

靜書與活誌：中華飲食圖書館與《料理台灣》的飲食書寫

謝懿慧 財團法人中華飲食文化基金會專員

中華飲食文化圖書館走過 38 年歲月，一直座落於三商大樓地下一樓，默默保存著飲食的珍貴資產，成為許多學者與料理人心中的祕密基地。書架上一排排飲食文化書籍、食譜和論文，靜候有心人前來挖掘。然而隨著時代變遷，人們閱讀方式與學習習慣悄然改變，圖書館不得不開始思索：該如何轉型，才能持續與時俱進？

社群媒體的普及讓資訊傳遞得更迅速；電子書的盛行，讓「翻書」這個動作可以用滑的、點的、甚至用聽的來取代。中華飲食文化圖書館也在這股潮流裡慢慢地調整步伐，不再只是靜靜地「守著書」，而是開始學著「讓書走出去」。

從資料數位化、出版專業雜誌，到社群媒體的推廣、走出館外辦書展。近年來，中華飲食文化圖書館逐漸變成一個有生命力的文化空間，2024 年新增「飲食書院」的場域，邀請職人來分享飲食知識，讓書裡的智慧，走進人們的生活裡。

一個遺憾埋下一顆種子中華飲食文化圖書館的起點

中華飲食圖書館成立的故事，其實是從一個遺憾開始。一位被外派到日本出差的職員，在東京神田的古書街無意間發現了幾網被堆在地上

的中文宮廷料理古籍。他既震驚又心痛，這些承載著珍貴飲食文化的書，竟這樣被遺落在異國街頭。雖然當時沒能力把它們帶回來，但這份遺憾，卻悄悄在他心裡埋下了一顆種子，也成了中華飲食圖書館誕生的起點。



中華飲食文化圖書館

這位職員後來成功創辦三商行，事業版圖涵蓋多個領域，也是現在中華飲食文化基金會的翁肇喜董事長。為了實現心中「把失散在世界各地的中華飲食古籍找回來」的願望，他不僅在 1987 年成立了中華飲食文化圖書館，為同仁打造一個充滿文化氣息的閱讀空間，也在 1989 年進一步成立中華飲食文化基金會。

翁肇喜以「small is beautiful」形容中華飲食文化圖書館，即使藏身在三商大樓裡，卻是目前世界上唯一以蒐集、完整保存中華飲食文化

的圖書館。而中華飲食文化基金會的成立，更是「deep and narrow」的展現，以中華飲食主題為專精，包括天文、地理、歷史、文學、藝術、考古等有密切關係之層面，作為探討、研究之對象，使中華飲食文化能有系統地一脈傳承。

讓飲食文化不只停留在書本 飲食書院讓書走入生活

現今圖書館約有四萬冊藏書，有大量不同於其他圖書館的飲食相關特色館藏，不論是日本知名餐飲雜誌《專門料理》、中華民國歷屆的國宴菜單，還有收藏在台灣不易購買的國外書籍，像是許多師傅慕名而來、米其林二星「Restaurant A」黃以倫主廚也有收藏的《Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking》（一套六冊）；以及西班牙米其林



圖書館館藏《Modernist Cuisine The Art and Science of Cooking》



圖書館館藏《APONIENTE》

三星、第一家綠星主廚 Ángel León 於 2024 年推出的套書《APONIENTE》等。

食譜是館藏的重中之重，其中最受矚目的，是由「台灣烹飪教母」傅培梅女士留下的經典食譜，部分館藏甚至連傅老師的家人都未保存，可說是飲食文化中的珍貴紀錄。此外，館內還典藏多本飲食文化研究必備的古籍，包括齊民要術（複印本）、飲膳正要（再版）、隨園食單，還有許多已絕版的書籍，都僅在這裡能一窺真面目。



圖書館古書區

考量到外文藏書日益漸多，在長達一年多的規劃與建設下，開闢與圖書館僅隔五步之遙的「飲食書院」，並將近兩千本外文書籍遷移至此，期望打造出類似十八世紀歐洲「沙龍salon」的交流場域。於2024年三月份啟用後，陸續邀請世界麵包冠軍王柏峰、和菓子老店「明月堂」第三代傳人周恆儀、GABEE. 創辦人林東源來分享飲食技藝與文化經驗，讓飲食知識有了更具體的呈現。

《料理台灣》：一本傳承飲食文化的雜誌

為了讓飲食文化能被更多人看見，2012年將原本學術性內容的「會訊」轉型為貼近市場的《料理台灣》雙月刊雜誌，每年六期分兩大路線，其一為餐飲趨勢，結合國際新知與台灣餐飲現況帶給讀者；其二飲食文化，從台灣出發，以各種角度多元地觸及飲食中蘊含的歷史與人文關懷。

《料理台灣》自創刊以來，採訪超過百位主廚，上百間餐廳，記錄台灣這十幾年的飲食文化。正如翁肇喜董事長所言：「希望這本雜誌能成為一本工具書」，讓對飲食有興趣的讀者、料理人或飲食文化的研究者，在需要時能翻閱、參考、汲取靈感。

每本《料理台灣》誕生過程如同在策劃一齣精彩的戲劇，從深思熟慮的構思與策劃到嚴謹校對。

每一期封面的「專題企劃」邀請在產官學界



對飲食有深入了解的專家擔任特約主編，舉凡第75期由金鼎獎植物科普作家胖胖樹王瑞閔規劃，從不同國家或面相來介紹野採的飲食文化；第79期的「島嶼芋」，林業試驗所研究員、民族植物學者董景生帶領大家認識從南島語族到台灣



《料理台灣》81期主題「台灣罐頭」

的原生種芋頭，讓讀者了解到台灣人與芋頭的關係。第81期飲食作家陳靜宜以「台灣罐頭」為主題，從罐頭工業歷史與廣告切入，搭配罐頭發展年表，喚起大眾對罐頭的記憶，同時分享罐頭創意吃法，重新認識台灣味。

記錄食物也記錄人與生活的文化工程

雜誌同時有多個精彩專欄，持續記錄人與食物之間的故事與日常。

「職人細語」專欄採訪具有深厚功力的主廚們，訪談不只是聊一道菜的製作過程，而是從他們的廚藝人生旅程開始談起：為什麼踏入廚房、曾在哪裡迷失、又是什麼契機讓他們找到屬於自己的味道。特別的是，請每位主廚推薦一本對他們人生影響的書籍：無論是遠近馳名的經典食譜，或是一本心靈雞湯。

米其林一星「Circum-」的主廚羅偉誠曾分

享，因為經歷過低潮，透過《卡內基成功學經典：人性的弱點》這本書學會如何沉澱情緒與調整心態。原來，主廚不僅鑽研料理與食譜，也會從心理學甚至社會學中汲取靈感，持續豐富自我、精進廚藝。

為了加深雜誌內容的深度與廣度，每期固定邀請具備飲食文化背景的專業撰稿人參與寫作。「風土識食」專欄由擁有十多年的生活飲食經驗、飲食作家游惠玲介紹不同食材。第80期中，游惠玲細膩地介紹台灣鹽業，回顧州南鹽場歷史與品鹽活動，並延伸介紹來自世界各地的鹽，讓讀者知道原來鹽的世界是如此寬廣。

如果你對台灣各地不為人知的飲食文化充滿好奇，「地方滋味踏查」專欄絕對值得期待。每



飲食書院主題選書展覽



飲食書院活動空間

期精選一座城市，邀請熟悉在地風土的地方誌作者或是文史工作者帶路，深入探訪 4 至 5 間具有代表性的餐廳與小吃。從老字號的庶民美味，到新穎的創意料理，發掘料理背後的人情與故事。企劃推出至今，已走過台灣北中南各地，甚至是澎湖離島，持續用味蕾記錄台灣在地風土。

細心的《料理台灣》讀者應該能夠發現，雜誌並非一成不變，編輯部在內容跟排版上持續追求進步與深化，2024 年更獲得文化部金鼎獎的肯定，為雜誌打入一劑強心針，也讓基金會相信我們走在對的道路上，《料理台灣》肩負的不只是出版任務，而是一場細水長流、有溫度的文化工程。

2025 中華飲食文化圖書館講座活動

〈傅培梅老師食譜書的飲食風華〉

主講 | 知名烹飪教師 程安琪 老師

生活飲食作家 游惠玲 老師

日期 | 11月24日(一)14:00-16:00

地點 | 臺北市建國北路二段 145 號 B1 飲食書院



八爪綜合診所

李光福 著

小兵 / 11402/96 面 / 21 公分 / 260 元 / 平裝
ISBN 9786267502525/863

臺灣是個島國，海洋是我們最寶貴的資源，海洋生物也是最重要的鄰居朋友。在這本以大海為背景的童話中，八爪章魚化身成無所不能的萬能醫師，為水族們治療百病；但唯獨人類造成的傷害，讓八隻妙手也束手無策。為了讓大海重新恢復乾淨美麗，他組織了「愛家環保巡守隊」：大家都能做自己能力做得到的事，多一份小助力，就會形成一股大力量，好好保護海洋。（小兵）



捲捲尾兒想回家

陳素宜 著；法蘭克 繪

小兵 / 11402/96 面 / 21 公分 / 260 元 / 平裝
ISBN 9786267502518/863

捲捲尾兒是隻快樂的小海馬，和海馬同伴們過著快樂的生活。然而有一天，鯊魚來襲，強烈的海流把捲捲尾兒跟爸爸沖到一座陌生的珊瑚礁，那裡有暖暖的海水，有一叢叢的海草，只是沒有海馬，一隻也沒有！面對和自己長得不一樣的小魚，捲捲尾兒好孤單，他漸漸把自己封閉起來……換了新環境，找到自我定位，主動融入環境與他人相處，是很重要的課題。作者希望本書可以引導孩子在團體中找到自己的位置，也激盪出面對問題、解決問題的能力。（小兵）