

國立中央大學

中國文學系
碩士論文

焦桐與《飲食》雜誌研究

研究生：王渝婷

指導教授：葉振富教授

中華民國一百年六月



國立中央大學圖書館

碩博士論文電子檔授權書

(98 年 4 月最新修正版)

本授權書所授權之論文全文電子檔(不包含紙本、詳備註 1 說明)，為本人於國立中央大學，撰寫之碩/博士學位論文。(以下請擇一勾選)

- ()同意 (立即開放)
- ()同意 (一年後開放)，原因是：_____
- ()同意 (二年後開放)，原因是：_____
- ()同意 (三年後開放)，原因是：_____
- ()不同意，原因是：_____

以非專屬、無償授權國立中央大學圖書館與國家圖書館，基於推動「資源共享、互惠合作」之理念，於回饋社會與學術研究之目的，得不限地域、時間與次數，以紙本、微縮、光碟及其它各種方法將上列論文收錄、重製、公開陳列、與發行，或再授權他人以各種方法重製與利用，並得將數位化之上列論文與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。

研究生簽名：_____ 王渝婷 _____ 學號：_____ 971301008 _____

論文名稱：_____ 焦桐與《飲食》雜誌研究 _____

指導教授姓名：_____ 葉振富 _____

系所：_____ 中國文學研究所 _____ 所 博士班 碩士班

日期：民國_____ 100 _____ 年 _____ 7 _____ 月 _____ 18 _____ 日

備註：

1. 本授權書之授權範圍僅限電子檔，紙本論文部分依著作權法第 15 條第 3 款之規定，採推定原則即預設同意圖書館得公開上架閱覽，如您有申請專利或投稿等考量，不同意紙本上架陳列，須另行加填聲明書，詳細說明與紙本聲明書請至 <http://thesis.lib.ncu.edu.tw/> 下載。
2. 本授權書請填寫並親筆簽名後，裝訂於各紙本論文封面後之次頁（全文電子檔內之授權書簽名，可用電腦打字代替）。
3. 請加印一份單張之授權書，填寫並親筆簽名後，於辦理離校時交圖書館（以統一代轉寄給國家圖書館）。
4. 讀者基於個人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。

目錄

第一章 緒論

第一節 研究動機與目的	1
第二節 研究範圍與方法	5
第三節 文獻回顧與探討	7
第四節 篇章結構	10

第二章 除了食養更要文化——焦桐與其飲食文學與文化

第一節 臺灣的飮士——焦桐	14
一、焦桐的飲食創意：主題宴	16
二、有文化的飲食：味外之味	17
第二節 吃的美學體驗——焦桐的飲食文學	20
一、飲食文選的編選	20
二、《完全壯陽食譜》	21
三、《暴食江湖》	22
（一）大胃王傳奇	23
（二）詩意與俚俗	25
四、《臺灣味道》	27

(一) 懷舊的滋味	27
(二) 美味的混血菜	28
第三節 小結	30

第三章 飲食文學與文化的深探——《飲食》雜誌內容

第一節 《飲食》雜誌分析	32
一、《飲食》雜誌創刊	32
二、《飲食》雜誌發展三階段	36
(一) 第一階段：「文化取向」，以《飲食》雜誌第一期至第十二期 為範圍	36
(二) 第二階段：「教育取向」，以《飲食》雜誌第十三期至第二十 一期為範圍	40
(三) 第三階段：「專業取向」，以《飲食》雜誌第二十二期至第三 十一期為範圍	44
第二節 潮流的腳步——封面故事與特別企劃	46
一、養生趨勢	47
二、時令趨勢	50
三、流行趨勢	51
第三節 文字的滋味——名家談吃	56
一、吃是味蕾經驗的記憶與懷舊	58
(一) 回憶書寫	59
(二) 水是故鄉甜	63
(三) 母親的滋味	66
二、吃是融合了解	69

三、吃是經歷與典故·····	72
(一) 經驗分享·····	72
(二) 典故常談 ·····	75
四、吃是延年養生 ·····	77
第四節 環球美食地圖——異國美食報導 ·····	79
一、第十一期——檳城：世界小吃的鄉愁·····	80
二、第十五期——澳門：美食密度最高的城市·····	83
三、第十九期——馬六甲：娘惹菜的原鄉·····	84
第五節 《飲食》的品味——專欄成書 ·····	85
一、劉克襄著：《失落的蔬果》·····	86
二、焦桐編：《星級名廚的料理秘訣》·····	88
第六節 小結 ·····	90

第四章 飲食新境界——《飲食》雜誌餐館評鑑

第一節 有良知的肚皮——談餐館評鑑與米其林指南 ·····	94
第二節 《飲食》雜誌餐館評鑑 ·····	95
一、評鑑標準 ·····	95
二、評分方法 ·····	96
三、星級評定 ·····	97
第三節 小結·····	100

第五章 迴響與回饋——《飲食》雜誌社會影響力

第一節 文字編織的品味——媒體反應	102
第二節 飲食是永恆的追求——與創刊者對談	103
一、最理想的伴侶——「葉剛」	104
二、專業即事業——餐館評鑑	106
三、飲食文化的願景——永恆的追求	107
四、二魚文化發行人——謝秀麗	108
第三節 結論	109
參考書目	111
附錄一 名家談吃作者出現狀況	124
附錄二 封面故事的企劃內容與執筆者	128
附錄三 滋味行家的執筆狀況	135
附錄四 喫空間的空間企劃與執筆者	137
附錄五 環球美食地圖的國界分布狀況	139
附錄六 新觀念食譜的內容	142
附錄七 《飲食》雜誌編輯室報告異動狀況	143
附錄八 《飲食》雜誌餐館評鑑一覽表：北臺灣	144
附錄九 《飲食》雜誌餐館評鑑一覽表：臺中	154

摘要

本論文以焦桐與飲食文學、飲食文化之間的淵源為論述起點，經由探討焦桐的飲食文學作品，探究他的飲食文學與飲食文化的觀點，進而架構焦桐的飲食觀，並析論身為《飲食》雜誌創辦人的焦桐，如何將他的飲食文學與飲食文化貫穿於雜誌之中。《飲食》雜誌是華人世界第一本介紹精緻飲食文化的雜誌，在改版之後更是首創華人世界美食的專業評鑑雜誌，經由耙梳《飲食》雜誌，觀察焦桐飲食觀在《飲食》雜誌中呈現的狀況。焦桐身兼文化人、出版人與詩人的不同面向，通過他三位一體的特殊身分，詮釋焦桐對於飲食文化的各項表現。

本論文以焦桐的飲食文學作品與《飲食》雜誌文本作為研究場域，將重點著眼於焦桐創辦《飲食》雜誌時的創刊理念以及雜誌內容風格與改版前後的差異，經由「文化」的角度出發，探討臺灣飲食乃至於華人飲食所展現的社會面向與文化意識。臺灣是多元民族融合的社會，複雜的歷史背景形成臺灣飲食多元的文化內涵，焦桐在探討混血飲食的同時，也同樣關照社會族群與政治的議題。經由連結焦桐的飲食觀與《飲食》雜誌中「文學」、「文化」與「流行趨勢」等不同面向，為焦桐與《飲食》雜誌在華人飲食文化座標中尋求定位。

關鍵詞：焦桐、《飲食》雜誌、飲食文化、飲食文學、餐館評鑑、飲食觀

Abstract

The thesis originates from Jiao Tong's diet literature and discusses the relations between his literature and diet culture. The framework of the thesis takes Jiao Tong's view of diet and analyzes the journal "Diet", which is the first magazine introducing delicate diet culture, professionally evaluating diet in Chinese world at the first time after it is revised. Jiao Tong is a culture worker, a publisher and a poet in the meantime, and his muti-backgrounds profound his viewpoints deeply. Through his diverse special status, this thesis interprets Jiao Tong's performances in diet culture.

The research scope of the thesis is Jiao Tong's diet literature works and the journal "Diet". It aims to focus on his origin belief in establishing the journal "Diet" as well as the style of the journal and the differences of revisions. In terms of the view of "culture", the thesis explores Taiwanese diet and the social dimension and cultural awareness in Chinese diet. Taiwan is a multi-ethnic society with its complicated historical backgrounds, forming the diverse cultural content in Taiwanese diet. Jiao Tong concerns much about social groups and political issues as he discusses the coordinaiton of diet. With a link of Jiao Tong's view of diet and the dimensions of literature, culture, and fashion trends in the journal "Diet", the thesis aims to find the position of Jaio Tong and the journal "Diet" in Chinese diet culture.

Keywords: Jiao Tong, journal "Diet", Diet culture, Diet literature, Restaurant evaluation, View of diet

第一章 緒論

第一節 研究動機與目的

焦桐¹自言是由於「陰錯陽差」才開始涉獵飲食文化²，他在一九九九年推出〈完全壯陽食譜〉³，結合現代詩與食譜並以「壯陽」為題材，運用各類的隱喻來創造美味料理，但探討的其實是政治、個人記憶的「食色經濟學」⁴。〈完全壯陽食譜〉是最早以「詩」的形式創作與飲食文學相關題材的作品，創作過程明顯感受到詩人無限的創意與深厚的文化涵養⁵。張曉風在她所主編的《2001 年度散文選》中，這麼記載飲食文學：「早期美食寫作重點是懷鄉，美食文學至遠耀東一變，至焦桐而二變。……，而焦桐卻把食物加以詩的桂冠，讓它接近宗教的高度。」⁶在一般人的觀念裡，食譜似乎毫無文學的可能性，甚至可以說詩與食譜本應該是涇渭分明的，但焦桐卻能夠將看似無法混為一談的文類⁷結合成為「食譜詩」⁸，使飲食文學產生極具影響力的變化。自此之後焦桐被誤會為美食家，四處受邀試菜，讓他終於走進廚房鑽研廚藝成為真正的「焦師傅」⁹，為了文學創作走入庖廚的焦桐，

¹ 焦桐，詩人，二魚文化事業群創辦人，目前任教於國立中央大學中文系，現任臺灣飲食文化協會會長，已出版著作包括詩集《完全壯陽食譜》等等十餘種，另編有《臺灣飲食文選》等等二十餘種。近年來積極推動飲食文化。

² 焦桐追憶他成為飲食文化學徒是為了解文學創作走進廚房；為了好玩赴異國辦「飲食文學營」；為了編印食譜而開出版社；為了面子而鑽研廚藝；為了貪吃而日益臃腫。焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年8月，頁7。

³ 焦桐：《完全壯陽食譜》，時報出版，台北市，1999年。

⁴ 胡錦媛在評論《完全壯陽食譜》時提到「《完全壯陽食譜》以食譜入詩，將食譜與詩兩種文體結合為一，共收集二十四道食譜，每道食譜都由「材料」、「做法」、「說明」與「詩」四部份組成。前兩個部份記載食物由生的素材經過烹煮，轉變成熟食的過程。第三部份的「說明」以諧擬的筆法陳述食物成品所具備的壯陽功能與其政治、文化意涵。第四部份的「詩」則「評論」前述的壯陽功能，以兩性之間的情色愛慾來解構壯陽迷思，再次變化、呈現此道菜的真正滋味，完成食物由原生狀態到烹煮、到具備壯陽功能、再被翻轉為情色的一連串過程，形成一己獨特的「食色經濟學」。」收錄於〈食色經濟學：焦桐《完全壯陽食譜》〉，《中外文學》，第363期，2002年8月，頁9。

⁵ 張小虹：〈慾望廚房一評論《完全壯陽食譜》〉：「把食譜寫成了詩譜，將書房變成了慾望流溢，春情蕩漾的廚房。」收錄於《完全壯陽食譜一序》時報出版社，台北市，1999年。

⁶ 張曉風主編《2001 年度散文選》編者序，九歌出版，2001年，頁12。

⁷ 文類的融合為《完全壯陽食譜》最顯著的特色，逢甲大學九十學年度研究所入學考試國文科試題有一題即是「焦桐，本名葉振富，近作『完全壯陽食譜』集食譜、情色、詩作於一書，創意十足。」要求應試考生判斷正確或是有誤。

⁸ 賀淑瑋在論述《完全壯陽食譜》時提到「因為必須調和文類（食譜和詩）的衝突，兼及達意（傳授廚房／臥房之術）與傳情，幽默便成為《完全壯陽食譜》最重要的敘述策略。」收錄於〈《完全壯陽食譜》之幽默策略〉，《臺灣詩學季刊》，第27期，1999年6月，頁70。

⁹ 焦桐描述：「初次辦『春宴』是在永福樓，試菜前幾天，總經理任意誠先生發現《完全壯陽食譜》

毅然決然投身於熱愛的美食與文化事業之中。

本著對文化事業與追尋美食的熱情，焦桐在二〇〇一年年底創辦「二魚文化」，一開始出版社做的多是印製食譜的工作，但他感受到近年來中華料理竟淪為最廉價的餐飲，「出國旅行過的人多知道，最廉價的餐館是中餐館，不管身在哪個城市哪個景點，計較利潤的旅行業者總是把遊客載到中餐館，草草解決一餐。中餐的形像墮落至此，對飲食古文明來講，委實是不堪的羞辱。」¹⁰美其名是一解思鄉的愁緒，但入口的料理不僅無法一解鄉愁，反倒憑添幾許哀傷。這樣的感受張國立《一口咬定義大利》中也同樣提到，他在義大利吃中國餐館的經驗便是中華料理沉淪最露骨的佐證：「我在羅馬吃過一家中國餐廳，它在大街旁，門口還排隊，我頓時龍心大悅，沒想到中國菜在義大利揚威。進去一吃，慚愧！湯麵全擠成一團，像是麵疙瘩，於是好奇的看看身旁的義大利人怎麼弄清楚中國菜法。左手邊坐著兩位剛從阿瑪尼店出來的男人，身上的香水味夠我沖馬桶沖三個月。他們點了三菜一湯，三菜是水餃、煎餃、什錦炒麵，一湯是湯餃。我乃徹底覺悟，不論馬可波羅多偉大，他一定沒對義大利人講清楚，中國菜可不是這麼搞的。」¹¹張國立以幽默的筆觸卻毫不掩飾的將中國餐館在異國的沉淪打回原形，中華料理不僅失去美味的尊嚴，飲食文化也消逝在異國的街頭。

國人對於飲食的概念停留在生理需求，卻忽略其中蘊含的複雜內容，古諺：「一代會住，三代會穿，五代會吃」可見飲食所關聯的是文化而不是財富，今日富足的社會如臺灣，欠缺的恐怕是「文化」，而非金錢。出生世宦家族的唐魯孫與歷史學者遯耀東，對於飲食的考究都相當精深，¹²從他們的飲食文字可看出他們飲食的

造成旗下廚師們不少疑慮，乃召集各部門主廚開會討論。我忐忑走進會議室，一群穿戴整齊的廚藝高手同時起立高呼：『焦師傅好』。我的虛榮心在那一刻完全得逞。」收錄於焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年8月，頁6。

¹⁰ 《飲食雜誌第22期——2007臺北餐館評鑑》，二魚文化公司，台北市，2007年，頁16。

¹¹ 張國立：《一口咬定義大利》，皇冠文化出版公司，台北市，2000年，頁49。

¹² 唐魯孫以一湯一菜一飯，即煨雞湯、青椒炒牛肉絲與雞蛋炒飯試家廚，合則錄用且各有所司。《酸甜苦辣鹹》，大地出版社，台北市，2004年，頁83~84。唐魯孫寫到「炒飯用的飯，一定要弄散再炒，有些性急的人，打不散用鏟子在鍋裡切，這一切，把米都切碎了。所以飯如果黏成一團一塊時，

文化與品味，而這些並非金錢能夠取代的；食物經由色、香、味帶來的味蕾跳躍，才能夠化做心靈的幸福。

臺灣社會飲食文化貧困與長期以來國人對「美食」產生誤解有關，飲食類型的雜誌自認為只要扮演好「美食資訊」提供者的角色即可，對於飲食與文學、文化之間的關聯建立，付之闕如。因此二〇〇五年九月焦桐創辦《飲食》雜誌，雜誌籌備一年的時間，最龐大的工程是建構雜誌的人員組織，他以豐富的人脈資源，集合了全球許多優秀的人才，終於創辦「華人世界第一本介紹精緻飲食文化」的雜誌。飲食是民俗文化的精髓，從飲食當中可以看出一個國家、民族的傳統與精神，「生的食物一旦被煮熟，文化就從這時這裡開始。人們圍在營火旁吃東西，營火遂成為人們交流、聚會的地方。烹調不光只是調理食物的方法而已，社會從而以聚餐和確定的用餐時間為中心，組織了起來。烹調帶來了新的特殊功能、有福同享的樂趣以及責任。它比單單只是聚在一起吃東西更有創造力，更能促進社會關係的建立。它甚至可以取代一起進食這個行為，成為促使社會結合的儀式。」¹³ 飲食不再只是維持生命所必須，更進一步代表社會關係的建立，飲食與民族文化的養成產生緊密的連結。

誠如柏楊在《飲食》雜誌創刊號中提到對雜誌的期許：「期盼飲食文化的提升，變成飲食文明。」¹⁴由於雜誌創辦人——焦桐的文化背景以及他天馬行空的創意與對理想的堅持，他認為我們不能滿足於長期以來人們對飲食的誤解——「美食資訊的提供者」，《飲食》雜誌提供各種「飲食知識」和「必要資訊」，除了創刊理念

等飯一見熟，再用鏟子慢慢捺兩下，自然就鬆散開了。炒飯不需要大油，可是飯要炒得透，要把飯粒炒得乒乓響，才算大功告成。炒飯的蔥花一定要爆焦，雞蛋要先另外炒好，然後混在一起炒。」
遼耀東在《社剩下蛋炒飯》一文中，引了《養小錄》、《食憲鴻秘》、《周禮》、《禮記》等古籍暢談米飯的源起源變，接著說明蛋炒飯的由來，相傳來自隨煬帝楊素，但當時稱為「碎金飯」，顧名思義「飯要顆粒分明，顆顆包有蛋，黃金似炸金，油光閃亮，如碎金閃爍，故名。」圓神出版社，台北市，1987年，頁134。一道簡單家事的蛋炒飯，可以講出這麼多大道理，飲食不再只是滿足口腹之慾的生理活動，確確實實是心理的活動歷程，飲食的文化。

¹³ 飛立普·費南德茲-阿梅斯托（Felipe Fernandez-Armesto）著，韓良憶譯：《食物的歷史》，左岸文化，台北市，2005年，頁21。

¹⁴ 柏楊：《飲食雜誌第1期——21世紀的飲食趨勢》推薦序，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年9月，頁17。

與其他介紹美食資訊雜誌截然不同之外，《飲食》雜誌在內容上有別於其他的美食雜誌，雜誌強調的是「文化情懷」。「飲食是一種文化方式，無論東方或西方，它具體而微的凸顯出一個民族和社會特質。飲食因此可視為社會學，自有其嚴密的文化結構和社會性」¹⁵。《飲食》雜誌的執筆者都是文壇中聲名烜赫的巨擘級人物¹⁶，這些文人不僅愛吃、懂吃，更能夠將食物之美透過「文字」誘發讀者，共同進行飲食的審美活動，透過味覺神經、嗅覺神經以及視覺神經相互斟酌、分工，逐步養成飲食文化品味的追求。南方朔也認為「飲食並不是一種生物性的吞嚥行為而已，做為文化要素之一的飲食，同時也是一種歷史」¹⁷，《飲食》雜誌，正是以一種飲食文學的記錄方式，書寫華人的歷史。

《飲食》雜誌創刊至今（二〇一一年）已屆滿五年，期間共有兩次的改版，出版形式也從每月一期轉型為不定期的專業餐館評鑑雜誌，無論是月刊的發行，或是專業餐館評鑑，《飲食》雜誌都具指標性與代表性。月刊發行除強化文學屬性外，報導方式上也與一般資料庫式的美食雜誌做出區隔，雜誌強調的是「文化意涵」而非單純教導讀者按圖索驥的美食地圖；在專業餐館評鑑上，焦桐於二〇〇七年首創「專業華人餐館評鑑」，除了與「米其林」的評鑑被抨擊為法國沙文主義¹⁸有關之外，《飲食》雜誌強調「專業」二字：評鑑方式公開化、評鑑人員身分保密化，如此才能夠真正達到「公平」、「公正」的訴求。

西式餐點的評鑑對於烹調方式多變、食材多元化的中華料理顯然認識不足，而坊間以美食家之名出版的「美食書」更是缺乏評鑑標準，於是焦桐重新將雜誌

¹⁵ 鍾怡雯：〈論杜杜散文的食藝演出〉，《中外文學》，第 363 期，2002 年 8 月，頁 84。

¹⁶ 以《飲食雜誌第 1 期——21 世紀的飲食趨勢》為例，執筆者有遼耀東、林文月、平路、朱少麟、愛亞、周芬娜等，文學屬性相當濃厚。

¹⁷ 南方朔：〈推薦序——新平民美食時代的到來〉，收錄於朱振藩《食在凡間》，聯合文學出版社，台北市，2005 年，頁 9。

¹⁸ 張定綺：〈餐館評鑑——從米其林談起〉：「國人若感覺對米其林指南不熟悉，那是因為它把主力放在歐洲，甚者可說是西歐，甚至可再縮小為法國。……以紐約市餐館評鑑為例，紐約在這方面早已做得不錯，大多數老饕都不迷信外來和尚會唸經，所以當米其林列入的星級餐館，過半數賣法國菜時，就遭到法國沙文主義的抨擊。」收錄於《飲食雜誌第 22 期——2007 臺北餐館評鑑》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2007 年 7 月，頁 19。

定位為「獨立公正的雜誌並肩負起立足台灣放眼全球的重任」，將美食無國界的精神詮釋於雜誌之中，更企圖將華人世界的美味關係與國際接軌。王琰如也說：「中國人的胃，是絕無通融、馬虎、遷就餘地的」¹⁹。《飲食》雜誌肩負起「華人世界第一本介紹精緻飲食文化」的雜誌，更首創「華人世界的美食專業評鑑」，於飲食文學²⁰中有其代表性與指標性。本論文企圖連結三十一期的《飲食》雜誌，探究焦桐的飲食觀與《飲食》雜誌內容風格走向的關係，並觀察《飲食》雜誌對於華人世界飲食文化理想的表述方式，為焦桐與《飲食》雜誌尋求一個歷史定位。

第二節 研究範圍與方法

本篇論文以《飲食》雜誌為研究主體，《飲食》雜誌創辦至今（二〇一一年）已有五年，自二〇〇五年九月至二〇〇七年五月，都是以「月刊」的形式發行，共計二十一期；在二十一期（二〇〇七年五月）之後轉型，由強調文學的飲食月刊轉變為「專業的餐館評鑑」雜誌。本論文擬由兩個部份探討。第一部份：月刊第一期至第二十一期。經由分析探討前二十一期的《飲食》雜誌，觀察雜誌中所呈現的飲食觀與文化觀，值得注意的是，前二十一期的雜誌中，第十六期是《飲食》雜誌創刊屆滿一年，雜誌在內容、排版上都做了變動。第二部分：則是指二十二期開始，《飲食》雜誌轉型為餐館評鑑雜誌。由於第十六期開始，在內容、排版上都有所變動，因此筆者將第一部份的第一期至第十五期稱為第一階段，而第十六期至第二十一期則稱為第二階段，至於第二十二期開始的餐館評鑑就是第三階段。

研究方法上，以二十一期為分界點，前二十一期的《飲食》雜誌，筆者將採用「文本分析法」就《飲食》雜誌的特色、專欄、作家等統整分析，企圖建構出創辦人——焦桐所創辦的《飲食》雜誌全貌，並經由雜誌企劃方針、內容屬性

¹⁹ 王琰如：〈好吃最是中國餐〉收錄於《我在利比亞》，三民書局，台北市，1969年，頁149。

²⁰ 對於飲食文學能否被定義為一文類，學界至今仍有爭議。參考李瑞騰：〈論文講評：鍾怡雯〈記憶的舌頭——美食在散文的出沒方式〉〉，收錄於《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討會論文集》，時報出版社，台北市，1999年，頁510。

檢視雜誌創辦之初的理念。第二十二期開始則著重在焦桐「首創」華人世界專業餐館評鑑的雜誌上，在評鑑的專業度上，他是相當嚴謹與考究的²¹，《飲食》雜誌的餐館評鑑對於號稱美食聖經的《米其林指南》有其指標性的地位，從而探討《飲食》雜誌的餐館評鑑對於「華人」世界美味料理國際化的代表性²²。最末回歸雜誌創辦的外緣因素，探究媒體同業、文壇看法與讀者迴響等相關評論與報導加以歸納、分析、比較，並由「傳播學」以及「文學社會學」的角度探究《飲食》雜誌中，華人飲食習慣的變化並從而觀察雜誌在社會變革中扮演的角色。

筆者以為《飲食》雜誌對於「飲食」與「文學」關係的界定：「並非食物之審美，而是通過食物，產生的味蕾感受之外的意義，飲食，不再是歌頌食物的美味，而在於藉由文學的感染力啓蒙讀者。」《飲食》雜誌企圖經由文學傳播飲食文化的種子；葉思芬對於飲食文學的定義與筆者界定《飲食》雜誌中飲食與文學的關係有異曲同工之處：「文學書寫人生，人生百味雜陳。若在文字的篇章中，藉著某些食物的氣味與滋味，牽引出記憶深處的心情與感動，不僅作者因之擁有一段難以忘懷的人生故事；讀者也因而可以各自品味、各自聯想著，是謂『飲食文學』」²³。飲食之美在於內心深處的感動，進而引起讀者的共鳴²⁴，能引發讀者聯想或有所得的飲食篇章，便是筆者界定廣義的文學的飲食，經由文學中的飲食，喚起華人讀者「飲食文化」的啓蒙。此外，「美」是主觀的感受，沒有絕對的標準，焦桐在《飲食》雜誌中，將「美」的定義擴大了，美食之所以為美，不再只是單純的侷限於食材本身，更要與文化作結合；美食之所以為美，乃是出自於情感與記憶的交疊。

²¹ 《飲食》雜誌餐館評鑑的評分項目包含：菜餚 50%、整體環境 15%、服務 20%、價格 10%、配酒或飲料 5%。衛生條件不記分，採倒扣制，從嚴計較。此外評審人員更是簽訂終身保密條款的秘密評審團。

²² 《飲食雜誌第 31 期——2010 北臺灣餐館評鑑》的封面寫道：「全球座標、獨立公正、秘密探訪、華人美學」。意味著餐館評鑑是將受評的餐館置於全球的座標之下加以評分，受評者必須符合國際水準。

²³ 資料來源：〈敏隆講堂「飲食文學」的課程講義〉，葉思芬，(2011.04.07)。

網址：<http://www.how.org.tw/class/discussion.asp?CTID=%7BF4542147-8871-42CD-88D4-FC059C210604%7D>。

²⁴ 李瑞騰對這個定義有所批評：「一個把美食寫進散文的作家，其作品不一定要符合這些原則，他（她）可以只停留在介紹美食的狀態，此時它可以是一個詠物的散文，這樣的散文不一定要背負記憶，可以有一個文化、哲理在背後的。」參考李瑞騰：〈論文講評：鍾怡雯〈記憶的舌頭——美食在散文的出沒方式〉〉，收錄於《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討會論文集》，時報出版社，台北，1999，頁 510。

就傳播學而言，筆者將著重於《飲食》雜誌的出版在內容上以「文化人」及「學者」為執筆者的獨特性，且對於相關媒體是否造成影響或改變。張光直先生以為「欲理解任何民族的文化核心，最有效便捷的途徑是通過肚子」²⁵，因此，社會學上將著力於從《飲食》雜誌的篇章觀察華人飲食觀以及文化觀、社會觀的變異，在時空背景改變下，筆者欲透過《飲食》雜誌觀察文壇大家書寫美食，喚起讀者對於食物記憶、文化意識的狀況，進而闡述焦桐及《飲食》雜誌的飲食觀。

第三節 文獻回顧與探討

第一階段以及第二階段(第一期至第二十一期)的《飲食》雜誌，筆者將由焦桐對於飲食文學與飲食文化的理想為切入角度，再經由與「飲食文學」相關的理論篇章為基礎，分析整理雜誌的主題內容，從而定義《飲食》雜誌的風格與走向，並以此詮釋焦桐的飲食觀。第三階段(第二十二期至三十一期)由於國內缺乏飲食類型雜誌或是餐館評鑑等相關研究²⁶，因此筆者擬由「米其林指南」與《飲食》雜誌的餐館評鑑作分析探討，從而比較兩者評鑑方式與評鑑結果的差異性。

檢視相關研究成果發現，飲食文學範圍廣、研究者眾，單篇論文的研究成果相當可觀，以文字書寫飲食的相關書籍更是豐富，自一九八九年起，更是每兩年舉辦一屆「中國飲食文化研討會」，但這些研究論述的範圍相當大，聚焦於「文學」研究的並不多²⁷。以下分別就與本論文相關的學位論文做回顧與探討：

²⁵張光直著，郭于華譯：〈中國文化中的飲食——人類學與歷史學的透視〉，收錄於E·N·Anderson著，馬嫻、劉東譯：《中國食物》，江蘇，江蘇人民，2003年，頁250。

²⁶ 臺灣的評鑑著力於「美食」的評鑑，對於餐館本身或飲食延伸的評鑑著墨甚少，目前僅有陳貴鳳、黃棟華：〈臺灣文化美食餐廳評鑑制度中評估指標之建構〉，是針對餐廳的評鑑做討論的篇章。餐旅暨家政學刊，第三期，2010年09月，頁235。

²⁷ 飲食文化的範圍相當大，以《味覺的土風舞：「飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》為例，共收錄十八篇論文，〈吃的後殖民〉、〈邁向後現代的餐飲教育〉、〈長向文人供炒栗——作為文學、文化與政治的「飲食」〉、〈日本拉麵文化的異端兒——來自名古屋的臺灣拉麵〉、〈晚清的西餐食譜及其文化意涵〉、〈糖蒸酥酪·玫瑰清露——《紅樓夢》的感官意象與西方古今文學比較〉、〈略談近代狹邪小說中的飲食文化〉、〈「玉派水滸」的飲食美學、時空秩序與酒色財氣〉、〈記憶·政治·性別與食物的交纏〉等等，都不是聚焦在飲食文學的探討上。

徐耀焜的《舌尖與筆間的對話——臺灣當代飲食書寫研究（1949~2004）》²⁸，選擇以政府遷台至二〇〇四年為研究的時空背景，在這段時期書寫飲食的篇章份量相當的多，內容也相當可觀。此篇論文是依照「時空脈絡」來分析作品的內容，企圖建構出臺灣當代飲食書寫的整體樣貌，可惜的是著重在部分作家如焦桐的詩、施叔青的小說為論述中心，涵蓋層面較小，此外整體而言，此篇論文較側重在「作家書寫策略」的研究上，並無法完整呈現臺灣當代飲食書寫的全貌。

李淑郁的《臺灣當代飲食散文研究》²⁹，書寫的重點在於分析臺灣飲食散文的特殊現象，對於飲食的「記憶」，李淑郁以符號學與語言學的概念闡釋飲食從「意象」到「書寫」的過程，細膩拆解語言結構的轉換。此篇論文以此種方式成功整理出「記憶」與「書寫」之間的關係，也呈現出臺灣飲食散文中記憶與文學的關聯。較為可惜得是，此篇論文展現的是「集體記憶」且主要文本都集中於唐魯孫、遼耀東等少數作家上，對於臺灣整體的飲食書寫表現較缺乏脈絡。

蘇鵲翹的《臺灣當代飲食文學研究：以後現代與後殖民為論述場域》³⁰，這份論文將飲食文學書寫的主題做了一個較為完整的分析，從後現代與後殖民的觀點分析飲食在文學中的特質，從飲食文學反映出一個時代的文化以及集體意識。但可惜的是後現代與後殖民的理論適用於現代詩與小說的創作，對於飲食散文的論述就只能侷限在書寫主題的研究上。

鄭淑娟的《臺灣飲食散文研究》³¹，研究模式與徐耀焜的碩論類似，先是勾勒出臺灣飲食文學發展狀況與分期，再就其書寫模式、特色做細部論述。將飲食散文分為閒談飲食種種的飲食生活雜文、追憶似水年華的抒情美食散文、開拓飲食

²⁸ 徐耀焜：《舌尖與筆間的對話——臺灣當代飲食書寫研究（1949-2004）》，彰化師範大學國文學系碩士論文，2005年。

²⁹ 李淑郁：《臺灣當代飲食散文研究》，國立中央大學中國文學研究所碩士論文，2007年。

³⁰ 蘇鵲翹：《臺灣當代飲食散文研究：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。

³¹ 鄭淑娟：《臺灣飲食散文研究》，佛光大學文學系碩士班碩士論文，2007年。

眼界的旅遊美食散文、尋找典故與文化脈絡的飲食知識散文等不同類型，針對不同的作家作品做深入探討，但論者對於旅遊美食散文，以及飲食散文這兩類散文的銷售狀況格外側重。此外附錄中所收的散文書單，以九〇年代以後的出版品為主，對於九〇年代以前的飲食散文狀況較缺乏完整的掌握。

張巍騰的《臺灣當代飲食散文的流變（1949~2008）》³²，將飲食散文分為五六〇年代的零散創作期、七八〇年代的轉化凝塑期，以及九〇年代的多元文化下的盛景三個階段。對於散文分期的架構以及轉變都能夠完整耙梳、整理。值得一提的是，篇末附有「臺灣飲食散文作品編年」對於飲食散文文本的蒐羅，為歷年來飲食散文研究中最完整者。但論題限定在飲食散文，然而飲食文學的不同文類對於飲食的書寫與詮釋仍有不同，若是侷限於散文一種文類，則不易建構當代飲食的整體樣貌與飲食之於時代的意義。

楊惠椀的《80年代以來臺灣飲食散文研究》³³，論文由中國傳統典籍的飲食書寫發展，到媒體出版業的潮流，又依照論文主題將八〇年代的飲食散文依其「特色」分為三階段，又以「藝術表現」分為三類。但事實上飲食散文作者的風格、題材與技巧皆非囿於一端，這樣的分類顯得過於繁複，論者企圖通過論文傳達飲食散文多元化、多面向發展的用心明顯，但論文內容所欲呈現的觀點太多、難以掌控，無法表述完全是較為可惜的部分。值得一提的是論者對於飲食散文的研究，已能夠回溯到報紙副刊上，這樣的起點對於飲食文學書寫的起源流變有相當的幫助。

江浩的《飲食文學範疇的建構：一個社會學式的考察》³⁴，以文化生產取徑、亞歷山大的「文學的社會學」取徑以及布赫迪厄對於象徵鬥爭的討論為主要切入

³² 張巍騰：《臺灣當代飲食散文的流變（1949~2008）》，靜宜大學中國文學系碩士論文，2009年。

³³ 楊惠椀：《80年代以來臺灣飲食散文研究》，國立成功大學中國文學系碩士論文，2009年。

³⁴ 江浩：《飲食文學範疇的建構：一個社會學式的考察》，國立臺灣大學社會學研究所碩士論文，2009年。

點。論者注意到飲食文學範疇的出現也需要象徵層次上的建構，這包括了文學研究對台灣飲食文學發展史的建構，以及爲了要與其他飲食書寫作品相區隔，而提出的一套飲食文學「美學標準」。美學判準使飲食文學與飲食書寫作出區分，由於本論文屬於社會學領域，這樣的論述有利於建構飲食文學的文學價值，但相對於文學屬性的論述則顯得相對薄弱。

學術界單篇論文的部分多是探討特定作家及其作品的研究篇章，僅少部分是對飲食文學做綜合性議題的討論，而這些論文的論述已出現於本論文中³⁵，於此不再贅述。

第四節 篇章結構

在章節安排上，第一章爲「緒論」。第一節「研究動機與目的」先由《飲食》雜誌是「華人世界第一本介紹精緻飲食文化」的雜誌，並「首創華人世界的美食專業評鑑」爲研究動機以及論文發展。第二節「研究範圍與方法」筆者首先界定《飲食》雜誌中對於飲食文學、飲食文化的定義與範疇，再以「文本分析法」逐一耙梳《飲食》雜誌中的文學屬性及文化意涵，經由耙梳焦桐對於飲食文化理想的論述，對《飲食》雜誌加以分析、探討。第三節「文獻回顧與探討」將相關論文加以探討比較。最末，第四節「篇章結構」交代本論文的章節架構。

第二章「除了食養更要文化——焦桐與其飲食文學與文化」。第一節「臺灣的飢士——焦桐」由焦桐與飲食文學的淵緣談起，經由他對於飲食的熱情與對飲食文化的追求，進而創辦《飲食》雜誌的過程，說明焦桐對於飲食文學與飲食文化的貢獻。第二節「吃的美學體驗——焦桐的飲食文學」是針對焦桐編輯、創作與

³⁵ 這些單篇論文包含：陳思和：〈試論現代散文創作中的談「吃」傳統〉收錄於林水福、焦桐主編《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討會論文集》，時報出版社，台北，1999，頁446~458。鍾怡雯：〈記憶的舌頭——美食在散文的出沒方式〉收錄於林水福、焦桐主編《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討會論文集》，時報出版社，台北，1999，頁488~509。黃子平：〈「故鄉的食物」：現代文人散文中的味覺記憶〉，第3期，《中外文學》，2008年8月，頁41~53等。

飲食文學相關的作品，包含飲食文選的編選工作、《完全壯陽食譜》、《暴食江湖》以及《臺灣味道》四個部分分析探討，透過焦桐的飲食文學的編選、創作，觀察他的飲食觀與文化觀。

第三章「飲食文學與文化深探——《飲食》雜誌內容」。第一節「《飲食》雜誌分析」，由《飲食》雜誌的創刊理念談起，從《飲食》雜誌創辦人焦桐、編輯群、主筆者都是文人學者以及身為華人世界第一本介紹「精緻飲食文化」的角度切入，經由上述的特殊性以及代表性，展開論文，以探究焦桐創辦《飲食》雜誌時的內緣及外緣因素。例如：時代變異下，人們飲食習慣的改變，飲食的內容由求「吃飽」、求「吃巧」到今日的求「吃出健康」，飲食的意涵更由生活化走向品味化，這些龐雜的外在變因，在焦桐的演繹下，《飲食》雜誌在內容上與出版上展現出不同於一般飲食類型雜誌的獨特性。第二部份則針對「《飲食》雜誌發展三階段」分析、統整《飲食》雜誌，就出版方針以及主題內容逐步還原《飲食》雜誌的創刊理念。分析完《飲食》雜誌的發展階段之後，將雜誌回歸於文學本身以及市場需求之中，從「文學的飲食」角度出發，體會雜誌中記憶的滋味與文學的涵養；從文學社會學的角度觀察「飲食習慣」的變革；由讀者的角度分析，《飲食》雜誌中流行的社會現象。連結上述觀點，筆者企圖建構出焦桐的飲食觀與文化觀。此外，《飲食》雜誌的改版不僅顯現出焦桐求新求變的詩人特質，其改版前後差異更能夠建構出《飲食》雜誌自創刊(二〇〇五年)至二〇一一年以來的社會變遷。在此章中，筆者企圖為《飲食》雜誌的創辦尋求一個時代的意義地位。第二節「潮流的腳步——封面故事與特別企劃」由於《飲食》雜誌的月刊性質，雜誌內容必須與時代結合、與讀者齊步，針對這樣的特性，雜誌的企劃方針必須符合時令、節慶與讀者需求，本節以耙梳整理的方式歸結出《飲食》雜誌演繹的時代趨勢。第三節「文字的滋味——名家談吃」針對文人執筆的文學性與飲食、情感交融的人情屬性，歸納出回憶的不同滋味，有苦、有甜，但都能牽動讀者，進而引發共鳴。《飲食》雜誌並非專談飲食文學的雜誌，內容呈現多元發展，但由「名家談吃」單元的邀稿，也可以看出編輯在選文的嚴格標準，往往能夠呈現知性與感性兼具的樣貌，也能夠觀察時代演變下的飲食所呈現的不同風貌。第四節「環球美食地圖—

「異國美食報導」是針對《飲食》雜誌第十一期、第十五期與第十九期，在總編輯葉剛的帶領下前往檳城、澳門與馬六甲所完成的異國美食、文化專題報導，《飲食》雜誌雖然立足臺灣，但所訴求的是「華人」世界的飲食文化，在文化多元融合的國度中，《飲食》雜誌引領讀者品味混血菜的魅力。第五節「《飲食》的品味——專欄成書」一本雜誌的品味究竟如何與專欄內容息息相關，好的專欄，往往能夠引發讀者討論，進而集結成書，《飲食》雜誌所收錄的篇章除了名人加持之外，更是品質的保證，本節將針對雜誌專欄成書的狀況加以探討。

第四章「飲食新境界——《飲食》雜誌餐館評鑑」。第一節「有良知的肚皮——談餐館評鑑與米其林指南」，本節討論的是《飲食》雜誌轉型為專業餐館評鑑雜誌後的風格，並比較兩者評鑑之間的異同之處，從文化產業的角度出發，發展出相對於米其林指南的餐飲評鑑制度，《飲食》雜誌的評鑑不再服膺於「法國沙文主義」的評鑑方式，而是以一種適合華人口味，專屬於「華人飲食」的獨特評鑑方式。第二節「《飲食》雜誌餐館評鑑」則是討論《飲食》雜誌的評鑑標準以及方法，並分析星級評定的餐廳數量與質量的變化情形，《飲食》雜誌的評鑑是與國際接軌的評鑑標準，力求符合全球水平。

第五章「迴響與回饋——《飲食》雜誌社會影響力」。第一節「文字編織的品味——媒體的反應」由編輯人而成為學者、文化人到再次回歸到出版業的焦桐，在重新回歸出版事業後，以詩人的創意結合文人學者的嚴謹精神創辦《飲食》雜誌，媒體的反應值得琢磨玩味。雜誌的出版需要讀者的市場，讀者的需求也影響雜誌的風格，但《飲食》雜誌在創刊之初便標榜文人執筆，其顯現的飲食品味、生活況味則相對扮演著區隔讀者群的角色，在《飲食》雜誌中一場場文字編織出的品味，更讓讀者經由文字才能夠咀嚼飲食的美味，因此《飲食》雜誌的讀者取向也值得觀察，創刊理念與市場反應的部分，將在第二節「飲食是永恆的追求——與創刊者對談」作討論。第三節為本論文的「結論」，總結前面章節的討論，再將論文的重點做整理耙梳，說明《飲食》雜誌研究的主要狀況，並同時歸結經由《飲

食》雜誌所呈現出焦桐的飲食觀，並為焦桐及其飲食文化事業的歷史地位定調。

第二章 除了食養更要文化——焦桐與其飲食文學與文化

第一節 臺灣的飢士——焦桐

「當他把一餐（早餐）一餐（晚餐）都吞吐為人生的滋味時，他就不只是一個追求口福食慾的老饕，而成為飲食養生的大家。當他把粥飯麵膳轉化為生命的道義時，他就不只於一位飲食養生的大家，而昇華為一介『可以為之生，可以為之死』的食之士師。唯有全心全意活在飲食沃土裡的士師，才有資格稱為『臺灣飢士』。這人，就是焦桐。」³⁶方杞認為焦桐是一位飢士，一個可以為了吃食將「死生置之度外」的饕餮，一位可以因為「飽食一頓早餐，不僅是肚皮腫起來，胸中同時也升起熊熊溫情……忽然好想擁抱背著書包的學童，想激烈地緊握鄰桌勞工朋友帶勁的手。飽餐之後，一種遼闊的慈祥感湧上心頭，衝動地想多給孩子兩倍的零用錢，隔壁的惡鄰居看起來已不那麼勢利眼，彷彿我不是在紅磚道上趕路，而是漫步在琴鍵上。」³⁷的性情中人，食物對於他而言，無論從生理層面，或是由心理層面來看，都是真正的維持生命所必須，生命的美好正是來自於美妙的飲食經驗，焦桐曾說：「寧可拼一副酒肉肚皮，不可有一張酸菜面孔，是我對生命最固執的偏見。」³⁸對於生命的熱情也同樣展現在他對文學與出版的堅持。

大四時，焦桐自費出版處女詩集《蕨草》；一九九九年五月，焦桐以新詩入食譜完成《完全壯陽食譜》，進行「驚天動地一場味蕾與文字的情色革命，既肉慾且性感。」³⁹充滿創意的他將詩與食譜結合，以飲食結合情欲激起新的話題，焦桐自言「它應該是一本非常重要的詩集。因為沒有人這樣做過。」做別人未曾做過的嘗試，是焦桐所擅長的，也是他一直引以為傲的事。他並與林水福策劃籌辦「第

³⁶ 方杞：〈臺灣的飢士——焦桐《暴食江湖》彌滿饕餮〉，《全國新書月刊》，第134期，2002年02月，頁34。

³⁷ 焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁43。

³⁸ 焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁211。

³⁹ 吉廣興：〈愛恨悲喜的庖廚——《焦桐世紀詩選》〉，《全國新書月刊》，第18期，2000年06月，頁25。

一屆飲食文學國際研討會」⁴⁰，這是臺灣首次舉辦飲食文學國際研討會，也是將次文類——「飲食文學」與國際接軌的第一步。二〇〇七年於中央大學主辦的「飲食文學與文化國際學術研討會」⁴¹也是由焦桐策劃，這次的研討會不再設限於「飲食文學」的主題，而是將飲食文學與飲食文化並列為討論要點，這意味著國人對於經由書寫飲食而抒發情懷的文學呈現方式，已經獲得肯定。飲食是生活的一部分，經由提升飲食的品味也將提升民族文化的素養。焦桐企圖經由文學的方式與飲食文化接軌，臺灣的飲食文化也因為他的加入而產生更豐富的變化。

二〇〇一年，中國時報人間副刊策劃「寫作者的廚房」散文專題，不定時邀請知名作家執筆，逸耀東、王宣一等大家都曾經在此專欄發表。任職中國時報人間副刊編輯的焦桐，也將中國時報發展為飲食散文寫作的重鎮，飲食散文的書寫在質與量上都展現快速的成長；二〇〇二年八月號的《中外文學》推出由焦桐主編的「飲食文學專輯」，邀請多位深諳飲食文學的作家共同思考飲食與文學的關係。而在二〇〇一年年底，焦桐更創辦了「二魚文化出版社」，一開始出版社的出版品大多都是「食譜」類型的作品，與飲食文學、飲食文化較缺少直接的關聯，直至二〇〇三年由二魚文化出版社出版了第一部針對台灣當代飲食散文，這個被認為是「次文類」的文學，第一次擁有純文學的選集，而且收錄的都是「散文」作品，焦桐以「純粹文學」的角度收編《臺灣飲食文選》，因此全書並未收錄「美食家」的文章，將飲食文學與飲食書寫作出區隔。《臺灣飲食文選》更縱向呈現臺灣飲食書寫的發展脈絡；二〇〇五年九月焦桐正式創辦《飲食》雜誌，這本雜誌以飲食文化、文學為主軸，內容包含美食教育、異國風味、養生保健、餐飲評鑑以及華人飲食文學，焦桐自詡為：「資訊」與「文化」兼具，《飲食》雜誌比起其他以提供資訊為目的的美食雜誌更多了文學的味道與文化的視野，在此之前坊間介紹餐廳情報、飲食風尚的相關雜誌雖然不少，但焦桐的《飲食》雜誌以「文化」

⁴⁰ 1999年「飲食文學國際學術研討會」，共發表21篇論文，並集結成《趕赴繁花盛放的饗宴》，時報出版社，台北市，1999年。

⁴¹ 2007年10月由中央大學中文系主辦的「飲食文學與文化國際學術研討會」，參加者極為踴躍，雖然因為颱風使得部分議程取消，但仍集結出版了《味覺的土風舞：「飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》，二魚文化公司，台北市，2009年。

與「文學」鑑別於其他美食雜誌。

《飲食》雜誌由文學發展而深入文化層面，以「文學涵養」與「專業評鑑」不同的風格，引領讀者品味「食的文化」，有文化的飲食該是什麼？經由雜誌企劃的專欄與專業的餐館評鑑，從文學與生活的角度切入，引領讀者品味飲食的文化。

一、焦桐的飲食創意：主題宴

焦桐的創意還不僅表現在文學、文化的出版，他所策劃的文學與味蕾共舞——「主題宴」往往能激發文化群、媒體界甚至一般讀者的共鳴，更引發熱烈的討論，此也不失為推展飲食文化的另外一種模式。飲食是多元的，文化也是多面向發展的，焦桐於一九九九年為「第一屆飲食文學國際研討會」所設計的兩套晚宴：根據清代詩人袁枚的食單所設計的「隨園晚宴」以及以畫家莫內的食譜所設計的法國鄉村菜「印象主義晚宴」是文學界首次嘗試經由「文字」翻炒出一盤盤令人驚艷的好菜。二〇〇七年「飲食文學與文化學術研討會」的文學宴，張愛玲的鍋巴蝦仁、李鴻章的雜碎，至今仍然為人所津津樂道。二〇〇九年為「客家飲食文學與文化國際學術研討會」設計的「客家宴」，重現失傳四百年的蝦宮卵板。二〇一一年的「原住民宴」介紹南美洲瓜拉尼族常喝的瑪黛茶當做引導茶，體會各地原住民的飲食風情。文學世界裡的美味，不再是「煮字療飢」那種清苦，而是文人墨客對食物的靈巧體悟，文字和食慾變成相輔相成的關係，「文字」在焦桐的巧心安排下，頓時成了美味可口，令人垂涎的菜餚，不僅美味，更是有趣、感性而優雅。除了策畫與飲食文學、飲食文化相關的主題宴，二〇〇五年，焦桐更創下以「詩人」的身分進入總統府辦起「國宴」，以詩人身份入總統府料理國宴是臺灣歷史上的第一次，直可視為飲食文化的嶄新一頁。

南方朔在〈饗宴禮儀和文學的對話〉中說：「語詞和食物在同歡的場景下結合為一體，它產生了一種獨特的時刻，讓思想與感官彼此擴大，而不再只是相互容

忍。饗宴的理想，乃是調合了人們內在的天使與野獸，並重新整理吃東西的嘴和說話的嘴的相互依存關係」⁴²筆者以為焦桐的國宴設計，也隱含以飲食來融合政治、社會歧見的美好理想，誠如他在《臺灣味道》的自序中所言：「我最害怕聽到政客講主體性，這個主體性，那個主體性，主體到最後，消滅了各種可能。政客操弄意識形態，食物消解意識形態」⁴³。鍾怡雯認為「美食是一種感官的享受，是物質的；可是當它以文學（散文）的方式出現，它必須『轉化』原來的物質性，依附抽象的表現方式而存在，因此任何食物都必須由符徵演繹到符旨的過程，才可能轉化，才可能產生意義。」⁴⁴焦桐對於飲食與文學的無窮精力與創意，讓飲食文學成為飲食文化，讓文字成為桌上佳餚，從文學美饌的提味中，我們得以和張愛玲以及無數作家的靈魂相遇。

二、有文化的飲食：味外之味

飲食文學的書寫是透過文字來捕捉食物的滋味，但滋味相較於具體的形貌更加難以捉摸。文字也是抽象的符號系統，讀者經由字裡行間記錄的食材、事件以及場景來觸動感官的想像，讀者彷彿親臨其境、親嚐其味，而作家透過文字意義的串連、捕捉與理解，以組構、拼湊筆下的世界，重現當時的美好滋味。⁴⁵美食的記憶往往與生命相連，雖然每個人對食物的品味不同，但是文字的重點在於將個人的品味與記憶深沉的描繪出來，而不是簡單評判食物是不是公認的好吃而已，就如同林文月所說：「關乎每一種菜餚的瑣碎往事記憶，對我個人而言，亦復值得珍惜，所以一併記述，以為來日之存念」⁴⁶文學裡的美食總是帶著懷舊況味，令人沉思，令人咀嚼再三，大概美食屬於記憶，曾經嚐過的美好食物，保存在記憶裡

⁴² 南方朔：〈饗宴禮儀和文學的對話〉，收錄於焦桐、林水福編《趕赴繁花盛放的饗宴》，時報出版社，台北市，1999年。

⁴³ 焦桐：《臺灣味道》，二魚文化，台北市，2009年。

⁴⁴ 鍾怡雯：〈記憶的舌頭——美食在散文的出沒方式〉，收錄於焦桐、林水福編《趕赴繁花盛放的饗宴》，時報出版社，台北市，1999年。

⁴⁵ 參考楊惠旌：《80年代以來臺灣飲食散文研究》，國立成功大學中國文學系碩士論文，2009年7月。

⁴⁶ 林文月：《飲膳札記》，洪範書局，1999年，頁147。

咀嚼、回味。

焦桐認為有文化的飲食，指的並非就是昂貴的餐館，而是能夠顯示食物特殊性與代表性的飲食，他並非只鍾愛星級餐館，而更鍾情於臺灣小吃以及對於古早味的追尋，「尋找古早味，彷彿尋找初戀情人」，焦桐曾這麼形容。《暴食江湖》企圖以知性的論述方式將飲食的地位昇華至專業領域⁴⁷，〈論便當〉中，他忿然的控訴便利商店的便當「我曾經買了一個『我們的碳烤雞排』結果打開看，竟是一塊難以下嚥的炸豬排，品管竟草率至此。還有一種自詡叉燒風味的雞腿排，完全不染絲毫叉燒味，看一眼即知是泡過色素的雞屍。顧客是商家的主子，即使不是，彼此素無仇怨，奈何竟用這種手段對付掏錢買便當的人？又不是在毒老鼠……」⁴⁸因此「吃便利商店的便當總是自暴自棄的心情，無奈中帶著墮落感」⁴⁹在表述完對於便利商店販售的便當滋味實在不敢苟同後，他轉向對於味外之味的堅持「我歡喜的便當生活，是一種陳舊美學，相關配備包括可重複使用的便當盒，筷子，布質提袋和包巾、繫帶；殘存在記憶角落的布包巾，攤開來還可以當桌墊。」⁵⁰《暴食江湖》不僅以「論」字理性開頭，論述二十種飲食，也在行文中感性品味「味外之味」；《臺灣味道》則是記錄臺灣風味小吃的發展軌跡與融合過程，無論是大腸麵線、臺式日本料理或是泡麵都是焦桐眼中、口裡的臺灣味道，這也間接駁斥政客們的主體論。〈醬油膏〉中描述好醬油回味悠長，「醬油宴」吃得深諳廚意的王宜一、詹宏志等人都讚譽有佳，甚至在醬油宴的翌日，口中仍感覺到醬油膏的香氣纏綿在口舌之間。焦桐在自序中道：「我試著用數十種食物來描述臺灣，姑且稱之為臺灣味道。」⁵¹這些篇章記錄著焦桐經由文學而呈現的飲食觀。胡續冬甚至認為：「《臺灣味道》是焦桐用味覺太史公的筆法在為諸種臺灣本土小食書寫列傳

⁴⁷ 然而中國時報主辦「開卷好書獎」焦桐以《暴食江湖》得到「生活書」獎，他自我解嘲「沒想到自己寫的不是文學書而是『生活書』，但他仍會繼續努力，寫出『能激起讀者飢餓感』的飲食書。」中國時報：〈開卷好書頒獎—名家妙語如珠〉，中華民國九十九年一月十七日，A14 文化新聞。

⁴⁸ 焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁56。

⁴⁹ 焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁57。

⁵⁰ 焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁58。

⁵¹ 焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁22。

的話，《暴食江湖》則是焦桐本人的大胃傳奇。」⁵²並非只有高貴的餐館才稱得上文化，生猛有力的臺灣小吃⁵³，也能夠呈現出另一種風格的飲食文化。

焦桐身兼詩人、文化人、嗜食者與出版者的不同角色，無論哪一項角色，焦桐都悉心詮釋，對於推展華人飲食文化身懷抱負的他，無論扮演什麼角色，對於飲食文化的貢獻都有相當的成就。無論是以詩人的身分撰寫《完全壯陽食譜》因而在文學界與飲食界引發熱烈的討論；還是以文化人的角度積極推展飲食與文學、飲食與文化之間的關聯；以嗜食者的身分寫下一篇篇令人矚目的豪食篇章，「吃」，對於焦桐是人生大事，嗜食螃蟹的他，曾經一次早餐就狠狠的啃下十一隻螃蟹，在被朋友用鏡頭獵下貪食的模樣，他也不管，還因而促使他發表〈親愛的螃蟹〉一文，將自己貪食的情結昭告周知：「我大概也是蟹奴，四十幾年來對葛洪筆下的『無腸公子』一往情深，恐怕已接近石爛海枯的堅決。」⁵⁴又說「螃蟹太美，美得必須實際感受，不好讓其他氣味干擾，我自己在家吃蟹，從來不允許餐桌上出現第二種菜肴，只有米飯，孤星伴月般，專情地襯托螃蟹之味。」⁵⁵就連吃蟹焦桐也自有一套品蟹學問；抑或是他以出版者的身分，積極參與飲食文學的發行工作。閱讀文學的飲食，彷彿歷經一場發現之旅，其中包含了穿越時空的邂逅，以及對抗遺忘的故事。⁵⁶文字感染力可以從徐國能讀《暴食江湖》看出一二，原本發誓不吃宵夜的他，竟在深夜一點半，在連牙都刷好的情況下被引誘、破戒了，這才發現「文字，原是有相當暴虐的時刻。」⁵⁷「吃」是既平凡卻又至為重要的事，我們的情感一向與食物相偎相依，閱讀焦桐的飲食文章，彷彿閱讀人生的滋味。

焦桐說：「我越來越覺得我辦《飲食》雜誌，好像是在辦一場好玩的派對，一

⁵² 胡續冬：〈饕餮是怎樣煉成的〉，第一財經日報，2011年3月25日。

⁵³ 由中國飲食文化體系的觀點來看「小吃」，它是一種「獨立」的飲食，不需與其他食物搭配即可單獨販售、享用。

⁵⁴ 焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁61。

⁵⁵ 焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁68。

⁵⁶ 參考焦桐：《臺灣味道》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁14。

⁵⁷ 聯合報：〈周末書房——冥想奢華〉，中華民國九十八年九月五日，D3 聯合副刊。

場味覺的土風舞，提供大家認真珍視自己的生活，提供舞台展現各種鄉土滋味，和各民族的飲膳風情。」⁵⁸從不同思維的角度，切入心靈議題，將飲食的感官經驗滲透、轉化為另一種嶄新的精神體驗，並帶領讀者優游其中。

第二節 吃的美學體驗——焦桐的飲食文學

總編輯葉剛卸下《飲食》雜誌月刊發行的繁忙工作後，重拾焦桐詩人的身分執筆創作，但一改《完全壯陽食譜》以食譜形式反諷性與政治的書寫策略，焦桐《暴食江湖》與《臺灣味道》的出版，除了讓讀者了解臺灣飲食背後所隱含的文化意涵之外，更為焦桐自己彙整出一套焦式的飲食美學。⁵⁹

一、飲食文選的編選

為見證臺灣飲食文化的脈絡發展，二魚文化自二〇〇三年出版焦桐編選臺灣首創以「書寫題材」為依歸的年度選集後，於二〇〇八年再度出版《2007 臺灣飲食文選》，並連續三年持續出版《2008 臺灣飲食文選》、《2009 臺灣飲食文選》以及《2010 臺灣飲食文選》。《2008 臺灣飲食文選》大致上延續二〇〇七年的編選體例，仍以「品味」與「回味」居多，「農牧獵」、「餐飲業」寫作時偏向專題報導，較具問題意識，「養生飲膳」的作者多為任職醫院的營養師，在書寫時也偏向數據，文學興味較淡，這是《2008 臺灣飲食文選》較為可惜之處，但選文多了「網路」這項來源，可以看出焦桐對於文學採取開放性的態度以及他樂於接受創新的詩人性格；《2009 臺灣飲食文選》較以往不同的地方在於「飲料」這類的篇章較前兩年多，涵蓋了葡萄酒、威士忌、茶、咖啡等，可見這類主題的書寫在飲食散文已日

⁵⁸ 中國時報：〈味覺的土風舞——關於《飲食》雜誌〉，中華民國九十四年八月二十四日星期三，E7 人間副刊。

⁵⁹ 林恕全：〈飲食三昧——淺述《臺灣味道》的書寫面向〉。文中這樣描述焦桐對於飲食的熱情，「彙整出一套焦式的飲食美學之後，才讓那些過往的食饌記憶出土。從這點就能窺見焦桐對於飲食的熱衷，與設定自己一年必須做完 524 道《掌握法國烹飪藝術》菜單的茱莉，同樣對飲食產生九死未悔的著迷。」

漸活絡；此外，延伸至營養、科學層面，甚至跨出臺灣以外的地方，看身在中國各地、香港、歐洲、日本、美國的食家們吃什麼？喝什麼？其實自古以來，文人談「飲」的享樂多過於「食」，這方面的確值得書寫渲染；《2010 臺灣飲食文選》同樣維持十個主題，在內容上，雖然仍以「品味」與「回味」為書寫主力，兩者形構飲食散文的半壁江山，但「故事」入選的也不少，此外「飲料」方面，楊子葆〈葡萄酒的風水〉是年度力作，相較之下茶飲的書寫顯得相對薄弱，值得持續觀察。

就如焦桐所說的「當文學逐漸淡出了生活，有人在飲食裡重新發現了文學」，遼耀東也說「歷史飲食要與人民的生活與習慣，歷史的源流與社會文化的變遷銜接起來成為一體」⁶⁰，焦桐不僅期待國人能懂得生活、懂得文學、懂得歷史還要能懂得飲食，這才是真正的文化，而這些生活、飲食、文化都能夠經由閱讀焦桐編選的飲食文選與他創辦的《飲食》雜誌中攫取養分。

二、《完全壯陽食譜》

《完全壯陽食譜》以食譜入詩，將食譜與詩兩種文體結合為一，共創作出二十四道食譜，每道食譜都是由「材料」、「做法」、「說明」與「詩」四個部分組合而成，在新書發表時，更依照食譜做菜，料理出令人嘖嘖稱奇的「春宴」，然而事實上，《完全壯陽食譜》並不是一部真正的食譜，無論是〈紅杏出牆〉中所需的「新出土恐龍蛋」或是〈偷香竊玉〉所需的「嚴重發情的公鵝」，這些食材實在難以覓尋；且製作方法上，〈莊敬自強〉的做法甚至必須要「所有材料像一串咒語，先喃喃念一遍」⁶¹，這一部食譜書並非純食譜，而是對於生產成品，賦與政治、文化上的意涵，經過這道手續，讀者雖然無法品嚐壯陽佳餚，但卻能夠感受到焦桐文字創作的熱度。

⁶⁰ 遼耀東：《出門訪古早》，東大圖書，台北市，2001年，頁7。

⁶¹ 焦桐：《完全壯陽食譜》，時報出版，台北市，1999年，頁31。

在《完全壯陽食譜》出版時，帶動社會各行業談論壯陽神效的話題，但焦桐自己對於《完全壯陽食譜》的評論是：「它應該是一本非常重要的詩集。因為沒有人這樣做過。」⁶²焦桐對於《完全壯陽食譜》全然沒有異議的將之歸類為詩集，他經由幽默的策略⁶³，顛覆傳統說教的方式，來陳述嚴肅的主題。其實焦桐一開始創作的並非「壯陽」的食譜，而是企圖撰寫《完全復仇食譜》，菜色有「春光鶴頂紅」、「脆皮蛔蟲」等，而食材盡是「去漬油」、「工業酒精」、「洗澡水」等，焦桐也說：「從這些材料可以知道我內心想要消滅政客的意志有多堅定」⁶⁴，在創作復仇食譜的過程，他驚覺詩不該是詛咒的吶喊，而是一種隱晦的藝術創作，雖然焦桐消滅政客的決心不變，但他將詩與味覺重新連結，以詩的符碼捕捉每一道菜深層的涵意，讓讀者在咀嚼文字的同時，同時進行一場心靈的改革活動。

三、《暴食江湖》

《暴食江湖》可視為大格局的飲食文化論述。共收錄二十篇文章，每一篇都是以「論」字為首，甚至小巧如櫻桃，他都能夠為櫻桃的甜美專文暢論。在〈論素食〉中焦桐更是從一段令人不快的「吃狗肉」記憶談起，再論及歷史上素食者曾經飽受歧視的種種境遇，最末才回歸到兼具美味與營養的蔬菜本身。《暴食江湖》在內容上與遼耀東、唐魯孫左捧佳餚、右引歷史的風格相近；但在寫作技巧上則維持他一貫的寫作風格來創作飲食散文。〈論素食〉中，一家常去的餐館毫無預警的歇業了，焦桐是這麼寫的：「我從一場悲傷的夢裡醒來」⁶⁵，而在遍尋不到當年的美味後，他更是「委屈的想掉淚」⁶⁶。焦桐以詩人的筆法書寫飲食散文，常浪漫的將食物比擬為「愛情」與「美人」之外，也直書草根性極強的俚語，呈現出特

⁶² 劉湘吟：〈焦桐與新詩集《完全壯陽食譜》——飲食男女入詩，味覺與詩的結合〉，新觀念，第129期，頁42，1999年7月。

⁶³ 賀淑瑋：〈《完全壯陽食譜》之「幽默策略」〉，臺灣詩學季刊，第27期，頁71，1999年6月。

⁶⁴ 張葆蘿：〈為了文學創作走進廚房——焦桐 分享美味的感動〉，書香遠傳，第50期，頁41，2007年7月。

⁶⁵ 焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁23。

⁶⁶ 焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁23。

殊的焦式語言。以下分別就《暴食江湖》中焦桐呈現出的吃的哲學與既詩意又俚俗的焦式語言做討論：

（一）大胃王的傳奇

〈論早餐〉是見證焦桐大胃王傳奇的經典之作，對於難以下嚥的漢堡，他認為「只要一口，就足以摧毀精神意志」⁶⁷而他若是「想要整天都很愉快、待人親切……想要整天都精神飽滿、工作勤奮」⁶⁸就非得要趕往離家十三公里外的南機場社區吃早餐，「飽食一頓早餐，不僅是肚皮腫起來，胸中同時也升起熊熊溫情——意味著精神的歡愉，世界呈現美好的光明面」⁶⁹焦桐這一頓讓世界綻放光明的早餐是經由「在麵店吃一碗福州麵，那麵散發著豬油的香氣，喚醒食慾」⁷⁰開啓的，緊接著點食白飯搭配虱目魚腸、魚頭、魚肚、魚皮、魚粥後，美味的魯肉飯才可以登場；若是虱目魚攤沒開張，焦桐只好退而求其次的品嚐高麗菜飯、滷吳郭魚、蚵仔湯……。若前往的是永樂市場焦桐更是放縱口腹之慾，在永樂市場時他認為「一早吃『永樂雞捲大王』的肉粥、雞捲、麵線糊是非常陽光的，這些食物適合用來開啓美麗的清晨」⁷¹，接著「坐在巷口吃旗魚米粉、炸蝦仁、炸紅燒肉、炸蚵仔……我通常會點時所有的炸物，慢慢享受」⁷²對於一般人而言，如此豐富的早餐足以提供一日之所需，但是對焦桐而言，不過是開啓一日活力的鎖匙。在〈論螃蟹〉中他不僅自稱蟹奴，甚而「試問世上哪種動物連口吐白沫時，也能吐得那麼俊俏、性感？」⁷³對於螃蟹的喜愛不言可喻。更坦言一日因為「早晨起來忽然想吃蟹，遂赴市場買回六隻螃蟹吃，消息見報，朋友們紛紛打電話來關心我中風了沒有？……那天早餐我是吃了十一隻螃蟹，非僅六隻。我不敢聲張」⁷⁴而不敢聲張的原因竟是

⁶⁷焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁34。

⁶⁸焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁40。

⁶⁹焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁43。

⁷⁰焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁41。

⁷¹焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁37。

⁷²焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁38。

⁷³焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁62。

⁷⁴焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁61。

「區區這數量何足表露對螃蟹的痴情」⁷⁵，他甚至專程飛到香港吃黃油蟹，貪食螃蟹而一刻都沒有停止的雙手，讓同行的友人忍不住打電話給台北的焦妻，直言「如果你不想太早守寡，最好管管他吃東西」⁷⁶。〈論火鍋〉更是在大啖涮羊肉時，「一口氣幹掉兩斤羊肉、一斤半的二鍋頭，尤嫌不足。」⁷⁷如此瘋狂地吃食，終於逼得焦妻使出將他送往斷食營的最終手段。

焦桐的貪食，不僅展現在令人嘖嘖稱奇的大胃傳奇上，更表現出義無反顧的情操。〈論豬腳〉中他直言「我咬過最難吃的德國豬腳是新生南路的『骨倉』，乾澀，堅硬，了無滋味，要咬這樣的豬腳不如去咬皮鞋……有幾次我想到那豬腳，慘遭劣廚毒手，不禁泫然欲淚。上帝保佑豬腳。」⁷⁸甚至，他也明白肉食主義有礙身體健康，血脂肪濃度增加容易威脅心腦血管，但基於對豬腳的熱情，他認為「如果常常有好豬腳吃，即使會智障，我也義無反顧。」⁷⁹不僅會因此成為智障也無法嚇退焦桐旺盛的食慾，在焦妻艱難的生產過程中，歷經陣痛十八小時，超過二十四小時未曾闔眼，才盼得長女珊珊的誕生，但天一亮，餓得發昏的焦桐，顧不得岳母的不悅，立刻偷跑到仁愛醫院後面的巷子吃乾麵、配豬肝湯，雖然順便帶一份給岳母，但卻換來岳母一句「我不餓！……你竟吃得下？」⁸⁰的譏諷，如此狼狽的一碗麵，更可以看出焦桐對於食物的專情。

胡續冬在〈饕餮是怎樣煉成的〉一文中也見證焦桐的大胃傳奇：

我對焦桐這種建立在『海量』基礎上的對食物的大愛有著深切的體會。……有一天焦桐豪情萬丈地拉著我們跟他去台北的老城區大稻埕進行針對平民美食的掃街式狂吃。我們馬不停蹄地穿行在大稻埕一帶略顯破舊但卻充滿溫情的騎

⁷⁵焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁61。

⁷⁶焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁63。

⁷⁷焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁89。

⁷⁸焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁110。

⁷⁹焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁110。

⁸⁰焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁179。

樓之間，先後吃了涼州街 34 號「阿華鯊魚煙」的鯊魚皮和鯊魚肉，涼州街 49 巷的豬腳和排骨湯，安西街 106 號「賣面炎仔金泉小吃店」的切仔麵、白斬雞、豬肚和紅糟肉，甘州街 34 號「呷兩嘴」的米苔目……這種自殺式饕餮活動對我來說偶一為之還比較愉快，難以想像日常性地這般瘋狂地進食。但對焦桐來說，這卻是日常的「修行」，是一個強健而充滿愛意的胃對不分貴賤只問用心與否的食物所唱的每日戀曲。⁸¹

胡續冬稱焦桐日常的修行活動為「自殺式」的行為，但自言擁有「天生一副農夫腸胃」⁸²的焦桐，對於食物的熱情不曾稍減，進而投注於《暴食江湖》中，難怪徐國能閱讀《暴食江湖》後不禁發出「文字，原是有相當暴虐的時刻」⁸³的深切慨嘆。

(二) 詩意與俚俗

詩意與俚俗看似式兩種矛盾對立的關係，但在《暴食江湖》中，焦桐卻運用自如，呈現出特殊的焦式語言。對於吃素一事，焦桐直言「我從小拒吃葉菜，我又不是牛，幹嘛嚼草。」⁸⁴但對於農作物的栽種，他卻浪漫的認為「作物和土地談戀愛」⁸⁵甚至認為「部落裡所有菜蔬都美得感動人心」⁸⁶對於吃素的喜惡，雖然隨著時間的流轉，他越來越能夠能夠領略蔬菜之美，甚至認為「飲食文化越深刻的地方，越熱愛蔬菜」⁸⁷，但探究原因，不是為了健康，純粹是追求當季新鮮的美味。

〈論早餐〉中與焦桐爭食魚腸的七十多歲老婦人，按捺不住怒火因而口出穢言的「幹你老爸！……」⁸⁸焦桐都一字不漏的收錄在作品之中，甚至對於這位老婦

⁸¹胡續冬：〈饕餮是怎樣煉成的〉，第一財經日報，2011 年 3 月 25 日。

⁸²焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009 年，頁 35。

⁸³聯合報：〈周末書房—宴想奢華〉，中華民國九十八年九月五日，D3 聯合副刊。

⁸⁴焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009 年，頁 31。

⁸⁵焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009 年，頁 20。

⁸⁶焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009 年，頁 20。

⁸⁷焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009 年，頁 32。

⁸⁸焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009 年，頁 42。

興起一股「什麼美食令一個老嫗中氣十足的罵街？」⁸⁹的讚嘆。甚至只要想起美味魚湯、魚腸「心中就綻放著桔梗花」⁹⁰的喜悅，這恐非凡夫的胃腸能夠體會。事實上，焦桐也曾興起回敬粗話的念頭，〈論火鍋〉中他寫道「人是有自尊的，下次那老頭膽敢再當眾糾正我的吃相，本人肯定他媽的回敬粗話，翻他桌子。」⁹¹甚至直言卓蘭全人中學創校校長——藝術家程延平「外形酷似奧薩瑪·賓拉登，望之儼然，個性卻非常三八，一見面就會開玩笑。」⁹²從「綻放著桔梗花」、「他媽的」到「個性非常三八」，都在在顯見焦桐獨特的焦式語言。而在料理螃蟹時，他強調「用牙刷溫柔為這尤物洗澡。再將白葡萄酒灌進注射筒，微量餵入口器，含笑看他醉眼迷濛。」⁹³如此溫柔含蓄的表達料理這尤物的深情，但面對將蟹剝塊後再入蒸籠的舉動，卻又嚴厲表示「凡智商超過六十的人，也不會切片後再上桌」⁹⁴率直的表達對於劣廚的不滿。面對一碗令人難以下嚥的牛肉麵，一連幾天的萎靡不振後，焦桐竟在兩個月後「明白了，是被強暴的痛楚。」⁹⁵而好吃的牛肉麵就如同「一首美好的抒情歌，令食客感動。」⁹⁶至於炒飯，焦桐則認為炒飯「像作詩，騙不了人的，看一眼、吃一口即知好歹。」⁹⁷也「像一首流浪者之歌，總是帶著孤獨的況味。」⁹⁸〈論吃麵〉時焦桐不僅「在一碗麵中，彷彿認同了自己的身世。」⁹⁹更描述「那碗麵像一首抒情詩，沒有慷慨激昂的主題，也不強調意識形態，它訴諸情感，意象準確，節奏優美，久煮的麵條中伴奏著蝦仁、高麗菜……形成表情豐富的複調，平靜敘述濃郁的親情。」¹⁰⁰時而溫柔感性，時而熱血激情，焦桐寫作飲食散文自有其一套焦式語言。

⁸⁹焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁42。

⁹⁰焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁43。

⁹¹焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁93。

⁹²焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁94。

⁹³焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁67。

⁹⁴焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁71。

⁹⁵焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁131。

⁹⁶焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁134。

⁹⁷焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁140。

⁹⁸焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁145。

⁹⁹焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁170。

¹⁰⁰焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁170。

四、《臺灣味道》

《臺灣味道》寫的是一種全民的飲食歷程，那屬於臺灣的味道，隨著焦桐的筆觸逐漸現形，原來，從單純調味用的醬油膏，融合過後的川味紅燒牛肉麵，甚至直接命名為「臺式日本料理」的混血菜，都是屬於臺灣的味道，焦桐透過書寫臺灣的味道，呈現出他期待經由飲食的融合，以「食物消解意識形態」¹⁰¹的堅定立場。

(一) 懷舊的滋味

大部分臺灣小吃源於經濟貧困的年代，經濟與生活條件的貧乏，塑造了先民克勤克儉的飲食文化。時至今日，傳統小吃因為保留了臺灣的特色飲食，反而成為最能夠代表臺灣飲食文化的風味小吃。《臺灣味道》推薦四十一道好滋味，從〈醬油膏〉談起，這看似單純的醬料，其實連結了臺灣五〇年代到七〇年代的生活經驗與集體記憶，在當時「豬油加醬油膏拌飯是最樸素的美食，窮人的奢華。」¹⁰²獲贈「螺王」醬油膏的焦桐，慎重其事地大擺「醬油宴」更因為得到深諳廚藝的王宜一、詹宏志等人的讚譽而滿足了他的虛榮心。而酷愛「黑白切」的焦桐，「最愛吃的黑白切是頭骨肉，卻常常不滿足於迷你的一小盤，索性跟市場的肉販訂貨，回家自己煮來吃。」¹⁰³這看似尋常的行為卻必須蘊含驚人的勇氣，畢竟提著一顆碩大的豬頭走在街上相當引人側目，這種喜愛的程度恐怕不是一般吃頭骨肉的饕客所能做到的。起源於臺南的「擔仔麵」，從擔仔之名便可以知道做生意的方式，是運用扁擔挑著麵攤沿街叫賣，而取名「度小月」則是由於颱風季節出海危險，相對於靠魚獲賺錢的大月，擺攤賣麵自然是在「度小月」了，然而辛勤打拚的先民就在這小小一碗擔仔麵找到了，「象徵了臺灣人辛勤奮鬥的核心價值。」¹⁰⁴而昔日

¹⁰¹焦桐：《臺灣味道》，二魚文化，台北市，2009年。頁14。

¹⁰²焦桐：《臺灣味道》，二魚文化，台北市，2009年。頁26。

¹⁰³焦桐：《臺灣味道》，二魚文化，台北市，2009年。頁58。

¹⁰⁴焦桐：《臺灣味道》，二魚文化，台北市，2009年。頁63。

貧窮的年代，辦桌後賓客尙未吃完的剩菜不是拿去餵豬，而是裝袋分送親友鄰居，那略帶酸腐的氣味，竟成爲令人懷念的滋味，今日的菜尾湯爲了顧及衛生，自然不可能任其酸腐，而是以酸菜特別調製，口中那昔日充滿人情滋味的「菜尾」，如今雖然已顯得作做，但卻呈現臺灣味道中特殊的「混搭美學」¹⁰⁵。

懷舊除了具有大時代的意義之外，個人的記憶也可以是懷舊的一環。「泡麵是臺灣人的創意。我對泡麵的感情最初發生在國中時——半夜起來看威廉波特少棒賽轉播，必定不能缺少泡麵。泡麵加世界少棒錦標賽，連接了我們那一代人的集體記憶。」¹⁰⁶此時泡麵連結的是那段光輝榮耀的冠軍記憶；從軍時，新兵飢餓難耐，營房卻每夜傳來班長們吃泡麵的聲響，泡麵成爲感受階級矛盾的元兇，此時泡麵連結的是抑鬱的軍旅生活，無論光榮或是屈辱，對於泡麵的思念，竟讓焦桐對於「除夕夜那些雞鴨魚肉全沒了胃口，竟連吃兩包泡麵。」¹⁰⁷而大一時就獲得時報文學獎的焦桐，在鎂光燈的閃爍下竟忘形的將生平第一個獎座給撞斷了，懊惱的他是靠著「鴨肉扁」撫慰心中的疼痛。「鱈魚意麵」則是少年焦桐的尋仇記，「家門前有一小吃攤聚集的夜市，我常在這裡吃鱈魚麵……可恨常有人喝了啤酒就在我家旁邊的防火巷小便，日積月累，尿騷味瀰漫……高一那年，有天晚上，又聽見窗外的小便聲，忍無可忍，遂衝出去理論，沒想到挨了拳頭，我搗著被打歪的鼻樑，來不及止血，拿了一把刀再度衝出家門，卻不見了那群醉漢。其實他們的面貌已經很模糊了，我還是藏著尖刀，每天逡巡在夜市尋找仇家」¹⁰⁸鱈魚意麵連結的是焦桐亟欲「爲民除害的快意」¹⁰⁹，也是年少輕狂的懷舊記憶。

(二) 美味的混血菜

「臺灣的客飯帶著離散話語，跟外省老兵有關。曾任軍隊伙夫的老兵退伍

¹⁰⁵焦桐：《臺灣味道》，二魚文化，台北市，2009年。頁156。

¹⁰⁶焦桐：《臺灣味道》，二魚文化，台北市，2009年。頁92。

¹⁰⁷焦桐：《臺灣味道》，二魚文化，台北市，2009年。頁92。

¹⁰⁸焦桐：《臺灣味道》，二魚文化，台北市，2009年。頁82。

¹⁰⁹焦桐：《臺灣味道》，二魚文化，台北市，2009年。頁83。

後，或開間小餐廳營生或在餐館掌勺，端出來的總是一些家鄉味。其實說不準什麼菜系，似乎是江浙菜融合了川、湘口味，總之是各地外省家常菜雜燴一起……這些菜撫慰了飢餓般的鄉愁，召喚他們的集體記憶」¹¹⁰獨在異鄉為異客，作客臺灣的老兵，不管來自哪一個省份，在臺灣生活了半世紀之後，鄉音已改，返回家鄉時或許早被故鄉人視為「臺灣國語」了，而「當年外省人的家鄉味，已經內化為濃濃的臺灣味。」¹¹¹就如同焦桐所說「我在中國大陸任何地方都已找不到臺灣客飯的滋味。」¹¹²客飯，已成為實實在在的臺灣滋味。而「川味紅燒牛肉麵」，更不是源於四川，而是由退役老兵播布臺灣各鄉鎮，因此近年來在大陸、在海外經常可見「臺灣牛肉麵」的招牌高掛。臺人由敬牛、不食牛，發展成為嗜食牛肉的民族，是「歷史的偶然，成就了美麗的文化風景。……牛肉麵，尤其是川味紅燒牛肉麵，已成為臺北的飲食鄉愁，召喚集體記憶，召喚我們的情感。」¹¹³牛肉麵儼然成為庶民飲食文化的代表。臺式日本料理店，「這種店不像懷食料理那麼昂貴，那麼行禮如儀；而是生猛有力，帶著濃濃的臺客味……它們的生魚片不會出現紫蘇葉，通常是鋪墊著白蘿蔔絲；也鮮少用新鮮的山葵研磨，而是以芥茉醬取代，芥茉醬混溶在醬油中，食客整片蘸滿，吃法很豪邁。」¹¹⁴無論是切得肥厚的生魚片、蘸滿醬油的豪邁吃法，都早已脫離日式的輕薄美學，而成為真正臺式口味的日本料理。而「天婦羅」、「甜不辣」與「黑輪」也都是日本飲食在混血臺灣後成就的臺灣味道。

〈大腸蚵仔麵線〉中焦桐這麼說：「我在高雄吃的麵線糊多是蚵仔麵線；到了臺北，變成大腸麵線」¹¹⁵而且他認為若是強行將兩種主料加在一起，則會出現「現在賣麵線糊的多加入大腸、蚵仔兩種主料，混合了南北物產。其實兩種食材味道

¹¹⁰焦桐：《臺灣味道》，二魚文化，台北市，2009年。頁128。

¹¹¹焦桐：《臺灣味道》，二魚文化，台北市，2009年。頁130。

¹¹²焦桐：《臺灣味道》，二魚文化，台北市，2009年。頁130。

¹¹³焦桐：《臺灣味道》，二魚文化，台北市，2009年。頁78。

¹¹⁴焦桐：《臺灣味道》，二魚文化，台北市，2009年。頁138。

¹¹⁵焦桐：《臺灣味道》，二魚文化，台北市，2009年。頁86。

殊異，性格相左，並不適配。」¹¹⁶的狀況，因此他「主張大腸、蚵仔兩者擇一作主角為佳，不可貪心；兩個都愛，往往一個也愛不到。」¹¹⁷混血菜是美味的，但麵線卻呈現出南、北兩地因為物料不同，飲食差異下依舊能夠展現出相同的美味。源於廈門、泉州一帶的麵線糊，在臺灣已發展出另一種南北並行的混血形態。

第三節 小結

飲食為文學創作提供豐富的素材，文學飲食在焦桐筆下，顯現出臺灣飲食文化的特色與發展。「發現一道菜給人類帶來的幸福比發現一顆行星還要偉大」¹¹⁸幸福的原因不在於菜餚的美味，而在於製作菜餚者那顆想要帶給人幸福的用心。臺灣飲食文學的書寫主題，可作為考察作者個人的內在因素與社會環境的外在因素所形成的文學現象，以客觀的方式論述文學與社會文化之間的關係。

成功的飲食文學作品，不能侷限於美食導覽，應該寄託更深厚的人文精神。藉由文學的飲食，提供一段段無關乎是與非的歷史，在一幕幕的歷史場景中，文人用食物與記憶彌補了歷史的刻痕，飲食因此成為文化的一環；經由焦桐的飲食文學與飲食文化，我們看到華人世界豐富多元的飲食，我們期許，全面提升國人飲食的文化，飲食文化不該只是文人學者的記憶往事，更不該只是精緻的品味。在臺灣，有一群雅好飲食人士以推廣飲食文化為己任，成立「臺灣飲食文化協會」，臺灣飲食文化協會致力推廣中華飲食文化，結合業界、學界、媒體、觀光和官方資源，記錄傳統飲食、新時代的創意食譜、推薦臺灣各地飲食產業、舉辦飲食研討會議、開辦各項飲食文化或技術或觀念推廣講座，並在臺灣成立具公信力的美食評鑑，以提升臺灣飲食產業與技術為首要責任，國人對於飲食文化應該要有更加普遍的認識。透過飲食文學作品、《飲食》雜誌餐館評鑑，可以視為實踐飲食文

¹¹⁶焦桐：《臺灣味道》，二魚文化，台北市，2009年。頁87。

¹¹⁷焦桐：《臺灣味道》，二魚文化，台北市，2009年。頁87。

¹¹⁸布里亞·薩瓦蘭（Jean-Antheleme Brillat-Savarin）：《廚房裡的哲學家》，敦一夫、傅麗娜譯，百善書房，台北市，2006年，頁26。

化的第一步，「世界上凡是講究飲饌，精於割烹的國家，溯諸以往必定是擁有高度文化背景的大國。」¹¹⁹飲食與歷史、文化、生活、習慣是一體的，從一地的飲食狀況，可以窺知時代發展的軌跡，從《飲食》雜誌中，我們重新發現飲食如何影響文化，文化如何演繹歷史。

¹¹⁹ 唐魯孫：《大雜燴》，大地出版公司，台北市，2000年，頁159。

第三章 飲食文學與文化的深化——《飲食》雜誌內容

第一節《飲食》雜誌分析

一、《飲食》雜誌創刊

《飲食》雜誌的創辦人焦桐在《飲食》雜誌發刊語直言「食物和飲食文化一直沒有得到國人應有的重視」¹²⁰對於食物被視為「止飢解渴的工具」¹²¹一事焦桐是為食物感到憐惜的，他認為飲食不僅擁有「飲膳之道」，更是一種「味覺、視覺、嗅覺乃至聽覺一起進行審美的活動」¹²²基於此，焦桐創辦了《飲食》雜誌¹²³，再加上《天下》雜誌二〇〇五年四月號專題「吃出臺灣競爭力——點『食』成金」指出，二〇〇四年臺灣餐飲業營業額已達二千七百多億，相關的飲食報導是各大媒體的主流。他認為「近年來臺灣的飲食文化可謂蓬勃發展，社會上竟充斥著美食家，有些美食家常歡喜誇耀自己吃過的珍饈美饌，對飲食之道卻相當無知，無知而武斷。我一直堅信美食家不是餐館資訊的提供者，不是吃過許多奇怪東西的大胃王，吃什麼不重要，如何吃才要緊。我認為美食家最接近文學家，具一定的知覺、感覺能力，通過敏銳而認真的審美活動，具現為可觀的書寫。」¹²⁴所以對作家、作品都極為要求的焦桐，都是親自向這些真正的文人美食家邀稿、審稿的。

¹²⁰ 《飲食雜誌第1期——21世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年9月，頁10。

¹²¹ 《飲食雜誌第1期——21世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年9月，頁10。

¹²² 《飲食雜誌第1期——21世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年9月，頁10。

¹²³ 角度不同，對飲食的詮釋也隨之改變。以盧非易《飲食男》為例，他以戲謔的口吻如是描寫中國的飲食「飲食就可以看出一個民族的脾性。猶太人如此嚴謹守戒，認真刻板，難怪成為最優秀的民族之一。日本食物不怎麼好吃，樣子卻美得驚人，可見其認真追求的態度和潔癖。而我們中國人呢？想想每年的端午節吧！那一陣忙亂快樂的吃吃喝喝，居然是為了紀念一段其實滿悲情的歷史。可見中國人是多麼想得開、無所謂的快樂民族。猶太民族謹守舊約，不吃食肉的動物、不吃那些以腐屍為生的走獸飛禽、不吃蟲蛇類的爬蟲，也不吃無鱗和無鰭的魚類，更不吃動物的血，甚至包括帶血的蛋。比起什麼都不吃的猶太人，中國人則是天上飛的海底游的陸上走的無所不吃。」《飲食男》，聯合文學出版社，台北市，1997年，頁171~174。筆者以為盧非易在這段論述中以誇張諷刺的筆觸，談中國人對於「飲食的好胃口」，並非陳述飲食的文化。

¹²⁴ 《2007臺灣飲食文選》，二魚文化公司，台北市，2008年。

筆者以為焦桐創辦《飲食》雜誌時的理念便是將飲食定位為一種「審美的活動」，如同他在《暴食江湖》的序所說的：「人類文明的發展，靠的是一張嘴。飲食是一種文化，一種審美活動，緊密連接著生活方式。不諳飲食的社會，恐怕罹患了文化的失憶症。」¹²⁵飲食文化之於社會民族有其重要性。韓良露也認為：「我一生尋美味，於菜市場、自家廚房、別家餐桌、路邊攤、小舖、大店、餐館外，也從書本、電影、異國文化中尋。覓來覓去，最終發現最美味的並非食物，而是情境。因為有特定的場所、特定的時光、特定的人們，才讓食物的美味成為永恆的記憶。」¹²⁶美食無法脫離生活、環境，唯有經得起記憶考驗的才可稱為「審美活動」，否則就只能稱作「進食行為」。

《飲食》雜誌透過文化與涵養具足的文人執筆，使文字與美食結合，美食不再只是停留在舌上的美味，而是運用文字，挑逗讀者的味蕾，食物搖身一變，成為具有豐富文化意涵的文化符碼，將豐富的文化符碼傳達給讀者，並透過專業的攝影技術將美味料理穿越時空界線，擺盤於讀者眼前。文學反映生活，品嚐美食已成為日常生活中不可或缺的一部分。而《飲食》雜誌的創刊目地便在於提供「健康、知識、智慧的飲食生活資訊，從食物的滋味領略生活的熱情，並提供探索飲膳之道的平台。」¹²⁷探索飲膳之道，也是成就飲食文化的方式之一。

《飲食》雜誌有別於其他介紹美食資訊的雜誌，雜誌介紹的是「文學的飲食」，為了使飲食與文化、文學以及美學作連結，《飲食》雜誌策畫了許多單元如「名家談吃」、「滋味行家」的專欄便是相當具有代表性的，網羅文壇及學界裡知名的作家，將美食書寫的範疇擴大，美食之「美」不再侷限於味覺感官的刺激，更是連結讀者記憶的平台。《飲食》雜誌邀請讀者共同進入名家的飲食記憶中進行審美活動，在遙遠記憶的慢火烘焙裡，食物的滋味悄然又上心頭，而心中的餘溫更將看

¹²⁵ 焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁10。

¹²⁶ 韓良露：《食在有意思——韓良露與茱麗安的美味情境》，麥田出版社，台北市，2003年，頁14。

¹²⁷ 《飲食雜誌第1期——21世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年9月，頁10。

似平常的食物自動調味，升等為美食等級，誘發讀者共鳴，筆者也認為經由書寫「記憶」中的美食，能夠將食物加味烹調而成為誘人的美味料理，而焦桐創辦《飲食》雜誌就是要教導讀者由飲食而文學再提升至文化。

焦桐創辦《飲食》雜誌的外緣因素，除了飲食相關產業呈現熱絡的景氣之外，更在於坊間多的是以「介紹美食資訊」為唯一的美食雜誌，《飲食》雜誌出版的原因就在於它強調飲食必須與「文化」作結合，在身兼文化人與美食家的創辦人——焦桐主導下，《飲食》雜誌中的美食不再只是提供精緻美味的選擇，更是融和情感與記憶的傳承，美食家的回憶似乎都與味覺有關，旅德作家陳玉慧二〇〇八年4月返台時，有感而發的說「臺灣的文人好像都跑去寫飲食了。」乍聽之下，似乎對於臺灣飲食文學的多產感到不解，然而筆者以為陳玉慧的話語更代表著，作家們已經習慣經由飲食的文字進行審美的活動，透過文字直抒胸臆，也因此才帶動飲食文學的蓬勃發展。《飲食》雜誌與美食雜誌、美食節目之間的相異之處筆者將留在下一節作深入討論。

在主題內容上，《飲食》雜誌除了以「文學書寫美食」的文化構想外，也相當重視時代的潮流——「健康養生」的題材。但有別於坊間專以保健、長壽為訴求的雜誌，《飲食》雜誌在美食、文學與潮流等多面向同時發展下宣導養生的概念。「養生」在近年來受到相當熱烈的討論，筆者以為這正是呈現飲食習慣今昔異同的社會現象之一。早在遠古時期，百姓們茹毛飲血是為了獲得生存；經濟起飛的富裕年代，民眾則逐漸習慣品嚐美味的料理，甚至走向極端，以品嚐保育類動物作為炫耀品味的方式¹²⁸；發展到今日強調吃出健康、吃出長壽的養生世代，「一部人類史無非就是飲食生活史」¹²⁹飲食變遷之下，人們企圖經由「食補養生」的概念大行其道，《飲食》雜誌的創刊號即命名為《21世紀的飲食趨勢》，而整本雜誌更

¹²⁸ 不當的食補使得野生動物數量急速減少，有些種類甚至瀕臨絕種。為了保育這些珍貴的野生動物，政府除了制定「野生動物保育法」、公告「保育類野生動物名錄」外，也積極從事瀕臨絕種野生動物的基礎研究，並進行教育宣導工作。

¹²⁹ 《飲食雜誌第1期——21世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年9月，頁10。

是大力提倡「養生無國界」的議題，筆者以為《飲食》雜誌中大書養生之道的原因正是在這樣的時空背景下孕育而生。

《飲食》雜誌發行之初聲勢相當浩大，由歷史學家兼美食家遼耀東教授擔任社長¹³⁰，更找來蔡珠兒、夏祖麗、周芬娜等作家與美食家擔任海外特約撰述¹³¹，《飲食》雜誌的主筆者不是知名的文人、作家，就是具有權威、具文化涵養的美食家。一般而言，介紹飲食類型的雜誌在出版界中的屬性，容易被歸類於「娛樂」性質、「商業」性質較濃厚的出版品，但因為《飲食》雜誌從創辦人、社長到主筆者都是文人學者的影響下，風格迥異於其他雜誌，除了介紹美味料理之外，《飲食》雜誌被賦予更多的文學期待，堅持飲食的文學與飲食的文化，焦桐對於飲食文化的追求與出版的熱情在雜誌中充分展現。¹³²

此外，《飲食》雜誌的內容主軸雖然仍是以台灣為主題的專輯冊數佔大多數¹³³，但由於它在北京以及香港都設有辦事處、在全球各地皆有特約撰述看來，《飲食》雜誌強調的是「無國界」的飲食，以「華人」為主角，體味華人世界的共同記憶、咀嚼華人世界的美味料理，即便走進世界的「環球美食地圖」單元，雖然介紹的是旅行中的美食，但也都是以華人的角度，帶著新奇的目光來引薦國外的美好事物，使有機會到當地一遊的華人朋友，或是無法前往的讀者都能夠體會玩味當地風情，《飲食》雜誌的出版雖然立足於台灣，但是與國際接軌的旺盛企圖表露無疑。

¹³⁰ 遼耀東教授在《飲食》雜誌第二期出版之後，以「擔任社長無法投稿」為由請辭，故第三期開始《飲食雜誌》不再有社長一職。

¹³¹ 《飲食》雜誌特約撰述的地點除台灣外，尚有中國大陸、香港、澳門、日本、韓國、馬來西亞、新加坡、澳大利亞、紐西蘭、英國、德國、荷蘭、比利時、加拿大以及美國等地。

¹³² 焦桐對於出版的熱情不僅展現於創辦「二魚文化」、《飲食》雜誌，原本《年度詩選》長年由隱地催生、付出，並且由爾雅出版社承印出版，終於在不堪長期虧損下，隱地決定卸下重擔，而這重擔就是由焦桐慨然擔下，《臺灣詩選》轉由二魚文化公司負責承印出版。

¹³³ 但對於華人比例極高的地區，《飲食》雜誌也特別訂定主題做了深入的報導。例如：第 11 期《檳城：世界小吃的鄉愁》、第 15 期《澳門：美食密度最高的城市》、第 18 期《兩岸尋腿記》以及第 19 期《馬六甲：娘惹菜的原鄉》都專題介紹臺灣之外的地區。

二、《飲食》雜誌發展三階段

《飲食》雜誌創刊號出版後，雖然市場符合預期，但朋友們一通通電話，給了焦桐與《飲食》雜誌更多的期許。爲了求好，《飲食》雜誌的編輯小組幾乎天天開會檢討，這群六、七年級的編輯，讓雜誌更顯年輕，焦桐希望藉由新世代編輯來和年輕讀者對話，讓講究飲食文化成爲全面的活動，而非印象中有錢有閒的老饕所專屬。第二期雜誌發表前，焦桐就表示「10月號《飲食》將會大幅改版，除了部份內頁紙張改爲雪銅紙之外，還將邀集更多繪畫與攝影名家進駐，讓雜誌更具畫面與動態感，也會扣緊飲食相關的新聞，甚至主題創造議題。」¹³⁴《飲食》雜誌就是在焦桐與編輯群求新求變的理想與文化人熱情指教的交互影響下，雜誌終於逐步達成「華人世界第一本介紹精緻飲食文化雜誌」也是「華人世界第一本專業餐館評鑑雜誌」的使命。

《飲食》雜誌前後歷經兩次的改版，無論在內容上、形式上都有所不同，筆者就其內容上的差異，將雜誌分爲三個階段，並針對每個階段的特色、風格歸結出每一個階段的不同取向。第一階段：「文化取向」，以《飲食》雜誌第一期至第十二期爲範圍。第二階段：「教育取向」，以《飲食》雜誌第十三期至第二十一期爲範圍。第三階段：「專業取向」，以《飲食》雜誌第二十二期至第三十一期爲範圍。

一、第一階段：「文化取向」，以《飲食》雜誌第一期至第十二期爲範圍

《飲食》雜誌創刊之初即標榜與其他美食傳播媒體不同。首先，強調人文色彩，《飲食》雜誌的文學與文化屬性在美食雜誌中一枝獨秀；其次，針對時勢潮流、執筆者擅長的主題與雜誌企劃的風格，特別規畫不同的單元，強調多面向發展，

¹³⁴ 中國時報：〈書人物〉，中華民國九十四年九月四日，B1 開卷周報。

而爲了加強雜誌的活潑度，除了專業的攝影技術外，也有以繪畫方式呈現的單元，歐陽應霽的「色食漫畫」便是相當特別的單元；第三，創辦人——焦桐的二魚文化出版公司，在創辦初期所出版的作品以食譜居多，建立起他與飲食界的深厚淵源，讓他能夠擁有更多的資源，出版的食譜種類多元，有依照季節屬性，也有按照不同對象設計特殊需求的食譜，這也使得《飲食》雜誌中介紹的食譜更具專業性。此階段的《飲食》雜誌依照其「主題內容」，筆者將之分類爲下列六項：

（一）每月一主題

《飲食》雜誌是以月刊發行的雜誌，必須切中當月流行趨勢，因此每月的主題都要與時事相關，除最熱門的時下話題¹³⁵之外，針對不同的節慶、不同的時令¹³⁶，《飲食》雜誌都要能夠因應市場需求與讀者口味，特別企劃當月份最能夠貼近讀者的主題內容，這樣的規劃才符合月刊求新求變的發行精神。例如適逢十二月，《飲食》雜誌特別推出「聖誕饗宴」以配合愉悅的聖誕節氣氛；五月時企劃「粽子總動員」，來場南粽與北粽的大競技，都是符合時勢潮流的特殊主題。

（二）專欄呈現

《飲食》雜誌以「專欄」的方式上菜，而以「主題性」吸引讀者的目光。不同的專欄呈現出多樣貌的選擇，例如：程延平負責的「喫空間」，重點在於描述餐廳的空間設計與用餐情境的規劃，好的空間利用讓消費者用餐時心情愉悅放鬆，反之則壓抑受迫，好的空間運用也是餐廳負責人應當學習的重要環節；劉克襄撰寫「被遺忘的蔬果」，這些遭到遺忘的山蔬野菜，除了吃食的功能外，還蘊含不爲人知的心情故事，在作家細膩的描述下，遭到遺落的何止蔬果還有那淡淡逝去的

¹³⁵ 例如：《飲食》雜誌第1期《21世紀的飲食趨勢》、第3期《危險的流行美食》、第4期《美食家飆火鍋》、第8期《便當共和國》、第20期《發現好豬肉》，都是流行趨勢的呈現。

¹³⁶ 例如：《飲食》雜誌第5期《名廚的外賣年菜》、第6期《巧克力樂園》、第9期《粽子總動員》、第13期《月餅大觀園》、第16期《聖誕饗宴》都是針對節慶需求。第12期《綠竹筍饗宴》、第14期《肥蟹來了》則是因應產季的到來。

往日情懷；「茶人事典」則由茶專家池宗憲負責，什麼樣的季節該飲用什麼茶種？好的茶種又該如何評判？池宗憲告訴讀者的不僅是茶飲的知識，更是深度的歷史探源，原來茶與素食必須建構在香、甜、甘、活、醇五項元素中，才能夠喚起素食者清心的感動；「食勢分析」是由專業營養師執筆，這樣的專欄強調飲食的健康，飲食不只要追求美味，更要活出健康，該如何遠離反式脂肪？薏仁又隱藏什麼身體密碼？《飲食》雜誌在深度與廣度兼具的情況下，讀者不僅看熱鬧，更學會了看門道。

（三）文學樣貌

《飲食》雜誌的文學屬性，在整本雜誌中處處可見，但以「名家談吃」的風格最為強烈。在創刊之初，《飲食》雜誌便以文化性、文學性與其他美食雜誌做出區別，將飲食與文學的共通特性——「美學」檯面化，名家介紹的絕對不只是飲食的滋味而已，更是一種對生活的體驗、生命的體悟，一種美感經驗的撰述。筆者以為除了「文學屬性」之外，《飲食》雜誌在資訊爆炸的時代，凡事強調速成的年代中，最能區別於其他雜誌的特質，在於整本雜誌的風格強調的其實是以一種「分享慢活」的態度，在老房子中尋找新感覺，在故事館用故事佐味蓄，因為「慢」才能體會、咀嚼生命的熱度，也才能夠深入飲食的文化。

（四）風格多變

歐陽應霽的「色食漫畫」在《飲食》雜誌中扮演畫龍點睛的角色，不僅讓雜誌的風格顯得更多元，更有放鬆心情的效果。此外以「不要隨便玩，要做一本自己喜歡看的雜誌」¹³⁷為自勉的創辦人焦桐，在每一期出刊之後，都會召開「改進會議」，使得每月閱讀《飲食》雜誌成爲一種驚喜。第一期的「美食地圖」到了第二期以後眼界更加擴大，更名為「環球美食地圖」，美食的版圖由第一期的金門走

¹³⁷ 《南薰風華》南華大學創校十周年特刊，2006年。

向第二期的巴黎，版圖擴張極具侵略性，「旅行美食」在《飲食》雜誌的比重也開始增加。第三期開始新增「餐飲教育」與「食物巴別塔」兩個單元，執筆的方式雖然看似輕鬆，但內容上都偏向與飲食相關的「基礎教育」。「餐飲教育」的執筆者是開平餐飲的創辦人，記述的內容也多與學生相關，但蘊含的道理卻是所有讀者都可以受用的人生哲理；「食物巴別塔」介紹的大多是生活中習以為常的事物，例如：華人慣用的味精、蛋糕上的糖霜等，特別的是這個單元雖然隱含教育的意味，但它不會告訴你應該怎麼做？而是在論述之餘，留下空間等待讀者品味、選擇。

（五）美食推薦

這個階段的《飲食》雜誌對於美食的推薦，顯得謹慎而保守，以「味蕾去散步」為名，來介紹美食餐館，然而記述的過程仍維持一貫的文學性，除了附有令人垂涎的招牌菜色照片之外，字裡行間充滿濃濃的文學味。筆者以為《飲食》雜誌除了「名家談吃」強化文化意涵之外，其實，在閱讀其他單元的篇章時，也同樣能夠感受到《飲食》雜誌不同於其他美食雜誌之處，在滿是文學的氛圍裡，雜誌是不會有強迫推銷的窒息感。誠如創辦人所言「《飲食》深入文化層面，探求『生活的熱度、人的滋味』」¹³⁸、「喫不僅是日常生活的一部分，也是一種生活方式」¹³⁹。此外，值得一提的是「味蕾去散步」一直都是將推薦的餐館小心翼翼的呵護著，謹慎到只夾註於內文之中，連在目錄的部份也是看不見也找不著的，一直到第八期，才直接將推薦的餐館名稱揭曉，讓讀者在翻閱目錄時便可一目了然，例如深受遼耀東、高行健喜愛的「永寶餐廳」、口味獨特的陝北餐館「勻勻客」等；第十期開始另闢「餐館推薦」專門推薦美味餐館如天然臺湘菜館、野山土雞城等令人吮指的好味道。筆者以為這應當是爲了使讀者閱讀上更加便利，但也可見《飲食》

¹³⁸ 《飲食雜誌第1期——21世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年9月，頁10。

¹³⁹ 《飲食雜誌第1期——21世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年9月，頁10。

雜誌對於美食推薦的嚴謹立場。

（六）星級食譜

在《飲食》雜誌創刊之前，創辦人所擁有文化事業群¹⁴⁰，做得正是食譜的出版工作，這使《飲食》雜誌所刊登的食譜更具專業地位。因應不同的需求，為讀者規劃「主題食譜」，針對癌症病友、瘦身保健、長者保養、小孩成長等不同的需求，都有合適的食譜做為因應；在烹調部分，《飲食》雜誌更將食譜的等級拉高到「五星級」的地位，「星級名廚教你變高廚」五星級的高廚竟將秘技毫不藏私的傳授與讀者，讓整本雜誌的份量顯得更足，而名廚所加持不僅是食譜本身，更意味著對雜誌的認同。

二、第二階段：「教育取向」，以《飲食》雜誌第十三期至第二十一期為範圍

這個階段由於《飲食》雜誌創刊屆滿一年，創辦人秉持著精益求精的心態，在屆滿一年的第十三期進行改版。無論在編輯、用紙、內容方向上都做了相當程度的改變，原則上，維持第一階段的主題性、專欄性與文學性的發展方向，但在內容上還是有所調整，歸究其原因可以從總編輯葉剛在第十四期的「編輯室報告」窺出端倪：「自上期改版，感謝讀者熱情指教，我們非常重視那些寶貴的意見，在人文精神的基礎上，力求包裝的時尚和精緻，並持續強化實用功能，因此一向製作嚴謹的『餐館介紹』增加了篇幅，也開闢『食尚購物』，加強『餐飲短波』、『美食櫥窗』單元，希望提供大家有效的資訊」¹⁴¹；在第十五期再度寫道：「這一期，實用的功能持續增強，『食尚購物』告訴大家如何購買二手餐具；『餐飲短波』提供了最有效的薄酒菜資訊；『嚐鮮時刻』請大廚帶著讀者從挑選到烹煮貼近當令食

¹⁴⁰ 美麗殿文化出版事業有限公司與出版「食譜」著名的二魚文化事業有限公司同為焦桐的文化事業群。

¹⁴¹ 《飲食雜誌第 14 期——肥蟹來了》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 10 月，頁 4。

材；『環球美食地圖』介紹生蠔，和加州葡萄酒。」¹⁴²根據這兩期的編輯室報告，可以知道在編輯方針上，改版後的《飲食》雜誌以「實用性」為首要目標。筆者以「編輯」與「內容」兩大方向來探究《飲食》雜誌改版前後的差異性，以及呈現出怎樣的風格樣貌。

（一）編輯上

改版後的《飲食》雜誌無論在印刷、單元安排上都與第一階段的《飲食》雜誌不大相同，筆者欲由下列幾點比較說明：在編輯排版上第一階段的《飲食》雜誌普遍是以直式書寫的格式為主，僅有少部分單元為了凸顯主題，而以橫書的方式做變化，但「編輯室報告」以及第三期新增的「餐飲教育」以及「食物巴別塔」兩個單元則在第一階段時，即始終維持橫式書寫的方式；第二階段的《飲食》雜誌全面變更為目前國內大力提倡的橫式書寫方式，僅少部分篇章的標題為了凸顯主題而以直書的方式編輯。在印刷用紙上：第二期之後雜誌印刷都是使用雪銅紙，但在第二十和二十一期的印刷紙再度變更回第一期所使用的紙類。

筆者以為無論直式或橫式書寫影響並不大，只是國際上以橫式書寫為標準，因此企圖與國際接軌的《飲食》雜誌，排版時更改成以橫式的方式呈現，然而國人大多習慣使用「右手」，對於慣於運用右手的讀者而言，讀者在閱讀、翻頁時往往不如直書的方式順手，因此直式書寫方式在閱讀的便利性上會較橫式書寫高一些。在美術編輯上也顯示《飲食》雜誌的用心，無論是第十三期掛名「美術主編」、第十四到十九期又更名為「美術設計」，第二十期之後再度改名回「美術主編」，究竟該以美術主編或是美術設計，雜誌的編輯群都表現出字字斟酌的嚴謹態度；在主編部分此階段第十五、十六、十七期，這三期在出版時並未掛上主編的姓名，而是由總編輯葉剛強力主導，此可看出《飲食》雜誌在此階段的變動性相當大。

¹⁴² 《飲食雜誌第 15 期——澳門：美食密度最高的城市》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 11 月，頁 4。

此外第十九期編輯室報告：「版面上，也做了些許調動，我們將有趣的短文、漫畫移至前面，希望讀者在閱讀時有更寬敞的呼吸空間。」期望讀者在吸收飲食知識、文化的同時，也能夠擁有輕鬆的心情，可以看出《飲食》雜誌即便在小細節上的要求都相當用心。

（二）內容上

第二階段的《飲食》雜誌仍然維持「主題」探討的方式，只是名稱改成「特別企劃」。「特別企劃」是將原本第一階段零散分布的各個專欄，在找出共通特性之後，進行分類，編列成爲母題、子題的呈現方式，這樣的優點在於：閱讀時能獲得連貫性，缺點則是少了變化性，尤其第二階段固定專欄因此增加，導致許多專欄都由特定幾位作家執筆，《飲食》雜誌在這個階段觀點的呈現上，較容易形成「一家之言」。但在內容的多元性及豐富性上，以王澤「老夫子吃遊記」取代歐陽應霽的「色食漫畫」，兩者呈現的方式與內容大異其趣，看得出雜誌在改版後力求變化的積極態度。

針對上述缺點的部分，筆者並非認爲《飲食》雜誌的執筆者不能連續在雜誌中出現，或許是由於邀稿上遭遇困難，因此執筆者重複性增高，只是，每一期的雜誌幾乎都由重複的一群人書寫，那麼該雜誌所呈現的觀點會顯得相對單調，也可能造成習慣閱讀第一階段《飲食》雜誌——「內容呈現多樣化觀點」，甚至可謂百家爭鳴的《飲食》雜誌忠實讀者，會在改版之後產生不適應的狀況。即第二階段的改版會讓《飲食》雜誌較無法呈現對「相同」事件的不同看法；但這樣的改變也有其優勢，它讓第二階段的雜誌呈現出「多元化」的學習的優點，所謂多元化學習在於，同一個母題之下《飲食》雜誌能夠同時爲讀者引薦相關訊息，例如：健康這個大主題之下，可以網羅〈熱過的飯菜會殺人？〉與〈香蕉〉兩個子題，告訴讀者什麼可以多吃，什麼根本不能吃。一次介紹兩種以上的資訊能夠使讀者獲得全方位與多元化的滿足，也就是說，第二階段的《飲食》雜誌傾向較深度「教

育」讀者，以及強化了「實用性」的部分，雜誌不再只是引領讀者領略飲食之美，更要學習飲食的實用之效。然而，筆者以為，改版後「內容」的變化上與初刊時相比，此階段的《飲食》雜誌顯得「系統有餘，變化不足」仍是不爭的事實。

此外「養生」部分也大幅減少，只剩下「食勢分析」專談健康養生之道，反而是「美食」在生活中扮演的角色被大幅強化，在養生與美食之間，《飲食》雜誌在這次改版之後產生向美食靠攏的傾向，這也就是在前一段論述中所說的實用屬性被增強了。另一轉變在於對飲品的介紹上，第一階段時，飲品僅有茶類有「茶人事典」為專欄形式，其他如酒類、咖啡等，都是以「特別企劃」的方式呈現，在改版之後，飲品項目之下，同時編有「豆子傳說」來介紹咖啡、「微醺時刻」解讀美酒以及「茶人事典」透析華人對茶品的堅持，茶品、咖啡以及美酒，都成為固定的專欄，這可以看出飲品市場版圖的擴張以及社會大眾對於飲品需求的持續增加。筆者以為一份雜誌本應扮演「演繹社會需求的功能」，尤其月刊性質的雜誌更能夠直接展現讀者與市場的供需平衡，因此基於實際需求的考量，此階段的《飲食》雜誌有明顯的教育取向。

新改版的《飲食》雜誌開闢新單元——「餐館推薦」其執筆者雖然多是赫赫有名的美食家¹⁴³，可信度與其他美食雜誌相較，仍然高出許多，但在推薦的比例上與第一階段的《飲食》雜誌相比，值得細細琢磨。此階段推薦的餐館數量第十八期時，達到七間，第二十一期也有六間餐館之多，美食值得被推薦，筆者認為推薦餐館數量的增加或許與《飲食》雜誌逐步規劃朝專業餐館評鑑雜誌邁進相關，但是仍然應當要斟酌全書的篇章而定，否則雜誌易淪為美食資訊的介紹，也悖離《飲食》雜誌創刊之初的理念。除此之外創刊之時以「名家談吃」強調《飲食》雜誌的文化意涵，在改版之後「名家談吃」單元的執筆者，重複比例也相當高，如林嘉翔在改版之後的九期中，為「名家談吃」執筆六期，邱立本也撰稿了五期，

¹⁴³ 〈餐館推薦〉的執筆者胡天蘭、陳紹興為國內重要的美食家，但亦有知名度、公信力較小的執筆者撰寫此專欄。

《飲食》雜誌原欲呈現飲食與生活美學多樣貌的發想，在執筆者重複比率偏高的狀況下，較難以呈現飲食文化的多元面貌。

三、第三階段：「專業取向」，以《飲食》雜誌第二十二期至第三十一期為範圍

與其說這是《飲食》雜誌的第二度的改版，不如說是《飲食》雜誌經營方針的改變；與其說這個階段的《飲食》還是雜誌，不如說是一部部誘人垂涎的美食書，在這個階段《飲食》雜誌的發行有以下三點值得注意：

（一）公正與專業

二〇〇七年七月《飲食》雜誌再度改版，且無論是內容、風格都與前面兩個階段截然不同，第三階段的《飲食》雜誌由以文學、文化方式介紹飲食的雜誌類型，走向專業餐館評鑑的雜誌。創辦人表示「米其林這種文化現象，在臺灣竟帶著一種自我臣服的情節，表現在餐飲上，我稱之為米其林症候群」¹⁴⁴，又由於「它帶著法國沙文主義的舌頭，立場又偏保守」¹⁴⁵，再加上，華人市場雖然平面媒體、電子媒體的美食介紹和報導不少，但往往淪為餐館的公關文宣，真正可靠的指南必須要有一套「標準」來執行評鑑¹⁴⁶，這樣標準化流程的餐館推薦在《2007 臺北餐館評鑑》之前是不存在的，其實在二〇〇七年出版《臺北餐館評鑑》時，評審不小心曝了光，《飲食》雜誌立刻更改評審制度，另覓評審後，評審身分從此成了創辦人才知曉的秘密¹⁴⁷，《飲食》雜誌決心扮演華人世界專業、公正的餐館評鑑雜誌，為讀者把關的嚴謹程度不言可喻。

¹⁴⁴ 聯合報：〈米其林症候群〉，2009年11月15日，D2版，文化廣場。

¹⁴⁵ 聯合報：〈米其林症候群〉，2009年11月15日，D2版，文化廣場。

¹⁴⁶ 參考：《飲食雜誌第31期——2010北臺灣餐館評鑑》，二魚文化公司，台北市，2009年12月，頁10。《飲食雜誌》的餐館評鑑為以下六項：菜餚50%、服務20%、價格10%、配酒或飲料5%，衛生條件不計分，採倒扣制，從嚴計較。

¹⁴⁷ 聯合報：〈米其林症候群〉，2009年11月15日，D2版。

除了專業評鑑雜誌，《飲食》雜誌在第二十四期《火鍋 評比臺灣 55 家火鍋名店》與第二十五期《素美食 評比臺灣 49 家優質素餐館》兩期為臺灣的火鍋店以及素食餐館進行評比。筆者以為這兩期的評鑑較有可議之處，所謂五十五家與四十九家的數字雖是評比之後的結果，也都是來自食林老饕的推薦，在可信度上毫無疑慮，只是「臺灣」二字一下，不免讓人興起是否有遺珠之憾的疑慮，畢竟若是全台灣僅有這五十五家火鍋值得品評，又只有 49 家素食餐館可堪享用，那恐怕是無法撫慰老饕們的腸胃了。

（二）評鑑之外

此階段《飲食》雜誌朝著專業評鑑的方向邁進，然而第二十六期《臺北經典小吃指南》顧名思義，是針對「小吃」推薦的美食饕客的指引書，這本書的起源在《2007 臺北餐館評鑑》評審內幕時做了說明：「在臺灣，小吃很精彩，是城市裡難以忽視的風景。甚至，他們在某些方面是不輸給大餐廳的。……但是同樣是評比標準的問題，把它拿來跟五星飯店比，光是用餐環境、服務周道等項目，就可能輸人家一大截」¹⁴⁸為了讓小吃不要受到不平等待遇，雜誌特別針對小吃項目，出版小吃指南。又第二十三期《酒食 美酒與佳餚的戀情》是一本精緻美食的推薦書並沒有評鑑，第二十九期《養生蔬果食典》更是一本養生食譜特輯，評鑑付之闕如。筆者以為，這是由於此階段的《飲食》雜誌雖然以建立「公正評鑑」為目標，但餐館評鑑所耗費的時間、人力都不容小覷，若只是出版餐館評鑑的話恐怕只剩下一年出版「一至二期」的出版量，再加上《飲食》雜誌創辦初衷是要使讀者「逐步」養成飲食的文化觀，因此飲食不再只是止飢解渴的環節，更被賦予美化生活的重要功能，特色小吃與精緻飲食的推薦對於飲食文化的發展具有正向的效果。

因此，這階段的改版與其說是《飲食》雜誌改變創辦時的理念，倒不如說在這個階段裡《飲食》雜誌改變過去兩年的引導策略，由軟式的介紹飲食文化，轉

¹⁴⁸ 《飲食雜誌第 22 期——2007 餐館評鑑》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2007 年，頁 178。

變為積極的行銷模式，與其讓讀者感受飲食文化的氛圍，不如引領讀者直接走進美食的殿堂，直接教你吃、教你看也教你如何享受，經由公正的評鑑方式讓讀者按圖索驥，說得再多，不如做就對了，飲食文化的呈現不再流於紙上談兵，而是透過讀者登門拜訪，直接實踐它。

（三）發行狀況

第三階段的《飲食》雜誌，除了內容主題丕變之外，雜誌社本身亦有幾件值得觀察的現象。第一：《飲食》雜誌從第一期開始便同時設有北京以及香港辦事處，但在第二十五期《素美食 評比臺灣 49 家優質素餐廳》之後只剩下香港辦事處。第二：第二十六期《臺北經典小吃指南》出版之後，《飲食》雜誌的出版公司由美麗殿文化事業轉變為二魚文化事業，這與創辦人原欲同時發行兩本同系列雜誌的理想「並非自己人打自己人，而是讀者到了書局，隨便抓取都會拿到公司的產品，有了第一與第二品牌，別人就只能當第三」¹⁴⁹的想法產生悖離。第三：第三十期《2010 臺中餐館評鑑》出版時，再增設杭州辦事處，是否與蘇杭的美食聞名及陸客來台解禁相關，值得持續觀察。

第二節 潮流的腳步——封面故事與特別企劃

媒體必須與時代結合，無論任何形式的傳播媒介，都必須與時代、市場作連結，雜誌的出版也是如此，反之則會成為悖離讀者的末路人。所謂的時代與市場其實指的就是一般而言的「流行性」、「時效性」，當代社會所關注的議題、能夠激起讀者共鳴的話題，成功的媒體能夠掌握時效性，即時進行深入的報導，只要成功營造出熱門的話題，那麼媒體的閱、聽率或是收視率必然很可觀。掌握流行文

¹⁴⁹ 《飲食雜誌——第 20 期發現好豬肉》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2007 年 4 月，頁 124。關於這一點，留待第五章第二節「飲食是永恆的追求——與創刊者對談」中說明。

化的脈動，便能夠吸引讀者，甚至引領潮流。《飲食》雜誌的「封面故事」與「特別企劃」正是扮演這樣的角色，筆者依其內容將之分為三類：

一、養生趨勢

《飲食》雜誌以月刊的方式發行，該如何讓陳列架上的雜誌能夠成功吸引讀者目光甚至做到與眾不同，最有效、最便捷的方式便是「封面故事」，封面故事的內容通常就是此期雜誌的主要訴求，它使用斗大的標題以及極具吸引力的內容，舞動讀者的閱讀與購買力。「封面故事」可視為一本雜誌品味的呈現。《飲食》雜誌在封面故事的選擇上相當嚴謹，除了要能符合風潮時事、當季食材、當月節慶之外，內容上也要能夠呈現當代社會中，重要文化現象的議題，對於飲食文化的發展具有影響力的內容，才能夠擔當雜誌的封面故事。

《飲食》雜誌創刊號的封面故事即大膽預言「21世紀的飲食趨勢」，內容除了論述養生的議題之外，更直言餐飲業是直接面對「沒有國界的競爭環境」，飲食的界線早已在資訊豐富的地球村中被打破了。其實臺灣的飲食界線始終線模糊，這與早期移民有很大的關係，由於早期的移民多是男性的緣故，男性在不太會料理食材的情況下，簡單的將雞煮熟，便成了一道「白斬雞」，這時只要蘸上當初由家鄉帶來的搵料就是故鄉的美味，這無心插柳的習慣逐漸演變為臺灣「搵料文化」，自此之後臺灣的飲食常常都要蘸上搵料食用，既能夠增加食物的氣味，濃烈的搵料更是佐飯良伴，即使不需要其他的菜餚都能夠吃得飽足。由這樣的起源談飲食的潮流，在第一期《飲食》雜誌中嚴長壽提到「世界飲食新潮流」已經由吃飽到吃巧，而「養生」議題便是吃巧的重點：

從「佐料」到「材料」這是由於「早期是『佐料燒菜』的時代，像是宮保蝦仁，之所以要用這麼多佐料，目的是去腥，吃久了就越吃越習慣，也就越來越非這些佐料不可。然而，現在是『材料燒菜』的時代，像是清炒蝦仁，誰

敢用不新鮮的蝦仁？可見越來越進步時，佐料用得越來越少，靠的是材料本身的滋味，表現出食材的特色。¹⁵⁰

這就意味著食材的選擇必須選擇「當季的食材」，如此才能吃得新鮮又能享受健康。二十一世紀飲食的趨勢就是要擺脫積習已久的飲食習慣，以新鮮的、原味的食材展望健康的未來。此外《飲食》雜誌創刊號的特別企劃「養生無國界」單元，也明白指出：

這年頭，我們每次接收資訊不免同時會接收到恐懼感，好像吃喝什麼多不安全——各種黑心食品如麵條、粉圓、火腿、瓜子、紅棗、砂糖……我們已無處不受到污染的威脅，我們渴望喝清潔的水，吃安全的蔬果，呼吸乾淨的空氣，彷彿思念一段遙遠的歲月。飲食直接關係健康，甚至壽命；飲食失當，將導致各種疾病。¹⁵¹

正確的飲膳有養生、保健的功能，「食醫同源」、「藥膳同功」的道理人盡皆知，但旅居法國的謝忠道對於藥膳食補養生的概念產生質疑，他認為：「營養和醫療的界線不該混淆，因為這完全破壞了對食物食材的基本認識和要求。沒有這個基本認知的基礎，也就不會瞭解真正的味道和正確的飲食概念，不會讓種植物產的人更認真地，種出好品質的東西，只是培養出恐懼生病的飲食心態和品味低劣的下一代。最後，美食不再是美食，美味的食物，吃也不再是享受，只是怕病怕死而已。」¹⁵²謝忠道認為過份強調食物的醫療效果將會忽略食物本身的營養以及美味，飲食將會退回最原始的生理需求——維持生命之必需。然而「藥膳」在華人世界有其文化源流，更不能全然與飲食切割，神農嚐百草，即是以人體實驗各種植物的療效。《飲食》雜誌抱持著為讀者養生把關的工作，因此《飲食》雜誌在「養生無國界」

¹⁵⁰ 《飲食雜誌第1期——21世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年9月，頁29。

¹⁵¹ 《飲食雜誌第1期——21世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年9月，頁31。

¹⁵² 謝忠道：《慢食》，果實出版社，台北市，2005年，頁62。

¹⁵³單元中介紹了各國的養生之術：歐洲人的健康秘訣——輕食、香草、大自然；茶不僅是佐餐的飲品，也可做為治病的良藥，華佗《食論》：「苦茶久食，益意思」、張仲景《傷寒雜病論》：「茶治便膿血」都是記載茶療的典籍；胡雪巖的杭州藥膳不僅補身，滋味更是可口；日本人的養生術，將生食發揮最大功效；甚至健康水該如何飲用、健康茶該如何品嚐，都一舉囊括其中，歐洲人喜歡大自然；中國人性喜食補；日本人則是以山藥與納豆的黏稠美學獲得長壽，在無國界的養生世界中優游，養生不再只是單調的飲食，也可以是多樣的選擇。

另外也特別企劃「阿基師健康上菜」¹⁵⁴單元，讓名廚教你如何吃得美味還能享受健康，如何運用一月份的食材達到體內環保，甚至冬令蔬果也可以用來進補。此外原本為了編印食譜而開設出版社的焦桐¹⁵⁵，更是引進「新觀念」的食譜讓讀者分享，例如「銀髮族素食」、「小朋友愛吃素」、「防癌照護健康吃」照顧到不同年齡層、不同身分的讀者群；也有「主題式」的食譜，例如「嚐鮮養生蔬：山藥、西洋蔘」、「低卡纖瘦物語」、「嬉春彩虹派對」；更有「季節性」的食譜，諸如「夏日序曲，輕果食」、「盛夏沁心冰品」、「養生蔬果伴仲夏」、「秋冬當令食味上桌」等。《飲食》雜誌苦心蒐羅的食譜，不再只侷限於讓讀者烹調出美味，更多的是對讀者健康的悉心照料，提供美味與健康兼具的選擇。

雖然與以養生為訴求的健康類型雜誌不同，《飲食》雜誌也有單純以健康養生為訴求的單元——「食勢分析」，這個單元是由專業營養師團隊所執筆，教導讀者防癌如何健康吃，無論是防癌知識與防癌料理，甚至是癌症治療結束後的飲食都能仔細照料。「香椿」是防癌的第一名，值得推薦，而心血管疾病的預防原來要多吃「燕麥」，它是健康的絕活，更別以為牛肉豐富的蛋白質與鐵質多食有益，膽固

¹⁵³ 《飲食雜誌第1期——21世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年9月，頁32-55。

¹⁵⁴ 《飲食雜誌》在第十七期《新釀造時代》與第十八期《兩岸尋腿記》中特別企劃「阿基師健康上菜」單元。

¹⁵⁵ 焦桐自言開設出版社是為了印食譜。參考自：焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁7。

醇以及不飽和脂肪酸才是嗜食者該小心的部分，另外，要補充營養就要多吃「大豆」，大豆的營養價值可是一點也不輸給肉類。專業的營養團隊讓《飲食》雜誌在內容的訴求上，以豐富性與專業性見長，讀者在閱讀雜誌時，既能夠享受到味蕾的滿足還能夠顧及養生的訴求。

二、時令趨勢

以月刊形式發行的《飲食》雜誌，格外注重「當季」食材的介紹以及「當月」的節慶活動。在時序進入春天時，雜誌特別企劃了「春日原味食材」、「春天靚食秀」，新鮮的鯽魚、比目魚都是春天的美味，令饕客們回味不已；夏天時則是大談「綠竹筍」的美味，在夏季時享用鮮嫩欲滴的綠竹筍，讓老饕們的心脾都涼爽了起來；秋天時，先是介紹「秋日原味食材」，秋天該食用的當季食材當然少不了「性感尤物：大閘蟹」令人垂涎的蟹膏蟹油，總在每年秋季激起旋風，此外每逢過年價格必定翻漲的白鯧魚其實是「秋天」的極品，至於「雄」的花蟹要在秋日大啖；冬天時除了介紹「冬日原味食材」也將「臺灣的烏金」——烏魚子搬上檯面，此時享用「雌」的花蟹正是時候。在物產豐饒的臺灣土地上，農民用力培植出改良的新品種，農業的進步，卻都往往與農藥、化肥脫離不了關係；而且不符合生產季節的作物，不僅栽種過程違背自然法則，價格更是高貴，唯有春食春，夏食夏才是養生之道。《飲食》雜誌教導讀者不同的季節應當食用的當季食材，讓讀者聰明選擇原味食材，既不會瘦了荷包還能夠享受健康生活。

在節慶活動上，《飲食》雜誌展現出國際化的風範，既介紹華人的節日——「粽子總動員」，經由剖開臺灣粽讓人發覺臺灣雖小，但南北風情大不同，不僅內容餡料不同，連做法也差之千里；「懷念元宵味」讓人不禁想到孩提時候，讓熱氣蒙在臉上等待圓白湯元燒滾的時刻；想將年夜菜吃得既時尚又美味就非要嚐嚐「名廚

的外賣年菜。」¹⁵⁶與國際接軌的《飲食》雜誌也不遺漏國外的節慶，西洋情人節教你變身「巧克力達人」¹⁵⁷，一口甜蜜的巧克力化成一種心動的滋味；聖誕節為你端上「聖誕饗宴」¹⁵⁸的甜點，簡直是獻給主耶穌的最佳伴手禮……什麼季節應當享用什麼的食材，又該如何為熱鬧的節慶增添味蕾的饗宴，《飲食》雜誌在滿是文學的氛圍裡，也能夠充分完成月刊符合流行性的需求。

三、流行趨勢

《飲食》雜誌的標語：「《飲食》，一本結合了異國旅行、美食教育、養生保健、餐飲評鑑的專業雜誌。引入全球主流飲食風尚與飲食文學風格。提昇華人飲食文化與世界飲食歷史接軌。」雜誌的內容囊括與飲食相關的資訊，由歷史到時尚，由美味到養生，《飲食》雜誌演繹時代與流行的脈動。《飲食》雜誌創刊號中特別企劃了「美食地圖」，到了第二冊就更名成為「環球美食地圖」，加上「環球」二字，頗有立足台灣放眼全球的氣勢，不僅豪氣推薦〈客家美食在高雄〉，也能夠悉心品嚐〈蘇沙利多小鎮的幸福魚舖〉、〈關西情緒食堂〉、〈西班牙雪利酒〉一中一西的組合，不只有異國的風味，更是有臺灣傳統的好滋味，這也呼應了雜誌創刊時的標語——「與世界飲食歷史接軌」。而談到與世界飲食歷史接軌，「城市美食」系列報導，要讓讀者「食遊」全球，第十一期〈檳城：世界小吃的鄉愁〉，檳城的美食是由歷史文化塑造而成，來到檳城會發現馬來、華人、印度、荷蘭以及葡萄牙的飲食蹤跡；第十五期〈澳門：美食密度最高的城市〉，歷經葡萄牙與英國的統治，讓澳門的城市氣質顯現濃厚的歐洲傳統和地中海風格，澳門美食正是記錄兩個民族的美食，最美麗的融合；第十九期〈馬六甲：娘惹菜的原鄉〉不僅介紹美食，還貼心為讀者安排三天兩夜的自由行活動，讓讀者在後殖民的城市飲食漫遊。

¹⁵⁶ 《飲食雜誌第5期——名廚的外賣年菜》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006年1月，頁39。

¹⁵⁷ 《飲食雜誌第6期——巧克力樂園》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年10月，頁80～82。

¹⁵⁸ 《飲食雜誌第16期——聖誕饗宴》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006年12月，頁24～25。

美食若是拼圖，拼湊出的必定是焦桐心目中，最美的一幅世界地圖，地圖中隱藏濃厚的歷史意識和飲食文化。

一開始企劃飲品時，《飲食》雜誌僅只規畫了「茶人事典」這個單元，由茶專家池宗憲主筆，這個單元由茶的養生療效談起，將茶由生活帶入文化、歷史，再逐步發展到茶與美食所共構的美宴，從國人較習慣飲用的烏龍、綠茶談到花茶的養生方法，甚至消暑要喝龍井¹⁵⁹、秋天適合飲用普洱¹⁶⁰都有其典故，池宗憲從品味與養生的角度切入，茶與生活的聯繫突然緊密了起來，頗有現代陸羽風格。其實茶也有含義，俗話說「一女不吃兩家茶」，就是因為傳統上吃茶有訂婚下聘之意。方梓〈喝茶〉這麼描述茶的滋味「啜飲時口中雖苦，但至咽喉則成甘美，這就是茶。」¹⁶¹茶的風韻在入口的剎那昇華。國人飲茶的起源遠自神農¹⁶²，而飲茶的習慣在秦漢時期已相當普及¹⁶³，但事實上，飲酒的文化更早於飲茶，由飲酒至飲茶的歷史變遷，遼耀東還特別寫了一篇〈寒夜客來茶當酒〉來分析這個問題。因此即便一開始只規劃了「茶人事典」單元，且臺人品茶的人數較飲酒者眾，「眾」指的是人數，若以善飲酒者動輒豪飲的方式來看，在量上顯然茶不及酒，《飲食》雜誌並未遺忘在國際間早已成為生活一部分的酒類與咖啡這兩類飲品對於飲食文化的重要性。

《飲食》雜誌原本以「單篇文章」的模式介紹酒類以及咖啡，例如〈比利時

¹⁵⁹ 池宗憲以為夏日品龍井，心境像湖水永不褪色，而且夏日抗暑，不能喝冰冷味，熱熱喝才能夠真的滅火。《飲食雜誌第 11 期——檳城：世界小吃的鄉愁》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 7 月，頁 102。

¹⁶⁰ 由於茶質會跟著空氣中的濕度溫度變化，秋高氣爽，正是茶質相對邁進穩定高峰期，在茶的後發酵曲線中，這時品普洱茶恰如其分，掌握普洱茶質最活躍的部分。《飲食雜誌第 14 期——肥蟹來了》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 10 月，頁 97。

¹⁶¹ 方梓：《第四個房間》，健行文化出版，台北市，1999 年，頁 196。

¹⁶² 陸羽茶經的記載「茶之為飲，發乎神農氏」。

¹⁶³ 現存最早較可靠的茶學資料是在漢代，以王褒撰的僮約為主要依據。此文撰於漢宣帝三年（西元前五十九年）正月十五日，是在茶經之前，茶學史上最重要的文獻，其文內筆墨間說明了當時茶文化的發展狀況，內容如下：「舍中有客。提壺行酤。汲水作餠。滌杯整案。園中拔蒜。斲蘇切脯。築肉臠芋。膾魚鯢。鰲。烹茶盡具。舖已蓋藏。舍後有樹。當裁作船。上至江州。下到煎主。為府椽求用錢。推紡惡敗。傻索綿亭。買席往來都洛。當為婦女求脂澤。販於小市。歸都擔棗。轉出旁蹉。牽牛販鵝。武陽買茶。楊氏池中擔荷。往來市聚。慎護奸偷。」由文中可知，茶已成為當時社會飲食的一環，且為待客以禮的珍稀之物，由此可知茶在當時社會地位的重要。

啤酒不能乾杯〉、〈好米、好酒，讚不絕口新瀉木桶飯〉、以及一年一度薄酒萊新酒產季時更是策劃「嚐鮮話題」大談〈二〇〇五薄酒萊新酒等開瓶〉、〈淺談薄酒萊新酒今與昔〉、〈薄酒萊莊園城堡新酒〉將已慣於接收酒是越陳越香訊息的臺灣讀者，引領進入另一種搶鮮品嘗的飲酒國度¹⁶⁴，近年來臺灣也都有薄酒萊新酒預購的活動。其實說到「酒」，創辦人焦桐可稱是酒國的人上人。焦桐說：「一個剛品嚐過美酒的舌頭，等於是剛和戀人接吻，會忍不住想唱一夜的讚美詩。」¹⁶⁵又說：「我好像因為愛酒才來到人間的，親愛的朋友，我吃飯時如果忘了喝酒，請提醒我。」¹⁶⁶由「唱一夜的讚美詩」的感動，進化到「為愛酒才來到人間」的宿命論，可看出焦桐對於飲酒的喜好。在金門當兵時的失戀時光，他藉由痛飲高粱忘記不快，他的金門歲月，簡直和用高粱寫日記無異，這讓他練就一身難以估算的好酒力。《飲食》雜誌是從第四期才開始另外企劃「微醺時刻」這個單元專門介紹酒類飲品，但內容走向較接近專業導讀的性質，讓讀者以輕鬆閱讀的方式學習到酒類的相關知識，例如：〈蘇黛貴腐試酒風華錄〉¹⁶⁷、〈漫談夏多內與黑皮諾〉¹⁶⁸、〈五大名酒與葡萄品種〉¹⁶⁹對於沒有相關酒類知識的讀者，在接觸後往往能夠產生豁然開朗的感受。《飲食》雜誌對於飲食結合文化的堅持在飲品上也絲毫不鬆懈。

咖啡在臺灣的發展史，有如一部殖民史的縮影，從咖啡的消長可以看出美、日飲食文化在臺的消長情形。日治時期咖啡與咖啡館經由留日雅士傳播到臺灣，隨著時代的變遷，變幻出不同的風貌，無論如何，臺灣喝咖啡的經驗都與西方霸權殖民東方有關，日本人喝咖啡是明治維新時西化的產物，臺灣人喝咖啡則與日

¹⁶⁴ 每年十一月第三個星期四是薄酒萊新酒全球統一上市的法定日期。

¹⁶⁵ 焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁206。

¹⁶⁶ 焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁234。

¹⁶⁷ 《飲食雜誌第10期——家庭派對》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006年6月，頁88~91。

¹⁶⁸ 曾彥霖表示在臺灣紅酒的飲用原本以波爾多紅酒為主，近年來則逐漸轉向以黑皮諾為主的勃地根紅酒；白葡萄酒的部份作者常介紹的則是夏多內白葡萄酒。參考：《飲食雜誌第4期——美食家燜火鍋》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年12月，頁14。曾彥霖表示在臺灣紅酒的飲用原本以波爾多紅酒為主，近年來則逐漸轉向以黑皮諾為主的勃地根紅酒；白葡萄酒的部份作者常介紹的則是夏多內白葡萄酒。

¹⁶⁹ 曾彥霖認為從葡萄品種開始記起，是簡單認識葡萄酒的好方法。參考：《飲食雜誌第6期——巧克力樂園》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年10月，頁20。曾彥霖認為從葡萄品種開始記起，是簡單認識葡萄酒的好方法。

本統治有關。在早期，喝咖啡的族群是菁英文化的象徵¹⁷⁰，隱地在〈一條名叫時光的河〉文中提到：

在我們的年代裡，吃過全套正式西餐的並不多，對大多數人來說，西餐指的大概就是鐵路餐廳那客需要用刀叉吃的火腿杏力蛋。如果有人說他剛從圓山飯店吃過飯出來，羨慕的眼神立刻油然而生。國賓和統一大飯店剛開幕不久，誰要是在那裡舉行結婚典禮，連參加婚禮的賓客回來，會口沫橫飛的說上半天。中山北路華西餐廳、藍天西餐廳以及價格稍為大眾化的美而廉西餐廳，多數人只是進去喝杯咖啡，喝咖啡在那個年頭還是一種奢侈，大夥進了咖啡館，頂多只敢點一杯檸檬水，那是克難的年代，崇洋卻又土氣十足的年代，大世界戲院對面的白光冰果室，聚集著無數青少年，一如現在的速食餐飲店，兩個畫面重疊，中間隔著的是一條名叫時光的河。¹⁷¹

隨著時光荏苒，咖啡不再只是少數人象徵地位、尋求認同的高級飲料，「清晨若能遇到一杯好咖啡，真是十分幸福的事。」¹⁷²咖啡菁英文化已成為過去，咖啡連鎖店的密集分布正式宣告臺灣進入咖啡文化的版圖中。¹⁷³

《飲食》雜誌對於咖啡的部分一開始並沒有固定的單元，先是在「什錦雜燴」

¹⁷⁰ 參考蘇鵬翹：《臺灣當代飲食散文研究：以後現代與後殖民為論述場域》，國立中央大學中國文學研究所碩士論文，2007年，頁106~108。

¹⁷¹ 隱地：〈一條名叫時光的河〉收錄於《愛喝咖啡的人》，爾雅出版社，台北市，1995年，頁87~88。

¹⁷² 由這段描述可以知道飲用咖啡已逐漸成為飲食習慣的一環。韓良露：《食在有意思—韓良露與茱麗安的美味情境》，麥田出版社，台北市，2003年，頁95。

¹⁷³ 以美國 Starbucks Coffee International 公司為例，它是全球第一大的咖啡零售業者 Starbucks Coffee Company 之經營授權公司，Starbucks Coffee 為當今全球精品咖啡領導品牌，備受國際學者專家推崇，譽為「咖啡王國傳奇」。統一星巴克股份有限公司於1998年1月1日正式成立，是由美國 Starbucks Coffee International 公司與台灣統一集團旗下統一企業、統一超商三家公司合資成立，共同在台灣開設經營 Starbucks Coffee 門市。2002年統一星巴克公司已經在台灣地區達成了百店的里程碑，目前門市已經散佈到台北縣市、基隆、桃園、新竹、台中、台南、高雄、屏東、南投等台灣各地區。統一超商也有4222家設置有 City coffee，販售咖啡。資料來源：

http://www.starbucks.com.tw/about/aboutpsc/about_aboutpsc.aspx 統一星巴克網站，(2010.12.13)

中淺談〈平價咖啡館的人文肌理〉，飲用咖啡者認為，咖啡除了是一種飲品之外，更是一種文化的展現，也就是所謂的「咖啡館文化」¹⁷⁴，喝咖啡是一種時髦的休閒，甚至形成每日的固定行程。因此從第一次改版後，第十三冊的《飲食》雜誌以「飲品」為一個大主題，主題之下涵蓋有「茶人事典」、「微醺時刻」以及新增闢的「豆子傳說」。由〈咖啡色神奇小豆的魔力〉¹⁷⁵談起，依照循序漸進的方式讓讀者了解〈咖啡入門的第一課〉¹⁷⁶在於認識烹調咖啡的器具以及究竟〈什麼叫好咖啡〉¹⁷⁷，好咖啡四門檻為：豐富度、平衡度、層次感、節奏感。讀者在品嚐咖啡之餘，也能夠了解這咖啡色神奇小豆的文化意涵。

林文月對於飲品也有相關的記憶：「我們的老師皆各有專精學問，他們於酒酌耳熱之際的談吐，十分雋永詼諧，只可惜未編成現代《世說新語》。而聽他們飲酒之餘，互比酒量與酒品，戲封『酒霸』、『酒聖』、乃至『酒賴』、『酒丐』等等有趣的稱呼，更令人忍俊不禁。」在〈烤烏魚子〉一文也回憶道「『啊，烏魚子。這個好，這個好。』臺先生頗為欣賞，大家的興致也愈高。以烏魚子和一碟花生米，就著威士忌酒，也不必敬酒，也無須顧忌，自自然然，各自喝著杯中的酒……」¹⁷⁸誰能想到吃食臺灣的烏金時，搭配的竟是西洋的威士忌酒。因此，雖說是談飲酒，但林文月仍是將重點放在相聚的場景、微醺的記憶以及不拘小節的談笑，這樣隨興閒適的相處畫面，恐怕不是品茶時能夠看得到的。飲品版圖甚至也被視為政治、文化角力的對象，二〇〇三年六月十三日，龍應台在《中國時報》人間副刊發表的〈在紫藤廬和 Starbucks 之間〉，將紫藤廬視為茶文化的代表，Starbucks 的咖啡則被歸類於外來飲料，甚至是外來文化，當時引起廣大的討論，但筆者以為何妨將

¹⁷⁴ 星巴克咖啡館搭配其獨特的空間設計理念，提供消費者在居家與工作之外，一個品嚐咖啡的第三個好去處，正是一種咖啡館文化的呈現，至今星巴克在全世界已有九千多家門市。資料來源：<http://www.7-11.com.tw/service/specialservice.asp> 統一超商網站，(2010.12.13)

¹⁷⁵ 《飲食雜誌第 13 期——月餅大觀園》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 9 月，頁 106~107。

¹⁷⁶ 《飲食雜誌第 14 期——肥蟹來了》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 10 月，頁 88。除了認識咖啡豆還必須知道要煮咖啡的基本知識以及工具準備才行。

¹⁷⁷ 《飲食雜誌第 15 期——澳門：美食密度最高的國家》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 11 月，頁 89。自本期開始〈豆子傳說〉由台灣大學農藝學系助理教授王裕文主筆，他在文中指出「咖啡是嗜好性的飲料，基本的好咖啡的定義就是：你喜歡的就是好咖啡！」

¹⁷⁸ 林文月：《飲膳札記》，洪範出版社，台北市，1999 年，頁 86~87。

異國的飲品融入生活中，所有的異化在時間的包容裡，都能夠有同質化的空間，Starbucks 不也獨步全球、入境隨俗的在台灣賣起滋味誘人的茶品嗎？學學文創志業副董事長詹偉雄在〈味道中的革命〉¹⁷⁹中寫道，新咖啡店如雨後春筍般出現，「他們可都是社會轉變的信號，也都是最具代表性的文化創意產業。」社會的差異，明顯地對飲食習慣產生顯著的影響，經由觀察飲食的文化，可以在歷史的洪流中窺探出華人文化的歷史沿革。

《飲食》雜誌無論是書寫品酒、飲茶甚至啜飲咖啡，都是以了解相關知識為發展基礎，基本的知識學透了才能夠踏入品味的境界，也才能夠真的了解飲食文化。古蒙仁〈魔豆傳奇：古坑咖啡的崛起〉¹⁸⁰描述臺灣咖啡本土化的過程，寫道：「它的味道香濃、不酸不澀，即使不加糖，仍然甘美無比，別有風味。」當星巴克賣起茶飲，咖啡也在臺灣進行本土化的同時，飲食的融合正在成形。

在焦桐的主導下，讀者除了學習飲食文化、生活品味之外，還能夠輕鬆的吸收相關知識。或許生活真的需要來杯美酒加咖啡，喜歡品酒的人說杯中物香醇可口，不喜歡的則認為酒味過於腥辣；懂得咖啡的人，能隨著心情選擇不同的烘焙方式，有的苦，有的酸，時而加糖，時而加奶精或巧克力。生活中的許多滋味，似乎都能經由品味一杯酒、一杯咖啡、一杯茶道盡一切。

第三節 文字的滋味——名家談吃

一篇好的飲食散文，不應該止於記錄原料的過程、佳餚的製作方式，以及描述美食如何讓感官經驗令人難忘的高潮，……最好的飲食散文應該具備庖丁解牛時「技進於道」的美感層次。飲食散文除了具備挑逗食欲的魅力，應該還有意在言外的特色。美食在散文中應該是一種書寫策略，一種媒介，它驅使舌頭召

¹⁷⁹聯合報：詹偉雄，〈味道中的革命〉，2009年11月19日。

¹⁸⁰聯合報：古蒙仁，〈魔豆傳奇：古坑咖啡的崛起〉，2009年10月28日。

喚記憶，最終必須超越技術和感官的層面，生產／延伸出更豐富／歧異的意義。¹⁸¹

《飲食》雜誌的執筆者本來就是知名的文人或是學者，而「名家談吃」這個單元更是營造出《飲食》雜誌介紹「飲食文化」的不凡品味。就內容而言，由於執筆者的文學涵養，簡單的生活札記、記憶探索，信手拈來都彷彿是在閱讀名家的散文大作，時而清新，時而持重；時而婉約，時而大器；時而經驗交流，時而學問傳承……。《飲食》雜誌總編輯葉剛也直言：

「名家談吃」的設計則希望從各種面向描述美食，我們心目中真正的美食家絕非資訊的提供者……美食家也不會是闊嘴吃遍珍饈的老饕，或是食慾旺盛的酒囊飯袋；吃東西是為了飽足和愉悅，不一定要吃得多、吃得廣。我們服膺的美食家，毋寧接近文學家和美學家，舌頭具備記憶，帶著情感，甚至能清楚記得幾十年前的食物滋味，能分辨食物的細微變化，繼而描寫出其內涵。¹⁸²

《飲食》雜誌的美食家其實正是文學家和美學家的化身，美食成爲對於文化的追求與心靈的撫慰劑。宋文琪爲《飲食》雜誌創刊號所寫的推薦序中也說：「我追求的還有食物背後的深情和特別的文化。」¹⁸³鍾怡雯更進一步指出「審視飲食散文成敗的關鍵，在於食物在散文中是否經過轉化，而人事正是使散文動人的重要元素。」¹⁸⁴筆者就篇章中的「內容」、「主題」加以整理分析，試圖將「名家談吃」中所談的「吃」做分類，以下是作家們詮釋「吃」所呈現的不同面貌：

¹⁸¹ 鍾怡雯：〈記憶的舌頭——美食在散文的出沒方式〉，收錄於焦桐、林水福編《趕赴繁花盛放的饗宴》，時報出版社，台北市，1999年。

¹⁸² 《飲食雜誌第1期——21世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年9月，頁12。

¹⁸³ 《飲食雜誌第1期——21世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年9月，頁16。

¹⁸⁴ 鍾怡雯：〈記憶的舌頭——美食在散文的出沒方式〉，收錄於焦桐、林水福編《趕赴繁花盛放的饗宴》，時報出版社，台北市，1999年，頁507。

一、吃是味蓄經驗的記憶與懷舊¹⁸⁵

《1998年台灣文學年鑑》定義飲食散文：「飲食散文是家常的，無處不在的憶往思舊。」¹⁸⁶而廖炳惠《吃的後現代》對於「懷舊」的定義是：

在後現代文化論述中，詹明信（Fredric Jameson）提出「對當下的懷舊」，因為後現代文化時尚迅速的發展，使人在目不暇給的變遷過程中，每幾年時間就超越一個世代一個世紀，懷舊感滋生的時間量準日益縮短，突然之間，每個人對去年的流行就會產生「懷舊」，「懷舊」就成為某種回顧與收藏的特殊情愫，在品味、評價、收藏品的市場消費和流行文化中，都形成特殊意涵，這是「懷舊」在當代比較含混曖昧的特殊發展。¹⁸⁷

筆者以為「懷舊」的定義更簡單的來說就是：「無須牽涉歷史背景，只要將消逝的過去納入自己的味覺、嗅覺、觸覺以及文化的身體內，形成某種回顧與收藏的特殊情愫」即是所謂的懷舊。

趙少康在《飲食》雜誌的推薦序中言及他對小學時初嘗臭豆腐的記憶：「臭豆腐的味道，成了美味的回憶」¹⁸⁸一段吃臭豆腐的記憶，竟帶出美麗的回憶，也帶出愉悅的童年往事。¹⁸⁹在「名家談吃」中的眾多篇章都是描述情感與記憶交織下的美食，入口的滋味雖然隨著時光的腳步已然忘卻，但記憶中的那段時光卻依舊發光閃耀。

¹⁸⁵ 不可否認懷舊具有美化的功能。參考李佩華：〈香港作家李碧華之小說研究〉，頁74。洛楓提到「懷舊」有「美化過去」的功能。「懷舊」之於記憶，是帶有過濾性的特質。另一方面，過去使人痛苦的記憶，有時候又會在懷想的過程中擔當淨化和美化自我的作用。

¹⁸⁶ 懷舊不僅表現在飲食文學上，「柑仔店」的趁勢興起、台鐵與7-ELEVEN開始販售懷舊便當，都是日常生活的一部分，更是隨處可見的懷舊情懷。

¹⁸⁷ 廖炳惠：《吃的後現代》，二魚文化公司，2004年，頁179-180。

¹⁸⁸ 《飲食雜誌第1期——21世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年9月，頁20。

¹⁸⁹ 趙少康認為：「飲食與文化是一體兩面的事，飲食本身就是一種文化，一種記憶」。《飲食雜誌第1期——21世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年9月，頁20。

（一）回憶書寫

然而並非所有的記憶都是甜美的，也可能是帶有悲傷情調的特殊意義，以記憶食物的方式來填補對過去的思念。

〈小管與魚的傷心往事〉跟隨著簡媜的目光游移到小管散亂的車禍現場，作者向來不喜歡吃那會令牙齒發黑的小卷，而終於被小管復仇了：

小管復仇了，它們對我的懲罰是永遠難忘；進不了我的腸胃，他們烙印我的心。那是農曆七月十五，中元節早上，我的父親被鬼魂帶走了。前一晚，他在大馬路邊一棵高大木麻黃旁出車禍，連摩托車後座的大魚簍都飛出去。……我看到草地上散佈一、二十條肥碩小卷，在烈日下發紅發臭。我懂了，父親出事前心中最想的一餐是小卷，打算回家後叫我母親料理，好讓他舒舒服服地坐在老位子一邊喝啤酒配小卷，一邊與我祖母閒談。我忽然想到，他是餓著肚子出車禍的，小卷散在草地上，他沒吃晚餐……我想，如果我把這些小卷一條一條吃下去，說不定能扭轉乾坤，換回父親一條命。也許這一切是上天設的局，為了懲罰我對小卷的詆譏與偏見，所以，只要我誠心誠意悔改，吃下草地上的小卷，夢就醒了。¹⁹⁰

一位十三歲的孩子，對於食物的記憶竟是「我終於沒吃。但從那天起，我不吃小卷，爲了保留一份完整的哀傷，以及我父親對小卷的渴望。」¹⁹¹父親生前期望享用美味小卷，卻隨著生命逝去終究不可能實現，作家也決定經由不再吃小捲來保留對父親的思念。透過食物保留了完整的哀傷，食物所代表的記憶在作家的生命歷程中是痛苦的，蔡珠兒〈紅蘿蔔蛋糕〉也記錄痛失親人的傷痛：

¹⁹⁰ 《飲食雜誌第 2 期——星級名廚教你變高廚》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005 年 10 月，頁 80~82。

¹⁹¹ 《飲食雜誌第 2 期——星級名廚教你變高廚》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005 年 10 月，頁 80~82。

媽媽消失了，但我感覺不到消失於何處，分不清日子和以前有什麼兩樣；我早已習慣沒有媽媽的生活，沒人可以撒嬌，訴苦，商量。從我八歲那年，爸媽就開始熱衷宗教，總是風塵僕僕，奔走於道場、法會和教友之間，不見人影，撂下家裡幾個孩子自力更生，我很早就學會煮飯，站在椅子上炒。……這深深傷害了我，為了平反，成年後我對吃飯異常執著，講究烹燒和搭配，注意情調和儀節，絕不邋邋苟且。我要向寡淡無味的童年伙食報復。¹⁹²

不同於簡媜自覺是遭到小卷的報復，而以不再吃小卷來懷念父親；蔡珠兒爲了彌補童年時的缺憾、報復童年時的伙食，她將熱情投注於飲食上，講究飲食的情調、飲食的儀節都是爲了報復童年匱乏的母愛，飲食成爲報復的手段，但母親病逝時蔡珠兒仍是悲痛難耐：「做紅蘿蔔蛋糕，又讓我想起媽媽，雖然她從沒烤過任何糕點，這也不是我記憶裡的家庭滋味，然而去年冬天媽媽病逝後，我竟是靠著它，熬過最困難的時光。」¹⁹³作者以食物向童年的不愉快記憶報復，最終還是在食物的撫慰下度過不愉快的時光，飲食的療癒功能顯然勝過仇恨的力量。

然而有一些食物雖然伴隨著美好的記憶而生，卻因爲記憶只能存在於對美好事物的回憶上，這美味的食物、美好的記憶，竟只能憑添感傷，〈怎能用紙杯吃冰淇淋？〉中平路是這麼說的：

在我們家，母親一向是傳統與規範的護衛者。躲著母親，父親、跟我、跟我家的狗，當時我們一致決議，要用舌頭舔冰淇淋。狗兒吃一口我手裡的捲筒，輪流，再吃一口父親手裡的捲筒，「血糖又高，偷吃冰淇淋……」母親就這樣一路追著罵。……舔著手上融化的冰淇淋……母親追，我們躲，一直在玩這樣的遊戲。……這一年，舔冰淇淋時尤其惆悵：跟我一起挨罵的父親從人生學堂裡

¹⁹² 蔡珠兒：《紅燜廚娘》，聯合文學，台北市，2005年，頁141~142。

¹⁹³ 蔡珠兒：《紅燜廚娘》，聯合文學，台北市，2005年，頁141~142。

畢業走了，剩下我……¹⁹⁴

曾幾何時，手中所執的幸福美味竟已隨著時光荏苒不復可見，更加難以追逝，那曾經化在口中的甜，竟顯得有些酸苦了。

與平路懷有相同愁思的方杞在〈臺灣一絕餅〉也說道：

張老師生前，至愛『食為先』的蘿蔔板。……我前後品嚐了幾年，真正愛不釋口。即使邀不喜客家菜的美籍兄嫂去吃，一入舌，哥哥脫口就說：『有媽媽的味道。』胡去胡豎指，漢來漢可口，眾親友咸認是美濃一絕，也堪稱餅中一絕。奇怪的是：張老師往生後，蘿蔔板的味道似乎就走樣兒了，不復原來的溫馨。一樣的配料火候，一樣的碧綠香菜黑油醬明黃皮，我吃著吃著就覺得少了什麼，有些些寡滋落味……別人照舊吃得有滋有味，不覺其異樣；我每覺少滋少味的時候，就懷念起陪張老師同桌進時的光景，似乎真的少了什麼……¹⁹⁵

這便是焦桐所說：「文學裡的美食總是帶著懷舊沉味，令人沉思，令人咀嚼再三。大概美食屬於記憶，曾經嘗過的美好食物，保存在記憶裡徘徊，回味。」¹⁹⁶相同的食材，一樣的料理方式，因為不同的食伴而改變口感，這正是食物經過懷舊處理後產生的質變。

王飛仙在〈就是辣蘿蔔〉中也提到「食伴」的重要性：

L 老師是個真的「懂得吃的人」。……L 老師懂得吃是海內馳名的，所以同學們逮到機會就要老師介紹餐廳，哪裡有什麼好吃的。有一回同學們又問起，他卻

¹⁹⁴ 《飲食雜誌第 6 期——巧克力樂園》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005 年 10 月，頁 100～101。

¹⁹⁵ 《飲食雜誌第 7 期——尋找古蹟裡的美食》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 3 月，頁 102～103。

¹⁹⁶ 焦桐：《臺灣飲食文學選 I》，二魚文化公司，台北市，2003 年，頁 8。

不肯回答，理由是「好吃」是主觀的，他認為好吃的，未必合我們胃口，每個人都應該去找自己覺得好吃的東西才對；一個人會以為什麼「好吃」，還得看跟誰在什麼時候吃，很多他覺得好吃的店，其實是因為那裡有好人情、回憶，以及種種苦喜，是這些無法與外人道的秘密連結讓東西「好吃」起來，而不是名店讓東西美味。¹⁹⁷

美味是一種情境、一種心境，也是一場人與環境交流的饗宴，更是一種主觀意念，所謂「酒不醉人人自醉」，美食又何嘗不是如此。

食物之美美在人情，精於廚藝的林文月，也曾在初次掌廚宴客時，烹調出慘不忍睹的晚宴，林文月〈飲膳往事〉：

我永遠未忘那一天，捺不住等待客人的焦慮，早早就把排骨醃泡好，並且先行淺炸一番。唯恐五、六個客人坐下，小灶小盤來不及應付。……結果，那一晚的景象，真慘不忍睹。我迫不及待的端出重新溫熱過的菜肴。排骨僵硬、魚皮脫落、蘑菇出水、豌豆變黃。女主人懊悔不已。許先生和師母輪流安慰，「排骨很入味。」「湯非常鮮美。」但我自己明白，手藝高下倒在其次，最大敗筆在於初初掌廚宴客，心情過份緊張，遂令整個晚上的氣氛慌亂且機械化。我自己彷彿在執行一項任務，而忘卻飲食固然重要，賓主從容盡歡，才是宴會的最高境界。¹⁹⁸

只有美味的飲食，卻缺少人情的互動，便是林文月所說的「機械化」，自然無法構成情感與記憶交融的美麗世界，因此，即使宴客的菜餚並不如人意，因為他的用心同樣獲得好評。郝譽翔認為林文月正是「以端正溫婉之筆，透過飲食來書寫人

¹⁹⁷ 《飲食雜誌第 10 期——家庭派對》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 6 月，頁 110～112。

¹⁹⁸ 《飲食雜誌第 1 期——21 世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005 年 9 月，頁 88。

情的融洽調和」¹⁹⁹，林文月的飲食散文貫串全文的正是「飲食」與「人情」。

（二）水是故鄉甜

美是個人的感受，「美食」也是如此，對於離鄉已久的遊子，心中殷殷期盼的正是重嘗家鄉的飲食，品嚐家鄉的飲食，品味的不只是食物之美，而是反覆咀嚼曾經擁有的美味。

齊邦媛〈時代的聲音〉論及記憶的力量：

古往今來，人類對家鄉和往事的懷戀一直是文學的主要題材。渡海來台的人對大陸家鄉的記憶因隔絕而更增其感人的力量。²⁰⁰

當然記憶是主觀的，經由味覺引發的記憶更是強烈的主觀：「味覺的記憶很獨特，比視覺記憶更強烈極端，當然它更個人化，自私霸道，就像詩一樣。」²⁰¹客觀的經驗，經過記憶的過程，無論是加以美化或是醜化，都成為個人化的主觀，一種難以撼動的事實。

黃子平則是針對懷鄉的「心理層面」表述：

記憶不是孤立地回顧事件，而是將細節意象構成「有意義的」敘述系列。在這種重構過程中，一系列兒童經驗，主體對現在的「自我」、過去的「自我」的體驗都被捲了進來。重嘗「故鄉的食物」，意味著面對「昔我」與「今我」之

¹⁹⁹ 郝譽翔：〈婉轉附物，迢悵切情——論林文月《飲膳札記》〉，收錄於林水福、焦桐主編《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討會論文集》，時報出版社，台北，1999，頁514。

²⁰⁰ 齊邦媛：〈時代的聲音〉，收錄於《千年之淚》，爾雅出版社，台北市，1990年，頁10。

²⁰¹ 周芬伶：〈酸柚與甜瓜〉，收錄於焦桐編：《臺灣飲食散文選 I I》，二魚文化公司，台北市，2003年，頁100。

間的心理差異。²⁰²……現代文人離鄉背井，漂泊異地異域，因而寄鄉愁於食物，不厭其煩的敘寫自己的味覺記憶，這構成了一種頗具獨特意味的文化現象。

焦桐也認為：

臺灣早期的飲食散文，大抵帶著濃厚的懷念況味，如梁實秋、梁若容、唐魯孫、琦君、林太乙，或懷人情或懷鄉味，形成書寫的主調。²⁰³

藉由飲食以抒發懷鄉的情愫，當中所書寫的故鄉的食物，多半不是名饌大菜，反而都是日常小吃，對於鄉愁的書寫，其實都是最平凡的蔬食中所蘊含的無限人情，寄寓對故鄉懷念與對過往的熱情。因此，「故鄉的食物不能單寫味覺，而必須是『色香味俱全』地寫，寫產地風景，寫製法技藝，寫器皿，寫食肆環境，寫進食的『儀式』，將味覺記憶轉化為視覺形象。」²⁰⁴

晚年歸鄉的姚宜瑛在〈雌虎魚羹〉中這樣說到：

我們坐在三面臨窗的位置上，四周無一食客，留下一片清寂……彷彿立刻有一隻小舟，穿過柳蔭帶我回到家鄉，我忽然眼熱。伴著我的年輕人，從來都不識鄉愁！他曾遠去異國讀書，書唸完立刻收拾行李回家，他沒有鄉愁。原來回得了家的人沒有鄉愁！而我離家五十年，鄉愁已隨歲月老去，但想起故鄉來總是心酸……²⁰⁵

這碗激起作者思鄉情懷的「刺活魚羹」正是家鄉有名的「雌虎魚羹」，即便在日後

²⁰² 黃子平：〈「故鄉的食物」：現代文人散文中的味覺記憶〉，第 363 期，《中外文學》，2002 年 8 月，頁 41~46。

²⁰³ 焦桐：《臺灣飲食文學選 I》，二魚文化公司，台北市，2003 年，頁 8。

²⁰⁴ 黃子平：〈「故鄉的食物」：現代文人散文中的味覺記憶〉，第 363 期，《中外文學》，2002 年 8 月，頁 52。

²⁰⁵ 《飲食雜誌第 9 期——粽子總動員》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 5 月，頁 102~103。

作者「買了活清魚，去頭尾，中段用大火蒸熟，如雌虎魚羹作法，一步也沒有錯，但完全沒有記憶中鮮美的感覺。因為此刻我人在天涯，哪裡有故鄉的雌虎魚？」²⁰⁶

重製茶餠是爲了再製美好回憶，但回憶只能留存在過去，再多的複製也無法回到當時。蔡珠兒雖身在異鄉，但或許正如姚宜瑛所說的「回得了家的人沒有鄉愁」，她倒是顯得能夠自得其樂，「憑著鄉愁牽動的饞嘴、燒肉粽的味覺記憶，以及一本傅培梅食譜，在那個黃葉滿地的倫敦深秋，我第一次包粽子，竟然就瞎打誤撞成功了。……臺式燒肉粽是我的鄉土情結，也是私密的驕傲和偏執，包粽的過程令我不僅釋放鄉愁重建記憶，也抒發對廚藝的狂熱激情，銘記烙印一往情深。」²⁰⁷成功完成「臺式燒肉粽」，也象徵成功化解身處異地的鄉愁。

逸耀東也曾經遭遇過類似的情事，但發生的時間是在魂牽夢縈的返鄉之後，面對「曾經」的熟悉，只能成爲永恆的回憶：「在我這個曾經生活過親切又熟悉的城裡，我竟是個外來的陌生人了」²⁰⁸在姑蘇城內撫今追昔的作者，面對舊店面已拆，舊日的食物走味、失味，連建築、人事也是如此，過去的經歷，對比於今日的惆悵，最終發覺自己只能算是個陌生人，記憶裡的故鄉，終究是回不去了。

遠離家鄉的彥火，懷抱年少時的珍貴記憶，久久無法忘懷，他在〈吃的摭拾〉也談到思鄉的心情：

別離家鄉四十年，幾乎與番薯葉斷了緣……我每次返家鄉探親，幾乎都問起番薯葉……竟泛起濃濃的鄉情。年前姪媳婦來港，從家鄉攜了一埕番薯燒來給我，恁地沒有打開，一直珍藏，如珍藏一個童年的夢。²⁰⁹

²⁰⁶ 《飲食雜誌第9期——粽子總動員》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006年5月，頁103。

²⁰⁷ 蔡珠兒：《饕餮書》，聯合文學出版社，台北市，2006年，頁30。

²⁰⁸ 逸耀東：《已非舊時味》，圓神出版社，台北市，1992年，頁127。

²⁰⁹ 《飲食雜誌第2期——星級名廚教你變高廚》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年10月，頁83~85。

對於鄉愁的，對於故鄉的老滋味，或許就只是如同彥火所說的其實是珍藏「一個童年的夢」。

（三）母親的滋味

「每當人們進廚房，總會談起或想起自己的童年。」²¹⁰記憶中飲食的鮮美之所以珍貴，正是貴在「記憶」二字，少了故鄉的山水風光、少了故鄉的人、事、物，少了記憶的靈魂，遊子們連軀殼都是空的，母親的口味正是所有遊子殷殷企盼的美味。這些舊時的滋味，隨著年歲漸增，因追憶過去而心生感傷之餘，唯有回想起童年的純真時代與難忘的美味，才是撫平心中傷痕最好的止痛劑。

《食物戀》：「媽媽的米粉湯有一種特別的味道，但又說不出究竟特別在哪裡，只覺得媽媽煮的米粉不軟不硬，吃起來很爽口。加了芹菜珠的湯頭很清鮮，黃澄澄的魚油在碗面浮盪著，一看就惹人胃口」²¹¹母親的滋味、故鄉的美味，跨越了世代的藩籬。以鏡頭說故事的新人作家張詠捷所謂的「說不出的美好滋味」，正是記憶中「習慣」的美味，因為美麗的滋味是由於母親所親手烹調的緣故，所以再美味也只能以「說不出」來回應，不足為外人道了！張曼娟也認為即便吃遍各地的魚，但記憶深處最難忘的也還是父親所烹調的那條黃魚：「而我最懷念的，還是童年時父親為我們熬的黃魚酸菜煲，……那時候早上起床，看見黃魚洗淨了一尾尾掛著風乾，再看見蠶豆和酸菜，就覺得好幸福。」²¹²美味，並非建立在滿足口腹之欲，因此即使張詠捷說不出究竟哪裡特別，張曼娟也只需要看見食材，就能夠感受到滿口的好味道，幸福的滋味不必量尺衡量，在心中自有一套標準。

隨著時間荏苒，幸福的滋味也會產生變化，梁瓊白〈箇中三味〉對於芥菜的態度，

²¹⁰ 蘿莉·柯文（Laurie Colwin）：《餐桌上的幸福》，蕭妃君譯，皇冠文化出版公司，台北市，2001年，頁10。

²¹¹ 張詠捷：《食物戀》，野人文化，台北市，2005年，頁50。

²¹² 張曼娟：《黃魚聽雷》，皇冠文化出版公司，台北市，2004年，頁92。

是最好的說明：

一度是非常厭惡這種千篇一律的口味而不想動筷子，但是嫁做人婦之後心態卻隨之改變，冬天的青菜又多又好又便宜，我卻一直只記得芥菜的滋味。因為它是母親最喜歡吃的青菜，也是小時候家裡最常出現的青菜，習慣上，母親喜歡的口味就是傳家的口味，芥菜的味道就是家的味道。²¹³

「母親喜歡的口味就是傳家的口味」，吃不再只是是維持生命所必需，更是連繫情感的指標；味道，是作家對於家人的一種記憶方式以及情感的連結，母親的味道曾經是家庭生活的重心，維繫家人間的情感，更是一種心靈的寄託。

嚴長壽認為「味覺可以受影響，也是飲食習慣的融合與改變」²¹⁴但卻也必須承認「每個人都習慣了『自己的口味』，烹調是一種『口味的習慣』，會主觀認為這就是對的，是不能改變的。」²¹⁵向明〈媽媽的蛋菜〉就寫到：

去年回老家掃墓，近七十的三妹，特別將傳承自母親的這道菜，做給老哥我吃，吃得我老淚縱橫，這才是久未享受到的媽媽的味道呀！²¹⁶

年過七十的老翁，哭得老淚縱橫為的不是別的，正是記憶中那永恆的美味，然而因為媽媽的味道而心生感懷的又何止向明。王宣一的母親烹調方式向來細膩²¹⁷，食

²¹³ 《飲食雜誌第 5 期——名廚的外賣年菜》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 1 月，頁 102~104。

²¹⁴ 《飲食雜誌第 1 期——21 世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005 年 9 月，頁 25~26。

²¹⁵ 《飲食雜誌第 1 期——21 世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005 年 9 月，頁 24~29。

²¹⁶ 《飲食雜誌第 10 期——家庭派對》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 6 月，頁 106~107。

²¹⁷ 「母親吃菜細膩，不只是沙子和豬毛不能忍受，很多菜是要將一些材料暗暗隱藏在裡面的。讀《紅樓夢》的人就知道，江浙菜有一個特色，就是含蓄而深沉。或者我該更進一步說，杭州菜基本上是婉約的，把原有的材料經過多道程序之後再變回原來的樣子，也就是日本人常說的，成人的口味。一道茄子經過干貝、蟹肉、荸薺等各種材料和方法蒸過來煎過去，去煨、去悶、去燉，進過肉汁、海味什麼的，再以不起眼的姿態呈現出來，上菜時仍只看到一盤茄子，做主人洋洋得意的說，請吃點茄子，最後就等著客人說，啊，這是什麼茄子這麼好吃？」王宣一：《國宴與家宴》，時報文化出

材的作法與《紅樓夢》賈府做菜之功，頗有異曲同工之妙，但來到臺灣後對於臺灣菜的作法卻永遠是「那道炒得爛爛的青菜梗或空心菜」²¹⁸，「好吃」與「難吃」同時成爲懷念與記憶母親的方式。邱立本〈食物與記憶〉中談到小時候的周末假期，總是由他跑腿幫忙全家買早餐，在當時物資缺乏的年代一人只能享用一個菠蘿包，但是：

我那時一個人吃一個總覺得不夠，有時候母親或祖母會分我一半或四分之一的菠蘿包給我。她們寧願少吃一點，也要讓我這貪饞的小孩可以多一點滿足。我在幾十年後，回憶那物質匱乏的年代，咬一口菠蘿包，也是咬一口溫馨的親情。

219

咬下一口菠蘿包，吃下口的卻是溫暖親情。這種深情的感觸邱立本慨然的說，似乎總得等到中年才益發有感覺：

也許味道太甜了，我其實在過去二、三十年都很少吃，但不知道爲什麼，最近忽然愛吃，我自我的心理分析，也許在中年之後，對童年的食物越發眷戀，吃一口回憶，也是吃一口難以忘懷的青蔥歲月。²²⁰

琦君也用葡萄乾麵包也記錄著對母親深深的懷念：「我好愛吃葡萄乾麵包。每天早上吃一片，再喝一杯鮮牛奶真是其味無窮。」²²¹琦君對葡萄乾美好的印象其實是源自於童年時母親愛吃葡萄乾麵包：「品嚐葡萄乾的滋味，不只在它的香甜，也不只

版公司，台北市，2004年，頁93。

²¹⁸ 「記得我童年時代，母親對臺灣的青菜似乎認識還不清楚，餐桌上永遠一盤菜葉都快炒成黑色的青梗菜。偶爾見她買一把空心菜回來，她就像摘豆苗一樣，把梗子的部分丟掉，留下葉子炒來吃，所以小時候我們認爲臺灣蔬菜一點也不好吃。直到我十多歲那時，有一天在報紙上看到一篇文章談空心菜，我才大吃一驚，原來我們一直『吃錯了』，空心菜好吃的是梗子，結果全被我們給摘了。我把報紙拿給母親看，母親看了半天，悻悻然的說，梗子那麼硬怎麼會好吃？結果下回菜葉是丟了，但是剩下的梗子她還是放水下去煮，想把空心菜梗煮到爛。」王宣一：《國宴與家宴》，時報文化出版公司，台北市，2004年，頁33~34。

²¹⁹ 《飲食雜誌第6期——巧克力樂園》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年10月，頁98~99。

²²⁰ 《飲食雜誌第6期——巧克力樂園》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年10月，頁98~99。

²²¹ 小民編：《父母的愛》，九歌出版社，台北市，1986年，頁143。

在它的鬆軟，而是由於吃的時候，想起當年守著母親，看她眯起眼睛，全心享受葡萄乾麵包的快樂神情。」²²²這樣的心情也正是邱立本「吃一口回憶，也是吃一口難以忘懷的青蔥歲月」的感嘆。

食物的滋味是記憶的軌跡，食物的美味則是回憶的熱度。林文月〈飲膳往事〉：

其實，許多事情我自己也忘了，包括一些菜肴和人事。翻著寫在花花綠綠不同底色卡片上的宴會記錄，時光飛逝，竟在小小紙張裡。有些菜肴久不複製做烹調，固然令我懷想，而當時以為只是附記的時間和人名，卻也具體的提醒我聚散變化之無奈。²²³

食物予人的記憶大體是美好的經歷，然而當經歷逝者已矣，不復可追時，食物就成了開啓感懷的鎖匙了，在名家刻畫的情感洪流中，耳邊不禁響起王飛仙的聲音：「我理解了食之所以美，美在人情而不是三頭鮑。」²²⁴

二、吃是融合了解

人們經常偏好熟悉的食物，更常在新環境下重新製作熟悉的菜色。五〇年代大量外省移民湧入臺灣，族群文化的差異，作工、食材的不同，建構出異質的飲食文化。這一大批外省族群移入臺灣，帶入不同省籍的飲食，最爲人所知的「川味牛肉麵」，其實在四川並無此味²²⁵，而是由退役老兵散布臺灣各地鄉鎮的。遼耀東〈再論牛肉麵〉一文開宗明義的說「牛肉麵在此（臺灣）興行，和過去半個世

²²² 小民編：《父母的愛》，九歌出版社，台北市，1986年，頁143。

²²³ 《飲食雜誌第1期——21世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年9月，頁86-89。

²²⁴ 《飲食雜誌第10期——家庭派對》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006年6月，頁110。

²²⁵ 〈再論牛肉麵〉：「將牛肉與麵條合成的牛肉麵，卻創於臺灣，牛肉麵冠以川味，但四川卻不興此麵。」收錄於遼耀東：《肚大能容》，東大圖書公司，台北市，2003年，頁195。

紀社會經濟的發展，文化的變遷與族群融合都有關係。」²²⁶在《飲食》雜誌創刊號〈臺灣飲食文化的社會變遷〉也談到，其實臺灣經濟尚未起飛之前，居民以務農為主，牛是主要的勞動力，對牛「寵愛有加」，臺籍居民爲了表達感恩大多不吃牛肉，川味牛肉麵的誕生正是飲食文化混血的現象。²²⁷甚而「川味牛肉麵」在日後也風行於海外，外傳之後，不再稱爲「川味牛肉麵」而是正式更名為「臺灣牛肉麵」，也成爲在地與外來飲食融合的最佳代表。

被譽爲「臺灣烏金」的烏魚子，烏魚誕生在新竹以南的西南沿海，等到烏魚卵孵化成魚苗後，便游往北方中國大陸沿海棲息，直到寒流來時，成熟的烏魚便迴游到臺灣西南沿海，此時的烏魚便是製作烏魚子的上乘之選，也成爲臺灣的特產，外省籍人士對於烏魚子較不熟悉，梁瓊白〈箇中三味〉寫烏魚子，即可看出省籍差異反應在飲食上的現象：

烏魚子是道地的臺灣口味，而我的籍貫和成長背景在早年並不太有機會跟烏魚子打上交道。首先，烏魚子雖然是臺灣特產，可是價格並不便宜，它可是貴重的禮品，而我的家世實在缺乏讓人送這種高貴禮品的條件。其次，就我吃過的外省菜並沒有烏魚子這道風味，因此在我早年的生活經驗中對烏魚子是極陌生的。²²⁸

對於烏魚子的陌生竟隨著時光的流轉，逐漸轉變成與在地食物的融合。

今年第一波寒流來的時候，我便打從心底竊喜著，寒流將引來大量的烏魚群，那麼距離烏魚子上市的日子就近了……我最溫和的耐性都只在烤烏魚子的時候，唯恐伺候不周過了火候，把上等的烏魚子糟蹋了。²²⁹

²²⁶ 遼耀東：《肚大能容》，東大圖書公司，台北市，2003年，頁195。

²²⁷ 《飲食雜誌第期——21世紀的飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年9月，頁82~83。

²²⁸ 《飲食雜誌第5期——名廚的外賣年菜》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006年1月，頁102。

臺人對於川味牛肉麵由疑惑到嗜食²³⁰；梁瓊白對於烏魚子由不了解到喜愛，便是臺灣飲食文化的融合與轉型，臺灣過去半世紀飲食文化的發展，由最初兩種不同的飲食相互接觸，漸漸混合，經過融合後，已進入和而不同的境界。遼耀東認為「飲食習慣雖然隨著時空而轉變，但在轉變的過程中，承傳的脈絡仍是有跡可循的。」²³¹ 遼耀東以他的筆為讀者烹調牛肉麵時，對牛肉麵滋味的著墨並不多，從篇章中我們嚐到的是臺灣移民與原住居民交融的歷史和社會發展的變遷軌跡。²³² 經過融合的菜餚，被焦桐戲稱為「混血菜」，在混血菜的背後，焦桐更發現只講閩南話的本土派，也會吃江浙菜、湖南菜；無法認同台獨的人士，在家也常吃臺灣本土料理，所謂的意識形態，端上餐桌就被瞬間拋開。嚴長壽也說：「一九四九年後，突然各省師傅到臺灣後大集合，每種菜系都開了餐廳，各種菜系忽然暴露在眼前，讓各省廚師眼界大開，也改變了廚師的創造邏輯，是環境造就了突破，開發創意的空間……這就是一種屬於臺灣的新飲食文化。」²³³

飲食文學是一種躍動感強烈的移動文學，因時代、地域不同而產生變化。然而並非所有作家對於飲食的融合都採取樂觀的態度，蘇偉貞〈也是鼎食之家？〉²³⁴ 嚴厲批判大江南北飲食文化失去原來屬於眷村味蓄的記憶，她感嘆地說：這是「個人吃的幻滅」，並嚴厲地控訴外省族群「你在你的新故鄉，失去了脾胃重建權。」蘇偉貞對於南北飲食失去原有風味感到焦慮，她對於飲食融合的觀點顯然較為嚴苛，她並非以「融合」的角度看待，因而認為這樣的融合是一種「失去」。事實上，所有的菜都在變化當中，即使不混血都在變化，除非與世隔絕的深山部落，因為環境條件先天不足，無法變化之外，所有的菜都在變化中，而混血菜只是感覺變

²²⁹ 《飲食雜誌第5期——名廚的外賣年菜》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006年1月，頁102~103。

²³⁰ 李昂的〈牛肉麵〉藉由描述一名政治犯在白色恐怖時代的牢獄經歷，透過一碗錯失的牛肉麵，表達跨越省籍、政治立場的友情交流，雖然主張、信仰與立場都不同，卻能誠摯相待。收錄於《鴛鴦春膳》，聯合文學，台北市，2007年。

²³¹ 遼耀東：《出門訪古早》，東大書局，台北市，2003年，頁101。

²³² 2005年開始，迄今每年台北市都舉辦「牛肉麵節」，除了吸引觀光客外，牛肉麵有躍升大雅之堂的氣勢。

²³³ 《飲食雜誌第1期——21世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年9月，頁26。

²³⁴ 蘇偉貞：《租書店的女兒》，印刻出版，2010年，頁168~171。

化比較大而已。焦桐認為，湘菜，會變化成新湘菜，上海菜變化成海派菜，這都是一種吃的改變，而且記憶會修改，而非記錄真實生活，人是會一直改寫記憶的，懷鄉的情感一旦投射入菜餚，就像鏡子一般，反射回飲食者自己，口中的滋味並非單純、原始的口味。逸耀東也說「經過這次的接觸與匯合之後，台灣飲食習慣的範圍和胸襟都擴大了。」²³⁵蘇偉貞所謂「失去了脾胃重建權」顯得過於決斷。

三、吃是經歷與典故

在文章中穿插飲食典故或歷史源流以增加文章的知識性，是飲食文學寫作中常見的行文模式，以知識為體的隨筆式寫法，注入較多的知識與典故，夾敘夾議的書寫技巧，反映飲食文學多元的樣貌。作家以飲食文化工作者的身分，進行歷史源流、社會文化變遷的考察，再加入人情來寫作，便是結合理性與感性思維的飲食作品。

（一）經驗分享

游淑靜〈紐約飲茶三部曲〉告訴我們：「紐約的中國餐廳，常常是讓兩三家客人併一桌，各吃各的，如此生張熟李送作堆，住在臺灣的人，是很難習慣的。」²³⁶林水福〈無味的河豚〉則教會我們「冬季到初春是河豚的季節，以福岡、下關一帶為漁獵驅。當然其他地方也吃得到，但不僅價錢昂貴，最重要的是味道就差多了。或許美味的食材，都具有較難伺候的個性。河豚一旦離開生活水域，被運到其他地方，受到了驚嚇與疲累，聽說肉質就差多了！」²³⁷《飲食》雜誌執筆者，在描述異國主題時，常以社會觀察者的角度，將異國的文化資訊，透過文字書寫記錄下來，作為提供未能接觸該地文化讀者想像的地圖。顏艾琳〈這碗擔擔麵很麻〉

²³⁵ 〈再走一趟中華路〉，收錄於《出門訪古早》，東大書局，台北市，2008年，頁106。

²³⁶ 《飲食雜誌第8期——便當共和國》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006年4月，頁108~112。

²³⁷ 《飲食雜誌第3期——危險的流行美食》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年11月，頁84~85。

則談到吃蛇肉的另類經驗「……還有一道在『陶然居』品嚐到的美食：『麻香黑龍』。我跟老公從來沒吃過蛇肉，也懼怕這種黏黏滑滑的東西。這菜端上來乍看是鰻魚料理，可是被人一說是蛇肉，我的筷子就轉到旁邊了。隔壁桌的重慶作家們三兩下挾光了這菜，直勸我們一定要嚐，否則會後悔；膽子大的我想想，就吃吃看唄，這下可好——我真的感到非常遺憾，離開重慶，我以後去哪吃這道菜呢？」²³⁸在吃蛇肉仍被視為另類飲食行爲的臺灣，作家膽敢盛讚蛇肉的美味「不得了，我第一次吃東西吃到像在練氣功，而且是被人打通任督二脈那種感受」這種奇特經驗，不僅呈現作家對異地的觀察、經歷和描述，對於讀者檢視異國文化也有相當的幫助。

一般的美食類型雜誌往往有一種報喜不報憂的「遮羞情節」，對於明明不很美味卻意外地在市場上享有好評的餐館，大多採取逢迎的方式面對，《飲食》雜誌的名家們，以文學的方式客觀陳述個人經歷，我們才得以一窺名店秘辛，而名店也才得以長進。梁瓊白〈考驗師傅就吃魚〉直書：

名店不如其名也是可能的，我最近就在知名的紅豆食府體驗到了。這是家以江浙菜聞名的餐廳，當時點了一道炒魚片，大概魚不新鮮，魚肉一挾就碎不說，還非常腥，我向服務生反應後不是換一道新的給我，而是要我換另一道紅燒黃魚，而且價格更貴些，可惜換了也還是不行，印象極為惡劣。²³⁹

此外更有特殊經驗不吝分享的，沈宏非的〈吃屁股〉就是其中之一：

就算把雞屁股的滋味說到天上有，地上無，不吃屁股的人還是不吃，更無助於消除吃屁股的人和不吃屁股的人之間的互相不理解。²⁴⁰

²³⁸ 池宗憲以為夏日品龍井，心境像湖水永不褪色，而且夏日抗暑，不能喝冰冷味，熱熱喝才能夠真的滅火。《飲食雜誌第 11 期——檳城：世界小吃的鄉愁》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 7 月，頁 120~122。

²³⁹ 《飲食雜誌第 21 期——吃喜餅，喝喜酒》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2007 年 5 月，頁 111~113。

雖然不吃屁股的人不會因此改變態度，但他仍然大大方方的與讀者分享吃屁股的要訣：

愛吃並會吃雞屁股的人，吃起來也並不像我們想像的那樣一口一個屁股，一個屁股接著一個屁股，必須先把埋藏在雞屁股深處的一個米粒大小的東西小心剝離，據說這粒東西乃雞屁股所有騷味的「騷源」（這可能就是雞的肛門與其上方突狀物之間那個名叫「腔上囊」的腺體腔……），然後，只吃雞屁股左右兩側的各一小塊嫩肉——無論這兩小塊嫩肉是不是相當或類似於「括約肌」之類的東西，……轉換成吃喝術語，那叫做「脂肪豐富，軟玉溫香，肥美爽滑，柔若無骨」

看似尋常的飲食，在作家筆下卻顯得格外有趣，又是「腔上囊」，又是「括約肌」，看得敢吃屁股的、不敢吃屁股的讀者莫不莞爾一笑。

陳思和「江南的醬菜」²⁴¹提到南京大學陳瘦竹教授臨終之前念念不忘蘇州采芝齋的「蝦子羹魚」，最後終於在蝦子羹魚的腥鹹海味中含笑而去；在日本，據說夏目漱石彌留時，睜開雙眼只說出「我想吃東西」，終於在一匙葡萄酒的幸福裡，安然閉上雙眼；法國美食家 Brillat-Savarin 臨終之前喊出的最後一句話也是「時候到了，快，快把我的點心、咖啡、酒端來！」眷戀飲食，也是眷戀生命的本身，人世間最令人難以割捨的，竟是美食，能夠在美食相伴下，滿懷幸福的離開也算是佳話一段。

²⁴⁰ 《飲食雜誌第 1 期——21 世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005 年 9 月，頁 92~94。

²⁴¹ 《飲食雜誌第 7 期——尋找古蹟裡的美食》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 3 月，頁 100~101。

（二）典故常談

名家除了愛吃懂吃之外，更擅於研究吃食的源頭，對於飲食的起源、食具的使用，甚至缺漏在正史之外，隱含於野史之中那段鮮為人知的秘辛傳說，都能如數家珍。若不是《中國飲食文化史》作者王學泰發表的〈孔府菜與譚家菜〉，恐怕我們對於孔子的飲食之道仍存留在「食不厭精，膾不厭細」的粗淺程度，事實上：

孔家的廚役多為累代世襲，且分工細密，他們在餽饌的烹調製作方面累積的豐富經驗，是任何家族、家庭所無法比擬的。孔府餽饌與宮廷飲食有一致之處，如重禮制、講排場，豪華奢侈，虛耗糜費。據孔府檔案所載，清道光二年（西元一八二二）僅一年裡孔府就用掉豬肉一萬一千五百三十多斤，香油七千九百八十多斤……²⁴²。

這樣的奢華享受實在難以與受困陳蔡之時，即便七日不食，也能靠著讀詩、書、禮、樂充飢活著的孔子形像相呼應。歷史學者暨美食家，也是《飲食雜誌》第一期社長陸耀東的〈臺灣飲食文化的社會變遷—蚵仔麵線與臭豆腐〉一文才讓讀者了解到：

臺灣過去半個世紀飲食文化的發展，由最初兩種不同的飲食相互接觸，經過融合後，進入和而不同的境界。²⁴³

更因為此篇文章，才讓廣眾的牛肉麵迷了解到風迷臺灣的「川味牛肉麵」事實上在四川當地並無此味，而是由退役老兵播布臺灣各地鄉鎮的；而食者已習以為常的蚵仔麵線與臭豆腐一同販售的狀況，更是本土飲食與外來飲食從接觸到融和的

²⁴² 池宗憲以為夏日品龍井，心境像湖水永不褪色，而且夏日抗暑，不能喝冰冷味，熱熱喝才能夠真的滅火。《飲食雜誌第 11 期——檳城：世界小吃的鄉愁》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 7 月，頁 114~116。

²⁴³ 《飲食雜誌第 1 期——21 世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005 年 9 月，頁 76~85。

代表飲食之一，「蚵仔麵線源於泉州……不只是臺灣本土傳統小吃，也是現在普遍的大眾食品。」至於臭豆腐則是「由退役老兵挑擔或推車沿街叫賣，並配以泡菜，於是臭豆腐這味小吃竟在臺流行起來。」

飲食可以融合，了解帶來包容，遠耀東看著街頭巷尾販賣蚵仔麵與臭豆腐的小攤，不禁惆悵萬分，究竟要到何時臺灣社會的政治環境才能像蚵仔麵與臭豆腐一樣和平共存，甚至達到加分效果，經由飲食融合的觀點，作家也企圖教育讀者寬容與悅納同等重要。

〈饕餮懺悔錄〉²⁴⁴是顏崑陽的自我剖析，「前世，我合該是一隻饕餮吧！曾經由於『好吃』而快樂，但是卻也由於『好吃』而痛苦。」顏崑陽認為「中國的飲食文化，一直有著二種不同的路子：一求『養生』；一求『美味』。」曾經一味追求美味的饕餮，終於在第一次痛風發作後，轉而成爲一隻渴求健康的饕餮，藉由養生飲膳，饕餮不再只是一臉饞相而不懂養生了！古典神話中的饕餮，在作家的演繹下竟然能夠從一隻只知追求美味的饕餮，進化成爲，渴望健康養生的饕餮，飲食進化的軌跡，在饕餮的演化中也可窺知一二。

讀了蔡珠兒〈蒜烤古典與油煎陽光—伊麗莎白大衛的地中海風味料理〉²⁴⁵才知道現在風靡主婦圈的橄欖油，在英國維多利亞時代，竟只限於藥房販賣，且瓶身標示「只供外用」；也才知道因爲伊麗莎白大衛，我們開始懂得「文學、食物與旅遊融冶一爐，食譜不再是單薄的技術手冊，而是豐富多元的立體文本。」蔡珠兒以爲「好的食譜是經典，歷久彌新，跨越地域與文化，可學師，可閒讀，可怡情，可借鑑……捧讀她的書，我們學到的，何止是做菜？」筆者以爲好的雜誌何嘗不是如此，閱讀《飲食》雜誌學到的，何止飲食？飲食可以是簡單的飽食，也可以

²⁴⁴ 《飲食雜誌第1期——21世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年9月，頁98~102。

²⁴⁵ 《飲食雜誌第7期——尋找古蹟裡的美食》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006年3月，頁104~109。

是文化的溯源，在名家筆下談「吃」，除了滿足口腹之外，更餵養了無數讀者的心靈。

四、吃是延年養生

近年來，飲食的趨勢逐漸著眼於「健康」，養生飲膳的經驗成了討論飲食時的重要話題，漸漸地我們在決定吃什麼之前，會先考慮健康因素。大家越來越重視健康的飲食方法了。「健康食品」一詞源於六〇年代的日本，當時日本人從一些日常生活被忽略的天然食物中發掘出對健康有益的物質。如今，當臺灣逐漸邁入高齡化社會時，人們更加注重養生，飲食也以健康為導向。

大抵好吃的東西都有季節性，按照時節享受一番，是人生一大樂事，梁實秋曾這麼描述北平四季的飲食：「開春吃春餅，隨後黃花魚上市，緊接著大頭魚也來了，……魚季過後，青蛤當令。紫藤花開，吃藤羅餅，玫瑰花開，吃玫瑰餅……」²⁴⁶對於梁實秋來說，或許這只是一年四季的饞，但以今日的眼光來看其實相當具有養生的概念。

黃寶蓮〈食材的情慾饗宴〉記錄紐約人的「綠色生活」：

綠色思想、健康生活、think green eating raw and organic，這是二十一世紀的飲食趨勢所謂的 green life - style，傳統的有機耕種再度受到重視，有機食品也加速普及，紐約每個街道郵區就有一家健康食品店……生鮮的咀嚼，無煙亦無油，這是現代紐約人的飲食風貌……百分之三十三的人們吃新鮮烹製的食物，超市的冷凍食品逐漸縮小，熟食越來越普遍，超市裡設有麵包房，終日瀰漫著香噴噴的麵包味，各種穀麥核果全麥有機麵包，應有盡有；熟食部的

²⁴⁶ 梁實秋：《雅舍小品》，文化藝術出版社，北京，1999年，頁299。

雞肉、燒魚、烤蔬菜、壽司、沙拉、麵食、涼拌一買回家就可以吃。²⁴⁷

非精製的穀類製品近年來大行其道，廣設熟食區亦可見顧客追求健康與新鮮的趨勢。時髦的紐約人開始重視健康，他們也深信飲用茶品對身體健康有益，因此茶館也順勢搶佔咖啡的版圖，頗有飲茶民族反攻咖啡帝國的態勢。

根據食品工業發展研究所〈二〇一〇年臺灣地區食品消費調查統計年鑑〉指出，臺灣素食人口約有百分之十，平均十人之中就有一個人吃素，過去吃素總讓人聯想到宗教因素，現在吃素則是爲了健康，吃素已然擺脫宗教色彩，近年來流行的「生機飲食」、「有機飲食」其實是相當古典的飲食觀念，人們在文明發達之後反而渴求回歸自然養生的飲膳。

其實，蔬食也可以有很多面向。木子玉在〈素心腸、素滋味〉²⁴⁸中大方分享與夫婿李歐梵吃素九個月來的素食菜單，美味的素食菜單讓血糖、血脂、膽固醇都高的三高超人夫婿能夠日益健康。與茹素接近的是「生機飲食」兩者最大的差別在於「生機飲食」強調的是使用有機肥料栽種，強調全然沒有化學的成分，因此又名爲「有機飲食」，以自然的方式洗滌身體中過去累積的添加物以及毒素，是一種「回歸自然的『減法』養生飲膳」²⁴⁹顏崑陽〈饕餮懺悔錄〉²⁵⁰亦與讀者分享他的減法飲食，在低糖、低鹽、低油以及不精緻的飲食調理下，只吃自然、新鮮的東西，一個多月下來竟成功減重八公斤，而血糖、血壓、血脂、膽固醇、尿酸……都減到正常值以內了。因爲丈夫罹癌，全家長期茹素而改變飲食習慣的愛亞這麼說到：「但我已然明白，生食與素食變成生命中的一種召喚，時不時地，會以丈夫

²⁴⁷ 《飲食雜誌第 2 期——星級名廚教你變高廚》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005 年 10 月，頁 72~79。

²⁴⁸ 《飲食雜誌第 4 期——美食家飆火鍋》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005 年 12 月，頁 85~87。

²⁴⁹ 顏崑陽以爲中國的飲食文化，一直有著兩種不同的路子：一求「養生」；一求「美味」。「養生」的飲膳食材以自然爲宗。《飲食雜誌第 1 期——21 世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005 年 9 月，頁 102。

²⁵⁰ 《飲食雜誌第 1 期——21 世紀飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005 年 9 月，頁 102。

之名呼我喊我，我便了解，生食一回，素食兩日，是讓我身心安恬的良方！幾乎，也變成一種宿命，不向它頷首應允些什麼，自己，便坐臥皆不安！」²⁵¹就如同彥火所說的「物質富裕的社會，反而喜歡反璞歸真。」²⁵²養生的飲食在時光的流域中，扮演著常駐青春的角色。

「名家談吃」這個專欄所收錄的飲食散文，篇章雖然有限，但皆符合張巍騰《臺灣當代飲食散文的流變（1949~2008）》中定義的飲食散文的四種型態：其一：食物的書寫。指文章中以食材、菜餚為書寫對象，包含食材歷史的考古、菜餚流傳的途徑、食物及其環境的考察，或是具有個人情感的植物學式的描繪，或針對食物本體進行讚詠的篇章都屬於此類，例如：黃寶蓮〈食材的情慾饗宴〉、林嘉翔〈鄉酒·酒鄉〉、陳銘礪〈部落飲食二三菜〉等，甚至「被遺忘的蔬果」單元亦屬此類。其二：飲食行為書寫。包含烹飪描寫、用餐禮儀、「吃」的行為，例如：林文月〈飲膳往事〉、梁瓊白〈箇中三味〉、辛鬱〈岳母的手藝〉等。其三：飲食文化書寫。包含以飲食文化分析為主的知性散文、解析國內外飲饌概況的飲食觀察、飲食哲學，例如：遼耀東〈臺灣飲食文化的社會變遷——蚵仔麵線與臭豆腐〉、游淑靜〈紐約飲茶三部曲〉、王學泰〈孔府菜與譚家菜〉等。其四：飲食記憶的情感書寫。主要是從食物、菜餚本身的飲食經驗出發，憶及與此食物相關的記憶，以感性散文為主，臺灣當代的飲食散文亦以此類為大宗，例如：簡嬪〈小管與魚的傷心往事〉、方杞〈臺灣一絕餅〉、吳清和〈潤餅〉等。《飲食》雜誌刊出的飲食散文在焦桐的嚴格把關下，皆有相當的份量，文學與美學兼具的選文標準，更能夠看出《飲食》雜誌對於飲食品味的堅持。

第四節 環球美食地圖——異國美食報導

《飲食》雜誌立足臺灣，放眼全球，介紹的不只是臺灣在地的飲食生活，更

²⁵¹ 愛亞：〈生素情事〉，收錄於焦桐編《臺灣飲食文選 II》，1999年，二魚出版公司，台北市。頁53。

²⁵² 《飲食雜誌第2期——星級名廚教你變高廚》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年10月，頁84。

要與世界華人的飲食文化接軌，焦桐在《飲食》雜誌第十一期、第十五期與第十九期時，分別率領臺灣作家團²⁵³前往檳城、澳門與馬六甲取經，美食家與作家們的美食體驗，透過文字讓身在臺灣的讀者細細咀嚼，體會混血菜的魅力。²⁵⁴

一、第十一期——檳城：世界小吃的鄉愁

檳城，葡萄牙人稱為檳榔島，其名源自於島上盛產的椰果與香料，豐富的資源在殖民時期吸引著無數帝國列強的目光，因此融合了馬來、印度、華人以及荷蘭、葡萄牙等文化，檳城在特殊的歷史文化背景塑造下，成為混血美食天堂。熱愛混血菜的焦桐率領作家李昂、廖炳惠、劉克襄、聯合報記者陳宛茜以及專業攝影家劉慶隆一行六人，踏上東方之珠——檳城品嚐美味料理。

《飲食》雜誌在介紹檳城美食時，是由歷史文化入手，飲食能夠看出一個民族的文化，尤其是融合了各國民族的檳城，更能夠顯現特殊的文化風情，事實上光是華人這個族群，也都是來自各個省份，福建、廣東、潮汕、海南等等，都有其獨特的飲食習慣，多年以來也都一定程度的保留了原鄉習俗與飲食文化，在多元種族、文化匯集的檳城，豐富多樣的飲食特色在此展開，難怪來到檳城的李昂曾發出這樣的感嘆：「難怪焦桐會說：『檳城是世界小吃的中心。』那麼臺灣呢？我想，就算是『小吃王國』吧！」²⁵⁵這並非意味著臺灣小吃不夠美味，而是變化較少，以深受臺人喜愛的蚵仔煎為例，各個夜市都有而且不只一兩家，甚至出現一整排都是的奇觀，在檳城豐富多元的飲食面前，以美味小吃聞名的臺灣，因為變化較少的緣故，竟只能俯首稱臣。

²⁵³ 廖炳惠戲稱是「臺灣美食團」，團長就是雜誌創辦人焦桐。參考：《飲食雜誌第 11 期——檳城：世界小吃的鄉愁》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 7 月，頁 23。

²⁵⁴ 焦桐認為「混血是有容乃大的審美能力」，他認為混血菜展現出包容異域文化的胸襟氣度，最能夠呈現飲食的美感。參考：焦桐：〈無一不是本土滋味——暴食西門町〉，第 1 期，《新活水》，2005 年 7 月，頁 80。

²⁵⁵ 《飲食雜誌第 11 期——檳城：世界小吃的鄉愁》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 7 月，頁 27。

焦桐由街頭風光切入檳城的飲食，閩南建築的寺廟，御石上刻印著象徵福氣的蝙蝠，但石前又肅立了兩尊錫克人持槍守衛的雕像；街頭上則隨處可見悠閒的居民，坐在街街頭點一杯咖啡烏²⁵⁶，吃一塊土司，攤開報紙，慢慢吃，慢慢讀，呈現出檳城特殊的對比美學。擔任世界華文媒體集團編委會顧問的焦桐，因此而結交許多在地友人，深諳街頭巷弄間的隱藏版美味，在檳城他不僅豪飲印度人最愛的「打老婆酒」²⁵⁷，還在異地享用牛鞭湯後，自覺吸引了街頭人妖的目光。無論是顏色繽紛的煎蕊²⁵⁸，還是氣味濃烈的香料，焦桐筆下呈現出檳城生猛有力的文化風情。

廖炳惠由他擅長的歷史文化背景角度切入檳城，在聖喬治教堂附近，出現了觀音亭、印度廟、清真寺、緬甸佛堂以及泰國臥佛，呈現出檳城對於多元族群歷史以及宗教信仰的高度融合，這樣的融合也呈現在印度拉餅、豬腸粉、海南雞飯、咖哩雞、娘惹糕能夠同在一桌享用。他認為在檳城，五星飯店、高級餐廳的料理往往不及茶室與街頭食物來得美味，甚至餐桌禮儀與衛生與否的問題，在檳城似乎都無足輕重，在檳城「進食是集體而又個人的享受與會通」²⁵⁹，放眼望去，悠閒的人們在公共空間中細心又悠哉的品嚐食物，人氣與食氣的巧妙組合，呈現出充滿熱力的檳城風光。

李昂自認「不是一個對小吃『痴狂』的人」²⁶⁰但在檳城動輒三十五度高溫，而

²⁵⁶陳宛茜追究咖啡烏的成份發現「傳統檳城咖啡粉式以木柴燒火炒咖啡豆，炒的過程中不斷加上砂糖和牛油，有的還會添加上食鹽與芝麻。」參考：《飲食雜誌第 11 期——檳城：世界小吃的鄉愁》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 7 月，頁 65。

²⁵⁷據焦桐表示「印度人最愛喝的酒，又名打老婆酒。因為這酒易入口，不知不覺遂每次都喝醉了，喝醉了往往回家就對太太飽以老拳。」《飲食雜誌第 11 期——檳城：世界小吃的鄉愁》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 7 月，頁 35。

²⁵⁸煎蕊的譯音不同，如珍多、煎多等等，是當地很普遍的冰品，主要配料是綠豆粉條，口感與米苔目相似，顏色相當繽紛。參考自：《飲食雜誌第 11 期——檳城：世界小吃的鄉愁》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 7 月，頁 47。

²⁵⁹《飲食雜誌第 11 期——檳城：世界小吃的鄉愁》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 7 月，頁 26。

²⁶⁰李昂寫到：「雖然我也愛好吃的小吃。我總嫌小吃的地方環境不夠整齊，廁所髒、食物時有衛生條件差……。」《飲食雜誌第 11 期——檳城：世界小吃的鄉愁》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 7 月，頁 28。

且沒有冷氣的小吃店，卻經歷了難以忘懷的美食之旅，曾經爲了美食飛往巴黎、東京、紐約的她，因爲《飲食》雜誌的這趟旅程，美食地圖增加了檳城這個城市，對於檳城的想念「就像懷念熱戀中分開兩地的情人」²⁶¹，李昂對於檳城的喜愛展現出一種義無反顧的態勢，即使不喜歡檳城人的咖啡烏，不僅盛讚他們喝出一種文化特色，更認爲「我的咖啡學只能說受到西方咖啡『毒』化甚深」²⁶²，檳城以它獨特的文化風情風靡臺灣作家團。

《失落的蔬果》作者劉克襄，到達檳城時，面對南洋的熱帶環境與豐富的水果樣貌，不禁發出感嘆，他認爲「放諸世界的水果地圖，假如臺灣是一個重要的王國，那麼，種類更加豐饒的馬來半島，無疑地更是這塊版圖裡最龐然的帝國。」²⁶³事實上臺灣的水果也不斷受到這遙遠國度的影響，甚至產生水果革命。劉克襄不僅詳細介紹了檳城的十種水果，對於水果的口感、外觀、歷史淵源等，他都做了專業客觀的描述，但是面對美味的榴槤，他竟只能期待救贖，²⁶⁴無視當地嚮導的苦心勸諫，囫圇吃了好幾個榴槤的他，自檳城返臺的禮物竟是四個兇猛而爆開的水泡，這也成爲他此趟水果探險的印記。

記者出身的陳宛茜，善於觀察的工作，在檳城，他觀察到檳城以咖啡店爲最多，而且咖啡店中什麼都賣，從白麵包、甩餅、炒粿條、福建蝦麵甚至印度咖哩都可以點，而每一種食物都可以搭配咖啡烏，「不論餐桌上擺了些什麼，檳城人都可以轉頭跟老闆說：『咖啡烏一杯!』」²⁶⁵這樣的搭配組合一度令陳宛茜感到不安，

²⁶¹ 《飲食雜誌第 11 期——檳城：世界小吃的鄉愁》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 7 月，頁 29。

²⁶² 《飲食雜誌第 11 期——檳城：世界小吃的鄉愁》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 7 月，頁 31。

²⁶³ 《飲食雜誌第 11 期——檳城：世界小吃的鄉愁》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 7 月，頁 68。

²⁶⁴ 劉克襄表示：「未吃榴槤之前，我的檳城水果之旅，彷彿是在探險。吃了榴槤之後，我像小說家康德拉《黑暗之心》裡的主角，情境有了不可思議的逆轉，彷彿唯有墮落，才能將我從孤絕的探險裡，完整的救贖出來。」《飲食雜誌第 11 期——檳城：世界小吃的鄉愁》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 7 月，頁 74。

²⁶⁵ 《飲食雜誌第 11 期——檳城：世界小吃的鄉愁》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 7 月，頁 65。

他對於咖啡烏從鹹甜苦辣鹹都可以自在搭配的狀況感到疑惑，然而在檳城的短短時間中，看著滿街的異國文化，沒有人能夠準確的說誰是文化主流，而檳城人更是毫不在意，他才終於領會到一直以來奉行的咖啡文化，不過是一種封閉的意識形態，在檳城「包容」才是真正的生活型態，豐富的味蕾饗宴，就如同檳城人堅持多元的文化才是真正的生活一般。

二、第十五期——澳門：美食密度最高的城市

葡萄牙人喜用香料，並將從非洲與印度學到的食物烹調方式以及運用味道濃郁香料的技術，毫不保留的帶入澳門，融合了澳門當地廣東菜多樣化的烹調特色以及葡萄牙的料理食材和各式香料，經過了漫長的四百年，混了血的澳門成爲全球美食密度最高的城市。澳門是華洋共處的城市，各國美食薈萃，其中最普遍的是葡萄牙菜、澳門菜與粵菜，而這三種菜系所激盪出的混血菜，更成爲澳門當地獨一無二的料理，也就是所謂的葡式澳門菜，例如非洲雞，在非洲是無法品嚐非洲雞的；葡國雞，葡萄牙人也無緣一親芳澤，在特殊香料以及廣東廚師的創意下，只有來到澳門才能夠享用這些名菜。

環球美食地圖來到澳門，一改在檳城的介紹方式，在澳門這個美食密度最高的城市，《飲食》雜誌以介紹美味「店家」的方式拼湊出旅遊澳門的美食地圖，與檳城系列報導相比，文化深度較爲不足。焦桐在此期雜誌的撰文也因爲屬性偏向美食報導，因此都是以葉剛身分執筆，同行者尚有美食家胡天蘭與作家林黛嫻。葉剛推薦澳門美食，除了介紹食物之美外，濃厚的人間情味，往往才是他在品嚐美食時的最佳調味料，葉剛筆下的澳門，無論是高級餐廳，或是街頭小吃；無論吃蟹、吃雲吞，或是吃乳豬都別有一番風情。胡天蘭在澳門發現老菜²⁶⁶的滋味，他認爲澳門的環境讓老菜保留了生存的空間，在澳門品嚐美食也可以是尋根之旅，

²⁶⁶ 胡天蘭：「老式粵菜裡的『鴨腳包』、『金錢雞』竟也赫然出現在菜單中，這是連年輕一輩的廣東人都幾乎不認識的傳統燒臘小菜！」《飲食雜誌第 15 期——澳門：美食密度最高的城市》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 11 月，頁 34。

甚至稱得上是文化緬懷。林黛嫻以他一貫清新的筆觸推薦澳門的美食，品嚐的餐館若是值得推薦會直言「既美味又實惠」²⁶⁷，若是餐館令人失望也會直言「因食物及服務讓人大失所望」²⁶⁸，如此真情的推薦，讓《飲食雜誌第十五期：澳門：美食密度最高的城市》成為旅遊澳門最佳的導遊書。

三、第十九期——馬六甲：娘惹菜的原鄉

同樣是馬來西亞，檳城生猛有力的飲食風情與吉隆坡的飲食習慣卻大不相同，這是由於首都吉隆坡在都市化與西化的影響下，年輕人口味產生變化，傳統菜逐漸消逝，古早味早已成為失落的美味，因此《飲食雜誌第十九期：馬六甲：娘惹菜的原鄉》不只在探求飲食之美，更在探索這個曾經被葡萄牙、英國殖民，由馬來人獨立建國，卻又具有深厚華人文化的國度，以飲食為線索，體會吉隆坡風情，²⁶⁹因此，「經過長期評鑑，復動員龐大人力物力做地毯式的考察」²⁷⁰，此次飲食考察的重點則聚焦於娘惹菜、海南雞飯、肉骨茶、沙爹、糖水等能夠展現吉隆坡飲食面貌的餐館。

焦桐的飲食作品擅長由文化、人情入手，知名的娘惹菜，其實有段浪漫的故事，漢人男子與馬來女子通婚後所生的下一代，女生就稱為娘惹，為了讓女兒嫁到男方家能夠得到疼愛，娘惹在出嫁前就被要求要精於廚藝，這才有了娘惹菜；而令人避之唯恐不及的臭豆，吃後連排尿都有特殊氣味，卻意外獲得美食家焦桐的好評「在馬來西亞吃臭豆堪稱經驗豐富，很多人嫌它臭，我卻立刻就迷上那特

²⁶⁷ 林黛嫻介紹「陶陶居」時，認為相當美味、實惠。參考自：《飲食雜誌第 15 期——澳門：美食密度最高的城市》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 11 月，頁 32。

²⁶⁸ 林黛嫻介紹「山度士」餐廳時提到，原本因為行程緊湊而無拜訪山度士的行程，後來因為原定的餐廳令人大失所望因而轉移陣地，來到山度士用餐。參考：《飲食雜誌第 15 期——澳門：美食密度最高的城市》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2006 年 11 月，頁 26。

²⁶⁹ 參考自：《飲食雜誌第 19 期——馬六甲：娘惹菜的原鄉》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2007 年 3 月，頁 17。

²⁷⁰ 《飲食雜誌第 19 期——馬六甲：娘惹菜的原鄉》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2007 年 3 月，頁 23。

殊的氣味，它的個性稜角分明，像敢愛敢恨的南洋姑娘。」²⁷¹這被李昂認為是吃完之後連唇齒間都臭的臭豆，在兩位美食家筆下呈現全然不同的評價，更是激起讀者想一親芳澤的企圖。而以雞粒飯聞名全球的馬六甲，在當地竟是以人手捏製為魚丸狀販售，一口一個，相當有趣。沙嗲與肉骨茶的美味，更讓焦桐甘心冒著高血脂、高膽固醇的風險暴食。這一期的《飲食》雜誌，強調的不是混血菜的美味，而是能夠展現當地風情的飲食習慣。

而此期介紹馬六甲最特殊的地方在於，《飲食》雜誌首次嘗試為讀者設計三天兩夜的馬六甲行樂地圖，行程兼具品味美食與深度探訪兩大主軸，漫步在馬六甲的古蹟區和老街區，體會回到從前的錯覺，一邊走一邊吃，一邊享受文化融會的感受。

第五節 飲食的品味——專欄成書

一本雜誌的品味如何與收錄的篇章內容息息相關，《飲食》雜誌所收錄的篇章除了名人加持外，亦有不少精彩的專欄在篇目足夠後集結出版，本節將針對雜誌專欄成書的狀況加以探討。焦桐曾說「我們的文化猶相當貧困，總是不太會將正確的東西擺在適當的位置，好比舌頭，是一種階級分明的器官：最高級的舌頭用來品味美食，和愛人接吻；次等的舌頭用來讚美上帝；最低賤是政客的舌頭，用來噴口水。」²⁷²可以看出他企望《飲食》雜誌的讀者群在閱讀雜誌後，能夠擁有最高級的舌頭的深切期許。

²⁷¹ 《飲食雜誌第 19 期——馬六甲：娘惹菜的原鄉》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2007 年 3 月，頁 25。

²⁷² 焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009 年，頁 139。

一、劉克襄著：《失落的蔬果》

劉克襄的《失落的蔬果》是一本表面上看似自然寫作的作品，事實上書寫內容還涉及飲食，原本在《飲食》雜誌所企劃的「被遺忘的蔬果」專欄發表，後來集結成書，更獲得金鼎獎²⁷³的肯定。

在《失落的蔬果》裡每一種食物都附有拉丁學名、別名和英文名，並且依照屬性特徵作出簡介，劉克襄經由細緻的自然觀察與圖文並茂的形式完成這本書，《失落的蔬果》儼然是一部植物百科圖鑑，但這本書的重點不僅於此，更在人情之中。書中的每一種蔬果，都是作為引發人事情感的線索，透過這些被遺忘的蔬果，也喚醒人們失落的記憶，重新建構臺灣野菜軌跡圖像，如同劉克襄在書序中提到：「野菜食用的起落和覆滅，以及延伸出野菜文化變遷，愈發興起了對臺灣野菜多樣性保存和發揚的意念。」²⁷⁴

劉克襄以抒情的筆法描繪與這些遭到遺忘的蔬果邂逅的經過，記錄這些罕見野菜蔬果的樣貌與生態習性，更以他擅長的素描一筆一畫畫下這些野菜蔬果的樣貌，《失落的蔬果》從精細的自然觀察，而成為圖文並茂的百科圖鑑博物學。內容除了描述野菜蔬果的生態之外，並融入飲食書寫，交代了料理方式，或以汆燙、鹽漬、涼拌或清炒等接近原味的方式烹調，成為自然好味道。然而並不是所有山蔬野菜都是美味的，早年由南洋引進的蛋黃果，因為奇特的甜膩香氣無法獲得認同，逐漸被世人所遺忘；日本人稱為水果王的羅李亮，同樣因不符合臺人口味而遭受漠視。天地蘊育的植物包羅萬象，自古即有許多的蔬果野菜為人所知，且運用在食材與藥材上，然而在時間的洪流裡，有部份的蔬果仍被使用，但有更大一部分已被遺忘，甚至未曾被發掘。

²⁷³ 劉克襄：《失落的蔬果》，二魚文化公司，台北市，2006年。此書榮獲96年第31屆金鼎獎最佳人文類圖書獎。

²⁷⁴ 劉克襄：《失落的蔬果》，二魚文化公司，台北市，2006年，頁10。

在《失落的蔬果》中劉克襄對於許多名不見經傳的植物，都能夠具體而微的表現出豐富的歷史情境。例如：臺東龍眼竟牽連著達悟族和南島語族的關係；大葉山欖樹可以證明葛瑪蘭族的存在；還有日治時代日本人爲了控制原住民的抗日行動，禁止食鹽進入山地，幸好山鹽青代替了食鹽，也幫助原住民堅守高山家園。在書中也記錄了昔日少數族群的飲食在今日竟備受重視，例如：俗稱馬告的山胡椒，是泰雅族早年重要的野外食物，目前在原住民風味餐廳都能夠見到它的蹤影。還有許多食物在原住民的文化中，具有特殊的象徵意義，例如：俗稱魚腥草的蕺菜，在賽夏族矮靈祭的祭歌中，被譽爲族人強韌的生機；馬太鞍就是阿美族稱呼樹豆的名字，祖先們認爲樹豆是吉祥物，能夠強身、驅邪、治病還意味著子孫延綿；此外，阿美族人深信夫妻或情侶，一定要共食木鼈子否則會發生情變，因此它又名陰陽果、夫妻果。作者長期從事自然生態探索，不僅爲野菜蔬果溯源，也記錄了他們的傳奇。

在書中劉克襄也以與眾不同的方式書寫，這種近似於隨筆式的懷舊散文，看似知識性的飲食書寫，但因爲觸及記憶的媒介因而蘊含情意。這些被世人逐漸遺忘的蔬果，總能勾起作家原始的回憶或小時候的記憶。例如：他小時候跟著阿嬤巡視水田時，經由阿嬤的介紹，他知道一種又細又長的植物，還會妨礙水稻生長的雜草，叫作「水芋仔」，日後當劉克襄不經意再看見水芋仔時，浮現眼前的是阿嬤「毫不遲疑地伸手過去，一個翻轉，連根帶莖一次拔除，丟得遠遠。」²⁷⁵；麻嬰是作家小時候最常吃食的野菜，每年暑假，劉克襄的母親會從菜市場帶回一大把，大家一起幫忙去莖、取葉、抽絲，再輕輕的搓揉葉片，和地瓜、吻仔魚伴著煮湯「那湯味濃稠、黏膩，略帶苦澀，現在的孩子恐怕不會喜歡。它卻是童年的代表食物，貧窮的滋味，一輩子都提醒自己來自哪裡。這種感覺是如此深刻，以致於年紀大了，緬懷特別深。只是現在想要喝一碗麻嬰湯，在北部就是遍尋不獲。」

²⁷⁶想要再次品味麻嬰不是爲了美味，而是回憶的滋味。

²⁷⁵劉克襄：《失落的蔬果》，二魚文化公司，台北市，2006年，頁99。

²⁷⁶劉克襄：《失落的蔬果》，二魚文化公司，台北市，2006年，頁35。

劉克襄對於山苦瓜的描述：「如今改良成功的山苦瓜、肥嫩清脆，苦味恰好，適合一般家庭的小炒。我要找的，卻是過去原住民常採食的，瘦小近辣椒，仍舊保持一定的苦澀。若能摘得三、四顆，帶回家煮食，或許，從這種甘味，更能清楚體驗一些早年生活的情境吧！」²⁷⁷可以看出劉克襄認為嚐野菜的精神在於「苦食」。這樣的精神與蔡珠兒〈自找苦吃〉有異曲同工之處：「總有人說，『人生不夠苦嗎？還吃什麼苦瓜？』正因與人生相比，苦瓜才顯得芳甘，那滋味是舌根深處最神秘的弔詭，形而味上意在言外，經由後設徐徐鋪展開來。『誰謂荼苦？其甘如薺』，看，古人很早就懂得了。」²⁷⁸

「生活是文化的土壤，而飲食生活看似生活中平凡的日常節奏，卻不可小覷；透過飲食，人可以發覺到他所賴以存活的中介過程與社會、與世界諸面向的關聯，以及如何對待、尊重生活所可能涵攝的諸種生命與物質形式，也是基於對此關聯性的進一步省察，創新性的文化動能才能逐漸匯聚在生活根部催發茁壯、結出花果。」²⁷⁹《失落的蔬果》可以看出，劉克襄藉由文字傳達與保留的精神，讀者在閱讀這本書時，不妨發揮「野菜精神」²⁸⁰，頓悟生命的味道。

二、焦桐編：《星級名廚的料理秘訣》

《星級名廚的料理秘訣》由《飲食》雜誌的專欄「星級名廚教你變高廚」集結收錄所編輯而成的食譜書，當初《飲食》雜誌設計此單元有兩個目的，第一：這些料裡的點閱率都相當高，而且價格上都不便宜，一旦公開廚房秘技，讀者便能夠在家仿製；第二：他具備「指南」功能，上餐館點菜是一門學問，不諳點菜

²⁷⁷ 劉克襄：《失落的蔬果》，二魚文化公司，台北市，2006年，頁183。

²⁷⁸ 蔡珠兒：《紅燜廚娘》，聯合文學，台北市，2005年，頁150。

²⁷⁹ 尤俊明：〈飲食與生活的輻輳〉，收錄於鄧景衡編《臺灣飲食文化譜系》，結構群文化公司，台北市，1995年，頁3。

²⁸⁰ 劉克襄發覺幾乎所有的野菜都帶有苦澀的味道，這或許就是野菜失寵的原因，生長在富庶年代的人們無法接受這苦味，不妨體會野菜苦盡甘來的滋味，若懂得欣賞野菜之苦，就能夠頓悟生命的味道。劉克襄：《失落的蔬果》，二魚文化公司，台北市，2006年，頁12。

的人即便在一流餐館中還是有機會點上一桌子難以下嚥的菜餚。有了這份秘笈，即使第一次走入星級飯店，面對眼花撩亂的菜單，都能夠點出一桌內行菜。《星級名廚的料理秘訣》所謂「星級」飯店，代表的是高品質與高消費的指標，能在星級飯店擔任主廚者都具備顯赫的資歷與獨門的功夫，在競爭激烈的廚房要地，讓星級名廚願意公開私房密技並不容易，《星級名廚的料理秘訣》一共覓得了二十位高廚的秘笈，每一位廚師不僅說得好聽，更親身示範幾道自己的招牌料理，其中名廚的「料理小提醒」更是最實用也最受用的獨門密技。此外，此書重點除了在公開星級飯店名廚的料理絕技，更是名廚們與讀者分享美學觀念的教學書。

此書的特別之處在於將每一位星級名廚做了深度的介紹，所謂深度，指的是有別於一般記錄名廚的學習經歷、師學何處、甚至成長過程等報導，這些廚師，都有勤奮勤儉的美好故事，在《星級名廚的料理秘訣》被反覆訴說，流傳歌頌。

《飲食》雜誌一開始策劃「星級名廚教你變高廚」時，便著重在廚師與飲食的淵源上，如何與料理邂逅？又是怎樣走上料理的旅程？六福皇宮祇園日本料理主廚富田宗太郎，雖然沒有受過學校專業的烹飪教育，但從小受到在壽司吧台工作的父親所影響，耳濡目染再加上父親的訓練與教導以及經歷過許多日本料理店的工作經驗，富田宗太郎練就一身最傳統的日本料理，他總能配合季節變化，推出一道道符合時令的美味佳餚。而二十八歲就當上台北君悅大飯店 Zigai Zaga 主廚的陳明烽，對於料理的執著與耐心，是他成功的祕訣，他說：「我願意花很多時間下功夫去學，對於『料理』這件事算是非常投入吧！有時候即使在休假，但公司有事情的話，也會回來上班。」²⁸¹在泰國出生，美國舊金山成長，世界各地幾乎都工作過的美籍華裔廚師林作煜，因為高中在法國餐廳打工而接觸餐飲，原本學的是航太機械，但對飛機維修的熱忱始終抵不過烹調的吸引力，上了一年的航太機械之後，終於決定從此以後要戴上白色的高帽子。他為了偷師中國菜，甚至

²⁸¹ 《飲食雜誌第 2 期——星級名廚教你變高廚》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005 年 10 月，頁 36。

利用週末到中餐廳免費做義工，一步一步，即使歷經嚴重車禍仍不輕言放棄，終於成為台北喜來登大飯店總廚。而經常出現在螢光幕前的亞都麗緻大飯店天香樓行政主廚，人稱保師傅的曾秀保，則是國中課程結束後，早上畢業，下午就開始到餐廳工作了，三十多年的豐富歷練，卻仍然保持高度學習力與應變力，更讓他成為當年「孔府宴」的不二人選。與保師傅一樣對料理情有獨鍾的台北國賓 Aqua Lounge 主廚林森湖，從小的作文題目「我的志願」答案永遠只有「我要成為一名廚師」，年紀輕輕就成為主廚的他，外號叫「大牛」原因就在於他就像牛一樣「一直做、一直做」。

無論是沒有受過專業學校教育的富田宗太郎，還是年紀輕輕憑著對料理的堅持終於成為主廚的陳明烽、林森湖，還是對飲食常保熱情的曾秀保、林作煜，名廚們告訴我們，飲食是一種值得付出堅持與努力才能夠收穫的美味，在《星級名廚的料理秘訣》中我們學習到的何止名廚的私房秘笈，更多的是對於人生的體悟，在悉心烹調美味料理的名廚介紹中，我們重新認識了人生，沒有用心烹調的人生，不正如失去調味的菜餚，不僅單調無味，還不時透出苦澀。

名廚們經由刀鏟鍋爐間的魔術，變化出一道道精緻美味的料理，但照鑑的卻是人情與人性，藉由食譜呈現名廚的生命歷程、生動的人物報導剪裁出具有思想性情的動人故事，在每一道美味食譜的背後，都有一段精彩動人的廚師樂章，這才是《星級名廚的料理秘訣》的成功關鍵。

第六節 小結

在「文化取向」的第一階段，《飲食》雜誌在這個階段呈現出強烈的創刊理想與堅持，致力於與其他美食雜誌作出區隔，無論在雜誌風格、撰述作家上，都可看出濃烈的文人氣息與文化取向，在這個時期所介紹的飲食，多了一股淡淡的回

憶，「吃的是眼前的食材，想的是遙遠的味道」，《飲食》雜誌呈現於外的是一種「慢食」哲學。「教育取向」的第二階段，餐館推薦的數目增加、篇幅增加，與異國文化的接觸比例也愈來愈多，傳統記憶的份量減少，這個階段的《飲食》雜誌以教育讀者的方式取代第一階段的文化取向。「專業取向」的第三階段，在這個階段《飲食》雜誌「首創華人世界的美食專業評鑑」，雜誌在此時成為華人世界公正的美食法典，華人的味蕾不必再倚靠異國人的品味，臺灣飲食的評鑑機制在此展開，美味不再只是主觀的浪漫，更能夠客觀的量化，在這個階段《飲食》雜誌確立了專業、公正的「華人飲食美學」。

日本學者內山道夫稱：「在中國文學中，詳細的描述現實飲食生活的例子並不太多。」這樣的誤解恐怕是由於「文學」定義的不同，近年來談論飲食文化的專書、論文增加，學術研討會的舉行也都能引發熱烈討論，焦桐創辦的《飲食》雜誌，性質雖然屬於月刊發行的雜誌，但其內容文學性十足，連介紹飲食的雜誌都能夠辦得如此「文學」，更說明日本學者的誤會頗深。然而「文學性」與「文化性」強，也有其缺點，這些散文都有一定的思想高度和學識上的難度，「通俗化」本來就是焦桐所亟欲避免的，《飲食》雜誌跟一般人認知的趣味性、娛樂性的美食資訊雜誌自然存有很大一段距離，然而創辦人極具理念的創刊理想，在文化環境發展不夠健全的時候，優點也可能成為缺點，對於失落文化已久且毫不自知的人們而言，高調強調文化的《飲食》雜誌似乎讓讀者望文卻步，²⁸²只好邁入教育取向的第二階段。

南方朔認為書寫美食主要是用「心」：「必須以治『名物之學』的態度來治飲食，而恢復飲食的文化，甚至文化內涵。」²⁸³《飲食》雜誌在不同階段肩負起不同的社會責任，由極力推展飲食文化的第一階段，轉型為教育讀者了解飲食之美的

²⁸² 望文卻步最直接的表現就在於「銷售狀況」上，因為《飲食》雜誌的內容和一般娛樂性質較強的美食雜誌有很大的差異，讀者群自然與一般美食雜誌有相當大的區隔。

²⁸³ 南方朔：〈推薦序-新平民美食時代的到來〉，收錄於朱振藩《食在凡間》，聯合文學出版社，台北市，2005年，頁10。

第二階段，到專業評鑑餐館的第三階段，焦桐志在恢復飲食文化的企圖，不僅用心，是非常用心。

《飲食》雜誌的執筆者各各是名家，以介紹「飲食」與「文化」為目標，標榜與「提供資訊」的美食雜誌不同²⁸⁴；《飲食》雜誌記錄的不只是食物，而是「透過食物，我們看到的是『人』」²⁸⁵，它企欲擺脫現有美食雜誌聚焦於美食資訊的發刊方式，而是深耕「文化」。張錯也說：「飲食文學的定義已經從飲食本身發展成多重的意義和延伸，這個延伸更牽涉到文化歷史或國族與信仰。」²⁸⁶飲食的樣貌，能夠呈現民族的風貌，飲食成為文化的縮影。

表現在食譜的介紹上，在《飲食》雜誌上示範的都是高廚名師，將向來藏私的五星級功夫圖文公開、紙上開課；它和電視美食節目直接呈現畫面有所不同，電視節目呈現的是食物的外貌，《飲食》雜誌則是在專業攝影下，以照片呈現食物的原貌外，更透過文字傳遞「情感」。訴求不同，主題內容自然大不相同，在凡事要求速效的社會中，《飲食》雜誌企圖以「蘇東坡精神」²⁸⁷來記錄生活。它不同於坊間美食雜誌之處，除了主題內容不同之外，在編輯上也有其獨到之處，《飲食》雜誌以「主題系列」與「養生系列」為每期的主要內容。主題系列除了能夠按照時令、季節上菜之外，也針對流行風潮規劃專題²⁸⁸。養生系列則是近年來蔚為風尚的主題，在《飲食》雜誌中，是以專題或專欄的方式呈現，有異於專談健康、養生資訊的《康健》等雜誌。綜觀《飲食》雜誌發現，在讀者接受度上它擁有能融合美食雜誌與養生雜誌的優點。

²⁸⁴ 民生報：〈飲食月刊出爐，散發文學芳香〉，2009年8月23日，桃竹苗新聞 CR2 版。

²⁸⁵ 中央日報：〈「比吃更迷人的事」專訪《飲食》〉，2005年8月19日，中央副刊。

²⁸⁶ 見〈飲食文學國際研討會之圓桌會議〉，林水福、焦桐主編，《趕赴繁花盛放的饗宴：飲食文學國際研討會論文集》，台北市，時報出版社，1999年，頁575。

²⁸⁷ 焦桐受訪時表示蘇東坡被貶黃州時所作〈豬肉頌〉最能夠顯現蘇氏豁達自得的生命境界。故提出「一塊東坡肉，極致生命美學—『蘇東坡精神，我的雜誌目標』」為口號。聯合報：〈焦桐飲食雜誌很文化〉，2005年8月11日，文化 C6 版。

²⁸⁸ 《飲食》雜誌第4期《美食家飄火鍋》出版於12月，正是火鍋的季節。

陳郁秀在《飲食》雜誌創刊號的推薦序中也談到「無法掌握齊全的資訊，只能靠口耳相傳或報章雜誌斷簡零篇的報導，而且缺乏深度品評與論述，要嚐美食只能靠運氣，即便運氣不錯，飽食之餘也只是滿足了口腹之欲，無法展現深層的飲食文化，也無法呈現當地的人文特色。」²⁸⁹

飲食可視為生活的延伸，其重要性在夏目漱石身上表露無遺，夏目漱十二、十三歲時，曾公費留學倫敦，在倫敦住了兩年，英國食物缺少創意更缺乏美味，竟有人因此傳言他後來罹患精神衰弱就是因為倫敦的食物太難吃了，雖然缺乏證據佐證，但足見飲食對於人類生理以及心理具有同等重要的影響。

《飲食》雜誌呈現焦桐多元的飲食觀、滋味豐富而毫無身份界線的飲食面貌，無論是品嚐昂貴的法國料理，或是平價的臺灣小吃，焦桐認為只要悉心品味，必定能夠體會食物所呈現的文化意涵，這便是飲食文化的一種面貌，吃不再只是滿足生理的需求，還要能夠吃出深沉的品味。

²⁸⁹ 《飲食雜誌第1期——21世紀的飲食趨勢》，美麗殿文化事業有限公司，台北市，2005年9月，頁18。

第四章 飲食新境界——《飲食》雜誌餐館評鑑

第一節 有良知的肚皮——談餐館評鑑與米其林指南

旅居法國多年的美食作家謝忠道，認為飲食是人生中最重要品味活動，書寫《慢食》鼓吹優雅緩慢的進食方式，但對於法國料理的熱愛竟讓他以一種近乎偏執的態度檢視臺灣的飲食文化，他自己也承認「我經常不自覺地以法國對美食的角度在思考關於『吃』、『喝』這件生活大事。尤其在回頭看自己出生成長的臺灣當下的飲食文化時，臺灣法國兩地呈現出來的差異和對比，還因為，我更常是傾向天秤上法國的那一端。」²⁹⁰謝忠道因為長期旅居法國，養成以法國的口味來品嚐華人世界的料理，以法國料理反思臺灣當今的飲食文化，幸而他坦言這不過是一種「法國的角度」。焦桐表示：「為什麼推動臺灣的餐館評鑑？現在幾乎所有的電子、平面媒體皆有美食報導，我大概不再相信這些報導了，又覺得自己需要一本可靠的指南，才會如此義無反顧地沉迷不疲。餐飲報導絕不能淪為餐館的公關文宣，餐館評論首先必須具備有良知的肚皮。」²⁹¹美食已經成為國家文化輸出及國際推動主流之一，它所帶來的龐大經濟利益不容小覷，為因應此潮流，餐飲評鑑在各地興起，然而飲食是具有「文化性」、「地域性」等差異的，外國人對於臺灣美食究竟座落於何處認知不一，若再以米其林指南的觀點強行複製於臺灣的餐館評鑑，產生盲點的疑慮將會增高。

《飲食》雜誌從二十三期開始，轉型為專業評鑑的雜誌，有人以為這是文化雜誌生存困難的證明，品味叫好，但收入欠佳所導致，但筆者傾向以更積極的角度看待《飲食》雜誌的轉型，從雜誌創刊號開始，每一期的雜誌標語都寫著「《飲食》，一本結合了異國旅行、美食教育、養生保健、餐飲評鑑的專業雜誌」可見轉型為餐飲評鑑的專業雜誌，一直都在焦桐的規劃之中，他認為無論對食物美味的

²⁹⁰ 謝忠道：《慢食》，果實出版社，台北市，2005年，頁8。

²⁹¹ 聯合報：〈米其林症候群〉，2009年11月15日，D2版。

想像，對於文化追求的堅持，臺灣都必須尋找出屬於自己的特色，發展屬於臺灣文化美食餐館評鑑制度。他企圖以「科學化的方式」與「嚴謹的態度」²⁹²來推展華人的飲食之美。美食在秘密評審團的嚴格把關下，以專業的角度為讀者建立客觀的美食標準，並為華人世界的美味料理平反，美食也可以是文化產業。

《飲食》雜誌開華文世界餐館評鑑的先河，也是目前臺灣唯一持續評比餐館的評鑑書，二〇〇七年先評鑑臺北，二〇〇八年除了臺北之外，也開始評鑑臺中的餐館。二〇一〇年走出臺北，而跨足桃園、新竹與苗栗，發展成北臺灣餐館評鑑，評鑑範圍與餐館數量都呈現蓬勃發展的狀態，二〇一〇年再度評鑑臺中餐館，餐館數量由二〇〇八年的一百一十四家餐館，發展到二〇一〇年的一百三十七家，在數量上成長的狀況呈現出臺中地區飲食發展的熱絡景象。由於《飲食》雜誌的餐館評鑑其執行方式嚴謹，也建立了制度的公平性，逐漸在全球華人世界引起注目，樹立華人對餐飲的審美品味，懂得欣賞美食也成為品味生活的一部分。

第二節 《飲食》雜誌餐館評鑑

一、評鑑標準

二〇〇七年臺北餐館評鑑時，評議的過程相當火爆的，無論接受評鑑的餐館是否能包含小吃類？或是究竟該如何制定公正公平的評分標準都是一大課題。最後《飲食》雜誌對於「新臺灣餐館」的定義如下：「指的是足已呈現臺灣樣貌的優質餐廳，它具備指標性作用，並能夠暗示臺灣未來餐飲的走向。它可以是老餐廳、

²⁹² 陳貴鳳、黃棣華：〈臺灣文化美食餐廳評鑑制度中評估指標之建構〉，《餐旅既家政學刊》，第三期，2010年9月，頁235。依照「『餐飲』、『觀光』、『教育』」三大專業領域專家意見，發現全體專家決策結果中，第一層級所得相對權重值排序前三名為『餐飲商品』、『特色文化』、『體驗學習』；而第二層級相對權重值排序前四名是『供應菜肴代表性』、『設計布置』、『服務品質』及『創意美學』，且不受專家專業領域的影響；第三級被視為最重要指標要素包含『選用地食材』、『臺灣文化創意』、『服務態度』、『供應代表臺灣某區域特色菜品』、『外觀建築與內部裝潢』與『營造氣氛』等6項，且均落入『餐飲商品』與『特色文化』層面。」此謂層級分析法，而《飲食》雜誌的評鑑，則是兼而有之，但得分比例有所調整。

也可以是地方菜，更可以是源頭來自對岸的川菜、湘菜。」²⁹³其中對於「異國料理」的評鑑爭議頗大，部分評審認為，畢竟異國料理用的是異國食材，以及標準的異國當地料理方式，即便好吃，但要和中菜擺在一起評鑑就有些難度，因此二〇〇七年餐館評鑑，異國料理並未納入評鑑範圍；但二〇〇八年開始，評審們對於異國美食的評鑑採取開放的態度，是以二〇〇八年之後能夠在評鑑餐館的陣容中品嚐到美味的異國料理。而對於發展成華人世界具有指標地位的評鑑雜誌，在二〇〇七年的評審會議後達成兩項重要決議：第一：要站在宏觀的位置重新定義臺灣味。舉例來說，說到烤鴨，我們知道要到北京吃，但到了烏魯木齊，可能就找不到像樣的烤鴨，如果在臺北也可以吃到很棒的烤鴨，就算它的源頭來自北京，只要好吃，就是值得推薦的「新臺灣餐館」。《飲食》雜誌並非要定義烤鴨是不是屬於臺灣的料理，餐館評鑑做為一本專業、公正的美食地圖，只是要告知讀者「哪裡可以找到美食！」第二：對於異國料理是否參與評鑑，提出另一種觀點，華人到了巴黎，偶爾也會想吃吃中菜，如果知道巴黎哪裡有好吃的中國菜，就很值得推薦給在巴黎想吃中菜的人。同樣的思維，在臺北一定也有人想突然換換口味，品嚐異國美食，對於優質的餐廳，不能因為是異國料理就排除在外，是以二〇〇八年開始，餐館評鑑已包含異國餐廳。²⁹⁴

二、評分方法

二〇〇七年的評鑑其評分項目為：菜餚：占總評分之 60%、整體環境 15%、服務 20%、配酒或飲料 5%、衛生為基本要件，不列入給分，採折扣制，例如衛生不佳總分打九折。價格的評比，是否合理？是否物超所值？屬於整體環境評分的細項。二〇〇八年的餐館評鑑大致沿用，其中有三項異動，第一：菜餚占總評分的比率由 60%調整為 50%；衛生列為生命要件，不列入給分，採扣分制；第三：

²⁹³ 參考：《飲食雜誌第 22 期——2007 台北餐館評鑑》評審內幕，美麗殿文化事業，台北市，2007 年，頁 176~184。

²⁹⁴ 參考：《飲食雜誌第 22 期——2007 台北餐館評鑑》評審內幕，美麗殿文化事業，台北市，2007 年，頁 176~184。

將價格是否物超所值，合乎情理列入 10% 的評分標準中，其他的評分項目與方法都與二〇〇七年餐館評鑑相同。其中評審的部分，由於二〇〇七年評審人員不小心曝了光，引起騷動後，二〇〇八年開始，便採取嚴格的「秘密評審團」機制，評審人員只由召集人焦桐掌握，其目的便是維持評鑑的公正性。

三、星級評定

二〇〇八年建立餐館評鑑的統一標準：菜餚 50%、整體環境 15%、服務 20%、價格 10%、配酒或飲料 5%，衛生為生命條件，不計分，採到扣制。獲得 94~100 分為五顆星；87~93 分為四顆星；80~86 分為三顆星；70~79 分為二星；60~69 為一星。意即三顆星的餐館都有 80 分以上的水準，在下面的討論，筆者將會特別針對 80 分以上餐館的數量作討論。

（一）《2007 臺北餐館評鑑》

簽下終身保密協議的祕密評審，於二〇〇七年三月開始馬不停蹄的評鑑位於臺北的上百家餐廳。此次評鑑結果，五星級餐館：從缺、四星級餐館：兩家、三星級餐館：十六家、二星級餐館：十五家、一星級餐館：四家，共計三十七家。即三顆星以上的餐廳在三十七家中占了十八家，所占比率近 50%。這次評鑑有幾個特殊現象值得注意，第一：星級餐廳共有三十七家入選，但評審推薦餐廳卻多達四十九家，鼓勵意味濃厚；第二：異國餐廳不列入評分範圍，但評審頒發特優異國料理，有五家異國餐廳上榜；第三：此次評鑑開放網路票選，但票選結果與評審評鑑有落差，其主要原因可能在於某些餐廳採預約制，除非熟人介紹，否則一般人難以找到；也有可能是一些知名度頗高的餐廳，即使水準下滑，但因為擁有高知名度所以仍有一定的票數；且某些餐廳有熱情的粉絲支持，名次大幅提升；其次法國料理的單價較高，不是每個人都有機會品嚐，所以相對投票法國料理的人數也比較少。

（二）《2008 臺北餐館評鑑》

這一年入選的餐館由去年的三十七家暴增為二百二十七家，焦桐對此表示是：「希望對餐飲業者有鼓勵的作用，成為提升品質的動力。」值得注意的是二〇〇七年並列四星級的亞都麗緻天香樓維持四星；鼎泰豐則落入三星級。焦桐表示並非鼎泰豐退步，而是由於「鼎泰豐的小籠包與雞湯仍然保有水準，可是菜色廣度稍嫌不足，用餐環境擁擠、吵雜，未達標準」²⁹⁵；異軍突起的點水樓在二〇〇七年尚未在名單之內，二〇〇八年一舉躍升四星級的餐館。此次評鑑結果：五星級：仍然從缺、四星級餐館：七家、三星級餐館：三十一家、二星級餐館：六十八家、一星級餐館：一百一十八家。獲得三星級以上的三館在二百二十七家中僅僅有三十八家。此次評鑑首度嘗試將異國料理與中式料理置於相同水平評鑑，往後的評鑑也都是以此作評鑑作為標準。

（三）《2008 臺中餐館評鑑》

這是餐館評鑑首度評審臺北之外的地區，此次餐館評鑑共評選出一百一十四家優質餐館，《飲食》雜誌持續進行的餐館評鑑工程，在臺中首度出現全臺唯一五星級優質餐館。評鑑結果：五星級：一家、四星級餐館：三家、三星級餐館：二十一家、二星級餐館：二十七家、一星級餐館：六十二家。三星級以上的餐館在一百一十四家中僅占二十五家。此本餐館評鑑由台中市長胡志強親自寫序，市長認為：「頂級餐飲其實就是文化與服務的結合，當一個城市擁有高品質的餐廳，城市的文化水準想必也不可小覷。」飲食文化與生活水平關係之密切可見一斑。獲得五星肯定的「金園魚翅餐廳」以套餐形式推出的「臺灣一品宴」，隨著菜餚的呈現，依續推出四款酒和四種茶飲，每一道菜都附有配菜，匯集了臺灣重要的美食，吃一套一品宴，彷彿遊覽一趟味覺的臺灣，除了展現臺灣飲食之美，更將臺灣味道表現淋漓盡致，因此獲得臺灣第一家五顆星餐館的殊榮，首度評鑑就出現五星

²⁹⁵ 參考聯合報：〈2008 台北餐館評鑑 五星從缺〉，中華民國九十七年十一月十四日，D11 消費。

級的優質餐廳，臺中的飲食文化果真不容小覷。

（四）《2010 北臺灣餐館評鑑》

為臺北餐館評鑑的擴大，範圍包含基隆、臺北、桃園、新竹以及苗栗。餐廳數量擴展為三百零九家，其中備受矚目的米其林星級餐廳 L' Atelier de Joel Robuchon 拿到三星級，而才剛獲得香港米其林一星級評價的鼎泰豐這次也只拿到三星級，二〇〇八年獲得四星的點水樓躍升為五星級，總計二〇一〇年獲得五星級餐廳：一家、四星級餐廳：七家、三星級餐廳：二十六家、二星級餐廳：八十一家、一星級餐廳：一百九十四家。三星級以上的餐館在三百零九家中僅有三十四家，數量上竟比二〇〇八年還少了三家，評鑑規模擴大，但三星級以上餐館數量減少，對此焦桐表示大多數餐廳只有一星級的水準，這代表很多店家「美味」的部分沒話說，但服務、衛生與環境還無法提升。在邁入評鑑第三年的時間點，入圍的餐廳明顯增多，但星級的等地上，北臺灣的餐廳仍然有進步的空間。

編列在書目最後的「星級優質餐館索引」，在二〇〇八年時的分類較為簡單，例如：臺菜、融合風中式料理；港粵、江浙菜；日式料理；牛排、西餐、鐵板燒；法國、義大利、歐陸料理；其他異國、創意料理五類。二〇一〇年則進一步按照「菜系」索引，例如：臺菜料理；川菜、滇菜；江浙菜（含上海）；湘菜；北方菜；客家菜等，經由菜系的索引，讀者不僅能夠享用美味佳餚，還能夠學到各個菜系的不同特色。了解飲食，了解文化，飲食文化於焉產生。

（五）《2010 臺中餐館評鑑》

此次餐館評鑑共評選出一百三十七家優質餐館，顯見臺中餐館品質有相當的水準。評鑑結果：五星級：一家、四星級餐館：三家、三星級餐館：二十一家、二星級餐館：三十八家、一星級餐館：七十三家。三星級以上的數量與二〇〇八

年相同，都是二十五家，但餐廳有所變化，例如：「天地一家」與「印月」都跌出二〇〇八年的三星行列。二〇〇八年獲得五顆星殊榮的金園中餐廳，再度以「金鴨宴」獲得五顆星的評價。「金鴨宴」是中西合璧的桌菜，有六道前菜和八道主菜，與二〇〇八年「臺灣一品宴」同樣適合品味卓絕又飢餓感強烈的饕家。

第三節 小結

經由專業餐館評鑑而出線的餐館，代表了擁有美味的菜餚，舒適的用餐環境，專業貼心的服務，這些都是飲食發展成爲文化時必須留心的環節，更代表焦桐對華人飲食的自信。華人的餐館必須由華人的口舌來品味，倚仗習慣西式餐點的口來爲華人的口味做註解，對華人飲食有失公允。因此焦桐首創華人世界的專業餐館評鑑，除了是爲華人世界的飲食文化正名之外，更代表一種潮流，隨著經濟的改善，國人追求美味料理的習慣逐漸養成，該如何讓國人在吃得起美食之外，更能夠懂得飲食該具有的品味，進而體會華人飲食的文化，才是焦桐將《飲食》雜誌改版的真正原因與企圖。

《飲食》雜誌餐館評鑑標榜「秘密探訪」、「獨立公正」、「每年更新」，創辦人焦桐認爲：

臺灣《飲食》雜誌足以傲視世界其他美食指南的是「全球座標」²⁹⁶，即任何一家餐館都放在全球的視野來觀看，例如「點水樓」，它在全世界江浙菜館裡排在什麼位置？「食養山房」在全球的臺菜版圖中是什麼座標？「天香樓」在舉世的杭菜中有何地位？「L' Atelier de Joel Robuchon」在全世界的法國菜中重要性如何？「寶萊納」和全球的德國餐館比成績如何……而不是一個城市的範圍內自我評比，《飲食》雜誌規模雖小，卻有著相當宏觀的視野和格局。²⁹⁶

²⁹⁶ 《2009年飲食文選》編者序，二魚文化公司，台北市，頁8。

其實，在西方世界被奉為美食聖經的米其林指南，這套標準到了東方，經常出現爭議，香港人既期待以米其林拯救香港，但卻又無法否認，港澳米其林菜式種類不多元、飯店入圍的比例過高、評審僅有一位是香港人等缺點，因此香港自己推出「我們的米芝蓮」、東京各大書店也都有便宜版的「米其蘭」，這都可視為對米其林指南的反動。不懂東方美食之美的人，該如何做出具有公信力的評鑑，美食可以很客觀，也可以很主觀。例如：豬血糕，對於豬血糕名列全球時代怪食物之首²⁹⁷，焦桐認為不值得回應，因為參加評選的人顯然是少見多怪，臺灣豬血糕見證早期經濟匱乏下，先民的智慧與節儉性格的展現；又比如「菜尾湯」，原本是婚慶喜宴的殘羹剩飯，為了不浪費，打包回家後再繼續烹煮，沒想到人們逐漸愛上這略帶酸腐的美味，後來竟演化成一種臺灣飲食的特色菜，如今經濟逐漸富裕，菜尾湯已不再是喜慶場合蒐集而來的，而是以新鮮食材烹煮，卻為了取酸腐之味，還是要加入酸菜來提味，不同的文化背景有不同的飲食特色，美國禁止製作豬血糕，則令臺人一陣譁然，更有輿論直指此乃「文化歧視」。猶如焦桐創辦的美食評鑑機制，要以華人的風尚、味覺，評鑑在臺灣的餐館，在一窩蜂信仰米其林指南的同時，我們應當要建立起一套適合國人飲食文化的標準，有好的品味者，自然能激勵廚師做出好的美食，擁有飲食文化的民族，不需要在別人的舌頭裡找尊嚴。

²⁹⁷ 英國旅遊網站 virtualltourist.com 評選全球十大最怪食物，臺灣的豬血糕名列首，其後排名依序為：南韓活章魚、烏干達炸蚺、法國料裡的鴿子、馬來西亞榴槤、挪威鱈魚乾、澳大利亞蛾幼蟲、越南蛇酒、義大利驢肉、南非駝鳥肉。

第五章 迴響與回饋——《飲食》雜誌社會影響力

第一節 文字編織的品味——媒體的反應

當遼耀東〈牛肉麵及其他〉發表時，引起很多讀者的共鳴，紛紛來信分享他們認為好吃的牛肉麵店；看了焦桐在《聯副》上發表的〈論牛肉麵〉，遼耀東也撰寫〈也論牛肉麵〉回應。遼耀東「牛肉麵三部曲」：〈也論牛肉麵〉、〈再論牛肉麵〉、〈還論牛肉麵〉，一時之間臺灣的空氣中瀰漫著濃濃的牛肉麵香。遼耀東從歷史考察的角度為臺灣牛肉麵溯源，考證出「川味牛肉麵」實則起源於臺灣，是在臺眷村軍人的創意，四川並無此味。²⁹⁸「臺北市牛肉麵節」招攬不少國外觀光客前來朝聖，有人對一碗小小的牛肉麵有如此大的魅力感到懷疑，但只要做得有深度、有學問，就能夠形成一種文化。反之若是缺乏飲食的文化，好的東西也會失去風韻，沒有深度、沒有堅持，就只是好看，好聞而已，品嚐的饕客充其量也不過是美食的低能者，有品味的飲食能讓國人更知性也更有文化，更能讓國際間正視華人餐飲的文化展現。

焦桐創辦的《飲食》雜誌，第一期到第二十一期刊登了許多名家談吃論藝的飲食文學作品，但從第二十二期開始，《飲食》雜誌走向不定期、專題式的發行方式，有人以為這是飲食文學出版遭遇瓶頸之後的轉變，²⁹⁹筆者卻以為這是焦桐求新求變的創意，在《飲食》雜誌創刊時，中國時報是如此報導的「《飲食》走出了第一步，接下來還有一系列的計畫，包括將籌備一個『實驗廚房』，使其成為名家做菜、老饕品嚐美食之所。另外，還計畫每年進行秘密的、公正的餐飲評鑑和普查，希望成為華文地區的米其林評鑑，建立起像米其林一樣十足具有影響力的雜

²⁹⁸ 這樣的飲食散文不僅是「為食物寫歷史」，更可以說是「寫食物以寫歷史」。參考參考楊惠椀：《80年代以來臺灣飲食散文研究》，國立成功大學中國文學系碩士論文，2009年7月。

²⁹⁹ 聯合報：〈創刊8年……「好讀」熄燈〉，民國九十七年四月五日，聯合副刊。

誌。」³⁰⁰、「作家焦桐 8 月創辦《飲食》雜誌，內容包括作家飲食文章、學術論文、美食相關的繪畫與攝影等，未來計畫朝大華文區的米其林評鑑邁進。」³⁰¹由此可知《飲食》雜誌的改版是必然的發展，由介紹飲食文化，轉而成爲帶領讀者以行動評鑑餐館的雜誌，這樣的轉變是焦桐經過長時間規畫下的改變成果。

飲食的書寫因爲地域的不同，而建立起飲食地圖，《飲食》雜誌的內容含括的理想以及企圖，已然建立起焦桐的飲食版圖。張曉風在她主編的《2001 年度散文選》中，特別爲飲食文學記上一筆：「早期美食寫作重點是懷鄉，美食文學至逸耀東一變，至焦桐而二變。……，而焦桐卻把食物加以詩的桂冠，讓它接近宗教的高度。」³⁰²張曉風二變指得是焦桐《完全壯陽食譜》以詩入食譜一事，筆者卻以爲焦桐對於飲食文學的貢獻不只在於《完全壯陽食譜》的文學創意，更在於：第一，一九九九年他開辦「飲食文學國際學術研討會」將飲食文學帶入「學術領域」，一時之間「次文類」的飲食書寫得以躍登學術殿堂；其二，在二〇〇五年創辦《飲食》雜誌，企圖以精緻的飲食以及餐館評鑑，立足臺灣、帶動全球華人的飲食文化，《飲食》雜誌在全球座標中有其指標性。而二〇〇八年創立的「臺灣飲食文化協會」，焦桐在眾人的推舉下，擔任第一屆理事長，可視爲眾人對於焦桐致力推展飲食文化的肯定。

第二節 飲食是永恆的追求——與創刊者對談

《飲食》雜誌創辦人——焦桐，身兼文字工作者、學者與美食家等多重身分，更將飲食文學帶入學術研究的殿堂，對於飲食，他總是滿懷喜悅與熱情，擔任飲食文化協會理事長的他，不僅將飲食文學與飲食文化發展成爲專業，更成爲他的事業。

³⁰⁰ 中國時報：〈書人物〉中華民國九十四年九月四日，B1 開卷周報。

³⁰¹ 中國時報：〈2005 閱讀圈大代誌——《飲食》雜誌創刊〉，2006 年 1 月 1 日，B1 開卷周報。

³⁰² 張曉風主編《2001 年度散文選》編者序，九歌出版，2001 年，頁 12。

訪談時間：2011 年 4 月 20 日

訪談地點：二魚文化出版公司

一、最理想的伴侶——「葉剛」

王渝婷(以下簡稱王)：請問在《飲食》雜誌中分別使用了「焦桐」與「葉剛」兩個筆名，有什麼特殊的用意嗎？

焦桐(以下簡稱焦)：其實焦桐與葉剛兩個都是一直在使用的筆名。葉剛這個筆名其實很早就使用了，尤其是當初在報社擔任記者的時候，經常使用葉剛這個筆名；至於焦桐這個名字反而是在文學創作的時候才會使用的。因此熟識的朋友都知道這兩個筆名其實是表示在雜誌中扮演的兩個身分，焦桐是出錢的創辦人，投稿在雜誌的文章是飲食文學，是談文化的作品；而葉剛的身分就是總編輯，實際操作雜誌的編輯業務。這兩個筆名的運用，我認為是：「恰如其份，而且很好玩」，不僅不會影響雜誌的創辦，還能夠在雜誌中充分展現我創辦《飲食》雜誌的理念。

王：《飲食》雜誌創刊以來，編輯的人事異動相當頻繁，主要的原因是什麼？

焦：當初創辦《飲食》雜誌就是希望能夠辦一個「自己喜歡看」的雜誌，有熱情，所以才會自己掏腰包辦雜誌，而且每次讀到五四運動的胡適、陳獨秀這些人，都有自己的雜誌，宣傳自己的理念，那股創辦的熱情就更強烈了。這也是為什麼《飲食》雜誌會晉用年輕編輯群的原因，希望帶給讀者更多的新鮮感和年輕的熱力，但是相對之下，我自己要做的部份就要更多，除了雜誌主題、專欄要一個人構思之外，最常發生的是邀稿、校對都要自己來的狀況，爲了讓雜誌內容風格能夠更符合創辦時的理念，就只好不斷在編輯的部分尋尋覓覓，尋找最適合的人選，但「尋找適合的編輯人選，像在尋找理想的伴侶，尋來覓去總是沒有合適的，最後發現還是只有葉剛最適合。」還是自己最能夠了解到底想讓讀者吸收到什麼樣的

飲食文化，也才會發生因為太過專注在編雜誌而沒有時間寫作的狀況，因此在《飲食》雜誌轉型成為專業餐館評鑑以後，我才會有時間完成《暴食江湖》和《臺灣味道》兩本飲食文學的作品，也算是用雜誌以外的另一種方式介紹飲食的文化。

王：您說因為太過專注辦一本好的飲食雜誌，而導致自己疏於最熱愛的文字創作，請問創辦人理想中的《飲食》雜誌的藍圖應該是什麼？也就是說創辦人心中最理想的完美雜誌應該是什麼樣貌？

焦：最完美的《飲食》雜誌應該是「尚未出版的那一期」。因為我心中理想的雜誌藍圖是外觀要「小開本，二十五或三十二大小」，內容則是要「對飲食文化的探究」。是一本讓人在編輯時也能同時成長的雜誌，一本深度與廣度兼具的出版品，與其說是雜誌，其實樣貌會更接近一本書，要作一本給自己用的書，給讀者用的書，因為書刊的方式才會值得珍藏，我要作的是一本又一本的書刊，實用性不是最重要的，它可以探討醬油文化、烏龍茶文化、普洱茶文化、葡萄酒文化等等，實用功能不是主要的，我要的是探究飲食的文化，是一本能夠提升讀者飲食文化的書。

王：看到您談到《飲食》雜誌仍是充滿理想與熱情，將來還有可能再辦《飲食》雜誌嗎？

焦：不會！「不會再辦像以前一樣的《飲食》雜誌」了，當初為了遷就廣告，讓理想中的小開本變成大開本，所以想要以書刊專題方式呈現飲食文化議題的理想，也只能變成雜誌裡面的特別企劃、主題探討，所以不會再辦像以前一樣的雜誌了。而且，其實創刊號差點就成為熄燈號，因為創刊號的內容和我當初心中建構的理想藍圖仍然有一段差距，所以出刊前有「收手」的打算，如果不是因為創刊餐會的邀請函都已經寄發完畢，我恐怕會讓創刊號停留在藍圖而不會印製出版。

王：在研究《飲食》雜誌時發現，雜誌在第十三期、第十四期開始，也就是第一

次改版時，您在編輯室報告中都提到將會增加「實用性」的部分，這與您剛剛提到心目中理想的雜誌「實用性不是最重要的」有些出入，請您再說明一下。

焦：「其實還是屈服於市場」！當面對銷售的創況一直沒有成長，讀者一直在流失的情況下，心情其實是會焦急的，因此只好先留住讀者，因為只有留住讀者才會有機會向他們推薦飲食的文化，因此在改版之後才會將「實用性」的部分增強。

二、專業即事業——餐館評鑑

王：《飲食》雜誌從介紹飲食文化的雜誌轉型為專業餐館評鑑雜誌的時機點為何？

焦：這個想法是一開始創辦《飲食》雜誌的時候就在醞釀的，後來因為忙於雜誌的工作，根本沒有時間創作，終於在之後「大徹大悟」，把《飲食》雜誌改版，除了依舊能夠介紹最熱愛的飲食文化之外，還能夠有時間自己寫書。而且《飲食》雜誌改版後不必再遷就廣告，也因為沒有廣告，就沒有負擔，還能夠以書刊的發式呈現餐館評鑑，最重要的是臺灣社會亟須一本專業的餐館評鑑來拯救臺人的脾胃。飲食文化要融合提升，但人民的自覺仍然不足的時候，專業的餐館評鑑就很重要，一個城市的餐館要好，文化要夠，消費者扮演相當重要的角色。如果消費者對於巷口吃鹽酥雞就感到滿足，飲食文化該如何提升？舌頭若是只喜歡吃重口味的調味料，味蕾被麻痺之後，習慣一旦定型就難以進步，過度強調調味料的飲食，「像不誠懇的人，花言巧語」，食物原味不見了，是我最為焦慮、關心的問題。做餐飲評鑑，就是要教育讀者「一起進步」，由消費者督促餐館進步，餐館進步、生意好，大家就會爭而仿效，飲食文化的提升就有了第一步。

王：在餐館評鑑的部分，我注意到二〇〇七年到二〇一〇年的餐館評鑑，呈現出「一顆星餐館變多，但三顆星極少」的狀況，這個現象是大家反而退步了嗎？

焦：「是因為更嚴格了」，餐館評鑑一開始是有鼓勵味道的，但隨著評鑑的規模愈

來愈大，評鑑標準也會愈來愈嚴格，因為若是隨著規模的擴大，不將標準拉高的話，《飲食》雜誌餐館評鑑，恐怕會像電話簿一樣厚了。像今年（二〇一一年）的餐館評鑑是「全臺灣包含離島」一起評鑑，因此許多一顆星的餐館，甚至兩顆星的餐館都會消失，在市場機制下，一定要更嚴格執行評鑑。

王：在評鑑上，臺灣南、北部人的喜好口味不同，是否會影響評鑑？

焦：「絕對不會！」因為是以國際的視野在做評鑑，餐廳的好壞都是放在全球座標的位置做考量，因此口味鹹甜只是口味上的差異，不影響食物的美味、環境與服務等；此外，督促烹飪、衛生環境之外，對於餐廳使用的農漁牧業的食材也更加注意了，食材出自什麼農場？農場品質如何？也都在評鑑標準之中。

三、飲食文化的願景——永恆的追求

王：聽完您對於創辦《飲食》雜誌的熱情，請您描繪自己對於飲食文化的期許與願景？

焦：以台北為例，目前台北仍是中華飲食的火車頭，是一種領導品牌，雖然有一天會被北京、上海趕過去，但我希望這一天不要太早來臨。我經常在好吃的餐廳吃飯時，赫然驚覺餐廳只有我一個人吃，我經常吃到想流淚，為什麼台北餐館比香港、上海、北京都要美味，但吃的消費力卻遠比這些地點來得低，我辦理餐館評鑑希望這些這些值得推薦的餐廳能夠好吃到要排隊，我願意排隊等候，也許上這樣的餐廳會超出預算，但準備一個撲滿，有飲食文化的餐廳不是每個月、每年都要吃，存一次錢或許一輩子吃一次也就值得，挑選一個值得紀念的日子去享用，有太多的人存錢去聽演唱會，但演唱會只限於聽覺乃至於視覺的享受，一家好的餐館，能讓人享受視覺、聽覺、嗅覺、味覺甚至是觸覺的絕美感受。對法國人而言，「品味食物是一個人品味的全部」，因為法國人人如此認定，而且確實

執行，因此才會有高高在上的「法國飲食文化」。我期許國人也能夠擁有自己的飲食文化。剛剛也說了，雜誌改版以後創作的時間也變多了，接連推出兩本談飲食的書：《暴食江湖》與《臺灣味道》，這兩本書在大陸簡體字版才上市一周，就登上北京第三名、廣州第五名的成績，當初辦雜誌純粹是一種浪漫，看到五四運動的胡適、陳獨秀都辦了雜誌，這股理想讓我賠了不少錢，但也讓我理解到，即使不辦雜誌我仍然可以研究飲食文化、創作飲食文學，因為我對於飲食創作與學術研究的堅持已無法改變，已是「不可逆」了。

四、二魚文化發行人——謝秀麗

王：二魚文化創辦時主要是印製食譜的業務，這在當時並不常見，主要的原因是什麼？

謝秀麗(以下簡稱謝)：身為焦桐另一半，會被他的熱情所感動，所以一直以來默默的支持他完成理想。他熱愛飲食文化事業，而我原本是擔任報紙家庭版的負責人，所以跟有名的廚師們、食譜本來就有淵源，所以二魚文化發行時，就以食譜的印製工作為主要業務，最主要的當然是這些人也信任我們，我們也會努力做到讓他們不失望。

王：對於《飲食》雜誌先是由美麗殿文化事業發行，後來改為二魚文化出版的原因，與焦桐表示過要讓讀者在書局怎麼拿都是自家作品的說法有些不同，主要的原因是？

謝：這是為了「品牌切割」，在創辦美麗殿文化事業之前，二魚文化的名聲就相當響亮了，二魚是一間綜合出版社；因此《飲食》雜誌創刊時特別創辦美麗殿文化事業，發行雜誌與年輕化的叢書，但這是我和焦桐同樣身為文人的浪漫理想，因為在實際操作後才發現，雜誌的通路商認為這樣過於混亂，尤其名氣、品牌的建

立都不容易，而且消費者有一種「名氣大」消費比較好的情結，因此才會在仔細考量後，將雜誌的發行回歸到名氣較大的二魚文化。我們兩個商業考量不多的文化人，就憑藉著理想、熱情與堅持，持續在飲食文化創作與學術研究領域播種。而且二〇〇七年剛開始辦餐館評鑑的時候，一些得到一顆星、二顆星的餐館，自認應當獲得更高的評價，因此不願意參加領獎；到了二〇一〇年頒獎典禮時，所有的餐館幾乎都到齊了，甚至臺北場的頒獎典禮，臺中的餐館都要帶菜北上共襄盛舉，也因為這股堅持與專業，二魚文化近年來也受政府單位委託出版「臺北老街」、「彰化小吃」等叢書，雖然並沒有涉及評鑑，甚至政府單位的立場往往是「只要合法」都是好吃的想法，都仍然要借重焦桐與二魚文化的專業，對飲食文化的堅持，終於有了回饋。

第三節 結論

民國九十一年焦桐受《文訊》雜誌訪談時，即說到他對於自我的期許，「希望將飲食文學與文化發展成自己的專業，同時富足精神與胃納。」³⁰³十年之間，他做到了，焦桐自翊：「我懷著珍惜的態度，書寫飲食經驗，珍惜每一道美味的菜肴如閃過的吉光片羽，珍惜好餐館如擦肩而過的情人，追憶那些奔馳離去的事物。如同普魯斯特所感慨的，一切皆在永恆的消逝中，我打算持續以寫來頑抗這世界的缺憾。」³⁰⁴焦桐旺盛的創作能力，正是來自豐富而且具有品味的飲食滋味。

焦桐編編選《臺灣飲食文選》時，在這本書中，共收錄梁實秋、唐魯孫、梁若容、遼耀東、楊牧、張曉風、琦君、林文月、蔡珠兒、柯裕棻、徐國能等「老」、「中」、「青壯」輩共五十二位文學作家的飲食心得，在序中也直言：「這是我初步爬梳臺灣飲食散文的成果，我希望通過這些散文，呈現臺灣飲食散文的發展風貌

³⁰³ 李欣倫：〈品嚐生活好滋味專訪焦桐〉，《文訊》，第198期，2002年4月，頁69。

³⁰⁴ 焦桐：《暴食江湖》，二魚文化公司，台北市，2009年，頁12。

和世代差異。」³⁰⁵可見主編焦桐企圖建構的臺灣飲食散文地圖的企圖心。在二〇〇五年九月創刊的《飲食》雜誌，正是焦桐建構臺灣飲食散文地圖企圖心的延續，無論從社長、專欄作家到國外特約撰述都是一時之選，本論文研究發現經由這些名人作家對於飲食的書寫，可以看出焦桐建構的飲食文學地圖。

臺灣的飲食，因為文學的加入增添了情感，以文字書寫美食，論做菜技法、論經由食物衍生的情感、論因為吃而經歷的人生酸甜苦辣，食物伴隨人們生活，藉由名家書寫食物的美味，讀者同時品嚐鄉土的人情和文化的熱度；臺灣的飲食文學，因為焦桐的加入更多了無限的浪漫與期許，焦桐以創辦《飲食》雜誌，為文學的飲食點一盞薪傳的燈；以擔任「臺灣飲食文化協會」理事長，持續推展飲食文化。焦桐由飲食文學的創作者走向更宏觀的飲食文化推動者的角色。

本論文經由研究焦桐的飲食文學作品及與飲食相關的報導，建構焦桐的飲食觀；經由焦桐的飲食角度審視《飲食》雜誌的內容風格與對飲食文化的願景。本論文雖然無法呈現華人飲食文化的全貌，但通過《飲食》雜誌與焦桐的飲食觀，呈現世代差異與不同觀點的臺灣，甚至異地飲食風俗的樣貌，進而思考臺灣飲食文化在全球的座標。本論文仍然無法建立有系統的飲食文學脈絡，對於飲食文學也採取較為廣義的定義，筆者期待若有機會將繼續研究，期許能為華人的飲食文化做出更有系統的譜系。

³⁰⁵ 焦桐：《臺灣飲食文學選 I》，二魚文化公司，台北市，2003年，頁8。

參考書目

一、焦桐專著

焦桐：《完全壯陽食譜》，(台北：時報出版，1999)

焦桐：《臺灣味道》，(台北：二魚文化，2009)

焦桐：《暴食江湖》，(台北：二魚文化，2009)

二、專書與專書論文

D.K.Davis&S.J.Baran 著，蘇蘅譯：《大眾傳播與日常生活》，(台北：遠流出版，1993)

Felipe Fern'andez-Aremesto 著，韓良憶譯：《食物的歷史》，(台北：左岸文化，2005)

A·W·Logue 著，遊恆山譯：《飲食心理學》，(台北：五南出版，1996)

MichaleGurevitch 著，陳光興譯：《文化，社會與媒體》，(台北：遠流出版，1992)

Laurie Colwin 著，蕭妃君譯：《餐桌上的幸福》，(台北：皇冠文化，2001)

Rupp·Rebecca 著，洪蘭譯：《記憶的祕密》，(台北：貓頭鷹出版社，2004)

Jean-Antheleme Brillat-Savarin 著，敦一夫、傅麗娜譯：《廚房裡的哲學家》，(台北：百善書房，2006)

Banana Yoshimoto，吳繼文譯：《廚房》，(台北：時報文化，2004)

小民編：《父母的愛》，(台北：九歌出版社，1986)

方梓：《第四個房間》，(台北：健行文化出版，1999)

王士文：《咖啡精神——咖啡和咖啡館的文化記憶》，(台北：果實出版，2004)

王仁湘：《飲食與中國文化》，(北京：人民出版社，1993)

王宣一：《國宴與家宴》，(台北：時報文化，2004)

王琰如：《我在利比亞》，(台北：三民書局，1969)

王秋桂：《飲食文化綜論》，(台北：中國飲食文化基金會，2009)

王逢振：《文化研究》，(台北：揚智文化，2000)

王學泰：《中國飲食文化簡史》，(香港：中華商務聯合印刷，2011)

朱振藩：《食在凡間》，(台北：聯合文學，2005)

李昂：《愛吃鬼》，(台北：一方出版，2002)

李昂：《鴛鴦春膳》，(台北：聯合文學，2007)

李澤治：《吃在台灣》，(台北：聯經出版，1994)

李寧遠、黃韶顏：《飲食文化》，(台北：華香原出版社，2003)

杜杜：《飲食與藝術》，(香港：明窗出版社，1998)

杜度：《另類食的藝術》，(香港：皇冠，1999)

杜度：《非常食的藝術》，(香港：皇冠，2000)

汪曾祺：《五味集》，(台北：幼獅，1996)

沈孟穎：《咖啡時代：臺灣咖啡館百年風騷》，(台北：遠足文化，2005)

周芬娜：《帶著舌頭去旅行》，(台北：聯經出版，1990)

周芬娜：《飲饌中國：縱橫大江南北的美食巡禮》，(台北：基本文化，2004)

周芬娜：《品味傳奇：名人與美食的前世今生》，(台北：基本文化，2002)

周芬娜：《繞著地球》，(台北：聯經出版，1998)

林文月：《飲膳札記》，(台北：洪範出版，1999)

胡弦：《茶書》，(台北：二魚文化，2008)

唐振常：《中國飲食文化散論》，(台北：台灣商務印書館，1999)

唐魯孫：《大雜燴》，(台北：大地出版，1990)

唐魯孫：《中國吃》，(台北：大地出版，2002)

唐魯孫：《中國吃的故事》，(台北：漢光文化事業，1987)

唐魯孫：《什錦拼盤》，(台北：大地出版，2004)

唐魯孫：《天下味》，(台北：大地出版，2003)

唐魯孫：《老骨董》，(台北：大地出版，2003)

唐魯孫：《老鄉情》，(台北：大地出版，2002)

唐魯孫：《故園情上、下》，(台北：大地出版，2002)

唐魯孫：《唐魯孫談吃》，(台北：大地出版，2000)

唐魯孫：《說東道西》，(台北：大地出版，2000)

唐魯孫：《酸甜苦辣鹹》，(台北：大地出版，2004)

徐世怡：《流浪者廚房》，(台北：大塊文化，1998)

徐國能：《第九味》，(台北：聯合文學，2003)

郜瑩：《少食多滋味》，(台北：麥田出版，2003)

高宣揚：《流行文化社會學》，(台北：揚智文化，2002)

張玉欣、柯文華：《飲食與生活》，(台北：揚智文化，2007)

張玉欣、楊秀萍：《飲食文學概論》，(台北：揚智文化，2004)

張利群：《辨味批評論》，(桂林：廣西師範大學出版社，2000)

張國立：《一口咬定義大利》，(台北：皇冠文化，2000)

張曼娟：《黃魚聽雷》，(台北：皇冠文化，2004)

張詠捷：《食物戀》，(台北：野人文化，2005)

張曉風主編：《2001 年度散文選》，(台北：九歌出版，2001)

張耀：《打開咖啡館的門——歐陸三百五十年的文化風雲》，(台北：時報文化，1997)

張耀：《咖啡地圖》，(台北：時報文化，1997)

梁實秋：《雅舍小品》，(北京：文化藝術出版社，1999)

梁實秋：《雅舍談吃》，(台北：九歌出版，2002)

梁瓊白：《說吃》，(台北：躍升文化，1996)

陳坤宏：《消費文化理論》，(台北：揚智文化，1995)

陳詔：《食的情趣》，(台北：臺灣商務印刷，1995)

陸文夫：《美食家》，(台北：新地文學，1988)

焦桐、林水福編：《趕赴繁花盛放的饗宴》，(台北：時報出版，1999)

焦桐主編：《八十八年散文選》，(台北：九歌出版，2000)

焦桐主編：《2007 臺灣飲食文選》，(台北：二魚文化，2008)

焦桐主編：《2008 臺灣飲食文選》，(台北：二魚文化，2009)

焦桐主編：《2009 臺灣飲食文選》，(台北：二魚文化，2010)

焦桐主編：《2010 臺灣飲食文選》，(台北：二魚文化，2011)

- 焦桐編：《臺灣飲食散文選 I》，(台北：二魚文化，2003)
- 焦桐編：《臺灣飲食散文選 I I》，(台北：二魚文化，2003)
- 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)
- 焦桐編：《星級名廚的料理秘訣》，(台北：二魚文化，2008)
- 童心怡：《中國飲食文化學術研討會論文集：第七屆》，(台北：中國飲食文化基金會，2002)
- 琦君：《母心似天空》，(台北：爾雅出版，1981)。
- 舒國治：《台北小吃札記》，(台北：皇冠文化，2007)
- 舒國治：《窮中談吃》，(台北：聯合文學，2008)
- 遠耀東：《已非舊時味》，(台北：圓神出版，1992)
- 遠耀東：《出門訪古早》，(台北：東大圖書，2001)
- 遠耀東：《肚大能容》，(台北：東大圖書，2009)
- 黃清連主編：《茶酒文化》，(台北：中華飲食文化基金會，2009)
- 黃奮鳴：《傳播心理學》，(廈門：廈門大學出版，1997)
- 黃寶蓮：《芝麻米粒說》，(台北：二魚文化，2005)
- 愛亞：《喜歡》，(台北：爾雅出版，1984)
- 楊明：《記憶的味道》，(台北：朱雀文化，2000)
- 廖炳惠：《吃的後現代》，(台北：二魚文化公司，2004)
- 廖炳惠：《回顧現代：後現代與後殖民論文集》，(台北：麥田文化，1994)
- 遠藤周作：《狐狸庵食道樂》，(台北：麥田文化，2009)
- 齊邦媛：《千年之淚》，(台北：爾雅出版，1990)
- 蒲慕州主編：《飲食傳播與文化交流》，(台北：中國飲食文化基金會，2009)
- 劉心武：《藤蘿花餅》，(台北：二魚文化，2002)
- 劉克襄：《失落的蔬果》，(台北：二魚文化，2006)
- 歐陽應霽：《香港味道》，(台北：大塊文化，2007)
- 蔡珠兒：《南方絳雪》，(台北：聯合文學，2002)

- 蔡珠兒：《紅燜廚娘》，(台北：聯合文學，2005)
- 蔡珠兒：《饕餮書》，(台北：聯合文學，2006)
- 鄧景衡：《符號、意象、奇觀——臺灣飲食文化系譜》，(台北：田園文化事業，2003)
- 鄧景衡：《臺灣飲食文化譜系》，(台北：結構群文化公司，2005)
- 盧非易：《飲食男》，(台北：聯合文學，1997)
- 盧嵐蘭：《媒介消費——閱聽人與社會》，(台北：揚智文化，2005)
- 謝忠道：《慢食：味覺藝術的巴黎筆記》，(台北：果實出版，2005)
- 隱地：《愛喝咖啡的人》，(台北：爾雅出版，1995)
- 鍾怡雯編：《九十四年散文選》，(台北：九歌出版，2006)
- 鍾怡雯：《內斂的抒情：華文文學論評》，(台北：聯合文學，2008)
- 鍾怡雯：《無盡的追尋——當代散文的詮釋與批評》，(台北：聯經出版，2004)
- 韓良憶：《吃·東·西》，(台北：皇冠文化，2008)
- 韓良憶：《美味之戀：人在台北，玩味天下》，(台北：方智出版，2001)
- 韓良憶：《羅尼西的音樂廚房》，(台北：喬周出版，1997)
- 韓良露：《食在有意思——韓良露與茱麗安的美味情境》，(台北：麥田文化，2003)
- 韓良露：《旅人與酒的相遇——微醺之戀》，(台北：方智出版，2001)
- 瞿海源、王振寰主編：《社會學與臺灣社會》，(台北：五南出版，2003)
- 簡嬪：《下午茶》，(台北：洪範書局，1994)
- 顏崑陽：《小飯桶與小飯囚》，(台北：立緒文化，2004)
- 顏崑陽編：《現代散文選讀》，(台北：洪範書局，2002)
- 顏崑陽編：《九十二年散文選》，(台北：九歌出版，2004)
- 蘇偉貞：《租書店的女兒》，(台北：印刻文學，2010)
- 龔鵬程：《飲饌叢談》，(台北：二魚文化，2009)
- 文思理：〈傳播、離散與融合：中國飲食方式的演進〉，《第十屆中華飲食文化學術研討會論文集》，(台北：中華飲食文化基金會，2008，p.1-11)
- 余舜德：〈夜市小吃的傳統與臺灣社會〉，《第九屆中華飲食文化學術研討會論文集》，(台北：中華飲食文化基金會，2006，p.119-133 頁)

李欣倫：〈飲食文學國際研討會之圓桌會議：味蕾、鄉愁及其他〉，《趕赴繁花盛放的饗宴飲食文學國際研討會論文集》，(台北：時報出版，1999)

李瑞騰：〈論文講評：鍾怡雯〈記憶的舌頭—美食在散文的出沒方式〉〉，《趕赴繁花盛放的饗宴飲食文學國際研討會論文集》，(台北：時報出版，1999)

南方朔：〈饗宴禮儀和文學的對話〉，《趕赴繁花盛放的饗宴飲食文學國際研討會論文集》，(台北：時報出版，1999)

夏惠汶：〈開啓美味與記憶的瓶〉，《客家飲食文學與文化國際學術研討會論文集》，(台北：二魚文化，2010，p. 76-109)

郝譽翔：〈婉轉附物，迢悵切情—論林文月《飲膳札記》〉，《趕赴繁花盛放的饗宴飲食文學國際研討會論文集》，(台北：時報出版，1999，p.514)

張錯：〈M·F·K·費雪與《飲食之藝》〉，《趕赴繁花盛放的饗宴飲食文學國際研討會論文集》，(台北：時報出版，1999)

陳思和：〈試論現代散文創作中談『吃』傳統〉，《趕赴繁花盛放的饗宴飲食文學國際研討會論文集》，(台北：時報出版，1999，p. 446-458)

陳素貞：〈天下無正味 蘇軾的飲食美學〉，《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，p. 62-91)

曾喜城：〈臺灣及東南亞客家移民飲食文化初探〉，《第十屆中華飲食文化學術研討會論文集》，(台北：中華飲食文化基金會，2008，p. 79-93)

鍾怡雯：〈記憶的舌頭—美食在散文的出沒方式〉，《趕赴繁花盛放的饗宴飲食文學國際研討會論文集》，(台北：時報出版，1999，p. 488-507)

龔鵬程：〈飲饌社會學〉，《趕赴繁花盛放的饗宴飲食文學國際研討會論文集》，(台北：時報出版，1999)

三、期刊論文

方杞：〈臺灣的飢士—焦桐《暴食江湖》彌滿的饌饗〉，《全國新書資訊月刊》，第134期，2010.02月，p.34-38

- 王乾任：〈文人談吃——飲食文學出版在臺灣〉，《出版界》，第 79 期，2006.10，p.68-70
- 王乾任：〈最道地的《臺灣味道》〉，《全國新書資訊月刊》，第 139 期，2010.07，p.62-63
- 王婉婷：〈《臺灣飲食文選》中情感書寫〉，《國立台北教育大學語文集刊》，第 12 期，2007.07
- 王紫葵、楊婕妤、范力文：〈集「三為一體」的文學人——焦桐〉，《南薰風華》，創校十周年特刊，2006，p.3-10
- 吉廣興：〈愛恨悲喜的庖廚——《焦桐世紀詩選》〉，《全國新書資訊月刊》，第 18 期，2000.06，p.25-26
- 朱若菱：〈糾葛的國宴情結〉，《當代》，第 204 期，2004.08，p.78-87
- 吳岱穎：〈食慾人生——讀焦桐〈我將再起〉〉，《幼獅文藝》，2009.10，p.20-23
- 吳知惠：〈容易上癮的情人——側寫詩人焦桐〉，《家庭月刊》，第 204 期，1993.09，p.75-77
- 李昂：〈華麗的冒險〉，《聯合文學》，第 274 期，2007.08，p.158-159
- 李欣倫：〈品嚐生活好滋味——專訪焦桐〉，《文訊》，第 198 期，2002.04，p.69-72
- 林子璇：〈生命中不可錯過的五家餐廳〉，《新新聞》，第 1068 期，2007.08.23-08.29，p.54-57
- 林子璇：〈吃李鴻章雜碎 看鄭板橋朝天〉，《新新聞》，第 1075 期，2007.10.11-10.17，p.74-78
- 南方朔：〈食在凡間推薦序：新平民時代的到來〉，《聯合文學》，2005，p.9
- 柯裕棻：〈消費：大眾，文化〉，《中外文學》，第 364 期，2002.09
- 胡錦媛：〈食色經濟學：焦桐《完全壯陽食譜》〉，《中外文學》，第 363 期，2002.08，p.9-26
- 陳虹霖：〈老饕的私房雜燴——遼耀東飲食散文的構成元素〉，《國文天地》，第 225 期，2004.02
- 陳智弘：〈刀鏟鍋爐間的魔術師——談『飲食文學』的閱讀與寫作〉，《國文天地》，第 222 期，2003.11，p.94-97
- 陳貴鳳、黃棣華：〈台灣文化美食餐廳評鑑制度中評估指標之建構〉，《餐旅暨家政

學刊》，第 7 卷第 3 期，2010.09，p.235-259

陳瑤玲：〈《2009 飲食文選》的文化視野〉，《全國新書資訊月刊》，第 141 期，2010.09，p.34-37 頁

焦桐：〈知識的經緯——論姚一葦的知性散文〉，《幼獅文藝》，第 533 期，，2008.05，p.29-32

焦桐：〈海南雞飯之味〉，《大墩文化》，第 36 期，2006.07，p.54-55 頁

焦桐：〈無一不是本土滋味——暴食西門町〉，《新活水》，第 1 期，2005.07，p.76-80

焦桐：〈發現臺灣作家序《我其實仍然在花園裡》〉，《幼獅文藝》，第 535 期，，1998.07，p.26-28

賀淑瑋：〈《完全壯陽食譜》之幽默策略〉，《臺灣詩學季刊》，第 27 期，1999.06，p.68-81

黃子平：〈「故鄉的食物」：現代文人散文中的味覺記憶〉，《中外文學》，第 3 期，2002.08 月，p.41-53

楊麗君：〈詩人焦桐烹小鮮如治大國〉，《新新聞》，2007.08.23-08.29

劉湘吟：〈焦桐與新詩集《完全壯陽食譜》——飲食男女入詩，味覺與詩的結合〉，《新觀念》，第 129 期，，1999.07，p.42-43 頁

鍾怡雯：〈論杜杜散文的食藝演出〉，《中外文學》，第 363 期，2002，p.84

四、報刊文章

丁文玲：〈「食」在有趣 在料理中發現文學〉，《中國時報》，2007.10.04，A18 版

丁文玲：〈2005 閱讀大代誌——《飲食》雜誌創刊〉，《中國時報》，2006.01.01，B1 版

丁文玲：〈二魚籌劃逸耀東紀念集〉，《中國時報》，2006.02.19，B1 版

丁文玲：〈台灣茶人 各有一本找茶經〉，《中國時報》，2005.09.04，B1 版

丁文玲：〈焦桐帶《飲食》成爲台版「米其林」〉，《中國時報》，2005.09.04，B1 版

丁文玲：〈焦桐輯錄文選 盼年年上菜饗老饕〉，《中國時報》，2008.05.07，A14 版

丁文玲：〈飲食雜誌創刊〉，《中國時報》，2006.01.01，B1 版

丁文玲：〈解放吃喝 臺灣飲食文學氾濫〉，《中國時報》，2008.05.07，A14 版

王彩鸞：〈文學與味蕾共舞 這桌，12 作家·12 道菜…〉，《聯合晚報》，2006.12.17

王守瑾：〈舌間的感動——來杯美酒加咖啡〉，《聯合報》，2002.08.30，38 版

方梓：〈也是一種後現代飲食——白斬雞〉，《聯合報》，2010.02.17，初四特刊

古蒙仁：〈魔豆傳奇：古坑咖啡的崛起〉，《聯合報》，2009.10.28

成漢：〈飲食月刊出爐 散發文學芳香〉，《民生報》，2005.08.23，CR2 版

李春：〈美食家交鋒論「鑑」港台好味〉，《聯合報》，2010.12.12，A16 版

李令儀：〈焦桐生女歸功壯陽食譜〉，《聯合報》，2002.04.21

李昂：〈女人做大廚〉，《聯合報》，2004.03.17，E6 版

祁容玉：〈沙魚鮮甜美味 藏在煎餅裡〉，《聯合報》，2010.05.01，B2 版

林欣誼：〈從懷鄉吃到國際 美食文學多變〉，《中國時報》，2010.01.03，A14 版

林欣誼：〈吃遍臺灣菜 焦桐寫出好滋味〉，《中國時報》，2010.01.06，A8 版

林欣誼：〈開卷好書頒獎 名家妙語如珠〉，《中國時報》，2010.01.17，A14 版

林巧雁：〈焦桐談舌頭格調〉，《中央日報》，2002.11.05，14 版

胡續冬：〈饕餮是怎樣煉成的〉，《第一財經日報》，2011.03.25

沈方正：〈有食文化 才能綿延飲食產業商機〉，《工商時報》，2005.11.03，D2 版

洪敬宏：〈臺灣一品宴 57 道菜充滿想像力〉，《聯合報》，2008.12.16，A8 版

洪敬宏：〈飲食雜誌餐館評鑑 金園金鴨宴奪五星〉，《聯合報》，2009.11.07，B3 版

易俊傑：〈中山先生與飲食文化〉，《中央日報》，2001.08.04，19 版

吳雨潔：〈米其林最多顆星主廚 九月來台開店〉，《聯合報》，2009.05.25，A9 版

吳雨潔：〈搶救香港 靠米其林〉，《聯合報》，2009.01.12，D7 版

吳佩芬：〈平價餐飲創造飲食文化〉，《中央日報》，2002.01.09，5 版

吳鈞堯：〈移動的餅〉，《中國時報》，2009.11.26，E4 版

夏漫：〈臺灣飲食協會成立 焦桐當選理事長〉，《聯合報》，2008.01.06，E7 版

徐國能：〈宴饗奢華〉，《聯合報》，2009.09.05，D3 版

徐淑卿：〈焦桐廚房裡做文學實驗〉，《中國時報》，1999.06.03，43 版

柯焜耀、陳汶彬、黃麗如：〈9月9遊酒廠〉，《中國時報》，2004.09.09，E2版

陳靜宜：〈2008 臺北餐館評鑑 五星從缺〉，《聯合報》，2008.11.14，D11版

陳靜宜：〈吃情焦桐 入口盡是詩情〉，《聯合報》，2005.11.04，E2版

陳靜宜：〈私房菜隱於市只有熟客吃得到〉，《聯合報》，2010.10.03，A3版

陳靜宜：〈管他幾顆星 只在乎客人開心〉，《聯合報》，2008.12.21，A3版

陳靜宜：〈餐廳評鑑 點水樓榮獲五星〉，《聯合報》，2009.12.18，C7版

陳靜宜：〈鍋鏟與文筆的年度高峰會〉，《聯合報》，2008.05.25，E2版

陳志豪：〈文學+美食 一場味蕾的豔遇〉，《聯合報》，2006.12.02，C2版

陳瓊如：〈西方名家美食上桌〉，《中國時報》，2004.05.17，E1版

陳智華：〈張愛玲鍋粿蝦仁文學宴上菜〉，《聯合報》，2007.10.04，A10版

陳宛茜：〈一頓夢幻餐 味蕾凸全台〉，《聯合報》，2009.02.14，20版

陳宛茜：〈古早味美食 擁抱不曾分裂的臺灣〉，《聯合報》，2010.03.14，D2版

陳宛茜：〈台灣的好味道 讀出人情味〉，《聯合報》，2010.02.20，A 18版

陳宛茜：〈吃吃喝喝憶遠老〉，《聯合報》，2006.03.09，C6版

陳宛茜：〈美禁豬血糕 朱學恆：製作影片向美抗議〉，《聯合報》，2010.09.25，A6版

陳宛茜：〈娘惹菜魅力 迷倒臺灣作家團〉，《聯合報》，2006.06.08，C6版

陳宛茜：〈創刊8年…「好讀」熄燈〉，《聯合報》，2008.04.05，A14版

陳宛茜：〈焦桐為出版社二魚說典故〉，《聯合報》，2002.04.14，14版

陳宛茜：〈焦桐飲食雜誌很文化〉，《聯合報》，2005.08.11，C6版

陳宛茜：〈一塊東坡肉 極致生命美學〉，《聯合報》，2005.08.11，C6版

陳宛茜：〈焦桐當奶爸 寧捨藏書閣〉，《聯合報》，2004.02.23，A12版

陳宛茜：〈焦桐談台菜：最主體的混血菜〉，《聯合報》，2010.01.06，A3版

陳希林：「逸耀東明告別式 文壇吃喝紀念」，《中國時報》，2006.03.09，D8版

陳彥明：〈開卷有書香 臺灣味道〉，《中國時報》，2010.01.31，9版

陳思和：〈威而鋼時代的神話顛覆〉，《中央日報》，1999.07.12

南方朔：〈微醺·擬態·紅酒夢〉，《聯合報》，2000.05.01，48版

張成華：〈E化時代的出版與閱讀〉，《中央日報》，2003.02.19，17版

張殿：〈焦桐明春辦飲食文學雜誌〉，《聯合報》，2004.09.19，B6版

張錯：〈真相唯在心眼兼論焦桐《完全壯陽食譜》〉，《中央日報》，1999.06.17，22版

張錯：〈飲食文學的弔詭〉，《中央日報》，1999.06.24，18版

焦桐：〈彰化葡萄 一生難忘滋味〉，《聯合報》，2009.05.23，彰化專輯 03

焦桐：〈打老婆酒〉，《聯合報》，2010.08.31，D3版

焦桐：〈米其林症候群〉，《聯合報》，2009.11.15，D2版

焦桐：〈舌頭的旅行〉，《中央日報》，2003.02.18，17版

焦桐：〈味覺的土風舞——關於《飲食》雜誌〉，《中國時報》，2005.08.24，E7版

焦桐：〈尋找海南雞飯〉，《聯合報》，2002.07.04，38版

焦桐：〈最有共識的全民運動：從「2008 臺灣飲食文選」談起〉，《聯合報》，2009.05.17，D2版

焦桐：〈團員年菜誰與爭煮？〉，《聯合報》，2002.02.11，36版

焦桐：〈論牛肉麵 上〉，《聯合報》，1999.01.27，37版

焦桐：〈論牛肉麵 下〉，《聯合報》，1999.01.28，37版

焦桐：〈論吃魚〉，《中國時報》，2001.05.17，23版

賀今：〈美食家著書立說的幾種類型〉，《中國時報》，2008.01.22，18版

賴廷恆：〈焦桐壯陽食譜衝撞雄性權力〉，《中國時報》，1999.05.21，11版

賴素鈴：〈二魚實現焦桐夫妻夢想〉，《民生報》，2002.04.14，A6版

賴素鈴：〈時空人生況味飲食觀鮮明 焦桐編文選彰顯文學風潮〉，《民生報》，2003.02.20，A13版

賴素鈴：〈焦桐 用舌頭寫旅行日記〉，《民生報》，2001.06.09，B7版

賴素鈴：〈焦桐的壯陽食譜是詩 不鹹濕〉，《民生報》，1999.05.24，4版

賴素鈴：〈焦桐嗜蟹如命擋不住誘惑〉，《民生報》，1996.05.21，15版

賴素鈴：〈懷念遼耀東故舊美食聚長憶〉，《民生報》，2006.03.09，A10版

賴素鈴：〈懷念遼耀東故舊美食聚長憶〉，《民生報》，2006.03.09，A10版

- 范榮達：〈饅頭夾沙魚煎餅——焦桐說菜 客家漢堡美味更勝〉，《聯合報》，2009.12.16，B2 版
- 姚舜：〈蔬情話藝 食在有趣〉，《工商時報》，2011.01.22，D4 版
- 黃麗如：〈黃湯、白湯醉心之旅〉，《中國時報》，2004.09.09，E1 版
- 黃晴雯：〈臺灣的好味道 讀出人情趣味〉，《聯合報》，2010.02.20，A18 版
- 黃宗慧：〈似暴非暴的暴食江湖〉，《聯合報》，2009.09.20，D2 版
- 凌性傑：〈舌頭的膽識〉，《聯合報》，2009.12.12，D3 版
- 楊明：〈婚禮中的茶〉，《中央日報》，2002.06.02，15 版
- 詹偉雄：〈味道中的革命〉，《聯合報》，2009.11.19
- 蔡珠兒：〈張大嘴大談「吃學」〉，《中國時報》，1989.08.22，21 版
- 羅辛：〈詩人焦桐 這樣辦澳門料裡〉，《中國時報》，2004.12.16，E4 版
- 劉佳玲：〈臺灣飲食文選〉，《中央日報》，2003.03.07，17 版
- 劉佳玲：〈比吃更迷人的事——專訪《飲食》〉，《中央日報》，2005.08.19，17 版
- 劉郁青：〈華文世界首見飲食文化雜誌〉，《民生報》，2005.08.26，A13 版
- 鍾怡雯：〈飲食文學寫手上菜——文字的滋味〉，《聯合報》，1991.09.17
- 貓耳朵：〈詩的火花，好辣！〉，《中國時報》，2008.04.13，E4 版
- 韓良露：〈別再放味精了吧！〉，《中央日報》，2002.11.17，17 版
- 戴晨志：〈你在別人舌頭裡找尊嚴嗎？〉，《中國時報》，2004.12.16，E4 版
- 鄧美玲：〈做菜像寫詩一樣深情細膩 焦桐為心愛的小情人下廚〉，《中國時報》，1996.11.11，34 版
- 蔣艷蓉：〈書中夢幻饗宴 大廚巧手成真〉，《中國時報》，1999.05.27，34 版

五、學位論文

- 江浩：《飲食文學範疇的建構：一個社會學式的考察》，國立臺灣大學社會學研究所碩論，2009.06
- 李淑郁：《臺灣當代飲食散文研究》，國立中央大學中國文學研究所碩論，2007.07
- 李淑雲：《茶在現代散文中的情境塑造》，臺灣師範大學國文研究所碩論，2003.06。

徐耀焜：《舌尖與筆間的對話—臺灣當代飲食書寫研究(1949-2004)》，彰化師範大學國文研究所國語文教學碩士班碩論，2006.01

張巍騰：《臺灣當代飲食散文的流變(1949~2008)》，靜宜大學中國文學系碩論，2009.07

楊惠椀：《80年代以來臺灣飲食散文研究》，國立成功大學中國文學系碩論，2009.07

鄭淑娟：《臺灣飲食散文研究》，佛光大學文學系碩士班碩論，2007.07

賴孟潔：《唐魯孫飲食散文研究》，國立中央大學中國文學研究所碩論，2005.07

蘇鵠翹：《臺灣當代飲食散文研究：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論，2007.07

六、網站資料

葉思芬：敏隆講堂「飲食文學」的課程講義。

取自 <http://www.how.org.tw/class/discussion.asp?CTID=%7BF4542147-8871-42CD-88D4-FC059C210604%7D>，(2011.04.07)

統一超商網站：<http://www.7-11.com.tw/service/specialservice.asp>，(2010.12.13)

統一星巴克網站：http://www.starbucks.com.tw/about/aboutpsc/about_aboutpsc.aspx，(2010.12.13)

臺灣文學年鑑資料庫：<http://www2.nmlt.gov.tw/user/index.aspx>，(2011.02.13)

附錄一：「名家談吃」作者出現狀況

作者	篇名	期數	備註
逸耀東	蚵仔麵線與臭豆腐	第一期：21世紀飲食趨勢	執筆一篇
林文月	飲膳往事	第一期：21世紀飲食趨勢	執筆一篇
平路	臺灣菜色	第一期：21世紀飲食趨勢	執筆一篇
朱少麟	那些遙遠的味道	第一期：21世紀飲食趨勢	執筆一篇
虹影	廚房之舞	第一期：21世紀飲食趨勢	執筆一篇
顏崑陽	饕餮懺悔錄	第一期：21世紀飲食趨勢	執筆一篇
黃寶蓮	食材的情欲饗宴	第二期：星級名廚教你變高廚	執筆一篇
簡嬪	小管與魚的傷心往事	第二期：星級名廚教你變高廚	執筆一篇
彥火	吃的摭拾	第二期：星級名廚教你變高廚	執筆一篇
林水福	無味的河豚	第三期：危險的流行美食	執筆一篇
提姆羅斯	吃飯皇帝大	第四期：美食家飆火鍋	執筆一篇
李歐梵	貪食家的狂想曲	第四期：美食家飆火鍋	執筆一篇
木子玉	素心腸·素滋味	第四期：美食家飆火鍋	執筆一篇
丘秀芷	從紅燒獅子頭說起	第五期：名廚的外賣年菜	執筆一篇
莫言	臘八粥·灶馬與「打尖」	第五期：名廚的外賣年菜	執筆一篇
陳明礪	部落飲食二三菜	第五期：名廚的外賣年菜	執筆一篇
平路	怎能用紙杯吃冰淇淋？	第六期：巧克力樂園	執筆一篇
亮軒	悲歡沙西米：發現了爸爸	第六期：巧克力樂園	執筆一篇
廖炳惠	食色演出	第六期：巧克力樂園	執筆一篇
方杞	臺灣一絕餅	第七期：尋找古蹟裡的美食	執筆一篇
蔡珠兒	蒜烤古典與油煎陽光	第七期：尋找古蹟裡的美食	執筆一篇
孫樹芬	舊日公館菜	第八期：便當共和國	執筆一篇
游淑靜	紐約飲茶三部曲	第八期：便當共和國	執筆一篇
姚宜瑛	雌虎魚羹	第九期：粽子總動員	執筆一篇
蔡素芬	北極圈松香鮭魚	第九期：粽子總動員	執筆一篇
尤今	養雞的哲學	第十期：家庭派對	執筆一篇
向明	媽媽的蛋菜	第十期：家庭派對	執筆一篇
宇文正	留下來的畫面	第十期：家庭派對	執筆一篇
王飛仙	就是辣蘿蔔	第十期：家庭派對	執筆一篇
王學泰	孔府菜與譚家菜	第十一期：檳城世界小吃的鄉愁	執筆一篇
愛亞	重慶麻辣菜	第十一期：檳城世界小吃的鄉愁	執筆一篇
顏艾琳	這碗擔擔麵很麻	第十一期：檳城世界小吃的鄉愁	執筆一篇
孫瑋芒	味蕾三溫暖	第十一期：檳城世界小吃的鄉愁	執筆一篇
楊明	酸湯鍋	第十二期：綠竹筍饗宴	執筆一篇
廖玉蕙	廚房裡的專制君王	第十三期：月餅大觀園	執筆一篇

成英姝	吃得沒品，還是有滋味	第十三期：月餅大觀園	執筆一篇
吉娜.馬雷	消逝的食物	第十六期：聖誕饗宴	執筆一篇
蔡惠民	我發誓只對當令食蔬忠貞	第十八期：兩岸尋腿記	執筆一篇
焦桐	半徑十五公里	第三期：危險的流行美食	執筆二篇
焦桐	論吃麵	第十二期：綠竹筍饗宴	執筆二篇
亞倫杜卡斯	提煉自水果的珍油	第四期：美食家飆火鍋	執筆二篇
亞倫杜卡斯	乳酪的語言與政治	第五期：名廚的外賣年菜	執筆二篇
辛鬱	我家的麵食	第六期：巧克力樂園	執筆二篇
辛鬱	岳母的手藝	第八期：便當共和國	執筆二篇
陳思和	江南的醬菜	第七期：尋找古蹟裡的美食	執筆二篇
陳思和	陽澄湖大閘蟹	第十五期：澳門：美食密度最高的城市	執筆二篇
趙珩	大城小調	第九期：粽子總動員	執筆二篇
趙珩	吃小館兒的學問	第十期：家庭派對	執筆二篇
柯俊年	毒舌	第十一期：檳城世界小吃的鄉愁	執筆二篇
柯俊年	D級美食	第十六期：聖誕饗宴	執筆二篇
朱嘉雯	那一場黃金雨	第十九期：馬六甲：娘惹菜的原鄉	執筆二篇
朱嘉雯	童話椰子	第二十一期：吃喜餅，喝喜酒	執筆二篇
韓秀	朱麗亞.柴爾德猜想	第二十期：發現好豬肉	執筆二篇
韓秀	臺灣烏龍茶與法國香檳	第二十一期：吃喜餅，喝喜酒	執筆二篇
徐仲	一飲瓊漿百感生	第二十期：發現好豬肉	執筆二篇
徐仲	名字的意義	第二十一期：吃喜餅，喝喜酒	執筆二篇
陳靜宜	美食 VS 性愛	第十五期：澳門：美食密度最高的城市	執筆三篇
陳靜宜	倪匡 VS 蔡瀾香港美食記	第十六期：聖誕饗宴	執筆三篇
陳靜宜	一個美食記者的懺悔錄	第十七期：新釀造時代	執筆三篇
吳清和	窮人的上品—白斬雞	第十七期：新釀造時代	執筆五篇
吳清和	滷肉飯	第十八期：兩岸尋腿記	執筆五篇
吳清和	四神湯	第十九期：馬六甲：娘惹菜的原鄉	執筆五篇
吳清和	潤餅	第二十期：發現好豬肉	執筆五篇
吳清和	粽子	第二十一期：吃喜餅，喝喜酒	執筆五篇
邱立本	食物與記憶	第六期：巧克力樂園	執筆六篇

邱立本	吃一碗尷尬	第十四期：肥蟹來了	執筆六篇
邱立本	香港餐廳文化啓示錄	第十五期：澳門：美食密度最高的城市	執筆六篇
邱立本	從江湖到廟堂	第十八期：兩岸尋腿記	執筆六篇
邱立本	舌頭的鄉愁	第二十期：發現好豬肉	執筆六篇
邱立本	辛辣的食物與文字	第二十一期：吃喜餅，喝喜酒	執筆六篇
張讓	我的菜裡有根頭髮	第十六期：聖誕饗宴	執筆六篇
張讓	獵森林母雞的日子	第十七期：新釀造時代	執筆六篇
張讓	快樂獵菇人	第十八期：兩岸尋腿記	執筆六篇
張讓	麝香魔菇:松露	第十九期：馬六甲：娘惹菜的原鄉	執筆六篇
張讓	從前當巧克力還年輕	第二十期：發現好豬肉	執筆六篇
張讓	不要給我巧克力	第二十一期：吃喜餅，喝喜酒	執筆六篇
沈宏非	吃屁股	第一期：21世紀飲食趨勢	執筆八篇
沈宏非	垂涎尋梅	第三期：危險的流行美食	執筆八篇
沈宏非	每個人心中都有一個蒼蠅館子	第十六期：聖誕饗宴	執筆八篇
沈宏非	還不如在家隨便吃點什麼	第十七期：新釀造時代	執筆八篇
沈宏非	豬頭的歲月	第十八期：兩岸尋腿記	執筆八篇
沈宏非	更像唐朝，而不是明朝	第十九期：馬六甲：娘惹菜的原鄉	執筆八篇
沈宏非	劉伶醉	第二十期：發現好豬肉	執筆八篇
沈宏非	廚房裡的解構主義大師	第二十一期：吃喜餅，喝喜酒	執筆八篇
梁瓊白	箇中三味	第五期：名廚的外賣年菜	執筆八篇
梁瓊白	淡泊滋味長	第十期：家庭派對	執筆八篇
梁瓊白	栗子	第十四期：肥蟹來了	執筆八篇
梁瓊白	夢回龍岡	第十七期：新釀造時代	執筆八篇
梁瓊白	羊肉	第十八期：兩岸尋腿記	執筆八篇
梁瓊白	魚翅	第十九期：馬六甲：娘惹菜的原鄉	執筆八篇
梁瓊白	麵餅印記	第二十期：發現好豬肉	執筆八篇
梁瓊白	考驗師傅就吃魚	第二十一期：吃喜餅，喝喜酒	執筆八篇
林嘉翔	鄉酒·酒鄉	第三期：危險的流行美食	執筆九篇
林嘉翔	民話原鄉的慶典壽司	第七期：尋找古蹟裡的美食	執筆九篇
林嘉翔	夏日啖海膽	第九期：粽子總動員	執筆九篇
林嘉翔	卷壽司秘話	第十四期：肥蟹來了	執筆九篇
林嘉翔	秋田雷魚美饌	第十五期：澳門：美食密度最高的城市	執筆九篇

林嘉翔	冬雪飄飄鱈魚來	第十六期：聖誕饗宴	執筆九篇
林嘉翔	年菜雜煮	第十七期：新釀造時代	執筆九篇
林嘉翔	啖龍蝦	第十八期：兩岸尋腿記	執筆九篇
林嘉翔	風情萬種的鱻魚	第十九期：馬六甲：娘惹菜的原鄉	執筆九篇

附錄二：封面故事的企劃內容與執筆者

期數	主題	篇名	作者
第一期：21 世紀飲食趨勢	養生無國界	世界飲食新潮流	嚴長壽
		輕食·香草·大自然	盧玉文
		茶的養生療效	池宗憲
		胡雪巖與杭州藥膳	周芬娜
		日本人的養生術	橫路啓子
		喝健康水	歐陽英
		吃健康菜	愛亞
第二期：星級名廚教你變高廚	星級名廚教你變高廚	家傳淵源的河豚料理師——六福皇宮 富田宗太郎	廖之韻(編輯部)
		品味來自壓力的激發——晶華酒店 蔡坤展	廖之韻(編輯部)
		熱情的義大利料理——君悅飯店 陳明烽	廖之韻(編輯部)
		用心去做的金牌料理——老爺酒店 姚嘉雄	廖之韻(編輯部)
第三期：危險的流行美食	危險的流行美食	美味的陷阱	葉剛
		危險食物大解析	諮詢專家(編輯部)
		美食，你吃了哪幾種？	賴正均(新店榮星中醫診所院長)
		每天你只能吃下多少油？	楊淑惠(北醫營養部主任)
		認識食品添加物	廖婉如(彰化基督教醫院營養師)、 游欣亭(彰化基督教醫院營養師)
		危險美食的不危險吃法	諮詢專家(編輯部)
第四期：美食家飆火鍋	美食家飆火鍋	焦桐最愛的火鍋	(編輯部)

		柯俊年最愛的火鍋	(編輯部)
		朱振藩最愛的火鍋	(編輯部)
		熱鍋搖滾	高自芬
		我的東北酸菜白肉鍋	程延平
第五期：名廚的外賣年菜	名廚的外賣年菜	阿謨師推薦的團圓飯	藍雅婷(編輯部)
		阿發師的傳統年菜	藍雅婷(編輯部)
		鄭衍基的星級年菜	藍雅婷(編輯部)
		欣葉年菜賞	藍雅婷(編輯部)
		一個人的便利跨年大餐	江映瑤
第六期：巧克力樂園	巧克力樂園	巧克力玩家	謝忠道
		巧克力的成分與功效	蕭千祐
		巧克力品牌大搜查	藍雅婷(編輯部)
		手工巧克力的秘密	廖之韻(編輯部)
		巧克力達人	藍雅婷(編輯部)
		穿透靈魂的濃郁	黃英雄
		情人節浪漫巧克力	藍雅婷(編輯部)
		情人節巧克力 DIY	藍雅婷(編輯部)
第七期：尋找古蹟裡的美食	尋找古蹟裡的美食	臺北故事館	藍雅婷(編輯部)
		紅樓劇場紙風車 Café	宋琇涵
		紅樓 1899	藍雅婷(編輯部)
		淡水河邊	藍雅婷(編輯部)
		台南古蹟飲食	廖之韻(編輯部)
		打狗英國領事館	宋琇涵
第八期：便當共和國	便當共和國	星級飯店便當	藍雅婷(編輯部)
		便利店暢銷便當	藍雅婷(編輯部)
		臺鐵懷舊便當	廖之韻(編輯部)
		火車的滋味	林嘉翔
		幸福便當 DIY	藍雅婷(編輯部)
第九期：粽子總動員	粽子總動員	胡天蘭最愛的粽子	蘇逸晴
		柯俊年最愛的粽子	蘇逸晴
		朱振藩最愛的粽子	(未載名)
		粽子新時尚搭配	束煥新
		剖開臺灣粽	藍雅婷(編輯部)

		健康吃粽子	郭月霞(臺大醫院 營養師)
		自己包粽子	藍雅婷(編輯部)
		現代創意粽	藍雅婷(編輯部)
第十期：家庭派對	家庭派對	東方代表 文藝家 的謝罪宴	程延平
		西方代表 Mary 的品 酒派對	藍雅婷(編輯部)
		時尚名媛談派對	藍雅婷(編輯部)
		百面觀察家談派對	藍雅婷(編輯部)
		破解老外派對密碼 打開家庭記憶相簿	盧玉文
		外燴幫你搞定派對	藍雅婷(編輯部)
		派對情報站	藍雅婷(編輯部)
第十一期：檳城世界 小吃的鄉愁	檳城:世界小吃 的鄉愁	歷史文化塑造的美 食天堂	廖炳惠
		世界小吃的中心	李昂
		暴食檳城	焦桐
		檳城的異國美食	李昂、陳宛茜
		咖啡烏，厚厚一杯別 太甜	陳宛茜
		奇異的，華麗的水果 探險	劉克襄
		檳城旅遊景點	編輯部
		檳城的高爾夫球場	編輯部
第十二期：綠竹筍饗 宴	綠竹筍，夏之味	寶島綠竹筍，一綠成 名	藍雅婷(編輯部)
		八里尋筍季	藍雅婷(編輯部)
		綠竹筍選美大賽	藍雅婷(編輯部)
		日式料理愛上綠竹 筍	藍雅婷(編輯部)
		DIY 健康烹調筍料 理	藍雅婷(編輯部)
		保師傅的經典綠竹 筍料理	藍雅婷(編輯部)
		減肥聖品綠竹筍	郭月霞(臺大醫院 營養師)
	再敘檳城	美食一條街	張麗珠
第十三期：月餅大觀	月餅大觀園	月有陰晴圓缺 餅有	徐顯榕

園		臺廣之別	
		美食家胡天蘭特別推薦	徐顯榕
		月餅達人曹健特別推薦	徐顯榕
		養生料理名師郭月英特別推薦	徐顯榕
		古月新說	徐顯榕
第十四期：肥蟹來了	性感尤物:大閘蟹	名家推薦大閘蟹餐廳	編輯部
		比較便利超商的秋蟹	溫彤瑋
		最適配大閘蟹的酒款	林殿理
		臺灣有性感好蟹	徐仲
		大閘蟹挑選秘訣	梁瓊白、徐仲
		大閘蟹品嚐步驟	梁瓊白、徐仲
		料理大閘蟹	梁瓊白
第十五期：澳門：美食密度最高的城市	澳門:美食密度最高的城市	品味澳門	焦桐
		葡式澳門菜 佛笑樓	葉剛
		聖地牙哥古堡酒店	葉剛
		沙利文餐廳	葉剛
		亨利美心	林黛嫻
		亞立咖喱屋	林黛嫻
		九如坊	葉剛
		海灣	胡天蘭
		雅憩花園餐廳	林黛嫻
		葡萄牙菜 阿曼諾	葉剛
		山度士	林黛嫻
		竹灣酒店	葉剛
		里斯本地帶	葉剛
		粵菜 新世界帝濠酒店	葉剛
		陶陶居	林黛嫻
		水佬榮	胡天蘭
		陶香居	胡天蘭
		六記粥麵	葉剛

		威斯汀酒店觀海軒餐廳	葉剛
		峰景餐廳	葉剛
		娛樂場餐廳 葡京日麗	葉剛
		Robunchon a Galera	葉剛
		王子海鮮酒家	葉剛
		農圃飯店	胡天蘭
		金都餐廳	林黛嫻
		龍華茶樓	葉剛
		街頭小吃 松苑麵時	葉剛
		晃記餅家	葉剛
		世記咖啡	葉剛
		成記粥品	葉剛
		百利來超級市場	葉剛
		義順牛奶公司	葉剛
		大利來記咖啡室	葉剛
第十六期：聖誕饗宴	知聖誕 吃聖誕 買聖誕	是聖誕，還是生日？	張明固長老(屏東萬丹教會)
		聖誕主餐火雞、美酒不可少	束煥新
		聖誕烤雞 DIY	丁正雄副主廚(台北西華飯店)
		聖誕節喝的酒	束煥新
		美饌・甜點譜出聖誕序曲	阮欣怡
		給主耶穌的伴手禮——聖誕甜點	柯乃文(編輯部)
	作家私房食譜	蒹葭流金作家之夜	廖咸浩(台北市文化局局長)
		文字宴	焦桐
		當中國菜遇見葡萄酒——作家試菜會	陳惠玲(編輯部)
第十七期：新釀造時代	新釀造時代-2006 農村酒莊酒品評鑑特別報導	得獎佳釀	柯乃文、林宜屏(編輯部)
		農村佳釀 VS.中西佳餚	陳惠玲(編輯部)

		料理東西軍 中西菜 食譜	林宜屏
第十八期：兩岸尋腿 記	兩岸尋腿記	東陽尋腿記	Maer
		火腿饗宴	二魚文化提供
		臺灣金華火腿 老店 至大	柯乃文(編輯部)
		臺灣金華火腿老店 萬有全	林麗娟
第十九期：馬六甲： 娘惹菜的原鄉	馬六甲:娘惹菜 的原鄉	後殖民的飲食城市	廖炳惠
		吉隆坡風情	李昂
		暴食馬六甲	葉剛
		煎蕊、紅豆冰、摩摩 喳喳	劉克襄
		馬六甲的海峽時光	賴碧清
第二十期：發現好豬 肉	發現好豬肉	大塊吃肉	沈宏非
		聰明挑豬肉	Eva
		認識自然豬	柯乃文(編輯部)
		紅燒肉良伴	(未載名)
		紅燒肉與醬油	娜斯
		陳力榮搞豬三招	Eva
		性感櫻桃肉	荆歌
		肉中美人粉蒸肉	蘇三愛
		有一種吻像饅子肉	二毛
		客家扣肉	閻濤
		人生完全浸在豬油 裡	沒俏
	臺灣的豬肉比 較甜	義大利肉品情報站	徐仲
		白豬哪有黑豬香	韓良憶
		舊金山究極豬肉俱 樂部	葉惠民
		消滅「危雞」 專訪 農委會胡富雄副主 委	Eva
		為農產品辦身分證 專訪農委會李健全	Eva

		副主委		
第二十一期：吃喜餅，喝喜酒	吃喜餅	全台灣最美味的老餅鋪	Eva	
		疼惜憨兒，吃他們的餅	Eva	
	喝喜酒	好新鮮的婚宴，就在新天地	Eva	
			結婚像樣點，還是去豪園	Eva
			大家逗陣來辦桌	Eva
			劇場中的婚禮	鍾喬
			成功的喜酒方程式	羅辛
			你情我願美酒配佳餚	鍾正道
	異國婚宴	日本喜宴料理	新井一二三	
			加州酒莊婚宴	周芬娜
			英格蘭的新婚早餐	莊佳穎

附錄三：滋味行家的執筆狀況

作者	篇名	期數	備註
邵瑩	詩人的吃	第一期：21世紀飲食趨勢	
邵瑩	巷弄裡的玩家大廚	第二期：星級名廚教你變高廚	
廖之韻(編輯部)	吃醉長大的男人	第三期：危險的流行美食	
邵瑩	愛戀梅園廚房	第四期：美食家飆火鍋	執筆三篇
林純瑜	白雲故鄉的莊園主廚	第五期：名廚的外賣年菜	執筆一篇
廖之韻(編輯部)	總裁美食家	第六期：巧克力樂園	
布靈奇	慢活教父暢談飲食	第七期：尋找古蹟裡的美食	執筆一篇
束煥新	干邑女神	第八期：便當共和國	執筆一篇
藍雅婷(編輯部)	臺灣烘焙王	第九期：粽子總動員	
歐銀釧	與食物對話的主廚 謝樂觀	第十期：家庭派對	執筆一篇
路巧雲(編輯部)	謝孟雄的簡單生活味	第十一：檳城世界小吃的鄉愁	
林殿理	法國伺酒師	第十二期：綠竹筍饗宴	
林殿理	美酒傳教士	第十三期：月餅大觀園	
林殿理	托斯卡尼農夫	第十四期：肥蟹來了	執筆三篇
陳惠玲(編輯部)	帽子大王戴勝通的滋味人生	第十五期：澳門：美食密度最高的城市	
李昂	辣椒美人何麗玲	第十六期：聖誕饗宴	執筆一篇
柯乃文(編輯部)	海產達人顏啓文的分享哲學	第十七期：新釀造時代	編輯人員共執筆六篇
阮欣怡	黃春明的飲食美	第十八期：兩岸尋	

	學	腿記	
阮欣怡	永豐棧 何媽媽的 美味廚房	第十九期：馬六 甲：娘惹菜的原鄉	執筆兩篇
趙舜	巷子內的美食達 人	第二十期：發現好 豬肉	執筆一篇
Eva	林義傑的飲食秘 技	第二十一期：吃喜 餅，喝喜酒	執筆一篇

附錄四：喫空間的空間企劃與執筆者

作者	篇名	期數	備註
程延平	食養山房	第一期：21世紀飲食趨勢	
程延平	山谷裡遇見歐式歡喜	第二期：星級名廚教你變高廚	
程延平	山野間吃風景	第三期：危險的流行美食	
程延平	老鬍子逛大食園	第四期：美食家飆火鍋	
陳柔蒨	與大自然共浴	第五期：名廚的外賣年菜	
程延平	一泊二食最當紅	第六期：巧克力樂園	
陳柔蒨	時尚居酒屋	第七期：尋找古蹟裡的美食	執筆兩篇
程延平	食物的教堂	第八期：便當共和國	
程延平	徐娘半老留風韻	第九期：粽子總動員	
程延平	食之忍者 三井料理美術館	第十期：家庭派對	
本期未收錄		第十一期：檳城世界小吃的鄉愁	
程延平	Artco 典藏咖啡	第十二期：綠竹筍饗宴	執筆十篇，為主要執筆者
程延平	奢華裡的頹廢	第十三期：月餅大觀園	
陳珮綺	當東風遇見西方——畫堤	第十四期：肥蟹來了	
本期未收錄		第十五期：澳門：美食密度最高的城市	
本期未收錄		第十六期：聖誕饗宴	
李昂	老街古店 僑生餐館	第十七期：新釀造時代	執筆一篇

朱華	飲食實驗廚房	第十八期：兩岸尋腿記	執筆一篇
本期未收錄		第十九期：馬六甲：娘惹菜的原鄉	
陳珮綺	黑空間的老味與前衛	第二十期：發現好豬肉	
陳珮綺	The One 與城市有點距離的歇息角落	第二十一期：吃喜餅，喝喜酒	執筆三篇

附錄五：環球美食地圖的國界分布狀況

期數	篇名	作者	備註
第一期：21 世紀飲食趨勢	三分俗氣獨擅浙江菜	朱振藩	臺灣
	金門大小吃	翁雲霞	臺灣(離島)
第二期：星級名廚教你變高廚	比利時啤酒不能乾杯	盧玉文	比利時
	何妨在巴黎嚐嚐魚滋味	杰希嘉	法國
第三期：危險的流行美食	山城小鎮辦桌烤乳豬	盧玉文	比利時
	巴黎人的日常飲食	魏文卿	法國
	好米·好酒，讚不絕口新瀉木桶飯	橫路啓子	日本
第四期：美食家飆火鍋	誘惑的法式加州野味	許淳琪	美國
	遊逛酒鄉勃根地	盧玉文	法國
第五期：名廚的外賣年菜	香酥鬆脆的比利時薯條	盧玉文	比利時
	加州公路旁品味漢堡	許淳琪	美國
	英倫風景、臺灣小鎮	布靈奇	英國、臺灣
第六期：巧克力樂園	情人們，晚安前請先大啖海鮮盤	盧玉文	主題式討論，跨國界
	品味紐西蘭的陽光、沙灘、美酒佳餚	林純瑜	紐西蘭
第七期：尋找古蹟裡的美食	魚子美味的典範	劉永智	法國
	婆婆媽媽的百年醋意	林殿理	義大利
第八期：便當共和國	再續大馬士革之路	劉永智	敘利亞
	到曼谷市集尋找甜蜜滋味	李俊明	泰國
	跟義大利美食來	林殿理	義大利

	一腿		
第九期：粽子總動員	葡式甜蜜滋味	李俊明	葡萄牙
	西遊記中的美食	周芬娜	中國(新疆)
	南島酒旅	劉永智	紐西蘭
	茱麗葉的祕密情人	林殿理	義大利
第十期：家庭派對	世界最高懸空餐廳	許淳琪	杜拜
	葡國味蕾與海洋「掛勾」	李俊明	葡萄牙
	大航海時代的美食精髓	盧玉文	葡萄牙
	異香迷情 黑松露白松露	林殿理	主題式討論，跨國界
第十一期：檳城世界小吃的鄉愁	乳酪之王	林殿理	主題式討論，跨國界
第十二期：綠竹筍饗宴	書店餐廳	盧玉文	比利時
	杜拜海底餐廳	許淳琪	杜拜
	尼泊爾攀崖獵蜜人	劉永智	尼泊爾
第十三期：月餅大觀園	西班牙雪莉酒	林殿理	西班牙
	關西情緒食堂	李俊明	日本
第十四期：肥蟹來了	布達佩斯，在冷靜與熱情之間	盧玉文	匈牙利
第十五期：澳門：美食密度最高的城市	蝕骨銷魂的鹹濕美味——生蠔	林殿理	主題式討論，跨國界
	加州又擊敗波爾多	束煥新	主題式討論，跨國界
	我的酒魂遺落在墨西哥	宋梁音	墨西哥
第十六期：聖誕饗宴	客家美食在高雄	城市記憶公關顧問有限公司	臺灣
	蘇沙利多小鎮的幸福魚舖	蔡惠民	美國
第十七期：新釀造時代	私房娘惹餐廳	張麗珠	馬來西亞
	義大利登山麵包傳奇	盧玉文	義大利
第十八期：兩岸尋腿記	本期未收錄		

第十九期：馬六甲：娘惹菜的原鄉	沒逛過酒館，沒到過威尼斯	韓良露	義大利
第二十期：發現好豬肉	春日潤餅環島行	韓良露	臺灣
	日安，希臘羅德島	盧玉文	希臘
第二十一期：吃喜餅，喝喜酒	嗨！巴勒摩	徐仲	義大利
	牛仔城裡的南義料理驚艷	蔡惠民	義大利
	尋味，馬拉喀什	盧玉文	摩洛哥
	緯度最北的精純橄欖油	劉永智	主題式討論，跨國界

附錄六：新觀念食譜的內容

主題食譜	期數	備註
銀髮族素食	第一期：21 世紀飲食趨勢	健康、養生食譜
小朋友愛吃素		健康、養生食譜
防癌照護健康吃		健康、養生食譜
與巧克力談戀愛	第二期：星級名廚教你變高廚	主題食譜
美妙的低 GI 窈窕餐	第三期：危險的流行美食	低卡食譜
暖冬蔬果饗宴	第四期：美食家飆火鍋	當季食材烹調食譜
米的發酵變裝秀：紅麴、米霖	第五期：名廚的外賣年菜	健康、養生食譜
嚐鮮養生蔬：山藥、西洋蔕		健康、養生食譜
輕食午茶異國風	第六期：巧克力樂園	異國風味食譜
低卡纖瘦物語	第七期：尋找古蹟裡的美食	低卡食譜
嬉春彩虹派對	第八期：便當共和國	鮮果食譜
夏日序曲，輕果食	第九期：粽子總動員	水果入菜食譜
繽紛派對輕食	第十期：家庭派對	主題食譜
盛夏沁心冰品	第十一期：檳城世界小吃的鄉愁	健康、養生食譜
養生蔬果拌仲夏	第十二期：綠竹筍饗宴	健康、養生食譜
秋天保健養生趣	第十三期：月餅大觀園	健康、養生食譜
健太郎の馬上開飯	第十四期：肥蟹來了	快速烹調食譜
秋冬當令時味上桌	第十五期：澳門：美食密度最高的城市	當季食材烹調食譜
台灣米創意料理	第十六期：聖誕饗宴	創意食譜
阿基師健康上菜	第十七期：新釀造時代	健康、養生食譜
阿基師健康上菜	第十八期：兩岸尋腿記	健康、養生食譜
邱兆毅料理歐陸之春	第十九期：馬六甲：娘惹菜的原鄉	星級食譜
女人，越吃越美麗的十五種食物		女性、養生食譜
蔡展坤的中式春料理	第二十期：發現好豬肉	星級食譜
主題食譜	第二十一期：吃喜餅，喝喜酒	孕婦食譜

附錄七：《飲食》雜誌編輯室報告異動狀況

期數	編輯室報告	備註
第一期：21 世紀飲食趨勢	葉剛	發刊號，由總編輯執筆，為雜誌風格定位
第二期：星級名廚教你變高廚	高翊峰	只任一期
第三期：危險的流行美食	廖之韻	一、二期的執行編輯
第四期：美食家飆火鍋	葉剛	
第五期：名廚的外賣年菜	廖之韻	
第六期：巧克力樂園	廖之韻	
第七期：尋找古蹟裡的美食	廖之韻	
第八期：便當共和國	廖之韻	
第九期：粽子總動員	廖之韻	共執筆六期。葉剛之外，任期最長者
第十期：家庭派對	路巧雲	
第十一期：檳城世界小吃的鄉愁	路巧雲	僅任兩期
第十二期：綠竹筍饗宴	葉剛	
第十三期：月餅大觀園	Joyce	只任一期
第十四期：肥蟹來了	葉剛	
第十五期：澳門：美食密度最高的城市	葉剛	
第十六期：聖誕饗宴	葉剛	
第十七期：新釀造時代	葉剛	
第十八期：兩岸尋腿記	葉剛	
第十九期：馬六甲：娘惹菜的原鄉	葉剛	
第二十期：發現好豬肉	葉剛	二十一期中共執筆十期
第二十一期：吃喜餅，喝喜酒	賴佳昀	原為編輯之一

附錄八：《飲食》雜誌餐館評鑑一覽表【北臺灣】

菜系	餐廳名稱	2007 年	2008 年	2010 年
臺菜料理	欣葉 101 食藝軒	★★	★★★★★	★★★★★
	明福餐廳	★★★	★★★	★★★
	欣葉台菜		★★★	★★★
	雅悅會館		★★★	
	真的好海鮮	★★★	★★	★★
	兄弟飯店蘭花廳		★★	★★
	吉品海鮮餐廳		★★★	★★
	青葉 AoBa		★★	★★
	金蓬萊遵古台菜			★★
	福容大飯店中餐廳			★★
	君悅漂亮海鮮		★★【列在 上海菜】	★★
	溪州樓餐廳			★★
	易鼎活蝦極品		★★	★★
	基隆港海產樓			★★
	北海漁村(澎湖海鮮)		★	★★
	新東南活海鮮料理	★★	★	★★
	青青餐廳		★★	
	瑞華餐廳	★★		
	臺南擔仔麵		★	★
	雞家莊		★	★
	茂園餐廳			★
	喫飯食堂		★	★
	吟松閣		★	★
	欣欣魚翅		★★	★
	八八坑道			★
	義興樓		★	★
	安一海鮮店			★
	好記擔仔麵	★★	★	★
	阿美飯店			★
	野山土雞園		★	★
	銀杏臺灣新料理		★	★
	地中海景觀餐廳			★
	漁品軒			★
	老徐的店		★	★

菜系	餐廳名稱	2007 年	2008 年	2010 年
臺菜料理	海龍珠活海鮮			★
	鮮（魚店）		★	★
	新利茶館（福州）	★★	★	★
	楊明宏養生餐廳			★
	田園臺灣料理		★	★
	金山兄弟食堂		★	★
	三葉美食海鮮		★	★
	建香四姊妹海鮮店		★	★
	雞窩砂鍋土雞套餐		★	★
	冠宸食館		★	★
	大來小館		★	★
	伍角船板		★	★
	香江			★
	千賞鮮味屋		★	
	紅玉餐廳		★	
	雅悅會館（婚宴海鮮）		★★★★	
粵菜、潮州 菜、港式點心	世貿聯誼社	★		★★★★★
	新同樂		★★★★	★★★★
	神旺潮品集	★★★★	★★★★	★★
	喜來登辰園		★★★★	★★
	龍都酒樓			★★
	朝桂餐廳		★★	★★
	維多利亞酒店東餐廳		★★	★★
	新竹國賓玖樓中餐廳			★★
	昱廚		★★★★	★★
	老爺酒店明宮（粵菜廳）		★★	★★
	香港九記海鮮		★★	★★
	糖朝		★★	★★
	老饕食堂		★	★★
	圓山飯店金龍廳		★	★
	靜園		★	★
	粵香樓		★	★
	香港竹家莊避風塘漁 家料理		★	★
	馥敦飯店嘉園廳		★★	★

菜系	餐廳名稱	2007 年	2008 年	2010 年
粵菜、潮州菜、港式點心	水都海鮮樓		★	★
	大三元酒樓		★★	★
	皇膳魚翅餐廳		★	★
	恩承居餐廳(潮州菜)		★	★
	古店廣式餐廳			★
	華泰王子九華樓	★★	★	★
	頂上魚翅燕窩專賣店		★	★
	亞太會館錦園		★	★
	翠滿園(也有江浙菜)	★★	★	★
	紅磡港式婚宴館		★	★
	新華港式菜館		★【列在江浙菜】	★
	兄弟飯店梅花廳			★
	新上享(原上享庭園餐廳)	★★	★	★
	羊成小館		★	★
	雅苑粵菜海鮮		★	★
	香港品源美食	★★★	★	
江浙菜(含上海)	點水樓		★★★★★	★★★★★
	亞都麗緻天香樓	★★★★★	★★★★★	★★★★★
	銀翼餐廳(揚州菜)	★★★	★★★★★	★★★★★
	喜來登請客樓(也有川菜)		★★★★★	
	鼎泰豐	★★★★★	★★★★	★★★★
	上海小館	★★★★	★★★★	★★★★
	三分俗氣(也有川、湘口味)	★★	★★	★★★★
	儂來餐廳		★★【列在臺菜】	★★★★
	菜園上海餐廳			★★★★
	叉子	★★★		
	邊田莊			★★
	榮榮園	★★	★★	★★
	富饗園		★★	★★
	永福樓		★★★	★★

菜系	餐廳名稱	2007 年	2008 年	2010 年
江浙菜（含上海）	秀蘭小吃		★★	★★
	薺園小館		★★	★★
	敘香園酒樓（也有港式飲茶）		★★	★★
	上海極品軒	★★★	★★	★★
	蘇杭台大校友會館		★★	
	高記		★★	★
	上海故事		★	★
	蘭姥姥		★	★
	君悅滬悅庭		★★	★
	三蠶食府		★	★
	鴻一小館（也有臺菜）		★	★
	上海鄉村		★★	★
	紅豆食府		★★★	★
	龍銀濤			★
	豐華小館		★	★
	天成飯店江浙天城樓		★★	★
	川揚郁坊小館（揚州菜）		★	★
	福華江南春		★★	★
	寧福樓			★
	隆記菜館		★	★
	牡丹樓（也有港式飲茶）		★	★
	新葡苑			★
	蘇杭			★
	廣生食堂（簡餐）			★
	家園小館			★
	四季春			★
	福園小館		★	
	家園江浙小館		★	
	淞月湯包館		★	
川菜、滇菜	國賓川菜廳		★★★★	★★★★
	四川吳抄手		★★	★★
	驥園		★★	★★
	人和園		★	★

菜系	餐廳名稱	2007 年	2008 年	2010 年
川菜、滇菜	陸軍聯誼廳（也有湘菜）		★	★
	雲松小館		★	★
	蜀魚館		★	★
	黃河蜀魚館			★
	麗江			★
	川滇食尚			★
	雲南館			★
	天府家常菜		★	★
	忠南飯館（也有江、浙菜）		★	★
	荷風中國菜		★	★
	皇城老媽		★	★
	輝煌川菜小館		★	★
	峨嵋餐廳		★	★
	全鳳朝食府（也有其他菜系）		★	
湘菜	天然臺湘菜館	★★★★	★★★★	★★★★
	談話頭		★	★
	彭園		★★	★
	1010 新湘菜			★
北方菜	宋廚菜館	★★★★	★★★★	★★★★
	天廚菜館（京菜）		★★	★★
	坊間小館			★
	朱記餡餅粥店		★	★
	勺勺客（陝北菜）	★	★	★
	半畝園			★
	天津衛小米食堂			★
	北平都一處（京菜）	★★	★	★
	劉家小館（餃子小吃）			★
客家菜	棗莊			★★
	八方園			★★
	客家小館			★
	居鳩堂庭園茶屋			★
	釀香居			★
	紅瓦厝			★

菜系	餐廳名稱	2007 年	2008 年	2010 年
客家菜	聞香下馬			★
	龍華小吃			★
	飯盆頭			★
	福欣園			★
	首烏客家小館			★
	大楊梅鵝莊			★
	揚昇軒			★
	鶴山飯館			★
	勝興客棧			★
	全家福			★
	信宏鵝肉老店			★
	逸香園		★【列在臺菜】	★
日式料理	牡丹園（創作日式）		★★★★	★★★★
	鈺善閣（素）		★★	★★★★
	西華飯店鮭小馬		★★★★	★★★★
	同壽司			★★
	東丸壽司			★★
	浪華日本料理		★★	★★
	三井日本料理	★★★★	★★	★★
	高玉日本料理		★★	★★
	新都里		★★	★★
	六福皇宮祇園(懷石)		★★	★★
	大鵬灣食堂		★★★【列在臺菜】	★★
	磯勢		★★	★★
	老爺酒店中山日本料理		★★	★★
	三井極壽司		★★	★★
	八王子		★★	★★
	小魚日式居酒屋		★★	★★
	醉心			★★
	御神	★★	★★	★★
	MICASA UMAI（也有法式料理）		★★	★★
	榮松			★
	三四味屋		★	★
	神旺澄江（創意懷石料理）		★★	★

菜系	餐廳名稱	2007 年	2008 年	2010 年
日式料理	遠東飯店香宮		★★【列在粵菜】	★
	游壽司			★
	掬月亭		★	★
	劍持屋			★
	山治日本鄉下料理店			★
	喜來登桃山（懷石）		★★★★	★
	寶船日本料理		★★	★
	肥前屋		★	★
	大阪根		★★	★
	兄弟飯店菊花廳		★	★
	遠東飯店 ibuki		★★	★
	味自慢			★
	第一壽司屋		★	★
	上喜串揚			★
	原燒（日式燒肉）		★	★
	晃土家			★
	樂麵屋（拉麵）			★
	陶阪屋和風創作料理		★	★
鐵板燒	尚林鐵板燒	★★★★	★★★★★	★★★★★
	大方養生鐵板燒		★★	★★
	新濱鐵板燒		★★	★★
	夏幕尼新香榭鐵板燒		★★	★★
	紅花鐵板燒		★★	★★
	犇鐵板燒		★	★
	京都鐵板燒			★
	SONOMA	★★	★	★
牛排館	王品		★★	★★★★
	國華飯店帝國牛排館		★★	★★
	勞瑞斯牛肋排		★★	★★
	晶華 ROBIN'S		★	★★
	小統一牛排館		★	★★
	紅屋牛排館		★	★★
	Mr. Onion		★	★
	茹絲葵		★	★
	TASTY 西堤牛排			★

菜系	餐廳名稱	2007 年	2008 年	2010 年
法式料理	L'Atelier de Joel Robuchon			★★★★
	烏來春秋 SOYAN 法式餐廳		★★★★	★★★★
	Les Sens		★★	★★★★
	亞都麗緻巴黎廳 1930		★★★★	★★★★
	喜來登安東廳		★★★★	★★★★
	La Petite Cuisine		★★★★	★★★★
	布查花園		★★	★★
	紅牛屋		★★	★★
	馨亞法式餐廳		★★	★★
	吊帶褲		★★	★
	滿舍法式料理		★	★
	長春藤			★
	淡水河邊		★	★
義式料理	A BU Authentic Cuisine			★★★★★
	Tutto Bello		★★★★	★★
	西華飯店 TOSCANA		★★★★	★★
	喜來登比薩屋	★★	★★	★★
	LUNA DTTALIA		★★	★★
	遠東飯店馬可波羅		★★	★
	La Famiglia 喬利堤羅 馬料理			★
	洋堤義大利美食館			★
	La Giara			★
	隨意鳥地方		★★★★【列 在臺菜】	★
	綠橄欖			★
	古拉爵		★【列在其 他歐陸料 理】	★
其他歐美料理	WeiB			★★
	JOYCE EAST			★★
	JOYCE WEST CAF'E		★★★★	★★
	寶萊納 (德式)			★★
	君悅寶艾廳		★★	★★
	EL TORO (西班牙)			★★
	法德吉		★	★

菜系	餐廳名稱	2007 年	2008 年	2010 年
其他歐美料理	Just In Bistro			★
	天母盛鑫餐飲		★	★
	沾美西餐廳			★
	圍爐	★	★【列在火鍋】	★
	希臘小館		★	★
	芝麻站歐法小館		★	★
	FORCHETTA		★	★
	黑森林（德式）		★	★
	路易十四歐法料理		★	★
	JB's（英式）		★	★
	溫德德式烘焙餐館			★
	鷹堡			★
	橄欖樹小館		★	★
	加州風洋食館			★
	三八廚房		★	★
	SOWIESO		★	★
Bagel Bagel			★	
其他亞洲料理	喜來登 SUKHOTHAI （泰式）		★★★★	★★★★
	坦都（印度）		★★	★★
	湄河（泰式）		★	★★
	瓦城（泰式）			★
	香料屋（印度）		★	★
	皇城泰緬餐廳（泰式）		★	★
	泰鼎泰式料理		★	★
跨菜系、多 國、創意料理	食養山房	★★★★	★★★★★	★★★★★
	二八工作室	★★★★	★★★★	★★★★
	故宮晶華（結合八大菜系）		★★★★	★★★★
	絹絲谷森林度假村			★★★★
	三二行館			★★★★
	食方餐廳	★★★★	★★★★	
	阿正廚坊	★★★★	★★★★	★★
	馥園		★★【列在江浙菜】	★★

菜系	餐廳名稱	2007 年	2008 年	2010 年
跨菜系、多國、創意料理	水來青舍（素）			★★
	南非美食小屋			★★
	蓮香齋（素自助餐）			★★
	鼎珍坊(跨菜系中式)			★★
	大肥鵝			★★
	回留茶藝（素食）	★★		
	小慢工作室			★
	主廚之家			★
	白宮私宅		★	★
	田園美食屋（簡餐）			★
	四季明私房菜			★
	大山無價		★	★
	大溪湖畔（簡餐）			★
	湖水岸（簡餐）			★
	美麗春天大酒店		★	★
	無國籍食堂		★	★
	天罈新飲食文化推廣中心	★	★	★
	四知堂			★
火鍋	橘色涮涮屋		★	★★
	呷哺呷哺		★	★
	紗舞縈極品集		★	★
	天香回味		★	★
	橋頭麻辣鴛鴦火鍋		★	★
	鼎王麻辣鍋		★	★
	涮八方			★
	萬有全		★	★
	朝天鍋		★【列在江、浙菜】	★
	內蒙古小肥羊		★	
	天下第一鍋		★	

附錄九：《飲食》雜誌餐館評鑑一覽表【臺中】

菜系	餐廳名稱	2008 年	2010 年
臺菜、融合風中式料理	金園中餐廳	★★★★★★	★★★★★★
	中山招待所	★★★★★	★★★★★
	新天地	★★★★	★★★★
	福宴	★★★★	★★★★
	深海食堂	★★★★	★★★★
	臺中擔仔麵	★★★★	★★★★
	印月	★★★★	★★
	客家本色	★★	★★
	天第一家	★★★★	★★
	大英 106 (無國界)		★★
	麗禧美術館餐廳 (簡餐)	★	★★
	上閣屋婚宴會館	★★	★★
	僑園大飯店陶林坊魚翅	★★	★★
	阿秋大肥鵝		★★
	易鼎活蝦極品	★★	★★
	高巢森活 (簡餐)		★★
	東方龍	★★	★★
	樹德山莊		★
	玉宴海鮮魚翅樓	★	★
	牡丹亭 (含港式飲茶)	★	★
	中南海	★	★
	魚麗人文主題書店 (無國界)		★
	臺南擔仔麵	★	★
	又見一炊煙	★	★
	老舅的家鄉味	★	★
	臺灣香蕉新樂園	★	★
	仙塘跡農園餐廳	★	★
	老王客家莊	★	★
	將軍牛肉大王	★	★
	小肥牛蒙古鍋	★	★
	伍角船板	★	★
	紅瑛庭園餐廳	★	★
	紅樓夢 (簡餐)	★	★
	元園廖媽媽的店 (客家菜)		★

菜系	餐廳名稱	2008 年	2010 年
臺菜、融合風中式料理	老向的店		★
	老闖廚房（北方麵食）		★
	老趙傳統麵食	★	★
	鼎王麻辣鍋	★	★
	處女蟳海鮮餐廳		★
	八卦窯		★
	水舞饌		★
	美濃客家菜（客家菜）		★
港粵、江浙菜	阿一鮑魚	★★★★★	★★★★
	永豐棧海粵樓	★★★★	★★★★
	長園	★★★★	★★★★
	全福樓	★★★★	★★★★
	豐饌	★★★★	★★★★
	安蘭居	★★★★	★★★★
	江南春	★★	★★
	沁心園	★★	★★
	陸園	★★	★★
	全壽樓	★★	★★
	太白居	★	★
	上海新樂園	★	★
	怡寶樓		★
	豐饌 1999（無國界）		★
	旺角茶餐廳	★	★
	新月梧桐	★	★
	香港金寶茶餐廳	★	★
	珍寶樓	★	★
	京華煙雲		★
	蘭姥姥	★	
	翠亨邨	★	
	日式料理	森日本料理	
桃太郎		★★★★	★★★★
元膳（含鐵板燒）		★★	★★
明園		★★	★★
沐木		★★	★★
串燒烹割日式料理專門店		★★	★★
鰭樂		★	★

菜系	餐廳名稱	2008 年	2010 年
日式料理	春山		★
	萬月樓	★	★
	華屋（日式燒肉）	★	★
	大東屋	★	★
	Diming Room Special	★	★
	福野	★	★
	園 SONO	★	★
	江戶川（居酒屋）	★	★
	大和屋	★	★
	陶阪屋（創意和風）	★	★
	良津		★
	水車日本料理		★
	牛排、西餐、鐵板燒	高第會員鐵板燒	★★★★
大巨人鐵板燒		★★★★	★★★★
冠品鐵板燒		★★★★	★★★★
王品台塑牛排		★★	★★★★
風尚西餐廳			★★
泓品傳統牛排館		★	★★
新采西餐廳		★★★★	★★
夏慕尼新香榭鐵板燒		★★	★★
森鐵板燒		★★	★★
金磚極品牛排		★★	★★
茹絲葵		★	★
TASTY 西堤牛排		★	★
原燒		★	★
峰創意料理		★	★
法國、義大利、歐陸料理		鹽之華	★★★★
	Le Mout 樂沐法式餐廳		★★★★★
	巴布	★★★★	★★★★
	隨意鳥地方	★★★★	★★★★
	Top of ONE	★★★★	★★★★
	法月	★★★★	★★
	亞歐廣場	★★	★★
	天母盛鑫食堂	★	★★
	J-Ping café	★★	★★

菜系	餐廳名稱	2008 年	2010 年
法國、義大利、歐陸料理	法森小館	★★	★★
	青庭植栽園		★★
	法義風味人文餐廳	★★	★★
	小義大利莊園	★★	★★
	鄉村鵝廚房	★★	★★
	德馨風味美食館	★★	★★
	PaPamio 意式廚房	★★	★★
	藍洞	★	★
	Capriccio Bistro (卡帕丘歐風小館)	★	★
	PaPaMia 意式廚房	★	★
	傑理歐法小館	★	★
	普羅旺斯	★	★
	Aqua 水相	★	★
	義式屋古拉爵	★	★
	K2 小蝸牛廚房	★	★
	TAPA TAPA 西班牙風味餐廳	★	★
	La Bodega	★	★
	吉凡尼的花園	★	★
	萊宴法義廚房		★
	核果美食工房		★
	杯子·盤子	★	
其他異國、創意料理	尙品廳		★★★★
	三元花園餐廳 (韓國)	★★	★★★★
	斐麗巴黎廳 (素食)	★★	★★
	快雪時晴 (素食)		★★
	東南泰 (泰式)	★	★
	伊斯坦堡 (土耳其)	★	★
	寬心園 (素食)	★	★
	泰緬阿嬤吃ㄟ乾媽店 (泰、緬)	★	★
	蘭那泰式餐廳 (泰式)	★	★
	富雅食尙&酒莊 (無國界)		★

菜系	餐廳名稱	2008 年	2010 年
其他異國、創意料理	西岸桃花	★	★
	印度料理（印度）	★	★
	加州風洋食館（無國界）	★	★
	Finga's Base Camp（美式）	★	★