兒童文學研究所

本班 蕭惠方 君

所提之論文 鄭宗弦小說中飲食文化之探究

業經本委員會通過合於  碩士學位論文 條件  
 博士學位論文

論文學位考試委員會：

林文定

(學位考試委員會主席)

許建崑

郝佩芸

(指導教授)

論文學位考試日期：98年8月10日

國立台東大學

附註：1. 一式二份經學位考試委員會簽後，送交系所辦公室及註冊組或進修部存查。

2. 本表為日夜學制通用，請依個人學制分送教務處或進修部辦理。



# 博碩士論文電子檔案上網授權書

(提供授權人裝訂於紙本論文書名頁之次頁用)

本授權書所授權之論文為授權人在 國立臺東大學 兒童文學研究所 \_\_\_\_\_ 組 98 學年度第  
一 學期取得 碩士 學位之論文。

論文題目： 鄭宗弦小說中飲食文化之探究

指導教授： 游珮芸

茲同意將授權人擁有著作權之上列論文全文（含摘要），非專屬、無償授權國家圖書館及本人畢業學校圖書館，不限地域、時間與次數，以微縮、光碟或其他各種數位化方式將上列論文重製，並得將數位化之上列論文及論文電子檔以上載網路方式，提供讀者基於個人非營利性質之線上檢索、閱覽、下載或列印。

- 讀者基非營利性質之線上檢索、閱覽、下載或列印上列論文，應依著作權法相關規定辦理。

授權人： 蕭惠方

簽 名： \_\_\_\_\_ 蕭惠方

中華民國 98 年 08 月 18 日



## 謝誌

搭上南迴線前往台東，沿途風光明媚，我輕輕的閉上眼睛，過往點滴猶歷歷在目，如同昨日才發生一般…

從大學畢業後，常懷念著在台東求學時的點滴，何其有幸，能夠再重拾書本，再次當起學生，細數重回學術殿堂的喜悅。在寫論文的過程如同不停的與自己對話，戰戰兢兢地深怕錯過任何一個精采的訊息。然而，在書寫的過程中常遇到許多挫折與困難，一路走來多虧大家的相伴，才讓我有勇氣堅持下去。

首先要感謝的是指導教授游珮芸老師不斷為我修剪紛雜的思緒，釐清論文方向，在討論過程中，老師清晰敏捷的思路讓我在書寫中不斷反覆思考與學習。感謝許建崑老師對於我的論文費心地給予詳細指正和寶貴建議，在口試期間更不辭辛勞的來到台東，令學生銘感五內。感謝林文寶老師對我的論文提出許多寶貴的建議，讓我的論文能夠更臻周延。感謝郭建華老師一路的照顧與提攜，溫暖的在論文摸索期間提供一盞明燈，照亮航道。感謝張子樟老師給我理念上的啟發，對於學問的嚴謹更是我學習的典範。感謝杜明城老師在社會與文化研究方面的啟發，感謝吳玫瑛老師在文學論述上的訓練，感謝楊茂秀老師帶領我們體會說故事的快樂，感謝鄭宗弦老師不吝提供資料，並且給予論文寶貴意見。

除此之外，來兒文所最高興的是能認識一群熱情同學——96兒文暑，一起學習、一起吃喝玩樂、一起為考生服務、一起把事情搞大，這是段充滿幸福歡樂的學習旅程。另外，感謝游家班姐妹茹文、小滿、齡儀、玉敏、照隆的督促與打氣，珮芸、凱玲、宜蓉、珮怡、瑞華、宜芬、小蛙、大臉、潘、瓊惠、家珍溫暖的關心與鼓勵。還有引領我進兒文所的慈君、懷萱。沒有你們一路相伴，在學習之路就少了許多感動與回憶。

感謝光霖的一路相陪，總是給予我許多安慰和溫暖，包容我的迷糊，讓我能樂觀積極地面對眼前的困境。有你真好！

最後，要謝謝我的家人。感謝爸媽、阿公的支持、舜文幫忙蒐集資料、姑姑桂梅、宏光、詩蓉及慈祥和藹的奶奶，希望您在天國能以我為榮。父母的照顧與家人的關懷，一直是我求學甚至是人生旅程中的最大的恩賜。

三年的歲月，有甘甜、有苦澀，而今，隨著論文的付梓，研究所生涯亦將畫下句點。謹以此論文，與所有曾經提供協助的好友分享，並獻給我最摯愛的雙親。

惠方 謹誌

2009.08.18

# 鄭宗弦小說中飲食文化之探究

蕭惠方

國立台東大學兒童文學研究所

## 摘要

本論文以鄭宗弦的十篇少年小說為研究文本，探討其中有關飲食特色及隱含的意涵，期望藉由飲食文化的角度為鄭宗弦小說提供不同的研究視角。

本研究視「飲食」為文化符碼，透過解讀這些符碼，瞭解鄭宗弦小說文本中飲食文化所隱含各種意義。分析的結果發現鄭宗弦的作品中呈現出：(一) 飲食為懷舊的文化符碼。本論文藉由爬梳作家的成長背景與食物的關係，了解作家文本中食物所呈現的懷舊情感交流，勾勒出鄭宗弦透過飲食書寫給少年讀者一種美好情懷；(二) 飲食為台灣特殊的人情味與傳承期待，其中也包括衝突；衝突為文化發生的一種體現，作者透過情節、人物形象、飲食象徵意涵等書寫技巧呈現「吃」的文化意涵；(三) 小說中的飲食以常民文化為重心，其中包含辦桌文化、品茗文化、米食文化等，飲食的特殊性與地域結合，形成飲食文化多元的面向，帶有宗教及人文藝術意味。

**關鍵詞：**少年小說、飲食書寫、懷舊、文化符碼

# **A Study of The Dietary Culture in Zhen, Zong-Xian's Novels**

Hui-Fang Xiao

The Graduate Institute of Children's Literature

National Tai-tung University

## **Abstract**

With the expectation of offering various viewpoints of reading Zhen, Zong-Xian's novels, the study focuses on his ten novels and the implying meaning of dietary culture within these works.

The study assumes "the dietary" as a culture code and accounts on the assumption and through decoding these codes to understand the implied dietary culture inside Zhen, Zong-Xian's novels. The results of analysis are the following:

1. The dietary as a culture code of nostalgia: By exploring the relationship between Zhen, Zong-Xin's background and foods, the study interprets how foods present nostalgia and in what way Zhen, Zong-Xin writes the subject of dietary to introduce young readers the fine feeling.
2. The dietary as a peculiar friendliness and heritage in Taiwan, but conflicts also: Conflicts are undertook as an aspect of culture. Zhen, Zong-Xin presents "the eats" through plots, characters, and symbols of dietary.
3. The dietary in novels centres around folk culture. It includes Treat Culture, Tea Culture and Rice Culture which are bound firmly to specialties of regions to form the dynamic, religious, and art dietary.

**Keywords: juvenile novel, dietary literature, nostalgia, culture code**

# 目錄

<b>第壹章 緒論</b> .....	<b>1</b>
第一節 研究背景與動機.....	1
第二節 研究目的與問題.....	4
第三節 研究方法與範圍.....	6
第四節 文獻探討.....	9
<b>第貳章 飲食中的味覺記憶</b> .....	<b>21</b>
第一節 懷舊的定義.....	22
第二節 從個人成長出發的懷舊.....	25
第三節 懷舊飲食的軌跡.....	41
第四節 小結.....	49
<b>第參章 鄭宗弦小說中飲食書寫分析</b> .....	<b>53</b>
第一節 飲食融入情節書寫.....	53
第二節 人物刻畫的表現.....	66
第三節 飲食的象徵意涵.....	83
第四節 小結.....	94
<b>第肆章 鄭宗弦小說中飲食文化形式與內涵研究</b> .....	<b>97</b>
第一節 辦桌文化.....	97
第二節 米食文化.....	114
第三節 品茗文化.....	121
第四節 小結.....	128
<b>第伍章 結論</b> .....	<b>131</b>
<b>參考書目</b> .....	<b>137</b>
附錄一：鄭宗弦生平與寫作年表.....	143

附錄二：鄭宗弦小說中與飲食相關小說內容提要 .....	149
附錄三：鄭宗弦作品中飲食總表 .....	151
附錄四：鄭宗弦訪問紀錄 .....	155



# 第壹章 緒論

## 第一節 研究背景與動機

古語說：「民以食爲天」，飲食在人類的日常生活中占有相當的地位，是生存的首要考量，焦桐提及：飲食能止飢解渴，滿足人的生理需求；飲食又能引起品味、幻想、想像與靈感<sup>1</sup>。無論空間如何變化、時代如何變遷，人們都需要吃，由此可見「飲食」是生活最基本的需求，維持生命所不能缺項目之一。在進行飲食活動的當中，「吃」不僅包涵、滿足了人的基本生理需求，其實已將文化成分納入其中；從食物料理的演進、飲食禮儀和風俗、到社會對飲食的認知等，可看出人類歷史演變的軌跡與社會轉變的過程。而食物意涵的延伸往往與「文化」主題息息相關。

由於飲食爲每個人都有的經驗，進而產生集體意識。透過集體飲食的記憶，飲食在料理或品嚐當中承載感情、演繹記憶與食物關連，或從味覺中將故鄉、土地的眷戀抒懷婉轉的描寫於文本中，形成不同指涉與文化傳遞，成爲共同語彙與凝聚眾人情感的符號。因此透過飲食書寫能具現飲食文化之表達。

除此之外，飲食文化包涵面十分廣闊，看似小道卻有深遠廣博的學問在其中。研究飲食文化的人類學家敏茲（Sidney W. Mintz）提出在人類這個物種的行為中，除了性行為這個基本層面以外，就屬飲食行為被加諸最多的意義<sup>2</sup>。因此，飲食成了一種符碼（signify），指向各種代表的符旨（signifier），延伸出豐富的社會文化意涵。

遠耀東認爲：「如果說飲食文化是社會大眾共同努力的結晶，那麼飲食文學就是個人才思的表現」。飲食文化能表達出民族特色，也能提供文學創作的重要

<sup>1</sup> 焦桐主編，《2007 台灣飲食文選》，（台北：二魚文化事業有限公司，2008年4月），頁6。

<sup>2</sup> Sidney W. Mintz(敏茲)，林文正譯，《吃—漫遊飲食行為、文化與歷史的金三角地帶》(Tasting Food Tasting Freedom)，（台北：藍鯨出版社有限公司，2001年6月），頁24。

養分，透過文學作品的呈現，飲食可反映出作者對社會文化和時空背景的觀察。

近幾年來，飲食書寫是逐漸被熱烈討論的文學領域，產生了十分發達蓬勃的研究景象；飲食在童書中佔據重要角色。兒童文學作品充斥著與飲食相關的意象、概念和價值<sup>3</sup>；但是，在兒童文學這個領域中，書寫和研究台灣飲食文化的題材和作品不多，因此，引起筆者對少年小說中呈現的飲食文化產生研究興趣。

觀察近十年來國內兒童文學作家，筆者發現作家鄭宗弦歷經陳國政兒童文學散文首獎、教育部文藝創作、小太陽獎、等三十幾個文學獎項淬鍊<sup>4</sup>，且連續四年得到「九歌現代兒童文學獎」，並在第九屆時以《媽祖回娘家》<sup>5</sup>拿下首獎，為文學界的得獎常勝軍。一直在兒童文學界努力耕耘的鄭宗弦努力不懈，創作資歷不到十年，即擁有十本作品集<sup>6</sup>，加上在個人網路上發表的文章與得獎紀錄，在國內寫作的兒童文學作家中堪稱努力創作的作家。

鄭宗弦為嘉義縣新港人，阿公開了一間糕餅店，成長環境瀰漫著糕餅香，新港亦為媽祖信仰興盛的鄉鎮，家中時常會有辦桌謝神的聚會，這些童年特殊的生長經驗影響著鄭宗弦的創作，以致時常見到以食物入文的作品，像是《第一百面金牌》中的辦桌、《阿公的糕餅店》和《紅龜粿模子》以糕餅為主角串起整篇文章、《又見含煙壺》的品茗文化...等，從這些豐富的飲食文學作品，可以發現鄭宗弦的小說常以日常生活細節為寫作題材，將豐富的飲食經驗書寫成文字，生活

<sup>3</sup> 郭鎧莉，〈童年的美味—台灣本土兒童圖畫書中的飲食〉，《兒童文學學刊第十期》（台北：萬卷樓圖書股份有限公司，2003年11月），頁25。

<sup>4</sup> 1997年，鄭宗弦以〈鬼秀才〉一篇文章，獲得台灣省政府圖書館週徵文比賽佳作。1998年得到獎項有：〈布巾與皮箱〉獲得全國師院生兒童文學創作比賽佳作，〈F-104星式戰鬥機〉獲得青溪文藝金環獎首獎，〈如豆星燈〉獲得行政院觀光局觀光文學獎佳作，〈姑姑家的夏令營〉獲得九歌現代兒童文學獎佳作。1999年，〈紅龜粿模子〉獲得台灣省十二屆兒童文學獎佳作；〈第一百面金牌〉中篇少年小說，獲得第七屆九歌現代兒童文學獎第三名。2000年，以〈又見寒煙壺〉中篇少年小說，獲得第八屆九歌現代兒童文學獎第二名；〈快樂植物人〉散文，獲得省府「小人物的大故事」徵文佳作。2001年，〈媽祖回娘家〉中篇少年小說，獲得第九屆九歌現代兒童文學獎首獎，與行政院文建會特別獎。並以〈阿公的紅龜店〉兒童散文，獲得第九屆陳國政兒童文學獎首獎。

<sup>5</sup> 從參賽作品多達176篇中脫穎而出。林文寶主編，《少兒文學天地寬》，林文寶，〈九歌「現代兒童文學獎」的觀察〉，（台北：九歌出版有限公司，2002年6月），頁9-11。

<sup>6</sup> 參考附錄一，從開始1999年開始創作至2008年出版作品共計有16本

中的一飲一饌鋪排成故事情節，讓「飲食」意涵形成多重的延伸及象徵，故這成爲筆者挑選他的作品作爲研究對象的主因。

綜上所述，筆者將重點擺在鄭宗弦小說中的飲食文化研究，並進一步探討鄭宗弦作品中飲食文化的背後意涵，作爲日後文化研究的珍貴資產。郭錕莉提到：無論是食物本身、食器、食物的生產或加工、食物的提供者、食物的消耗者、吃食的時地、方式、禁忌或崇拜，都透露出環境、作者、文本與讀者之間的聯繫<sup>7</sup>。以「飲食」「食物」爲題材所寫出來的文學作品，不但是作者個人的生活、飲食經驗紀錄；更可從作品中的表現手法研析飲食在文章中的呈現與表達，提供一份有關社會文化的觀察紀錄與參考。



---

<sup>7</sup> 郭錕莉，〈童年的美味－台灣本土兒童圖畫書中的飲食〉，《兒童文學學刊第十期》（台北：萬卷樓圖書股份有限公司，2003年11月），頁25。

## 第二節 研究目的與問題

「吃」為人類原始的慾望，深植於動物的本能中，但是在這個進食的動作中，蘊涵許多耐人深省的符號。在 Sidney W. Mintz 書中提到：

在吃的過程中，從取得、處理、烹調、上桌、消耗食物的技術，全因文化而異，背後各有一段歷史。食物不只是供人食用的食物的東西而已；進食總是有約定成俗的意義。這些意義都有象徵的內涵，並以象徵方式傳達思想；這些意義也各有歷史。<sup>8</sup>

人類的飲食習慣，已從早期單純填飽肚子，進行到追求藝術與美味的饗宴，這些飲食行為背後都有各種文化意涵。英國人類學家泰勒(Edward B. Tylor)提出，文化為一複合體，包括知識、信仰、藝術、道德、法律、風俗和一切人類社會的能力和習慣<sup>9</sup>，從文化的角度來看飲食，涵蓋面十分廣泛，飲食實質上是一種文化活動，容納在哲學、社交、藝術、審美各領域中，範疇包括人類飲食活動的內容和表現，所以茶文化、酒文化、器皿文化、各國飲食文化、在地飲食習俗文化、以及有關人際交流、文學藝術、文獻典籍、飲食題詠等皆可納入文化內涵中。

在文學作品中以「飲食」為題材進行描寫，讓食物不再是單純的進食，進而從吃的過程中表達背後的意義和歷史，反映出社會文化的風貌。既此，本篇論文研究鄭宗弦的少年小說作品，主要以文化的角度，深入瞭解小說作品中所呈現的飲食文化意象與意涵。

魏飴指出：「小說是社會生活在作家頭腦中的反映，也是作家思想情感的表現。一個作品所反映的主題，總是與作家的身世、生活、思想情感以及他所處的

<sup>8</sup> Sidney W. Mintz(敏茲)，林文正譯，《吃—漫遊飲食行為、文化與歷史的金三角地帶》(*Tasting Food Tasting Freedom*)，(台北：藍鯨出版社有限公司，2001年6月)，頁24。

<sup>9</sup> 陳奇祿，《民族與文化》，(台北：黎明文化事業公司，1981年1月)，頁20。

時代環境分不開<sup>10</sup>。」綜觀鄭宗弦作品，裡面許多生活經驗和作品書寫緊緊結合在一起，透過小說、散文的故事情節與技巧烘托出吃的場景、吃的衝突、吃的懷舊…等，藉著書寫呈現出台灣文化的意涵。黃秋芳說：「鄭宗弦、林滿秋、王淑芬、張友漁、周姚萍、陳素宜…，一個又一個充滿臺灣色彩的創作者，在這場越來越繽紛文學競跑裡，開始受人注目，並且備受期待<sup>11</sup>。」由此可見，鄭宗弦被稱為充滿台灣色彩的創作者，作品懷有濃濃的鄉土在地味，多年來他的寫作，做的也就是文化紮根的工作<sup>12</sup>；基於此原因，本論文討論的問題如下：

- 一、從鄭宗弦的家庭成長環境與童年經歷著手研究，探討生活閱歷與環境薰陶中的飲食經驗如何影響創作？並找出文本中的飲食所傳遞出來的懷舊味。
- 二、探討鄭宗弦作品中的飲食文化，將研究重點放在表現手法。試圖透過文學書寫視角分析，瞭解作家如何以故事情節、角色及象徵意涵，傳達「飲食」背後意涵？「飲食」又如何與小說敘事相呼應？
- 三、鄭宗弦小說中的飲食文化系譜除了展現美食、烹調技術、感官享受…等外，將呈現哪幾種不同面向的在地飲食文化？

綜上所述，本文研究重點與目的著眼於對鄭宗弦作品中的飲食文化觀察，爬梳各項「飲食」特色，以文化的角度為鄭宗弦作品提供不同的研析視角，希望藉由本論文之研究，整理出有關鄭宗弦的兒童文學作品資料，及分析文本中飲食文化之特色，希冀本研究結果，能提供未來飲食文化及兒童文學研究參考。

---

<sup>10</sup> 魏飴，《小說鑑賞入門》，（台北：萬卷樓圖書股份有限公司，1999年6月），頁212。

<sup>11</sup> 黃秋芳，〈拓展少年小說的臺灣風情〉，林文寶主編，《少兒文學天地寬---臺灣少年小說學術研討會論文集》，（台北：九歌出版社有限公司，2002年6月），頁205-206。

<sup>12</sup> 蔡玉冠，《鄭宗弦少年小說研究》，國立臺東大學兒童文學研究所碩士論文，2006年8月，頁13。

### 第三節 研究方法與範圍

本篇論文擬從文本出發，以鄭宗弦作品中的飲食文化做為研究主體，以下分別略述本論文的研究方法、研究範圍界定及限制：

#### 一、研究方法

本論文採用文本分析法、文獻分析法及作家訪談的方式進行研究。以文化觀點為切入點，對作品中的台灣飲食文化進行總體分析研究與歸納，觀察飲食文化呈現出的社會內涵。

第一章緒論中說明本研究的背景與動機、研究目的與問題、提出與本研究相關的文獻探討、研究方法與步驟和界定研究範圍與限制。第二章從飲食中的味覺記憶—懷舊為主題，並整理分析懷舊定義與特質。作家個人的內在因素往往構成書寫文本的主題，本章進而爬梳作家的成長背景與食物的關係，了解作家文本中食物所呈現的懷舊情感交流。另外，食物在日常生活中除了扮演提供人類基本溫飽作用外，還可以看成一種能指符碼，連接各種層面的所指意義；因此，第三章著眼於小說文本中的情節鋪設、人物形象、飲食象徵意涵，探討鄭宗弦如何從文字書寫鋪成「吃」的文化意涵，形成作品特色。

第四章論述飲食文化的最基本層面，飲食文化內涵分為本土特有的辦桌文化、米食文化、品茗文化三部份探討，以「文化」的角度切入鄭宗弦小說中的飲食文學探討，分析文本中的文化特色，及其所反映的在地飲食情境。冀從本土作家鄭宗弦的小說中，一窺台灣文化的飲食景觀。第五章為結論，總結前文所述，並就後續研究提出建議。

#### 二、研究步驟

(一) 首先，著手蒐集並閱讀相關文獻資料，以鄭宗弦小說、飲食文化兩大方向

進行，爬梳內容並與文本對照，一一篩檢、整理，接著進行詮釋、分析、歸納與統合的工作。

- (二) 其次爲了詳細探討研究文本對上述內容的闡述，使用「文本分析法」進行研究，透過相關理論書籍的閱讀，歸納整理適用的理論，針對文本中所呈現的飲食文化部份，進行分析與探討，並了解其背後所蘊涵的意義價值。
- (三) 利用作家訪談，透過作家親身口述，了解作家創作作品的理念與想法、及對作家成長背景的深入認識，有助於筆者對文本內容的詮釋與整理。
- (四) 最後爲說明及解釋研究結果。鄭宗弦的小說作品大都以少年爲主角；筆者欲探討藉著文本的情節、主題、敘事技巧如何烘托與傳遞飲食文化意象，透過飲食書寫，研究文本爲少年讀者堆砌出的文化意涵，並歸納之論點，期能展現出更寬廣的研究視野。

### 三、研究範圍

本研究是以鄭宗弦少年小說中飲食文化爲研究主題，故研究範圍以鄭宗弦作品中的《姑姑家的夏令營》、《第一百面金牌》、《又見寒煙壺》、《媽祖回娘家》、〈神豬減肥記〉、〈阿公的糕餅店〉、〈紅龜粿模子<sup>13</sup>〉以及《超魅力壽司男》、《麵包超人在我家》、《台灣炒飯王》十篇已出版少年小說作品爲研究對象。至於其他幾篇作品，因不符研究範圍，暫不列爲探討研究對象，僅做爲相關參考資料。

另外，在小說中散見各處的飲食，不管是菜餚名稱、滋味、盛宴、情感表達…等，藉由情節、情境或人物描寫成爲敘事的一項題材。因此，從飲食的書寫中研究飲食文化，舉凡關涉到飲食活動的內容和表現，都將納入本論文的主要範圍。

---

<sup>13</sup> 《神豬減肥記》中共收錄三篇少年小說作品爲〈神豬減肥記〉、〈阿公的糕餅店〉、〈紅龜粿模子〉

#### 四、研究限制

文化學者薩伊德 (Edward W. Said) 曾說：「文本是變化多端的事物，他們和週遭環境及政治事物多少有些關係，這些均需要留意和批判。…但閱讀與寫作從來不可能是一種中立的活動：無論一部作品的美學及娛樂效果如何，總有利益、權力、情感、愉快內含於其間<sup>14</sup>。」他認為閱讀和寫作從來不可能是一種中立的活動，讀者透過閱讀文本，與文本產生連結，會引發不同的詮釋與解讀。

德國讀者導向研究大師以賽 (Wolfgang Iser) 也指出：文學中的正文意義並非視為一成不變，而是由閱讀與正文結構交互作用的結果。換句話說，對讀者導向的批評家而言，以往批評家視為理所當然的事情，卻是他們不遺餘力所探索的問題：究竟讀者在閱讀一個虛擬敘事時發生了什麼事<sup>15</sup>？透過讀者主動解構與建構，獲得文本背後指涉的意涵，因為個人動機不同，會產生不一樣的意義，所以「文本分析」蘊含了研究者（讀者）主動建構意義的內涵，文本中的訊息，不僅是由作者單方面的傳遞，也有賴於讀者(研究者)的分析和詮釋，以獲得文本背後所指涉的意涵<sup>16</sup>。

因此在文本分析的詮釋下，筆者僅能呈現出鄭宗弦作品中飲食文化的個人觀點與爬梳，並不能代表廣大讀者的意見。針對此點，筆者在辨證過程中會以客觀態度分析，研究過程儘量參照文獻，以文獻的論述為依據並參考作家訪談資料，然而在印證當中難免摻雜筆者主觀意識，這是難以避免的存在解讀。

---

<sup>14</sup> 薩伊德 (Edward W. Said)，蔡源林譯，《文化與帝國主義》(Culture and imperialism)，(台北市：立緒出版社，2000年12月)，頁95。

<sup>15</sup> 羅伯特·艾倫 (Robert C. Allen)，李天鐸譯，《電視與當代批評理論》(Channels of Discourse)，(台北市：遠流出版事業股份有限公司，1993年9月)，93--94頁。

<sup>16</sup> 楊明華，《文字，力量與渴望——馬格斯·朱薩克《偷書賊》研究》，國立台東大學兒童文學研究所碩士論文，2008年7月，頁18。

## 第四節 文獻探討

爲了要研究鄭宗弦少年小說中有關飲食的問題，因此需要了解鄭宗弦作品被研究的狀態與飲食文學被討論的現況，所以本節文獻探討主要以下列兩個方向進行：首先，爬梳鄭宗弦少年小說作品相關研究，其中包括期刊論文、學位論文研究；另一個方向，有關飲食文化、飲食書寫研究與評論及學位論文；茲就前人相關研究資料做文獻探討分析如下。

### 一、鄭宗弦作品研究

#### (一) 相關的期刊論文研究

與鄭宗弦小說作品相關期刊論文共有四篇資料。第一篇是傅林統的〈職業小說——第一百面金牌〉一文，該篇文章是從職業專精的寫實角度來評論鄭宗弦作品《第一百面金牌》，他提到說：著者把廚師這項職業寫的很具體細微，讓人有百分之百的真實感，直覺的以為作者本身就是一位資深的、專業的廚師。這部小說的寫實不僅在廚師工作上的如實描述，連廚藝的精湛之處都寫得十分細緻<sup>17</sup>。除此之外，作者也懂得以充滿戲劇性的故事，來吸引小讀者的興趣。書中充滿「成長」的啓示，揭示行行出狀元觀念，具有職業道德薰陶味道，這部作品描寫廚師應具備什麼樣的才能，不只是膚淺的燒菜，在背後，廚師除了是辛苦的工作者，也是精益求精的藝術和創作者。傅林統認爲：以「總舖師拼桌」爲題材，帶有創新的意涵，尤其作者對廚藝有深入瞭解，更呈現了充分的真實感，猶如一部廚藝的「入門書」。另外，傅林統指出，除了主題、素材的創新與故事曲折動人外，作者真正成功的是針對人生加以描述，啓示人生的意義，以開闊的心胸和適性的選擇職業，使主題更鮮明，成爲最有價值的文學成就。

<sup>17</sup> 傅林統，〈職業小說—《第一百面金牌》〉，《書評》，(2001年10月雙月刊54期)，頁10-13。

第二篇，張子樟以〈表層與深層——淺論鄭宗弦與王文華的作品〉<sup>18</sup>一文，分析兩人的作品。筆者在此只探討鄭宗弦部分，王文華部份省略不談。在這篇評論中，張子樟選取鄭宗弦作品有——《姑姑家的夏令營》、《第一百面金牌》、《又見寒煙壺》、《媽祖回娘家》為本研究的樣本。他以「問題」解決方式套入小說的劇情模式解釋，及針對作品的「背景」與「特色」來做內容深論；張子樟認為作品內容與作者生活經驗和背景，有相當程度的關係。鄭宗弦生長於嘉義縣新港鄉，又是學農藝出身，有農學的專業知識，融合個人對民俗繪畫興趣，因此在作品《姑姑家的夏令營》中看到充滿鄉土氣息和許多鄉村農事的描寫；《又見寒煙壺》以茶道文化為題材貫穿故事；《第一百面金牌》呈現「辦桌」特殊行業的描繪及對孩子選擇職業的尊重；《媽祖回娘家》則是敘述民俗活動與介紹。

另外，就「問題解決」的情節設計來說，張子樟認為：鄭宗弦存在著青少年協助家中解決難題的強烈意圖，在情節設計上，顯露出作者刻意雕琢痕跡<sup>19</sup>，像《姑姑家的夏令營》中，少年主角透過以「食物」當禮物，化解兩家衝突；《第一百面金牌》作者設計讓少年以真心和廚藝贏得金牌，解決父親的難題；《又見寒煙壺》藉細膩的茶道撫平少年創傷的心，少年長大後再以「茶」為媒介化解大人恩怨；《媽祖回娘家》少年見證媽媽和阿嬤的親情衝突，以及阿嬤堅毅的個性；他指出有些問題不能憑空解決：

一般小說作品必定包含衝突，衝突衍生難以解決的問題。而作家一定要對自己在文中提出的問題找到解決的方法嗎？其實不然。作家是先知先覺型的人物，他常常比一般凡人看得更遠，也更能發覺問題。但是作家能力有限，有些問題並非憑空想像就能解決的，例如社會福利等重大政策。張子樟說道：作家應該要思考「問題的前後襯托」方式，讓平凡的

<sup>18</sup> 林文寶主編，《少兒文學天地寬》，（台北：九歌出版社有限公司，2002年6月），頁31-45。

<sup>19</sup> 林文寶主編，《少兒文學天地寬》，（台北：九歌出版社有限公司，2002年6月），頁35。

問題用不平凡的方式解決；不平凡的問題用平凡的方式解決<sup>20</sup>...

張子樟表示鄭宗弦情節安排偏靠巧合解決問題，筆下的青少年主角只是協助成人解決困難的角色。他又認為兩人的作品在「提供娛樂」、「增進了解」和「獲得資訊」這三方面表現較理想，作品僅觸及表層，不願深入裡層，結果往往導致故事性大於藝術性。

第三篇，張子樟撰寫的〈台灣少年小說中的文化現象—以「九歌現代兒童文學獎」得獎作品為例〉<sup>21</sup>，分析歸納「九歌現代兒童文學獎」得獎作品中的文化現象，分為民俗、信仰、飲食、尋根和養蘭五種文化現象來探討。筆者就以飲食文化部份討論，其他先行省略不談。他提到本土少年小說以飲食為主題的作品不多，大多為附帶性質，讀者甚少見到以「吃」為題材的相關作品。

鄭宗弦的《第一百面金牌》以台灣傳統辦桌為主題，巨細靡遺描寫「辦桌」場景與過程，讓讀者認識這份特別行業的悲和喜不同面貌；菜色處理典故帶出了台灣本土特殊的飲食文化，甚至婚宴上主婚人祝賀的飲食諺語也深具文化涵養。透過情節安排，作者讓讀者認識餐廳與辦桌兩種不同的飲食文化，指出餐廳著重在排場與服務，辦桌講究的是真材實料的口味。綜合而言，張子樟認為透過作者的描寫，使得讀者對本土辦桌有了完整的概念<sup>22</sup>。

第四篇為黃秋芳在「黃秋芳創作坊」發表的〈以愛餵養，談鄭宗弦〉<sup>23</sup>，評論鄭宗弦的《神豬減肥記》；他指出受到兒時經驗影響，民俗、傳統和常民生活，是鄭宗弦創作的素材和主題。另外，在《神豬減肥記》這部作品中，一共收錄教育部文藝創作獎佳作〈神豬減肥記〉<sup>24</sup>、台灣省兒童文學獎佳作〈紅龜粿模子〉<sup>25</sup>

<sup>20</sup> 傅林統，〈職業小說—《第一百面金牌》〉，《書評》，頁 38。

<sup>21</sup> 張子樟，〈台灣少年小說中的文化現象—以「九歌現代兒童文學獎」得獎作品為例〉，《兒童文學學刊第八期》，（台北，萬卷樓圖書有限公司，2002 年 11 月），頁 311-330。

<sup>22</sup> 同上註，頁 322。

<sup>23</sup> 黃秋芳創作坊，網址：<http://www.5877.com.tw/left/left-321.htm> 檢閱日期 2008 年 7 月 30 日

<sup>24</sup> 2003 年〈神豬減肥記〉獲得教育部文藝創作獎佳作、入選青少年讀物感想寫作指定讀物兩項獎

和〈阿公的糕餅店〉<sup>26</sup>這三篇交織著個人感懷和台灣文化的趣味故事，藉由舊社會的「紅龜粿」，書寫傳統與現代的衝撞與適應，懷念著舊時歲月的香氣，充滿「台灣味」，黃秋芳認為這部作品讓我們看到時代和環境的變化、生命價值的不變，以及充滿衝突與掙扎的生活印記。

綜上所述，這些論述中頗多關於鄭宗弦少年小說在飲食內容方面的討論，第一篇以情節設計來說，鄭宗弦大多以巧合解決問題；而從後三篇討論中可發現，鄭宗弦的少年小說主題充滿「吃」的意象與懷舊，值得進一步了解與探討。

## （二）相關的學位論文研究

審視國內針對鄭宗弦個人及作品做過的研究，以研究主題分為兩類：

### 1. 鄭宗弦少年小說方向研究

蔡玉冠的《鄭宗弦少年小說研究》（2006）以文學的角度歸納整理鄭宗弦少年小說作品中的題材、人物形象、敘事和主題四大部份重點。文本中的題材分析從鄭宗弦成長軌跡、創作理念、創作歷程來探討，並以家庭、文化、校園題材來呈現；探討文本中的人物形象分析，從少年形象、少女形象、老人形象和父母形象來呈現；探討文本中的敘事技巧，從敘事觀點、情節鋪設、敘述手法等面向來呈現；探討文本中的主題分析，從羅素所提的人類長久以來三大話題：與自我衝突、與他人衝突、與自然衝突的主題來研究。並從文本中歸納出文字藝術留白技巧、題材豐富、運用象徵物代表文本的精神意涵、文化習俗的紀錄者等四大個人創作特色。全文對鄭宗弦的背景與創作動機介紹詳盡，並在鄭宗弦少年小說研究上，有多面向的歸納與分析。

楊鴻銘的《鄭宗弦少年小說創作技巧研究——以其九歌現代兒童文學獎得獎作

---

項肯定。

<sup>25</sup> 1999年〈紅龜粿模子〉獲得台灣省第十二屆兒童文學獎佳作。

<sup>26</sup> 2002年6月連載於國語日報。

品為例》(2006)以文學創作的觀點和文學鑑賞的角度切入，從情節、人物、主題與環境等要素，探究鄭宗弦九歌現代兒童文學獎得獎作品的創作技巧特色。研究發現：一、鄭宗弦豐富的生活經驗深深影響了他的文學創作；二、鄭宗弦獲獎作品的創作技巧特色有：曲折起伏的情節安排、生動鮮明的人物刻畫、自然含蓄的主題呈現與有機生命的環境布置；三、從鄭宗弦獲獎作品的分析可知，未來的少年小說創作，在技巧的使用、題材的選擇，以及情節的安排上，有更進一步突破的空間。本文以文獻分析法詳細研究少年小說的創作概論，在小說技巧上豐富的分析 and 主題剖析見解，可提供本文主題研究方面作參考。

賴夷倩的《鄭宗弦小說之本土民俗研究》(2008)論文研究為本土民間習俗及鄭宗弦小說中的本土民俗做有系統的整理，探討鄭宗弦小說中與本土民俗相關之內涵，由情節、人物、語言的使用及象徵手法等方面來看小說中本土民俗的書寫表現及精神價值方面討論，藉此討論發現鄭宗弦小說的影響與價值所在。截至目前為止，前兩篇是以鄭宗弦作品為題的學位論文，主要是針對鄭宗弦小說及小說的創作手法進行研究，而該文突破過去研究的切入點，以本土文化的角度為鄭宗弦小說提供不同的研究視角，並在本土民俗飲食中提出看法與研究，對本論文的研究有參考探討作用。

## **2.九歌文學獎文本相關研究**

另外，九歌文學獎作品研究中，涉及鄭宗弦作品討論的有五篇，其中大部分以「九歌現代兒童文學獎」得獎作品《姑姑家的夏令營》、《第一百面金牌》、《又見寒煙壺》、《媽祖回娘家》為文本，進而與其他作家之作品做分析、歸納與比較；分別論述如下。

蔡戶正的《文化的殖民與融合—從九歌「現代兒童文學獎」得獎作品談起》(2006)，以文本分析法進行細讀，歸納出三種文化面相，分別是原住民文化、台灣傳統文化以及科技西化；和本論文相關議題分別如下：鄭宗弦作品《媽祖回

娘家》為信仰文化研究的文本、《第一百面金牌》為飲食文化的探討文本、《姑姑家的夏令營》則是充滿濃厚的人情味，以上皆列入台灣傳統文化討論項目中。蔡戶正用霍米·巴巴（Homi K. Bhabha）文化混雜的概念來看台灣文化，認為紛雜的文化經歷了外來文化的洗禮後，將會融合成一個符合現代化要求，又保存傳統的新台灣文化。

洪綺蓮《少年小說中的臺灣文化研究—以九歌現代兒童文學獎作品為例》（2005），針對文本探尋台灣文化書寫現象，發現常民生活中的文化精神與形式，並討論文化氛圍中的人物形象和文化功能。在研究中，鄭宗弦四本得獎作品的臺灣文化現象探討如下：《姑姑家的夏令營》納入臺灣鄉村的文化活動討論；《第一百面金牌》認為飲食文化是區分社會貧富階級的一種依據，從有關飲食的諺語可以看出台灣飲食的內涵；《又見寒煙壺》描寫對災難印記的集體記憶；《媽祖回娘家》在宗教信仰中，有安撫人心、祈求平安作用。

徐筱琳的《少年小說中青少年的感情世界——以九歌現代兒童文學獎作品為例》（2004），以小說中的友情、情愛及親情為出發點，分析九歌少年小說中的情感問題。他將《第一百面金牌》的感情類型歸類為親情，父母親忙於辦桌，較無法顧及青少年的生活或情緒；因為辦桌工作的辛苦，父母希望青少年以學業為重。

楊寶山的《臺灣少年小說人物刻畫技巧之研究—以九歌現代兒童文學獎作品為例》（2003），依照人物刻畫技巧分為「外在描寫」與「內在描寫」，並透過情節結構探究九歌兒童文學獎中的少年人物表現技巧。此篇論文對《第一百面金牌》和《媽祖回娘家》有詳細的人物刻畫技巧分析。該篇論文理論架構完整，詳細研究「人物刻畫」，值得本論文參考探究。

徐曉放《九十年代少年小說的臺灣家庭問題—九歌現代兒童文學獎得獎作品為例》（2002），探討文本中所呈現的台灣家庭問題，其中包含鄭宗弦的四篇得獎作品；將《姑姑家的夏令營》家庭問題在於家庭互動的衝突，歸入於主幹家庭；《第一百面金牌》家庭問題在於家庭互動的衝突與子女教養困擾，屬為核心家庭；

《又見寒煙壺》家庭問題為家庭類型的改變，歸入於寄養家庭；《媽祖回娘家》為主幹家庭，問題在於家庭互動的衝突。雖然，其研究方向與本文台灣飲食文化探究並無正相關，但文本內容的主題剖析，可提供本論文在分析文本方面作參考。

## 二、飲食書寫相關研究

### (一) 飲食相關的專書與論文集

現今飲食研究的討論文章十分多，探討範圍包括文學、人類學、社會學、宗教、藝術等各個層面，足見飲食文化包含廣闊，看似小道卻蘊涵深遠廣博的學問在其中。Sidney W. Mintz在《吃：漫遊飲食行爲、文化與歷史的金三角地帶》談到「吃」，是生物與生俱來的本能，入口的食物滿足了飢餓的慾望，挾帶著強烈的歡愉感受，從飲食行爲能激起深層的矛盾情緒與懷舊情感，於是食物成了可以拿來思索、談論、概念化的東西<sup>27</sup>。

菲力普·費南德茲－阿梅斯托(Fernandez-Armesto, Felipe)在《食物的歷史——透視人類的飲食與文明》中論述的核心為食物史上的八大革命，揭示了以前隱而未見的關連，闡釋食物為文化的指標，食物的歷史就是人類的文明史<sup>28</sup>。從歷史角度出發，此書將飲食研究的視野加以擴充，研究方法值得參考。

廖炳惠《吃的後現代》一書中以前現代、早期現代、現代、後現代將飲食歷史劃分為四期，並引學術理論為經，深入淺出串連飲食與文化，從飲食文化、烹飪、族群、懷舊、電影、情慾各角度探究飲食在其中扮演角色與象徵符碼<sup>29</sup>，提供筆者對於論文研究文本中的食物象徵與分析不同見解與歸納。

1999年，在焦桐及林水福策畫下，舉辦飲食文學國際研討，並將討論內容集

<sup>27</sup> Sidney W. Mintz(敏茲)，林文正譯，《吃—漫遊飲食行爲、文化與歷史的金三角地帶》(*Tasting Food Tasting Freedom*)，(台北：藍鯨出版有限公司，2001年6月)。

<sup>28</sup> Fernandez-Armesto, Felipe，(菲立普·費南德茲－阿梅斯托)，韓良憶譯，《食物的歷史—透視人類的飲食與文明》(*Food : A History*)，(台北：左岸文化，2005年12月)。

<sup>29</sup> 廖炳惠，《吃的後現代》，(台北：二魚文化事業有限公司，2004年3月)。

結成冊：《趕赴繁花盛放的饗宴：飲食文學國際研討會論文集》一書中收錄了二十一篇文章與講評，包括文化學、社會學不同角度以及中外文學作品、台灣當代文學中飲食的探討，涵蓋相關領域飲食的論述，探討飲食文化從具象到抽象的延伸，展現飲食與文學不同層次的多元面貌<sup>30</sup>。之後在2007年舉辦另一場飲食文學研討會，亦將研討論文十八篇，涵蓋宋、清、及國內外當代飲食論文編成《味覺的土風舞：飲食文學與文化國際學術研討會論文集》一書，不同的飲食書寫交織成多元文化之風貌<sup>31</sup>；由此兩本論文集可發現，近年來飲食研究論文蓬勃成長，範圍擴充至不同領域，更能展現深層的飲食文化及人文特色，具有開創性的意義。

徐耀焜《舌尖與筆尖的對話——台灣當代飲食書寫研究 1949—2004》擇取這個時代中，書寫量多又各具風格與代表性的作者，來分析作家的作品，著重於作家書寫策略、影響寫作的因子探究，並依時空的脈絡，建構台灣當代飲食書寫的整體面貌<sup>32</sup>。

另外，簡榮聰著作《台灣糝印藝術：台灣民間糝糕餅糖塔印模文化藝術之研究》中介紹台灣傳統飲食祭祀器物——糝印，從糝印的發展與運用當中，論及民俗信仰、節慶生活等之關連，顯現傳統飲食中藝術與生活結合的特色<sup>33</sup>。本書在傳統飲食的介紹提供豐富資料，對筆者分析米食文化的歸納整理，有相當大的助益。

在飲食與文學的相關論述，目前有郭鎧莉在《兒童文學學刊》裡所發表的單篇論文〈童年的美味——台灣本土兒童圖畫書中的飲食〉，文中談到文學作為人類生活與思想的反映，口腹之欲在童書中佔據重要角色。兒童文學作品充斥著與飲食相關的意象、概念和價值。無論是食物本身、食器、食物的生產或加工、食物

---

<sup>30</sup> 焦桐、林水福主編，《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討會論文集》，（台北：時報文化出版企業股份有限公司，1999年12月）。

<sup>31</sup> 焦桐主編，《味覺的土風舞「飲食文學與文化國際學術」研討會論文集》，（台北：二魚文化事業有限公司，2009年3月）。

<sup>32</sup> 徐耀焜，《舌尖與筆尖的對話——台灣當代飲食書寫研究1949-2004》，（台北：萬卷樓圖書股份有限公司，2007年8月）。

<sup>33</sup> 簡榮聰，《台灣糝印藝術：台灣民間糝糕餅糖塔印模文化藝術之研究》，（台北：漢光文化事業股份有限公司，1999年6月）。

的提供者、食物的消耗者、吃食的時地、方式、禁忌或崇拜，都透露出環境、作者、文本與讀者之間的聯繫。論者著眼於飲食如何在臺灣本土兒童圖畫書被應用歸類出五項飲食意涵<sup>34</sup>。文章礙於篇幅限制，筆者認為探討飲食意象部份可再多做討論，讓飲食在兒童文學上的討論能更加豐富。

## (二) 飲食相關學位研究論文

目前所見之文獻資料發現研究飲食的論文可列為熱門研究議題<sup>35</sup>，筆者研讀分析後將與本論文相關之論文列入討論，並以研究主題分為四類：

### 1. 兒童文學方向的研究

在兒童文學的領域裡，以飲食為主要研究主題的相關學位論文不多，目前有兩筆資料。第一筆為輔仁大學德國語文學所葉靜蓉所發表的論文《格林童話中的飲食》（2002），將格林童話中有關飲食故事按順序編號分類，發現食物在故事情節發展中有既定的模式，符合童話角色社會背景與地位；食物在童話裡不只是填飽肚子的東西而已，也影響故事人物命運，讓故事的情節發展高潮迭起。第二筆為台東大學兒童文學所馬麗君所發表論文《少年小說中的台灣美食書寫——以九歌得獎作品為例》（2007），分析得獎作品中涉及美食書寫的文本，依作者、文本主要角色的族群將台灣美食分為原住民、閩南、客家、外省四大族群美食，探討其內容及意義。以上兩筆論文中研究者依據文中食物屬性區分為九大類，就研究方向而言，較不適合本論文的架構，故不列入討論。

### 2. 現代文學方向的研究

---

<sup>34</sup>郭鎧莉，〈童年的美味——台灣本土兒童圖畫書中的飲食〉，《兒童文學學刊第十期》（台北：萬卷樓，2003年11月），頁24-44。五項飲食意涵為：母親是家與飲食的中心、超脫口腔慾望的成長儀式、吞嚥與被吞嚥的想望與恐懼、飲食是懷舊情緒的記憶代碼、飲食是情感和合交融的媒介。

<sup>35</sup>在全國碩博士論文資訊網站上，輸入以「飲食」為論文名稱關鍵字，共有533筆論文資料。全國碩博士論文資訊網，網址：<http://etds.ncl.edu.tw/theabs/index.html>檢閱日期2009年7月7日

飲食文學是近幾年來熱門的研究課題，涉及許多不同領域，本分類是以文學角度來看飲食文本。

李淑雲《味覺饗宴：茶在現代散文中的情境塑造》（2004）以台灣現代與茶相關之散文為範疇，指出文學中的「茶」具有情境塑造的功能意義，透過與茶相關描寫、象徵、敘述呈現特色。

黃于珊《棲身在浪漫與現實之間——鄭寶娟小說研究》（2004）以旅法華人作家鄭寶娟的小說作品為研究範疇，從作家的離鄉作為研究論點，探討作家在異鄉寫作時的觀點，比較與之前的留學生文學和移民文學差異。黃于珊的研究僅在第四章整理鄭寶娟小說中的社會意識時有談論到飲食與鄉愁，其餘章節與飲食較無關聯。

賴孟潔《唐魯孫飲食散文研究》（2006）以唐魯孫的飲食散文為主要的研究對象，書寫範圍涵蓋了清末到民初再到台灣的時代飲食變化，藉著唐魯孫的文本來探討台灣飲食狀況作品，發現其散發濃厚懷舊鄉愁特色，並說明飲食散文讓唐魯孫在飲食文學領域開風氣之先，奠定其重要地位。

蘇鵬翹《臺灣當代飲食文學研究：以後現代與後殖民為論述場域》（2007）以台灣文學當做研究場域，重點放在後現代與後殖民情境下的飲食文化觀察，探討受社會歷史影響，不同族群的作家因豐富的飲食經驗不同，創作出不同懷舊、文化、食療、情欲等書寫特色。80年代之後，以「飲食」作為書寫題材的文學作品，可看出受「後現代」與「後殖民」影響，並有本土化趨勢。

李淑郁《臺灣當代飲食散文研究》（2007）一文主要是研究臺灣當代飲食散文中的懷舊情感、歷史變遷、旅遊觸發與政治、情色的象徵意涵。作者認為飲食書寫大部分都與懷舊有關，藉著對飲食文本的分析，探討背後呈現的飲食意義，包括懷舊投射在心理層面意義、時間與空間切入社會歷史背景下的懷舊。

謝佳琳《蔡珠兒的飲食散文》（2008）以蔡珠兒飲食散文的主題內涵、藝術表現與書寫風格為研究對象，發現其飲食散文思鄉念舊的特色，強調主觀的感性

內涵、客觀的角度表達知性內容、以文化研究方式呈現食材或飲食相關概念。此論文研究文體為散文，著重在作者文本的書寫特色研究。

### 3. 語言學方向的研究

黃庭芬《台灣閩客諺語的比較研究——從飲食諺語談閩客族群的文化與思維及其在國小鄉土語言教學上的應用》（2004）以閩客的飲食諺語為基礎，分析比較台灣閩客族群所展現的文化面貌，並討論閩客族群的思維歷程，及其所展現的處世哲學，同時也談論隱喻轉義在閩客詞彙上的演變歷程及其在教學上的應用。陳秀玉《台灣閩南語飲食詞彙中的文化意義》（2006）探討台灣閩南語「食與吃」的詞語與文化意義，了解語言與文化的相關性。游素錦《臺灣閩南語諺語中飲食文化與健康觀之研究》（2006）採質性研究方法，收集坊間有關閩南語飲食諺語書籍，作為研究工具，進行分類與分析，了解臺灣閩南諺語中的飲食文化與所隱含之健康觀，在第二、三章中界定閩南語諺語定義，並分析閩南語諺語中的飲食文化特色。整理文獻資料部分值得參考。洪郁芬《與飲食行為相關的中文譬喻及中華文化》（2006）研究中國人的飲食行為與思想如何影響譬喻，並從譬喻語言中被反映與表達，探討語言與文化的關係，揭示及證實文化內涵對譬喻中喻依的選擇，及譬喻本身意義之詮釋的重要影響。

第一篇將飲食諺語應用於教學設計上，第二、三篇探討閩南語諺語中背後飲食文化內涵，綜而言之，此四篇論文偏重於語法研究，缺乏對飲食文本思想及內容研究分析。

### 4. 文化社會學方向的研究

探討飲食文化內涵研究，擬從文化社會學角度切入，主要有：林恆立《辦桌——一個社會文化的觀察》（1997）以辦桌為研究主題，從經濟結構、社會功能與文化象徵等層面進行分析，各層面互相影響、形塑。蔡昇德《「辦桌」行業的演變：

高雄縣內門鄉總舖師的研究》(2005)研究的目的是對內門鄉的「總舖師」撰寫一份民族誌，與以「底邊階級」的概念來探討「總舖師」這個行業身分在歷史及當代的情形。豐富歷史文獻及田野調查的資料，可提供筆者了解辦桌文化中靈魂人物「總舖師」的背景。

盧珺榴《宗教節慶與飲食－以民間信仰與猶太教為例》(2007)藉由飲食反映出一個時空與文化背景，探究民間信仰和猶太教在宗教飲食上比較，找出兩者相同的關聯性與相異性。作者在第二章部份探討台灣的民俗節慶與飲食，列入節慶、祭祀儀禮與食物的關係，與本研究論文相關。



## 第貳章 飲食中的味覺記憶

在台灣少年小說創作者中，鄭宗弦從到六屆到第九屆連續四年獲得「九歌現代兒童文學獎」，加上十年來獲得三十多項徵文比賽的獎項和第九屆陳國政兒童散文首獎，這些經歷讓他脫穎而出，成為寫作上的高手<sup>36</sup>。

黃秋芳曾提出：「鄭宗弦、林滿秋、王淑芬、張友漁、周姚萍、陳素宜……，一個又一個充滿臺灣色彩的創作者，在這場越來越繽紛文學競跑裡，開始受人注目，並且備受期待<sup>37</sup>。」由此可知，鄭宗弦的創作展現台灣本土色彩，透過作品讓讀者了解台灣民俗文化及充滿在地文化味道故事，其中在充滿台灣味的小說中，以「飲食」題材最為普遍使用：紅龜粿、糕餅、壽司、辦桌、米食…等，由作品中飲食主題的取材與呈現，即可感受到鄭宗弦對飲食書寫的喜愛與用心經營。

作家創作的題材受生活經驗、成長環境、社會背景深深影響，在鄭宗弦的作品中許多描寫童年生活情形、鄉村經驗、青春成長的故事背後總和飲食脫離不了關係，繼續追溯可看出深受童年經驗與故鄉環境影響；王德威提到「『故鄉』因此不僅祇是一地理上的位置，它代表了作家（以及未必與作家『誼屬同鄉』的讀者）所嚮往的生活意義源頭，以及敘事作品力量的啟動媒介<sup>38</sup>」，故鄉可以成為作家書寫作品時的力量與創作泉源；黃子平也提及：「故鄉的食物」是其中書寫不竭的主題之一<sup>39</sup>。因此，鄭宗弦的小說作品裡，常以糕餅、紅龜粿、米食等食物題材表達對家鄉傳統及過往時代的回味與懷念，充滿親切溫馨的懷舊氣氛；誠如在鄭宗弦的文章〈回想那第一百面金牌〉中，他提出童年生活的飲食是非常豐盛且愉

<sup>36</sup> 見附錄一：鄭宗弦生平與寫作年表

<sup>37</sup> 黃秋芳，〈拓展少年小說的臺灣風情〉，林文寶主編，《少兒文學天地寬——臺灣少年小說學術研討會論文集》，（台北：九歌出版社有限公司，2002年6月），頁205-206。

<sup>38</sup> 王德威，《小說中國——晚清到當代的中文小說》，（台北：麥田出版，1996年5月），頁250。

<sup>39</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》，（2002年8月，第三十一卷第三期363），頁41。

悅的，並養成對美食料理的喜愛與興趣<sup>40</sup>。

童年時期在故鄉感受到食物所賦予的美好記憶，成了鄭宗弦寫作的養分，誠如蘇鵬翹所說：文人寄託鄉愁於食物，藉此喚醒記憶中的味蕾並重溫舊夢，...綜觀臺灣當代飲食文學，「懷舊」是慣見的書寫主題<sup>41</sup>。鄭宗弦在小說中的飲食書寫與懷舊情感交融，產生特別的意義，不但轉化成無可取代的美食，並進而使得食物從物質層面提升到精神層次。本章將以鄭宗弦成長環境為主軸，透過兒時回憶以及與飲食交叉溶冶所呈現出的小說特色，分別析出飲食書寫中懷舊的風格，以期整理歸納出鄭宗弦與飲食味覺的接觸經驗與創作歷程。

## 第一節 懷舊的定義

懷舊（Nostalgia）一詞源自希臘文的字根，希臘字的nostos是「回到自己的家鄉」，algos是指「一種痛苦災難和悲傷的狀態<sup>42</sup>」；因此「一種歸鄉的痛苦渴望」，成爲了「懷舊」最早之定義。廖炳惠在《吃的後現代》中，針對「戀舊」（nostalgia）的概念有簡單的追溯：

戀舊起於十七世紀末時，一些離開家園太久的瑞士傭兵，在作為哨兵回部隊向主管報告軍情時，常會回報故鄉的田野風貌，往往與他們所看到的外在景觀不能對稱。這些人被送到軍醫的手中，調查為何產生這種狀況，因而發現他們原來是染上所謂的「戀鄉症」。（homesickness）這些

<sup>40</sup> 鄭宗弦的酷酷夢想屋〈回想那第一百面金牌（一）（二）〉，網址：<http://blog.yam.com/aaxyz/article/935574> 檢閱日期 2009 年 6 月 6 日

<sup>41</sup> 蘇鵬翹，《臺灣當代飲食文學研究：以後現代與後殖民爲論述場域》，國立中央大學中國文學研究所碩士論文，2007 年 7 月，頁 9。

<sup>42</sup> Daniels, Eugene B., "Nostalgia and hidden meaning", *American Image*, 42 (1985), p. 371-383.

士兵時常沮喪、憂鬱，不願意產生任何動作，在情感上相當脆弱，動不動就哭泣，並且有意地消耗自己的時間和身，偶爾還有自殺的衝動。這個字眼後來往往與精神、生理的疾病連結在一起，比如死亡的危機、人類的情感、以及離開故鄉後，對於過去和家園的懷念，由內在產生一種希望能和自我起源、祖國、家園及過去友人連繫的情感，特別是在無法適應新環境的情況下，便無法自禁地形成這種懷舊的情緒<sup>43</sup>。

在現在社會中，「懷舊」在不同領域被使用與詮釋，已不再視為疾病，各學者對於懷舊的角度，亦做了些調整與改變。杜宜芳整理過心理學、醫學、社會學及繪畫藝術與電影文化工作者對於懷舊定義的重點與範圍：

- (一) 懷舊是一種思念家鄉的情緒，不論是有形的家，還是無形的心靈原鄉。
- (二) 懷舊是一種對於過去個人生活經驗的回憶、回顧。
- (三) 懷舊是一種對過去留戀的心情，時而以收集物件的行為表現。
- (四) 懷舊是一種對於過去年代的回憶、情感付出。時間不限於個人曾經歷過的生命歷程，也包括個人出生以前的年代。
- (五) 懷舊不僅是單純的懷古，也是考古與玩古的綜合體<sup>44</sup>。

懷舊是內心深層所表現出的情感外，亦是一種複雜綿密的情緒感受，建構個人記憶的來源之一，本質上對「原鄉」有一種回歸的渴望與情懷，這種情懷不一定是渴望真實的回到過往時光，所謂的原鄉可能是生長的故鄉、無形的心靈家鄉、純真時光等；這種情感可能會被某種物件（收集的物品、象徵物等）、風景、聲音、

<sup>43</sup> 廖炳惠，《吃的後現代》，（台北：二魚文化事業有限公司，2004年3月），頁98。

<sup>44</sup> 杜宜芳，《年輕人對於懷舊與懷舊商品認知之探索》，國立中正大學企業管理研究所碩士論文，2003年6月，頁15。

味道、味覺引起，產生對過往時光的回憶及懷念情感。

然而，懷舊與記憶脫離不了關係，在鄭宗弦兒時家鄉的記憶中，生活中食物所帶來的特別經驗，深刻地影響著其作品的題材與風格，作者技巧地納入許多本身的舊時回憶，因此觀察其小說題材會發現許多懷舊與飲食的聯結，許多真實的感懷亦充斥於小說字裡行間。

鄭宗弦藉著書寫使飲食成了記憶的媒介，帶領人們重溫舊日時光；同時食物可看成一種能指符碼，透過作家筆下的描述，任何和書中食物有關的任何資訊，包括地理環境、風土人情、社會文化、食物材料、回憶感情…等，藉著解構表達意義的文字，了解背後所呈現的真正意涵和各種面向的所指意義；讓食物不僅是食譜的表現外，更著重飲食在意象與書寫中的轉換與詮釋。在懷舊的氛圍中，透過飲食符號呈現作家欲表達的主題，也間接凸顯出作家自身經驗的特殊意義。

本文討論的懷舊範圍，除了小說中與飲食相關之再現過去的風景事物外，更著重小說所表露的懷舊感情，透過分析文本不但可以瞭解鄭宗弦小說整體表露的懷舊氛圍，更可瞭解作家的創作理念與時代背景的關係。

## 第二節 從個人成長出發的懷舊

懷舊除了是人類內心深處所表現的一種情感之外，亦是建構個人回憶的主要來源之一。Holak & Havlena (1992) 認為能引發懷舊之感的物品，通常也會包含另一主題...「家」，指的是我們成長的地方、以前曾居住及曾落腳之地<sup>45</sup>。由此推知作家在故鄉成長的童年回憶到長大成人，對於個人所歷經的事件、物件、生活模式與社會經驗等，會成為個人印象深刻的記憶，變為有感而發的思想與作為，在經過日積月累醞釀成有組織、有系統的觀念，猶如養分般灌注在創作作品裡；加上作家運用敏銳觀察力與好奇心，將成長過程中豐富的生活畫面、庶民圖像烙印心底，醞釀成一輩子說不完的故事，如同馬景賢所說：

「真實的敘述使故事生動感人」，這是寫作任何小說不可缺少的必須條件。少年小說故事的信實可靠，可以直接來自作者親身的經驗、訪問，或是細心研究的結果。...有時候，一個少年小說家，可以把自己的童年在故事中重現，重新把自己的經驗寫在故事中。把童年經驗和回憶撰寫成小說的，在世界著名的兒童文學作家的作品中，實不勝枚舉，而且不少是得過兒童文學獎的作品，由這一點也可以看出，童年是作家寫作的寶藏<sup>46</sup>。

鄭宗弦的家鄉為嘉義縣新港鄉，以宗教信仰與飲食為特色，和作家的家庭環境背景交織，讓回憶裡充滿飲食的氣味<sup>47</sup>。由此可知，作家鄭宗弦將兒時記憶加上

<sup>45</sup> Havlena.WJ, & Holak SL, "The Good Old Days: Observations on Nostalgia and Its Role in Consumer Behavior," *Advances in Consumer Research* 18 (1992): p.323-329.

<sup>46</sup> 馬景賢，〈少年小說淺談〉，《認識少年小說》（台北：中華民國兒童文學學會，1986年12月），頁36-40。

<sup>47</sup> 見附錄四：作家訪問稿

生活觀察融入創作中，使得作品越發深刻動人，文學創作擁有獨創性及生命力，讓讀者萌發親切感，產生共鳴的感動。正因如此，本節將對作家鄭宗弦的生長環境、生活背景經歷加以研究，以期透過鄭宗弦的成長背景了解與飲食創作的接觸與發展關係，發掘構成作家創作與飲食相關作品之歷程。

## 一、鄉土氣息濃厚的故鄉

鄭宗弦，西元1969年7月11日生於嘉義縣新港鄉，這個位於嘉南平原上的小鄉鎮，民風純樸，是作家從小生長並充滿回憶的地方。新港鄉是個媽祖信仰興盛的地方，素有「開臺媽祖」之稱，為珍貴的三集古蹟，在地方上佔有十分重要的象徵意義，端看新港奉天宮香火鼎盛就可見一斑，擁有百年歷史的廟宇成為信徒信仰中心之一，也是無數信眾的心靈皈依。每年農曆年後到農曆三月二十三媽祖生日前，廟前聚集了來自全省各地的香客，伴隨各項進香活動、接鑾祝壽，各種藝閣陣頭在廟埕表演，鑼鼓喧天，展現豐富的生命力，其熱鬧盛況不輸巴西嘉年華或泰國潑水節。

新港也是個擁有豐富文物的地方，素有「交趾巢」的美稱，數量佔全臺灣的70%，也是交趾陶藝師密集度最高的鄉鎮，傳統藝術家將心血刻畫在雕龍畫棟的建築上，美輪美奐，具體記錄著新港歷史；新港是個擁有許多地方特產的地方，舉凡新港餛飩、鴨肉羹、麻荖、鹹酥花生、麻油、手工醬油、地方小吃...等；歷史、文化、藝術、信仰、美食各種充滿風味的特色搓揉成新港的記號，成為鄭宗弦幼時最鮮明的記憶：

新港有一座有名的媽祖廟「奉天宮」，每年農曆年後到農曆三月二十三媽祖生日前，廟前聚集了來自全省各地的香客，各種藝閣陣頭在廟埕表演，鑼鼓喧天。我家正對面是一座土地公廟，每年中秋節都有布袋戲和

歌仔戲的謝神表演，加上初一十五放送北管八音，都使我生活在宗教氣氛濃厚的環境中。阿嬤也會在初一十五拜拜，初二十六做牙，楠木線香的味道和紙錢化成灰的嗆鼻氣味，都在成為我童年鮮明的記憶之一<sup>48</sup>。

故鄉是鄭宗弦童年記憶的搖籃，許多作品也可見新港的影子在其中，無論是寫紅龜粿和糕餅飲食的〈阿公的糕餅〉、〈紅龜粿模子〉、〈紅龜心事〉、《阿公的紅龜店》，或是宗教信仰濃厚的《媽祖回娘家》都可見受其影響深遠。由文本中所勾勒出的時空框架來自鄭宗弦的兒時記憶，有童年、故鄉、親情、飲食氣味相連的記憶與情感，連結成不可分離的架構。由此可知，「新港」在鄭宗弦的文學作品中，佔有重要的影響力。

## 二、成長環境與飲食

### （一）漫著餅香的童年記憶

鄭宗弦童年成長環境富足，因為阿公經營了一間「明正齋糕餅店<sup>49</sup>」和農場之外，還經營「明正油廠」和飼料工廠，事業有成，在當時鄉下，算是富甲一方。兒時的生活環境多樣開拓了作家不同視野，尤以阿公的糕餅事業最讓鄭宗弦記憶深刻；阿公是「新港餠」發明人盧欺頭師父的徒弟，出師之後，本來也做新港餠兼做糕餅，但發展到最後，只做糕餅。在新港，老一輩的人一聽到「阿塗伯」，都會感到親切，因為幾乎他們婚嫁時所用的喜餅，都是出自「阿塗伯」糕餅店製作的。

鄉裡居民凡是婚喪喜慶都會想到明正齋的糕餅，廟裡拜拜謝神活動也會馬上聯想到明正齋的糕餅；由此可知，中國人傳統的節日習俗都會配合飲食，飲食的

<sup>48</sup> 見附錄四：作家訪問稿

<sup>49</sup> 「明正齋糕餅店」現址：嘉義縣新港鄉新民路 17 巷 12 號，資料來源：鄭宗弦提供

準備十分講究，不論是神明聖誕、二十四節慶、四季、安置農事的耕耘收藏或祭祀好兄弟…等，都必須配合歲時節令，於是從事傳統糕餅業的業者，對這些民俗飲食與民間禮俗都必須瞭若指掌，幼時的鄭宗弦在環境的薰陶下，對民俗節日的飲食了解外，也有特別的觀察：

在傳統農業社會，家家戶戶都非常重視拜拜，因此我們的生意非常忙碌，常常是一早起床就開始製作，到半夜一兩點才能休息。客人在外面大排長龍，爭著搶購剛做好的產品，而且按習俗，每次購滿的份量都要跟月份數相同，因此一次都會買一大包。我們的生活就跟著歲時節令行走，幫人們製作「傳遞祝福的食品」<sup>50</sup>。

阿公經營的「明正齋糕餅店」，是一家六十多年的老店，在兒時記憶中，有時要因應節日習俗，有時喜餅的訂單也接踵而來，由於客人的訂單需求大，所以糕餅店十分忙碌，師傅們汗流浹背的景象令鄭宗弦十分深刻：

而隨著四季時序的更替，紅龜粿、紅牽仔、紅圓仔、麵豬、麵羊、釋餅、月餅…輪番在工作台上型塑出來，再送進大灶或電爐裡面，直到冒出陣陣香氣。五、六個師傅汗流浹背，熟練的工作著，耳朵裡塞滿柴油爐的轟轟聲和電台的藥品廣告，這些鮮明的印象，深深印在我腦海中<sup>51</sup>。

生活跟著歲時節令行走的糕餅業，在許多忙碌的日子中，鄭宗弦認為「中秋節」製作糕餅的畫面最為忙碌；中秋前兩週，師傅們便開始製作各類的月餅，最傳統的月餅是酥油皮包豆沙餡的口味，必須手工按壓成圓扁形，需要大量人力。

---

<sup>50</sup> 見附錄四：作家訪問稿

<sup>51</sup> 鄭宗弦的酷酷夢想屋，網址：<http://blog.yam.com/aaxyz/article/935574>檢閱日期：2009年7月6日

後來坊間流行廣式月餅，樣式為高約五公分，外面包裹的糕皮，則需要藉助壓模型才能成形，這類月餅的內餡十分繁複，舉凡豆沙、蛋黃、鳳梨、葡萄、滷肉、蓮蓉、火腿、桂圓、杏仁、腰果、五仁，應有盡有。製作廣式月餅時，師傅們將木模敲擊工作台使月餅脫膜，發出的清脆聲響此起彼落，會讓人聯想到「長安一片月，萬戶擣衣聲。」的情景<sup>52</sup>，令鄭宗弦印象深刻。

兒時家中製作月餅的情景令鄭宗弦難忘，而糕餅店內的氣味也是特別之處；因為早期包廣式月餅的包裝是以漿糊黏貼塑膠紙，必須等黏合動作做完才表示製作完成，而這工作大多落在兒童身上，因此滿屋的餅香混著漿糊澱粉的氣味，成了一般人難以想像的嗅覺經驗。

另外，在糕餅業剛發展時，蛋黃酥十分流行，鄭宗弦一天要洗十幾箱的鹹鴨蛋，並把蛋殼打破；辛勞的工作之下使得手指與包覆鹹蛋的紅土摩擦而微微破皮；這時再將紅通通的蛋黃排列在烤盤上，讓師傅們噴米酒去腥後，則進烤箱將蛋黃烤半熟，撲鼻而來的鹹腥味，和手指傳來微微的痠疼，變成鄭宗弦童年特別的回憶，他說道：即便如此，紅色的蛋黃就像是夕陽一般美麗，幾十顆幾在烤盤上，數大便是美，總使我陶醉與讚嘆，也就忽略了與鹹鴨蛋奮戰的辛苦<sup>53</sup>。

食物是一種「召喚記憶」的媒介，經由氣味或食物味道浮現出來的記憶影像裡，經常伴隨著某種情感的成分<sup>54</sup>，鄭宗弦小時對糕餅的製作過程與月餅的滋味，這些就如開關般，輕輕一開就會觸動腦海某一塊記憶，讓裡面儲放的資料如排山倒海般傾洩而出，然而在文學中的飲食意義，彌足珍貴部份就是食物從符徵演繹到符碼的過程。在成長歷程中，總有些難忘的童年記憶或特殊經歷影響著人的一生，並會在生命中留下深淺不一的痕跡，如鄭宗弦所述：我的童年如此多彩多姿，經歷了別人所沒有的特殊經驗，這幾年從事兒童文學創作，童年的經驗成了最佳

---

<sup>52</sup> 見附錄四：作家訪問稿。

<sup>53</sup> 見附錄四：作家訪問稿。

<sup>54</sup> 解致璋，《清香流動—品茶的遊戲》，（台北：遠流出版事業股份有限公司，2009年1月），頁107。

的靈感寶庫，挖也挖不完<sup>55</sup>。

由於家中糕餅生意背景，因此在文本中大量採用與糕餅文化相關飲食題材，加上家鄉對媽祖的虔誠信仰，在媽祖生日那天家家戶戶會辦桌請客，因為阿公是家鄉有名的糕餅師傅，且大家庭親友眾多，所以辦桌場面更是盛大，常見魚翅、鮑魚、蠔螺、干貝、蟳肉…等高貴食材上桌，各種又甜又鹹的香氣和豐富滋味，交織成鄭宗弦童年多采多姿的回憶。

## （二）大家庭生活中飲食的融入

從小就生活在三代同堂大家庭的鄭宗弦，家中有阿公、阿嬤、父母親、伯父與伯母，四個兄弟姐妹，鄭宗弦排行老么。阿公和阿嬤是家庭裡的大家長和主事者，晚輩許多意見都要先請示長輩徵求同意，所以阿公阿嬤在大家庭中有著重要的影響力，正因如此，嚴守著傳統規範觀念的祖父母，家中沒有人不敬畏他們。

在大家庭生活中，「妯娌不合」最令鄭宗弦印象深刻；在大家庭生活時常需要共食：一起在餐桌進食，由於家中人口眾多，加上阿公又經營糕餅店和農場，於是家人、工廠師傅和工人們往往必須分三次輪流上桌吃飯。鄭媽媽和伯母輪流煮飯，每人煮半個月，沒輪到的那個人就要到市場的店裡幫忙阿公、阿嬤、爸爸和伯父做生意，或是到工廠幫忙做糕餅。大家庭的飲食是一致、共同的，較沒有選擇性，但由於一般認為在廚房料理的廚師可以分配菜色和掌握份量，於是輪流進廚房的制度，難免使雙方心生猜忌，也互相認定對方在進廚房烹煮飲食期間，將豐盛新鮮的料理偷偷藏起來，好讓自己的孩子進食與分享。加上阿公、阿嬤和爸爸，因為工作忙碌，三餐都在店裡用餐，家中準備好膳食，並由孫子們提食籃飯盒過去店裡，所以他們並不清楚在家裡的人吃的東西，是否跟他們有所不同，因此鄭媽媽和伯母心結日深，各自有被害聯想，形成飲食上的衝突。

---

<sup>55</sup> 鄭宗弦，《阿公的紅龜店》，（台北：民生報社，2002年8月），頁4。

另外，因為阿公開了一家糕餅店，故當民俗節日來臨時，往往是工廠最忙碌的時候，大家庭的成員大到小都要一起幫忙家庭的事業，所以遇到工廠加班，常常做到半夜一兩點，這時候負責飲食的鄭媽媽就會煮麵給大家當宵夜，宵夜通常會使用現成又可以充饑的食材，由於家中做麵包蛋糕的關係，工廠裡有好多箱的雞蛋，於是食材的配料大多是雞蛋，也造就鄭宗弦曾在一天之內吃過七顆雞蛋，由此可見一斑。鄭媽媽除了會煮宵夜給加班的工人吃之外，也常因輪到伯母在家烹煮期間，認為伯母偷藏美食料理，於是常在工廠裡偷煮麵給孩子們吃，或者是炒蛋花當作是「加菜」。孩子之中，大鄭宗弦兩歲的哥哥，調皮又霸氣，常常為了能多吃一些，使用一些小手段，雖然常被鄭媽媽和姊姊責罵和處罰，也不太在乎。在兄弟姐妹之間因為「得不到想要的」，在潛意識中加深了「被虐的飢餓感<sup>56</sup>」就如同鄭媽媽和伯母發生的飲食衝突般。

在大家庭生活的記憶中，由於媽媽常常烹煮麵條和幫孩子偷偷「加菜」。所以鄭宗弦耳濡目染之下，從小就很會煮麵。在糕餅工廠的環境和大家庭的飲食生活影響下，漸漸的，鄭宗弦對烹飪美食和飲食文化產生十分濃厚的興趣，以致在埋首創作之路後寫了許多跟飲食有關的作品，就如鄭宗弦所述：我自己分析，極可能是為了彌補這潛意識中，根深的「被虐的飢餓感」吧<sup>57</sup>！

飲食提供溫暖記憶的懷舊感，卻更加凸顯因為得不到（吃不到）而產生的飢餓感和遺憾，懷舊並非都是甜美的記憶，也可能是衝突但卻具有特殊意義，如同大家庭生活之下「妯娌不合」所引發的食物衝突，蘊藏著孩子對食物的渴望，與母親總是想給予孩子最好的食物之愛護心理，大家庭生活引起的懷舊是一段特別的經歷，鄭宗弦從這裡的兒時生活觸發了對飲食文化的興趣，是鄭宗弦生命中重要的時刻，深刻的記憶。

---

<sup>56</sup> 見附錄四：作家訪問稿

<sup>57</sup> 同上註。

### 三、飲食與小說的結合

#### (一) 以熱情興味發展飲食創作

飲食創作除了擁有豐富的飲食興趣外還要結合文學的敏銳度，方能成為優秀作品。鄭宗弦的文學啓蒙從童年的閱讀興趣培養開始，從小就喜歡在奉天宮圖書館裡看書，印象最深刻也最喜歡的課外讀物是《西遊記》與《天方夜譚》這二本故事書，加上圖書館還有《王子》月刊，內容有故事、謎語、動動腦，豐富有趣的內容深受鄭宗弦喜愛；從小培養的閱讀習慣，奠定了日後寫作能力的基礎。鄭宗弦文學的發端，是從喜愛閱讀開始，動機是偶然的，興趣卻是一輩子。

另外，從小啓發的興趣除了文學外，因為阿公開了一家專門製作和販賣糕餅的「明正齋」，所以童年就環繞著飲食的香氣中成長，每每遇到民俗節日，就是大人忙碌趕工製作糕餅的時候，小孩也會加入幫忙的行列；在早期製作港式月餅的自黏塑膠包裝袋還未問世之前，那些五顏六色的透明塑膠紙，和包在紙內，覆在月餅上頭的圓形產品標籤，都是鄭宗弦童年幫忙工作之餘極感興趣而收集的玩具。圓形標籤就像是尪仔標，有著各種不同的圖案，有的是花鳥，有的是人物，有的是風景，千變萬化，每年隨著印刷不同都有新花樣，成為鄭宗弦收藏的玩具。中秋節時節工廠生廠的月餅口味多樣且精緻，加上孩子又可以蒐集五花八門的月餅包裝紙和標籤紙，因此，中秋節成了鄭宗弦心中興奮又期待的節日。

因為阿公的「明正齋」開啓鄭宗弦對飲食的認識與興趣，鄭宗弦說道：

總而言之，這些食品對我來說，意義不在品嚐時的味覺或口感，而是製作他們時家裡面以及鄉裡面的忙碌的、節慶的氣氛。這些經驗都已埋入潛意識，成為後來創作不經意便會流露出的情感<sup>58</sup>。

---

<sup>58</sup> 見附錄四：作家訪問稿

兒時的生活經驗成了鄭宗弦創作的靈感，加上閱讀的興趣奠定寫作基礎，兩者相結合之下，擦撞出火花。再來，由於大家庭的忙碌與分工，加上常待在負責廚房工作的媽媽身邊，耳濡目染之下鄭宗弦從小就會動手料理食物，漸漸的培養出自我烹煮美食的能力。寫作和飲食看似平行的兩條線，在鄭宗弦的生活中彼此相互輝映、相輔相成。如其在受訪時所述：

無法烹飪時，我會利用閱讀食譜，來滿足創作菜餚的想像。而每次我看完食譜，學會那一道菜之後，我就開始東想西想，嘗試變換材料和作法，希望創造出另一道新奇的菜，後來我發現，這跟我閱讀文學作品與寫作的習性，完全一樣<sup>59</sup>。

另外，從創作取材角度看來，鄭宗弦的作品中描寫食物的內容十分豐富，如：辦桌題材的《第一百面金牌》、以壽司入題的《超魅力壽司男》、談論麵包的《麵包超人在我家》、以炒飯為比賽的《台灣炒飯王》、描寫傳統糕餅《阿公的紅龜店》、〈阿公的糕餅店〉、〈紅龜粿模子〉、〈紅龜心事〉等，以茶道讓遭逢九二一災變的女孩走出傷痛的《又見含煙壺》，透過文字的書寫，呈現出發生在台灣土地上各種飲食風貌的故事，更充分感受到鄭宗弦對飲食題材的興趣與研究。

## （二）以不同材料充實創作內容

作者以敏銳的觀察力、善感的心思加上豐富的想像力，生活閱歷及環境薰陶之下，創作出一篇篇的小說題材，這些題材的擇取，是作者對生活的提煉與檢視，佐以對生活的熱情及週遭事物的關懷，正如劉世劍在《小說概說》書中提到：

---

<sup>59</sup> 見附錄四：作家訪問稿

小說家對素材的迎拒，在很大程度上取決於的感情因素。他們不是冷漠地旁觀生活，而是熱情地擁抱生活。他們用洋溢激情的目光注視瞬息萬變的生活進程、千奇百怪的人物事件和看來不顯眼的細節，時時處處都有新的發現，都受到深深的感動。生活在他們心頭灼燒，逼促他們反覆咀嚼，品味，吸取精華，唾棄糟粕，然後轉化為小說題材<sup>60</sup>。

是故，作家對生活的咀嚼與觀察，再經由後天的文學藝術創發與努力研究，能讓生活週遭的事物都能成爲小說的材料。

嘉義新港是鄭宗弦的家鄉，家鄉的景、物、人、事，是鄭宗弦在創作時的靈感泉源，小說中內容有許多是源自於他對家鄉景物、人事的觸動...等，這些兒時到現今長大成人的記憶，裡面包含對真實環境的感應與體會，間接與直接影響鄭宗弦對人事物的看法與觀感，因此，這些有感而發的思慮與作爲，常常積累成爲鄭宗弦的創作中有組織、有系統、恆久性的中心思想與觀念，形成作品的題材與養分，無時無刻灌注在作品裡。

方祖燊認爲：「一個小說家的生活經驗越豐富，體會越深入，對人生的認識越深刻，那麼他所描寫的人事也就越顯得真實感人，自然會讓人相信他所寫的一切，都好像曾經在這個世界上發生過似的<sup>61</sup>。」所以，生活經驗越豐富，感動越深刻動人；因此，鄭宗弦從題材的多樣性與呈現，能讓少年讀者感受到作家生活經驗的豐富性，他自述道：從事創作之後，很自然的從自己熟悉並且感興趣的題材著手<sup>62</sup>。創作題材來自各種對生活的觀察與對生活的咀嚼、詮釋，例如童年的農場生活經驗，變成第一本小說《姑姑家的夏令營》；家鄉傳統的辦桌文化，孕養出《第一面金牌》；新港的信仰，發展成《媽祖回娘家》；從小嗅著傳統糕餅的香氣長大的生活，成就了〈紅龜粿模子〉、〈阿公的紅龜店〉。從這些題材中也可看出

<sup>60</sup> 劉世劍，《小說概說》（高雄：麗文文化事業股份有限公司，1994年11月），頁279。

<sup>61</sup> 方祖燊，《小說結構》，（台北：東大圖書股份有限公司，1995年10月），頁4。

<sup>62</sup> 見附錄四：作家訪問稿

受到兒時經驗影響，鄭宗弦對飲食題材的喜愛之程度，他說到飲食與創作的關係：

對我來說，烹飪和寫作都是發揮創意的方式，如果長時間沒有發揮創意，享受嘗試的樂趣與成就感，我會感覺整個人快枯萎了。因此，沒有寫作的時候，我就烹飪、烘焙。或許因此，我的作品中，有關飲食文化的內容會那麼多了<sup>63</sup>。

另外，作家創作除了要有基本寫作功夫外，結合豐富的生活經驗亦能提供創作靈感，但是要寫出好作品，可能還需要經歷一番努力。鄭宗弦十分重視資料的收集，在實際下筆前，必須考慮到文章內容的準確性、情節是否生動吸引人？人物的安排...等。於是，資料的收集變成是小說寫作不可欠缺的一環。

爲了要蒐集材料充實小說內容，鄭宗弦提及在寫《第一百面金牌》時，常跑到中山大學的圖書館去翻閱食譜、讀一堆美食雜誌，參考重點盡量著重於菜色的「外型」，必須選出有創意，名稱又吉慶的菜式，以利於用文字傳達來幫助小說書寫。鄭宗弦在蒐集資料當中發現：所幸台灣飲食文化兼容並蓄，與時俱進，辦桌菜雖有傳統樣式，卻容許師傅創新實驗，因此給在小說創作時，除了能讓讀者驚喜之餘，並不會產生脫離現實的離譜。

另外，在這之前，鄭宗弦只寫過《姑姑家的夏令營》和〈紅龜粿模子〉兩篇少年小說，都是按著童年記憶去擷取人物的特色。《第一百面金牌》則是第一篇完全超脫自我經驗，去揣想辦桌總鋪師的生活和立志從事此業的少年的心境，也因此，傅林統先生讚譽此書爲十分專業的職業小說，將廚師這項職業寫得具體細微<sup>64</sup>，作者詳盡而生動的融入美食的材料及介紹，對於辦桌的準備工夫，也能有細膩的描寫，由此可見，鄭宗弦在蒐集資料上的努力及用心創作才能產生一部好作

---

<sup>63</sup> 見附錄四：作家訪問稿

<sup>64</sup> 傅林統，〈職業小說---《第一百面金牌》〉，《書評雙月刊》（2001年10月，第54期），頁10-13。

品。

接著在準備《媽祖回娘家》時，則是買了好幾本媽祖信仰的書籍來研究，並且在圖書館中翻閱有關老人心理的研究報告，〈神豬減肥記〉則是來自於《創意神豬》所帶來的靈感，再加上對客家民俗中神豬祭祀習俗的資料收集。《超魅力壽司男》、《台灣炒飯王》除了對飲食的喜好外，也將在大學與研究所所受的訓練與知識<sup>65</sup>，轉化成以文學的方式來推廣米食。這些資料豐富了小說作品的內涵，也藉由實際的本土民俗內容，表現臺灣人因應環境所流傳下來的生活智慧，傳達臺灣人民的情感意志，是增強作品閱讀價值不可或缺的重要元素。

知性的資料之外，感性的元素更是文學動人的重點。不朽的人物、特殊的情感，動人的情節常常是可遇而不可求的，一個人的生活經驗再豐富，也會有侷限，因此鄭宗弦常與人聊天，閱讀書報，看看網路郵件的小故事、社會心理學的研究報告，他認為這些都是蒐集感性資料的好方法。心理學叢書與社會學研究報告更是能歸納出人們的內心活動規則類型，作為寫作參考，可以讓自己抓緊人物的心理脈動。鄭宗弦常藉由這些元素的累積，找出其中感動的點來寫小說。

在新港的童年生活孕育了鄭宗弦的文學生命，對於他來說無疑是創作上的啓蒙，引領作者進入文學創作的國度，這不止表現在題材的選擇，更在作品內部醞釀成一套價值觀，用以詮釋生命和生活。思考被侷限的時候，這時必須倚靠作者的努力與堅持，除此之外，鄭宗弦認為在創作上資料的蒐集非常重要，加上自己的創意，經過改編，才能產生出屬於自己特有的作品。誠如羅盤在《小說創作論》提到：一部好的作品，必出自優秀的作家。一個優秀的作家，必有良好的學養、熱摯的情感、睿智的思想、豐富的閱歷、敏銳的觀察和獨特的見解<sup>66</sup>。鄭宗弦靠著對創作的熱情，堅持繼續寫出自己心目中的好作品；創作是一條不容易行走的道路，也許寂寞、也許辛苦，但憑藉著對創作的熱愛，對文學藝術的執著，鄭宗弦

---

<sup>65</sup> 鄭宗弦大學、研究所皆就讀農業相關科系。見附錄一：鄭宗弦生平與寫作年表

<sup>66</sup> 羅盤，《小說創作論》，（台北：東大圖書股份有限公司，1990年2月），頁59。

並不感到寂寞與辛苦，一股不滅的熱誠與意志，正在心中燃起熊熊的火焰。創作更好的作品，是不變的理想，是永恆的意念，帶給更多讀者的感動與難忘的回憶，更是鄭宗弦永遠卸不下的甜蜜負擔與責任。

### （三）以積極認真獲得創作肯定

#### （1）寫作緣起

從小鄭宗弦立下的志願是當一名畫家，心中從沒想過會與文學結緣。其中在這條文學路上要感謝很多老師與前輩的提攜，才能開啓鄭宗弦不同的人生扉頁。在高中的時候受到導師兼任教國文的賴燕玉老師引導，全班一起閱讀白先勇的「台北人」，並且花了兩個星期來討論，這是鄭宗弦接觸現代文學的開始。當時雖然他不懂那些短篇小說為何那樣寫，也無法體會大時代的悲歌如何傳唱，但是在升學主義掛帥之下，鄭宗弦十分慶幸自己提前接觸了現代文學，在心裡深處埋下了文學的種子。日後和賴老師談起往事，賴老師十分驚喜與感動，她從沒想過，自己當初只是憑著對現代文學的喜好，希望讓學生培養文藝氣息，竟然沒想到造就出一位作家。如此不可測的結果與機緣，讓鄭宗弦與賴老師彼此心中感動許久。

後來在服兵役時，鄭宗弦利用閒餘假日為「中國美術報」雜誌撰寫鄉土文章，介紹九份和三峽，這才開始正式的提起筆桿寫作，在報社編輯的肯定與鼓勵之下，鄭宗弦也時常寫一些生活散文，投稿報章雜誌，從一次又一次的登載中獲得寫作信心。鄭宗弦退伍之後，擔任農業世界雜誌的採編，後來決定轉換跑道，於是考上台東師院學士後國小師資班。修業的期間，鄭宗弦幾乎以投稿和參加文學比賽維生，雖然不穩定，卻常有不錯的成績<sup>67</sup>。這些文學獎的鼓勵，讓鄭宗弦在文學的天空，更能盡力的揮灑屬於自己的創作色彩，這樣的信心與鼓勵繼續支持著鄭宗

---

<sup>67</sup> 1997年，散文〈如豆星燈〉獲得行政院觀光局觀光文學獎佳作，寓言〈布巾與皮箱〉獲得全國師院生兒童文學創作比賽佳作，散文〈鬼秀才〉，獲得臺灣省政府圖書週徵文比賽佳作，散文〈F-104星式戰鬥機〉，獲得清溪文藝金環獎首獎。

弦朝著創作的道路邁進。

## (2) 積極創作

鄭宗弦積極投入創作時，得知九歌現代兒童文學獎正舉辦徵文比賽。鄭宗弦回憶說道，有一回，他在兒童文學研究所修「兒童文學」這門課時，看到布告欄裡貼著「九歌現代兒童文學獎」徵文簡章，徵文的項目是少年小說，鄭宗弦以為自己將來要擔任國小老師，必須瞭解兒童語言，加上經濟需要，因此動筆寫下第一篇少年小說《姑姑家的夏令營》，初試啼聲竟獲得了小說類佳作。

然而對兒童文學有更深入的了解是在上了林文寶老師「兒童文學」課程之後，林文寶先生當時也是九歌兒童文學獎評審之一，他十分鼓勵鄭宗弦繼續創作，並且希望能在以後的頒獎典禮上繼續看到他。受到老師鼓勵的鄭宗弦非常振奮，亦激起了更上層樓的旺盛企圖心。鄭宗弦在受訪時說到：

或許我真的是那種值得鼓勵型的學生，林老師一句鼓勵的話發揮了很大的效用。當我出第一本書時，心中非常雀躍，想說我如果能出第二本書，我就心滿意足了，想不到直到現在，已經出了十三本書了<sup>68</sup>。

不久，「師院生兒童文學創作獎」得獎消息傳來，鄭宗弦以〈布巾與皮箱〉一文獲得了寓言類的佳作。頒獎典禮時，坐在他旁邊的洪志明老師，知道鄭宗弦剛得到九歌少年小說的佳作，因此與他聊起小說家李潼，鄭宗弦對李潼的全然不知讓洪老師十分驚訝，因此他接受洪老師的建議，開始到圖書館找李潼的小說作品，仔細研讀，也著手閱讀不同小說家的作品，才發現原來兒童文學作品可以這麼豐滿優秀，與之前印象中哄小孩子的可愛童話有很大出入，鄭宗弦徹底改觀之下並

---

<sup>68</sup> 鄭宗弦酷酷夢想屋網站：第三次受訪紀錄，網址：<http://blog.yam.com/aaxyz/article/18480738>，檢閱日期 2009 年 3 月 30 日

用心研究『少年小說』，從基礎入門的小說創作原理開始閱讀，大量閱讀其他相關書籍，並吸取他人的長處，增加在少年小說創作上各方面知識。之後不斷的獲獎，讓鄭宗弦十分感謝老師的教誨與鼓勵，也證明了鄭宗弦在創作上的努力與付出。

### (3) 創作肯定

在林文寶老師的鼓勵、洪志明老師的激勵，以及李潼老師作品的引導之下，西元1999年，鄭宗弦創作了第二本少年小說《第一百面金牌》，著重在辦桌飲食文化的內容獲得九歌兒童文學獎比賽的第三名，並入選「好書大家讀」年度最佳少年兒童讀物獎，如此佳績，給鄭宗弦在文學創作上添了一些信心。隔年，西元2000年，鄭宗弦以品茗文化結合臺灣九二一大地震為創作背景完成《又見寒煙壺》一文，讓他再度獲得「九歌文學小說獎」第二名殊榮。連續三年的大獎肯定，讓鄭宗弦在小說創作的道路踩得漸趨穩重與踏實，加深自己在文學創作上的決心與信心。誠如鄭宗弦自己所述：「之後，我才真正對自己寫作小說的能力有了把握，並且以創作少年小說為志業<sup>69</sup>。」文學獎的肯定除了帶來肯定、興奮、愉悅之外，鄭宗弦表示肩上的擔負責任更重大，文學創作實是一件任重而道遠的大事。

當時，在九歌現代兒童文學獎的頒獎典禮上，頒獎人張子樟老師曾對他說：「恭喜，加油！明年拿第一名。」這句話像是催眠師的咒語，在鄭宗弦的潛意識中植根，深深烙印在鄭宗弦的腦海中，同時給了鄭宗弦更大的鼓舞。於是在創作《媽祖回娘家》的時候，格外認真卻也特別辛苦，因為鄭宗弦給予自己很高的期許及壓力。果然，皇天不負苦心人，2001年，《媽祖回娘家》真的如願拿下九歌現代兒童文學獎小說類「第一名」。這份首獎，將鄭宗弦推上文學獎的高峰，他靠著手中不停耕耘的彩筆，努力積極揮灑絢麗色彩，終於實現美麗願景，閃耀於眼前。

---

<sup>69</sup> 鄭宗弦酷酷夢想屋網站：第三次受訪紀錄，網址：<http://blog.yam.com/aaxyz/article/18480738>，檢閱日期 2009 年 3 月 30 日

觀其參賽得獎記錄，鄭宗弦從1998年到2001年連續在九歌文學獎中得獎，一路步步高升，佳作到第一名的榮耀，而且一年比一年名次更高的，實是令人敬佩。2001年，無疑是鄭宗弦最豐收的一年。不僅如此，2001年，除了小說得獎外，連散文〈阿公的紅龜店〉也獲得第九屆陳國政兒童文學獎首獎，就兒童文學散文徵文而言，陳國政兒文獎可是兒文界的重要大事，鄭宗弦竟然一舉贏得首獎美名，實是難能可貴。2003年，長篇小說《我家要嫁鬼新娘》，獲得新聞局中小優良課讀物推薦。短篇小說〈相見歡〉，獲得柔蘭兒童文學獎優選；《神豬減肥記》，也榮獲教育部文藝創作獎佳作，並入選青少年讀物感想寫作指定讀物。2004年，鄭宗弦以〈太陽餅〉一文，榮獲大墩文學獎散文首獎；〈紅龜心〉獲得大墩文學獎小說類佳作；〈金棗孀〉獲得蘭陽文第二名；〈茶與梅〉則是得了玉山文學獎佳作。

由於鄭宗弦創作態度總是認真而執著，且紮紮實實的耕耘，本本分分的經營，這使得他在往後的創作生涯中，總有取之不盡、用之不竭的題材與悟性。2005年賡續2004年創作的腳步，以散文〈新生之門〉，拿下台中火車站百年紀念徵文佳作；2006年，散文〈黑炭伯〉，得到第九屆夢花文學獎佳作；2006現代詩〈挑炭古道之旅〉，獲得第九屆夢花文學獎佳作；2007年散文〈香〉，獲得教育部文藝創作獎優選；2007年，短篇少年小說〈失去聲音的戲棚〉，獲得教育部文藝創作獎優選；2008年，以論文〈誰是企業大英雄----由關公五德精神談企業領導人所需具備的人格修養〉，獲得忠義文學獎優作獎。

這些得獎紀錄<sup>70</sup>成爲鄭宗弦在文學路上的肯定，至今仍不斷創作、出版，猶如花園的園丁般，灌溉著兒童文學這塊園地，這些也成爲鄭宗弦甜蜜的負擔與責任。

---

<sup>70</sup> 得獎紀錄詳見附錄一

### 第三節 懷舊飲食的軌跡

李潼曾說：「小說家的養分來自生活<sup>71</sup>。」一位作家的養成與其所處的生活背景及社會環境有相當密切的關係，尤其創作型的作家更是如此，其自身的成長歷程是不容忽視的創作背景。因此，從鄭宗弦小說作品中的創作方向與取材內容，可以隱約發覺作者的生活經驗，常常被捕捉入鏡，尤其是兒時記憶，常被翻印寫入作品中。然而，受到家庭從事糕餅飲食業影響，童年記憶中瀰漫著又甜又香的糕餅香味，特殊的成長背景讓鄭宗弦能飽嘗許多美食，甚至於培養出烹飪的興趣<sup>72</sup>，因此這些豐富的飲食經驗即成為他筆下的題材。

鄭宗弦藉著書寫使飲食成了記憶的媒介，帶領讀者循著小說文本中的飲食軌跡，重溫懷舊之情，而飲食書寫亦像是一條條的記憶鎖鍊，連結相關的人、事、時、地、物，縱橫交錯重現當時的情景，是故，本節將以鄭宗弦的成長經驗、生活積累為出發點，從農村生活描寫、擔負經驗傳承的老者、人情味三方面開展，探究其與飲食文學創作的關係。

#### 一、農村經驗的回憶

嘉義縣新港鄉是鄭宗弦的故鄉，作家的童年是在這個農村小鎮度過，家中除了經營糕餅店，還兼營農場、飼料工廠、油場，鄭宗弦回憶道：阿公的農場裡養了很多豬、雞鴨，也養過兔子和福壽螺，這些經驗成為我的處女作「姑姑家的夏令營」的內容之一。童年在農村的成長環境，成了創作的題材，文本中都市男孩來到鄉下姑姑家作客，綠野平疇、禽畜花果、民俗慶典、鄉村飲食...都令他大開

<sup>71</sup> 徐淑貞，〈一個和時間拔河的人〉，賴西安主編《蓬萊碾字坊—李潼人間情懷和文學天地》，（宜蘭：宜蘭縣政府文化局，2003年2月），頁181。

<sup>72</sup> 可參考網站鄭宗弦酷酷夢想屋網站：小廚師好料理，內有鄭宗弦下廚烹飪的文章與圖片介紹。網址<http://blog.yam.com/aaxyz/category/132150>，檢閱日期 2009 年 4 月 1 日

眼界。內容描繪出鄉村特有飲食和農村文化及美麗豐富的農村景觀，在文中亦呈現出農業的相關問題，發人深省。這些內容除了深受鄭宗弦生長環境影響，加上大學就讀農藝系，及研究所專攻農業推廣教育的相關經歷，因此文本中選取的題材，離不開生長的鄉下環境與農村生活。

高爾基所說：「主題是從作者的經驗中產生，由生活暗示給他的一種思想，可是它聚集在他印象裡還未成，當它要求用形象來體現時，它會在作家心中喚起一種欲望——賦予它一個形式<sup>73</sup>。」從生活經驗中作家不斷累積思想，因此在從事創作時，平日對生活的觀察與想法便會不斷湧現，形成創作主題；鄭宗弦巧妙的運用在農村生長經驗為靈感，加入小說創作，增添小說的內容豐富性。

在文本《姑姑家的夏令營》中，鄭宗弦透過都市小男孩阿明來品嚐進而認識鄉下特有的食物，襯托出鄉村獨特的飲食文化。鄭宗弦將農村經驗中與飲食相關的可能議題，經過融裁後組織於故事中，讓小說的飲食書寫更為貼近現實生活的各種風貌。

選大一點土塊，像這樣的。」建雄一手揮汗，一手挑起一顆像紅磚大小的土塊。「以前我們都是等水田乾了，收割之後到田裡去焗窯，現在稻子還沒出穗，田裡都是水就不行了。(65)

焗窯是利用鄉下地方農作物收成時，就地取材，撿取田裡的土塊石塊，堆疊成窯狀，再將食物放入，等待一段時間就可取出食物享用。鄭宗弦讓小說中在鄉村長大的建雄帶著都市來的阿明體會農村生活的樂趣：「焗窯真好玩。」阿明說。「是好玩又好吃吧！」月娟表姊修正他。「阿明，你們在台北都玩什麼？」慶記邊啃著蕃薯邊說。「嗯...看電影啦！溜冰啦！逛百貨公司啦！還有打電動。」(76)從文中進一步比較都市孩子和鄉下孩子不同的休閒活動，也讓小說中的少年見識

<sup>73</sup> 轉引自劉世劍，《小說概說》，(高雄：麗文文化事業股份有限公司，1994年11月)，頁95。

到農村食物的來源、取材，這些往往與生活的土地有很大的關連，反映臺灣農村生活的情景。

當然。沒有瓦斯爐之前，家家戶戶都用灶來煮東西，不過很麻煩，又要加粗糠，又要添柴。(61)從飲食的器具--廚房的大灶，可看出早期農村生活方式，烹煮食物時要必須要燒柴添火，運用週遭的資源，自給自足。另外，鄭宗弦在文本中常提到「蕃薯」，蕃薯由於種植容易加上蕃薯葉(地瓜葉)亦可謂養豬隻，因此在早期不富裕的年代，蕃薯是糧食的象徵，養活全家大小；因此鄭宗弦在此將番薯與鄉村生活連結，投射出臺灣早期農村生活的樣貌。

從文本中可發現鄭宗弦取材童年鄉居生活，創作出本土寫實生活故事《姑姑家的夏令營》，也紀錄著童年生活的點滴回憶。

## 二、經驗傳承的老者

鄭宗弦在創作作品中，受到家中經營糕餅店及專門製作傳統糕粿的手藝影響，自然地在作品中表現出生長環境所帶給他的思想觀念。其中，在小說中，每一篇幾乎都寫到了阿公阿嬤對孫子的疼惜，〈紅龜粿模子〉及〈阿公的糕餅店〉以傳統糕餅業為背景，與祖孫情結合，讓糕餅飲食有不同的代表象徵意義。鄭宗弦在前言裡說：「這本書，是我想著阿公阿嬤寫出來的<sup>74</sup>。」小時候家中的糕餅店將飲食與阿公阿嬤的人物形象與情感串聯起來，表現在小說的內容裡。

生活在大家庭的鄭宗弦，家中的人十分敬畏阿公和阿嬤，然而，身為男孫，又是最小的老么，鄭宗弦在家中是備受寵愛的，敢跑去向阿公告狀，向阿嬤撒嬌，但也因為阿公阿嬤的疼愛，祖孫之間的感情一直是很濃厚的。在《阿公的糕餅店》中透過兒時回憶食物的滋味，來表達對阿公的情感和對兒時回憶的懷念：

---

<sup>74</sup> 鄭宗弦，《神豬減肥記》，(台北：小魯文化。2004年1月)，頁6。

小時候到糕餅店玩，櫃子裡滿滿的糕點、麵包、餅乾、紅龜粿，雖然香甜可口，然而，最吸引我的卻是玻璃廚子裡面各色各樣的糖果。櫻桃紅的、薄荷綠的、牛奶白的、檸檬黃的、咖啡黑的……亮晶晶又五顏六色的包裝紙一一施展魔力，引誘我隨手一抓，就塞進小嘴。

檸檬的最酸甜，舌尖一舔就忍不住要眯起眼睛；牛奶的最香醇，含上一顆，有說不出的幸福感；薄荷的最清涼，吸一口氣，彷彿跌進冰山裡，十足的透心涼……，不同顏色的糖果果然有各種不同迷人的滋味，叫人上了癮似地一吃再吃。(113)

阿公的糕餅店裡的有玲瓏滿目零食，讓阿公成為孫子們的零嘴供應站，而透過食物懷念起阿公的疼惜，也引出懷舊之情。懷念過去美好的滋味，即是一種藉食物抒懷的表現方式，讓小說添入溫暖真摯的情懷，增加了作品柔腴的風味。食物除了本身賦予的意義外，在鄭宗弦的文字書寫裡，也讓讀者直接感受到製作食物的過程中，孫子和阿公在勞動工作之下滋生的真摯情懷，揉合氣味與記憶變成鄭宗弦童年生活中的特別印記：

還沒到工廠門口，我已經聞到一股濃濃的香味，那是綠豆餡混著魯肉的熟香，也是阿公身上常常飄散出的氣味。……

阿公工作的時候，一雙手快得像是飛梭，又是揉、又是捏、又是攪、又是切的，看的人眼花撩亂。……我們小孩子也得幫忙，不會揉麵團、配餡料，但可以幫大餅包外皮，塗蛋黃，可以幫紅龜粿抹上紅衣，擦上香油，幫他們打扮漂亮，去引誘客人上門。當然，我們也幫忙吃，那些禁不起悶熱，跑出來透氣的滷肉餡，那些融化的太快、溢到鐵板上的奶油糖，都成了我們幫忙的報酬。(121-123)

由於阿公從事的行業是傳統的糕餅業，加上對紅龜粿的製作過程極為熟悉，因此在《紅龜粿模子》中結合飲食，將紅龜粿模子象徵為年老的祖母，含辛茹苦撫養失去雙親的孫子，但是傳統與現代不同想法，化做又寬又深的代溝橫在中間：

阿嬤好奇怪，就拿那個紅龜粿模子來說吧！都快爛掉了，他也不願意丟掉，明明櫃子裡有新的模子好用。還有，紅龜粿在鄉下賣二十元，到了都市也賣二十元。這裡的東西比鄉下貴很多呢！對她說過好幾次，她都聽不進去，我覺得阿嬤越來越跟不上時代了。(92)

紅龜粿與阿嬤代表著傳統事物，代表著一個無法重複複製的年代，時代快速變遷之下，傳統文化式微，就如小說中少年主角的觀點般，認為紅龜粿比不上速食好吃，跟不上時代；由於，鄭宗弦受到家庭中重要的人物——阿公、阿嬤影響之大，加上對長輩深深懷念，於是小說中除了流露思念懷舊之情外，鄭宗弦筆下的「阿公」「阿嬤」也代表著老一輩的人重視倫理親情、謙卑、侍奉天地及知足常樂的形象，就如鄭宗弦提到：書寫的時候，我抒發對傳統美好文化消失的感嘆，也彌補我在現代生活中，日益喪失質樸、誠懇、寡欲等鄉土特質的遺憾<sup>75</sup>。對於鄭宗弦而言，在書寫出來的文字背後，常召喚出許多意象，重現往日回憶，藉著飲食名詞的刺激，溫習社會上日漸消失的美好特質，或近鄉情怯般難以言說的情感，對飲食記憶的傳承而言，它補足了社會層面的完整性，延續了傳統文化的深度與廣度，成為飲食書寫另一個重要的價值。

由此可知，受到兒時經驗影響，深受飲食文化的薰陶，鄭宗弦的少年小說中，出現許多傳統飲食，如紅龜粿、辦桌、滷肉餅…等，而這些飲食也與疼愛鄭宗弦的長輩形象結合，與家人的情感緊緊相連：滷肉餅送到客人面前時，門口埕那兒

---

<sup>75</sup>鄭宗弦酷酷夢想屋網站：第二次受訪紀錄，網址：<http://blog.yam.com/aaxyz/article/18480682>，檢閱日期 2009 年 7 月 9 日

已經點起一盞昏黃的燈泡，黑黑的影子落在座椅下，像是柏油似地把一群人緊緊黏在一塊兒<sup>76</sup>。(127)長者代表傳統文化的象徵，恰與傳統糕餅的意涵相符；因此，除了闡述祖孫之情外，作者也成功塑造出經驗傳承的人物形象。

### 三、人情味

鄭宗弦從鄉居生活去取材，不但紀錄著童年生活的回憶，也勾起許多讀者童年回憶。在眾多取材當中可發現食物經常在小說中出現，藉著食物的交流，開展人際關係達到情感互動。從訪問稿及創作中鄭宗弦透露出對童年時期鄉下美麗景觀，及農村淳樸善良的人情味，懷念不已，所以對人與人互動之下產生的人情味，有諸多描寫，呈現本土濃濃的懷舊之情。

《姑姑的夏令營》中，建雄的媽媽送給鄉下的大嫂一份禮盒，大嫂連忙從廚房拿出自己灌的香腸回送，並強調鄉下自家製作的與都市購買的不同，多了一份人情味：「帶幾條香腸回去，自己灌的，和台北的不一樣喔！」伯母滿臉笑意。「不用了，不要客氣了...。」媽媽也站了起來。「沒關係，自己灌的，衛生看得見。」布廉後傳來的小小聲。(35)另外，鄭宗弦在小說中也描寫到阿明和慶記因為口渴而跑去喝「奉茶」，而將奉茶是好心人擺在路邊，免費給過路人解渴用的意義，藉著少年之間對話表現出來，在文中也進一步展現提供奉茶人的細心之處：

慶記說：「唉！你錯了，這些粗糠是洗乾淨才放進去的，目的是讓口渴的人把它們撥走再喝。」「為什麼要這麼麻煩？」阿明問。「你想，像你這麼渴，見到水一定猛灌，本來熱呼呼的喘著氣，突然一口喝下去，不是很容易噎到嗎？等你把粗糠撥開了，氣也沒那麼喘了，喝下去就很順啦！」(184)

<sup>76</sup> 鄭宗弦，《神豬減肥記》，(臺北：小魯文化。2004年1月)，頁127。

奉茶人背後的體貼與用意展現了一種人情交流，透過食物來書寫人情的融洽與調和，亦從這些食物的交流來審度其人之心性品格，則可見小說中建雄的伯母性格是善良而細心的。在文末作者製造劇情高潮，利用少年建雄來解決姑姑和伯母之間衝突，他想到把姑姑家的一大把龍眼裝進塑膠袋，掛在伯母家的門把上，導致雙方互送香腸、蛋等禮物，經過一連串「禮尚往來」後，兩家鬱積多年的結終於解開。

鄭宗弦對於傳統農業社會的純樸刻劃，常是俯拾可得，人際關係中的「禮尚往來」，在書中也隨處可見，像是文中清水嬸用自己做的壽司來回報姑姑出借鍋子的情份，而姑姑將龍眼分享給清水嬸，達到禮尚往來的目的：

阿明在一旁吃著壽司和龍眼，對這種送禮物和辭謝的場面已經不感新鮮了，在鄉下這幾天，他不知看過多少次這樣的畫面，反正最後對方一定會收下，而且是很不好意思的樣子，沒有一次例外。(190)

作者藉著阿明心中的想法呈現出鄉下人情濃厚的一面；呂俊甫在《華人性格研究》中認為：「為了維繫良好的人際關係，人們認為接受他人的好處（例如禮物或拜訪）就該有所回報。『禮尚往來』就是這個意思<sup>77</sup>。」食物亦成了禮尚往來、溝通人情甚至是化解衝突的語言橋樑。

又如，《媽祖回娘家》中〈鄉下人真好客〉一節，也藉由食物表達對媽祖的信仰虔誠與人情味；村民在自家門口等待，鑾駕經過時，他們就燒香膜拜，並跑進隊伍裡拉香客進來奉茶、吃早點的親切熱情場面：

幾分鐘後，又忙著趕路，村民們連忙將沒吃完的點心打包，塞給每個進

---

<sup>77</sup> William J.F. Lew (呂俊甫)，洪蘭、梁若瑜譯，《華人性格研究》(Understanding the Chinese Personality)，(台北：遠流出版事業股份有限公司，2001年8月)，頁224。

香的人說：「帶著路上吃，這紅龜粿、草仔粿和麻糬自家做的，不是什麼好東西，多包涵。」我覺得很奇怪，這些人是從哪裡冒出來的？為什麼對我們這麼好？阿嬪捧著點心，搖搖頭說：「鄉下人真古意，對客人真熱忱，有好吃的部分都分給別人。」(112)

還有當地居民提供浴室，供香客洗澡，還準備了熱騰騰的包子，讓大家填飽肚子：

又聽到老闆說：「盡量吃，盡量吃，不過我太太還沒全部煮好，留一點肚子吃別的菜。出外靠朋友嘛！我們小地方，難得有外地的朋友光臨，讓我們鄉下地方熱鬧起來，一點小東西，不要客氣。哈！」(119)

這些活潑熱鬧的場面，一幕接一幕，每一幕都充滿著人情味。由於這些人情味的展現場景大部分都在鄉下，亦透露出鄭宗弦對鄉下充滿深厚感情；面對時代變遷迅速，純樸深具人情味的傳統不斷在時間洪流中消逝，生在這新舊交接的時代，鄭宗弦心中有一份美好的回憶：不禁令人懷念那樣的歲月。陌生的人們，為了相同的信仰，自動自發的展現熱情，不為任何目的，不求任何回報，單純表達關懷，互相扶持，沒有猜忌，在現代功利的現實社會中，顯得多麼不可思議啊<sup>78</sup>！透過書寫「飲食」與「食物」，結合了記憶、文化、歷史等議題，並將這些意涵化為隱喻符號碼，溶滲於「飲食」「生活」當中，藉著文字傳達給讀者，並期待有一天，人們會回頭珍視這份去除功利後真摯的情感交流。

---

<sup>78</sup> 鄭宗弦，〈有緣千里〉，《陳平國小校刊》（2006年6月，第五期），頁32--35。

## 第四節 小結

鄭宗弦說道：只因阿公年輕時開了一家糕餅店，一做就做了五十年，我每天吃大餅、糕餅、紅龜粿，吃得比白米飯還多<sup>79</sup>。家中的糕餅店從小陪伴著鄭宗弦長大，成長環境加上與新港的交集讓作家童年充滿飲食及氣味的回憶。鄭宗弦的作品中多涉及飲食，而食物除本身的名字之外，往往牽涉和連結許多面向，在《論集體記憶》指出，「當提到某些名字時，我們肯定是想到了這些名字超出物質符號本身的象徵意味，而且想了這些名字不可分地附著在其上面的某些東西<sup>80</sup>」(124)食物跳脫本身的名字意義，鄭宗弦將生活中的飲食經驗與創作結合，從行文當中流露出懷舊氣味，讓食物有了更多詮釋與情感交流。

綜合上述，分析鄭宗弦的成長及寫作經驗，得以歸納出其在小說中融入飲食懷舊的寫作風格，最重要的影響因素為以下幾點：

### (一) 來自童年家鄉記憶和成長背景：

來自兒時印象深刻的記憶成了書寫的題材，其中受到家庭從事糕餅飲食業影響，讓鄭宗弦能飽嘗許多美食，使得故鄉的食物成為懷舊書寫的重要題材。另外，因為深刻體會製作傳統糕餅的箇中辛苦，於是對傳統飲食更是懷念與感嘆，尤以糕餅文化為最；鄭宗弦在作品中，深刻描寫傳統與流行的衝突，透過懷舊的飲食書寫呈現今昔之別。

### (二) 充滿情感的飲食書寫：

在鄭宗弦的作品中，不論是以懷舊飲食、描寫農村生活為主軸的作品，或是

<sup>79</sup> 鄭宗弦，《阿公的紅龜店》，（台北：民生報社，2002年8月），頁3。

<sup>80</sup> Halbwachs·M（莫里斯·哈布瓦赫），畢然、郭金華譯，《論集體記憶》（*Les Cadres Sociaux de LaMemoire*），（上海：上海人民出版社），2002年10月，頁124。

以記錄民俗活動為重心的篇章，「人物」以及人物背後所蘊含的「情感」，才是鄭宗弦小說中的基調，無論用何種手法展開、或以何種技巧包裝，在描述中滲入人情的記憶，在層層疊疊的複合協奏之中，融合記敘抒情，使得這支「人情味」穩定而恆毅的主旋律在飲食的氣味中行進著，透露出作家嚮往與感動的懷舊飲食書寫。

### （三）鄉村人情的美好

廖炳惠說：「都市代表的是資本主義、科技與進步，但卻也是慾望、人與身體、精神分裂的場所；而鄉村所代表的是無知、落後，以及某種形式的鄉愁<sup>81</sup>。」在文學中，都市和鄉村常常是兩種對立文化的表達方式，或許我們可以換個角度來解讀這兩種截然不同的環境與文化；筆者分析了鄭宗弦的作品內容後，發現從鄭宗弦的文章中，常出現對都市和鄉村不同空間的體會<sup>82</sup>，在鄉村部分的描寫中，以食物可看出鄉村與都市不同的飲食特色之外<sup>83</sup>，他也常利用鄉村濃烈清晰的人情味反襯出都市的冷漠，透露出鄭宗弦對兒時鄉居生活及人情味的懷念，在《姑姑的夏令營》小說中可清楚發現，全書營造出鄉村一派和氣，人情濃厚的一面，尤其互相以自家栽種與製作的食物禮尚往來，每一個人都是好心人，甚至連姑姑的對頭--大伯母，也是默默行善的好人。

鄭宗弦對鄉村生活的書寫，會讓人對傳統人情味及鄉村生活懷抱著相當大的憧憬，或許亦可勾起讀者心中那份自然的善心。然而，作品當中呈現的多為美好

---

<sup>81</sup> 廖炳惠，《回顧現代—後現代與後殖民論文集》，（台北市：麥田出版有限公司，1994年9月），頁262。

<sup>82</sup> 鄭宗弦文章《花果歲月》提到：花果歲月已是十多年前的往事，如今我獨居都市叢林，與那七彩馥郁的仙界絕緣。都市叢林繁忙枯燥，空氣中瀰漫廢棄油煙，叫人不時大嘆「歸去來兮」。然而為了生活，也只能硬著頭皮忍耐下去。對於懷念的歲月，只有在忙碌之餘，泡一壺西洋的花果茶，讓玻璃瓶中的玫瑰、藍莓、橘皮，暫時撫慰浮躁的心。網址：<http://blog.yam.com/aaxyz/article/1850730>，檢閱日期2009年7月9日

<sup>83</sup> 文中所指稱的鄉村飲食常指自家栽種的水果、青菜或是在市面上較少見的：例如牧草筍、甘蔗筍、涼拌木瓜...等

及良善的描寫，客觀寫實中仍帶有主觀寫意，由此可見，作者將懷舊的飲食書寫表現在溫馨的生活題材當中。





## 第參章 鄭宗弦小說中飲食書寫分析

飲食為生活的一部份，因此書寫「飲食」「食物」堪稱是遍及小說敘事的一項題材，不管是以食物名稱出現，或是簡單的吃飯、人物感受滋味、做菜的過程等各種面向的飲食情境，甚至是一場盛宴，這些在小說中散見各處的飲食書寫，乍看似乎瑣碎平常，但深入研究可發現組織於小說中的飲食素材是可提供闡釋，並與結構、情節及人物塑造相互呼應。張堂錡指出：「小說主題的表現方式有幾種：可以融入情節故事的敘述中，可以藉人物的塑造來顯示，可以透過語言來呈現，也可以經由富象徵意義的場景或事物來傳達<sup>84</sup>」。飲食成為小說表現的題材，透過食物題材可以彰顯或貫穿人物的生活情境和情節場面中的象徵及意涵。本章將以情節主題、人物刻畫及象徵意涵等三方面，分為三個面向說明，進而剖析鄭宗弦小說中飲食文化的書寫表現手法。

### 第一節 飲食融入情節書寫

人類賴以生存和發展的第一要素為飲食。因此，飲食活動是人類「一切的歷史之基礎條件，無論是在今日，或是在幾千年前，人類要維持其生活上每日每時總須得把這個條件滿足<sup>85</sup>」。飲食既然如此重要，且又與生活發展緊密結合，自然成為文學創作題材而加以表達。傅林統在《少年小說初探》指出：

作家根據主題選擇素材組成作品，這組織上的基礎就是「情節」。作家所採用的許多素材（個別的人物、事件、狀況）都被情節所統合，而成

<sup>84</sup> 張堂錡，《現代小說概論》，（台北市：五南圖書出版股份有限公司，2003年9月），頁73。

<sup>85</sup> Karl Marx（馬克思）、Frederick Engels（昂格斯），沫若譯，《德意志意識形態》（The German Ideology），（台北：問學出版社，1988年9月），頁61。

為有機的關係。因此『情節』是個別素材的調和、統合，以及因果的構成體<sup>86</sup>。

飲食納入文學領域之中，成為創作素材，在一飲一饌中對小說中人物形象和情節發展所產生作用，並且透過人物日常生活的飲食觀察，與每日的飲食活動與宴會場合中，所進行的人際間互動與情感之交流，亦可發現飲食內容、飲食習慣與人物性格有極大關係。在鄭宗弦的少年小說中，由食物反映出的內涵，間接表達出欲發展的主題，藉由小說情節表現，並扣緊合理性與邏輯性，將飲食融入其中形成多樣的情節開展。以下就以研究文本分別討論，分析整理鄭宗弦在文本中與飲食相關情節故事安排：

## 一、表現出孩子對鄉間飲食的初次經驗

在《姑姑家的夏令營》中敘述從都市來的小孩阿明到鄉下過暑假，以阿明旁觀的第三人稱敘事觀點，所謂的「觀點」即是指：「敘述故事的方法——作者所採用的表現方式或觀點，讀者由此得知構成一部虛構小說的敘述裡的人物、行動、情境和事件<sup>87</sup>」，藉由此敘事觀點描述在鄉下姑姑家所發生的事情及所見所聞；故事的開頭就以吃飯的場景呈現，圍爐用豐富的火鍋料理展現過新年的團圓氣氛；邱錦榮提到：在現實生活中餐桌往往是家人交談最多的地方，每天的晚餐桌上也的確上演著一幕幕的家庭劇<sup>88</sup>。人際之間的交錯、情感體會就在桌邊展開，在每日的飲食場面透露出訊息，書中姑姑回娘家過年，飯桌上的談話串起大家的情感，也將爺爺和爸爸認為阿明要去鄉下的情節走向，鋪陳在飯桌上的交談之間。

<sup>86</sup> 傅林統，《少年小說初探》，（台北：富春文化事業股份有限公司，1994年9月），頁218。

<sup>87</sup> M.H Abrams（艾布拉姆斯），朱金鵬、朱荔譯，《歐美文學術語辭典》（*A Glossary of Literary Terms*），（北京：北京大學出版社，1990年11月），頁261。

<sup>88</sup> 邱錦榮，〈晚餐「家家酒」——西方現代戲劇中的飲食場景〉，焦桐、林水福主編，《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討會論文集》，（臺北：時報文化出版企業股份有限公司，1999年12月），頁308。

另外，當阿明來到鄉下時，姑姑亦是用一桌豐盛的晚餐歡迎阿明到來，從辣炒雞丁、炸雞腿、紅燒魚、鹽水鴨、鴨肉羹、野菜可看出非常重視之程度，由都市來的阿明對吃的認知中襯托出鄉間環境背景，野菜的出現也道出都市和農村食材的異同處：

「來，吃看看。這幾項野菜在都市裡吃不到的。」姑丈勸大家多用菜。

姑姑一一說明：「這盤是牧草筍，用牧草的芯炒的；這盤是甘蔗筍，甘蔗的芯炒的；這是涼拌木瓜，沒吃過吧？」姑姑眉飛色舞，十分得意樣子。（36）

食物透過情節安排，襯托主角阿明對於農村生活的初次經驗，作者並採用順序寫法透過阿明初體驗的觀點描述在鄉間新鮮的體會，加深讀者印象。食物成爲串連情節的功能，表現出農村生活的趣味與驚喜，成爲故事情節的主線。故事平穩的敘述在後半段由衝突引起高潮，阿明目睹姑丈將瘦弱、垂頭喪氣的小雞，往牆角猛力扔去，嚇得目瞪口呆，眼眶也溼了。阿明起了憐憫心，要把小雞帶回台北飼養，有了這次經驗後對於餐桌上的雞肉料理，產生不一樣的體會與心情，道出關懷生命主題。

另外，姑姑與大嫂的衝突也來到轉折處，在阿明的協助下，原本衝突對立的關係，在以食物來回相送之時，得以化解，這一條副線最後和主線交集形成圓滿結局。作者將童年有趣的回憶，融入小說加以編織成有因果發展的故事情節，食物在此部小說中雖然不是描述的主體，但猶可見到飲食散落在各章節，不管是餐桌上食物、人情交流的食物、引起憐憫之心的食物...等，都成爲組織情節不可或缺元素之一。

## 二、表現出專精的廚藝文化

《第一百面金牌》描述少年阿弘追求烹飪興趣的成長歷程與詳細描寫辦桌行業，主角阿弘一心想學習廚藝，成為大廚師，無奈遭到身為廚師的父親反對，在故事進行中，作者不斷製造許多衝突和烹煮準備料理場面、一方面製造故事高潮，另外也營造出阿弘對學習廚藝的渴望。

情節安排以辦桌為主題鋪成各種場景：熱鬧的辦桌、洋人葛老師吃辦桌、惠貞姐歌舞秀、夜探紅荷園、西子夕照談話、市長請客拼桌，這些場面透過情節組織，讓讀者認識了辦桌背後的文化意涵以及與餐廳不同的飲食文化，這段在〈夜探紅荷園〉中有深刻描寫，阿弘見識到餐廳與辦桌的不同情景，心中暗自驚嘆餐廳的排場與盛大，在這裡作者觀察到時代變遷下辦桌逐漸沒落，於是在此情節中埋下伏筆，留待故事後半段說明。情節的主線隨著飲食漸漸開展，製造了曲折動感內容。最後故事安排爸爸在要參加市長娶媳婦拼桌時前兩個月，摔斷了手，由於這場拼桌的金牌對爸爸而言意義非凡，因此透過阿祿師說情，正巧給喜愛廚藝的阿弘一個大顯身手機會，「巧合」情節的安排也正好說明在少年努力下學習到辦桌學問，並了解料理文化，烘托實現理想主題。

鄭宗弦對辦桌主題書寫掌握了時代意象，提出對社會生活的觀察與思考，陳木城認為：作者運用大量辦桌料理場景，呈現台灣特有的「辦桌文化」，專業的廚藝知識的討論與描述，說服了阿添仔師，也說服了讀者<sup>89</sup>...。此看法可發現在情節鋪設表現方面，對鄭宗弦小說創作的肯定。

《台灣炒飯王》延續《第一百面金牌》小說人物與飲食題材，敘述走上廚師之路的少年阿弘自鳴得意，爸爸及家人看不過去幫他報名炒飯大賽，炒飯看似簡單的料理卻蘊含許多技巧在其中：

---

<sup>89</sup> 陳木城，〈從辦桌文化裡探索臺灣人的拚博精神---評鄭宗弦《第一百面金牌》〉，《文訊》，（2000年4月），頁26-27。

「哦！你可不要小看炒飯喔！要把飯炒的好吃，基本功夫和要訣一樣都不能少。」爸爸笑笑，故意提高音調說：「炒飯可是最家常的料理，把剩菜剩飯炒成一道可口的飯菜，是一個廚師修業的基本功夫。我們家阿弘是獲得市長金牌的大總鋪師，怎麼能說不會炒飯呢？這要是傳出去，不笑掉人家大牙才怪。」（76-77）

這道足具代表的中華料理炒飯貫穿整個故事情節。從情節的佈局中可見鄭宗弦更成熟的飲食描寫技巧，文中充滿大量視覺上、味蕾感官的料理手法描寫，呈現充分現場真實感，增添比賽的緊張刺激，也補足讀者不能親自觀看，以代替料理場景描述發揮想像，戲劇性的故事製造出情節高潮起伏，也使飲食成爲一門藝術，充份與文學搭配成一道饗宴：

這份套餐的特色很多，首先每一道都是鮮味極高的海鮮，海鮮本身的油脂少，高蛋白，營養豐富，大家都愛吃。其次是藥材入菜，茶也入菜，不但滋補，而且有調和海鮮類蛋白質的作用，也有去油解膩，清理腸胃的功能，讓人感受到廚師的關愛與體貼。第三是第一道飯從清淡的口味開始，慢慢加重風味，因此味道不會互相干擾，每一盤都讓人印象深刻。第四，他配合用餐者的環境，也就是愛河，取了『愛之旅』的名稱，既浪漫又實際，讓吃的人具體感受氣氛。一道道吃著，彷彿真的歷經一段乘風破浪的愛的旅程，真是貼心阿！（192-193）

從以上評審的講評可以看出阿弘炒飯手藝的精進，也可發現鄭宗弦設計了一場場炒飯比賽將情節慢慢推進，並配合阿弘的性格，從驕傲到謙虛，猶如學習炒飯的技術，在不停翻轉中形成情節的節奏。另外，由於順序的手法容易讓人產生平鋪直述的倦意，因此在《台灣炒飯王》中作者除了安排炒飯比賽的精采與緊張，

也在其中安排小周與惠貞姊的衝突，而阿弘爲了幫忙解決債務，參加比賽的目的不再只是爲了自己，突顯少年的成長蛻變與懂事之主題。

炒飯是道家常料理，鄭宗弦將此飲食元素放進小說中，經過組織、安排、衝突...各種情節描繪與烘托，使得人物的形象更趨於鮮明，故事起伏充滿趣味；除此之外，在小說對話中亦讓讀者認識到「炒飯」背後的學問，拋鍋、冷飯、快炒...，專業的描寫形成視覺上的想像，彷彿食譜字裡行間的描述，這也形成文本特色之一。

### 三、表現出茶道與話畫的美藝治療

在《又見寒煙壺》中，以小說主角爲故事敘述者，能呈現自我內心的變化與轉變。文本中以遭逢九二一大地震劇變的少女秋香爲中心人物，採第一人稱敘事觀點，時間從十年後長大的秋香造訪江場長開始，因爲江廠長的寒煙壺引起秋香注意，於是回憶起十年前的過往經驗，這種後設技巧的寫法，表達出女孩親身經歷大地震的恐懼，及遇到恩師--溫老師以茶滋潤溫暖內心之刻苦銘心的成長歷程，並揭開江場長和溫老師的一段情，屬於「巧合」情節的安排。評審委員張子樟給予的評語是：「預知未來的感人小品。茶道與繪畫的敘述十分細膩。主角秋香擺脫地震陰影，重拾生活信心的經過，情節合理動人<sup>90</sup>。」整個故事情節圍繞著秋香的成長，溫柔關懷的溫老師以美藝治療---茶道與繪畫來安定傷痛的心，引導秋香走出封閉的心，重拾生活信心。在作者所塑造出來的情節與環境中，藉著茶道的融入連接故事情節，使得歷經環境淬煉的秋香，成長歷程顯得更意義非凡。

### 四、表現出民間信仰的飲食

《媽祖回娘家》是少年陳思源以「我」的觀點，採第一人稱敘事觀點來描述

---

<sup>90</sup> 鄭宗弦，《又見寒煙壺》，（台北：九歌出版社有限公司，2001年1月），評審委員的話。

阿嬤黃岡市尋親與進香的過程，並運用倒敘手法鋪陳進香情節，營造媽祖進香的熱鬧氣氛與阿嬤急欲尋根的背後意涵，雙線情節的安排讓劇情更加精彩動人。作者在情節安排中，以食物來代表傳統與現代的不同飲食，製造婆媳的衝突，使情節出現轉折，並在衝突中刻畫出阿嬤的心情變化與為後輩著想的一份心意；後來阿嬤和孫子思源啟程進香，透過思源的眼光觀察展開進香情節，不論是報馬仔身上扛的紙傘，繫著豬腳和韭菜、居民的好客或是新港的小吃等，作者在描寫情節時，適時穿插進香活動中重要現象與儀式，讓少年讀者從閱讀中了解進香儀式的意義。

觀之此書可發現食物在人情味、傳統與現代衝突、信仰象徵、進香儀式等巧妙插入情節安排中，從食物名字、食材、社會歷史…等各種面向的連結，使得組織於小說中的飲食素材提供闡釋與烘托主題之用。

另外，在〈神豬減肥記〉情節安排中也有提到飲食民間信仰，故事一開頭描述健康的阿嬤在訓練神豬阿花的場景，以倒述的手法娓娓道出養神豬的故事情節，吸引讀者注意。民俗信仰中「祭品」為祭祀的重點事項，藉由祭品食物準備的豐盛表達對神明的敬意與誠心：

義民廟廣場人山人海，大家都伸長脖子爭相一睹神豬的風采。我踮高腳尖，看見左右兩側分別有三頭巨大的神豬高高地攤在棚架上。每頭神豬的嘴裡都咬著一個大鳳梨，脖子上掛著一串銅錢，身上塗滿鮮麗的油彩，那鼓漲的肥肉反射出金色的光芒，像是一群正要上場搏鬥的日本相撲大力士，好壯觀。(21)

情節安排中元節的義民廟慶典中，信徒們將飼養的神豬供奉在祭品桌上景象，神豬在小說中不僅是祭品食物，也是阿嬤的精神寄託；作者安排爸爸酒醉誇下海口，決定參加飼養神豬大賽，當全家努力幫神豬阿花增肥時，神豬卻瘦了，

後來發現年老生病的阿嬤因為回憶起以前所養的母豬阿花，所以拼命替其減肥，更爲了救神豬在半夜三更時偷餵瀉藥，被發現時阿嬤責怪父親不懂飲水思源，這段斥責讓父親放棄飼養神豬，並將這份飲水思源的心意傳接下一代：

爸爸輕輕一笑。「二十多年前，真是個辛苦的年代。家裡很窮，阿嬤爲了養我們三個孩子，四處幫人洗衣服，到田裡割蕃薯葉回來煮豬菜，一點一滴地把這個家撐起來。說來也真奇，天無絕人之路，每次有人牽豬哥來打種，那頭老母豬總是不讓人失望，沒多久就會生下十幾頭豬仔。阿嬤賣了豬仔，我們才有鹹魚和雞蛋可吃，要不然每天只有嚼鹹菜和蕃薯籤。」(56)

藉著飲食內容敘述讓讀者明瞭早期生活的艱困，投射出臺灣早期農村生活的樣貌。作者在全文中安排倒述手法讓全家飼養神豬，在飼養的過程中背後的飲水思源躍然於心上。

## 五、表現出料理師傅的能耐

以李國華和林子良作爲情節開展的《超魅力壽司男》，敘述兩個雖然是同班同學但卻不同類型的學生，從壽司的滋味與分享，成爲好朋友。文中藉著劇情的推演，突顯主角李國華擅長製作壽司能力與書寫詩詞才華：

《什錦壽司》白玉凝脂烏金毯，珠簾素手軟鮮轉，五味難忍一線裂，蝶落春迷彩花懶。(84)

《太極壽司》漁樵問答解束柴，一對水滴共徘徊，莫是九重謫仙物，盤谷劈出兩儀來。(118)

《黃昏壽司》莫道枯竹淡無味，卻識殼內甘與鮮。佳人共約西山後，惜取光陰相見時。(147)

運用壽司創作詩詞，除了突顯主角的才氣外，藉此也間接展現作者的觀察力與創造力。此外，文中藉由壽司鋪陳小說內容，讓李國華弱勢家庭的問題浮現，也由飲食的刻畫帶出李國華和林子良兩種不同人物性格對比：林子良的綽號叫「不良仔」，李國華卻是「超魅力壽司男」，簡直是天壤之別。(87)文中的壽司男藉由好手藝展現形象特別的一面，作者也將對壽司的喜愛雜揉在小說中，且以文學化的手法進行呈現，飲食透過詩詞的呈現，並配合情節轉變做出微妙的隱喻或啓示：

「嗯…我也不知道，就是覺得螺旋紋纏繞在一起，一層一層，像是夢境一般，而且現在是六月，隨便取了。」

「哦！最近心情比較不好嗎？」導師敏銳的問了這個問題，似乎暗示著李國華的創意退步了。

「是我爸…」李國華生因含在嘴巴裡。(176)

小說中人物的飲食經驗非僅止於尋常的飽食生活，透過情節的安排，壽司成了書中擔任穿針引線及不可或缺的安排。

同樣以飲食為主題的《麵包超人在我家》一文，是以順敘的循序漸進方式來呈現情節，並且以郁凱第一人稱視角，敘述全家如何共同走過爸爸失業低潮的困境；第一章一開始即以郁凱喜歡的麵包超人卡通鋪陳小說人物出場，大篇幅介紹郁凱對吐司麵包及卡通麵包超人的喜愛程度，情節安排上則是郁凱在飯桌上觀察爸爸的表情，描述家裡不安定的氣氛，讓讀者期待預感即將會有重大的事情發生：

不過餐桌上的氣氛很嚴肅。我不知道發生了什麼事，可是我感覺得出來，媽媽不時會用關愛擔憂的眼神偷瞄爸爸一眼，而且很努力地忍著什麼。爸爸則是一直埋頭吃飯，眼睛抬也不抬一下。可是又感覺得到有一股火氣在他心裡悶燒，好像他隨時會像火山爆發一樣，掀掉這一桌飯。(24-25)

用餐時間家人聚集在一起在飯桌上進食，藉由爸爸的表情動作營造不安的氛圍，加強小說的張力。在小說中安排全家接受爸爸失業的事實後，爸爸也嚐試了許多工作，但都不如意，後來靠著郁凱對麵包的喜愛及建議轉而投向學習烘焙麵包的行列：

因為我最喜歡吃麵包了。我說：「如果爸爸去學做麵包，我每天都會有吐司麵包可以吃。」郁康也說：「我也要吃麵包。」……她說：「麵包是消耗品，客人每天都會吃，吃完還會再買，是不錯的選擇。而且學會麵包烘焙，或許將來可以自己創業當老闆，就算沒當成老闆，至少學會一項生活的技藝，自己做麵包吃，也是不錯呵！」爸爸仔細考慮一番，覺得有道理，於是報名了「麵包烘焙」班。(85-86)

後半段的情節以麵包烘焙為主軸，將製作麵包過程、烘焙技術的辛苦、家人相處等情節穿插其中。時代變遷，麵包也列入人們飲食上的選擇之一，麵包除了能實質上能提供充飢溫飽之外，在《麵包超人在我家》中也代表爸爸重找回信心及凝聚全家心力的精神食糧：我撲向爸爸，緊緊地抱著他，一句話也說不出來，心裡卻一直喊著：「爸爸，我們家偉大的麵包超人，我愛你，你是我心目中永遠的偶像」(179)書中對於「麵包」及「麵包超人」反覆的描寫與敘述，在文本的情節中不斷出現，使作品情節與飲食的象徵意象產生緊密結合的效果。表露出飲食除了提供溫飽外還涵蓋其他部份的意義，如此結合運用能將整個文本意象鑄

成一個整體。

## 六、表現出傳統飲食的主題

在《神豬減肥記》一書中收錄三篇小說，除了〈神豬減肥記〉之外，〈紅龜粿模子〉及〈阿公的糕餅店〉二篇都以傳統飲食紅龜粿為主題相關小說。

由於父母在送紅龜粿車禍中身亡，於是立家和阿嬤相依為命，靠著賣紅龜粿維生。整部小說以紅龜粿貫穿情節，並以倒敘手法先引起讀者興趣，再將故事娓娓道來：自從清明節隔天，在菜市場遇到石老師之後，一切就變的不一樣了。（64）

製作、販賣紅龜粿是祖孫賴以維生的生計，在新一代的立家眼中，傳統的紅龜粿已過時且又吃膩，速食店的漢堡、炸雞才是美味：

阿嬤每天放學後都會喊我吃點心，可是那點心不就是紅龜粿嘛！我早就吃膩了。還好這附近有速食店，我拿了她的錢去買漢堡、炸雞，她知道後並沒有怪我，再過幾個月，等我升上國中，我想到速食店打工，自己賺錢。（74）

這些是立家心中的想法，也透露出傳統飲食受到西方飲食進入的影響，作者更安排立家爸媽的車禍是因為替客人送紅龜粿而發生，立家心中醞釀的想法形成之後情節衝突的伏筆；而情節所製造的衝突也使得紅龜粿主題更為鮮明。

清明節前夕，立家因為偷懶，不使用龜模反用手掌胡亂蓋完成紅龜粿的製作，讓阿嬤生氣的罵道：「你……偷懶，不印模子……，沒有龜印子的紅龜粿，不是紅龜粿，只能算是一塊紅麻糬而已，用來掃墓、祭祖、不成禮呀！客人嫌死我了，害我賣到晚上才全部賣完，你這個孩子，偷懶、貪玩。（86）在節慶、祭祀、掃墓一系列的社會行為中，紅龜粿為台灣最具特色的供物，本身具有神聖的意義，

又染成吉祥、喜氣、興隆的紅色、故其做法相當慎重<sup>91</sup>。由此可知，阿嬤對忽略這些細節的孫子十分生氣，等於是不遵守傳統禮俗，當然也就販售不出去了；作者在這情節安排上，彰顯出紅龜粿的製作有一定的考究，祭祀飲食必須合乎傳統習俗才能表示誠心與敬意，不然就只是一塊紅麻糬。

立家心中醞釀的想法藉著行動表現，展現堅持傳統與時代變遷的衝突，使情節出現起伏，此時也讓讀者期待情節後續發展。最後，由於老師的建議，班上同學決定在園遊會販賣紅龜粿，因此大家都來向阿嬤學習製作方法：因此，校慶前一天，週六下午，家裡來了七、八位女同學，學著阿嬤糯米粉團、利餡料、壓模子、染紅番仔染、抹金油，大火蒸得滿屋子白霧瀰漫，熱鬧滾滾。（94）作者在文本中詳細的描寫一連串描寫製作紅龜粿的手續，立家也透過勞動中身影，看到阿嬤拖著生病的身子清早起來做粿的賣力模樣：

那天清早，阿嬤勉強撐起身子揉糯米團，切菜舖料，我聽見廚房的動靜，也鑽出暖暖的被窩。阿嬤已經握著木模子，將包好餡料的糯米粉團紮實地壓入模坑裡，再墊上月桃葉，成為一個個正橢圓形的龜樣子，我只好接著塗上紅番仔染料，然後整齊地擺在蒸籠上面。……蒸好的粿騰著熱氣，鮮麗的紅，像被單上襯著薄霧的大牡丹，抹上香醇的花生油之後，倍增豔光。（64-65）

從園遊會上販賣紅龜粿並造成搶購一空，屬於情節「巧合」，作者安排一連串機會讓讀者發現傳統飲食沒有被遺忘，但是從購買客人當中可發現紅龜粿仍屬懷舊飲食。在小說情節刻畫下，藉由傳統飲食紅龜粿傳達出祖孫背後的溫情，並從阿嬤製作紅龜粿也讓讀者認識傳統飲食的製作過程。

---

<sup>91</sup> 簡榮聰，《台灣糕印藝術：台灣民間糕餅糖塔印模文化藝術之研究》，（台北：漢光文化事業股份有限公司，1999年6月），頁106。

以孫子「我」第一人稱敘述並用回憶手法描寫的〈阿公的糕餅店〉，小說開頭說道阿公去世後，家人在替其整理遺物時，在閣樓裡發現鐵皮箱，皮箱裡面裝著做大餅用的木模子和一塊包著紅布巾的黑木炭，大家紛紛討論與猜測卻百思不得其解，最後在舅公回憶過往時，說出鐵箱子的故事：如果我沒記錯的話……這應該是阿義師的木模子，當年『金盛利』的阿義師送給阿塗仔的，阿塗仔還說要好好保存起來，當作傳家之寶……。（137-138）

阿公的師傅阿義師送的木模子有特別涵義，在舅公回想往事下說出過往故事：

那時候新港飴是新產品，轟動全省，需求量大，製作起來又比糕餅簡單，很多學徒學會了，也不願拜師學藝要「三年四個月」的傳統，提早出師去賣新港飴，一點也不想學習傳統製餅的技藝；只有阿公，不追求流行，認真學習，出師之後開了「明正齋糕餅店」。（138）

大家嘲笑阿公跟不上時代，阿公卻依舊在流行的聲浪中堅持傳統製餅，事實證明熱潮過後，傳統文化還是依舊讓人回味。小說情節的安排引出傳統糕餅的主題內容，孫子透過回憶敘述阿公致力維護傳統糕餅的心意和堅持，在談話中告知下一代，也說出對糕餅飲食未來的擔憂，希望下一代能守成。

和〈紅龜粿模子〉相同的飲食主題但在不同的情節安排下，讓糕餅飲食以不同的形式呈現飲食背後可討論的議題與情節開展。另外，小說安排阿公會配合節慶製作糕餅，不同的時節慶典烘烤各式各樣的糕餅，可看出糕餅與傳統習俗息息相關，點出飲食聯繫情感與民俗交流的意涵：阿公的糕餅幫助客人們表達了對親人的關愛，和對神佛的敬意，難怪他們懷念他老人家了。（123）作者在此展現了豐富的本土飲食知識，讓讀者除了看小說，還能增加對本土糕餅飲食的了解，也藉由不同的層面呈現不同的傳統糕餅代表意義。

## 第二節 人物刻畫的表現

小說的特色為人的藝術；由人物交織出引人入勝的情節，與人物所透露出的思想情感，皆為作者書寫中欲突顯的主題。方祖燊認為：「沒有人就沒有小說；沒有生動的人物描寫，小說注定就要失敗<sup>92</sup>。」魏飴曾說過：「人應是小說家們主要研究的對象，並把他們反映到作品中來，主要通過人物與人物的活動及其相互關係來表現作者對生活的理解<sup>93</sup>。」，細究鄭宗弦小說的表現手法，作者將兒時生活經驗融入，藉由人物形象的刻畫，呈現出許多與飲食文化相關的意涵。「飲食」必然與「人」息息相關<sup>94</sup>，透過文本中的人物表現手法可體現小說中的飲食文化意蘊；由小說人物的性格形象、思考方式、人際交流、內心等情節描寫，可了解作者在文中藉由人物刻畫帶出日常生活中「食物」的味道與背後意義，營造出飲食文化內涵。

小說文體特色為強調敘述性與故事性，人物鮮明的形象能夠使情節及主題的經營更為突出，因此，楊昌年指出：

任何小說均是描繪人生，人物描繪成功小說才能成功，故事和情節都只是用來說明人物在生活中的遭遇，思想情感所發生的變化，根據這些變化來表現人物，使其活潑鮮明而不朽，故知人物在小說中為主，故事情節為副，係因小說中主角之存在而存在<sup>95</sup>。

成功的小說令人深刻，人物生動描寫可以使作者欲表達的主題更為鮮明，飲

<sup>92</sup> 方祖燊，《小說結構》，（台北：東大圖書股份有限公司，1995年10月），頁334。

<sup>93</sup> 魏飴，《小說鑑賞入門》，（台北：萬卷樓圖書股份有限公司，1999年6月），頁30。

<sup>94</sup> 洪珊慧，〈記憶·政治·性別與食物的交纏——析論李昂飲食小說的隱喻符號〉，焦桐主編。《味覺的土風舞「飲食文學與文化國際學術」研討會論文集》，（台北：二魚文化，2009年3月），頁228。

<sup>95</sup> 楊昌年，《現代小說》，（台北：三民書局股份有限公司，2002年1月），頁113。

食敘述或描寫呼應進食者的外在行爲與內在心理層次，主角與食物之間的關聯也能襯托人物性格變化。林守爲提出對人物描寫的看法：

所謂人物描寫，包括外與內兩部分。外是指一個人的形相、服裝、言語、動作、表情等的描寫；內是指一個人的心理、性格、思想等的描寫。但外和內是不可分的，所謂「有諸內必形諸外」，所以兩者是互為牽涉互為影響的<sup>96</sup>。

金健人也說過：「通過人物的外象來表現人物的內象，如通過動作、語言、反應、表情等形象的外部構成來讓讀者感覺到或猜測到人物心靈深處的思想感情<sup>97</sup>。」透過外在描寫能夠使人物的形象更爲鮮明，也能讓讀者進而認識人物的內心世界，人物的外在描寫是小說中重要的元素，突顯人物內心深處的思想。在飲食風貌下不同層面的人物描寫，綜合內部與外部的表現，賦予小說多樣的風格。

筆者將從文本特色，剖析鄭宗弦小說中人物刻畫技巧，揭示飲食書寫對人物性格之內涵與發展的深化作用，並將人物詳盡區分爲「少年形象描寫」、「少女形象描寫」、「成人長輩形象描寫」，研究人物不同性格的刻畫描寫，從這些不同的角色中，呈現出來的飲食文化更見其豐富精采。

## 一、少年形象的塑造

《姑姑家的夏令營》一書中，由少年阿明爲主要人物，塑造出從都市來到鄉下對什麼十分好奇的少年，透過少年的眼光作者營造出鄉下的生活場景，故事情節也從此開展。阿明是從都市來的孩子，在爸爸的眼中是一隻又白又瘦的飼料雞：

---

<sup>96</sup> 林守爲，《兒童文學》，（台北：五南圖書出版公司，1989年7月），頁170。

<sup>97</sup> 金健人，《小說結構美學》，（台北：木鐸出版社，1988年9月），頁132。

「嗯！阿明是很聽話，功課也很好，可惜是一隻『飼料雞』」爸爸又說。

「什麼東西？」阿明很愛吃炸雞，就沒聽過「飼料雞」。

「飼料雞你不懂，溫室裡的花朵就懂了吧！你看你又白又瘦，體育成績差，一大早起床就打噴嚏。」（14）

「那是相對於野放的土雞而言的，土雞在野外覓食，東跑西跳，肌肉就結實有彈性，吃起來鮮嫩無比，而飼料雞被關在籠子裡，不必行動就有食物吃，長得快卻不實在，肌肉鬆垮垮的，吃起來口感和味道就差多了。」爸爸說。（14-15）

鄭宗弦沒有逐字描寫，替讀者描繪出人物的外貌，而是透過爸爸的眼光，以「食物」比喻技巧來介紹阿明出場，以土雞和飼料雞比擬鄉下和都市孩子外，更以嚐在口中的味道與口感呈現爸爸主觀的意識，這種透過食物比喻技巧：特殊的飼養雞隻方式影響味道口感，一種共同吃的經驗<sup>98</sup>，能讓讀者明瞭作者運用食物比喻人物外型技巧用意。

《第一百面金牌》是以辦桌為主題鋪成的小說，喜愛看「料理鐵人」節目與創造新料理的主角魏子弘是一名對廚藝充滿興趣的少年，立志以廚師為志願：

有線電視播放的日本節目「料理鐵人」是他的最愛，若是錯失一次，他肯定會失眠。趁著廣告，他一溜煙潛進廚房裡。打開鮭魚罐頭，倒進大碗中，打入三顆雞蛋，加半碗水和少許胡椒粉，擺到電鍋裡蒸。這是他在寫功課時，靈機一動，發明的新作法，還有電視節目的片頭音樂一響起，他又捧起盛著青椒和菜刀的砧板，一個箭步，蹲坐在螢幕前的大桌

<sup>98</sup> 中國人注重口感和味道，不斷在這方面研究，從參養方式不同會產生不同味道與口感。李亦園指出在中國將食物分為冷性與熱性，其冷熱性依食物的成分、顏色、生態、參養、區域、烹調與味道有所差異，其中參養分為家生和野生。李寧遠、黃韶顏、倪維亞編著，《飲食文化》，（台北：華香園出版社，2006年9月），頁27。

旁切起來。(9-11)

張子樟提到：「人物塑造 (characterization) 是作者協助讀者認識人物的方法，也是作者介紹人物出場的方式<sup>99</sup>。」以喜愛事物來介紹人物出場，將阿弘角色鮮明的呈現出來，能讓讀者能馬上嗅到這是與「食物」有關的小說。在《第一百面金牌》裡，對主角阿弘的外貌甚少描寫，以動作與對話刻畫人物居多。續集《台灣炒飯王》中，阿弘為爸爸贏得第一百面金牌後，廚藝精進：

八菜一湯大多從爸爸那兒學來的，有粉蒸肉片、鳳梨蝦球、東坡肉、糖醋排骨、豆酥鱈魚、炸銀魚、三杯中卷和佛跳牆。怕王大衛吃不飽，每道菜都做了八人份。另一道是他自創的青椒玉筍炒肉絲，青椒脆，玉筍香，肉絲甜，這道菜硬是炒了十人的分量。(19)

《第一百面金牌》一開始出場被爸爸批評的鮪魚蒸蛋<sup>100</sup>到《台灣炒飯王》宴客辦桌，菜色的變化和作者形容的味道看得出阿弘廚藝的進步，烹煮的動作熟練讓阿弘找到自信，透過他人眼光也間接刻畫阿弘的性格與外型：

只因阿弘穿爸爸的廚師服，戴廚師帽，還把亮澄澄的十兩大金牌掛在胸前。…好菜一道道出場，又引起眾人讚嘆。

「都是你自己做的嗎？真不敢相信。」王大衛說著，口水流了滿嘴。

姜曉萱說：「真不虧是金牌總鋪師，不一樣就是不一樣。」

葛老師也說：「Kevin，你簡直可以開家餐廳了。」阿弘得意極了，跳著幫大家盛飯。(19-20)

<sup>99</sup> 張子樟，《少年小說大家讀---啟蒙與成長的探索》，(台北：天衛文化圖書，2007年5月)，頁60。

<sup>100</sup> 鄭宗弦，《第一百面金牌》，(台北：九歌出版社有限公司，1999年7月)，頁18。

金牌讓阿弘得意起來，一幅志得意滿的模樣，爲了要磨練阿弘，於是爸爸就替他報名炒飯比賽。第一輪比賽當天形容阿弘：相較之下，自己一身T恤牛仔褲和沒沒無聞的出身，顯得多麼寒儉。該不能說自己是「阿添師辦桌團的小師傅」吧！

(53) 前後文的人物描寫起伏十分大，高手雲集的比賽挫了不少阿弘的銳氣，也讓他見了世面，開了眼界，明白料理界是如此遼闊。從文章的結構可見作者是以人物爲主，食物爲輔去鋪陳文章，交織成小說不同面向的刻畫；在小說中描述該項料理、食物或某種飲食場合時，可能對小說中人物形象和情節發展產生作用、相互影響。換句話說，透過食物描述、表達或彰顯在人物形象和生活情境的功能與意涵，才是作者描寫飲食或安排辦桌料理比賽場面的主要目的。

在《超魅力壽司男》中，主要人物李國華生長在單親家庭，在學校勤奮學習，國文成績優秀，擁有一身好廚藝，但開剛始時卻不爲人知，同學們都以爲壽司都是主角爸爸製作的，到最後由於爸爸的自殺事件，才讓真相大白，原來美味的壽司料理皆出自李國華之手。作者利用飲食中的「壽司」融合在小說中巧妙描繪出李國華不一樣的人物形象描寫：

不只是作文，李國華的「便當」更是與眾不同。那便當裡頭的食物，讓導師在嚐了一口之後，驚艷不已；也使林子良吃過以後，朝思暮想，彷彿著了魔。(52) 下課時，許多同學圍著李國華，誇他寫的一首好詩，陳姿杏也夾雜在其中。黃湘雯大叫：「壽司男，壽司男，會作詩的壽司男，真迷人！」「對阿！對阿！超級魅力壽司男！」不少人附和。陳姿杏笑眯眯的點著頭，望著李國華，眼光裡盡是崇拜。(86-87)

享受壽司的過程，從五官轉化成品嚐美食的感覺，藉由壽司的美味加上詩詞創作投射出他人對李國華的崇拜；另外在小說的結尾處，李國華說出做壽司的秘密，因爲父親受火災影響，對火有恐懼，規定全家不能用瓦斯爐煮東西吃，於是

爲了父親與弟弟，李國華想出製作壽司讓家人享用，改變烹煮方式，利用米食製作出道道創意壽司，從製作食物的過程中，突顯少年主角的性格特點，細心觀察且包括孝順體貼他人的心：

「事實是這樣的，自從那一場火災之後，我爸爸受到驚嚇，再也不准我們用瓦斯爐煮東西吃，他甚至怕火怕到連蚊香都不敢點。後來我和弟弟都到外面吃飯，而他胃口不好，總是不吃中飯，即使晚上回家，也是用電鍋煮稀飯配罐頭吃。」李國華漸漸恢復平靜。「那怎麼會和壽司有關呢？」「有一天我在書店看書，無意中翻到壽司的食譜，看起來又好吃又營養。我想，與其花錢買罐頭，不如我用米飯包壽司給家人吃。包壽司的材料可以放在電鍋內和飯一起蒸，不必用到火，我和弟弟也可以帶便當，壽司酸酸甜甜的，爸爸或許胃口也會好一點。」（226）

不同的人物塑造方式中，《麵包超人在我家》以喜愛吃麵包、看「麵包超人」影片的國小四年級生郁凱爲主角，敘述面對爸爸中年失業，爲了家庭嚐試了很多工作，最後在兒子及家人的鼓勵下學會製作麵包甚至開始賣起麵包。在面對家庭一連串的變卦中，郁凱變得懂事更能體會父母親的辛勞，也因為郁凱對吐司的喜好，提供爸爸另一種選擇職業參考，爸爸也將學麵包的技巧交給郁凱，讓他利用吐司皮製作甜品得到「廢物利用」創意大賽。

好不容易爬上五樓，我放下水桶，往下走。我好欣慰，終於搬完一桶水，減輕爸爸的辛苦，我心裡充滿成就感。（75）

那時候，洗衣機裡面的衣服也差不多洗好了。我就拿一把小椅子放在陽臺，然後站在上面晾衣服。自從媽媽也上班之後，許多家事就由我和郁康分擔，我負責拖地和洗衣服，郁康負責洗碗盤和擦桌子。光是拖

地就常常累的我滿頭大汗，我這時才知道，媽媽以前在家整理家務，其實也是很辛苦的。（83）

我學爸爸熱情地招呼客人，幫忙整裝、算錢，客人誇獎我，跟爸爸說：

「這麼會做生意的兒子很難得的，你真是有福氣。」我心裡感到很驕傲。

（169）

從以上的行文中可發現郁凱能體會父母辛勞並幫忙做家事，投射出懂事、乖巧體貼一面，再加上喜愛白吐司的形象成為作者刻畫出的麵包小超人，在這部小說中少年猶如麵糰逐漸發酵、膨脹成美味可口的麵包，進而象徵人物性格成長的歷程，鄭宗弦透過飲食的象徵書寫，完成襯托人物形象之立體化功能。

## 二、少女形象的塑造

一部小說中除了有主要人物之外，更需要次要人物的陪襯，透過不同人物形象的刻畫，主要人物和次要人物發生不同關係，互動相互交錯、衝突、陪襯，才能突顯小說完整的藝術架構。在《姑姑家的夏令營》中月娟為次要人物，為典型農村女性角色<sup>101</sup>。月娟是姑姑的女兒，負責廚房烹煮及家務事，擁有一身好手藝。稀飯是月娟熬的，比媽媽煮的還濃還稠，配上花瓜和菜乾，酸酸甜甜的很好吃…<sup>102</sup>，阿明對月娟熬煮的稀飯印象深刻，也間接讚美月娟的廚藝。月娟試著挖出一條蕃薯，剝去焦黑的報紙，嚐了一口說：「嗯！好了，熟了。可以吃了。」大家紛紛清出番薯，還有那一罐叫人期待的土窯雞。姑姑叫月娟進去拿碗筷，然後打開奶粉罐。（74）

在作者的描寫中，刻畫出典型農村女性傳統形象，女性對於烹煮是處於主動

<sup>101</sup> 蔡玉冠，《鄭宗弦少年小說研究》，國立台東大學兒童文學研究所碩士論文，2006年8月，頁72。

<sup>102</sup> 鄭宗弦，《姑姑家的夏令營》，（台北：九歌出版社有限公司：1999年2月），頁45。

積極；當大家在等待焗窯食物時，月娟率先試試蕃薯的熟度，透過她烹煮的經驗來告知大家，「嗯！好了」彷彿是一種媽媽招喚孩子開動的口號，於是當大夥要品嚐時，月娟必須再去準備張羅碗筷。作者從月娟一連串烹煮動作，忙於家務的描寫，勾勒農村傳統女性形象。小說劇情中爲了彰顯主要人物阿明的創意，作者設計月娟做壽司的場景來加深阿明在農村生活深刻的體驗：

「壽司醋要自己煮，白醋加糖加鹽。」月娟很得意地解說。「我們家政課教的。」桌上還放著一包白米，不像是從米缸舀出來的。月娟看出他的疑問說：「這是『壽司米』，爲了你才特地去買的。」月娟用竹簾把海苔、飯和材料捲起來，動作優雅而熟練。阿明覺得那個竹簾似曾相識，很像他用來捲毛筆用的竹簾。「來！」月娟切下一口給阿明。「你指定的壽司，我還加了沙拉醬，應該會好吃。」由於阿明指定的這種壽司實在口味獨特，所以晚餐就端上桌，請大家先嚐為快，果然獲得好評，不但阿明得意，月娟也沾沾自喜。(194-196)

《又見寒煙壺》中，原本擁有幸福快樂家庭的小女孩，遇上了天崩地裂的地震，在一夕之間失去媽媽和溫暖的家，幸好遇到溫老師，藉由品嚐茶的過程中開導秋香，帶領她走出封閉的自我世界，重拾信心，面對全新生活。小說中塑造出兩個令人印象深刻的女性角色：秋香和溫老師，兩個人都有悲傷的過往，因爲溫老師喜歡飲茶，以茶來說畫，佐以繪畫與音樂，讓秋香說出內心的痛楚，將她引領到茶的世界，鼓勵並讓其看到人生光明面，以正面的態度來看到自己所遭遇到的困境，秋香眼中的溫老師：

我覺得茶湯真的有一些苦，不過一會兒之後，也真的有一股甜味從喉嚨裡滲出來，滋潤著舌根。我不知道姑姑送來的茶到底有多高級，我只是

一直注意看著溫老師，聽著溫老師，她全身散發出一種又輕巧，又優雅的氣質。(103)

她眨了眨眼睛，抬起頭來，解下頭上的髮髻，一頭又黑又長的秀髮瞬間滑下來，經他輕輕一甩，好像一道閃亮的瀑布。溫老師變得好嫵媚，我從來沒看過她披下長髮的模樣，想不到竟然是這樣柔美，這樣有女人味。(145)

秋香透過飲茶感受溫老師的形象，人比擬為茶香亦或茶香幻化成眼前的人，都為一種描寫手法使人深刻，小說書寫呈現的是人的活動，其中透過品茶的進行，達到情感交流，進而揭示隱藏在人物內心的情感與矛盾，自然而貼切的描繪出人物的形象特色。秋香遭逢災難的創傷，在小說的開始作者描述其外表：

我一手托著圓鏡，一手拿鉛筆，慢慢把臉挨近玻璃面。

「啊！」鏡中的人是誰？我心中暗叫了一聲。

那會是我嗎？鏡子中的人，瘦了一圈的面頰上，鑲著一雙略微凹陷的眼眶，深鎖的眉頭間，已經皺出一條深深的直紋，蒼白的臉蛋，恐懼的眼神，這是我嗎？什麼時候，我已經變成這副可怕的模樣了呢？(88)

因為心理與情緒的雙重影響，離開家園寄人籬下又遭到同學欺負，使得外形憔悴、恐懼；幸好遇到溫老師，以茶道、繪畫來引導少女度過人生低潮時期，轉變後的形象：一拿到鏡子，我就趕緊朝裡頭瞧。嘿！鏡子裡的人臉色是紅潤的了，眉頭不在鎖在一起，雖然還是瘦巴巴的，嘴角和眼角卻都帶著笑意。(152) 茶為飲食一環，茶道為一種生活藝術，以茶融入生活情境，引導少女的心靈成長，並藉自我攬鏡呈現外在形象變化，這也為茶除了物質上的品嚐外，也為精神、情感的交流下一註腳，並使人物形象更為鮮明。

### 三、成人長輩形象的塑造

#### (一) 飲食中的專業形象

《第一百面金牌》中人物塑造極具特色，以不同的方式描繪出成人長輩形象；作者從辦桌的專業態度及高超廚藝來呈現阿弘的爸爸---阿添師忠厚及做人實在的性格：

外燴辦桌的「拼桌」比賽不常舉辦，出師十多年來，爸爸共贏回九十多面，可是不得了的成就哇！柴山上大大小小的土雞城餐廳，加起來，少說也有百來位廚師，誰像爸爸這麼厲害？「可惜我們不在日本，不然，爸爸挑戰鐵人，鐵定成功。」阿弘喃喃自語。（16）

魏飴在《小說鑑賞入門》中提到：「也可以從作品人物的角度對其他人物作介紹與評價，這樣比由作者來直接概述會更具有情境性和生動性<sup>103</sup>。」透過兒子阿弘的眼光，彰顯出爸爸廚藝的厲害；客人委託辦桌的電話交談中，看出吃過阿添師辦桌客人流露信任之意，這種呈現人物特色的間接描寫，介紹人物的出場更能客觀的表示阿添師辦桌手藝的好口碑，也顯現出人們辦桌的想法，期盼是有面子也有裡子的辦桌宴會。

「我下下禮拜天要辦桌，有空嗎？聽說你阿添師手藝好，料實在，昨天在親戚家吃到，果然是名不虛傳。」

「那麼也是五千元的好了，菜色很體面，同桌的人個個吃的歡喜，吃不完的，全包成菜尾，掃光光，哈！」

「說實在的，外燴辦桌絕對比餐廳真材實料，口味也好。……」

<sup>103</sup> 魏飴，《小說鑑賞入門》，（臺北市：萬卷樓圖書股份有限公司，1999年6月），頁31。

其實憑著阿添師「金牌辦桌總鋪師」的口碑，也都能放一百二十個心，阿添師總是滿足他們看的、聽的、吃的，面子裡子都十足。(22-25)

辦桌的買賣，從接到訂單開始就是忙碌的開始，「總鋪師」阿添師就要開始張羅打點一切，從端菜幫忙人手到辦桌材料的準備甚至餘興節目的安排，描寫辦桌事前準備工作之繁瑣，也爲了顧全「主人的面子」讓賓主盡歡，詳盡刻畫總鋪師阿添師辛苦的一面：

前兩天，阿添師便忙著打電話，四處張羅。

他還慎重的，拿著寫好菜單的紅紙，親自登門拜訪，徵詢意見，務必在事前教主人安心...阿添師瞭解，身爲一位好的總鋪師，還得周到的負起安撫民心的職責。(27-28)

大門外的空地上也沒閒著，一籬筐一籬筐的瓷盤、大型木製工作檯架、網成一大束的長水管、十多個浴缸似的鋁盆，更不用細說那些必備的鍋、碗、瓢、勺，都是爸爸獨自一人由倉庫抬出來的。(29)

除了指揮所有辦桌瑣碎事務外，阿添師也要注重菜餚的美味，擔任起烹煮的重責大任：

「高麗菜絲要細長、均勻、有彈性，像這樣切.....」爸爸一旁監督，適時示範，更不忘忙著自己手邊上的事。...爸爸把該煎的、煮的、炒的、炸的、燙的、蒸的、滷的、各樣食材，井然有序的投入其中，大鍋裡又冒出吱吱嚕嚕的怪叫，和火勢合唱。(32)

需要特殊造型的果菜雕飾，也由爸爸操刀。不用三兩下，蘿蔔雕成的白牡丹，番茄刻成的紅玫瑰，小黃瓜切出的松葉和紅辣椒割出的

炮竹紅，像變魔術似的，一一從爸爸的巧手中開放出來。（32）

緊湊的辦桌工作描寫，彷彿將現場重現在讀者眼前，也讓小說中的總鋪師角色鮮明生動起來，塑造出一位盡責、擁有專業廚藝功夫的人物。在這篇小說中，除了阿添師外作者還安排一位重要長者—太師父，頭髮灰，鬍子白，作者以豐富的外貌刻畫這位國寶級總鋪師：

眼前這位灰頭髮，白鬍子的老先生，正是爸爸的師父，人稱「國寶級辦桌總鋪師」的「阿祿師」，…「咳！」太師父忍住咳，伸出雙手，一隻做捧碗的樣子，另一隻比出食指和中指，假扮成筷子，呼嚕嚕的往白鬍子圈住的，皺巴巴的嘴唇邊送。（38）

他忙停話，掩住嘴，以防咳嗽又頑皮的跳出來，然後，低頭揮手，往人群中踱去。（40）

「葛老師喜歡中國菜嗎？咳！」太師父的毛病又犯了，轉身往沒人的地方咳了一下。（54）

國寶級總鋪師阿祿師年輕時在不少有名的大飯店服務，多年與油煙為伍，造就了職業病的傷害，於是不停的咳嗽，加上白鬍子、灰頭髮、彎著身軀，搗著嘴的形象，老人外在形象深植讀者心中。另外太師父以專業的口吻，為同桌賓客解說中國菜特色：

不同部位的牛排，滋味和口感有差別，但是醬汁不外是黑胡椒和蘑菇，吃來吃去都差不多。中國人料理牛肉可就神奇了，不只全身上下每個部位都不放過，配合各式調味料，各樣蔬菜增添顏色和香味，經過煎、煮、炒、炸、蒸、燴、溜、燙、烤、焗、爆、煲、熬、煨、燒、燜、炖…，

至少可以做出一千多道菜呢！（55-56）

中國菜料理烹調方式多元，運用許多工夫讓菜色十分具有特色。而擔任總舖師的阿祿師必須對料理手法瞭若指掌，才能烹煮出美味的佳餚，也足以讓人見識到總舖師廚藝專業一面。

師父嚥下了一口茶，順了喉嚨。「你別以為味道只有酸、甜、苦、鹹，還有舌頭的觸感也很重要哩！這觸感還分辛辣、醇厚、合和、爽快四種。新辣帶來刺激，醇厚給人過癮，合和使人陶醉，爽快可以開胃喔！呵！呵！」...「還有呢！光是這醇厚又細分成濃郁、凝膩、甜蜜、香酥；爽快又有俏利、清醒和鮮美的不同。呀！不說，你都想不到吧！太師傅邊點頭邊說。」「難怪人家叫你『國寶級』的，真不是蓋的」（87-88）

從舌頭的觸感來描寫太師父對食物的敏銳觀察，透過味覺在舌後漾開的辛辣、醇厚、合和、爽快形成對食物不同的味蕾變化，展現出國寶級辦桌總舖師的風範，也讓讀者見識到中國料理的博大精深。

另外，阿祿師在《第一百面金牌》和《台灣炒飯王》這兩本書中，運用智慧經驗化解阿弘所遇到的難題，包括與父親的衝突、料理手藝的指點，彰顯智慧老者形象，透過成功人物的塑造將辦桌文化融入在情節當中。

## （二）堅守傳統飲食料理的形象

人物應是小說形象的中心或主體，作者的思想、情感，都是通過對人物的塑造來表現的；我們鑑賞一部小說，最令人感動的也是鮮明、生動和獨特的人物形

象<sup>104</sup>，在《媽祖回娘家》中作者塑造了出身坎坷、從小當養女鮮明的傳統人物——阿嬤，阿嬤的形象與性格，藉著與兒子陳英耀、媳婦呂瑤琳日常生活相處到進香，刻畫出傳統與現代的面貌，這些人物在劇情的烘托下而顯具象鮮明，成了令人感動的人物形象。不同的社會情境和其他因素影響，會造就不同的飲食習慣；從小生活在窮苦環境中的阿嬤，物質享受匱乏，於是認為在生日當天要親自下廚，準備大魚大肉，讓後代能享受一頓豐盛的晚餐：前兩天，她就開始準備了，冰箱裡一會兒多了一隻雞，一會兒多了三條魚，不到一天就塞滿了雞、鴨、魚、肉和各種蔬菜水果。媽媽的臉色也隨著起了變化，東西越多，越是鐵青。（66）

烹煮過程代表阿嬤對後代的愛，食材準備的豐富外，全心全意的烹煮，忙上忙下，也可得知媽媽在廚房忙碌的身影只是為了孩子能吃飽，這樣媽媽心裡就能滿足，對家人的愛完全表現在烹煮的菜餚上面；從食物菜色不同的變化，有魚有肉、海鮮更有食補（人蔘雞），可發現屬於阿嬤年代的宴客飲食模式；作者透過阿源的眼光，將阿嬤的傳統形象更為聚焦：

只看到阿嬤圍著圍裙，額頭上冒著汗珠，身上好像安裝了一具電動馬達，忙進忙出的停不下來，臉上堆滿笑容。...「呵！呵！不用說了，趕快吃，菜很多，趕快吃，不夠，廚房還有。」阿嬤沒坐下來，反而是站在旁邊招呼大家。「阿母，坐下來吃啦！」姑姑拉她的手。「等一下，你們先吃，有一個菜還沒好。」阿嬤轉身又進廚房。菜很多，有人蔘雞、紅燒魚、蒸螃蟹、烤龍蝦、鹽水鴨、炒花枝、涼拌魷魚、燉豬腳和三大盤青菜。（66-68）

在《神豬減肥記》一文中也出現阿嬤的角色，只是把場景換到神豬比賽。李喬認為：「在一篇小說中，所謂主題，作者是不得直接說出來的，要由故事情節

<sup>104</sup> 魏飴，《小說鑑賞入門》，（台北：萬卷樓圖書股份有限公司，1999年6月），頁28。

來表達，而故事情節是人物演出的內容<sup>105</sup>。」藉著飼養神豬阿花的過程，阿嬤的形象從滿身是病轉變成生龍活虎模樣：

七十三歲的老阿嬤捲起袖子，抹去額頭上的汗珠，滿佈皺紋的臉皮由於浸濕了汗水，顯得紅潤有光澤，那股精神宛如三十七歲的健壯農婦。她又跑又跳，又喊又叫，趕著這一頭六百多斤的大神豬，活脫像個馬戲團裡神氣的馴獸師，一點也看不出來，他原是個患有「老人病」的老太太。  
(16-17)

故事情節由祭祀的食物供品——神豬串成，由阿嬤、爸爸、阿翔這些小說人物帶出早期物質生活貧乏年代，撫養孩子長大的辛酸與情感，飲水思源主題躍然於紙上：

「二十多年前，真是個辛苦的年代。家裡很窮，阿嬤為了養我們三個孩子，四處幫人洗衣服，到田裡割蕃薯葉回來煮豬菜，一點一滴地把這個家撐起來。說來也真奇，天無絕人之路，每次有人牽豬哥來打種，那頭老母豬總是不讓人失望，沒多久就會生下十幾個豬仔。

阿嬤賣了豬仔，我們才有鹹魚和雞蛋可吃，要不然每天只有嚼鹹菜舖和番薯籤。」「這麼說來，那一頭阿花真是我們家的大恩人囉！」(56)

《紅龜粿模子》是一篇描述祖孫互動與紅龜粿的小說，年老的阿嬤靠賣紅龜粿維生，獨立扶養孫子，傳統守舊的老人形象與現代新人類的年輕形象，透過傳統食物紅龜粿表達出不同想法，對紅龜粿的看法與堅持，將阿嬤的形象與想法傳達給讀者：水槽旁濕漉漉擺著的是大大小小的木模子，原來阿嬤拿出爸爸的作品秀

<sup>105</sup> 李喬，《小說入門》，（台北：大安出版社，1996年1月），頁59。

給石老師看了。...阿嬤抬起頭來望向我，露出一排整齊的銀牙，上面是一雙笑謎謎的眼睛，那表情真不像是生病的人該有的。（69-70）爸爸替製作糕餅所塑造出來的木模子，過世後都被阿嬤保留下來，除了對親人的緬懷外也對製作傳統糕餅有一份堅持：

阿公也是雕刻師，阿嬤用來印紅龜粿的那個模子，便出自阿公的手，算起來也有四十年歷史了。或許是年歲太大，那上頭已經密密麻麻地蟲子蛀蝕了，龜背上的紋路凌亂不堪，而簽合上下模版的軸樞也快斷裂，早到了功成身退的時候了，可是阿嬤誇它印出的正橢圓形美，仍固執地使用它...（72）

最後因為石老師在園遊會設立紅龜粿攤位，加上立家賽跑時遇到了挫折，小說情節的轉折透過立家的描述讓阿嬤傳統堅毅刻苦的形象更為鮮明：我幽幽抬起頭來...早春的夕陽暖暖地映上阿嬤的臉龐，數不清的皺紋又深又亂地刻在上面，大大小小的褐色的斑點被網在其中，那模樣，彷彿她那把粗糙枯巧的紅龜粿模子。（102）

也是以傳統食物紅龜粿穿插在小說情節的《阿公的糕餅店》，塑造出留著白花花、如綿似雪的長鬍子阿公，他維護傳統的根本，堅持製作傳統糕餅的原則不隨波逐流。在大家的聊天中，孫子與親人用回憶的方式間接勾勒出阿公的形象，並以事件將人物形象具體化：有疼愛孫子的開心模樣、親切指示後輩民俗節日禮俗耐心形象、辛苦蒸粿及揉麵團汗流浹背卻又滿足的笑容、用「流行是樹尾風，祖傳的才是樹根土」義正嚴詞規勸大家的嚴肅口吻；以傳統糕餅、粿穿插整個小說，成了時代變遷下傳統的象徵物，也成功塑造堅守傳統飲食的老人形象。

### （三）其他類型的成人長輩

在續集《台灣炒飯王》中，阿弘請惠貞的爸爸—火箭快炒手小周傳授炒飯好吃秘訣，書中形容阿弘第一次看到小周窮困潦倒的樣子：

阿弘看見一位半禿的中年人和一位年輕的帥哥，那中年人坐在桌子旁一邊抽菸一邊喝著參茸酒，滿臉通紅，而年輕人則是負責招呼客人。喝酒的先生的確是周伯伯，只不過才兩三年不見，他竟然老了許多，額頭上有許多皺紋，又滿臉鬍渣，而且眉宇之間透著一股說不出的滄桑與頹廢。

（75）

小周因為染上賭博的壞習慣，放棄熱炒工作，也使得家庭破碎，頹廢的形象說盡了小周的失意。阿弘拜訪小周請求傳授炒飯秘訣，也趁機約定要將比賽獎金拿來還債，在傳授炒飯技巧當中，阿弘讓小周振作起來，小周事件也讓阿弘收起拿到金牌的驕傲，經歷一番，兩人終於成長。

那是除了爸媽之外，他的第一個師父。古話說：「一日為師，終身為父。」因此，算來，周伯伯應該跟自己的爸爸一樣親了。更何況他還是爸爸的老朋友，惠貞姊的父親，關係一層又一層，阿弘多麼希望他能重新振作啊！（127）

阿弘對周伯伯真是刮目相看，想不到他不但不孤僻，不嚴肅，還很會跟人交際呢！（147）

當食物變成一種符碼，透過它可以重新觀看、整理生活及自我，透過烹飪的過程，少年和成人互相學習與感受，建立起情誼，重整自我，蛻變成不同的面貌。

### 第三節 飲食的象徵意涵

人類的吸取食物，當然不只是充飢果腹而已，人類的飲食其實與其他行為都一樣，都具有實用與表達兩面性；人類對食物需求，除去滿足飽食、營養、口味、品質與生產供應等實用意義之外，食物所蘊含及能藉以表達、延伸、象徵的無形意義，似乎更為豐富而重要，有時甚而凌駕於實用面之上，幾乎形成返客為主的情況，因此在純研究的立場上，表達面的研究就更受到重視<sup>106</sup>。

談飲食文化不可能只停留在具象的實用層次，如果我們同意李亦園的看法，則食物所蘊含的無形意義是可以被討論與詮釋的。飲食文化的陳述表達，不只是滋味、外觀、口感、色澤、形態上，更主要的是藉文字而表現的延伸意義，值得深入探索。

本節著重於探討鄭宗弦的少年小說中，如何運用「吃」為中介，以此來擴充食物所蘊含及能藉以表達、延伸、象徵的無形意義，其背後呈現的飲食意涵。

#### 一、情感交流之意涵

張錯認為：「所謂飲食，已不單純指麵包與酒，而是附帶食物一起的歷史文化、社會環境，甚至個人與集體錯綜關係與感情<sup>107</sup>。」（397）飲食不單是純粹的進食活動，飲食也牽涉人與人之間的情感交流，作者往往從自身的飲食經驗出發，將人情世故體會注入於文本中，這種書寫方式能呈現飲食文化中的抒情內涵。

<sup>106</sup>（李亦園，〈中國飲食文化研究的理論圖像〉，《第六屆中國飲食文化學術研討會論文集》，（台北：財團法人中國飲食文化基金會出版，2000年9月），頁1-15。

<sup>107</sup>張錯，〈M·F·K·費雪與《飲食之藝》〉。焦桐、林水福主編。《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討會論文集》。台北：時報文化出版企業股份有限公司。1999年12月。

在《姑姑家的夏令營》一書中，從故事的開始，作者運用對話技巧讓人物一一出場；李喬認為，對話的功能有五：刻畫人物、提供重要資料與消息、情緒的釀造、推動情節、造成節奏<sup>108</sup>。使用「對話」書寫技巧，讓食物在對話的交談中一一出現，食物化身為符碼，指向各種代表的符旨，也使人情交流變得有意義：姑姑把禮盒放在桌上，坐在沙發上說：「花菇、干貝、火腿，放著慢慢吃」（10）嘉義上來的姑姑拿著食物伴手禮，象徵待人處世的禮節；小說中人物因為過年的習俗在一起圍爐吃火鍋，餐桌上擺放著各式各樣的火鍋料，塑造出團圓熱鬧的進食場景：

大家一邊吃菜，一邊聊了起來。姑姑說：「大嫂，我好羨慕你喔！家庭主婦，整天待在家裡煮飯、洗衣、看電視，真是好命。」

「怎麼？很忙嗎？」媽媽幫每個人都夾了一塊豬肉。

「嗨！我回來了。」爸爸突然開門大叫，他還買了高粱酒和香檳回來。

「有沒有偷偷說我的壞話啊？」

「哈！哈！……。」大家都笑起來。

「來！來！來！不管什麼火雞、炸雞、戰鬥機和電視機，乾杯！乾杯！」

爺爺舉起小酒杯，大聲地說。

「乾杯！」大家都端起自己的飲料，一飲而盡。（13-15）

飲食影響小說人物生活的每一層面，家庭聚餐活動是將全家人在固定時間聚集在一室用餐，人與人相處的情感，藉著共同享用食物而達到交流效果，尤其是家人間傳送食物、準備食材等飲食活動。阿明來到鄉下姑姑家後，姑姑家用一頓豐盛的晚餐迎接阿明的到來，並烹煮許多都市吃不到的菜餚，來對阿明表達熱情招待；其描寫菜餚實已超越了食物的表象，將情感象徵意象發揮到極致：

<sup>108</sup> 李喬，《小說入門》，（台北：大安出版社，1996年1月），頁169-170。

晚餐果然十分豐盛，有辣炒雞丁、炸雞腿、紅燒魚、鹽水鴨、鴨肉羹和幾道不知名的青菜。

「來，吃看看。這幾項野菜在都市裡吃不到的。」姑丈勸大家多用菜。

姑姑一一說明：「這盤是牧草筍，用牧草的芯炒的；這盤是甘蔗筍，甘蔗的芯炒的；這是涼拌木瓜，沒吃過吧？」姑姑眉飛色舞，十分得意樣子。（36）

由飲食場面串聯起來的人物情感交流現象，透過餐桌上的對話一一揭示，表達出人物彼此間的關係與傳達出一些人與人間隱而未見的微妙情緒，也為小說的劇情發展埋下伏筆；「...當初我們從嘉義搬到台北的時候，阿明才兩歲半，算起來...是一個道地的都市人，不像我們...都是鄉下人」。爺爺一杯酒下肚，講話的速度就變了。（15）爺爺這句話指出在都市出生成長的阿明已成道地的都市人，這樣的語句透露出阿明對鄉下的陌生。

在餐桌上的談話是公開的，從人物談話中可隱約發現人際之間欲言又止的情緒，透過媽媽與姑姑的交談、姑丈的動作，營造出飯桌上一股怪異氣氛，也為劇情的中姑嫂衝突做預告：

媽媽對姑姑說：「唉！美華。我看你大嫂人滿客氣的，還給了我一包香腸。」

「當然，對外人當然客氣啦！」

「我看妳們多少有些誤會。」

「你不知道，這個女人.....。」

「咳！」姑丈瞪了姑姑一眼，姑姑講一半就停了。

氣氛顯然不太對，阿明覺得怪，但不敢多問。

在《媽祖回娘家》中阿源的爸爸為國立大學心理系的副教授，媽媽是有名的會計師，因為父母忙碌原因而常常買速食店東西當早餐，讓同學羨慕，殊不知是家裡沒人做飯加上雙親給的錢又多，花不完之下只好買較貴的早餐，才能勉強花完零用金：小朋友也羨慕我可以買速食店的東西當早餐，唉！其實是家裡沒人做飯，爸媽給我的錢又多，我只好買貴一點的東西來吃，才勉強花的完。(62) 速食在文本中象徵意義為快速、方便，取代父母忙碌不能做飯之意，速食早餐也間接比喻爸媽的速食照顧；這些在阿嬤來了之後，情況改觀：

阿嬤來了以後，情況就好多了。早上，我有熱呼呼、香噴噴的稀飯可以吃，放學後，我有豐盛的晚餐享用，有人陪我吃飯，聽我說學校裡面許多好玩的事情，雖然還是要去上才藝課，但至少我心裡比較沒有那種寂寞的感覺。(63)

阿嬤親手製作的熱呼呼早餐和豐盛晚餐，和在旁的陪伴；相對於快速、簡易獨自享用的速食，阿源對阿嬤烹煮出的熟食深深感動，並由熱騰騰菜餚中感受到家人（阿嬤）的關心與溫暖。跳脫食物的實質意義，在這裡食物象徵情感的傳遞，飲食活動和飲食內容牽動著攝食者的情感，彰顯或貫穿人物的生活情境和情節場面中的功能及意涵；另外，從阿源的內心對白也可看出雙薪家庭下孩童內心的期盼，速食雖然快速、具有新鮮感，但還是取代不了熱呼呼充滿情感烹調的餐點。

## 二、精神傳承與寄託

蘇鵬翹指出任何一種抽象的觀念、情感、與看不見的事物，不直接予以指明，而透過某種意象的媒介，間接加以陳述的表達方式，稱為「象徵<sup>109</sup>」。作者在作

---

<sup>109</sup>蘇鵬翹，《臺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，2007年7月，頁37。

品中的所表現出來的意識，其思想可藉由象徵具體呈現出來，在此情境中，能成爲某種意義的象徵舉凡各種具象物皆可被引用，而食物恰好可成爲象徵媒介，發揮其意義。

《阿公的糕餅店》從傳統糕餅的身上，藉著食物傳遞給後輩子孫無數期待與傳承，發揮了薪火相傳的精神，再利用文學藝術技巧，轉化成爲具象的象徵意涵，其所寫的主題已超越糕餅的表象。

阿公擁有一間糕餅店，堅持守著傳統的手法製作糕餅，阿公也將這種想法傳遞給下一代。文本中藉著子孫回憶的情節，引出阿公的鐵箱子，裡面裝著做大餅的木模子和包著紅布巾的黑木炭，製作糕餅的木模子成了象徵物，也引起讀者興趣：

我感到十分奇怪，家裡製作糕、餅、粿的木模子，大大小小少說也有六十把，為什麼唯獨這一把受到阿公的疼愛，要藏在這兒呢？還有旁邊那塊黑炭，看上去平凡無奇，雖然裹著一條紅絲巾，顯得很大方，可是就這麼擺在木模子邊，又像是尊寶貝似地關進箱子裡，真教人猜不透它的用途。（109）

在眾人的回想中道出這個鐵盒子的秘密，原來是師傅阿義師留給阿公的傳家之寶，由於這項傳家之寶也讓後輩認識了阿公認真學習的態度：

那時候新港餡是新產品，轟動全省，需求量很大，製作起來又比糕餅簡單，很多學徒學會了，也不願拜師學藝要「三年四個月」的傳統，提早出師去賣新港餡，一點也不想學習糕餅的技藝；只有阿公，不追求流行，認真學習，出師之後開了「明正齋糕餅店」。（138）

流行熱潮退去，大家也感受到跟隨流行與創造流行是很累很累的一件事，才體會到阿塗仔（阿公）才是真正有智慧的人，作者藉著製作糕餅的木模子和黑炭的象徵，刻畫出傳統飲食與時代流行間的發展、衝擊與變化，在這些情節安排中與阿公所告誡的：流行是樹尾風，祖傳的才是樹根土（139）相呼應，讓後輩體認到在熱潮退後，傳統文化才能穩重腳跟，這些真實的經驗與體悟成爲給子孫最好的財產：

「這祖傳的配料，別說是我們新港，就是全台灣，恐怕也找不到第二家了，是嗎？阿舅。」爸爸說。

我嚼了一口大餅，又喝了一口甘醇苦澀的烏龍茶，忽然，濃重的肉香味像是五顏六色的水彩，在千千萬萬顆味蕾上暈染開，酸、甜、苦、鹹、澀，五味都到齊了，分工合作的磨蹭著味覺神經，不一會兒，舌根沁出陣陣的甘味，我眯起眼睛，不好意思大叫，心裡卻大呼過癮。吃大餅配茶最好了！爸爸說的果然不錯。

「這是你阿爸留給你們兒孫最好的財產了。」舅公告訴爸爸。（127）

作品創作在人物、對話、情節、場景組織下，能形成合理且又富有意涵的象徵作用，李喬說過：「在理論上說，小說的創作，最後的理想是：主題故事人物，能脫離本身的有限性而產生無限的涵義，也就是產生象徵作用<sup>110</sup>。」鄭宗弦在這篇小說中充滿傳承與不盲目追求流行的意謂，並將這些主題思想轉化附加在與糕餅相關的象徵物上，象徵物與主題思想緊密結合，能使主題意義越是趨向具體化，並讓作品的寓意越是深遠感人。

《神豬減肥記》中爸爸因爲和朋友打賭，於是開始飼養神豬，準備參加義民廟慶典的神豬比賽。食物除了提供攝取營養外，在廟宇文化中也擔任起祭祀品的作

<sup>110</sup>李喬，《小說入門》，（台北：大安出版社，1996年1月），頁142。

用，在這一書中神豬除了要參加比賽充當祭祀品外，也成爲阿嬤的心靈寄託象徵；阿嬤奇蹟似的身體好轉外，也烘托出早期生活窮苦，阿嬤爲了將孩子養大，含辛茹苦的一面，爸爸感念阿嬤的恩情，於是將神豬留下陪伴阿嬤：

爸爸輕輕一笑。「二十多年前，真是個辛苦的年代。家裡很窮，阿嬤爲了養我們三個孩子，四處幫人洗衣服，到田裡割蕃薯葉回來煮豬菜，一點一滴地把這個家撐起來。說來也真奇，天無絕人之路，每次有人牽豬哥來打種，那頭老母豬總是不讓人失望，沒多久就會生下十幾頭豬仔。阿嬤賣了豬仔，我們才有鹹魚和雞蛋可吃，要不然每天只有嚼鹹菜和蕃薯籤。」

「嗯！這麼說來，那一頭阿花真是我們家的大恩人囉！」……

「當然。我想讓牠留下來陪阿嬤。」(56-57)

象徵在文學作品中強調含意深沉，發揮聯想豐富功能，鄭宗弦在作品中精心巧妙安排「神豬」雙關的象徵意義，也凸顯早期農業社會中，單親家庭獨立撫養孩子的辛苦，飼養母豬成爲家中經濟來源；苦盡甘來的滋味，懂得感恩惜福，成爲作者主題思想表達的言外之意。

### 三、衝突與融合

食物在飲食場面中雖然不是擔任主角，但是穿插在飲食情境之中，或是在日常生活中單獨出現時，也可藉著食物的流傳贈與或是人情交流互動，開展出另外一種形式的飲食交流。飲食在小說中亦能掀起事端、開啓人物之衝突、牽引情節發展之各種可能。

在《姑姑家的夏令營》裡，過年時，姑姑回娘家拜年，媽媽準備豐盛的晚餐

款待姑姑，用完餐後，離開正式公開的餐會場合，媽媽和姑姑在房間裡聊話家常，在開心的氣氛中，卻突然安靜下來：

「對了，現在怎麼樣？和你家那個大嫂……」媽媽的聲音又響起。

「哎！還不是那樣，你不知道這個女人有多壞……」姑姑的聲音變得激動。

「等一下……」媽媽打斷她的話。「叩！」的一聲，房門關上了。

阿明正打到第二關，他自言自語：「奇怪！女生好像總是有很多祕密..」（20）

姑姑和大嫂的緊張關係預留伏筆，後來阿明來到鄉下居住，看到姑姑借鄰居清水嬭大鍋子的人情互動，於是依樣畫葫蘆想要化解姑姑和伯母之間的衝突與對立，將一大把龍眼裝進塑膠袋裡，掛在伯母家的大門把手上，令人想不到的是原本沒有交集的兩家人開始有了禮物的往來：自製香腸、新鮮的蛋、仙桃等，這些食物都代表化解衝突的象徵，經過一連串的「禮尚往來」後，兩家在大廳拜拜時，雙方都把禮物拿來當珍貴的祭品，伯母竟然主動向姑姑借火柴，化解兩家鬱積多年的心結，在阿明的巧妙安排下加上互相贈與食物的交流，化解衝突，也給伏筆的起頭，做了一個收尾的呼應。

《媽祖回娘家》中有兩種人物形象，一是傳統老人形象—阿嬤，二是兒子、媳婦的年輕人形象，兩種不同人物形象的塑造，表現出傳統與現代之間的衝突。

不過，媽媽對阿嬤煮的菜有意見。前年，阿嬤剛來不久的冬至那一天，媽媽又很晚才回來，天很冷，阿嬤照例留著一些飯菜，一看見她進門，就忙著去廚房拿碗，擺筷子。媽媽見了，臉上露出勉強的笑容說：「阿母，不是有打電話回來說過了嗎？我參加公司聚餐，不回來吃飯了嘛！」

「不行哪！今天是冬至，需要補一下，你們每天那麼忙，身體會受不了，

趁現在好好補一補，羊肉爐、燉腰子...」阿嬤一邊說著，一邊掀開鍋蓋，菜冷了，湯肉上面浮起一層白白厚厚的油，阿嬤看見了，不好意思的笑著說：「來不及給你加熱，等一下...」「歐！阿母，拜託，那都是膽固醇耶！」媽媽露出噁心的表情。(63-64)

婆婆和媳婦之間，爲了飲食習慣上的不同而產生衝突與摩擦，阿嬤喜歡大魚大肉豐盛的飲食恰好和媳婦重視養生、減肥心態相反，阿嬤慣用的豬油炒菜也被媳婦兒子反對；另外，在小說第五章中，描寫阿嬤聽到媳婦在電話中和高中同學聊天說想吃兒時便當，於是就做個懷舊便當：荷包蛋、肉鬆、豆乾，想給媳婦驚喜，之後阿嬤走了三公里路，專程去公司送便當，這舉動讓媳婦十分生氣，而老人家的一番好意被媳婦認爲煩惱、不合時宜。兩代的時代背景造成對食物的攝取認知觀念不同，進而引起家庭的衝突。

關於小說中的衝突描寫，林文寶指出：小說的情節就建立在人物的處境上，表現他對於衝突的反應，以及衝突解決之後，對於該人物性格的影響<sup>111</sup>。換句話說，小說中的情節安排必須與人物生活相關，而人物對衝突的反應能突顯性格，使人物形象更加具體鮮明。

另外，作者又以插敘的手法，道出阿嬤與媽媽、爸爸之間的相處關係，環繞著由飲食觀念不同而引起的衝突點。面對衝突，阿嬤兩手一攤、聳著肩選擇妥協：我哪裡聽得懂，但是你爸爸是讀書人，讀書人講的話不會錯，不用豬油就不用，只是可惜，豬油比較香咧，又便宜，我們以前吃了十幾年。(65)阿嬤知道兒子、媳婦的不滿，爲了避免衝突，只好選擇迴避；作者透過飲食在衝突情節上的設計讓人物性格更加鮮明，生動的呈現了傳統遇上現代觀念的衝突，也透露出內心的無奈與辛酸。

---

<sup>111</sup> 林文寶，《兒童文學故事體寫作論》，(台北：財團法人毛毛蟲兒童哲學基金會，1994年1月)，頁330-331。

另外，在《紅龜粿模子》也出現傳統飲食與現代觀念不同的衝突。孫子立家認為跟漢堡、炸雞相比，紅龜粿是種跟不上時代的象徵，加上爸媽是爲了運送紅龜粿而出車禍喪生，所以立家與阿嬤常爲了「紅龜粿」起衝突：你…偷懶，不印模子，沒有龜印子的紅龜粿，不是紅龜粿，(86) 立家不印模子的舉動讓阿嬤十分生氣，而立家則認為這是傳統守舊觀念，已經過時，於是當老師宣佈園遊會要販賣紅龜粿時，立家更是產生遲疑：石老師宣布：「賣紅龜粿。」引起許多人發出怪聲，連我也覺得不妥，這種舊東西，現代人愛吃嗎？(93) 不過，在老師的引導下同學開始接受並向阿嬤學習製作，加上紅龜粿在園遊會中受到大家青睞，創下販售佳績，引起衝突的紅龜粿開始在情節轉折下成爲受歡迎的飲食。

《阿公的糕餅店》中傳統飲食也是引起衝突的原因，擅長製作糕餅粿食的阿公對傳統飲食有一份堅持，但是爸爸卻認為這些都是過時東西，跟不上流行：

那時候爸爸開始賣漢堡，他對阿公說：「現在都市裡面都流行吃漢堡、薯條和炸雞，不久這一陣風一定會吹到鄉下來，我想把糕餅店改成漢堡店，生意一定很好。」

「糕餅呢？不賣了嗎？」阿公淡淡地說。「阿爸，那都是過時的東西了，你就不要固執了，要跟得上時代呀！」(128)

從對話當中讓人感受到年輕人追求流行的心理，及欲將老舊的傳統糕餅店結束的想法，連老人家提出的想法觀念，也被視爲固執、過時。從不同世代的想法呈現飲食的時代變化性，反映出西風東漸的飲食習慣，形成兩代觀念上的衝突，間接突顯作者欲藉著書寫飲食所可能發揮的社會性特質，加深人物的鮮明形象與對待飲食的態度，藉以劇情鋪成衍生出新舊世代的不同飲食習慣所產生的衝突，藉以引發讀者思考。

祖傳的東西是樹根土，穩在在，固根本；流行的東西是樹尾風，一陣子就掃過去，不小心，還把大樹連根拔起。你們少年仔，該要會想才行，照我看，不用一年，街路上的漢堡店一定又是一間開過一間，不用三年，一定又是一間倒過一間。（129）

阿公堅決的語氣說出流行是短時間的現象，但是真材實料的傳統飲食才是能長長久久流傳的；爸爸灰頭土臉的遭到阿公的拒絕，後來事實證明，不管如何的改變，蘊含民間文化及習俗的傳統飲食還是一直不墜於民間。



## 第四節 小結

在特殊的社會環境所孕育的飲食文化，形成多元的主題書寫內涵，「飲食」方面的書寫，成就小說敘事中遍及內容的一項題材。在鄭宗弦的少年小說中，藉具有生活真實性的內容來塑造人物、鋪排故事；「飲食」不管作為菜餚名詞出現，穿插在飲食情境之中，或是在日常生活中單獨出現，在小說中散見各處的飲食書寫，乍看似乎瑣碎平常，但深入探究可發現是與結構、情節及人物塑造相互呼應。

本章針對鄭宗弦少年小說中的飲食書寫進行析論，依照鄭宗弦文本特色，以飲食為題材探討小說中的人物形象、情節安排、象徵意涵，其中由食物反映出的內涵、場景、象徵...等為依據，研究鄭宗弦少年小說中欲表達的飲食書寫意義，以下為筆者歸納出其風格特色：

### （一）富涵情感交流及象徵意涵的飲食書寫

每日的飲食與吃飯場合，在飲饌間的交流來往，能透露出人與人之間的情感體會與變化之訊息，飲食影響小說人物生活的每一層面，藉由飲食可讓人情交流達到交融，反之飲食也能引起衝突，不同的思想價值觀在飲饌之間具體被呈現在文本生活中。鄭宗弦的小說中尤以飲食書寫傳統與流行的衝突居多。

另外，鄭宗弦以文化方式梳理食物的歷史，結合理性與感性思維，讓人文和精神層面產生交集，擴充食物所蘊含及能藉以表達、延伸、象徵的無形意義；善用象徵手法<sup>112</sup>及象徵物襯托食物在日常生活之情節，進一步表達更深層意義。

### （二）以飲食塑造人物形象

---

<sup>112</sup> 鄭宗弦的酷酷夢想屋：第一次訪問，網址：<http://blog.yam.com/aaxyz/article/935574>檢閱日期：2009年7月6日

飲食活動是人們生活中重要的一環，尤其鄭宗弦的小說中幾乎每部都提及食物、飲食活動，飲食書寫遂與小說中人物的生活描述密切交織，聯繫著人與人之間情感錯雜的關係，所反映出來的飲食面貌，就必然帶有濃厚人物性格與形象之特質。鄭宗弦少年小說中的飲食書寫主角大多以少年為主要形象居多，其中以少男描寫為多數，少女形象除了《又見寒煙壺》外，其餘大多為配角。藉由飲食活動塑造少年經歷成長挫折與夢想追求後，才逐漸蛻變成成熟穩重的少年形象，如《第一百面金牌》及續集《台灣炒飯王》的阿弘、《超級魅力壽司男》的李國華、《麵包超人在我家》的郁凱…等。

書中另一特色為作者常以老人形象闡述祖孫之情，除此之外，小說中的老人亦成為傳統文化與經驗的守護及傳承者，像是《阿公的糕餅店》、《紅龜粿模子》、《媽祖回娘家》中的老人，藉由對傳統飲食的堅持及因為飲食與年輕一代產生的衝突，飲食書寫製造的情節關鍵處和高潮處，突顯出老人的性格、形象，加深讀者印象。

### （三）飲食穿插於情節鋪設中

研究鄭宗弦的小說中的飲食書寫，發現作者常以第一人稱敘述者的作品居多，因為飲食為主觀意識之活動，透過小說中的「我」可以將本身的心理活動、思想感受直接傳達給讀者。透過進食情節描寫，能拓展內心的感發，擴充飲食文學的抒情內涵。換言之，食物之所以描述、彰顯或貫穿在人物的生活情境和情節場面中的功能及意涵，才是鄭宗弦安排小說中飲食描寫或飲食活動的主要目的。

在《第一百面金牌》及續集《台灣炒飯王》中，鄭宗弦在情節中融入大量飲食書寫，並結合文學與藝術性，在手法技巧上充滿大量視覺、味蕾感官的料理描寫，戲劇性的故事製造出情節高潮起伏。可發現鄭宗弦擅用小說的敘事手法，利用飲食配合情節轉變做出微妙的隱喻或啟示，讓小說具有引人入勝的深刻印象。



## 第肆章 鄭宗弦小說中飲食文化形式 與內涵研究

飲食文化之建構，不是只由一種單一個體所形成，而是一個複合物；因為該飲食文化與當地的自然環境和風土民情互相結合交融，長時間的堆疊累積下，發展演變、逐漸孕育而成為每個族群其不同且獨特的飲食文化。林明德在〈發現桃園飲食文化〉一文中，提出飲食文化的解釋：「飲食是民俗的重要環節，也是文化的基礎，更是先民智慧的結晶。飲食之所以成為文化、藝術的品味，毋寧代表著一個民族深厚的人文內涵<sup>113</sup>。」先民的智慧與傳承、悠久的歷史加上多民族的融合，使得臺灣發展出其獨特的飲食文化及人文內涵。這些飲食文化表現在許許多不同的生活面相上，也為文學創作提供了豐富的材料，成為創作素材而加以表達。

鄭宗弦小說中，即呈現了多種飲食文化風貌，包括歲時祭儀祭品、紅龜粿、辦桌宴客、品茗、地方飲食、米食推廣、農村飲食等各種本土不同面向的飲食文化內涵。其中鄭宗弦在辦桌上頗多著墨，因此將從飲食形式討論延伸至文化內涵做相關研究。

本章旨在探討鄭宗弦小說中飲食文化的形式與內涵，以呈現其小說中所提及的飲食文化之內容、源流與意義等內涵與形式，並作為分析、研究鄭宗弦小說之參考。以下試歸納分析為辦桌文化、米食文化、品茗文化這三個角度來加以探討。

### 第一節 辦桌文化

在台灣的各種傳統活動中，「食」是不可缺少的，舉凡出生的滿月酒、生日的壽宴、婚喪喜慶、各種生命禮俗；甚至是廟宇落成、普渡建醮、洽談公事、競選

---

<sup>113</sup> 林明德，〈發現桃園飲食文化〉，張德麟編，《台灣漢文化之本土化》，（台北：前衛出版社，2003年8月），頁274~275。

募款...等等，總會擺設酒席，因此「辦桌」在台灣是常見的一種庶民飲食文化。

中國飲食文化基金會主任張玉欣認為：台灣的辦桌文化伴隨著種種的生命禮俗而展現豐富的文化意涵<sup>114</sup>。從辦桌文化中，我們可看到生命禮俗的展現、歷史意義、社會價值觀及時代的演變。鄭宗弦小說中，有多篇呈現宴客辦桌的場景內容描寫，「辦桌」活動的形成與發展必然有其文化層面的意涵，筆者由鄭宗弦的小說中，探討辦桌背後的飲食文化之意涵。

## 一、辦桌的社會意義

### (一) 辦桌文化意涵

張玉欣表示，「辦桌」為閩南發音，意指煮上一桌桌的好菜，讓客人飽餐一頓。它的起源可追溯至北宋時期，但臺灣的辦桌型態則是源於中國福建地區，即明鄭與清朝時期（西元1661-1895年）的福建移民潮所帶來的飲食文化，故在菜色及文化意涵上都與福建的傳統食俗十分相似<sup>115</sup>。

在台灣、人們十分重視各類禮俗，不論是各種人生儀式（婚禮、喪禮、壽誕、滿月...等）及特殊事件場合（廟宇落成、普渡建醮、新居落成、選舉...等），會在大街小巷、廟口、活動中心、曬穀場等空地搭起棚子，請來總舖師，在火紅的大圓桌上，熱熱鬧鬧的辦起桌來，宴請親朋好友；辦桌「真材實料」、「物美價廉」的特色，除了讓大家一起分享喜事之外，也能品嚐到許多美食。甚至有時還會請來歌舞臺秀唱歌跳舞，炒熱現場氣氛。

「辦桌」意為「閩南方言。指外燴者到家裡掌廚，準備酒菜宴客<sup>116</sup>。」可見辦桌為閩南發音，是宴客筵席的一種稱呼。王學泰指出：「在不同的階級，上自

<sup>114</sup> 張玉欣，〈台灣的辦桌文化〉，《傳統藝術》，（2005年8月，第57期），頁9-15。

<sup>115</sup> 摘要張玉欣，〈台灣的辦桌文化〉，《傳統藝術》，（2005年8月，第57期），頁9-15。

<sup>116</sup> 教育部國語推行委員會：《重編國語辭典修訂本》網址：<http://dict.revised.moe.edu.tw/index.html>,2009,4,29，檢閱日期：2009年7月9日。

天子、貴族、王公大臣，下至黎民百姓，其筵席的方式，規模與目的雖然不盡相同，但卻也都有筵席活動的相關記載<sup>117</sup>。」從歷史的記載看辦桌文化的發展，可發現早期的辦桌是以「筵席」為名，但是功用與意涵一樣為宴客筵席；由此可知，辦桌文化是歷史相當久遠的飲食文化。

除了關於生命禮俗的「辦桌」，廟會活動也常透過「吃拜拜」的型式展現，「吃拜拜」是指「齋醮」或「普渡」等在祭典儀式後出現的筵席場面。鄭宗弦在〈神豬減肥記〉裡有紀錄並描述「吃拜拜」流水席的經驗：他們家請吃拜拜，我們是一定要來捧場的。吃拜拜是這樣的，義民廟每年都會舉行慶典，不過信徒太多了，分成十八個村莊輪流主辦祭拜，輪到的那個村便要辦流水席請客。（23-24）鄭宗弦也在《第一百面金牌》中將辦桌請客的緣由略加說明：「辦桌請客」這回事，一般人家並不生疏，因為台灣各地每年都會輪到一次酬神拜拜，在這一天也辦桌，宴請親朋好友，所以幾乎人人都辦過東家。

另外，《第一百面金牌》中主角少年的父親為總鋪師，所主辦的辦桌場合，也大部分以嫁娶的婚宴為主，連市長所舉行的拼桌比賽，也是因為娶媳婦而舉辦的辦桌宴客。辦桌因承辦性質差異而有不同名稱，譬如：喜宴、壽宴、新居、歸寧、彌月、喪酒、祝神、齋醮、普渡、尾牙、選舉等，都屬「辦桌」中的一環。在飲食文化的發展與變遷歷程中，流傳至今無論是哪種宴客筵席，幾乎都通稱為「辦桌」，並沒有明顯的區分了。不過，雖然這些宴客場面都通稱為「辦桌」，但其中婚宴仍然是辦桌的主要大宗。

小說文本詳細介紹「辦桌文化」，以總鋪師精彩傳神的拼桌比賽為題材，及大量描述料理場景，寫下了本土飲食文化中，深遠的文化意涵，同時間展現重要的社會通俗功能：

畢竟一般人家難得一次結婚請客，總希望盛大隆重，酒席代表主人的熱

---

<sup>117</sup> 王學泰：《華夏飲食文化》（北京：中華書局，1993年8月），頁229-283。

忱，一點也馬虎不得。「新親家」的貴客，雙方得靠吃吃喝喝催化成「一家人」，同桌的菜色，不用說，就是主人的面子，一個重要的形象；就算嘴裡不說，任誰心中也會七上八下的掛念著...。(28)

此處點出辦桌文化在社會中重要的意義及意涵，其不僅僅是一場色香味俱全的大戲，而背後所蘊含著深遠的涵義和吉祥意涵。在陳木城評論中說道：作者運用大量的辦桌料理的場景，呈現台灣特有的「辦桌文化」，專業的廚藝知識的討論和描述，說服了阿添師，也說服了讀者<sup>118</sup>。從總總舖師的角度來看辦桌，將辦桌場景、廚藝...等融入成爲寫作題材，其所衍生出來的辦桌文化，也一直在台灣民間社會中傳承著；「辦桌」所代表的飲食意涵，可說是台灣人文精神及社會結構變遷下所呈現出的飲食文化之一。

## (二) 人際情感交流

昔日台灣農村社會中，辦桌可視爲村中的大事，亦是活絡鄰里的情感聚會；辦桌讓平常遠居各地的親戚或朋友齊聚一堂，同心準備筵席。柴山酬神吃拜拜，總舖師阿添師邀請眾親友來柴山吃辦桌，及提到難得出現的歡慶熱鬧場面：

這一天晚上，土雞城紛紛歇業，但有趣的是，稻草棚上的七彩霓虹燈，不但不熄，反而再裝飾上倉庫裡的，一閃一爍的耶誕樹燈；山路上的人車不但不減，反而比假日還要壅塞；宴客的菜餚，比平日裡賣錢的土雞豐盛百倍；親友相見，分外歡暢，熱絡的氣氛，四處洋溢。抬頭張望，整面牆似的山坡綴滿耀眼的光芒，比個不夜城還像不夜城。(49-50)

---

<sup>118</sup> 陳木城，〈從辦桌文化裡探索臺灣人的拚博精神---評鄭宗弦《第一百面金牌》〉，《文訊》，(2000年4月)，頁26-27。

平時工作忙碌的人們，趁辦桌來忙裡偷閒，大吃大喝一場；久未見面的散居在各地的親朋好友們，趁辦桌時間聯絡情感，交換現況情報。傳統的辦桌文化，攏聚了大伙的情感。

在飲食世界中，透過共飲同食的場景，將彼此的人際關聯性、情感交流，淋漓盡致地表露。鄭宗弦的《第一百面金牌》說到雙方家庭靠著喜宴辦桌，在飲食的催化下從陌生人變成「一家人」，充分達到情感的交流；然而，「喜宴」和拜拜不同，來的客人不只熟絡的親友，還有陌生的，「新親家」的貴客，雙方得靠吃吃喝喝催化成「一家人」(28)

共飲同食的辦桌場景也出現在《媽祖回娘家》中，小說中的家人爲了慶祝阿嬤的生日，而聚在一起吃飯；而歡度六十大壽的壽星阿嬤，爲了這次辦桌，準備許多食材，親自烹煮料理，作者鄭宗弦形容阿嬤額頭上冒著汗珠，身上好像裝了一具電動馬達，忙進忙出的停不下來。透過作者對阿嬤的描寫，辦桌在此小說中，展現出阿嬤對家人的愛，對她而言，在兒孫圍繞膝旁的日子準備一桌桌的好菜，象徵團圓及享受天倫之樂的期盼心情。

從古至今以來，不論是哪個民族或是哪種場合都曾出現擺桌宴請賓客的風俗民情，在飲食文化的發展與變遷歷程中，因爲當下飲食的進行交流，表現出人類彼此的人際關聯，同時間也牽引出社會傳統的禮俗禮儀；誠如鄭宗弦的小說中說道：「人情是互相的。別人家請客，我們要去捧場，等到我們請客時，人家才會來作客；要不然酒席辦好了，沒人來吃，那多沒面子<sup>119</sup>！」

人們在各類禮俗及共同生活環境下，因情感形成的稠密人際網絡所演變而來的飲食活動，在此場合中，顯示出辦桌背後所隱含的飲食人情世故，亦是一場情感聚會。所以，辦桌不僅僅是一場飲食饗宴，它也涵蓋了親朋好友間的人情與禮數。

---

<sup>119</sup> 鄭宗弦，《神豬減肥記》，(台北：小魯文化，2004年1月)，頁24。

### (三) 社會貧富階級的區別

人類每日生活必然發生的「飲食」活動表現，在不同社會階層各有不同的飲食內容。辦桌文化是社會中特殊的飲食活動，其中烹煮料理的靈魂人物則為總鋪師（廚師）；喬健在《傳統中國的底邊社會管窺》一文中亦談到廚師為底邊階級一份子<sup>120</sup>，循著歷史脈絡與文化背景，可發現自古以來廚師的身份和形象在社會中較少有崇高的地位，在傳統「唯有讀書高」的士大夫觀念中，廚師的價值及專業形象一直難以建立；鄭宗弦的《第一百面金牌》中，辦桌師傅第二代阿添師，希望兒子阿弘努力用功考上醫學院，好脫離充滿油煙環境、湯湯水水的辦桌生活，偏偏阿弘對廚藝情有獨鍾，最後在一些折衝之後，父親阿添師才漸能接受行行出狀元事實。在文中媽媽認為總鋪師非常辛苦，希望兒子用功讀書，別踏上同條路，言語中道出總鋪師的心酸與階級之分：

別像我們，說好聽是『總鋪師』，事實上就是在做工，從早忙到晚，留了一身臭汗，整天在油鍋和酒席中間走來走去，頭髮和衣服，不是沾上油腥味，就是染上酒酸味，不知道的人還以為我們是酒鬼呢！用功讀書，別學我們做工，沒出息。(20-21)

廚師除了要注意每一樣菜的精緻性和意義性外，服務的對象大都為民間庶民百姓，從辦桌地點、臨時廚房、菜色等，都必須符合「俗又大碗」經濟又實惠特徵，因此辦桌的大魚大肉與大飯店精緻飲宴相較之下形成強烈對比：

---

<sup>120</sup> 它是由社會地位低下，然而本上仍是自由的職業群組成。他們有兩項共同特點：(1)他們所從事的職業都是非生產性的，(2)他們的社會地位低下，但卻不直隸屬於任一上層社會階層，他們基本上是自由的而相對於其他社會階層來說，他們的流動性較大，屬於這社會的階層除了地為低下外，也偏離了主流，所以筆者稱之為「底邊」兼含有邊際或邊緣的意思。喬健，〈傳統中國的底邊社會管窺〉，王秋桂、莊英章、陳中民編，《社會、民族與文化展演國際研討會論文集》，（台北：漢學研究中心，2001年3月），頁206。

如果說這「王府壽宴」是王母娘娘的蟠桃盛會，這天帝大廈是天堂的神仙殿，那麼。這般廚師就是千山萬水間，瀟灑悠遊的閒雲野鶴了。阿弘想起爸爸辦桌的情景：吵死人的電子琴花車，克難式的搭棚子、架桌子，逃難式的端盤子進進出出；身上蒙著油腥、酒酸和汗臭，腳下踩著積水、紙屑和骨刺。相較之下，「辦桌總鋪師」不過是在爛泥巴堆裡翻滾，苟延求生的土虱魚罷了。(111-112)

富有的人藉此宴客的機會，展現其與眾不同地方，不只飲食內容講究，連飲食空間也要一表身分排場。辦桌除了主人講究外，來參加的客人也十分注重衣著打扮，穿上最體面的服裝，光鮮亮麗的形象除了基本禮貌外，也成對外展示社會地位的一種社交關係，鄭宗弦的《第一百面金牌》中即描寫參加賓客的服飾：客人漸漸多了。來的人莫不是盛裝赴宴，男的西裝，女的洋裝；最受青睞的顏色還是大紅，男士們不好著紅衣紅褲，能不忘打一條紅彤彤的領帶來。(36)

應邀出席者服裝喜好以紅色系為主，在傳統文化中，紅色代表喜氣與祝賀。主人的外表打扮也不惶多讓：

「喂！你看女主人，金光閃閃，頭髮梳那麼高，快要頂上天了…」

「家裡有喜事的人，誰不這樣打扮？」媽媽說。

「添嫂，你看她那串珍珠項鍊，繞成三圈呢！真的還假的？」(36)

穿著正式服裝為重視禮儀外，從旁人人口中道出女主人精心打扮的儀容裝扮，深具展示貧富階級意義，穿金戴銀，甚至最貴重的飾品都穿戴出來，顯示極為重視喜宴外，也期盼營造出讓親朋好友見到主人體面及面子十足的辦桌場面。

## 二、辦桌的菜餚安排

### (一) 辦桌前準備

朱亭佳在《辦桌產業策略發展研究》研究指出：

隨著整體經濟的蓬勃發展，這種互助辦桌的風氣改變成委由專業辦桌廚師處理，整個辦桌趨向於從備菜、桌椅、碗盤碗筷的倍半都由總舖師來負責，大家只要入席享用就好。總舖師由「出工」慢慢進步到「出料」、「包辦」，…時過境遷，從當初左鄰右舍間的招呼搬桌椅、分擔伙食幫忙的情誼演變成現代社會快速的專業分工，使得辦桌在社會的變遷下展現新的生命力，辦桌的運作形式慢慢趨於完備，發展至今<sup>121</sup>。

隨著時代演進，辦桌亦發展出一套專業的分工方法，鄭宗弦的小說《一百面金牌》中記錄著總舖師在辦桌時的忙碌與辦桌的分工景象。首先，總舖師先和東家確定良辰吉時、地點與價錢後，其餘幾乎就由總舖師來辦理。接著，依辦桌價錢來決定菜色，選定採買完之後，總舖師針對筵席的規模大小，計算、聯繫並調配當日所需的工作人員，開始通知棚子搭設業者、各類食材供應商、碗盤器具出租商...等，甚至負責接洽能讓場面熱鬧的歌舞團表演：

前兩天，阿添師便忙著打電話，四處張羅。搭棚架的公司，租借炊具餐具的公司、辦「庖頭料」的南北貨店鋪、菜販、肉販和漁民，個個都是要角，缺一不可，缺中一個，這場「色、香、味」俱全的戲，就唱不起來了。（27）

---

<sup>121</sup> 朱亭佳，〈《辦桌產業策略發展研究》〉，私立銘傳大學觀光研究所碩士論文，2004年7月，頁46。

辦桌前的準備功夫十分繁複與忙碌，雖然受時代變遷影響，辦桌業的分工愈趨精細，但是總鋪師仍是辦桌的主要靈魂人物，掌握指揮整個場面，讓幫忙的人手能從容迅速做事；這些事前的功夫絕對不能馬虎，因為這代表著東家主人的面子，也代表著總鋪師阿添師的口碑：

阿添師瞭解，身為一位好的總鋪師，還得周到的負起安撫民心的職責。星期六傍晚，魚翅、花菇、干貝、魷魚、蓮子、金棗、金針、銀耳...，都一一下水泡發。尤其魚翅最是花工夫，必須事先加米酒、老薑和蔥下鍋熬煮一天，將那硬如樹皮的鯊魚鰭燉軟去腥，在學女人修眉毛一般的，用鑷子挑檢出魚翅，去除鰭肉，放入水中養著。(28)

細心的在前天將乾貨一一下水發泡，因為事前的準備一定要充分，才能萬事俱全，讓辦桌當天出菜流程順暢。從這準備流程，除了看出總鋪師的用心外，也印證了阿添師所說的：辦桌的買賣，「談」起來毫不費力，但真正「辦」起來，可不是那麼一回事兒！（27）

## （二）開始辦桌宴客

宴客當天，總鋪師和工作人員會提早到現場準備：

大門外的空地上也沒閒著，一籬筐一籬筐的瓷盤、大型木製工作檯架、網成一大束的長水管、十多個浴缸似的鋁盆，更不用細說那些必備的鍋、碗、瓢、勺，都是爸爸獨自一人由倉庫抬出來的。...主人家的巷子裡已搭好棚架，廚具公司的人正彎著腰，架設紅色的大圓桌，棚架的一端，堆積了如山的菜蔬。

媽媽一下車就接水管，十多個大鋁盆盛滿水，阿弘隨後蹲下，幫忙洗菜。約定好的工作夥伴們，幾乎和雞鴨魚肉、山野海鮮同時到達，簡單的幾句寒暄之後，便分頭工作，有的接過洗好的菜，迅速的切起來；有的翻轉的肉塊，東剝一塊，西割一片。阿弘和媽媽花了半天時間撿菜葉，絲毫不肯草率，不清潔的菜若吃進嘴裡，無論碎石或沙土，都會使人作噁。

(29-30)

從原本一片空無一物的空地到賓客喧嘩熱鬧的宴客場景，個個經驗十足的工作成員機動性高，在辦桌飲食活動場合中，忙進忙出，各司其職，很有默契的將份內工作完成。當所有的準備材料都已準備妥當，這時總鋪師的手藝展現就是辦桌飲食中最重要活動，總鋪師運用各種烹調方式：煎、煮、炒、炸、燙、蒸、滷，呈現食材的原汁鮮味。鄭宗弦接著寫道：

六個女工再次分組，有人負責將瓷盤、砂鍋、瓷鉢依序排開，有人把各種材料分裝到裡面去，有的則給生肉抹鹽巴塗醬油。打火器一點，七鼎大爐便騰起猛火烈焰，轟轟的咆哮怒吼著，爸爸把該煎的、煮的、炒的、炸的、燙的、蒸的、滷的、各樣食材，井然有序的投入其中，大鍋裡又冒出吱吱嚕嚕的怪叫，和火勢合唱。(32)

當天辦桌食物以十人合菜為主，一般會準備十至十二道菜肴，辦桌有一定的上菜流程，每道菜都有其象徵意涵。在鄭宗弦的小說中出現兩種辦桌方式，《媽祖回娘家》中的辦桌為家庭式，由阿嬤親自準備十二道大菜：人參雞、紅燒魚、蒸螃蟹、烤龍蝦、鹽水鴨、炒花枝、涼拌魷魚、燉豬腳、當歸土虱和三大盤的青菜，有肉、海鮮、青菜與用來祝壽的豬腳，為十分家常的辦桌料理。另外，在《第一百面金牌》中，總鋪師阿添師的辦桌菜正式且傳統；首先，第一道菜為冷盤：

緊接著，片好的鮑魚、豬肚、粉肝、牛肉、火腿、醉雞和烏魚子都陸續上了盤子外緣的扇形小格；涼拌海蜇皮、薑泥蠔螺和糖酥腰果，則被集在圓心的區域，再點綴蔥花、薑絲、蒜片和芫荽，最後，鄭重的擺上果菜刻花，組成了一道口味繁複，多彩多姿的冷盤。（33-44）

冷盤的小菜和樣式不見得家家相同，但是冷盤為辦桌的固定菜色。再來上菜的是嫁娶喜事必備的「炸湯圓」，迎合婚宴以「圓」為主題的意涵，這道出菜前的甜點，象徵圓滿，為新人的未來討個吉兆，寓意深遠。接著第三道為「海鮮魚翅羹」，羹也是在辦桌中會出現的基本菜色；這時客人的食慾挑起，為了滿足飢腸轆轆的客人，出菜的速度稍微加快些，約五分鐘左右可上一道新菜。中途新人起身敬酒，約莫端出第六道菜「紅蟳米糕」之後，客人也有些飽足感，因此，菜也就可以出得緩些。總鋪師必須巧妙的掌握上菜的節奏，配合菜色的供應，以期讓來吃辦桌的客人都能盡興而歸。

### （三）菜尾---辦桌餘味

辦桌結束後，可以看到端菜的女工開始分送袋子，讓客人分裝自己喜歡的菜餚，將「菜尾」打包回家；由於辦桌的菜色十分豐盛、加上真材實料，份量多，所以吃不完常常會有剩下，於是基於節儉不能浪費的習俗，客人們會通通打包回家，加熱後又是一道獨特的風味。在《姑姑家的夏令營》中，阿明認為菜尾十分特別又好吃：

阿明用筷子挑撿碗裡的「菜尾」，一樣一樣送進口中，有豬肉，有雞肉，有魚，有蘿蔔，有大白菜，還有說不出名的許多配料。

「怎麼什麼都有？」阿明問。

「這是請客剩菜，全部煮在一起。」姑姑解釋。

「很好吃耶！」阿明說。

「當然啦！什麼東西都有，當然好吃。」健雄說。

「這麼好吃的東西，怎麼不留著自己吃呢？」阿明問慶記。「那麼多，怎麼吃得完？」慶記回答。「好東西要和好朋友分享。」…。姑姑說：「事實上也是這樣，鄉下人有好東西都不會吝嗇的。」(73-74)

將菜尾煮成大鍋菜，在早期農業社會中是一道美味的菜餚讓人念念不忘，而分送菜尾給左鄰右舍也代表著，將關懷喜悅送出去，充滿濃濃的人情味，這樣的情景和經驗讓「菜尾」成了早期台灣大眾的集體記憶。

### 三、飲食的語言與文化意涵

鄭宗弦的小說《第一百面金牌》以辦桌文化為背景，描寫熱鬧的辦桌現場，介紹辦桌的細節、禮俗、象徵意義等。中國人喜愛吉祥祝福的兆頭，尤其在婚宴喜慶中，使用吉祥的物品或富涵吉祥意思的話會特別受到歡迎，大眾認為透過吉祥話語能傳達對新人的祝福與對未來美好生活的期盼。張瑞光指出：結婚是喜事，是在一種怡悅的氣氛中進行各項儀式，其中包含了除邪去穢、趨吉避凶等意涵外，說說「吉祥話」來滿足人們一種追求「財、子、壽」具全的心理，也是這種場合最受歡迎的語言表達<sup>122</sup>。辦桌婚禮的喜宴以「圓」為主題意涵，證婚人為國寶級的總鋪師---太師父，一上台馬上說出一連串讓大家鼓掌拍手的吉祥話：食雞，會起家；食魚丸，子孫中狀元；食魷魚，生子好育飼；食芋，新郎好頭路，新婦好大肚；食甜豆，夫妻食到老老老…。(42)將修辭學裡的雙關語施用於飲食系統裡，食物與語言發揮連結、引起聯想，使人們相信透過進食，眼前的食物也能吸收語

<sup>122</sup> 張瑞光，《台灣信仰習俗中的語言文化研究》，國立臺灣師範大學台灣文化及語言文學研究所，2007年1月，頁98。

義，將所有吉祥與祝福納入，因而構成了特殊的飲食文化。

基於禮俗和傳統，在辦桌的各式菜餚中，都可以看到總鋪師對菜名的重視，包含了吉祥意思的諧音在裡頭。《第一百面金牌》中阿弘夜探紅荷園：

阿弘取下桌上的菜單一看，正是「蟠桃祝壽」。其他菜名還有「龜賀遐齡」、「翡翠瑤柱」、「琥珀玉扇」、「銀鑲瑪瑙」、「珠聯璧合」、「牡丹燕窩」、「如意金桂」、「太吉尊貴豆腐」...。「咦！怎麼不是珠寶就是鮮花呢？」菜名有深遠的含義，取得美，很重要，用對人，用對場合，也很要緊。「不管男女，壽星的主題菜『千年龜、萬年鶴』，是必定要的。」(107)

以金玉富貴之物，表達了祝賀等吉祥意涵，來產生喜悅的好心情及延年益壽的恭賀。另外。像是干貝鮑魚取名「新入庖廚」，荸薺鱸魚更名為「吉慶有餘」，酸辣炒鱔變成「積善之家」。排成管狀的明蝦沙拉，配上同樣是橙色的，紅蘿蔔刻的龍頭和尾，就能套上「猛龍過江」的吉祥名稱。燻鵝和鹽水鵝，一黑一白，比成兩色天鵝共游盤中，便衍生出「永浴愛河」的祝賀美辭，還有，好吃卻不起眼的魚翅土雞，拿土雞比鳳凰，魚翅喻飛翔，就誕生「鳳凰于飛」的妙辭。這些就如書中所說「美的聯想，就是在口腹眼鼻之外，再給予愉悅的心理暗示，取個好菜名就是很有利的作法。」(164) 這種將字音雙關施用於食物裡的思維，是在飲食文化中文學化的特殊現象。

王仁湘在《飲食之旅》裡指出，吃的藝術還充分體現在吃的文學化上，酒令、菜名是這種文學化的表現，由酒食創作的詩詞歌賦更是如此。還有由古代飲食典故抽象出來的成語、俗語、歇後語等，也是這種文學化的一種表現形式<sup>123</sup>。另外，在《台灣炒飯王》中，小總鋪師阿弘參加炒飯比賽，也巧妙的運用雙關語在食物上，利用食物特色、顏色、味道、位置擺設取名為「西子灣」，讓飲食充滿詩意：

<sup>123</sup>王仁湘，《飲食之旅》，（台北：台灣商務印書館股份有限公司，2001年11月），頁364。

在這『西子灣』的『灣』字，那太極中的兩儀，線條是彎曲的，交纏回繞，具有強烈動感。這海灣的『灣』和彎曲的『彎』同音，意象又相符，具有畫龍點睛的效果。整體來說，就是一件藝術品。（142）

辦桌時總鋪師除了在菜名上用心外，餐具與食物的擺放也十分講究，必須要合乎禮儀和習俗，符合吉祥喜氣的涵義，於是擺放在餐桌上的菜餚處處充滿對新人的祝福與期待，象徵著體貼又有趣的人情世故：

這兩隻鳳凰，看起來一樣，其實是不同的。」爸爸說：「母舅桌的鳳是端坐的，尾巴向外散射，象徵母舅威儀齊天，公正廉明，可為出嫁的新娘主持公道。」...「新娘桌的鳳尾是彎曲飛翔的，代表新娘由娘家飛到夫家，從此攜手白頭到老...」。（35）

另外，在母舅桌及新娘桌上所擺放的筷子也是大有學問，涵蓋著祝福吉祥之意：二十四雙筷子不是任意擺就行，而是在新娘桌上組成「喜」字，在母舅桌上排出「星」形，以象徵金玉滿堂，圓圓滿滿。這是講究的師傅對主人家的一番敬意。（35）

除了飲食語言外，在蔬果擺盤上也可見到精心雕刻裝飾的藝術，顯現出辦桌文化中細緻富涵藝術氣質的一面：

菜餚一道道端上來，都製作得精美無比，比真正的寶物還要華麗。像「翡翠瑤柱」，是大干貝嵌在蘿蔔刻的花形柱下，浮在菠菜羹湯上，綠白相間，十分搶眼；「琥珀玉扇」則是鑲在但黃肉的蘿蔔玉扇下，還用細紅蘿蔔做成中國結和流蘇，渾然天成，簡直就是一件藝術品。每一道菜都好像是一幅工筆畫。（108-109）

在辦桌文化中總舖師透過廚藝傳達美食的色、香、味，並因應社會習俗、禮儀設計符合美味、藝術創作性甚至兼具文學性的菜色，充分提高飲食價值。其中辦桌宴席中的菜名設計利用諧音修辭，表達出祈求幸福、美好、吉祥的願望，間接避開不吉利、不文雅的字詞，使餐桌上的菜餚益發美味可口，帶來吉祥如意的效果，使願望彷彿通過吉祥語的使用，或品嚐菜餚之後就得以實現。辦桌文化中的飲食語言充滿民間智慧，也蘊藏了豐富的文化在其中。

#### 四、辦桌飲食觀的轉變

從事兒童文學創作之後，我一直想寫出台灣特有的文化，而「外燴辦桌」雖然不是台灣獨有，但那充滿吉祥象徵的菜名、划拳醉酒的場面、澎湃多樣的流水席菜式和一旁助興的電子琴花車，我想是台灣獨有的特色，因此我根據所見所聞，創作了描寫本土辦桌文化的「第一百面金牌<sup>124</sup>」。

鄭宗弦認為充滿熱鬧、澎湃的辦桌是台灣獨有的特色，因此把對辦桌的觀察創作成一本小說。「辦桌」在民間是大家十分熟悉的生活經驗，不論是婚喪喜慶、祝壽賀歲、政治活動、新居落成等，總會選擇紅圓桌一擺，豐富的酒席飲饌上桌，大家都能盡興而歸，因此「辦桌文化」成了台灣傳統社會中最常見的宴客飲食活動，形成一種獨有的飲食特色。

明、清朝之際，來自閩粵地區的移民，帶來台灣最早的辦桌飲宴活動，直到日治時期受日本飲食習慣影響，將烹調技術、飲食內容融入到菜色當中。台灣光復後，以農業為經濟主力，而早期農村社會中，辦桌可視為一村中的大事，只要到了農閒時期鄰里家有喜事，亦是活絡鄰里的情感聚會時間。民國六十二年(1973)

---

<sup>124</sup> 見附錄四：作家訪問稿

後，台灣正式從農業社會邁向工業社會，處處可見鄰里辦桌之景象，家中只要有喜事，就會熱熱鬧鬧辦桌請客，是為台灣傳統辦桌產業最風光之時。然而，隨著經濟快速發展帶動了餐飲業蓬勃發展，加上生活水準提高，人們對飲食的注重開始改觀，慢慢對食材的鮮度、衛生、食品素材的品質及環境氣氛等要求產生變化；傳統的辦桌產業也備受考驗，因此，辦桌的經營理念、飲食習慣、菜色在這樣的潮流推動之下漸而改變。

鄭宗弦的《第一百面金牌》中即描寫主角阿弘參觀紅荷園的想法，間接道出傳統辦桌文化和餐廳的相異處：每一道菜都好像是一幅工筆畫。阿弘真是大開眼界，爸爸煮的菜雖然贏得大家的推崇，可是，和這兒比起來，做工顯得太粗操了。（109）透過少年阿弘的眼光，看到餐廳佈置的排場著實比辦桌更為來的精緻，文中還說道：

如果說這「王府壽宴」是王母娘娘的蟠桃盛會，這天帝大廈是天堂的神仙殿，那麼，這班廚師就是千山萬水間，瀟灑悠游的閒雲野鶴了。

阿弘想起爸爸辦桌的情景：吵死人的電子琴花車，克式的搭棚子，逃難似的端盤子進進出出；身上蒙著油腥、酒酸和汗臭，腳下踩著積水、紙屑和骨刺。相較之下，「辦桌總鋪師」不過是在爛泥巴堆裡翻滾，苟延求生的土虱魚罷了。（111--112）

透過描寫作者把社會上對辦桌文化的看法加以描繪，台灣人對吃是愈來愈挑剔，不只是要吃得好，還要吃得美觀、氣派，因此，臨時搭棚、隨地設灶的辦桌流水席，似乎比不上餐廳氣派的環境。然而，在夜探紅荷園之後，鄭宗弦透過太師父阿祿師點出辦桌文化背後的價值：

「說你外行吧！餐廳講究的是服務和排場，辦桌重視的是真材實料和口

味。呵！換句話說，餐廳的菜只是好看，用的材料沒有你爸的高級。」  
太師父繼續說：「你想，同樣是一桌五千元的菜，餐廳有裝潢，要服務人員，要場地費、要表演節目，扣一扣，剩下能做菜的錢就沒多少了。所以，餐廳若不是很貴，就必須把菜弄漂亮，咦！你在紅荷園，是不是吃到很多蘿蔔啊？」

「白蘿蔔一顆都比汽水便宜呢！大餐廳是有它的好處，氣派、有面子，可是想吃到真正好的料理，還是得辦桌才划算咧！」(143)

在傳統辦桌中鄉里情感形成的稠密人際網絡，及真材實料的食材，並非現代高級餐廳可以取代的；喧嘩熱鬧的場面雖比不上注重氣氛的餐廳，但多了一份人情熱絡。鄭宗弦將社會上對辦桌文化的誤解加以描繪，再佐以辯證，寫出本土飲食文化特色，亦讓讀者能正視辦桌文化的價值，了解華麗的餐廳確實有其氣派、舒適，這是無可否認的，但是要真正吃到美味的食材，辦桌是最好的選擇。

於是，故事的尾端，繼承父親志業的阿弘，結合辦桌與餐廳特色，將菜餚命名重新賦予新意、運用雕刻裝飾技巧，呈現藝術、文學氣質；結合兩者優點，終於順利為父親贏得第一百面金牌；這也為辦桌在時代的變遷之下，如何廣納新知並將其特色發揚光大做其思考的著眼點。

## 第二節米食文化

臺灣傳統飲食以稻米爲主食，直至今日米食仍是臺灣人民生活中很重要的一部份。在時間長久推衍之下，米食已發展出各式各樣的型態，運用在日常生活、歲時節令、生命禮俗等各方面，呈現出多變性與多樣性，各式各樣米食製品普遍存在庶民日常生活中。鄭宗弦小說中，有多篇藉由米食文化來呈現，其中不乏歲時節慶時做成各式各樣的米食糕點，如：紅龜粿、白粿仔、草仔粿、麻糬...等，還有依不同種類稻米之米質特性，做成各式各樣的炒飯。因此筆者從鄭宗弦的小說中，以特有的米食文化切入探討，藉著討論分析出米食在日常生活、歲時節令中運用情況，來加以研究討論，並發掘食用米食之特殊意涵。

### 一、生命禮俗糕餅

對許多臺灣人來說，拜拜是生活的一部份，無論逢年過節或遇到喜慶婚喪的場合，都難免燃起香柱，虔誠禮拜一番。臺灣盛產稻米，人們除了以米爲主食外，並善於用米製作各式各樣鹹的、甜的點心，如粿、糕餅等，作爲供品或禮品，每逢拜神祭祖、婚喪喜慶的時候，用來祭祀或食用。每一種粿的食用，都結合在古老的習俗當中，往往被寄托著吉祥的含意，如發財、長壽、子孫繁衍之類，同時還帶有祈願、慶賀與祝福等意義。《阿公的糕餅店》提到人們常以米食來當作供品或禮品：

平常日子說不準，誰家一有婚喪喜慶，我們免不了又是一陣一陣的忙碌。嬰兒滿月的，會來訂做紅龜粿，期盼新生命能夠像烏龜一樣長壽；娶媳婦、嫁女兒的要買喜餅餽贈親友；作壽時會來訂做大蛋糕；就連親人去世時，也得上我家走一趟，文頭山和白粿仔這些祭品不能少的。(123)

食物為祭祀拜拜中表達敬意的一種方式，在婚喪喜慶儀式中流露祈福及祝賀之意；由米製成的各種食物代表著不同的意義，而這些意義在文化的脈絡下各有其代表的符號。廖炳惠指出：

台灣社會中的「拜拜文化」，則保留了前現代時期的飲食文化，食物具有象徵層次的特殊意涵，用來和鬼神互通，以達到象徵的交換，求得社會秩序的穩定結構或再度分配。在這個階段，食物並不是以色香味作為主要的衡量標準，而是置放到特殊的符號位置<sup>125</sup>。

在早期稻米的豐收為農村百姓生活帶來安定和希望，終日辛勤的希望，只為求得溫飽，而本著崇敬慎重、慎終追遠的態度，將努力耕耘的成果經過舂米、磨米再配上各種的佐料，製成形形色色精緻可口的粿、糕餅點心，除了奉獻心意之外，並希望獲得庇祐。從歲時節令、生命禮俗中可發現食物除了吃飽外，背後象徵許多意涵，於是產生對應的象徵符號。

鄭宗弦的作品中，有多篇小說皆以米食製成的粿糕為題材。《阿公的糕餅店》除了闡揚懷念祖孫之情外，也從故事敘述中道出糕餅店的發展及因應民俗節日忙碌情景。文中對製作紅龜粿的過程有這麼一段描寫：我們小孩子也得幫忙，不會揉麵團、配餡料，…可以幫紅龜粿抹上紅衣，擦上香油，幫它們打扮漂亮，去引誘客人上門。…一年三百六十五天，我們就跟著節慶變換口味。（122）紅龜粿在臺灣米食文化中佔有重要一環；早期農業社會中，為表達敬天祭祖的誠心及教化後代之意念，每逢過年佳節，家人聚在一起製作紅龜粿，取其多福多貴多長壽多甜蜜，及感謝上蒼賜福之意，加上「龜」與台語「久」音近，自古以來就是長壽的象徵，又染成紅色，十分討喜<sup>126</sup>。象徵長壽和喜氣的意義，讓紅龜粿的內涵更

<sup>125</sup> 廖炳惠，《吃的後現代》，（台北：二魚文化事業有限公司，2004年3月），頁21。

<sup>126</sup> 張尊禎，《台灣糕餅 50 味：舌尖上的懷舊旅行》，（台北：遠流出版事業股份有限公司，2009

為豐富，而先民的生活智慧與美學，在飲食文化上表露無遺。

以紅龜粿來說，使用範圍非常廣泛，節日喜慶、生命禮俗、祭拜祈福各種場合都可見到蹤影。在小說《姑姑家的夏令營》一書中，信徒為了感謝百姓公有求必應，於是在祝壽百姓公千秋誕辰的熱鬧祭祀儀式時，會特別在祭品上用心，即有以下這段描寫：

供桌向外擺了十幾張，上面放滿了各式祝壽的物品。好多個寶塔狀的東西，看起來好威嚴，內容物也不盡相同，有壽桃做的，有壽編結成的，也有汽水、啤酒、和罐頭堆疊起來的，外面都交叉地貼著兩張長條紅紙，上面寫著「恭祝百姓公聖誕千秋」「弟子×××叩謝」。還有立體造形的豬、羊、魚、螃蟹、龍蝦和烏龜，白白的身體上蓋滿了紅色的印子，仔細一看，印子上的圖案是一個個圓形的雙喜字樣，真是喜氣洋洋，……只有一種東西是阿明認識的，那就是一個又一個的紅龜粿，他和家人參觀米食展時曾經吃過。（102）

由此可見，是食物也是供品的紅龜粿，用之於生命禮俗，自是相當普遍。研讀農業相關科系的鄭宗弦對米食文化有著特殊的情感與任務<sup>127</sup>，加上從小阿公開了一間糕餅店，因此在小說創作中，常以生命禮俗的糕餅米粿為主題，其中又以紅龜粿佔有重要篇幅。另一篇小說〈紅龜粿模子〉也是以紅龜粿題材而完成，書中更深入的描寫紅龜粿的製作過程：

那天清早，阿嬤勉強撐起身子揉糯米團，切菜鋪料...，阿嬤已經握著木模子，將包好餡料的糯米粉團紮實地壓入模坑裡，在墊上月桃葉，成為

---

年4月），頁72。

<sup>127</sup> 見附錄四：作家訪問稿

一個個正橢圓形的龜樣子，我只好接著塗上紅番仔染料，然後整整齊齊地擺在蒸籠上面。(64)

從這段描寫可看出製作紅龜粿的原料主要以糯米和菜脯料為主，再染上代表的是吉祥、喜慶之意的紅色染料，最後送進蒸籠。在這其中印模子是非常重要的動作，因為在臺灣舊慣習俗信仰中，常透過寓有不同含意的粿類表達吉祥慶賀之意，而木刻印模上的圖案除了是民間藝術的呈現之外，也和祝福祈願意涵結合。所以沒有印上吉祥圖案的粿只是普通的米食，不能算是祭品：「你…偷懶，不印模子...，沒有龜印子的紅龜粿，不是紅龜粿，只能算是一塊紅麻糬而已，用來掃墓、祭祖，不成禮呀！客人嫌死我了，害我到了晚上才全部賣完...。」(86)

國人將平日的主食—稻米，透過巧思運用，製成各式米食製品，用來祭祀或饗用，這些飲食的背後所蘊含的意義遠大於美味，然而隨著時代發展，重視節日禮俗的氣氛式微，加上西式飲食的進入，使得傳統糕餅米粿成了老一輩懷念的食物，在小說中反映出這種現象：

石老師宣布：「賣紅龜粿。」引起許多人發出怪聲，連我也覺得不妥，這種舊東西，現代人愛吃嗎？...

「...有許多老校友會回來，吃到傳統的食物會產生親切感...」石老師為紅龜粿辯解。「看到這個，就讓我想起我們那個日本老師，他和他太太都愛吃呢！」鑲著金牙的阿公說著說著，買了三個。

「喲！真特別。賣這麼古老的東西，都市裡很少看到了。」一位阿婆也買了兩個給一對小孫吃。到別班繞了一圈，不外是熱狗、炸雞、冰淇淋等時髦的玩意兒，我們的紅龜粿看似孤單，其實反而受到更多人的關愛。...早一個半小前，紅龜粿就被搶購一空。(93-96)

鄭宗弦的小說對於傳統糕餅粿類有深刻的描寫，可看出反映在食物身上的常民生活樣貌和民間藝術，投射出舊時代貧而好禮的淳樸民風。書中所提及的各種粿類，在臺灣人民心中具有象徵的意味，也見證社會轉型後，今非昔比的現象。

## 二、炒飯

在鄭宗弦的作品中，米食除了拿來製作傳統糕餅粿類，還用來炒飯。舒國治在《窮中談吃》中提到：米粒在鐵鍋上滾炙，與鍋撞觸一陣，又與空氣相接一陣，終令飯顆表面將要鬆爆開啟，卻又沾附了油之潤膩、裹包了醬料之鹹香滋鮮氣味，這便是炒飯所以受人深愛的無比美味也<sup>128</sup>。從這文字描寫足以看出炒飯的魅力所在，鄭宗弦的小說《台灣炒飯王》，延續《第一百面金牌》人物情節；主角阿弘喜愛烹飪，在這本續集中開始從基本的炒飯學起，正式邁入博大精深的料理天地。

「炒飯」是中華料理中十分家常的一道。遼耀東認為「我常聽些遠離庖廚的君子說…，他自己做蛋炒飯吃。那還不簡單，將飯和蛋炒在一起，外加蔥花與鹽即可。他們甚至還說，這是最稀鬆平常的事。其實越稀鬆平常的事越難做<sup>129</sup>。」從遼耀東的飲食經驗得知一般大眾認為炒飯是道簡單的料理，但是殊不知越是簡單越稀鬆平常的越是難做。從火後的掌握、米粒的選擇、菜色的搭配、拋鐵鍋技巧..等，都可反映出中華料理的特色及下廚者的廚藝。

「哦！你可不要小看炒飯喔！要把飯炒得好吃，基本功夫和要訣一樣都不能少。…炒飯可是最家常料理，把剩菜剩飯炒成一道可口的飯菜，是一個廚師修業的基本功夫。」(76)炒飯最基本的工夫是冷飯、熱油和拋鍋翻炒，只要掌握這幾項原則，剩菜剩飯也能變成美味的料理。中華料理十分注重技巧，如書中的少年阿弘因為掌握不到技巧，以致炒出來的飯是白白淡淡、味道不香郁，米飯也都黏在一起。炒飯最重要的是米，米是炒飯最重要的物件，必須講究，因此在小說中，

<sup>128</sup> 舒國治，《窮中談吃》，（台北：聯合文學，2008年9月），頁52。

<sup>129</sup> 遼耀東，《祇剩下蛋炒飯》，（台北，圓神出版社，1995年5月），頁2。

選用獲得比賽冠軍的有機米，顆顆圓潤飽滿，散發茉莉花香氣。

再來是冷飯；剛炊好的飯水氣飽滿，溫度又高，濕濕軟軟的，如果直接下鍋去炒，會黏糊在一起，炒不開（108）；故要先將飯冷卻。接著是熱油，用大火熱油再加上多嘴火爐強力的火候，等至冒出白煙才開始倒油，快速將配料放進鍋中，好的熱炒，仰賴的是一股高貴的『鍋氣』，它不像燒烤有焦苦味，也不像油炸有黏膩感，而是在食材熟透未焦之前，將他們真實風味完全逼發出來（110）。由此可知，火候的掌握十分重要影響到料理的風味，這基本的技巧也呈現火候與中華料理的相關性。

左手握緊鍋柄，往前又往上的推動，在瞬間拉回來，一放一收，一重一輕，不停來回。注意！右手的杓子不是用來攪拌的，而是輕輕壓在飯糰上，將飯粒鬆開，如果用力攪拌的話，飯就會破碎糊掉，變成黏黏的。攪拌的功夫完全是靠拋鍋來執行，讓飯和配料自然的在空中混合，這樣一來，飯粒就會顆顆分明，乾爽有彈性。（112）

善用鍋、鏟、杓並結合功夫也是炒飯成功的不二法門。不斷利用杓鏟大力翻滾，使其飯粒與配料充分融合，一放一收之間也能讓米飯粒粒分明，散發香味。最後，放入調味，如是醬油倒入，故必須大火燒乾水分，讓飯粒口感達到「乾爽」。

這盤火腿蛋炒飯，騰起白色的香氣，直往人鼻子鑽。不論米飯或配料都裹上一層金光，而且飯粒毫無結塊，粒粒清晰，醬油也均勻上色，加上五彩繽紛的配料，更是香豔誘人。阿弘吃一口，一股濃濃的菜肉香在舌中化開，火腿和紅蘿蔔脆，蛋花和青蔥香，洋蔥和米飯清甜。咀嚼兩口，發現飯粒像圓珠子在口腔中上下左右滾動，又Q又滑，爽口極了。（113）

鄭宗弦在小說中大量放入炒飯的製作技巧，及運用感官描寫，在阿弘的述說下讓閱讀者如聞炒飯香，看了一場精彩的廚藝表演，也彷彿為讀者上了一堂烹飪課。在文章中以食物製程為主軸，並在文中大量使用文學中的味覺、嗅覺、視覺等五官摹寫形容炒飯，像是：

「廚師炒飯技巧很高，每道飯都不油不膩，鬆脆爽口，到最後，油醋魚翅羹的滑潤，取代乾爽疏鬆的口感，就像在嘴裡畫了圓滿的句號。吃著這道菜，都覺得自己氣質優雅起來，變成風流才子了呢！」（190）

「第四道烏魚子鯖魚蔥白炒飯非常有特色。切成丁的烏魚子戴著高深莫測的香甘味，配上鹽漬後炸香的鯖魚碎肉和鮮甜的蔥白，滋味濃烈飽實，將整份套餐帶進最高潮。」（194）

如漢斯·費雪在其《生活藝術家手冊》曾提到：「就感官機能而言，在大吃大喝時，味覺、嗅覺與感覺這些模糊的官能，毫無疑問的最為感到滿足<sup>130</sup>。」品嚐食物特殊的感受，從官能的感覺最能感受，因此「品嚐與觸摸對我們來說比看與聽更貼近，因為其感官經驗會留下一個『較深刻的』印象，且與我們十分親近<sup>131</sup>。」這意謂著以生理層面來說，進餐時人們從美饌佳餚所帶來的口腹享受，傳達出來的訊息是較為直接、原始的反應與情緒。而以心理層面來說，飲食背後另一種更細緻、從容的品味過程，將形成味覺的一種特殊經驗。作者描寫細膩鋪陳，展現摹寫風格，融入藝術及文學的形容，讓人除了對炒飯衍生特別印象外，亦將飲食文化層次更為提升。

<sup>130</sup> 轉引自Merkle, Heidrund（海德倫·梅克勒），薛文瑜譯，《饗宴的歷史》（*Tafelfreuden: Eine Geschichte des Genießens*），（台北：左岸文化出版，2004年6月），頁13。

<sup>131</sup> 同上註，頁13。

### 第三節 品茗文化

中國是茶葉的故鄉，飲茶歷史源遠流長，有悠久的發展史，茶已成人們物質生活的必需品；而在喝茶之餘，也開始講究起茶飲情趣，品嚐茶中的色、香、味，因此衍生出；有茗茶、茶泉、茶器、茶術、茶人、茶所、茶食、茶宴<sup>132</sup>等文化藝術，甚至也開始考究起茶具質地、造型、色彩。從這些形式、觀念所衍生出來的飲茶體系，結合在地文化發展出濃厚的生活文化藝術特色，更將博大精深的茶藝步入飲饌之美學世界。

茶文化既然作為一種飲食文化，當然有其豐富獨特的文化內涵，並形成一系列飲茶體系；茶飲成為生活不可或缺的一部份，以茗飲為題材，入詩、入文、入畫、入帖也就順理成章，注重物質與精神層面的飲食活動，因此形式與內容統一，茶香更加濃郁撲鼻。在鄭宗弦的少年小說《又見寒煙壺》當中，藉由茶道與繪畫帶領主角重拾信心，文字當中流露出濃濃的茶香味。筆者由鄭宗弦的少年小說中，分析討論茶之文化與以茶入文的背後象徵意涵研究。

#### 一、茶之藝術

人類喝茶的歷史久遠，合理的推論至少有三千年以上<sup>133</sup>，茶文化積澱了豐富多彩、意境優美、雅俗共賞的內涵。從產業面來看，台灣的氣候溫暖，適合茶樹生長，使茶與糖、樟腦在台灣的加工業興起前，一直是最重要的三大出口品之一<sup>134</sup>。在茶葉發展史上，七十年代以後，受到世界經濟變動的影響，台灣從外銷導向的經濟結構，轉變為以內銷為主的產銷結構；加上台灣茶葉改良場的推廣，茶

<sup>132</sup> 張宏庸，〈品茶與休閒生活〉，《中國休閒生活文化學術研討會論文集》，（台北：行政院文化建設委員會，1992年6月），頁193。

<sup>133</sup> 張志玲，《果然是好茶》，（台北：腳丫文化，2005年12月），頁10。

<sup>134</sup> 林滿紅，《茶、糖、樟腦業與臺灣之社會經濟變遷（1860~1895）》，（台北：聯經出版公司，1997年4月），頁1-2。

葉終於成爲國人日常的飲料。另一方面，茶藝文化工作者也致力於推廣飲茶風氣，融合台灣當地社會風情，發展出適合在地的品茗文化，在休閒生活中推廣使其普及化與生活化，使得茶藝成爲最具代表性的生活藝術。張宏庸在〈品茶與休閒生活〉中指出：

組成茶藝的主要成份有茗茶、茶泉、茶器、茶術、茶人、茶所、茶食、茶宴等八大項目。茶湯之美仰賴前四種因素的精心營構，包括茗茶的選取，茶泉的抉擇，茶器的搭配，以及茶湯的製作技術等因素的靈活應用。至於茶湯的品賞更是透過官能之美，轉為心境之美。此外選取合宜茶客、佈置精雅品茗環境、配搭理想茶食、享受品茶的盛筵。更豐富了茶藝的範圍，切入關係藝術的領域<sup>135</sup>。

故在煮水備茶的過程當中，除了有好茶外，合宜的飲法、講究的器具、合適的水品...等也是需要具備的，講究茶飲環境，追求茶中樂趣，使得製作茶湯成爲一種藝術創作，品嚐茶湯成就了一種美學生活。茶道包含兩項內容：飲茶之道爲一門綜合性的藝術，結合詩詞、書畫、文章...等，透過品茗的美學薰陶，人們以茶怡情養性，提升生活品質，以茶研學布教，學習深厚的文化傳統；飲茶修道則是以茶爲媒，通過沏茶、賞茶、飲茶來陶冶情操、思想內涵，即修身養性，把思想昇華至富有哲理的境地；將飲茶藝術與修道合二而一，結合視覺、嗅覺、味覺和觸覺的滿足，將物質與精神、科學與藝術相互交融。

因此，茶不只是將它視爲滿足解渴的生理需求而已，曾昭旭在〈茶文化的體與用〉中所論：實用層次之上還有精神陶養的層次，這當然才是茶文化更精微奧

---

<sup>135</sup> 張宏庸，〈品茶與休閒生活〉，《中國休閒生活文化學術研討會論文集》，（台北：行政院文化建設委員會，1992年6月），頁193。

妙優美動人的所在<sup>136</sup>。茶屬於人類飲食的一環，不只是將它視為滿足解渴的生理需求而已，茶的實用層次之上的精神陶養層次，讓品茗者藉由茶道，人性也在茶文化的涵養中得以提升，感悟到除了物質以外的精神價值與文化涵養思索。

## 二、以茶入文

以茶入文藉由和茶有關的情感與感覺，利用感官式摹寫將意象融入在文學當中，以「象徵」手法呈現心理式意象，讓讀者進入作者塑造出來的情境與氣氛，也進而讓茶的象徵意涵更見豐富。鄭宗弦的小說《又見寒煙壺》，藉由品茗來呈現故事情節，讓描述茶道文化充分發揮精神層面的陶冶之情，讓主角秋香擺脫地震陰影，使得茶的象徵意涵延伸至對家鄉懷想、親友的潤澤、泡茶者的用心引導等等，讓小說中的茶香更為濃郁。

小說中的溫老師喜歡喝茶，帶領畫室的學生進入品茗的環境，也點出茶道的藝術：「點香、品茗、插花、掛畫，是古代的『宋人之藝』。」「古代的宋朝人，非常懂得享受生活，文人雅士常聚在一起，點上一爐檀香，沖泡一碗茶，插上一盆花，掛上幾幅畫，討論文章，非常快樂。我們也可以學他們喔！」（97）繪畫配合茶道將飲茶環境提升，作者在此埋下伏筆，描摹溫老師如何帶領主角走入品茗的世界，「茶」在文學情境塑造中擔任重要功能。

桌上的茶具經熱水一沖，冒出一縷輕煙，我吸到一股濕濕的暖氣。忽然，一陣清香撲鼻而來，轉頭一看，八杯澄黃色的茶湯已經倒好了。

「先聞一聞香氣，讓鼻子享受一番，感覺像什麼？」溫老師的兩顆眼睛溜溜的轉動著。…幾秒鐘之後，他揚起水汪汪的大眼珠，讚嘆：「哇！

回味清香甘甜，有沒有？剛開始有一點點苦，慢慢的會感覺舌頭後面甜

---

<sup>136</sup> 曾昭旭，〈茶文化的體與用〉，《鵝湖月刊》，（1997年5月，第十九卷第一期總號第二一七），頁2。

甜的，哦？」（101-102）

茶煙裊裊的霧氣為秋香帶來一股溫暖的氣氛，「嗅茶香、品茶湯」感官的描摹讓秋香口中的滋味，開始有了不同的體會，也讓歷經大地震驚嚇的秋香藉由溫老師的引導慢慢進入茶的世界：我覺得茶湯真的有一些苦，不過一會兒之後，也真的有一股甜味從喉嚨裡滲出來，滋潤著舌根。（102）透過秋香的眼光紀錄品茗過程及溫老師的表情，能藉著「茶」與身體感官的各種聯繫，讓身心感受重現，亦使讀者彷如聞其茶香、品其茶味，更能體會作者安排的「茶」之情境意象。

品飲時的靜思，可以沉澱心緒，往往使人藉茶思索人生、提升人性。可知「茶」的象徵意義的確非常豐富多樣<sup>137</sup>。藉茶能提升人性，讓紛擾的心緒沉澱下來；溫老師除了帶給秋香不同的品茗心情外，也提醒了脾氣暴躁的曉良應有的泡茶態度：

不錯是不错，可是，曉良，泡茶給別人喝是在服務別人，泡茶人要有一顆謙卑的心，才能使喝茶人喝得舒服自在，進一步品嚐出真正的茶味。  
中國的茶藝，不是光有泡茶技術就好，還要重視泡茶的精神。（116）

飲茶修道為通過沏茶、賞茶、飲茶來陶冶情操，使飲茶之人一步步進入身心享受的茶境，藉由溫老師的話語傳達出茶道重要的精神所在。在泡茶的怡情養性下，曉良的脾氣也漸漸收斂，使行為及內涵更為提升：

我高高興興的回到座位，這才注意曉良今天似乎特別乖巧，十分專注的為大家沖泡鐵觀音，別人話畫時，他都安靜聽講，只有偶爾點個頭，請別人品嚐他奉上的茶湯。我低頭往下看，發現他竟然是跪坐的。（157）

---

<sup>137</sup> 李淑雲，《味覺饗宴：「茶」在現代散文中的情境塑造》，國立臺灣師範大學中國語文所，2004年7月，頁147。

小說中以茶提昇精神層面、陶冶性情之外，在茶文學中，我們常伴隨著作者所敘述的品飲活動一同賞味了「茶」，也藉由品茶，帶出作者所營造的茶的象徵意象；溫老師以「話畫」和「茶道」輔導秋香，教導泡茶功夫，從溫壺、燙杯子，裝入茶葉，聞茶湯的香味引導秋香受創的心靈，又以寒煙壺獨特質地形成的白煙與造型，型塑成九二一地震後滿目瘡痍的臺灣土地與受災後的常民心境，帶領秋香走出陰霾：

我探過頭去，只見白煙中，一顆顆墨綠色茶葉珠子浮在水面上，吸吮著熱水，慢慢的舒展開來，像是一個個飢餓得蜷縮著的小娃娃，吸到了媽媽的奶水，欣喜的挺直腰桿，張開四肢，賴在媽媽的懷抱中撒嬌。(127)

捲曲的茶葉經熱水一泡，慢慢舒展開來，也象徵秋香如「茶葉珠子」糾結的心理，經過溫老師注入開水而舒展解脫；

「可是如果沒有戳這些小洞，這只壺也不過是一只普通的茶壺，不會冒煙。就是因為這些小洞，把淋在上面的滾水留在洞裡，經過茶壺裡的熱氣一燙，再慢慢的蒸發出來，煙霧才會這麼久。」「老師拿出心愛的茶壺給妳看，其實是想告訴妳，我們人也是這樣，經歷過挫折和傷痛的人，反而能散發出更多的光芒，就像這只『寒煙壺』一樣。」(128-130)

在這文章的描寫中，「茶」不再是單純的飲茶活動，而是超越物質的意義層面，弦外之意的運用豐富了小說的內涵，茶也成為多樣事物的指涉；單純的茶具與泡茶動作經由溫老師的比喻和引導，背後蘊含人生道理；千瘡百孔的寒煙壺，必須經過熱水的淋燙，才會使壺裡熱氣的蒸發，散出陣陣清香白煙。秋香苦痛的成長經驗，猶如寒煙壺的身世與特色，相互照應；而最後散出陣陣清香白煙的意

境，正好比擬秋香浴火重生的寫照。

溫老師和寒煙壺成了秋香的心靈的慰藉和陪伴，度過了成長過程中的心理灰暗期，長大後更成為全國的茶藝技師；在元宵節那天，為了促銷鹿谷茶葉，秋香穿上紅色喜氣的旗袍，跪坐在表演桌後面，配合樂曲，按著步驟，輕柔的操作茶藝，如彈奏古箏般優雅。促銷會後，江場長把寒煙壺送給了秋香，希望秋香可以帶著寒煙壺到各處散播芬芳：

是阿！茫茫白煙之中，我的心是一顆緊縮而堅硬的小茶葉珠子，是溫老師為我沖入了開水，讓我安穩的沉浸在其中，慢慢的吸吮溫情，輕柔的舒展開來，散發出生命的芳香，是溫老師的愛，引領我成為一位散播芬芳的使者，是溫老師的愛...。(179)

秋香不僅揮別陰霾，還更上層樓獨立重生，文章以茶入文的象徵作用釀造，超越空間限制、時間限制，感染深遠，提升了主題的意境；亦將茶葉所傳出的馨香提升到另一境界，讓茶文化與文學融合，使其從有形到無形、由具體到抽象意象中的美感層次與精神內涵昇華，更見其茶道所蘊含的精神與文化。

除此之外，茶也能入菜，在《台灣炒飯王》中提到：

我覺得最有創意的就是最後的黃金虱目紅茶湯。…阿薩姆紅茶甘醇不澀，在碗中會泛起金色光暈，跟魚本身的顏色搭配的天衣無縫。還有虱目魚因為嚐起來有奶味，英文叫做牛奶魚，跟紅茶煮在一起，竟然出現奶茶香醇的效果，真是天下奇菜，太有新意了。(194)

利用「茶」獨有的色、香、味、形特色與菜色結合，使茶的妙趣不但在於僅此，而且還能襯托食物的味道與解除油膩感。由於近年來，國人養生健康意識提升，

這種特殊的飲食文化近年來常在飲食場合出現，人們將茶的意涵延伸，視為健康的飲食，除了表達人們對茶的喜愛外，也能看出「茶」的運用與社會潮流結合，由此可知「茶」既能給人物質上的享受、亦能帶來精神上愉悅外，更能激發更多創意結合，使得品茗文化內容更加豐富。



## 第四節 小結

飲食為文學創作提供了豐富的素材，文學反過來又促進了飲食的發展。文學作品中的飲食題材，現已成為研究飲食文化史的寶貴資料<sup>138</sup>。鄭宗弦的小說以飲食為題材，除了反應作者的豐富生活經歷外，更積極的將各種飲食內涵介紹於讀者，提供讀者對於飲食文化之認識，文本中的內容也成為飲食文化內涵研究的一項資料。以「飲食文化」的角度切入鄭宗弦的小說文本，探討作品中飲食文化的書寫特質及其所反映的飲食內涵情境。以下歸納為三要點：

### 一、庶民飲食文化

臺灣的「辦桌」是一種庶民飲食文化，伴隨著種種的生命禮俗，結合歷史意義、社會價值觀及時代的演變而展現豐富的文化意涵。鄭宗弦的小說《第一百面金牌》，描寫刻劃辦桌產業與總鋪師一行業，探討辦桌背後的飲食文化之意涵。作者也將菜餚美食的色、香、味，化做充滿民間智慧與符合社會習俗的飲食語言，兼具藝術創作性和文學性的菜色，蘊藏了豐富的文化在其中。

另外，辦桌背後隱含著人情世故，利用飲食之催化充分達到情感的交流目的；辦桌後分送菜尾給左鄰右舍，也代表著濃濃的人情味。這些和現代高級餐廳相比，傳統辦桌多了一份人情熱絡，及真材實料的食材，鄭宗弦將社會上對辦桌文化的誤解加以描繪，再佐以辯證，寫出本土飲食文化特色。

### 二、米食的多樣性

臺灣傳統飲食以稻米為主食，直至今日米食仍是臺灣人民生活中很重要的一

---

<sup>138</sup> 蘇鵬翹，《臺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7月，頁115。

部份。每逢歲時節慶來臨，在奉天祭祖的禮儀中，米食成了最珍貴的食物與祭品。另外米食取得與食用上具有普遍性；於是運用在日常生活、歲時節令、生命禮俗上時，呈現出多變性與多樣性。鄭宗弦的小說中呈現米食多樣性的變化與功用，以紅龜粿來說，舉凡節日喜慶、生命禮俗、祭拜祈福...等，各種場合使用範圍非常廣泛，於是常常以紅龜粿入文，如〈阿公的糕餅店〉、〈紅龜粿模子〉、《媽祖回娘家》，鄭宗弦在文章書寫上插入飲食典故或為食材爬梳歷史，以增加文章的知識性，並發現傳統糕粿的在社會轉型後，今非昔比的現象。米食變化除糕餅外，鄭宗弦在《台灣炒飯王》中深刻描寫「炒飯」功夫，以食物製程為主軸，並在文中大量使用五官摹寫形容炒飯，呈現米食多采多姿風貌。

### 三、 茶道精神意涵

飲茶歷史源遠流長，有悠久的發展史，除了是物質上的享受外，茶的精神意涵也逐漸被重視；鄭宗弦的《又見寒煙壺》以茶入文，深刻描寫溫老師以茶道融合繪畫藝術，達到藝術治療效果，讓遭受到九二一地震災變的受創心靈得到療癒與慰藉。並將茶的象徵意涵延伸、拓展，使得主角秋香擺脫地震陰影，走出封閉自我。作者運用「象徵」手法呈現心理式意象，以寒煙壺為比喻浴火重生意義，襯托品茗文化精神，塑造出一種純淨溫暖的情境，營造單純的感動及整篇文章流露出濃濃的茶香味。



## 第五章 結論

本論文以「飲食書寫」為主軸貫穿全文，經由全面觀察鄭宗弦的小說，透過了解作家成長背景，整理相關資料，期瞭解少年小說與飲食的關係，梳理出小說中所反映的飲食風貌，以及飲食題材所表露的意涵。本章將總結前文，綜理小說文本中有關飲食書寫的表現手法與文化內涵加以歸納整理，並就後續研究提出建議，及期許未來可進行之研究。

### 一、豐富的生活經驗影響飲食創作

故鄉和童年是人生的起點，對作家而言，更是創作與情感的源頭。首先從成長背景來了解鄭宗弦與飲食的關聯性，分析出故鄉、家庭環境、創作歷程等因素來加以探究。發現鄭宗弦生長於鄉土氣息濃厚的故鄉—嘉義縣新港鄉，是個媽祖信仰興盛的地方，歷史文化、藝術、信仰、辦桌酬神、美食等各種充滿特色的新港，成為鄭宗弦幼時最深刻的記憶。另外，阿公開了一家專門製作和販賣糕餅的「明正齋」，所以更加拓展鄭宗弦的飲食生活經驗，而這些豐富的飲食經驗成為創作上的養分。

一路走來，受到許多老師的鼓勵與啟發，鄭宗弦靠著對創作的熱情和對飲食的興趣，努力蒐集資料充實創作內容，積極認真的態度獲得許多獎項的肯定。豐富的生活經驗和成長背景對鄭宗弦的創作，產生很大的影響，以食物為敘述題材，亦成為作品特色之一。

### 二、鄭宗弦飲食書寫意涵的表現手法

#### (一) 主題充滿懷舊情感

在第二章內容中介紹鄭宗弦生平，扣緊成長中影響飲食興趣相關的人、事、物上，逐步去梳理出鄭宗弦懷舊情感所散發出的親切溫馨向度，實與其故鄉、童年情景有密切淵源，亦可發現鄭宗弦相當懷念兒時的一切。

童年的農村生活常透過食物的禮尚往來，使得鄭宗弦感受到了鄉下人家的人情溫暖與可貴，書寫出處女作《姑姑家的夏令營》；以傳統糕餅業為背景，與祖孫情結合的〈紅龜粿模子〉及〈阿公的糕餅店〉；回想童年家中辦桌情景，以懷舊情懷孕育出《第一百面金牌》；懷舊情感可能是從食物產生對故鄉的回憶追想，有些則是由食物而產生的人情懷想，這些都是鄭宗弦飲食題材中所表述的懷舊氛圍。

以食物來表達、象徵的抽象意義，作為傳遞情感的中介，使得「飲食懷舊」方面的書寫，成就鄭宗弦小說敘事中遍及內容的一項題材。

## （二）飲食文化與書寫技巧的相融

飲食成為小說表現的題材時，透過食物題材可以彰顯或貫穿人物的生活情境，和情節場面中的象徵及意涵；探討鄭宗弦飲食書寫的表現手法，梳理情節鋪設、人物刻畫及象徵意涵等不同面向書寫技巧，因知飲食作為小說在情節發展上不可或缺的重要素材，不論是以菜餚名詞出現，或穿插在飲食情境之中，在小說中散見各處的飲食書寫，緊密地組織融合在小說內容中，與結構、情節及人物塑造相互呼應。

此外，由於飲食蘊含藉以延伸、表達、徵象的意義極為豐富，於是在刻畫人物與情境時使用的象徵技巧，能深化人物性格，使得小說主題更為彰顯，進而強化情節發展背後深層意蘊，將飲食中豐富意涵充分體現在文學書寫上。

## （三）運用食物象徵突顯小說意象

作者在作品中的所表現出來的意識，透過象徵將意識具體表現出來，在此情境中，能成為某種意義的象徵舉凡各種具象物皆可被引用，而食物恰好可成為象徵媒介，發揮其意義。鄭宗弦善用其食物象徵，刻畫人物性格特徵，形成鮮明具體的人物形象。

其中文本中常以老人形象來闡述祖孫之情，除此之外，小說中的老人亦成為傳統文化與經驗的守護及傳承者，如〈神豬減肥記〉中的阿嬤守護著神豬阿花，代表著飲水思源、感恩惜福；〈紅龜粿模子〉中以紅龜粿為象徵物，塑造出阿嬤獨立撫養孫子辛苦與傳承紅龜粿技藝堅毅辛勞的形象；〈阿公的糕餅店〉中利用糕餅木模子和黑炭的象徵，刻畫傳統飲食和時代流行間的衝突，將阿公堅持傳統糕餅的形象突顯。以書寫技巧擴充食物所蘊含及能藉以表達、延伸、象徵的無形意義；「象徵」技法的運用則更豐富了飲食文學的內涵，使「食物」不單單只是「食物」，使「食物」超越了物質的意義層次，而可以作為多樣事物的指涉。筆者發現鄭宗弦在小說的書寫上善用象徵手法，及象徵物襯托食物在日常生活之情節，其中製造情節的關鍵處和高潮處，更加深讀者印象。

### 三、鄭宗弦小說中飲食文化之內涵

飲食不只是單純吃東西而已，還銘刻了文化、風俗慣習，以及社會場域的時代變遷及美感融入。在了解鄭宗弦的成長背景如何培養飲食興趣後，爬梳小說中有關飲食書寫部分與情感懷舊主題；最後，回歸到文本中，觀察鄭宗弦小說中飲食內涵呈現。

整理鄭宗弦的小說，並歸納分析為辦桌文化、米食文化、品茗文化等三方面；在辦桌文化方面，結合歷史、生活禮俗、文化、人情及社會意義，使得辦桌文化成唯一項具歷史性的飲食產業，歷經時代考驗而流傳下來。不管是為了酬神、結婚、政治等任何目的辦桌，從一開始決定宴客、選日子到菜色決定，總鋪師兼負

著重要的角色，除了講究美味外，也要在菜餚的名字和菜色安排上傳達吉祥如意的祝福，菜餚背後所蘊含的意義也遠大於菜餚的美味，辦桌文化中的飲食語言充滿民間智慧；除此之外，辦桌的宴席進行更意在流露的人情交流之意蘊上。

在米食文化部份，由於鄭宗弦受到家中糕餅生意背景影響，在文本中常見由米食製作而成的紅龜粿、白粿仔、草仔粿…等，這些由米食再加以變化的傳統飲食，結合生命禮俗、拜神祭祖、婚喪喜慶，反映居民將米食結合在地文化所呈現的飲食習慣。另外，鄭宗弦也利用米食變化成中華料理---「炒飯」，讓小說中的少年主角藉由對炒飯的態度，來闡釋越是簡單越稀鬆平常的越是難做之道理，並從篇幅中，大量運用感官描寫，介紹炒飯火後的掌握、米粒的選擇、菜色的搭配、拋鐵鍋技巧…等，充份展現中華料理的特色，堪稱一部富有知識性之文本。

而在茶文化中，爬梳鄭宗弦作品《又見寒煙壺》，作者藉著以茶入文進入品茗的環境，以「象徵」手法呈現心理式意象，也點出茶道的藝術，將博大精深的茶藝步入飲饌之美學世界。

#### 四、研究建議

本研究以鄭宗弦小說為主要研究文本來探討其飲食文化，將鄭宗弦小說創作進行爬梳與初步探討研究，著重在以文化角度來觀看鄭宗弦小說中的飲食書寫，及食物呈現之豐富內涵。藉由飲食所表現的生活風貌，與飲食場面所傳達人物情感交融、衝突的狀況發現飲食深繫著文本的每一個層面，透過每日生活的實踐，堆砌出一種習慣，進而成為文化；作家如能善於經營食物意象在生活細節的敘述組織中，且通過認真而敏銳的審美活動，顯豁出具有更深刻意味的層次，那麼飲食書寫必能更上層樓。

鄭宗弦在作品中呈現許多懷舊飲食，然而，社會轉型後飲食習慣改變，人們受到外來飲食影響，選擇多樣、飲食也充滿異國情調，在這樣的生長環境中，少

年讀者對於傳統飲食產生陌生，就如〈紅龜粿模子〉中的立家與同學在老師宣佈要販賣紅龜粿時引起的驚訝與疑問，雖然故事結局是將紅龜粿全數賣完，但也可從客人的來源中發現，購買者多數為老年人，由此推論，亦可發現作者對此現象的觀察與紀錄。時代變遷，作家的書寫活動肩負者一種使命，藉著書寫記錄童年回憶，將過去延傳下來的傳統與精神化為文本主題，期待讀者閱讀文本時能產生潛移默化影響，或許這種傳遞效果在短期間無法判定，但是閱讀影響是持續漸進的，其作者背後的正向意義是值得肯定的。

再者，鄭宗弦創作十分多樣性與多產，並非侷限於少年小說一種文類，因此在兒童文學的領域中若能進一步將鄭宗弦所有作品作一番概覽，必定能在解讀鄭宗弦作品的飲食文化研究上獲得更完整的擴充。

除此之外，由文獻探討中發現在兒童文學中關於「飲食」的探討文章不多，張子樟說道：本土少年小說論及台灣小吃美食的並不多，偶而讀者會在書中見到少許關於「吃」的描寫，但都是附帶性質的，並非以飲食為主題而盡情揮灑<sup>139</sup>。由此觀察可得知，少年小說中關於飲食的著作或探討，急需更多後續研究者加以拓展。

筆者認為飲食作為人類基本需求，在獲得滿足後，高層需求才能相繼發展。因此，在人類的發展中經由飲食過程，不斷賦予與深化其意義，使得飲食背後代表著許多重要的意義與指涉，甚至這項基本需求發展成獨具特色的文化；而當飲食成為書寫題材後，不論是心理情緒、飲食場景、自然生物、社會文化、甚至烹飪過程等，把握食物的特質與各種領域結合，著筆於飲食背後延伸的象徵意涵，除卻食物具體形象外，亦可凸顯食物豐富意涵，讓食物不再僅是食物而已。後續研究若能以更寬闊視野，來關注兒童文學飲食書寫研究，相信將是所有讀者與研究者之福。

---

<sup>139</sup> 張子樟，〈台灣少年小說中的文化現象—以「九歌現代兒童文學獎」得獎作品為例〉，《兒童文學學刊第八期》，（台北：萬卷樓圖書有限公司，2002年11月），頁321。

最後，希望藉由本研究，期望做爲一拋磚引玉之用，提供未來研究者對鄭宗弦作品或是兒童文學領域的飲食書寫更深入研究。



## 參考書目

### 一、 研究文本

- 鄭宗弦。《姑姑家的夏令營》。台北：九歌出版社有限公司。1999年2月。
- 。《第一百面金牌》。台北：九歌出版社有限公司。1999年7月。
- 。《又見寒煙壺》。台北：九歌出版社有限公司。2000年1月。
- 。《媽祖回娘家》。台北：九歌出版社有限公司。2001年7月。
- 。《神豬減肥記》。台北：小魯文化。2004年1月。
- 。《超魅力壽司男》。台北：小兵出版社。2005年2月。
- 。《麵包超人在我家》。台北：小魯文化。2007年4月。
- 。《台灣炒飯王》。台北：九歌出版社有限公司。2008年4月。

### 二、 中文專書（依中文姓氏筆劃排列）

- 方祖燊。《小說結構》。台北：東大圖書股份有限公司。1995年10月。
- 王仁湘。《飲食之旅》。台北：台灣商務印書館股份有限公司。2001年11月。
- 王德威。《小說中國—晚清到當代的中文小說》。台北：麥田人文。1996年5月。
- 王學泰。《華夏飲食文化》。北京：中華書局。1993年8月。
- 王秋桂、莊英章、陳中民編。《社會、民族與文化展演國際研討會論文集》。台北：漢學研究中心。2003年9月。
- 李喬。《小說入門》。台北：大安出版社。1996年1月。
- 李寧遠、黃韶顏、倪維亞編著。《飲食文化》。台北：華香園出版社。2006年9月。
- 林文寶。《兒童文學故事體寫作論》。台北：財團法人毛毛蟲兒童哲學基金會。1994年1月。
- 林文寶主編。《少兒文學天地寬---臺灣少年小說學術研討會論文集》。台北：九歌。

2002年6月。

林滿紅。《茶、糖、樟腦業與臺灣之社會經濟變遷（1860~1895）》。台北：聯經出版公司。1997年4月。

林守為。《兒童文學》。台北：五南圖書出版公司。1989年7月。

金健人。《小說結構美學》。台北：木鐸出版社。1988年9月。

徐耀焜。《舌尖與筆尖的對話——台灣當代飲食書寫研究1949-2004》。台北：萬卷樓圖書股份有限公司。2007年8月。

張子樟。《少年小說大家讀——啓蒙與成長的探索》。台北：天衛文化圖書。2007年5月。

張志玲。《果然是好茶》。台北：腳丫文化，2005年12月。

張堂錡。《現代小說概論》。台北：五南圖書出版股份有限公司。2003年9月。

張尊禎。《台灣糕餅50味：舌尖上的懷舊旅行》。台北：遠流出版事業股份有限公司。2009年4月。

張德麟主編。《台灣漢文化之本土化》。台北：前衛出版社。2003年8月。

陳奇祿。《民族與文化》。台北：黎明文化事業公司。1981年1月。

傅林統。《少年小說初探》。台北：富春文化事業股份有限公司。1994年9月。

焦桐主編。《2007台灣飲食文選》。台北：二魚文化事業有限公司。2008年4月。

焦桐、林水福主編。《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討會論文集》。

台北：時報文化出版企業股份有限公司。1999年12月。

焦桐主編。《味覺的土風舞「飲食文學與文化國際學術」研討會論文集》。台北：二魚文化事業有限公司。2009年3月。

舒國治。《窮中談吃》。台北：聯合文學。2008年9月。

逸耀東。《祇剩下蛋炒飯》。台北：圓神出版社。1995年5月。

楊昌年。《現代小說》。台北：三民書局股份有限公司。2002年1月。

解致璋。《清香流動——品茶遊戲》。台北：遠流出版事業股份有限公司。2009

年1月。

廖炳惠。《吃的後現代》。台北：二魚文化事業有限公司。2004年3月。

廖炳惠。《回顧現代：後現代與殖民理論》。台北：麥田出版。1994年9月。

劉世劍。《小說概說》。高雄：麗文文化事業股份有限公司。1994年11月。

賴西安主編。《蓬萊碾字坊—李潼人間情懷和文學天地》。宜蘭：宜蘭縣政府文化局，2003年2月。

簡榮聰。《台灣糕印藝術：台灣民間糕餅糖塔印模文化藝術之研究》。台北：漢光文化事業股份有限公司。1999年6月。

魏飴。《小說鑑賞入門》。台北：萬卷樓圖書股份有限公司。1999年6月。

羅盤。《小說創作論》。台北：東大圖書股份有限公司。1990年2月。

### 三、 中譯專書（依外文姓氏字母順序排列）

Allen, Robert C. (羅伯特·艾倫)。李天鐸譯。《電視與當代批評理論》(*Channels of Discourse*)。台北：遠流出版事業股份有限公司。1993年9月。

Edward, Said W. (薩伊德)。蔡源林譯。《文化與帝國主義》(*Culture and imperialism*)。台北：立緒出版社。2000年12月。

Fernandez-Armesto, Felipe (菲立普·費南德茲—阿梅斯托)。韓良憶譯。《食物的歷史—透視人類的飲食與文明》(*Food : A History*)。台北：左岸文化。2005年12月。

Goble, Frank G. (佛蘭克·G·戈布爾)。呂明、陳紅雯譯。《第三思潮：馬斯洛心理學》。台北：師大書苑有限公司。2000年4月。

Halbwachs · M (莫里斯·哈布瓦赫)。畢然、郭金華譯。《論集體記憶》(*Les Cadres Sociaux de LaMemoire*)。上海：上海人民出版社。2002年10月。

Merkle Heidrund (海德倫·梅克勒)。薛文瑜譯。《饗宴的歷史》(*Tafelfreuden*).

- Eine Geschichte des Genießens*)。台北：左岸文化出版。2004年6月。
- Karl Marx (馬克思)、Frederick Engels (昂格斯)。沫若譯。《德意志意識形態》(*The German Ideology*)。台北：問學出版社。1988年9月。
- M.H Abrams (艾布拉姆斯)。朱金鵬、朱荔譯。《歐美文學術語辭典》(*A Glossary of Literary Terms*)。北京：北京大學出版社。1990年11月。
- Mintz, Sidney W. (敏茲)。林文正譯。《吃—漫遊飲食行爲、文化與歷史的金三角地帶》(*Tasting Food Tasting Freedom*)。台北：藍鯨出版社有限公司。2001年6月。
- William J.F. Lew (呂俊甫)。洪蘭、梁若瑜譯。《華人性格研究》(*Understanding the Chinese Personality*)。台北：遠流出版事業股份有限公司，2001年8月。

#### 四、學位論文(依中文姓氏筆劃排列)

- 朱亭佳。《辦桌產業策略發展研究》。私立銘傳大學觀光研究所碩士論文。2004年7月。
- 李淑雲。《味覺饗宴：「茶」在現代散文中的情境塑造》。國立臺灣師範大學中國語文所碩士論文。2004年7月。
- 杜宜芳。《年輕人對於懷舊與懷舊商品認知之探索》。國立中正大學企業管理研究所碩士論文。2003年6月。
- 張瑞光。《台灣信仰習俗中的語言文化研究》。國立臺灣師範大學台灣文化及語言文學研究所碩士論文。2007年1月。
- 楊明華。《文字，力量與渴望—馬格斯·朱薩克《偷書賊》研究》。國立台東大學兒童文學研究所碩士論文。2008年7月。
- 蔡玉冠。《鄭宗弦少年小說研究》。國立台東大學兒童文學研究所碩士論文。2006年8月。

蘇鵬翹。《臺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7月。

## 五、 期刊論文（依中文姓氏筆劃排列）

李亦園。〈中國飲食文化研究的理論圖像〉。《第六屆中國飲食文化學術研討會論文集》。台北：財團法人中國飲食文化基金會出版。2000年9月。

馬景賢。〈少年小說淺談〉。《認識少年小說》。台北市：中華民國兒童文學學會。1986年12月。

張子樟。〈台灣少年小說中的文化現象—以「九歌現代兒童文學獎」得獎作品為例〉。《兒童文學學刊第八期》。台北，萬卷樓圖書有限公司。2002年11月。

張玉欣。〈台灣的辦桌文化〉。《傳統藝術》。2005年8月57期。

張宏庸。〈品茶與休閒生活〉。《中國休閒生活文化學術研討會論文集》。台北：行政院文化建設委員會。1992年6月。

郭鏗莉。〈童年的美味—台灣本土兒童圖畫書中的飲食〉。《兒童文學學刊第十期》。台北：萬卷樓圖書股份有限公司。2003年11月。

陳木城。〈從辦桌文化裡探索臺灣人的拚博精神---評鄭宗弦《第一百面金牌》〉。《文訊》。2000年4月。

傅林統。〈職業小說—《第一百面金牌》〉。《書評》。台中：臺灣省政府教育廳。2001年10月雙月刊54期。

曾昭旭。〈茶文化的體與用〉。《鵝湖月刊》。1997年5月。第十九卷第一期總號第二一七。

黃子平。〈「故鄉的食物」：現代文人散文中的味覺記憶〉。《中外文學》。2002年8月。第三十一卷第三期363。

鄭宗弦。〈有緣千里〉。《陳平國小校刊》。2006年6月。第五期。

## 六、 參考網站

黃秋芳創作坊

<http://www.5877.com.tw/left/left-321.htm> 2008/11/20。

鄭宗弦的酷酷夢想屋

<http://blog.yam.com/aaxyz/article/935574>

教育部國語推行委員會：《重編國語辭典修訂本》

<http://dict.revised.moe.edu.tw/index.html>,2009,4,29

全國碩博士論文資訊網

<http://etds.ncl.edu.tw/theabs/index.html>

## 七、 英文期刊（依外文姓氏字母順序排列）

Daniels, Eugene B., "Nostalgia and hidden meaning", *American Image*, 42.1985.

Havlena, W. J., & Holak, S. L., "The Good Old Days: Observations on Nostalgia and Its Role in Consumer Behavior," *Advances in Consumer Research* 18.1992.

## 附錄一：鄭宗弦生平與寫作年表

說明：			
◎ 本表採西元記年，收錄鄭宗弦至2008年4月前個人重要事件、發表作品、著作出版紀錄、發表園地以及得獎記錄。			
年份	年齡	事件（發表作品）	備註
1969	1	出生於嘉義縣新港鄉，家中有四個兄弟姐妹，排行老么。	
1975	7	就讀新港國小	
1980	13	國、高中就讀私立協同高級中學 高中時期受賴燕玉老師影響，對文學產生興趣	
1986	19	就讀國立中興大學農藝系 受到國文科賴芳伶老師在文學上的鼓勵	
1990	23	以第一名考取國立中興大學農業推廣教育所	
1992	25	服役期間擔任預官役空軍政戰官依職，獲得國防部表揚為優秀義務役官兵代表	
1995	26	進入『農業世界雜誌社』工作 發表〈圓一個浪漫的夢—九份感性之旅述〉（採訪報導）於中國美術報 發表〈圓一個淘金夢—九份金礦博物館〉於中國美術報	
1996	27	轉往台灣省政府農業試驗所擔任研究助理。 發表第一篇短篇少年小說〈壽司的秘密〉於青年日報 發表〈記遊三峽祖師廟及老街〉、〈大甲媽祖到我家〉、〈靈界大偵探〉、〈我那等待「水落石出」的日子〉、〈軍中美髮記〉...等十四篇（採訪報導、散文）於農業世界雜誌、青年日報、中國美術報	
1997	28	考取台東師範學院學士後國小師資班 發表〈美國老師洋溢歡樂〉、〈別辜負媽媽〉、〈喂，給我面子啊！〉〈歹命的模範母親〉...等十一篇（採訪報導、散文）於農業世界雜誌、聯合報	

		發表〈鬼秀才〉（散文）	台灣省政府圖書館週徵文比賽 （佳作）
1998	29	發表〈動物農莊〉、〈花果歲月〉、〈誰不愛吃壽司〉、〈飛上鬼門關〉、〈難得快樂〉、〈抱歉！鼻涕小麻煩〉、〈巧克力湯圓〉、〈自尊心不流浪〉（散文）於台灣日報、聯合報	
		發表〈布巾與皮箱〉（寓言）	全國師院生兒童文學創作比賽 （佳作）
		發表〈F—104 星式戰鬥機〉（散文）	清溪文藝金環獎 （首獎）
		發表〈如豆星燈〉（散文）	行政院觀光局觀光文學獎（佳作）
		發表《姑姑家的夏令營》（中篇少年小說）	第六屆九歌現代兒童文學獎（佳作） 由九歌出版社出版
		畢業後選擇高雄市立大同國小實習	
1999	30	考取台中市陳平國小教師	
		發表〈紅龜粿模子〉（短篇少年小說）	台灣省第十二屆兒童文學獎（佳作）
		發表〈可惜呀！那美麗的停車街〉（散文）	聯合報理想社區徵文比賽（佳作）
		發表《第一百面金牌》（中篇少年小說）	第七屆九歌現代兒童文學獎（第三名） 「好書大家讀」年度最佳少年兒童讀物獎 由九歌出版社出版

2000	31	發表〈快樂植物人〉（散文）	省府「小人物的 大故事」徵文(佳 作)
		發表《又見寒煙壺》（中篇少年小說）	第八屆九歌現代 兒童文學獎（第 二名） 由九歌出版社出 版
2001	32	發表《媽祖回娘家》（中篇少年小說）	第九屆九歌現代 兒童文學獎（第 一名） 行政院文建會特 別獎 由九歌出版社出 版 2002年「好書大 家讀」年度最佳 少年兒童讀物獎 2003年行政院新 聞局小太陽獎最 佳出版獎 2003年最佳個人 文字創作獎 2003年性別平等 教育最佳圖書 （入選） 2004年青少年讀 物感想寫作指定 讀物（入選） 2008改編為兒童 舞台劇由九歌兒 童劇團演出
		發表《阿公的紅龜店》（兒童散文）	第九屆陳國政兒 童文學獎 （首獎）

			由民生報出版
			2003年行政院新聞局小太陽獎
			2003年好書大家讀「年度最佳少年兒童讀物獎
			2004年「青少年讀物感想」寫作指定讀物
			2004年金鼎獎優良圖書推薦入選
2002	33	發表〈指揮國建〉	財政部國稅局網路租稅徵文比賽（第二名）
		發表〈石獅子的新衣服〉於小作家月刊	
2003	34	發表《我家要嫁鬼新娘》（長篇少年小說）	新聞局中小學生優良課外讀物推薦
			由富春出版社出版
		發表〈彩盜人生〉（散文）	中華兒童叢書歷史書寫徵文（優選）
2004	35	發表〈相見歡〉（短篇少年小說）	柔蘭兒童文學獎（優選）
		發表〈一本小書〉（散文）	兒童讀物編輯小組徵文
		發表〈神豬減肥記〉（少年小說）	教育部文藝創作獎（佳作）
			入選青少年讀物感想寫作指定讀物
		發表《前世今生愛上你》（少年小說）	由九歌出版社出版

		發表〈太陽餅〉(散文)	大墩文學獎(第一名)
		發表〈紅龜心事〉(短篇少年小說)	大墩文學獎(佳作)
		發表〈茶與梅〉(散文)	玉山文學獎(佳作)
		發表〈金棗嬭〉(散文)	蘭陽文學獎(第二名)
		發表〈傳統與鄉土的養料〉(散文)於文訊雜誌	
2005	36	發表〈新生之門〉(散文)	台中火車站百年紀念徵文(佳作)
		發表《超魅力壽司男》(中篇少年小說)	由小兵出版社出版
		發表《魔幻快車驚魂記》(中篇少年小說)	由小兵出版社出版
		發表《香腸班長妙老師—小三「粉」好笑》(短篇少年小說)	榮登誠品書店暢銷排行榜童書文字類第四名
			由小兵出版社出版
2006	37	發表〈黑炭伯〉(散文)	第九屆夢花文學獎(佳作)
		發表〈挑炭古道之旅〉(現代詩)	第九屆夢花文學獎(佳作)
		發表《貪心的小企鵝》(童話)	由小兵出版社出版
2007	38	發表〈香〉(散文)	教育部文藝創作獎(優選)
		發表〈失去聲音的戲棚〉(短篇少年小說)	教育部文藝創作獎(優選)
		發表〈愛上風獅爺〉於金門文藝雜誌	
		發表《香腸班長當家：小四樂翻天》	由小兵出版
		發表《麵包超人在我家》(中篇少年小說)	由小魯文化出版
		《我家要嫁鬼新娘》改版為《我的姐姐鬼新娘》(中篇少年小說)	由小兵出版

2008	39	發表〈誰是企業大英雄----由關公五德精神論企業 領導人所需具備的個人特質〉（論文）	忠義文學獎 （優作）
		發表《台灣炒飯王》	新聞局中小學生 課外優良讀物
			「好書大家讀」 年度最佳少年兒 童讀物獎
			由九歌出版社出 版

參考資料來源：

- ※ 鄭宗弦的酷酷夢想屋 <http://blog.yam.com/aaxyz/article/935574>
- ※ 蔡玉冠。《鄭宗弦少年小說研究》。國立台東大學兒童文學研究所碩士論文。2006年8月。



## 附錄二：鄭宗弦小說中與飲食相關小說內容提要

作品名稱	內容提要
姑姑家的夏令營	都市小男孩阿明，趁著暑假到鄉下姑姑家作客，綠野平疇、禽畜花果、民俗慶典、鄉村飲食……都使他眼界大開。跟隨玩伴馳騁於田野間，鍛鍊了體格也擺脫了驕貴習氣。在這期間，阿明卻發現姑姑與伯母的心結，他爲了化解兩人衝突，於是將龍眼掛在伯母家，讓伯母以爲是姑姑送的，用食物化解兩人之間的尷尬與衝突。文中呈現少年成長的歡樂氣氛，並將鄉野飲食、景物描寫得淋漓盡致，趣味之外，亦引發人深思。
第一百面金牌	阿弘的爸爸是有名的辦桌總鋪師，參加過許多拼桌比賽，靠著精湛的廚藝贏得九十九面金牌。但是一心想學習廚藝的阿弘，卻因爲爸爸總是要他用功讀書好考取大學而常與爸爸發生衝突。在一次偶然機會下，阿弘與好友到紅荷園高級餐廳見識一番，卻引發父子之間的口角，讓父親折斷右手臂。此時碰巧市長娶媳婦，要舉行拼桌比賽，在太師父的說情之下，阿弘協助父親贏得這第一百面金牌，並了解爸爸爭取金牌的背後意義。全文以台灣傳統辦桌爲主題，巨細靡遺描寫「辦桌」場景與過程。
又見寒煙壺	故事描寫一場天崩地裂的大地震之後，僥倖生存下來的女孩，如何撫平失去親人的傷痛經過。作者利用秋香的回顧敘述娓娓道出這段歷程。她，離鄉背井，忍受別人不友善的言詞和異樣的眼光，溫老師在最苦難的時候伸出援手，藉由一只冒煙的茶壺和茶道精神的引導，讓秋香成長蛻變。全文充滿鮮明的意象與象徵，以茶入文，並在字句間不時飄散出濃濃的茶葉香。
媽祖回娘家	由鄉下來的阿嬤，因爲和思源的爸媽觀念不同，尤其在飲食上的認知差異，因此常起衝突。於是，阿源與阿嬤離開家庭參加媽祖繞境的進香團活動，進香途中從源源不絕的食物中感受到在地居民的人情味，阿嬤也從一道破舊的靈符中終於找到自己的娘家，書名爲一語雙關之意。
神豬減肥記	神豬爲祭祀食物，人們以虔誠之心獻給神明，祈求保佑。而神豬在這本小說中又象徵不同意義。原因是阿翔的爸爸因爲喝醉酒而誇下海口要飼養神豬，於是動員全家照料神豬，然而在爸爸對神豬增肥計畫滿懷信心時，卻發現神豬越來越瘦，後來細細觀察下才知道背後原因。一段阿嬤與二十年前所養的豬阿花故事也讓阿翔及家人知道神豬對於阿嬤所代表意涵，因此，父親決定讓神豬留下陪伴阿嬤。

阿公的糕餅店	阿公過世後，主角和媽媽發現一個裝著做大餅用的木模子和一塊包著紅布巾的黑木炭的鐵皮箱。主角難忘阿公帶給孫子許多兒時回憶，零食、糕餅...等許多食物、事物都是阿公疼愛主角的象徵，以及對傳統糕餅的堅持。一幕幕的回憶和討論，後來才發現木模子是阿義師傅要傳給阿公，代表著延續薪火相傳，要將這把火好好傳下去。文中有許多描寫糕餅製作的片段、及傳統糕餅與民俗節日結合的大略介紹。
紅龜粿模子	在一場車禍中，立家父母過世了。留下立家和阿嬤相依為命，靠著阿嬤賣紅龜粿維生。立家因偷懶而沒有印紅龜粿模子，在與阿嬤的衝突中道出之間觀念的隔閡，彰顯出傳統與現代的差別。後來，經由石老師的幫忙，在園遊會賣紅龜粿拿到了第一名的成績，證明紅龜粿已成大家的共同記憶，也在這當中，立家體會到陪在身邊阿嬤原來就是最親近的人。全文對傳統糕餅—紅龜粿有深刻的描寫。
超魅力壽司男	故事男主角李國華，因為家中發生意外，父親害怕用火燒煮食物，為了照顧弟妹想出做壽司的點子，並發明不同的創意在壽司上，將詩的情境融入壽司，成為班上的「超魅力壽司男」。另一個男主角林子良，不愛唸書，卻因為壽司串起兩人的情感交流，互相影響，意外釀出一段同儕之情。在書中壽司除了擔任聯繫兩位主角的工具外，更是李國華體貼孝順的象徵，其中，由壽司聯想出來的詩作，更將飲食增添許多韻味與想像。
麵包超人在我家	郁凱家面臨了父親失業的危機，家裡開始省吃儉用。經過一連串的挫折，最後，爸爸選擇郁凱最愛吃的麵包做為再出發的事業，懂事的郁凱在爸爸失業的時候，會幫忙分擔工作；他幫爸爸送水、幫媽媽打包學校的營養午餐回家當晚餐，還幫爸爸錄宣傳錄音帶，招攬生意。郁凱看到爸爸臉上展現的笑容，彷彿就像喜愛的卡通「麵包超人」般，郁凱也因為歷經這些也變得更懂事。小說中每一個章節都附有一招簡單又美味的「超級變化吐司」創意食譜，將飲食情境充分融入小說情節當中。
台灣炒飯王	阿弘替爸爸贏得第一百面金牌後，繼續朝廚師的路邁進，爸爸怕他驕傲，擅自替他報名「台灣炒飯王」大賽。本來十分驕傲的阿弘在經過許多挫折後，終於找到惠貞姊的爸爸—小周，這才發現炒飯看似平凡簡易，卻是一門大學問，鍋要熱、飯要Q，要會控制火候、拋鍋快炒。失意的小周也靠著教導阿弘，兩人在學習當中蛻變成長。最後，阿弘也不負眾望學會炒飯，拿下台灣炒飯王冠軍。書中對炒飯技巧與炒飯料理有深刻的描寫。

附錄三：鄭宗弦作品中飲食總表

文類	作品名稱	文本出現的飲食	主題
散文	飄浪的黃金城	阿婆魚羹、豬油肉臊拌香的乾油麵、草仔粿、芋圓、蕃薯圓	鄉土飲食
	誰不愛吃壽司	壽司	米食文化
	喂，給我面子啊！	鮮奶、起司蛋糕	
	花果歲月	花果（白菊花和紅棗、桑葉加冰糖、桂花和荔枝肉同煮，加紅糖和酒、龍眼乾泡熱開水、茉莉花）	鄉土飲食
	大甲媽祖到我家	免費供應米粉、油飯和粥，香客自取自用	宗教信仰飲食
	巧克力湯圓	湯圓	米食文化
	自尊心不流浪	蘋果	
	太陽餅	太陽餅	
	茶與梅	飲茶、茶梅、鳳梨梅、紫蘇梅、檸檬梅	品茗文化
	金棗嬭	金棗糕	
	黑炭柏	燒烤的雞翅、海鮮、啤酒	
	香	橘子香的金柑糖、桂花味的口香糖、烤小卷的焦香、鹽酥雞的胡椒味、炒鱈魚的洋蔥甜、肉羹麵的筍肉香、菜脯蛋香，鹹菜的酸甘甜，滷味裡帶點辛辣的八角香，雞酒裡富含薑味的醇厚麻油香和米酒嗆	
	阿公的紅龜店	紅龜粿	米食文化
姑姑家的夏令營	花菇、干貝、火腿、火鍋料、高粱酒、香檳、飼料雞、土雞、稻子、甘蔗、香腸、辣炒雞丁、炸雞腿、紅燒魚、鹽水鴨、鴨肉羹、野菜、牧草筍、甘蔗筍、涼拌木瓜、土雞蛋、白雞蛋、荷包蛋、稀飯、花瓜、菜乾、龍眼、控窯、土窯雞、番薯、菜尾、五花肉、虱目魚、雞肉	鄉土飲食	

小說	紅龜粿模子	紅龜粿	米食文化
	第一百面金牌	魚翅雞、蛤蜊雞、三杯雞、麻油雞、人參雞、蓮子雞、四物雞、貴妃雞、香菇雞、九尾雞1、梅子雞、苦瓜雞、當歸土虱、鸞鳳拼盤、炸湯圓、海鮮魚翅羹、紅蟳米糕、成家立業（龍鳳拼盤）、四喜團圓、庭院森森（銀魚煲海參）、玉吉魚翅、梅花海參、窩麻鮑魚、永結甜心、魚翅玉米羹、蟠桃祝壽、龜鶴遐齡、翡翠瑤柱、琥珀玉扇、銀鑲瑪瑙、珠聯璧合牡丹燕窩、如意金桂、太極尊貴、三杯泥鰍、菠菜吻仔魚羹、龍蝦蒸餃、水餃、臭豆腐	辦桌文化
	又見寒煙壺	茶	品茗文化
	媽祖回娘家	新港飴、滷肉餅、花果酥、紅豆湯圓、稀飯、羊肉爐、燉腰子、香腸、臘肉、豬腦、豬油炒青菜、人蔘雞、紅燒魚、蒸螃蟹、烤龍蝦、鹽水鴨、炒花枝、涼拌魷魚、燉豬腳、三大盤青菜、當歸土虱、懷舊便當（荷包蛋、肉鬆、豆乾）、紅龜粿、草仔粿、麻糬、鹹粥炒麵、鴨肉羹	辦桌文化、新港在地小吃、祭祀禮俗
	神豬減肥記	神豬、鹹魚、雞蛋、蕃薯籤	祭祀禮俗
	紅龜粿模子	紅龜粿、炸雞、漢堡	米食文化
	阿公的糕餅店	文頭山、白粿仔、紅龜粿、糖果零食、新港飴、滷肉餅、發糕、蘿蔔糕、月餅、麵包、蛋糕、紅牽仔、大餅、漢堡、炸雞、薯條、狀元餅	米食文化
	紅龜心事	紅龜粿、紅圓仔、紅桃粿、漢堡	米食文化
超魅力壽司男	漢堡、炸雞、披薩、可樂、什錦壽司、太極壽司、便當、黃昏壽司、六月夢壽司、竹葉捲壽司	米食文化	

失去聲音的戲棚	滷肉飯、粉腸，豬肝、滷大腸、炒鱈魚和炒花枝	
麵包超人在我家	吐司、陽春麵、生魚片、握壽司、生日蛋糕、稀飯、剩菜剩飯、香煎豬肉、紅蘿蔔炒蛋、炒高麗菜、豬血湯、夏威夷披薩吐司、玉米濃湯、吐司布丁、蚵仔煎、燒酒螺、熱狗麵包、吐司麵包、奶酥麵包、披薩麵包、抹茶紅豆麵包、咖哩麵包、菠蘿麵包、蛤蠣湯、花生麵包、土司冰淇淋、玉米鮮奶油吐司、吐司皮巧克力棒、蛋包吐司、吐司皮火鍋	
台灣炒飯王	粉蒸肉片、鳳梨蝦球、東坡肉、糖醋排骨、豆酥鱈魚、炸銀魚、三杯中捲、佛跳牆、青椒玉筍肉絲、當歸土虱、鮭魚炒飯、蝦仁蛋炒飯、鮑魚干貝 XO 醬炒飯、鹽酥雞、蚵仔煎、小火鍋、烤小捲、鱈魚麵、蝦捲、浮水魚羹、火腿蛋炒飯、燉老母雞、枸杞雞肉炒飯、杏仁培根炒飯、松子香腸炒飯、什錦海鮮炒飯、雪裡紅炒飯、菠菜炒飯、蕃茄醬風味炒飯、蝦仁花枝蕃茄醬炒飯、嫩雞菠菜松子炒飯(西子灣)、鴛鴦炒飯套餐、蒜香海鮮炒飯、蝦醬牛蒡炒飯、天香麻辣餐、琴棋書畫酒套餐、愛之旅套餐、永和豆漿、鼎泰豐湯包	米食文化



## 附錄四：鄭宗弦訪問紀錄

時 間：2008 年 11 月 16 日

訪問方式：以電子郵件訪問記錄

訪 問 者：蕭惠方

### 一、首先請鄭老師先談談您的生長環境。

答：

我從小在大家庭長大，家中有一雙公嬭，父母親、二伯與二伯母，兩個姊姊，一個哥哥和堂兄姐四人，我排行老么。不同於一般農家住在廣大的三合院，我們從事糕餅業和畜牧業，阿公買了四個門牌號碼相連的房子，戶戶相通，我們兩房就分住其中。

阿公是大家長，爸爸是他「明正齋糕餅店」的接班人，二伯是他農場的管理者，一切經濟掌控在阿公手中，而阿嬭是個強勢的女家長，許多時候她的意見更勝於阿公的意志。

阿公的生意做得很大，除了「明正齋糕餅店」和農場之外，還曾經營「明正油廠」和飼料工廠，賺了許多錢，在當時鄉下，算是富甲一方。不過，在我就讀國中的時候，阿公、爸爸和二伯聯合幫一位親戚作保，結果親戚跑掉了，留下八百多萬的債務。在民國七十年代初，那算是一筆天文數字了。賣掉農場之後，我們還負債四百多萬，從此家道中落。從那時候開始，我常看見長輩們爲了籌錢日夜奔波，愁眉苦臉，甚至口角不斷，家中瀰漫著低迷的氣氛。或許如此，我自小就有一個觀念，那就是千萬不要欠人家錢，並且對於缺錢的人的窘況能夠感同身受。

若干年後，阿公和阿嬭終於答應分家，兩房各自分得兩百多萬的債務。爸爸

爲了趕快還債，一度迷上大家樂，也曾經中過五十萬彩金，卻也越陷越深，賠得越多。他甚至放著店裡不顧，到附近鄉鎮諸多水果台賭錢，有時深夜不歸，搞得媽媽幾乎抓狂。

後來，爸爸車禍過世，債主逼得更緊了。家人傷心之餘，化悲傷爲力量，在「明正齋糕餅店」之外，另外開了一家「小胖哥便利店」兼賣早餐，努力存錢。兩三年後，辛苦積蓄加上爸爸車禍的賠償金，我們終於還清債務，並且還買了一棟透天房子，搬離我們從來都不怎麼喜歡的大家庭居住環境。

## 二、充滿地方特色的新港，請問對您的飲食創作有何影響？

答：

嘉義縣新港鄉是我的故鄉，是個農村小鎮，但我們是住在鄉中心街道上，阿公的糕餅店開在菜市場內，都是熱鬧的地區。我對於糕餅與傳統民間習俗多有瞭解，但是對於農業生產是完全陌生，即便大學時就讀農藝系，學的是水稻、玉米、蕃薯等糧食作物的栽種技術，我對真正的農家生活還是有距離的。不過，外婆家在民雄鄉青埔村，是個完全的鄉下農村，童年時在外婆家的經驗，倒是彌補了這方面的缺憾。

新港有一座有名的媽祖廟「奉天宮」，每年農曆年後到農曆三月二十三媽祖生日前，廟前聚集了來自全省各地的香客，各種藝閣陣頭在廟埕表演，鑼鼓喧天。我家正對面是一座土地公廟，每年中秋節都有布袋戲和歌仔戲的謝神表演，加上初一十五放送北管八音，都使我生活在宗教氣氛濃厚的環境中。阿嬤也會在初一十五拜拜，初二十六做牙，楠木線香的味道和紙錢化成灰的嗆鼻氣味，都成爲我童年鮮明的記憶之一。鄉民對民間信仰也十分虔誠，舉凡謝神用的紅龜粿、紅牽仔、紅圓仔、發粿等，都是喜餅、麵包和蛋糕之外，家裡平日的大宗產品，我們的糕餅生意可說是和民俗生活緊密關連。

### 三、孩提的生活經驗提供了您什麼方向的題材？

答：

阿公的農場裡養了很多豬、雞鴨，也養過兔子和福壽螺，這些經驗成爲我的處女作「姑姑家的夏令營」的內容之一。或許是生長在鄉村，家中又是糕餅業，我從小就對傳統與民俗很有興趣，不論是國畫、剪紙、中國結、傳統布袋戲、傳統建築等，我都樂於研習。在菜市場幫忙賣糕餅時，接觸台灣民間基層的老百姓，販夫走卒，讓我覺得自己也很有本土味。從事創作之後，很自然的從自己熟悉並且感興趣的題材著手，將這些常民文化和民俗藝術融入作品當中。

此外，在大家庭時代，婆媳問題和妯娌不合佔據了我很大的記憶空間。所謂大家庭，除了財產共有，就是共食。家中人口眾多，加上糕餅工廠的師傅們和農場的工人們，一餐飯必須分三次輪流上桌，才能吃完。媽媽和伯母是輪流煮飯的，每人煮半個月，沒輪到的人就要到市場的店裡幫阿公、阿嬤和爸爸做生意，或是到工廠幫忙做糕餅。由於輪流進廚房，難免心生猜忌，互相認定對方在煮菜期間將精肉好料暗槓起來給自己的孩子吃，而沒有無私的端上桌給公家享用。加上阿公、阿嬤和爸爸，三餐都在店裡用餐，由孫子們提食籃飯盒去給他們吃，他們並不清楚家裡人吃的東西是否跟他不同，因此媽媽和伯母心結日深，各自有被害聯想。

我從小就很會煮泡麵和白麵條，因爲民俗節日來臨時，工廠加班，往往做到半夜一兩點，媽媽要煮麵給大家當宵夜，配料大多是雞蛋，因爲做麵包蛋糕的關係，工廠裡有好多箱的雞蛋，要煮多少有多少，我記憶中曾在一天吃過七顆雞蛋。

媽媽沒有輪到煮菜的時候，我們會因爲懷疑伯母按槓了好料的而感到被虐的飢餓感。媽媽偷偷在工廠裡煮麵給我們吃，有時是炒蛋花，當作是「加菜」。耳濡目染之下，我從小就很會煮麵。漸漸的，對烹飪美食和飲食文化產生濃厚的興趣。

我的哥哥大我兩歲，從小就調皮又霸氣，和我的個性很不相同。媽媽在給我們「加菜」的時候，他常常爲了多吃一些，耍出一些手段，有時故意在湯裡吐口

水，有時故意伸手進去攪和，然後將整鍋據為己有。當然他會得到媽媽和姊姊的處罰和責罵，但調皮的他是不在乎的，而我也因為「得不到想要的」，在潛意識中加深了「被虐的飢餓感」。

以上所述，都是在家中經濟輝煌的年代發生的，所謂「家家有本難念的經」，外人恐怕很難想像，有錢人如我家者，竟然還常常有吃不飽的感覺。

創作之後，寫了許多跟飲食有關的作品，我自己分析，極可能是為了彌補這潛意識中，根深的「被虐的飢餓感」吧！

#### **四、作品中常提到紅龜粿、大餅、滷肉餅等，各式各樣的粿和糕餅，這類的食物之於您有什麼樣的情感和意義？**

答：

這些東西都是家中賴以維生的產品，也都是幼時最鮮明的記憶，不論在視覺、嗅覺、味覺和觸覺上，都給我長久而強烈的刺激。若干年後，阿公病逝，爸爸車禍喪生，接著繼承衣鉢的哥哥也生病過世，家中產業無人可繼之下，這些東西反成了鄉愁，在外地見到這些東西，都使我興奮而懷念。

春節期間開始，家裡製作發粿。初九天公生、上元節（元宵節）、三月節（農曆三月三日）、清明節和下元節期間，家裡要製作發粿、紅龜粿、紅圓仔、紅牽仔，供謝神和祭祀之用。在傳統農業社會，家家戶戶都非常重視拜拜，因此我們的生意非常忙碌，常常是一早起床就開始製作，到半夜一兩點才能休息。客人在外面大排長龍，爭著搶購剛做好的產品，而且按習俗，每次購滿的份量都要跟月份數相同，因此一次都會買一大包。我們的生活就跟著歲時節令行走，幫人們製作「傳遞祝福的食品」。

台灣民間有一組神明受到人們廣泛的重視與膜拜，然而一般人可能不是很清楚祂們的影響，那就是三官大帝，俗稱「三界公」。天官大帝的生日是上元節（元宵節），地官大帝的生日是中元節，水官大帝的生日是下元節（農曆十月十五）。

這三個日子受到大家的重視，上元節和下元節時，家家戶戶都會準備紅龜粿等糕粿來拜神，而中元節受佛教影響有普渡好兄弟，地官大帝的生日意義因而受到掩蓋。中元節時，家裡不做紅龜粿等紅色的糕粿，而是製作「烏仔餅」應市。「烏仔餅」就是一般包豆沙餡的酥油餅，只不過做得比拳頭還小，外形成水滴狀，又像是一隻蜷縮的小鳥，因而得名。大家會說買「烏仔餅」來普渡，但不會說是為個給地官大帝慶生。又不論是哪一位大帝，民間統稱「三界公」，上元節也說要拜「三界公」，下元節也說要拜「三界公」。

鬼月是小月。之後，家裡開始為中秋月餅忙碌，而度過不宜婚嫁鬼月，喜餅的訂單也接踵而來，一直到過年為止，這一段時期是年度大月。中秋前兩週，師傅們便開始製作各類的月餅。最傳統的月餅是酥油皮包豆沙餡的月餅，徒手按壓成圓扁形。後來流行廣式月餅，就是高約五公分，包裹糕皮，需要壓模型才能成形的月餅。這類月餅的內餡超級繁複，舉凡豆沙、蛋黃、鳳梨、葡萄、滷肉、蓮蓉、火腿、桂圓、杏仁、腰果、五仁，應有盡有。製作廣式月餅時，師傅們將木模敲擊工作台使月餅脫膜，發出的清脆聲響此起彼落，讓人聯想「長安一片月，萬戶擣衣聲」的情景。

待我國中時期，又流行蛋黃酥，我一天要洗十幾箱的鹹鴨蛋，還要打破蛋殼，將紅通通的蛋黃排列在烤盤上，讓師傅們噴米酒去腥，進烤箱烤半熟。那撲鼻而來的鹹腥味，很難讓人忘記。那時候，手指必定會與紅土摩擦而微微破皮，當鹹鹹的蛋清碰觸傷口時，都會傳來微微的痠疼。即便如此，紅色的蛋黃就像是夕陽一般美麗，幾十顆幾在烤盤上，數大便是美，總使我陶醉與讚嘆，也就忽略了與鹹鴨蛋奮戰的辛苦。

小時候包糕皮的廣式月餅是用塑膠紙，以漿糊黏貼接合處，這個工作大多由小孩子來完成。所以我記憶非常鮮明的是中秋的味道，不是現在的烤肉香（那時還沒流行烤肉），而是滿屋子的餅香混著漿糊澱粉的氣味。餅皮是烘烤的澱粉，漿糊是水煮的澱粉，兩種味道調和在一起，是一般人難以想像的嗅覺經驗。還有就

是，大家食指長時間沾浸了漿糊，每根都皺得像沙皮狗，非常有趣。

在自黏塑膠包裝袋問世之前，那些五顏六色的透明塑膠紙，和包在紙內，覆在餅頂上的產品標籤，都是我童年極感興趣的玩具。那些圓形標籤就像是炆仔標，有著各種不同的圖案，有的是花鳥，有的是人物，有的是風景，千變萬化，每年都有新花樣，成為我當初收藏的玩具。因此，只要過了鬼月，就是我十分興奮又期待的時候，一方面是製作烏仔餅非常無趣，天氣燠熱，餅小耗手工，聽著廣播中的台語老歌，常常昏昏欲睡；另一方面，中秋月餅多樣又精緻，入秋天氣涼爽，還有五花八門的包裝紙和標籤紙可以玩。更重要的是，我家對面有一間頗大的土地公廟，中秋是土地公千秋，每年都會有酬神的布袋戲和歌仔戲，都是我很喜歡看的東西。

總而言之，這些食品對我來說，意義不在品嚐時的味覺或口感，而是製作他們時家裡面以及鄉裡面的忙碌的、節慶的氣氛。這些經驗都已埋入潛意識，成為後來創作不經意便會流露出的情感。

#### **五、請問您在創作第一百面金牌時的靈感從哪兒來？和創作過程中有遇到什麼樣的困難和快樂地方？**

答：

從前人辦喜酒都是在自家稻埕或路邊辦桌，我小時候常常跟阿嬤去吃喜酒，印象最深刻的是大家都愛吃的魚翅羹，還有小孩子們吃飽了，到最後貢丸湯上桌，吃不下了，就用筷子串成一串，到處跑著玩的畫面。

婚嫁之外，鄉下地方每年都會有吃拜拜的活動，那就是當地的信仰中心神明生日時，社區家家戶戶會辦桌宴請親友，俗稱「吃拜拜」，有都是請外燴來辦桌。這些活動都是熱鬧有趣的，大家吃吃喝喝，大人喝酒划拳，小孩跑跑跳跳，在物質生活不是很豐盛的年代，大家都很喜欢去吃拜拜。（這些內容可參考「回憶那第一百面金牌」一文。）從事少年小說創作時，我一直很希望寫出「有趣」的小說，

從記憶中去搜尋，自然產生寫作「辦桌」活動的動機。

創作的過程中，遇到的困難有兩項。第一個就是對辦桌菜內容的掌握。一般辦桌菜大家都吃過了，如果照著去寫，驚喜不大，因此，我常跑到中山大學的圖書館去翻閱食譜，盡量從菜色的「外型」著手，選出有創意，名稱又吉慶的菜式，以利於用文字傳達。所幸台灣飲食文化兼容並蓄，與時俱進，辦桌菜雖有傳統樣式，卻容許師傅創新實驗，因此給讀者驚喜之餘，不會有太脫離現實的離譜。

第二是對人物個性與語言的掌握尚屬生疏。在這之前，我只寫過「姑姑家的夏令營」和「紅龜粿模子」兩篇少年小說，雖然都得到佳作獎，但都是按童年記憶去擷取人物的特色。「第一百面金牌」則是第一篇完全超脫自我經驗，去揣想辦桌總鋪師的生活和立志從事此業的少年的心境。故事環境是陌生的，餐飲業的生態是陌生的，對於老人、中年、小孩的心理和語言掌握也還不熟練，所以可以說這一本書是完全的創作的開始。

當時我在高雄擔任實習教師，租屋在西子灣邊的學生套房宿舍，地利之便，便取柴山土雞城為主角阿弘的家。我常騎車去土雞城勘景，幻想真有這麼一個人，一個家庭生活其中，又常去西子灣看夕陽，將所見所感融入作品中，那種將現實與幻想融在一起，似實似虛的感覺，很能滿足我天馬行空個性的需求，因此我很自得其樂。

另一方面，當時生活十分拮据，每個月只有教育部補助的八千元生活費，租屋裡沒有電視，沒有電腦，只有一台收音機，生活單純，清靜和寂，沒有外在干擾，滿腦子想的都是創作。寫作的一個半月，天天充滿期待、冒險、驚喜和信心，感覺精神上非常富足。往事只能回味，如今的生活環境和當時大不相同，但常常懷念那樣純粹而專注的日子。那時沒有電腦，完全用手寫稿紙，為了參加比賽，一字一字都像刻鋼板一般極為講究，如有錯誤，常是整張稿紙從頭寫過，因此也造就了一百頁有史以來自己最美的手寫作品，這又是值得紀念的一件事。

**六、在作品中常出現少年主角與阿公阿嬤的互動情節，請問在作品中安排少年與老者的情節，是否有特殊涵義或意義？**

答：

我從小喜歡畫畫，國小時還跟老師學畫國畫，又或許是傳統糕餅業的薰陶，我對民俗藝術產生濃厚的興趣。作品中常會出現阿公、阿嬤，我想是因為他們代表的是我極為喜歡的傳統民俗的年代。台灣社會的現在化非常快速，可以說從阿公那一代過渡到爸爸那一代的時間非常短促，幾乎是直接跳到我這一代，我感覺到的是，傳統民俗與文化被新的西方文明取代幾乎是在一夕之間。舊文化的消逝是如此快速，在全球化的浪潮中，本土文化的消失也似乎是理所當然，因此，那些舊價值與新價值的衝突，以及眼見傳統消失的無力感，都深深困擾的我。作品中常看到我略過爸爸這一代，這是其中一大原因。

另一個主因源自於大家庭的環境。在我家的大家庭中，一切經濟主權握在阿公和阿嬤手中，爸媽和伯父母要買什麼東西，都要徵詢公嬤的意見。我記得很清楚一件事，我國小一年級時，跟伯父打賭，說我如果月考考五百分，伯父要送我一隻手錶。結果我真的考了五百分，於是伯父就帶我到市場店裡去，跟阿公說明原委，然後帶我去鐘錶店買一支五百元的手錶。大家可能奇怪，為什麼不是跟爸爸要獎品，而是跟伯父要獎品？那是因為在大家庭中，注重長幼倫理，伯父的權力雖低於公嬤，卻又高於爸爸。重男輕女的時代中，伯母和媽媽的地位更在他們之下，他們總是要等全家人吃完飯之後，才能上桌吃剩下的飯菜，然後接著收拾碗筷。在這樣的環境中，某種程度上，爸媽的地位退化到與兒女無異，因此從小我所需要溝通或爭取的主要對象都不是爸媽，而是阿公和阿嬤。

從我有記憶以來，阿公就睡在市場的店裡，那裡有個小閣樓，要看阿公，就是拿食籃飯盒到店裡給他吃的時候，他很少回到家裡來，就算洗澡，也是在那裡擦澡，過著古老的生活。阿公是威權的象徵，就像皇帝一般遠如天高，我們小孩子難得跟他聊天（這情形和「阿公的紅龜店」的阿公是不一樣的），看見他只有敬

畏，雖然他是很親切和藹的，但和我的互動非常少，只有在獎賞的時候。

阿嬤跟我們住在家裡，她是女強人，重男輕女，我是家中么兒，最受她寵愛。由於我從小成績優異，她常常把古人考狀元的是掛在嘴邊跟鄰人說，並且不時提醒我不要沈溺於畫畫，而是要用功苦讀考上醫生。尤其在神明面前，總是重複敘述這樣的願望。我跟阿公雖然互動少，但跟阿嬤卻是十分親密，大家都怕她，只有我不怕她，當他在跟人聊天講很久時，只有我敢拉他的手催他快走，哥哥姊姊們跟他同行時，就算多麼不耐煩也不敢吭一聲。跟阿嬤的諸多互動，補足我和阿公的不足，而在那樣的體制下，不只哥哥姊姊們，我想爸媽或許也十分羨慕我吧！

七、您的作品中，總會特別描寫食物或者賦予食物不同的意義，形成獨特的風格，請問您在寫作前，是如何找出這些靈感寫出將食物巧妙穿插其內的相關作品？

答：

（一）鄉下食物與生活描寫---姑姑家的夏令營：

鄉土菜、菜尾和控窯只是忠實描寫鄉下人的飲食觀，利用大自然的素材，惜物愛物，沒有都會外食的文化。

（二）進香途中由食物展現人情味；婆媳之間的食物衝突---媽祖回娘家：

進香途中由食物展現人情味，婆媳對烹煮的不同認知---媽祖回娘家：每年大甲媽祖到香港繞境進香，我們新港人都會在街上辦食堂，免費請香客吃飯，並且拿出飲料、綠豆湯等，表示對客人的誠摯歡迎。不為經濟利益，只是純粹希望客人吃飽，展現友好。在回程中，經過瓦窯村，村民還會半路攔截，塞給香客自製的包子、饅頭、肉粽，這在功利的現代社會顯得非常難得，光這一點就很感動人了。

另外，老一輩人由於從小物資缺乏，食物缺乏油葷，很擔心營養不良的問題，

因此一旦經濟改善，就視高蛋白物質、高油物質為補品。而相反的，現代年輕人是物資充裕，營養過剩，忙著減肥，新時代的健康飲食觀是低鹽、低油、低蛋白、高纖維，因此飲食習性和飲食觀不同，是一個很大的代溝。縱使阿嬤是好意的，媳婦卻難以接受，而阿嬤年邁又無經濟能力，是家中的弱勢族群，因而會興起出走的念頭。這樣的對立和紛爭，在我的朋友和家人身上都發生，而且還是進行式，是現代婆媳問題的型態之一。

### （三）米食與炒飯---台灣炒飯王

在我讀大學農藝系時，就常常看到政府和民間推廣米食的活動，那是因為飲食西化，越來越多人以麵包、漢堡、蛋糕、炸雞、取代米飯為主食，國內米糧過剩，稻米價格低迷，為了救稻農而辦的。後來台灣加入了 WTO，必須開放外國稻米進口，對稻農來說更是雪上加霜。唯一的生路，就是提高品質，採用有機栽培，並採用生產履歷認證，來拾取台灣消費者的青睞。後來又舉辦良質米的比賽，激勵稻農提高產值，並刺激消費者購買意願。炒飯看似簡單，卻需要技巧，變化又多，我因而認為寫一本有關炒飯的書，可以為台灣米食推廣盡棉薄之力。

### （四）壽司---超魅力壽司男：

我讀農業推廣教育研究所時，愛上了製作壽司。因為壽司低脂、美味又美觀，並且著重技巧，很符合日本人精緻手工與要求完美的精神。服兵役時，我有一回休假回家，回營的火車旅程中，我感到無聊，因而興起為壽司寫作「古詩」的念頭，於是拿出隨身紙筆，讓窗外飛快流逝的景物，帶動腦筋飛轉，寫出了「綜合壽司」、「黃昏壽司」和「太極壽司」三首詩。回到部隊，我又利用空閒，編造了一個故事，取篇名為「壽司的秘密」，投稿青年日報。不久刊登出來，是為我短篇小說的處女作。在那之前，我只寫些生活散文來投稿。

由於製作壽司可以不必用到爐火，完全可以用電鍋來蒸煮米飯和配料，因此

我設計了一個害怕「火」的單親家庭，後來就擴編成爲中篇小說「超魅力壽司男」。和「台灣炒飯王」一樣，我也是希望能藉此推廣米食。在我大學與研究所所受的薰陶中，「推廣米食」已經是根深蒂固的觀念與任務了，而我選用文學的方式來推廣米食。

#### （五）傳統糕餅---阿公的糕餅店、紅龜粿模子、紅龜心事：

我家是糕餅店，紅龜粿是我從小最熟悉的食物之一。紅龜粿象徵長壽，在生命禮俗中是祝福他人的禮品，也是歲時節慶的祭品，這樣的東西又鄉土，又非常有特色，包含了傳統人們對自己與他人的願望，因此我運用他寫的不少的文章。

#### （六）本土辦桌文化---第一百面金牌：

小時候最期待的一天，就是媽祖生日那天，家裡請客吃拜拜。當時，我們新港幾乎家家戶戶都請客，馬路上塞滿車，每戶人家都是賓客雲集，熱鬧得不得了。當時的親友都很給面子，即使下雨也會排除萬難赴宴，一方面是爲了享用舊時代難得吃到的大魚大肉，另一方面又爲請客的人著想：「滿桌菜餚如果全部淪爲菜尾，那該是多大的災難。」而請客吃拜拜，就必須請人來辦桌，「總鋪師」在鄉下是個受人尊敬的行業，因爲要辦出幾十桌的好菜，婆婆媽媽都知道，那是很艱難的任務。加上我家雖是糕餅店，但也兼賣南北貨與罐頭，（我家店面登計有兩個名稱，一爲「明正齋餅舖」，一爲「明宏食品行」。）那些總鋪師會來給我們買「庖頭料」，也就是烹飪的材料，一次辦個幾十桌，採購下來金額也頗爲驚人。我曾聽爸爸說過，「庖頭料」最好賺，因爲每一次都是大量出貨。

隨著台灣經濟起飛，人們吃慣了大魚大肉，對於「吃拜拜」興趣缺缺，來吃的親友年年減少，辦桌的量也隨之遞減，到最後大家索性不辦了。不過，當鄉下人婚喪喜慶時，辦桌還是最佳的選擇。

從事兒童文學創作之後，我一直想寫出台灣特有的文化，而「外燴辦桌」雖

然不是台灣獨有，但那充滿吉祥象徵的菜名、划拳醉酒的場面、澎湃多樣的流水席菜式和一旁助興的電子琴花車，我想是台灣獨有的特色，因此我根據所見所聞，創作了描寫本土辦桌文化的「第一百面金牌」。

### （七）麵包---麵包超人在我家：

大家常將「愛情與麵包」並列，麵包相對之下視為「生存」的象徵。麵團發酵的場面，漸漸膨脹的樣子，也可以象徵「勇氣與信心」的增長，因此我覺得用來鼓勵失業的家庭重新振作，會是很好的媒介。

雖然家裡是糕餅店，我每天幫清理烤盤，也幫麵包包裝，但主體的製作過程，家人是不希望我學習的。早早，阿公、阿嬤和爸爸就規劃，哥哥學業成績差，要繼承糕餅店，而我功課好，必須一路讀上去，拚個醫生或博士的來光耀門楣，因此不需要，也不應該學這些製作過程。我曾經看師傅製作鳳片糕的「麵豬」、「麵羊」十分精緻好看，比我在電視上看到的紀錄片還要漂亮，因此想請師傅教我。話才出口，即刻遭到駁斥。

後來，阿公、阿嬤、爸爸、哥哥相繼過世，媽媽一人和師傅無法撐下去，只好停止生產，轉向別的店家批貨來賣，勉強維持著「明正齋糕餅店」的門號，但我家獨有的傳統糕餅的手藝因此失傳了。大約三年前，我買了一本製作麵包與蛋糕的書，開始揣摩製作技術，一方面為寫作「麵包超人在我家」做準備，一方面也是藉此來懷念逝去的親人。我靠製作麵包，猜想爸爸當年到台北學做麵包的心情，我製作蛋糕，想像哥哥當年到高雄學做蛋糕的心情，他們都背負了「克紹箕裘」的使命與壓力，雖然我體會不到萬分之一，但我覺得那是一個懷念他們的好方式。

八、您的創作取材十分多樣，從飲食文化的角度來看也發現您的作品中大量描寫食物的內容也越豐富，如：第一百面金牌、魅力壽司男、麵包超人在我家、台灣炒飯王。請問這些題材（辦桌、料理、壽司、麵包....）是否常出現在您的生活當中？或這也是您的興趣？

答：

我對烹飪的興趣早於寫作，無法烹飪時，我會利用閱讀食譜，來滿足創作菜餚的想像。而每次我看完食譜，學會那一道菜之後，我就開始東想西想，嘗試變換材料和作法，希望創造出另一道新奇的菜，後來我發現，這跟我閱讀文學作品與寫作的習性，完全一樣。

對我來說，烹飪和寫作都是發揮創意的方式，如果長時間沒有發揮創意，享受嘗試的樂趣與成就感，我會感覺整個人快枯萎了。因此，沒有寫作的時候，我就烹飪、烘焙。或許因此，我的作品中，有關飲食文化的內容會那麼多了。