

從溝通記憶到文化記憶：1960-1980年代 台灣飲食文學中的北平懷鄉書寫

陳玉箴

國立臺灣師範大學臺灣語文學系助理教授

中文摘要

台灣早期飲食文學以懷鄉為重要主題，已有許多論者提及，但本文認為，飲食文學懷鄉書寫不僅是個人追舊憶往之作，而更有其社會功能，即藉由往昔飲食的描繪，創造出一個記憶與對話的空間，並在其中型塑作者與讀者群共有的溝通記憶。此記憶空間中的溝通記憶具有雙重的社會性：一方面展現出具規範力的傳統，凝聚了同處境人群的社會網絡，並強化其文化認同；另一方面，這樣的懷鄉書寫將特定的飲食記憶文本化，藉由文化生產者網絡的形成與知識化，溝通記憶被轉化為文化記憶，也影響了讀者對台灣本地飲食的認知。

本文分析六〇至八〇年代台灣飲食文學作品中的北平懷舊書寫，藉由德國學者揚·阿斯曼（Jan Assmann）提出的「溝通記憶 vs. 文化記憶」觀點，對劉枋、唐魯孫、小民、梁實秋等作者的文本進行分析，並進一步提出，由於飲食活動有相當大程度的身體涉入，在飲食文學的分析上僅追溯認知面的記憶並不足夠，應同時加入身體感知面的分析觀點，才能對飲食文本中懷鄉書寫的社會影響有更清楚的理解。

關鍵詞：溝通記憶、文化記憶、懷鄉書寫、飲食文學、身體記憶

**From Communicative Memory
to Cultural Memory:
Writings about Beiping Homesickness
in Taiwan Food Literature (1960-1980s)**

Chen, Yu-jen

Assistant Professor,

Department of Taiwan Culture, Languages and Literature,

National Taiwan Normal University

Abstract

This article explores food literature from the 1960s to 1980s published in Taiwan, focusing on writings on Beiping homesickness, which is a significant theme during this period. Shedding lights on the social aspects of food literature, this article argues that food writings constitute a space where communicative memory can be formed and further transformed into cultural memory which can be passed down from generation to generation. The process that communicative memory can be transformed into cultural memory involves in the textualization and intellectualization of memory, the social networks of these writers, and the shared cultural identity embodied in their strong yearn for Beiping. These writers viewed Beiping as their hometown while some of them were not born in this city.

While the concepts of “communicative memory vs. cultural memory” elaborated by the German scholar Jan Assmann has provided insightful analytical scheme, this research of Taiwan food literature further suggests that bodily memory is also key to understand the formation of food memory since eating, dining and cooking are behaviors achieved by body and sensual perceptions. Through the bodily memories, cultural memories are practiced and acted as a form of knowledge, strengthening the value of “traditional foodways” represented in food literature.

Key words: Communicative memory, Cultural memory, Homesickness Writings, Food literature, Bodily memory

從溝通記憶到文化記憶：

1960-1980 年代台灣飲食文學中的北平懷鄉書寫*

一、前言：

追溯飲食書寫在戰後台灣的發展，五〇年代的報刊雜誌上已有不少單篇文章，如〈漫談吃飯〉、〈家鄉菜〉、〈豆腐的滋味〉等¹，較有系統的專欄與專書則出現在六〇年代²。如劉枋（1919-2007）1961年在《中華婦女》月刊撰寫「灶前閒話」專欄十篇，以食材、烹調為主題，寫出〈燒雞之戀〉、〈鴨的悲劇〉、〈桃花流水對蝦肥〉³等小品。因為專欄頗受歡迎，1966年劉枋續在《台灣新生報》家庭生活版寫「談吃」專欄，1968年將「談吃」專欄集結成冊出版《烹調漫談》⁴，這也可說是台灣最早的飲食文學專書。於此同時，六〇年代的《中央日報》副刊，開始有「家鄉味」專欄，讓讀者投稿介紹自己家鄉的獨特菜餚，這個專欄延伸至七〇年代，1982年集結出版為《家鄉味》⁵上、下兩冊。此外，七〇年代的飲食文學作品，還有朱介凡（1912-2011）所編的《閒話吃的藝術》及《閒話吃的藝術續編》⁶。此二書亦為報刊文章的彙編，作者群中有作家、記者，也有

* 感謝匿名審查人的寶貴意見與斧正，筆者受益良多，特此致謝。

¹ 含英，〈漫談「吃飯」〉，《中央日報》，1949年6月23日，第6版；海音，〈家鄉菜〉，《中央日報》，1950年2月12日，第7版；容若，〈豆腐的滋味〉，《中央日報》，1952年2月18日，第6版。

² 關於五〇年代的飲食書寫，由於篇數較少、主題較分歧，社會局勢亦有所不同，尚待另文討論。感謝審查委員提醒，對於此時期飲食文學作品之缺乏系統研究與「文學典律化」的議題相關，筆者期待在蒐集更多文本後進一步深論。

³ 以上各篇收於劉枋，《烹調漫談》（台北：立志，1968年），頁204-208、209-212、223-227。

⁴ 劉枋，同註3。

⁵ 蔡文怡編，《家鄉味》上冊、下冊（台北：中央日報，1982年）。

⁶ 朱介凡為湖北人，曾任戰地記者、中央陸軍官校主秘等，1948年底來台，1965年從《新生報》退休。朱介凡為知名的諺學家，到台灣後也持續採集台灣諺語，著有《中

一般讀者的投稿。另林海音（1918-2001）與女兒夏祖美、夏祖麗合編的《中國豆腐》⁷蒐羅了多位作家談豆腐的文章，是最早以單一食材為主題的飲食散文集，甚至也談了日本、韓國的豆腐。

再稍晚些，唐魯孫（1908-1985）、梁實秋（1903-1987）、小民（1929-2007）、遼耀東（1932-2006）都在八〇年代出版飲食散文、小品或雜文，至此，台灣文壇已累積近二十本飲食書寫作品，飲食文學在此時儘管尚未形成一個顯著的文類，但也已培養了不少讀者，細察更可發現，這些作品具有若干相似性，並共同反映出當時台灣的特殊社會背景。

觀諸六〇至八〇年代的飲食文學作品，撰寫目的其實未必都出於懷鄉，例如，劉枋的寫作題材包括烹調方式、特殊食材，以及較特別的宴席、餐飲形式介紹，並有不少篇幅在比較中國各省的吃食，及對食材的不同處理手法。同時因為是專欄，劉枋也配合寫作時間點而有以年節、節氣為主題的文章，與今日的飲食書寫主題有不少相近處。至於《閒話吃的藝術》及《閒話吃的藝術續篇》二書，多篇文章的主題也是家常菜餚的介紹，且有不少著重於菜餚的烹調方式。然而，即使作者的出發點並未為了懷鄉，其中也確實有部分是談論飲食風氣，或對飲食文化的評論性質文章，不過，由於這些文章仍以「介紹家鄉吃食」為共同主題，而當此「家鄉」對作者來說已是難以再得的過去式，大多數文章便都披上了懷鄉的紗罩，無論是介紹家鄉請客的佳餚、母親的拿手菜、兒時的零食或街坊的小攤，每個主題最終的呈現，都成為對往事的追憶與「斯人已逝」的感嘆。

進一步檢視這些飲食文學作品的作者，可看出幾乎清一色為二次戰後從中國大陸來台的人士，從劉枋、朱介凡，到七〇年代引起更多迴響的唐魯孫，乃至八〇年代的小民、梁實秋、遼耀東，都沒有例外。即使是 1982 年由《中央日報》

國歌謠論》、《中國兒歌》、《台灣採諺》十四冊等諺學論著近二十種，見朱介凡，《中國諺語論》（台北：新興書局，1965年）。《閒話吃的藝術》及《閒話吃的藝術續編》二書在1962年即已初編成書，但至1972年方出版，書中文章所記述則為五〇年代的報刊文章，大多刊於台灣報紙，少數為香港報刊文章。參見：朱介凡編，《閒話吃的藝術》（台北：華欣，1978年）、朱介凡編，《閒話吃的藝術續編》（台北：華欣，1978年），頁294、300-302。

⁷ 林海音主編，夏祖麗、夏祖美助編，《中國豆腐》（台北：純文學，1971年）。

副刊文章集結出版的《家鄉味》，其中述及四百多篇「家鄉味」中也僅有十篇講述台灣的菜餚，其他作者均來自中國各省，可以看出這些「外省人」的多元歧異。但不管來自何處，他們的共同經驗就是：因戰事而忽然離開家鄉數十載且難以返回，這種經驗促使他們不約而同以「對家鄉食物的懷念」做為書寫主題，抒發思鄉的情緒。

再細究這些飲食懷鄉書寫的追憶對象，又以「北平書寫」最為顯著，除唐魯孫、小民本為北平人外，原籍山東的劉枋泛以「北方菜」談自己的家鄉菜，且其中不少篇專論北平菜；以浙江為籍貫的梁實秋則在北平出生成長，在《雅舍談吃》中談最多的也是北平飲食⁸；此外，原籍台灣、在北平長大的林海音也有若干懷鄉作品論及北平菜。相較於前述這些膾炙人口的作品，除了遼耀東也有不少作品懷念家鄉江蘇豐縣外，以中國其他省分為懷鄉飲食書寫主題者，均僅零星散篇。換言之，若大量閱讀六〇至八〇年代台灣出版的飲食文學作品，即使從未去過北平，也能得到一個清楚、富庶而美好的北平飲食圖像，甚至能對北平的知名餐館、年節飲食如數家珍。由此現象可提出的問題便是：為何在六〇至八〇年代的台灣文壇，即使有不少非北平籍的作家，北平的懷鄉書寫卻在飲食文學作品中格外顯著？筆者認為不能以「北平為七百餘年中國首都、人文薈萃之地」等原因來解釋⁹，而應進一步探究，除了故鄉或地緣外，是否還有其他社會、文化上的因素，讓這些作家以北平為懷鄉的主體？

以北平為懷鄉主體的飲食文學，不僅是作家個人的情感抒發，事實上也影響了後人對台灣飲食文學的理解與進一步的知識建構。觀諸當代對台灣飲食文學的評述，唐魯孫與梁實秋幾乎成為此時期飲食文學的代表性人物，以此二作者及作品為分析對象的文章甚多¹⁰，另有不少論著述及飲食文學經常作為思鄉與

⁸ 參見陳紫華，〈論梁實秋《雅舍談吃》中的北平圖象〉，《東吳中文線上學術論文》第19期（2012年9月），頁103-116。

⁹ 例如：徐耀焜〈舌尖與筆尖的對話——台灣當代飲食書寫研究（1949-2004）〉一文中亦提出「籍隸北平的來台作家並不特多，而懷舊作品何以以書寫北平為多」的疑問，但僅以北平人文薈萃，特別講究吃的藝術來解釋。參見：徐耀焜，〈舌尖與筆尖的對話——台灣當代飲食書寫研究（1949-2004）〉（彰化：彰化師範大學國文研究所碩士論文，2005年），頁20。

¹⁰ 例如：陳思和，〈試論現代散文創作中的談「吃」傳統〉，收於林水福、焦桐主編，《趕赴繁花盛放的饗宴》（台北：時報，1999年），頁446-458；鍾怡雯〈記憶的舌頭——美食在

懷舊情感的載體¹¹，而本文藉由檢視懷鄉飲食文學中特別興盛的北平書寫，想進一步討論的則是：飲食文學中的懷鄉書寫，對於社會群體的集體記憶乃至文化傳統會產生何種型塑作用？文學作品是一種經由妥善文本化（textualization）並在社會中廣泛傳布的文本，雖為個人主觀想法的抒發與陳述，但仍有其社會效果。換言之，文學作品不僅是個人的，也是社會的，具有相當的集體性，甚至可能成為特定群體對於文化、傳統的知識來源，這點在飲食文學上亦是如此。

例如，自 1978 年起出版十二本飲食文集的唐魯孫經常被視為台灣飲食文學的奠基者之一，身為滿清皇室後裔的他，在書寫中對「故都北平」有十分廣泛而細膩的呈現，出版後在台灣文壇引起很大迴響，影響力延續至今。他在書寫中所呈現的「北平認識／印象／知識」，不僅是他個人的回憶，也成為很多人想了解清代北平之繁華與飲食文化的資料來源。本文的目的即是深究此「由個體記憶轉變為社會記憶」的過程，檢視飲食文學中的懷鄉書寫如何從個人情感的表現轉變為集體記憶的載體，不僅呈現個人生活中所經驗、感受、認知的故鄉飲食，更將之轉化為一種社會記憶。

由於台灣飲食文學作品中以懷鄉為主題者多集中在六〇至八〇年代，之後受到社會政治、經濟等大環境改變的影響，飲食書寫的方向與主題產生很大改變，故本文以六〇至八〇年代在台出版的飲食文學作品為分析對象，主要討論

散文的出沒方式》，收於林水福、焦桐主編，《趕赴繁花盛放的饗宴》，頁 488-509。此文均花費不少篇幅介紹梁實秋、唐魯孫的飲食文學作品。專論唐魯孫作品的則有：賴孟潔，〈唐魯孫飲食散文研究〉（桃園：中央大學中國文學系碩士在職專班碩士論文，2006 年）、黃偉民，〈唐魯孫美食書寫研究〉（台北：淡江大學中國文學系碩士在職專班學位論文，2014 年）。另此二位作者的評述討論也廣見於近年飲食文學相關碩士論文中。

¹¹ 台灣學界對飲食文學的研究儘管近幾年有快速累積，但多著重於九〇年代以後的作品，其中除了張巍騰的碩士論文對八〇年代之前的飲食散文有較多介紹外，其他對於八〇年代及更早的飲食書寫多是簡略帶過且歸類為懷舊、懷鄉式文章。如徐耀焜將 1989 年之前的飲食書寫作品大致歸類為「鄉愁寫作」；王皖佳將 1949-1980 稱為台灣飲食文學的醞釀期，主要題材為「懷舊飲食」；羅秀美也稱唐魯孫、遼耀東為「懷舊式飲食散文」；李淑郁從唐魯孫、遼耀東、劉克襄等人的文章討論飲食書寫與懷舊、記憶的關係等。參見：張巍騰，〈台灣當代飲食散文的流變（1949-2008）〉（台中：靜宜大學中文研究所碩士論文，2009 年）；徐耀焜，〈舌尖與筆尖的對話——台灣當代飲食書寫研究（1949-2004）〉（彰化：彰化師範大學國文研究所碩士論文，2005 年）；王皖佳，〈台灣飲食文學的類體形構與演變（1980-2011）〉（台北：淡江大學中文研究所碩士論文，2012 年）；羅秀美，〈漫遊者的飲食散文〉，《中國現代文學》第 17 期（2010 年 6 月），頁 79-124；李淑郁，〈台灣當代飲食散文研究〉（桃園：中央大學中文研究所碩士在職專班碩士論文，2007 年）。

文本中，最晚出版者為 1988 年唐魯孫的《老鄉親》、《唐魯孫談吃》及同年小民的《故園夢》¹²。同時基於此時期「北平書寫」在懷鄉飲食文學中的顯著性，將以飲食文學中的北平書寫為分析焦點。而為進行對社會記憶的分析，本文以德國歷史學者揚·阿斯曼（Jan Assmann, 1938-）所提出的「溝通記憶」與「文化記憶」為分析工具，並進一步加入身體研究的觀點進行分析。下文即先介紹本文重要的分析概念。

二、溝通記憶、文化記憶與身體記憶

揚·阿斯曼為德國埃及學、考古學者，也在 1998 年得過德國歷史學者獎，他開展出「記憶史」的研究取徑，探究重點在於「過去如何被回憶」¹³。他的重要論點之一，便是論述個人記憶（individual memory）如何成為集體記憶（collective memory），再轉變為互相分享的「溝通記憶」（communicative memory），乃至流傳久遠的「文化記憶」（cultural memory）。他的記憶史研究對象包含帶領以色列人出埃及的摩西、猶太人屠殺的歷史記憶等，「溝通記憶」與「文化記憶」則是他記憶史研究的核心概念¹⁴。

「溝通記憶」是指「個人記憶的社會面」¹⁵。具體言之，人們每天進行各種溝通、對話，在這些溝通的基礎上，產生了一群人的集體記憶，例如，對於某次選舉、某些社會事件、某個場所或社會議題的共同記憶，儘管每個人記憶這些事件的方式及所記得的部分經常有所出入，但這些藉由各種媒介分享、討論、理解而導致的記憶，也就是這群人如何述說這件事，便是阿斯曼指稱的「溝通記憶」。在「溝通記憶」中，情感（emotion）扮演關鍵角色，無論是痛苦、快樂、

¹² 唐魯孫，《老鄉親》（台北：大地，2000年）；唐魯孫，《唐魯孫談吃》（台北：大地，1994年）。小民，《故園夢》（台北：九歌，1988年）。

¹³ 湯志傑，〈追尋記憶的痕跡——二階觀察的解謎活動簡介 Jan Assmann, Moses the Egyptian: The Memory of Egypt in Western Monotheism〉，《新史學》14卷3期（2003年9月），頁173-182。

¹⁴ 對於此二概念，阿斯曼夫婦在下文中有詳細討論：Assmann, Aleida, Jan Assmann and Christof Hardmeier eds., *Schrift und Gedächtnis. Beiträge zur Archäologie der literarischen Kommunikation* (München: Wilhelm Fink, 1983)，但本文對這兩個概念的討論，則以阿斯曼文章的英譯本為主。

¹⁵ Assmann, Jan, R. Livingstone, Trans., *Religion and Cultural Memory: Ten Studies* (Stanford, Calif.: Stanford University Press.), p. 3.

震撼、氣憤與眷戀，透過種種情感的作用，讓人對某件事有著深刻難以抹滅的印象，涉入情感愈多的事件，往往烙印在心上的時間愈久，深度也愈強烈。

然而，不管「溝通記憶」涉入的情感有多濃烈，阿斯曼認為溝通記憶的存在時間有其限度，即使經由口述向下一代傳承，溝通記憶仍僅能存在約八十至一百年，除非經由該群體儀式性或有組織地持續傳播，溝通記憶才會轉化為「文化記憶」並流傳更長的時間¹⁶。對群體而言，因為享有共同的文化記憶，會產生對彼此的認同感及相互的歸屬感，文化記憶的型塑與維持，因此可以作為一群人認同的文化基礎，亦是集體認同再生產的重要工具¹⁷，阿斯曼將這種群體與認同的連結稱之為「認同的具體化」(concretion of identity)。文化記憶作為群體認同的基礎，不僅被視為一種知識，同時具有規範性的力量。依循這樣的定義，阿斯曼將「傳統」(tradition) 概念化為文化記憶的一種，「傳統」作為一種「文化記憶」，會導引甚或規範群體的行為，特別是對於群體的互動方式，成為一種約定俗成的架構¹⁸。「依循傳統、維護傳統」彷彿是社群成員應盡的責任，倘若違反，則可能遭受群體同儕在社交上的鄙視或懲處。

相較於溝通記憶，文化記憶的特色不只是能夠延續較長的時間，也在於其對群體中每一個體的規範力。無論是神話、約定俗成的慣習、相關的禁忌、祖先的傳說、民間故事等，即使是故事，往往也寓含著某些具強制性的要求，要求群體的成員共同遵守。而正因為這樣的規範力，文化記憶才能超越時間的限制代代相傳。

進一步言，此二種記憶並不是先有溝通記憶再有文化記憶的單向關係，溝通記憶其實建立在文化記憶的基礎之上。當人們談論過去發生的歷史事件與社會情況，是一種溝通記憶的創造與交流，但這樣的溝通記憶卻是在既有文化記憶的框架內進行，例如，人們經常從「祖先從何處來」這樣的文化記憶框架中理解自身的來源與文化，而這些既有的文化記憶，則可能是已經傳承了數百、數千年的故事。

¹⁶ Assmann, Jan, J. Czaplicka, Trans., "Collective Memory and Cultural Identity," *New German Critique*, No.65 (1995), pp. 127-128.

¹⁷ 同註 16, pp. 128-131.

¹⁸ 同註 16, p. 126.

「溝通記憶 vs. 文化記憶」這組概念的重要性，在於可用以重新檢視「記憶」的形成、流動、向下傳遞，及在長時間中對一社群的影響。對每一社群來說，都有一些共同的文化記憶，關於族群的起源、國家的形成、共同文化的底蘊、社群的特殊性等，這些文化記憶之所以能長久地存在，甚至流傳數代，其起源往往也是來自溝通記憶，值得進一步深究的就是，在哪些社會條件、歷史情境中，特定的溝通記憶會轉化為文化記憶，不因時間的流逝消失、淡化。

記憶不僅是人與歷史的連結，也是懷鄉文學書寫的主題。藉由描繪過去時空的情景與往事，作者們呈現出個人的生命經驗，但作者的生命經驗往往也是社會互動的一環，對棲居於同一歷史情境的人而言，對過去記憶的書寫便可能成了召喚過去經驗與情感的文本，若以阿斯曼的話稱之，這些特定的記憶書寫可以作為一種「記憶點」(memory sites)，所謂的「記憶點」，是指特定的物品或儀式，例如雕像、儀式、慶祝性的宴席、風俗習慣等，這些記憶點彷彿一個虛擬的空間，在這些記憶點中，特定的文化規範得以維持，也能藉此將文化記憶保存下來¹⁹。

懷舊或懷鄉的文字既是書寫過去的記憶，筆者認為，懷舊書寫至少在兩層面的意義上可以作為一種「記憶點」：第一，懷舊書寫不僅是文字書寫，同時也描摹、營造出一個懷想過去的空間，經由對食物、情景、事件的細膩、寫真式描寫，能夠讓人沉浸其中，宛如回到過去的時空。第二，懷舊書寫提供了一個互動與溝通的空間，此空間不僅是展示作者個人的追憶，同時也是與相同時代背景、相同社會條件的其他社群成員間互動、對話的空間，這些成員包括所有的讀者，以及用其他形式參與對話的人們。藉由在此空間的對話，產生了成員間的「溝通記憶」，並且相互唱和、共鳴，同時也彼此影響、修改，達到記憶的更正與擴充。

除了以「溝通記憶 vs. 文化記憶」作為分析工具之外，在飲食文學懷舊書寫的分析上，筆者認為需進一步補充的是「身體記憶」(bodily memory)的觀點。由於飲食文學不僅書寫食物本身，往往也同時涉入了品嚐、嗅聞、烹飪等與食

¹⁹ 同註 15，pp. 8-9.

物相關的身體操作，因此與其他懷鄉書寫不同之處，在於有更豐富的身體經驗。身體，如另一位記憶研究的重要學者保羅·康納頓（Paul Connerton）所論述，是社會記憶的一種重要方式²⁰，因此對身體記憶的描繪，促使飲食中的懷鄉書寫有了更多的向度。對於飲食懷鄉書寫的共鳴，也往往來自彼此間共同的身體經驗：都嚐過類似的食物、聽過相同的叫賣市聲、都曾感受這些食物帶來的身心愉悅。這些彼此共享或至少是相似的身體經驗，賦予懷舊書寫更強的維繫力量，能夠凝聚社群成員的共同意識與情感。

此種烙印在身體上的「身體記憶」具有三種特性：（一）身體記憶是個人的且因個體感受的差異而格外具有獨特性，但卻也是個人用以與他人互動的基礎，因此亦具有社會性；（二）有強烈的情感聯繫，因為充滿或喜或驚的情感，身體才會記得，此種記憶的線索不是靠文字或影像，而是觸動身體的某種感受，由身而心地喚起過往回憶；（三）身體記憶往往是在不知不覺中烙印在身體上，形成一種身體的習慣，人們並非時刻意識到此種習慣的存在，卻經常在遇到違反此種習慣的時刻，感受到身體的不安與不舒適²¹。

基於上述三種特點，身體記憶有別於對文字、符號、影像的認知與記憶，經常是無聲息、不刻意地，或因為長久的累積與濃郁情感；或因為當下的強烈感官刺激，而形成的身體習慣，包括坐姿、飲食喜好等，並基於這樣的身體記憶進行社會互動。在檢視飲食文學中的懷鄉之作時，也應多著墨作者們所共享的身體經驗，以及身體記憶的變動與傳承。

不僅如此，身體記憶的另一特殊性在於，相較於懷舊書寫是以一個已然逝去的過往時空為書寫主題，在身體記憶中，有部分相關的飲食經驗卻是可以複製、再現的。即使過去的時空不可能重返，食物本身卻具有再現的可能。相同的食材與菜餚、相似的味道，這些可觸可食的飲食物，使得「記憶」變得更為具體，也讓今日再現之飲食與「記憶中的飲食」有了更多的對話與相互比較的機會。

²⁰ Connerton, Paul, *How Societies Remember* (Cambridge: Cambridge University Press, 1989).

²¹ Chen, Yu-jen, "Bodily Memory and Sensibility: Culinary Preferences and National Consciousness in the Case of 'Taiwanese Cuisine'," *Taiwan Journal of Anthropology*, Vol. 8, No.3, pp. 163-196.

綜言之，個人記憶需經由分享、溝通，成為集體的共同記憶，飲食內容以及與飲食相關的儀式、活動，更是構成人們生活經驗的重要內容，人們不僅在日常家庭、朋友聚餐、宴客活動、著名的餐館或食攤中分享生活，也喜愛分享彼此的飲食經驗，以及一同採集食物、烹調的經驗。同時，在共餐、宴席、烹煮的同時，人們其實也被要求遵循特殊的傳統，即阿斯曼所言的「文化記憶」，例如，過年「炊糗」時有小孩不能在旁亂講話、經期女性不能看炊糗等種種禁忌，喜慶宴客時也有多種出菜的規矩，乃至各種傳統菜餚「如何煮才道地」、如何才是「依循古法」等等，凡此種種都屬於飲食上的「文化記憶」。飲食文學中的懷舊書寫不僅以過去的飲食作為彼此溝通的場域，在這些由文字書寫構築出的場域中，也加入了傳統的規範，以及個人經驗的轉化。下文就藉由前述理論進行分析，一方面探究飲食文學的社會性與其社會影響，另一方面從台灣的飲食懷舊書寫，分析溝通記憶與文化記憶二者的關聯，並嘗試對此概念有進一步的補充與詮釋。

三、1960 至 1980 年代飲食文學中的懷鄉書寫

「懷鄉」是六〇至八〇年代飲食文學的主軸，此時期的飲食文學成冊作品尚不多，而從這些文章作者的背景，可一窺文中懷鄉情感的來由。

劉枋生於官宦之家，籍貫山東，童年在北平、濟南等地度過，亦在北平就讀大學。曾任多個報社編輯，來台後任《文壇》月刊主編、流芳出版社主編等。劉枋的作品以小說和散文為主，也有劇本作品，活躍於五、六〇年代的台灣文藝圈。

1968 年劉枋出版《烹調漫談》，該書源自六〇年初的「灶前閒話」專欄，這個專欄名稱透露了當時所談論的飲食與烹飪與今日實有很大差距，六〇年代的台灣，瓦斯爐具尚未普及，許多家庭都還以灶或小烘爐進行每日炊事，連大同電鍋都是六〇年才開始生產，直到 1966 年，國內才開始自產瓦斯爐具，在這樣的物質環境下，「烹飪」一事與今日飲食文學作家所談者大不相同，不僅較為費時費力，能變化的菜色也受限於廚具而較有限。另一方面，「外食」更不普及，

雖在都市裡確實有不少小攤或吃便餐的小館，也有少數大型宴客餐廳，但多數人日常三餐卻都是回家吃飯，在小攤用餐者多因勞動工作無法返家吃飯，在外餐廳用餐者若非宴客便是為了應酬。

社會條件的不同，充分展現在寫作主題與內容的差異上。在外食極少、烹飪費時費力、無法自由出國的六〇年代，飲食書寫不可能如同今日在大街小巷中追逐美食或暢談異國的美食經驗，而是以作者自身的烹飪與有限的外食經驗為主。另外，由於劉枋是為報刊家庭版撰文，以家庭主婦為預設讀者，這也影響了作者選擇的題材與寫作方向。

在題材上，劉枋以食材為主，每次選擇一種食材或特定的烹飪手法，書寫該食材可變化出的菜色、相關名菜與典故，此外，也會針對較特殊的烹飪方式進行介紹。這樣的寫作主題十分依賴作者個人的飲食經驗，作者既不可能如同今日有網路資源快速查找相關資料或食用經驗，個人所見所聞也就左右了文章的內容。在此情況下，劉枋來自中國北方的背景，及她在成長過程中的飲食經驗，成為她書寫的主要內容。由於這些經驗的無法復返甚至消失，作者的描寫也就成了追憶與懷鄉。

舉例來說，劉枋在文中充分顯露對「北方菜」的熟悉與懷念，雖她在行文中也經常與中國其他省分的口味進行比較，仍可感受到她對北方菜餚的偏愛。例如她寫煙薰菜，提及北方人對煙薰菜餚的喜好：「連著好幾個報上看到有人寫『北平薰雞』，當時便想到北方人是愛吃煙薰火燎的怪味的，燻而食之的，何止『雞』一項」，接著便大談北方的多種煙薰菜。說起蝦子，她也忍不住「為家鄉的暮春時節的『韭黃大蝦』餡兒的餃子發饞。」（《烹調漫談》，頁 41）提到滷菜，又想起家中的老滷：「當筆者繼母結婚時，即有『一鍋滷煮肉湯』的特別『嫁妝』，所以筆者曾吃過二三十年老湯滷的東西，這也許就是我目前吃不慣街頭滷味的原因。」（《烹調漫談》，頁 53）既是基於個人經驗的書寫，所有的飲食經驗便逃不了對童年與家鄉菜餚的回憶，記憶中的食物因此躍然紙上。

這種對家鄉食物的想念，在年節時分又特別明顯，例如她提到自己的家鄉年菜：「筆者家中過年時，一定炸很多東西，如炸葷、素丸子，炸麵筋泡，炸豆腐，炸山藥塊，炸魚塊，炸排骨塊，同時，也就炸『酥雞』了。」這道菜是把

雞剝塊後裹雞蛋麵糊炸黃，接著燴一大碗粉皮。劉枋提到這是她幼年時不喜歡吃的菜，但「現在想來，也許那真的是別具風味」，甚至如今自己也會製作酥雞，再變化成葡國雞等佳餚（《烹調漫談》，頁 57）。儘管劉枋不常在文中直陳懷鄉的情感，但此種對家鄉食物的懷念及個人口味的轉變，卻十分隱微地透露了對過去的追憶與思念。

而從文中也可看出，劉枋所撰寫的主題與九〇年代以後飲食書寫的內容有很大不同，雖也是圍繞著烹飪、菜餚，但她介紹的鍋塌、高麗、拔絲、酥鍋子、焦炸、軟炸，或是海茄子、如意菜等，均是當代台灣人較不熟悉的。基於劉枋本身來自中國北方的背景，這些烹飪方式與飲食經驗多是中國北方常見，在台灣則僅有五、六〇年代的少數北方餐館中可以嚐到，即使偶然得見，受限於食材的取得等種種困難，對這些來自北方的本地人來說卻不道地，形似而神非，反讓客居者更覺難受。

另外，朱介凡所編的《閒話吃的藝術》，則起源於學術界朋友的建議。朱介凡自陳，該書的出版緣起，起自與陳紹馨、楊雲萍、林衡道、陳奇祿等台灣多位社會學、人類學者飲宴時，論及飲食之道是很好的研究題材，但當時尚無人從事相關研究，因此，欲鼓勵開展研究的第一步，就是把一般食譜以外，與民俗、風土、歷史、地理相關的敘述書寫彙編成書，日後再做探討²²。該書便是此種構想下的成品，並非出於文學創作的目的，而是飲食現象資料的採集與彙編。然而，由於文章來源取自報章副刊，寫作者也有不少是知名人士，如在報上寫食譜專欄的周靜好、當時的河北省立委吳延環、曾任中央日報副刊主編的孫如陵等。

該書共收錄兩百餘篇文章，依主題分為十二卷，包括：總論、一般飲食、家常菜、小吃、鄉土味、異味、美食、點心、果品、茶、酒、藥用食品。儘管這些標題與當代飲食書寫的主題也十分接近，但事實上其中甚少談到台灣的飲食，多為懷念家鄉菜餚之作，如〈吃在南京〉、〈湖南麥醬〉、〈四川榨菜〉、〈即墨豆腐、龍口粉絲〉等，與台灣飲食相關者僅有數篇，且寫作者也未必是本地人，如〈臺北小吃新巡禮〉²³一文是由籍貫浙江的報人劉光炎所寫。

²² 《閒話吃的藝術》，同註 6，頁 9-14。

²³ 劉光炎，〈吃在南京〉、正行，〈湖南麥醬〉、秦城，〈四川榨菜〉、含英，〈即墨豆腐、龍口

與此書性質類似，均是讀者投書彙編成冊的作品，還有 1982 年蔡文怡主編的《家鄉味》，該書將《中央日報》副刊六〇年代以來的「家鄉味」專欄文章集結成冊，內容則為讀者投稿介紹自己家鄉菜的短文。該書上下兩冊分別介紹南方菜、北方菜，並分為菜餚、飯點、零食三類，各類型中再依省分區分。在收錄南方菜的上冊共 217 篇文章中，僅有十篇為台灣菜餚的介紹，其他兩百餘篇加上整本下冊，則涵蓋包括安徽、江西、上海、福建、湖北、海南，甚至黑龍江、甘肅、察哈爾等地的「家鄉菜」。

這些文章大多簡短，每篇介紹一道家鄉的美食，主要篇幅多在介紹材料、具體烹調程序與風味，儘管述及菜餚緣起、背景及社會特殊性的文字並不多，但字裡行間仍經常顯露「月是故鄉圓」的懷鄉情感。即使是二次戰後才從福建來台的住民，在面對台灣也有的福建小食煙腸、五香捲（雞捲）時，還是忍不住抱怨：「論色香味，本省的粉腸與雞捲，實在不能望其項背，整整三十年未曾再嘗過，偶而思及，莫不饑涎欲滴。」²⁴

除了早期較屬短文彙編式的作品外，1974 年由唐魯孫〈吃在北平〉一文所帶起的懷舊書寫熱潮，更延續至八〇年代，經常被視為台灣飲食文學發展的里程碑²⁵。唐魯孫本名葆森，字魯孫，滿清鑲紅旗人，加上姑祖母入宮為妃，唐魯孫曾入宮並受封，屬宮廷貴族後裔。他二十餘歲即任職於財稅機構，遊歷中國多處，在 1946 年隨國民政府來台，曾任公賣局菸廠廠長，1973 年退休後開始寫作，並在《中國時報·人間副刊》撰寫專欄，一共出版十二本書，是台灣早期著作最多的飲食文學作家。

在唐魯孫的十二本著作中，描述的主題可大分為清代宮廷生活、北平飲食文化、中國各地飲食文化比較等，偶爾也寫外國飲食或飲食以外的題材。他的特殊家世與豐富閱歷提供了豐富的飲食寫作素材。特別是宮廷貴族的背景使他幼年時有機會一窺宮廷生活，從宮中御膳、宮女、宴席等均寫入文中，鉅細靡

粉絲〉、劉光炎，〈臺北小吃新巡禮〉等文章，分別收於《閒話吃的藝術》，同註 6，頁 21-24、55-56、88-90、159-160、103-106。

²⁴ 蔡文怡編，《家鄉味》上冊，同註 5，頁 42。

²⁵ 唐魯孫，〈吃在北平〉原載於《聯合報·副刊》，1974 年 11 月 23-25 日，12 版。

遺而生動的描述讓讀者宛如親眼所見，在七、八〇年代的台灣引起不少讀者對中國宮廷與故都北平的興趣。

唐魯孫為何以食物為書寫主題？他自陳，除了本身是個饞人之外，還有一重要原因：

我喜歡寫吃另外一個道理，是朋儕小聚，談來談去就談到吃上來了，……由鄉味醞釀引發了念我故鄉的情懷，總歸一句，是大家異口同聲什麼時候能打回大陸再嘗嘗家鄉味就心滿意足啦。假如說果然因談吃而能心懷故土引起鄉思，進而激發重光國土雄心壯志，那麼這幾年來我的格子就算沒白爬啦。²⁶

換言之，唐魯孫寫吃吃喝喝除了寄託個人對故鄉的情思之外，還有「召喚集體情感」並進一步引發集體行動的動機。唐魯孫也提過，他在寫作時的原則，是「既不平章國事，更不月旦時賢」²⁷，因為「如果臧否時事人物惹些不必要的嘮嘮，豈不自找麻煩」²⁸。這樣的說明也反映了七〇年代的社會情境，儘管國民政府遷台已逾二十年，政治仍處於戒嚴時期，1971年中華民國退出聯合國，國民黨政府的國際地位面臨危機，在此社會情形下，為文者莫不謹慎，寫吃吃喝喝之事，並在其中吐露對祖國的懷念，是在當時社會氛圍下飲食書寫中常見的安全作法。

秉持這樣的原則，唐魯孫在文中大量書寫對故鄉北平的懷念，及對北平各種吃食進行精細的「厚描」，舉凡北平的甜食、北平的獨特食品、故都的早點、故都的奶品小吃、北平上飯館的訣竅等，都一一精細描繪。

唐魯孫作品的重要性不僅在於豐富細膩的飲食書寫，亦在於對後續寫作者的影響力，他詳盡生動描繪「故都北平」的各種吃食，影響同時代多位作者也開始以家鄉飲食作為書寫題材。如遼耀東所述，該文「不僅引起老北京的尊鱸之思，海內外一時傳誦」²⁹。在眾多迴響中，梁實秋為其中最知名者。梁實秋

²⁶ 唐魯孫，《故園情》（台北：時報，1979年），頁2。

²⁷ 同註26，頁1。

²⁸ 遼耀東，〈饞人說饞〉，《肚大能容：中國飲食文化散記》（台北：東大，2001年），頁148。

²⁹ 同註28，頁143。

著有《雅舍小品》，為知名翻譯家與散文作家。他在〈讀《中國吃》〉一文自承，是唐魯孫的作品勾起了他從事飲食寫作的欲望：

中國人的饒，也許北平人比較起來最饒。……讀了唐魯孫先生的《中國吃》，一似過屠門而大嚼，使得饒人垂涎欲滴。唐先生不但知道的東西多，而且用地道的北平話來寫，使北平人覺得亦發親切有味，忍不住，我也來饒舌。³⁰

梁實秋留美，譯有莎士比亞全集，原本不以飲食為寫作主題，但讀了之後憶起許多與飲食相關的美好經驗，忍不住動筆為文再結集出版《雅舍談吃》一書。他自陳，寫吃，實是為了懷鄉：「偶因懷鄉，談美味以寄興；聊為快意，過屠門而大嚼。」（《雅舍談吃》，頁 14）

另外，受唐魯孫影響的還有小民女士，小民本名劉長民，她為專職作家兼家庭主婦，曾在台南、嘉義等地居住，著有散文集《媽媽鐘》³¹等二十餘本書。她在 1980 年代寫的懷鄉三書，包括《故都鄉情》³²、《春天的胡同》³³、《故園夢》，均是以作者童年回憶中的故鄉北平為主要的書寫內容。如：綠釉罐裝的蜜餞、搖元宵、糖葫蘆的故事、盒子菜與大八件、小棗兒粽子等。由於這些回憶許多是透過作者兒時或少年的眼光來看，因此充滿了純真的童趣，以及對無憂兒時的懷念。

例如，她回憶到最難忘小時在中國北方特有的「匠」上吃飯，「也許當時年紀小，特別歡喜匠上矮小的餐桌，及全家人團團圍在匠上吃飯時快樂知足的氣氛。」（《故都鄉情》，頁 109）不僅如此，「人對小時候喜歡吃的東西，記憶力特別強」（《故都鄉情》，頁 125）。因此，舉凡北平的糖葫蘆、月餅、各種酥糖、點心、麵食，都被她寫入書中。與同時代、同樣從中國大陸遷台的作家類似，因為家鄉之不可得，更使回憶中的食物分外美味。例如說到蜜餞，小民嘆道：

蜜餞中國各省都有，台灣宜蘭、花蓮、及台南市的蜜餞也頂出名的。只是回憶中的故鄉，連水也是甜的，綠釉罐裡玫瑰紅蜜汁的蜜餞，能不教遊子懷念嗎？（《故都鄉情》，頁 11）

³⁰ 梁實秋，《雅舍談吃》（台北：九歌，2009 年），頁 182。

³¹ 小民，《媽媽鐘》（台北：道聲，1974 年）。

³² 小民，《故都鄉情》（台北：大地，1983 年），頁 109。

³³ 小民，《春天的胡同》（台北：九歌，1985 年）。

由此觀之，食物的美味來自鄉愁的調味，寫到北平的胡同小吃「炸三角兒」，她也忍不住嘆道：「寫到這兒，更懷念早年自由世界的故鄉，祥和溫馨的生活，及賣炸三角兒老鄉親和善的笑容。只能在夢中再見了！」³⁴同時，由這些對童年與家鄉食物的思念可以看出，「故鄉」所代表的，不盡然指涉一地理空間，而更意味著童年無憂玩樂的心境、家庭團圓的歡愉，以及安定無戰禍的生活。

不僅藉由文章互相應和，這些作者也常在家鄉口味的餐廳中舉行宴席、聚餐暢談，如小民提到：她的兒子保真由美返國時，中副執行編輯夏鐵肩先生邀請了二十幾位青年作家，舉行歡迎茶會，地點就選在台北一家北平飲茶點心店，吃的菜多是北平麵點，如天津包子、餡餅、小米粥、豆腐腦等（《故都鄉情》，頁75）。儘管聚餐的時間不過數小時，這段時間的愉快會談與吃食卻成為參加者的美好回憶，同時也引發更多作者對家鄉食物的懷念。一方面，聚餐宴席本身就具有拓展或鞏固社會網絡的重要功能，藉此強化社群網絡、創造彼此的溝通記憶；另一方面，重溫故鄉滋味的身體經驗，也喚起了作者的身體記憶，足見此種聚會對社會群體記憶的強化功能。

在類似的聚會與人際交遊中，儘管這些作家並非均隸籍北平，但因北平作為「京城」的位置，都有在此求學或工作的經驗，這部分的「北平經驗」便在集體網絡、共同追憶的力量下被召喚出，成為被書寫的對象。因此，從劉枋、唐魯孫、梁實秋到小民，儘管北平作家在戰後的台灣文壇並非特別多，在七〇年代以後，這些作者藉由家鄉味的引子相互應和，串起懷鄉飲食文學之珠，使飲食文學在台灣漸成一股細流，而他們一同懷念、唱和、回憶的對象，則是共同的家鄉北平。這些作家對北平的描寫，不僅在筆下重現一個繁華的故都，也藉由文本化讓這樣美好的形象向下傳承。

四、「故都北平」的溝通記憶

小民、梁實秋等來自北平的作家其實並非以飲食散文著稱，而有其他更多重要的文學作品，但在鄉愁催化與彼此刺激的作用下，均陸續開始書寫北平飲

³⁴ 小民，《故園夢》，同註12，頁146。

食，從「溝通記憶」的概念來看，這些作者以故鄉食物為主題，書寫個人的經驗與回憶，並基於彼此相同的時代背景、社會位置，相互對話，正是以北平為「記憶點」，在這個記憶與互動的記憶空間中串連起彼此的溝通記憶，並有相互增強的效果。

在前述作家中，儘管唐魯孫並非第一個在報端寫北平飲食的作家³⁵，但確乎引起最大的迴響。且他不僅以懷鄉之思寫北平，更是以充滿孺慕的眼光下筆，描寫北平時每每充滿國族榮光的情感。儘管以唐魯孫的年齡視之，在他出生的清光緒 34 年（1908），清廷早是強弩之末，面臨西方勢力與日本的多次進逼，不僅已割讓台澎十餘年，八國聯軍更曾攻入北京，但在唐魯孫的寫作中，完全沒有北平的負面描述，相反地，他在文中所呈現的，是一個富庶強大的中國首都北平，不僅繁華，同時有文明、有文化，而這些都表現在對飲食的講究上。

例如，唐魯孫強調北平人吃東西講究符合季節，「不時不食」：

北平人因為優閒慣了，什麼吃食都講究應時當令，不時不食，這倒合了孔夫子的古訓了。像元宵、粽子、月餅、花糕，不到季節是不會拿出來應市的；魚烤涮的烤肉，不交立秋，……就連一般牛羊肉館，以及推車子下街的，也沒有一個敢搶先。……北平人這種特性，是別省人沒有法子了解的。³⁶

對於此點，小民也在文中有所呼應：「北平人過日子向來一板一眼的，吃東西更講究應時當令。每年時序進入四月，各類冷食紛紛上市，粽子在北平也是冷食之一。」（《故都鄉情》，頁 40）

然而，同樣是形容「不時不食」，小民將之形容為「一板一眼」，唐魯孫則說是北平人「優閒慣了」，似乎是從較上層階級的眼光來歸因，也與清末北平難以連結。又如他提到清代的滿漢全席國宴其實甚少舉辦，多在屬國進貢來朝時舉行，「旨在揚威懷遠，讓他們看看巍巍上國，物阜民豐，無美不備」，他更強

³⁵ 例如，王浦，〈閒話北平〉，《聯合報》，1954 年 7 月 27 日，第 6 版。其中一半篇幅均在描寫北平的吃食。

³⁶ 唐魯孫，《唐魯孫談吃》，同註 12，頁 2-3。

調這全席國宴的精神在於文明而非豪奢：「若是祇知窮奢極慾，在飲饌上下功夫，豈不有失泱泱大國的風範了嗎？」³⁷

換言之，唐魯孫所呈現其實是一個宛如加上柔焦、玫瑰色的北平，現實因素皆被摒棄在書寫之外，充分運用了「美化」與「隱匿」的雙重書寫策略。然而，在當時的政治氛圍中，描寫一個平靜美好、已是歷史陳跡、宛如難以再回的伊甸園般的故都北平，毋寧是正確而安全的。對於過去美好事物的追憶，也召喚出眾多同樣懷念往昔的個體，即使過去素不相似，如今卻因著相同的境遇而相交熟絡、以文會友。例如，亦在七〇年代後期文壇甚受歡迎的夏元瑜（1910-1995），便是在讀了〈吃在北平〉後與唐魯孫成為至交：

唐魯孫先生以前和我不認識，自從他寫了那篇「吃在北平」皇皇大作之後，咱去了一封信，他也很快的回了我一封信……真個的彼此相見恨晚，同鄉同歲，在家鄉一輩子也沒見過面，竟全在「夕陽無限好，只是近黃昏」之年才在台灣相遇。³⁸

正因飲食是日常生活中每人皆有的生活經驗，唐魯孫的主題與書寫也引起了文壇同鄉的共鳴與迴響，這一方面顯示出唐魯孫寫作的引人入勝，另一方面也可看出這些作家在背景上的同質性。又如小民寫到：

一盞紫色燈罩柔和的光，照見我翻開的一本「中國吃的故事」，是老鄉親唐魯孫先生的新書。我一面看書中寫的「水爆肚兒」，心中一面懷念家鄉的涮羊肉，爆肚兒。（《春天的胡同》，頁111）

爆肚是北平極平民的冬令小食，為羊肚水煮沾醬吃，是小民童年的最愛之一，她憶起爆肚的沾醬佐料，有香菜末兒、蔥花兒、芝麻醬、豆腐乳汁、醬油、醋、滷蝦油、麻油、辣椒油等，她如數家珍一一細數這些佐料，彷彿試圖在筆尖上重新想像那樣的味道。

³⁷ 唐魯孫，《什錦拼盤》（台北：大地，1982年），頁202。

³⁸ 元瑜，〈筆友〉，《聯合報》，1976年1月2日，第12版。

除了自身對家鄉的思念，作者所處的人際網絡，對於彼此的思鄉情誼也有強化的效果。如唐魯孫的至交夏元瑜是夏承楹（何凡）的老同學，夏承楹雖非北平人，卻也遷居北平多年，妻子林海音則自五歲起在北平長大，也對北平的食物念念不忘，她在〈我的京味兒回憶錄〉一文中就說，儘管母親煮的是台灣菜、客家菜：「我卻另有一套北京吃兒，當然以麵食為主，餃子、餡餅、韭菜簍、擀條炸醬麵、薄餅捲大蔥、炒韭黃豆芽菜什麼的。」³⁹這樣的愛好不僅因為成長在北平，童年有許多美好的飲食經驗，也因為親身參與與手做的喜悅：「在這樣的飲食愛好下，我從小就學著幫宋媽桿皮包餃子，用炙爐烙盒子。喜歡做是因為我愛吃嘛！」⁴⁰

這個「老北平」的網絡除了夏元瑜、林海音等文壇重要人士之外，與唐魯孫以文相交的小民，身邊也有位「北平月亮圓」的老伴喜樂先生，「不管何物，全是北平的好」，兩人生活中的話題常圍繞著北平的事物轉（《故都鄉情》，頁 52）。聽多了丈夫對北平的讚揚，小民甚至會在文中反駁老伴跟其他老北平「凡事都只北平好」的意見，要老伴多欣賞台灣的好處。例如說到甑兒糕，小民「不甘沈默」地向老伴與夏元瑜提出，其實台灣也有這樣的糕點：

告訴他台灣不但有，而且味道也差不多，叫「狀元糕」。……北平賣甑兒糕的比較笨，一次只能蒸一個，台灣的一次可以蒸兩三個，因為台灣的蒸爐上同時有兩三個孔，北平的只有一個。（《故都鄉情》，頁 230）

小民在此不僅為台灣可吃到的糕餅辯護，還故意打趣說北平的作法較笨些，作為對老伴說法的「平衡」。

除了家中老伴之外，小民也偶然會在文中與其他同鄉作家互相應和，如她提到：「劉枋大姊在文壇月刊，撰寫了一系列故都生活回憶的好文章。流暢自然的文筆，引人入勝的描繪，讀後猶如重遊舊地，更加增了對故鄉的懷念。」（《故都鄉情》，頁 27）同時，小民文中也不時提及與其他北平作家的互動，顯示彼此熟識的情誼。她在介紹北平飲食時，便多次提到與梁實秋之交誼，例如她介

³⁹ 林海音，〈我的京味兒回憶錄〉，《我的京味兒回憶錄》（台北：城邦，2000年），頁 14。

⁴⁰ 同註 39。

紹北平廟會的小食：「廟會小販能將一個雞蛋煎成兩個蛋角，每個蛋黃都包在蛋白中間。最近拜訪梁實秋教授，他還表演給我和喜樂看。北平人嘴饞也是出名的。」（《春天的胡同》，頁 219）

上面這段話不僅描繪了昔日北平廟會的回憶，同時更彰顯出這個回憶是北平人所共有，宛如為「北平人」與其他人畫了清楚的界線，標示出此群體特殊的位置，儘管對作者而言，這樣的描繪僅是個人觀感的抒發，但卻在無形中彰顯了「北平人」群體的特殊性。又如下面這段抒發懷念北平奶酪的書寫，不僅標示北平人的特殊性，更進一步賦予了懷鄉的情感，突顯出此種懷鄉情緒在「北平人」間的共有性：

「自從離開北平，就沒再吃到過真正的酪」。老伴有次向梁實秋先生這樣說，梁先生表示，他也沒吃到過。……好些北平小吃，外地都模仿了，為什麼唯有製酪方法，始終學不會呢？（《故都鄉情》，頁 67）

「吃不到正宗北平奶酪」的惆悵，對梁實秋、小民等同鄉來說不僅是談天交誼時的共同話題，也寄寓了彼此難解的鄉愁，另一位老北平唐魯孫在讀到這篇文章後，「更是饑涎欲滴，思鄉更切」，深有感觸地另撰一文〈也談北平獨特小吃：奶酪〉，細數北平賣酪的奶茶舖、酪的種類等等，並提及梁實秋從美國帶回凝固劑，他們甚至自己嘗試要製作奶酪，試了數次卻終究失敗的經歷⁴¹。

從這些敘述可知，這些當時飲食文學的主要作者，有著緊密的交遊，形成一以「老北平」自詡的網絡，基於在北平成長、求學或工作的共同生活經驗，又是在同樣的歷史情境下來到台灣且難以返鄉，台灣與北平截然不同的天氣、食物及各方面生活狀況，對他們而言，於身於心都是極大的變動。而這些擁有相仿生活經驗的作者，憑藉共同的飲食經驗，以飲食書寫的健筆，將自身對過往的回憶書寫出版，在文壇建立起一個特定的飲食書寫場域，不僅在文章中彼此對話、相互應和，私底下也有頻繁的交誼。對此可以用法國社會學者皮耶·布迪厄（Pierre Bourdieu, 1930-2002）的「場域」（field）概念進一步理解。

⁴¹ 同註 37，頁 194-196。

布迪厄是在分析法國的藝術家、知識份子時提出「場域」的概念，「場域」是一種具備特定制度與遊戲規則的社會空間，各行動者（agents）在其間憑藉各自擁有的資本、權力，占據不同的位置，彼此的客觀關係形成特定的網絡，布迪厄以「場域」概念為分析工具，檢視此社會空間中權力分配的結構、各行動者所擁有的資本、權力關係，與相對位置⁴²。此種分析從文化生產者的角色切入，關注其中行動者與文化符號生產的關係。

由此「場域」的概念來看，這群北平的重要作家在七、八〇年代的確占據了一個重要的飲食文學書寫場域，此場域的重要性在於，掌握了對飲食文化的重要發言權。由於言論自由在當時仍屬受限，報紙副刊可說是最重要的文藝平台，也與文壇有緊密的聯繫。這些掌握了副刊、出版等重要位置的作者，可說是重要的文化生產者，占據極佳的權力位置，擁有出版業的許多出版資源，他們形成的網絡更有彼此強化的效果。在同鄉情誼下，藉由故鄉食物的書寫，在讀者腦海中構築了一個富庶豐美的北平，對彼此的飲食評論相互回應，甚且與「反攻復國」的社會氛圍也一致。

綜覽這些北平作家的作品，在撰寫主題上，因為都是北平的吃食，因此有高度相似性，如：冰碗、豆汁、酸梅湯、糖葫蘆、酪、餛飩舖、栗子、雞絲拉（蠟）皮、打滷麵、醬肘子、燻魚、餃子與各種麵食等，幾乎都是前述每位作家都十分懷念的食物。小民多談街上小攤或家中常吃的食物，唐魯孫與梁實秋則對北平的餐館有較多著墨，暢談各個餐館的擅長菜餚。若將這些作品全部讀過，即使未曾去過北平的讀者，也彷彿能對四〇年代之前的北平產生相當的熟悉感。

從吃食到餐廳，從生活情景到文化底蘊，這些藉由文本記錄、書寫，及透過互動與對話刻畫出的「故都北平」，可說是由這些作家們共同創作的「溝通記憶」，並藉由出版文章文本化、進一步向外傳播。這些「溝通記憶」每每涉及童年、親情、友情等要素，以情感為繫帶，畢竟唯有投注深厚的情感，對事件的記憶才愈加鮮明。如梁實秋憶起北平同和館的炸丸子，忘不了的是兄弟共享小炸丸子的情景，及母親疼愛孩子的心：

⁴² Bourdieu, Pierre, *Outline of A Theory of Practice* (Cambridge: Cambridge University Press, 1977).

我的小小弟……沒頭沒腦的冒出這樣的一句話：「媽，小炸丸子要多少錢一碟？」我們聽了轟然大笑，母親卻覺得一陣心酸，立即派傭人到同和館買來一碟小炸丸子，我們兩三個孩子伸手抓食……事隔七十多年，不能忘記那一回吃小炸丸子的滋味。（《雅舍談吃》，頁 82）

小炸丸子隱含著母親深深的愛及兄弟同樂的往事因而讓人難忘。無論是對歡樂童年往事的懷念，或對逝去帝國首都榮光的懷念，懷鄉書寫中都加入了不同的個人情感。在各自不同的情感基礎上，彼此相互對話、呼應以慰鄉愁，卻也愈加鞏固彼此對故鄉的記憶。

不過，除了文本之外，這樣的飲食記憶，毋寧是被身體的感官感受所強化。例如，北平的「豆汁兒」是綠豆發酵後製成，可說是製作粉絲後餘下的湯汁，有著特殊的酸味，北平在地人十分喜愛喝豆汁兒配辣鹹菜，但外地人常難以接受，如林海音對此有生動的描述：「開始了我成為一個北京小姑娘的生活，……開始喝豆汁兒，開始吃涮羊肉（都是我母親捏著鼻子，一輩子不曾入口的）」⁴³，林海音的母親來自台灣，雖在北京住了多年，卻始終無法接受豆汁兒的味道。「愛不愛喝豆汁兒」也就常被北平人視為「道地北平人」與其他地方人的飲食界線。

豆汁兒何以吸引人？答案正在其特殊的味道，梁實秋對此描繪得甚為生動：

豆汁兒之妙，一在酸，酸中帶餛飩的怪味。二在燙，只能吸溜吸溜的喝，不能大口猛灌。三在鹹菜的辣，辣得舌尖發麻。越辣越喝，越喝越燙，最後是滿頭大汗。（《雅舍談吃》，頁 71）

梁實秋的這段敘述，充滿了對身體感官知覺的敘述，舌頭的酸、燙、辣、麻，加上身體的大汗淋漓，使喝豆汁兒的身體經驗成為強烈的身體記憶，對於一般食物「新鮮、爽脆、Q彈、嚼勁、香甜」等對美食的描述一概無法用在豆汁兒上，然而，卻是這些讓身體大受刺激的酸燙、流汗感讓北平人酣暢淋漓、難以忘懷。此種對豆汁兒的懷念，乃至身體上對豆汁兒的記憶，因此也是十分地方性的，只有共享過此種地方食物的人才能體會，也可說是身體記憶的「在地

⁴³ 同註 39，頁 4。

性」。如同小民在聽覺經驗上，對於北平叫賣市聲的鄉音與特殊用字，也有諸多懷念：

台灣和北平，賣瓜的都很懂含蓄的藝術，他們推銷名詞全不說「甜」字。台灣說「包開」，北平說「包打」。……北平賣西瓜的小販，卻不這麼簡單，他們叫賣聲是一段有腔有韻的「菓讚」。夏日炎炎的午後，靜寂的市聲裡，遠遠的傳來陣陣吆喝聲：「西瓜好大塊兒呀，脆——沙——瓢！」（《故都鄉情》，頁 63-64）

此處小民懷念的不僅是「市聲」，亦可說是因思及「鄉音」而引發對舊時日常的懷念。在戰後的台灣，人們南腔北調，長時間捏塑出的腔調就宛如附著在身上的身分標記，只要出了聲，從發音與用字便不難辨識出對方的地域來源，一旦置身於語言、腔調全不相同的人群中，聽覺的不適應更足以引發思鄉的情緒。

「身體記憶」是個人的，卻也是社會的，往往因著濃郁的情感要素，在不知不覺間銘刻於身體，這樣的身體記憶，也構成一種「身體上的懷舊」。對梁實秋等人來說，即使家的影像模糊了，舌頭與身體毛孔肌肉上的記憶卻彷彿存在，並在人情感脆弱的時刻，如生病、心情低落時，召喚著那遙遠的「家」，此處指涉的「家」，與其說是曾經住過的物理空間，毋寧是一個代表了安定、溫暖、庇護以及熟悉感的意象。

如小民所言：「我想到人的胃口最敏感，也最念舊。我自己每次不舒服，沒有胃口時，心中就懷念北平的盒子菜。」（《故都鄉情》，頁 31-33）《家鄉味》書中一位來自江西的作者也稱：「離家忽忽數十年，再也沒有見過此物，有時患病吃不下飯，就自然而然的想起『豆豉餅』來了」⁴⁴。由此來看，「懷鄉」的情感有多種層次，不僅是情感上的懷舊，包括對童年、家人、往昔生活的懷念，但「懷鄉」同時也是身體上的，身體對某些食物、聲音的渴望，會倏地喚起人們對往昔的思念。

⁴⁴ 《家鄉味》上冊，同註 5，頁 89。

綜言之，以故鄉飲食作為懷鄉書寫的主題，看似僅是在追憶某些事物，然其具有不能忽視的社會功能，也就是凝聚同處境人群的社會網絡，並構築彼此的溝通記憶，溝通記憶是建立在社群共享的基礎上，而此「社群共享」的基礎，在六、七〇年代的台灣，則因為政治意識型態的影響、文學場域中主要文化生產者為戰後新移民的相似背景，型塑了在共同文化基礎上的溝通記憶，而正因此網絡成員在教育、文化背景的相似性與藉由溝通記憶凝聚的共識，也賦予這些溝通記憶更良好的社會條件，進一步有機會形成能夠向下傳承、具有規範力的「文化記憶」。

五、從溝通記憶到文化記憶

懷鄉寫作本屬個人情緒的抒發及同鄉間的對話與應和，這些對話一經在有權威性的報紙副刊公開，經由文字力量的傳播將故鄉事物文本化，則可謂溝通記憶的型塑。然而，這些作者不僅憶往，也在懷鄉的基礎上進行飲食文化的評論與相關知識的傳播，可說是將飲食經驗進一步「知識化」，這樣的文本化與知識化，就可能進一步將個人的主觀記憶轉化為客觀的「知識」，並促使原本僅存在於這些老北平間的「溝通記憶」，進一步轉化為與讀者共同相信、認可的「文化記憶」。

在這些飲食文學的懷鄉書寫中，在寫作上即帶有較顯著「知識化」策略的，是唐魯孫的文章。他以親自見證者的口吻述說自身經歷，不但對北平各大飯館小食的烹調手法、風味優劣、特色所在如數家珍，知之甚稔，亦對各省吃食有豐富經驗，能夠進行比較，他特殊的背景與豐富的中國飲食經驗在當時台灣社會罕有，此種獨特性又賦予他的書寫更強的權威性。而唐魯孫也對清宮飲食與北平的飲食傳統有特別多的著墨。例如他談清宮膳食，廣引宣統御膳房菜單、慈禧壽筵菜單，一一細數宮廷飲饌定制⁴⁵，又大談中國與台灣婚俗、酒席入座規矩等⁴⁶。夏元瑜在書序中即已強調唐魯孫書寫的此種知識性：「他的資料全是

⁴⁵ 唐魯孫，《說東道西》（台北：大地，1983年），頁66-67、唐魯孫，《酸甜苦辣鹹》（台北：大地，1988年），頁161-167。

⁴⁶ 相關主題文章收於：唐魯孫，《中國吃的故事》（台北：漢光，1987年）。

他親自的經歷，由於記性好，所見所聞全忘不了。他不是找資料來寫的，而他寫的才是後世的資料。」⁴⁷夏元瑜甚至強調，唐的著述可稱為「吃學」：

「吃道」是僅次於孔孟大道的學問，如向不瞭解東方國情的外國人打聽打聽，「吃學」可能蓋過孔孟之學。可是很怪，中國樣樣書都有，惟獨「吃」的書最少。……這本「中國吃的故事」尤其全是有關「吃學」的。⁴⁸

夏元瑜的此種說法，不僅是為唐魯孫的書宣傳，其實也呼應更早之前朱介凡在《閒話吃的藝術》中所引述台灣社會學者陳紹馨的觀點：「飲食一事，實為民族文化的表現，不僅是廚子烹飪的手藝而已」（《閒話吃的藝術》，頁 9），因此很值得從民俗、風土、歷史、地理背景，來為飲食之道作研究。換言之，這些早期的飲食書寫，儘管是個人記憶的描述，作者本身也未必有將飲食經驗知識化的動機，如《閒話吃的藝術》一書所收文章幾乎都僅是作者們對家鄉吃食的描繪與自身思念的抒發，但這些書寫確具有相當的知識性，在數十年後也成為不少文學或文化研究者的研究素材，這點從近十年來學術界飲食文學、飲食文化相關論文的顯著成長可見一斑，不僅飲食文學已是文學研究的新興研究主題，民俗、歷史等領域的研究也會參考飲食書寫中記錄的資料。

將溝通記憶轉化為文化記憶者，梁實秋也是很好的例子。梁文的特色在於加入部分飲食古代典籍的介紹，說明特定食物的源流，如他談火腿，便引《東陽縣志》：「薰蹄，俗謂火腿，其實煙薰，非火也。醃晒薰將如法者，果勝常品，以所醃之鹽必臺鹽，所薰之煙必松煙，氣香烈而善入，製之及時如法，故久而彌旨。」（《雅舍談吃》，頁 17-18）提到北平燒鴨，亦引嚴辰〈憶京都詞〉：「爛煮登盤肥且美，加之炮烙製尤工。此間亦有呼名鴨，骨瘦如柴空打殺。」（《雅舍談吃》，頁 26）之句。他談「生炒鱈魚絲」，就引了《山海經》、《顏氏家訓》、〈蓮池大師放生文註〉等文（《雅舍談吃》，頁 38-39），此類例子在《雅舍談吃》中甚多，一方面增添飲食書寫的文學意趣與知識底蘊，並突顯出作者的見聞智識之廣；另一方面，藉由此種智識性的書寫，也將飲食相關的經典詩詞向下傳

⁴⁷ 夏元瑜，〈夏元瑜序〉，收於唐魯孫，《中國吃》（台北：景象，1977年），頁 2。

⁴⁸ 夏元瑜，〈序〉，同註 46，頁 3-4。

播。這種寫作策略強化了飲食書寫的歷史感與知識性，此外，基於自身在美國多年的飲食經驗，梁實秋也經常在文中將吃食與西方飲食文化進行比較，評論各自優劣特色。這些不僅是梁實秋與同鄉友人、讀者的共同「溝通記憶」，經過出版、向外傳播，都為後世提供更多的文化文本。

儘管多數作家在文中其實不賣弄知識，如梁實秋對於不清楚的源流也自承不知，然這些對過往飲食的書寫介紹，卻可能在若干年後成為歷史知識。如歷史學者兼飲食文學作家遼耀東評價唐魯孫的作品：

唐魯孫將自己的飲食經驗真實扼要寫出來，正好填補他所經歷的那個時代，某些飲食資料的真空，成為研究這個時期飲食流變的第一手資料。……尤其台灣過去半個世紀的飲食資料是一片空白，唐魯孫民國三十五年春天就來到台灣，他的所見、所聞與所吃，經過饒人說饒的真實扼要的紀錄，也可以看出其間飲食的流變。⁴⁹

遼耀東的上述評價說明了，飲食書寫在當時已被賦予知識性的價值，個人的記憶不僅是個人主觀喜好的記錄，一旦妥善地文本化，並獲得讀者的認可，便可能成為知識或本文所稱的「文化記憶」。

然而，所謂「文化記憶」不僅是將過往事件予以知識化而已，其重要性更在於，文化記憶是保存文化並使之延續的重要方式，這有賴於集體知識的創造，也同時是文化認同建立的基礎。這些北平的作家們，藉由書寫共同的集體記憶，呈現給其他中國省分及台灣本地讀者一個「在文本中共享」的過去，一個美好故都的形象。讀者僅藉由閱讀，亦能認識北平的風光歲月、精彩飲食，並感受飲食之道所代表的中國文化，進而強化文化上的認同感。

筆者認為，北平之所以成為飲食懷鄉文章的主要書寫主題，文化記憶與此種「文化上的認同感」，是除了集體網絡、集體意識的召喚之外，另一重要的原因。北平作為中國多朝首都，為國家中樞所在，代表了國家與民族文化的中心，對北平的懷念，正隱喻著一個失去的家國。儘管作者們除了北平之外，也有在

⁴⁹ 同註 28，頁 146。

其他省分其他城市的工作經驗，但都不約而同地以北平作為中國文化的具體象徵，將之視為一懷念思慕而不可得的心靈故鄉。

不過需注意的是，由飲食書寫而來的知識，既是來自個人主觀的記憶，自然可能是錯誤或偏頗的，例如，我們今日已經知道台灣過去半世紀的飲食資料並非遼耀東所說「一片空白」，但對於台灣飲食「貧乏無可談者」卻已然構成許多人的印象。而這也與早期飲食書寫中對台灣飲食的忽視、貶低有很大的關係。

此時期飲食書寫的共同特色便是很少述及台灣本地菜餚，即使述及，也以批評為主，這些評論當然是相當主觀且與自身的離鄉情緒結合。水是故鄉甜，相對地，在被迫移居無法返鄉的處境下，「異鄉」的事物總提醒了心裡的缺憾，思鄉情緒更增強了食物的美味。

如劉光炎所撰的〈臺北小吃新巡禮〉，也與今日讀者所熟悉的「台北小吃」有很大差異。該文先以三行文字簡介圓環小吃，如肉羹魚翅、炸麥花雀、煨青盤、燉當歸鴨，並稱「圓環的小吃，大半淡而帶甜，為本地味，為外江佬不甚相投」，接著就開始逐一介紹他省口味的餐館，如中山北路上的廣東小吃店、車站前的羊雜湯、多家四川館子、雲南小吃、蘇北館、北平味等，另也有些未述明地方口味的牛肉湯、蛤蚧小吃⁵⁰。這些描述佐證了台北確為各省餐館集中之地，今日讀之也可看出台北飲食版圖變遷之大。

此外，文化記憶的另一重要性在其「規範性」，這些作者們在懷鄉與讚揚北平或中國飲食文化的同時，也是藉由書寫、懷念及充沛的感情追念將「中國飲食文化」建立為一個良好的模範，若與之有異，即是違背了這些文化記憶的規範，亦是對中國飲食文化傳統的一種悖反。歷史學者遼耀東在他的飲食書寫中對此有十分嚴厲的批判，他認為「飲食習慣是文化結構重要的環節」、「一飯一菜都自有其淵源，如果壞其流、破其體，就不堪問了。」⁵¹他並舉梁實秋批評台北現已無可吃之菜的評論，批評湘菜館不賣東安雞、竟賣廣東菜的現象：

⁵⁰ 劉光炎，〈臺北小吃新巡禮〉，收於《閒話吃的藝術》，同註6，頁103-106。

⁵¹ 遼耀東，〈祇剩下蛋炒飯〉（台北：圓神，1987年），頁7、5。

湘菜館出售清蒸海上鮮、好有一比，那真是林則徐當總督，統領湖廣了。今天臺北的菜已被一些新興的暴發戶，掌灶的毛頭小伙子弄得雜亂無章、毫無體統了。無怪知味如實秋先生默然而嘆……無怪美國的「某當奴」、「啃大雞」甫一上岸，就所向披靡了。⁵²

也正是在文化記憶所具有之「規範性」的作用下，這些作者在懷鄉的同時，往往貶低台灣的食物，作為與故鄉食物的對照。例如，唐魯孫在他第一篇見報的作品〈吃在北平〉中，就有如下敘述：「大陸各省的吃食，台灣現在大概都會做齊了，可是直到如今，還沒吃過一份像樣的拉皮。」、「台灣各大縣市都有餡餅粥，可是跟北平的餡餅粥完全兩碼事」⁵³，其他類似的形容還有：「祇要吃過北平薩其馬的，再吃台灣出品，沒有不搖頭的」（《中國吃》，頁 41）、「臺北的真北平、南北合都會做，但是吃到嘴裡就覺得不太對勁兒了」（《中國吃》，頁 53）。特別是他談到打滷麵，更顯露對文化傳統佚失的憂心：

來到台灣幾十年，合格夠味的滷固然沒有喝過，似乎打滷麵已經變成大魯麵連名兒都改啦，（十之八九是受了魯肉飯的影響。）前幾天在高雄一家平津飯館吃飯，跑堂的小伙子，說的一口純正國語，問他打滷麵怎麼改成大魯麵了，他說近幾年上的飯座臺省同胞居多，叫大魯麵聽了順耳，這叫入境隨俗，您想各省口味的飯館，都入境隨俗南北合了，菜還能好得了嗎？⁵⁴

換言之，儘管在台灣可找到類似的食物菜餚，但在唐魯孫嚐起來，與故鄉的風味差異甚大。特別是連名字都改了，更是與本有定制的飲食文化傳統漸行漸遠，由此視之，食物的美味並非僅由口舌決定，同時也與烹調、飲食方式是否符合文化源流、傳統有密切相關。而他書寫的目的，除了懷鄉，也正是希望能夠將他所認定的飲食文化傳統流傳後人，如他所說：「有些北平生的娃娃，生下來就來台灣，腦子裡就知道北平早點祇有燒餅油條豆腐漿，所以寫點出來讓小朋友們知道知道。其實北平的早點，種類還多著呢。」（《中國吃》，頁 63）

⁵² 同註 51，頁 5-6。

⁵³ 唐魯孫，《中國吃》（台北：景象，1977年），頁 21。

⁵⁴ 唐魯孫，《酸甜苦辣鹹》（台北：大地，1988年），頁 21。

這種「褒揚家鄉食物同時貶低台灣食物」的書寫方式，在同時期的飲食書寫中例子甚多，只是各家貶低的輕重有所不同。如劉枋在1960年初的「灶前閒話」專欄中評論台灣市場的蝦子：

台灣雖為島國，但可口的魚蝦著實不多，尤其是「蝦」，明蝦貴的出奇……普通的蝦，均為海產，在市場裡看見那腥氣撲鼻，顏色變紅，鎮在冰塊中的東西，不吃已倒足胃口。（《烹調漫談》，頁225）

這樣的描述或許一方面反映了當時台灣海產品質的實況，因為在六〇年代交通運輸與冷藏技術尚不發達的情形下，在都市裡原本就難以購買到品質良好的海產，但另一方面，這樣毫不掩飾的貶抑寫法，也反映出台灣的飲食與作者所認定的「美食」確有很大差異，而該文的設定讀者，則以同樣來自中國不同省分的移民為主。

在由報紙副刊眾多作者文章結集而成的《閒話吃的藝術》中，類似評論也屢見不鮮。如一位來自福建、筆名「郁華」的作者批評：「台灣的餛飩，以它製作的技巧和滋味來說，實在不足以和我們家鄉的『扁食』相提並論」，甚至「台灣餛飩是爛的，則隨時隨地可以找到證明。」（《閒話吃的藝術》，頁140、141）研究姓氏與古玩的王素存，也在〈別地所無的南京蔬菜〉一文提到：

抗戰時期，我居川八年，四川的蔬菜，常使我想南京。現在居台，葷菜倒不如何，祇是蔬菜，或是沒有，或是粗老得虛有其名，更不如四川。……要吃適口的蔬菜，祇有打回南京去了。（《閒話吃的藝術》，頁72）

類似的評論與對「打回大陸」的寄語，在當時的飲食書寫中俯拾即是，這固然是受到當時台灣政治環境的影響，卻也相當程度地反應了這些移居台灣人士的真实心境。

值得注意的是，這樣的評論不僅是作者個人的抒發，也構成一種集體的文化意識，並透過文字的傳播逐漸影響時人對飲食文化的認識，如1989年由廣告公司出版的《吃在臺北》一書，對台灣菜的描述開頭仍是：「說起來台灣菜並沒有什麼特別之處，想要例舉一兩樣典型的台灣菜，卻偏只想得出一些小吃」，另

也提及「台灣菜的成本低」、「台菜館成為大眾化的消費場所」等語⁵⁵。對繼起的書寫者來說，前人的出版品經常構成重要的知識來源，也影響對文化的認識，而當這些向下傳承的文化記憶都傳達了類似的聲音，自然影響後人對台灣飲食文化變遷的看法。如布迪厄所言，「語言不僅是溝通或知識的工具，同時也是權力的工具……因而能力（competence）完整的定義是指有權說話、那就是，有權去正當化語言、權威化語言。」⁵⁶這些飲食書寫一方面構築出強大的溝通記憶向下傳承，另一方面，這些傳播記憶與他們的文化記憶也毫不扞格，當強大的溝通記憶與文化記憶結合，便創造出強大的力量。相對於故鄉食物，台灣飲食食之無味。

六、結語

本文回顧六〇至八〇年代台灣出版之飲食文學作品中的懷鄉書寫，檢視這些作家如何透過飲食書寫建立彼此的溝通記憶，溝通記憶又在何種脈絡下逐漸轉變為具有規範力的文化記憶。從本文分析可看出，這些懷鄉飲食文學的作者均處於戰後來台且難以返鄉的困境中，其中除了報刊雜文的作者省籍十分多元外，專書作者中以北平籍作家格外顯著。梁實秋、唐魯孫、小民、林海音、夏元瑜等「老北平」們，相互刺激並積極寫作思念家鄉飲食之作，透過彼此的呼應唱和，在飲食書寫中再現、構築了彼此的溝通記憶。舉凡豆汁兒、奶酪、北平餐館，對這些作者來說均構成重要的「記憶點」，一旦提及，便能勾起身體、感官上濃濃的鄉愁。作者們享有共同的身體記憶，亦形成一獨特的人際網絡。

這樣的溝通記憶不僅是事件與回憶的分享，對作者而言，亦是集體文化認同的重要基礎，其中對菜餚、飲食方式、飲食知識的種種評論，以及故鄉食物與台灣食物的比較批評，更傳達出文化上的規範性，強調中國飲食文化的傳承與「飲食有道」之理，繼而評論台灣所見飲食之違反傳統，這樣的看法在今日視之，實是忽視了台灣自身獨特歷史所形構出的飲食傳統，然而在六〇至八〇年代解嚴前

⁵⁵ 博大廣告有限公司，《吃在臺北》（台北：博大廣告，1989年），頁37。

⁵⁶ Thompson, John, B., *Studies in the Theory of Ideology* (Cambridge: Polity Press, 1984), pp. 46-47.

的社會氛圍中，卻與當時的權力結構十分契合。而在共同文化記憶的基礎上，北平成為作者們懷鄉的主要對象，不僅是出生長大的故鄉，更是心靈寄寓的家國與心靈故鄉，也因此，北平成為此時期懷鄉飲食文學最主要的書寫對象。

進一步檢視從溝通記憶轉變為文化記憶的過程，從本文分析的文本可看出，一個相應之「文化生產者網絡」的形成與知識化，是最重要的條件。「文化生產者」掌握了文本與資訊流通的權力同時產製相關文化知識，當文化認同相近的文化生產者形成一網絡並在文化場域中占據重要位置，便有很好的機會將溝通記憶轉變為文化記憶，讓網絡外的人也進一步接受相同的看法。而「知識化」則是賦予溝通記憶更高的知識性，藉由經典引述與良好的論理詮釋，將之與既有文化傳統連結。同時，文化生產者網絡與知識化二條件經常是相互強化的，特別是當二者有相當重疊，更對文化記憶的形成有很大影響。

此外，文化記憶與溝通記憶也不僅是單向的，在本文的分析可見，在北平飲食書寫的溝通記憶匯流形成為文化記憶之後，與傳統扣連的文化記憶又召喚出個體的溝通記憶，亦有助於此文化生產者網絡的形成與擴展。

本文認為，對於台灣在六〇至八〇年代以北平為書寫對象的懷鄉飲食文學，並非僅是大時代條件下的理所當然，而有其形成脈絡與社會影響，其形成脈絡透露了文學場域中的權力關係，社會影響則包括當代及後人對台灣飲食文化的認知與飲食文學的後續產出。不過，隨著社會條件的轉變，文化記憶與傳統亦會有所遞變，對於不同時代文化記憶與傳統的變動，亦是值得繼續關注的研究議題。

參考書目

一、專書：

- 小民，《媽媽鐘》（台北：道聲，1974年）。
- ，《故都鄉情》（台北：大地，1983年）。
- ，《春天的胡同》（台北：九歌，1985年）。
- ，《故園夢》（台北：九歌，1988年）。
- 朱介凡，《中國諺語論》（台北：新興書局，1965年）。
- 朱介凡編，《閒話吃的藝術》（台北：華欣，1978年）。
- ，《閒話吃的藝術續編》（台北：華欣，1978年）。
- 林海音，《我的京味兒回憶錄》（台北：城邦，2000年）。
- 林海音主編，夏祖麗、夏祖美助編，《中國豆腐》（台北：純文學，1971年）。
- 唐魯孫，《中國吃》（台北：景象，1977年）。
- ，《故園情》（台北：時報，1979年）。
- ，《什錦拼盤》（台北：大地，1982年）。
- ，《說東道西》（台北：大地，1983年）。
- ，《中國吃的故事》，（台北：漢光，1987年）。
- ，《酸甜苦辣鹹》（台北：大地，1988年）。
- ，《唐魯孫談吃》（台北：大地，1994年），
- ，《老鄉親》（台北：大地，2000年）。
- 梁實秋，《雅舍談吃》（台北：九歌，2009年）。
- 逢耀東，《祇剩下蛋炒飯》（台北：圓神，1987年）。
- ，《肚大能容：中國飲食文化散記》（台北：東大，2001年）。
- 博大廣告有限公司，《吃在臺北》（台北：博大廣告，1989年）。
- 劉枋，《烹調漫談》（台北：立志，1968年）。
- 蔡文怡編，《家鄉味》上冊、下冊（台北：中央日報，1982年）。

Assmann, Aleida, Jan Assmann and Christof Hardmeier eds., *Schrift und Gedächtnis. Beiträge zur Archäologie der literarischen Kommunikation* (München: Wilhelm Fink, 1983).

Assmann, Jan, R. Livingstone, Trans., *Religion and Cultural Memory: Ten Studies*. (Stanford, Calif.: Stanford University Press, 2006).

Bourdieu, Pierre, *Outline of A Theory of Practice* (Cambridge: Cambridge University Press, 1977).

Connerton, Paul, *How Societies Remember* (Cambridge: Cambridge University Press, 1989).

Thompson, John B., *Studies In the Theory of Ideology* (Cambridge: Polity Press, 1984).

二、論文

(一) 專書論文

陳思和，〈試論現代散文創作中的談「吃」傳統〉，收於林水福、焦桐主編，《趕赴繁花盛放的饗宴》（台北：時報，1999年），頁446-458。

鍾怡雯，〈記憶的舌頭——美食在散文的出沒方式〉，收於林水福、焦桐主編《趕赴繁花盛放的饗宴》（台北：時報，1999年），頁488-509。

(二) 期刊論文

陳紫華，〈論梁實秋《雅舍談吃》中的北平圖象〉，《東吳中文線上學術論文》第19期（2012年9月），頁103-116。

湯志傑，〈追尋記憶的痕跡——二階觀察的解謎活動簡介 Jan Assmann, Moses the Egyptian: The Memory of Egypt in Western Monotheism〉，《新史學》14卷3期（2003年9月），頁173-182。

羅秀美，〈漫遊者的飲食散文——試論舒國治的飲食書寫及其建構新典律的可能性〉，《中國現代文學》第17期（2010年6月），頁79-124。

Assmann, Jan, J. Czaplicka, Trans., "Collective Memory and Cultural Identity," *New German Critique*, No.65 (1995), pp. 125-133.

Chen, Yu-jen, "Bodily Memory and Sensibility: Culinary Preferences and National Consciousness in the Case of 'Taiwanese Cuisine'," *Taiwan Journal of Anthropology*, Vol. 8, No.3, pp. 163-196.

(三) 學位論文

王皖佳，〈台灣飲食文學的類體形構與演變（1980-2011）〉（台北：淡江大學中國文學系碩士論文，2011年）。

李淑郁，〈台灣當代飲食散文研究〉（桃園：國立中央大學中國文學系碩士論文，2006年）。

徐耀琨，〈舌尖與筆尖的對話——台灣當代飲食書寫研究（1949-2004）〉（彰化：彰化師範大學國文研究所碩士論文，2005年）。

張巍騰，〈台灣當代飲食散文的流變（1949-2008）〉（台中：靜宜大學中文研究所碩士論文，2009年）。

黃偉民，〈唐魯孫美食書寫研究〉（台北：淡江大學中國文學系碩士論文，2014年）。

賴孟潔，〈唐魯孫飲食散文研究〉（桃園：中央大學中國文學系碩士論文，2006年）。

(四) 報刊文章：

含英，〈漫談「吃飯」〉，《中央日報》，1949年6月23日，第6版。

海音，〈家鄉菜〉，《中央日報》，1950年2月12日，第7版。

容若，〈豆腐的滋味〉，《中央日報》，1952年2月18日，第6版。

王浦，〈閒話北平〉，《聯合報》，1954年7月27日，第6版。

元瑜，〈筆友〉，《聯合報》，1976年1月2日，第12版。

唐魯孫，〈吃在北平〉，《聯合報·副刊》，1974年11月23-25日，第12版。