

從飲食書讀歷史、解地理， 年份與城市都有了香氣

吳思瑩 文字工作者

近年來，臺灣以「美食王國」為觀光訴求，從米其林一星的鼎泰豐到各大夜市小吃，吸引了不少國際旅人以尋訪美食作為認識臺灣的觸媒。同時間，在部落客與社群新媒體的推動下，「食記」亦成為網路創作顯學，無論想去哪家餐廳，想吃義式、日式、泰式料理，或者以地區、城市搜尋，分類有序的「美食地圖」立即攤呈螢幕為君引路。

我自身作為長年在第一線採訪餐廳、小吃的記者，多數時候是從主廚口中得知了菜色的烹調方法與食材選用，並在緊接而來的品嚐過程印證方才「採集」的隻字片語如何化成盤中色香味。接下來介紹的三本飲食書《餐桌上的中國史》、《皇上吃什麼》及《舌尖上的東協——東南亞美食與蔬果植物誌》，相較於我熟悉的美食採訪寫作，更多的是深入探討食文化之所以演繹成現今樣貌的考據式爬梳。透過如福爾摩斯般細細究查的作者之筆，訴諸文字，還真能有那麼點明白：百年前、千里之外的古人，如何在他們所能取得的食材與有限的烹調技法上追尋料理的藝術；而飄越千萬里來為我們的餐餚增色添味的各式異國香料蔬果，又是如何逐漸成為中式與臺式料理中不可或缺的「最佳綠葉」。這些由來，的確，不

知道也無妨，但知曉了，肯定會讓你接下來的食體驗更有滋有味。

《餐桌上的中國史——歷史有溫度，每天冷熱生猛的現身在我們吃的料理》

看過無數部日劇的你或許和我一樣，從未想過為何日本人橫擺筷子，而華人則直放？至於現在被奉為毛小孩的狗，又是如何從食物變成萌寵？川菜的辣味最初並非來自辣椒，而是花椒？這些問題，不想則已，一但開始探究，還真不知從何找答案。幸而《餐桌上的中國史》作者張競抽絲剝繭，從古籍史料去推敲真相，讓我們在獲知答案之餘，對於眼前這道夾在筷子上的中國菜，除了辨味飽腹，更多了幾分增長背景知識的充實。

1953年出生於上海的張競，在東京大學研究所綜合文化研究系取得比較文學博士學位，現為明治大學比較文學教授。他在1985年赴日留學，自剖：「本書從其內容看，涉及多處飲食文化的細節，顛覆了許多常識，其實都源自比較文化史的研究方法……且之所以對這個題目感興

專題報導

趣，很大一部分原因和接觸異文化的經驗有關。」
超過一半的人生在日本度過，在中日似同非同的文化體驗裡，以及在日本仍保留於生活中的中國古代文化傳統，促使他對了解中國古代文化史的細節產生濃厚興趣。

本書書名是《餐桌上的中國史》，但更精確地說，應是「餐桌上的中國文化史」。作者一方面進行飲食文化細節的探討，另一方面則提取出與飲食相關的爭戰、遷徙、皇帝南巡等文化交流脈絡，述導成為一部「中國史」大架構下的飲食文化史。

看似平凡的文人日記，成為研究生活習慣與飲食文化的重要史料

形容資訊爆量的當下此刻，有此一說：楊貴妃一輩子接收到的訊息量，可能沒有我們一天來得多。反映在人們對於「尋找美食」的需求上，大量圖片與影片成了「有圖有真相」的食記傳播法則。《餐桌上的中國史》一書，僅附有少量的石器文物圖及與宴飲有關的古畫，但作者卻能從古籍堆中辦出一桌大菜，讓我們在閱讀這本書的時光，便能聞到從張騫通西域帶回來的大蒜、核桃香氣，而從《紅樓夢》出現四十多道菜餚的名稱，惟海鮮僅只有蟹一種，了解到滿人原本的飲食文化並不包含海產。

從本書可以延伸出一疊古代飲食書單，從文字去揣度料理的演化與留存，與圖文對照相較，更多了想像與推理的樂趣：《論語》、《禮記》、《爾雅》、《漢書》記載與現今日本生魚片吃法



哈佛大學客座研究員、明治大學比較文學教授 張競◎著 方明生、方祖鴻◎譯

美食評論家
胡天蘭

「食之兵法：鞭神老師的料理研究」版主
鞭神老師

「深夜女子公寓的料理習作」版主
毛奇（蕭琮容）

《國父「們」：被遺忘的中國近代史》作者
金哲毅（金老尸）

資深推薦

張競著；方明生；方祖鴻譯。《餐桌上的中國史：歷史有溫度，每天冷熱生猛的現身在我們吃的料理》，臺北市：大是文化，2017。

相同的生肉片「膾」食用方法，連孔子也難擋美味。北魏《齊民要術》記錄以胡椒去除羊肉的羶味、出現近似蔥油餅的燒餅。描寫北宋城市生活的《東京夢華錄》只記載了炒肺、炒蛤蜊、炒螃蟹三種炒菜，故推估「炒」並非當時最主要的烹飪方式；書中還詳細記錄宋代餐廳的外觀、菜餚及客人點菜的方法，且因麵食從麵疙瘩形狀變化為條狀，餐廳便提供客人筷子，但不提供湯匙。元代飲膳太醫忽思慧撰述的養生書《飲膳正要》，列舉九十五種滋補強壯的菜譜，可看出豪華主菜大都是加入羊肉的湯類。元代的《居家必用事類

全集》及清朝中期的《調鼎集》則分別出現了類似春捲的捲煎餅、肉餡煎餅。

此外，作者對於長久以來人們習於將中華料理的傳續等同於中國歷史五千年的說法，做了一番澈底清查的溯源工作，透過此書嘗試釐清中華料理真正的傳統。而與當今我們熟知的中國菜最接近的樣貌，作者考證指出約成形於清朝中期，這可從收集了大量乾隆年間至清末菜譜的《調鼎集》，以及乾隆年間編撰的袁枚的《隨園食單》列舉出的冷盤、熱炒、點心等與二十世紀中國菜相同的用詞知悉端倪。從對古籍及當代中餐廳的考察，到自身根據古代食譜復刻老菜，作者認為，假設中華料理有的「悠久的傳統」，指的必然是其內含不斷變化這項特點，絕非意味著一直吃著同樣的菜餚，「這二十年來的觀察，帶給我最強烈的感受是伴隨著味覺進化的速度，中華料理表現出相對應的廣大包容力。」正是這種多元

的特質，使得中華料理更容易接受外來的食材與烹飪方法。作者同樣以多元、多視角，以文化史為經緯的宏觀筆意，讓讀者得以以嶄新的眼光同坐一張不斷轉動、出菜、換菜的中國餐桌。

《皇上吃什麼：歷史，是吃出來的，一起享用甄嬛的豬蹄、乾隆的火鍋、如懿的白菜豆腐、令貴妃的荔枝、慈禧的玫瑰餅，和溥儀的香櫛》

由聯經出版的《皇上吃什麼》，由在微博與團隊共同經營美食平台「福桃九分飽」、《Lucky Peach 福桃》美食雜誌主編，另著有《潘金蓮的餃子》、《民國太太的廚房》的李舒所編述。如李舒所述：「真正的後宮生活，遠比我們想像的無聊。」「然而，也比我們想像的有趣。」「《皇上吃什麼》源自我的這種好奇心而起的。」她與團隊成員用了大半年時間，「幾乎是蹲守在紫禁城和歷史檔案館裡，和故紙堆打交道。」翻閱了大量膳底單和造辦處檔案，實驗了宮廷配方做出的酸梅湯、中看不中吃的蘋果饅頭、煙燻雞腿，希望盡可能從更接近歷史真實的文件裡，以近於VR 虛擬實境效果的鮮活文字，重現與飲食相關的宮廷飲食文化面貌。

以我作為一個文字工作者，同時參與美食報導與藝術類書籍編纂的角度觀之，《皇上吃什麼》的編輯概念完全切合了網路世代習於新媒體餵養的閱聽習慣。精美的插畫與食物照片的虛



清·袁枚著。《隨園食單》，臺北市：千華駐科技出版，2019。



李舒著。《皇上吃什麼：歷史，是吃出來的，一起享用甄嬛的豬蹄、乾隆的火鍋、如懿的白菜豆腐、令貴妃的荔枝、慈禧的玫瑰餅，和溥儀的香櫛》，臺北市：聯經，2019。

實相應，加之對話框式的圖說，以及類似中國網路特有的「彈幕」評注與標題，更重要的是單篇文章主筆者的文字功力齊整，不但透露冷眼看世情的幽默，更以他們在「故紙堆」中理出的大量歷史素材為梗概，每讀完一篇，就像進行了一場時空旅行，化身為穿越劇場主角，來到雍正皇帝的養心殿把玩「一件件美貌絕倫的顏值擔當」的仿鈞窯單色釉食器，暢飲羊羔美酒；與「心機BOY」乾隆皇帝同行南巡，試試《清宮御膳》描述「江南第一名廚」張東官的蘇造菜，是如何保有多樣天然風味又不油膩，也是在南巡之間，蘇州菜走入凜冽清宮，帶來江南煙雨灶香。最讓人期待的，莫過於其中一位作者劉樹蕙提出的「如果要穿越回去和一位古人吃頓飯，你會選擇

誰？」因此而衍生出〈愛吃下午茶的老佛爺有點可愛〉這篇，爬梳慈禧太后一日三餐加下午茶的膳單，盛裝在紅漆描金桃式攢盒及龍鳳紋圓盒裡的豌豆糕、玫瑰餅、孫尼額芬白糕，再端上一碗酸酸甜甜冰鎮的甜碗子，光是唸這些食器與糕點名，就甜蜜得讓人牙疼了。

人如其食，聞其菜見其人

英諺“You are what you eat.”放在形容本書登場的清宮皇族再適切不過了。作者群不但從故紙堆翻出了一桌桌斑斕的皇家佳餚，也讓讀者看見更為立體多面的皇室成員形貌。四爺雍正帝作為全天下最有權有錢有審美的「第一甲方」，命照辦處創造了媲美宋瓷的單色釉瓷器，相較於他的「題字狂」繼位者乾隆，雍正的品味內斂秀雅，連在瓷器上的題字都不落款。他的風格品味若要放到今日找到一個對照者，能相比擬的應該就是蘋果創辦人賈伯斯了。有趣的是，當雍正回覆年羹堯的硃批「朕就是這樣漢子」製成了北京故宮人氣最夯的周邊商品，而乾隆御批則成為後人每每攤開中國藝術史時搖頭又嘆息的「話癆」樣板。幸好現在P圖技術擁有超高的還原能力，藝術史學生在課堂投影得見完全抹去乾隆墨寶印鑑的畫作，那真是除了畫家筆意之外再無畫外音，恰恰是白茫茫一片真乾淨。

至於洋派的溥儀，堪稱「晶晶體」的創始人，「威廉姆（溥傑），快把我pencil削好，好，放在desk上！」「阿瑟（溥佳），today下晌叫莉莉（溥儀三妹）他們來，hear外國軍

樂！」他與婉容皇后愛吃「番菜」西餐，愛喝阿華田，對於傳統的皇帝用膳總結是：「華而不實，貴而不惠，營而不養，淡而無味。」但說到吃午茶喝咖啡，精神就來了，「吃點心，喝咖啡是 refreshment，不是吃飯。」這 refreshment 一字雙關，既指茶點，也是恢復精神、提神之事物。本書的最後一節附上三十頁多達三十三道故宮食譜，這是主編李舒在東京神保町書店街裡無意中發現溥儀的弟弟溥傑之妻愛新覺羅·浩，即日本貴族嵯峨浩所撰述的《食在宮廷》。簡體版發行後，有許多讀者來信告知復原了嵯峨浩的清宮菜，「沒想到自己家裡也可以做出宮裡的菜餚，體面又美味。」一如編者自述：也許，這才是我們理想中的「皇上吃什麼」——舊時王謝堂前燕，飛入尋常百姓家。而看完這本書，相信讀者們也會更有興趣了解，甚至嘗試去做一道皇帝、太后吃過的菜，這樣的幸福感，肯定比看穿越劇還過癮，因為在體味與實踐的過程，不知不覺已搭上以色列香味為翼的時光機。

既熟悉又陌生，那些悄然融入臺灣土地的南洋植物與料理《舌尖上的東協——東南亞美食與蔬果植物誌》

該如何說明翻開《舌尖上的東協——東南亞美食與蔬果植物誌》的驚喜？套上鄉民的口吻：假如歷史、地理課本是這麼寫的話，我肯定能考上臺大！聽起來有點浮誇可笑，但如果能用

「吃」來串連那些麻痺神經的年份、如咒語般的地名，哪個學生能不像我們寫作文時最愛用的「浸淫書堆」，一打開課本就不想闔上了呢？

《舌尖上的東協》作者胖胖樹 2018 年完成第一本圖文書著作《看不見的雨林——福爾摩沙雨林植物誌》，這是一本記錄他十多年來走遍臺灣各地對於雨林植物的生態紀錄，亦是對臺灣歷史、社會與族群的觀察筆記。在《舌尖上的東協》則是將其大半生涯的興趣，以及打造一座熱愛雨林植物園的梦想擴展到臺灣人既熟悉又陌生的東



胖胖樹王瑞閔著。《舌尖上的東協——東南亞美食與蔬果植物誌：既熟悉又陌生，那些悄然融入台灣土地的南洋植物與料理》，臺北市：麥浩斯，2019。

南亞，包含印尼、馬來西亞、越南、柬埔寨、泰國、寮國、緬甸、新加坡、汶萊、菲律賓等東協成員國。

「這裡是台中的小東南亞，店家有泰國越南印尼菲律賓之分。美食節目不會介紹，旅遊雜誌不會刊，卻有很多好吃的東南亞美食，以及許多來自東南亞親切的新住民。而我總是大街上唯一一個台灣人，他們的圈外人。」這是2013年胖胖樹再度踏上臺中第一廣場那天，在日記裡寫下的一小段文字。這是他踏尋東南亞美食的其中一天，其中一餐，卻是由這樣平凡不足為奇的一飯一飲，開枝散葉出豐厚的東南亞飲食寫作底蘊——這些來到臺灣落地生根，與臺灣文化互相激盪的東南亞飲食，在過去是我們叫不出名字的香料，但跟著胖胖樹的筆蹤，跟著他細細描繪的葉脈輪廓，一幀幀田野考察式的菜攤、菜園植物圖像，我們能逐漸辨識出這些東南亞蔬果的模樣與名字，就像與我們比鄰的外籍移工，每日招呼，我們不也常親切地喊出他們名字嗎？

東南亞香草蔬果已悄悄融入你我生活，成為臺灣文化拼圖中不可或缺的一塊

「網路上成流傳一張Q版的台灣版簡易世界地圖，用小朋友的口吻來描述世界。地圖中台灣南方只有一個國家，叫做『有很多叫瑪麗亞的傭人』。這恐怕是很多人對菲律賓的印象吧！面對離我們最近，而且在歷史上有許多有許多糾葛的國家，或許可以試著從平常炸香蕉開始，感受一

下菲律賓美食中的酸甜。」這是胖胖樹描寫菲律賓一章時的感想，放在其他章節，亦可適用。作者在這本書裡，以十多年來踩踏的東南亞餐廳餐館為底本，對照料理中使用到的蔬果、香料，對比放置他所能搜集拍攝到的「蔬果本人」照片，並附上小百科式的說明，以及自己食用、烹調後的小感，這不但讓讀者能立即擁有明晰的圖像比對，同時也趁機為缺失的食農教育補課；如果能越來越像胖胖樹這樣的作者和認真做功課的餐食推薦者，定能拯救多數臺灣人「五穀不分」的「食盲」症。

另一處值得指出的是，本書第一部介紹每個章節的國家時，會先以簡要又生動的口吻略述該國的歷史及其與臺灣的淵源，接著再進入其特色飲食；第二部則以「在台灣尋找東協的滋味」為題，分章羅列全臺可以吃得到道地東南亞料理的街區。這是一張氣味迷人，但美食節目、旅遊雜誌也鮮少報導的「東協美食地圖」，但我在翻讀此書時，甚至想像著，假若中小學生在記誦東南亞地理、歷史時，能讀到胖胖樹的文字，甚至校外教學到臺中東協廣場、木柵越南街走逛，吃一頓南洋午餐，那有多好！「從此我對於東南亞的飲食印象不再只有印尼沙嗲、越南河粉與法國麵包、泰式烤香腸與涼拌青木瓜、菲律賓炸香蕉……藉由不斷地嚐鮮，不斷地查單字，我的了解也越來越多樣。」透過嗅覺、味覺、聽覺、視覺，胖胖樹說自己彷彿漫遊了好幾個國家，在防疫階段的當下，我們也能跟著他的探訪，不用買飛機票就能漫遊東協。