

「家」的身體實踐： 林海音飲食書寫中的烹與食

陳玉箴*

摘要

本文回溯臺灣現代飲食文學的源頭至1950年代，聚焦於其中多產作家林海音豐富的雜文與散文作品，分析其飲食書寫特色。林海音的飲食書寫呼應她對婚姻、女性的關懷，以「家」為主軸，包括家庭飲食與家鄉飲食書寫，二大書寫主題為：自家餐桌的家庭烹飪與臺灣、北京雙元纏繞的家鄉味。

林海音的家庭飲食書寫題材涵蓋菜場、廚房及餐桌，一方面展現賢妻良母的角色，另一方面卻也透露與職場角色的掙扎與對男性的暗諷。本文申論，日常烹飪是一種「賢妻良母」的社會實踐，「共餐」是重要的家庭儀式，而「賢妻良母」則被認為具有提供「良餐」的職責。林海音對家庭飲食的書寫刻畫了1950年代的女性社會角色及一個離散情境中「家」的構成。此外，林海音的家鄉飲食書寫則來回往復於父母的「臺灣味」與自身的「北京味」之間，突顯出「家」的多元意涵。本文藉由飲食書寫的耙梳顯示出，「家」不僅具有地理上、時間上、空間上的意義，更是柴米油鹽日常烹飪中的身體實踐，這樣的身體實踐在1950年代的時空中對遷臺作家來說，甚且具有「安身立命」的重要意義。

關鍵詞：飲食書寫、林海音、身體實踐、飲食文學、家鄉味

* 國立臺灣師範大學臺灣語文學系助理教授。

The Bodily Practice of “Home”: Cooking and Dining in Food Writings of Lin Hai-yin

Chen Yu-Jen

Assistant Professor, Department of Taiwan Culture, Languages and Literature, National Taiwan Normal University

Abstract

This article traces the modern food literature in Taiwan to the 1950s, focusing on the works of Lin Hai-yin. Two main themes of Lin’s food writings are family dining and her “hometown food,” which refers to both Taiwanese food and Beiping food. With the core concern of “home,” her writings reveal the multi-facets and diverse meanings of “home.” On the one hand, home dining was presented as a key family event and cultural ritual, while the wife/mother played the operator role of this ritual and her main task was to prepare a “proper meal” recognized by the society. On the other hand, Lin’s writings on hometown food suggested that “hometown” could not only be geographically limited but also be bonded on particular persons and ages. Based on the analysis of Lin’s food writings, this article argues that the meaning of “home” are embodied in the bodily practices of daily life, and it is significant in the contexts of immigrants and the diaspora.

Keywords: Food writings, Lin Hai-yin, Bodily practice, Food literature, Taste of home

「家」的身體實踐： 林海音飲食書寫中的烹與食

陳玉箴

一、前言：林海音的飲食書寫

論及飲食文學在臺灣的發展，論者幾乎不會將目光投至 1950 年代，而多認為 1970 年代後期在臺灣文壇才開始產生具代表性的作者與作品，如唐魯孫的《中國吃》等十二本著作、散文名家梁實秋的《雅舍談吃》，及歷史學者逯耀東的《祇剩下蛋炒飯》等。特別是 1990 年代之後，飲食文學的出版量更成長迅速，如何寄澎指出：「九〇年代以降，臺灣散文品類繁富，體貌迭更，不唯『飲食散文』一名終告確定而為世人所習稱，其亦成為散文園囿中方興未艾、甚為重要之一支脈」。¹在學術研究方面，當前的臺灣飲食文學研究也多關注 1990 年代之後的作品，至於 1990 年代之前的作品通常簡單帶過，除了唐魯孫之外，極少得到關注。²

然而，1950 年代即已十分重要的作家林海音其實也有不少飲食書寫作品，多為發表於報刊的生活雜文，未被收錄出版，這些書寫或因被她眾多出色的小說與散文所掩蓋而較少得到關注³，但從今日觀之，這些作品不僅是臺灣戰後最早的飲食書寫

¹ 何寄澎：〈試論林文月、蔡珠兒的「飲食散文」——兼述臺灣當代散文體式與格調的轉變〉，《臺灣文學研究集刊》1（2006.2），頁 192。

² 目前國內關於臺灣現、當代於飲食文學研究的論著以碩士論文最多，在國圖資料庫可查得之碩士論文，以臺灣飲食文學、飲食散文、飲食書寫為題者，至 103 學年度為止共有 42 本，集中於 94 至 102 學年度出版，特別是 98 至 101 學年度，每年都有六本以上，其中以焦桐為研究主題者有五本，以林文月、蔡珠兒為主題者各有四本，另有兩本專論唐魯孫。其他關注 1980 年代前飲食文學的論著不多，少數較有關者，如：蔡玫姿：〈幸福空間、區隔女人、才女禁區——初論 1960 年後廚房空間的性別議題〉，《東海中文學報》21（2009.7），頁 337-370。

³ 近年來關於林海音作品的研究甚多，研究主題聚焦於以下幾項：(1) 婚姻與家庭，並特別關注處於傳

之一，亦與林海音對家庭、婚姻、婦女的關注相契合，無論是從飲食文學研究或林海音研究角度視之，均有重要價值。

林海音的飲食書寫內容包括家鄉飲食、居家生活、廚務資訊、烹飪描繪等，面向廣泛，但均圍繞著「家」的主題。而「家」又包括了家庭(family)與家鄉(hometown)兩個不同的概念：家庭是人出生以後所處的第一個環境，通常也與個體的成長與意識形塑密切相關；家鄉則是家庭的擴大與地理的固著，涉及童年回憶、特定地理區域的風土，及成長過程的眾多身體經驗。在林海音的書寫中也同時包括了家庭與家鄉兩個面向：一方面，林海音以自身家庭為例進行豐富的生活書寫，包括從生火煮飯到家人共餐諸種情狀的敘事與抒懷；另一方面是政治動盪下林海音一家從北京遷徙到臺灣這個「故鄉」後，藉由飲食對地理與心靈上的「家鄉」進行重新定位。這些以食物與烹飪為主題的飲食書寫，與她特別關注的女性婚姻、懷鄉書寫都有密切關連，可說是她以「女性與家庭」為核心書寫對象的一部分。本文目的即是以林海音的飲食書寫為核心，分析其中所反映出的「家」的雙重面向：一是在臺灣新環境的家庭日常飲食中安身立命的具體實踐；另一則是介於北京與臺灣二家鄉間雙元纏繞的「家鄉味」。

二、「家」的身體實踐

「家」是一個具體又抽象的概念，同時具有物質上與符號上的意義。在物質上，

統與現代間的女性角色；(2)北京生活懷舊與懷鄉；(3)臺灣鄉土題材的發揮與臺灣生活面貌描繪；(4)編輯人與出版人的多重角色。以林海音為主題的重要研究，如梅家玲分析林海音的北京書寫、王鈺婷析論林海音以臺灣為書寫主題的民俗作品、汪淑珍觀照林海音在編輯、出版上的重要影響等，參見：梅家玲：〈女性小說中的都市想像與文化記憶——林海音與凌叔華的北京故事〉，《性別，還是家國？——五〇與八、九〇年代臺灣小說論》（臺北：麥田出版社，2004），頁 127-155；王鈺婷：〈想像臺灣的方法：林海音主編《國語日報·周末周刊》時期之民俗書寫及其現象研究（1949-1954）〉，《成大中文學報》35（2011.12），頁 155-182；王鈺婷：〈報導者的「中介」位置——談五〇年代林海音書寫臺灣之發言策略〉，《臺灣文學學報》17（2010.12），頁 133-158；汪淑珍：《文學引渡者——林海音及其出版事業》（臺北：秀威資訊科技，2008）。

可以指有形體的房子、城鎮、都市；在符號上，則隱含著庇護、血緣，及心理上安全感、歸屬感的「家庭」概念，例如「回家的感覺」常被用以指稱一種熟悉、溫馨、具歸屬感的情感聯繫。而這些符號上的重要意義，則來自每個人日常生活中的反覆實踐及從實踐中得到的感知與情感交換。⁴例如，從每日共居、共餐等活動與生活經驗中建立起連帶感；與家人、鄰里、友人的互動情形與情感連繫則決定了人們對「家庭」的認知。換言之，透過日常相處等行動上的具體實踐，在日積月累下不僅構成對過往的回憶，也同時形塑了人們對「家」的具體認知，賦予「家」特殊的意涵，此過程可說是種「家」的體現（embodiment）。

「體現」被哲學家 Merleau-Ponty 與人類學家 Mauss 等人賦予了更深的理論意涵，將關注重心移至人的身體，認為身體不僅是意識的載具、銘刻了文化與社會差異，同時也是人們與社會溝通的工具。因此身體所涉及的坐姿、說話方式、用餐型態等均顯示出個體所接受的文化源頭，在食衣住行中，透過身體的反覆操演，即日常生活各種行動實踐，形塑、強化了個人的慣習（habitus）與認知，同時也反映了不同文化、社會的差異。⁵如同 O'Neill 所論述的，社會行為能夠滲透到身體裡面，身體因此是個人與社會間的重要繫帶。⁶

「體現」概念有助於我們更理解「家」的物質意義與符號意義間的關係：物質層面上的居住、行動、家庭成員間的具體互動，塑造並決定了「家」的象徵意義，因此，來自關係冰冷家庭與融洽熱絡家庭中的成員，很可能對「家」有不同的情感與詮釋。「家」的意義究竟為何，取決於與該空間相關的具體行動實踐及經驗累積。

在前述的「日常生活行動實踐」中，與食物相關的活動扮演了重要角色，並在家庭、家鄉兩個層面上有不同的表現。以「家庭」來說，所涉及的飲食活動包括：

⁴ Liz Kenyon, "A Home from Home: Students' Transnational Experience of Home," in *Ideal Homes? Social Change and Domestic Life*, eds. T. Chapman & J. L. Hockey (London; New York: Routledge, 1999), p. 89.

⁵ Maurice Merleau-Ponty, *Phenomenology of Perception* (London; New York: Routledge, 1962), pp. 67-199. Marcel Mauss. "Techniques of the Body," in *Techniques, Technology, and Civilisation*, eds. M. Mauss & N. Schlinger (New York: Durkheim Press/Berghahn Books, 2006 [1935]), pp. 78-80.

⁶ John O'Neill, *Five Bodies: The Human Shape of Modern Society* (Ithaca: Cornell University Press, 1985), pp. 22-23.

日常家庭烹飪、家人共餐、特殊儀式餐點，或特別情境下（如生病、遠行等）家人所準備的餐食等。由於食物原本就是日常生活的重要元素，與食物相關的活動也構成家庭記憶中十分重要的一環。除了家庭層面外，以「家鄉」來說，與食物相關的活動除了家人依舊是常出現的重要主題外，也經常與鄰里共餐、家鄉的特殊點心或菜餚、節慶食物，乃至家鄉的農產或水產、農漁生產活動與自然景觀等相連結，童年、回憶與懷舊經常是家鄉食物書寫的主題。

再從家庭食物與家鄉食物兩面向析之，又各有不同的實踐方式與社會意義。以家庭共餐（family meal）來說，如同社會學者 Charles and Kerr 所指出，共餐並非僅是單純的眾人一同填飽肚子，而是一次家人相聚的事件（event），同時也是一種家庭儀式。⁷ DeVault 進一步認為，「家庭」是透過每日共餐及其他共同活動所建構出的真實，共餐因此常被認為是一個家庭的重要維繫方式。⁸換言之，藉由共餐此家庭儀式，家人齊聚一堂，在共食與對話中實踐彼此的關係，是「家庭」此概念的體現。

將家庭共餐視為一種儀式，由於烹飪工作多是由女性擔任，女性乃扮演儀式執行者的關鍵角色，為了讓儀式順利進行，必須考量到家人的餐食喜好、規劃餐點並進行烹飪，以煮出讓大家滿意、符合社會期待的「良餐」（proper meal）。「良餐」的概念在人類學家 Douglas 的定義中，需是依循一套社群認可的既定規則所製備出的餐食，這套規則因時、因地而異，且通常是隱藏而非明述的規範，並藉由持續、共同的社會實踐予以落實及再生產。⁹如在 1980 年代的英國，一頓「良餐」的要素包括：新鮮材料、熟食、家中用餐、女性為家庭準備等，一頓餐食需具備這些要件才會被認為是好好吃了一餐。而要獲得這樣的一餐，則需一個完善的家庭才能達成，因此這樣的「良餐」其實也具有「美滿家庭」的象徵。¹⁰

⁷ Nickie Charles and Marion Kerr, *Women, Food and Families* (Manchester: Manchester, 1988).

⁸ Margaret L. DeVault, *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work* (Chicago: University of Chicago Press, 1991), pp. 35-57.

⁹ Mary Douglas, "Deciphering a Meal". In: *Myth, Symbol and Culture*, ed. Clifford Geertz (New York: Norton, 1971), pp. 61-82.

¹⁰ Liza Debevec and Blanka Tivada, "Making connections through foodways: contemporary issues in anthropological and sociological studies of food", *Anthropological Notebooks*, 12(1)(2006), pp. 5-16.

再從家鄉食物的面向析之，家鄉是一個從個人家庭延伸的概念，亦符合 Tilley 所界定的「地方」(place)，意即一個創造人類經驗的情境，由活動、記憶、交會與連結所構成。¹¹由這項對「地方」的定義來看，「家鄉」作為一個「地方」，涉及了家鄉鄰里的活動與回憶，諸如與鄰居共同烹飪、交換菜餚、互相贈送自製的食物，以及在巷口或社區的小食攤、點心店，乃至偶然遇見的小販、與童年玩伴共同偷吃的回憶等都包括在內。這些與飲食相關的經驗構成了地方的共同回憶，特別是食物的食用與記憶過程往往涉及多種視、嗅、味覺甚至市聲叫賣的聽覺，以及與該食物相關的人事物。也因此，日後若重新見到家鄉食物，儘管只是單一或不完整的一小部分，也往往能由此引發一連串對家鄉的感官經驗回憶。¹²

Sutton 在希臘小島 Kalymnos 對食物與記憶研究即認為，食物是一種記憶的實踐 (memory practices)，並經常創造力量強大的回憶。而食物之所以有這樣大的力量，主要是基於不同感官主體 (sensory registers) 的共同經驗，Sutton 以「共感」(synaesthesia) 來稱呼此在感官經驗上產生共同性的過程。¹³此「共感」的過程在移民身上尤其顯著，特別是對離家的移民來說，食物在認同維繫上具有很大的重要性。由於味覺、嗅覺這些身體知覺基於不同文化下的反覆操演，往往具有文化的特性，例如，某些離家甚久的人聞到家鄉食物的特殊氣味會產生激動的情感及對該食物的渴望，但此特殊氣味對其他地區移民而言卻可能是難以忍受的臭味。此種特定地區居民對食物的共同情感與經驗，即是「共感」的源頭，藉由對食物的共感，有助於我們將移民在遷徙過程中所接觸的家鄉食物視為其「文化端點」(cultural site) 來理解，也就是一個銘刻了特定文化的物事或場所。具體的例子如：家鄉節慶食物或同鄉所開設的餐館，這些食物或餐館不僅是可吃的食物或所置身的物理空間，對移民來說，更是一個重要的文化物事與場所，在此足以喚起、重溫個人的家鄉情感

¹¹ Christopher Tilley, *A Phenomenology of landscape: Places, Paths and Monuments* (Oxford: Berg, 1994), p. 15.

¹² Elia Petridou, "The Taste of Home," in *Home Possessions: Material Culture behind Closed Doors*, ed. Daniel Miller (Oxford; New York: Berg, 2002), pp. 88-89.

¹³ David E. Sutton, *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory* (Oxford: Berg, 2001).

並取得與其他移民的聯繫。此外，儘管家鄉食物的餐食仍有許多變化，但在餐食結構上也往往有基本的相似性，如特定的齋日、祭祀品、節日等，正因為家鄉食物具有前述顯著性，在飲食書寫作品中，懷舊、懷鄉及童年回憶等都是常見的重要主題。

無論家庭食物或家鄉食物，在林海音的作品中均有豐富的書寫，主要原因便是她極特殊的「二次離鄉」歷程及生活經驗。林海音的父母分別來自臺灣的苗栗客家與板橋福佬家庭，因父親工作變化之故，她自己在日本出生，卻自小在北京長大、工作、成家，度過人生年輕時期的 25 載歲月，並與夏承楹結褵，嫁到傳統中國書香大家庭。1948 年底與家人回到「故鄉」臺灣，此時的她已扮演妻子與母親的角色，一方面理家育兒，另一方面為了家庭生計與興趣積極寫作。來臺後開始在《新生報》、《中華日報》、《中央日報》副刊與「婦女與家庭」版投稿，也為電臺撰寫「主婦的話」播音稿，產量眾多，1949 年中又開始在《國語日報》擔任編輯，自此開展在臺灣的寫作與編輯生涯。但在忙碌寫作的同時，仍需善盡主婦角色，她在北京、臺灣的生活經驗與長期積累出的文化感知，以及在臺灣日常生活中操持廚務的具體實踐，不僅提供多元的飲食寫作素材，亦可由此一窺：「家」是如何在這些行為實踐中被充分體現。

除了林海音獨特的生活經驗外，她熱情好客又對吃抱持高度興趣的性格也表露在文章中，並使她的飲食書寫更洋溢豐富情感。這樣的觀念深植於童年時期她從飲食與家人圍坐共食經驗所帶來的溫暖，早年在父親過世之後，林海音就經常在下班路上買些糖炒栗子、坑棗等零食回家，一家人晚上圍坐火爐邊，「在微弱的燈光下吃著，一點也沒有孤兒寡母的悲慼」。¹⁴簡單的栗子等小食扮演了「安慰食物」(comfort food) 的角色，是心靈得到溫暖舒適的重要來源，食物所能帶來的溫暖安慰尤讓她印象深刻。為人母後，她為家人烹飪，「吃」更不是單純味蕾的享受，而是溫暖家庭的縮影，換言之，在林海音的生活實踐上，烹飪、食物，都與「家庭」的意象有著緊密聯繫。

除了家庭之外，共餐也是溫暖友誼的重要表徵。為人稱道的「林海音家裡就是

¹⁴ 夏祖麗：〈楔子：追尋母親的足跡〉，《從城南走來：林海音傳》（臺北：天下文化，2000），頁 6。

半個臺灣文壇」，源自於她常廣邀文友到家中聚餐，不分省籍都有機會受邀。而這些讓人難忘的聚餐，其實正建立在林海音精心備餐的基礎上，與今日大多在餐廳聚餐外食截然不同。夏祖麗形容母親：「一向喜歡吃，也喜歡做，更愛做給別人吃。誰都喜歡到她家作客，也喜歡回請她，因為她能評賞出各家菜的優點，能體會主人在廚房的辛苦。」她說過一句豪語：「我不在吃上委屈自己！」又說：「吃東西平易近人的人，交朋友也一樣。」¹⁵從這些敘述均可看出林海音對飲食的重視，並把飲食視為人情溫暖的象徵，能給人們帶來感情上的支持與慰藉，這些想法也都展現在她的飲食書寫中。

林海音作品中與飲食、烹飪相關者大多屬於雜文，散見於《中央日報》、《國語日報》、《大華日報》等多種報刊上。本文接著便從前述兩大主軸對林海音的飲食書寫進行分析：一是環繞著自家廚房與餐桌的「家庭飲食」；另一是「家鄉飲食」，包括臺灣、北京兩家鄉的飲食記述與回憶。

三、「良餐」的生產者：家庭烹飪

家庭生活是包括林海音在內 1950 年代女作家的重要書寫主題¹⁶，而在林海音的飲食書寫中，家庭生活中的飲食描繪不僅佔了不少比例，其中更包含許多林海音對女性角色的思考。她在菜場、廚房中的觀察有不少成為小說素材，她對女性角色的思考也反映在婚戀小說的情節設定，彼此互相呼應，反映了不少臺灣當時的真實生活情狀。

林海音的飲食寫作題材，有很大部分源於她來臺初期所扮演的最重要角色：妻

¹⁵ 夏祖麗：〈楔子：追尋母親的足跡〉，《從城南走來：林海音傳》，頁 1。

¹⁶ 如彭小妍指出林海音對婚姻、家庭的寫作，開創了重要的文學新局，司徒衛、蘇偉貞等人也均曾指出林海音開創出「家的文學」。參見：彭小妍：〈巧婦童心——承先啟後的林海音〉，收入楊澤主編：《從四〇年代到九〇年代：兩岸三邊華文小說研討會論文集》（臺北：時報文化，1994），頁 19-25；司徒衛：〈林海音的冬青樹〉，《五十年代文學評論》（臺北：成文出版社，1979），頁 185-189；蘇偉貞：〈書寫生活的原型——林海音的「家的文學」光譜〉，《聯合報》第 29 版，2001 年 12 月 10 日。

子與母親，尤其與每日三餐緊密攸關的飲食事務均是她的重要書寫題材。儘管她與丈夫夏承楹同是寫作者、編輯人，但家中的三餐張羅可說全由林海音包辦，特別是在 1950 年代，外食並不發達，三餐都需在家解決，烹飪也就成為各家戶日常生活重要工作，對林海音來說，養育年幼孩子、餵飽家人亦是工作首務，廚務及家人共餐也成為她的寫作素材。

廚務始於買菜，女兒夏祖麗說林海音每天都上菜場且喜歡買菜¹⁷，林海音亦稱，「買菜是我每天運用智慧最多的一課」¹⁸，又說「不要笑我寫作的圈子窄，很多靈感是來自菜場的」。¹⁹例如，她觀察到在路上賣自種菜的小販們，每每看到他們躲避警察的狼狽樣就深感於心不忍，畢竟這樣賣菜也是為了生活的必需，她還透露，這些對於菜販的感慨已寫在小說中，她雖未明言是哪部小說，但從情節判斷，即是〈要喝冰水嗎？〉文中那位不識字菜販的遭遇：「只要有人喊一聲：『警察來了！』他們這群在路邊擔挑賣菜的，便得趕快扔下主顧，挑起擔子就跑，因為他們犯了妨礙交通罪。」這些菜販只要稍不慎，就可能被警察逮著：「他正三斤五斤秤得好順手，不防警察過來了，別人早已挑著擔子逃進小巷，只有他被警察抓住了那根秤。他十分卑賤的苦苦央求著。」²⁰如許俊雅所評述，這篇小說「描寫中俱見作者那真摯的關懷與同情」，並反映了新舊臺幣轉折時期的經濟動盪。²¹而這些同情與細微觀察，即是在林海音的日常菜場觀察中逐漸累積、醞釀出。此外，她也在市場裡知曉了一對賣花的小姊弟、一位靠針線活養全家及病夫的小婦人，讓她又為這樣辛苦的女性生發憐憫。對她而言，菜市場是個觀察人生百態的絕佳場所，在菜場裡看見的社會現實與小老百姓，能夠激發寫作靈感，進而構成小說人物的原型。

除了買菜之外，林海音也常將烹飪寫入文中。由於當時一般家庭並無瓦斯爐，是以灶與小烘爐進行日常烹飪，因此林海音對烹飪的寫作也從「生火」開始。她曾

¹⁷ 夏祖麗：《從城南走來：林海音傳》，頁 374。

¹⁸ 林海音：〈今天是星期天〉，《冬青樹》（臺北：純文學出版社，1980），頁 31。

¹⁹ 菱子（林海音）：〈菜場巡禮〉，《婦友雜誌》39（1957.12），頁 7。

²⁰ 林海音：〈要喝冰水嗎？〉，《燭芯》（臺北：愛眉文藝出版社，1971），頁 125。

²¹ 許俊雅：〈論林海音在《文學雜誌》上的創作〉，收入李瑞騰主編：《霜後的燦爛：林海音及其同輩女作家學術研討會論文集》（臺南：國立文化資產保存研究中心籌備處，2003），頁 55-80。

在多篇文章提到生火及燃料的選擇，例如，她寫到用煤球生火的景況：「每天烏煙瘴氣的燒那煤球爐；先把一團報紙幾根竹篾點燃，投入幾塊相思炭，再把煤球放下去，然後搨呀搨呀搨呀，煮了稀飯煮乾飯、炒菜燉肉、泡茶洗澡，全靠這一爐火。」²²這樣的生火技巧顯是家中其他人所缺乏的，在〈今天是星期天〉一文中，她提到原本丈夫體貼地要扛起烹飪大責，讓她在週日多休息一下，但一開始生火就遇到阻礙，還得由她這位被煤煙嗆醒的主婦解決：

他一回頭看見了我，「咦，怎麼不睡啦？去睡你的，這兒有我！」……他又接下了：「要不然，你先來給生上這爐火再說，大概爐子有毛病，不然不會生不著的。」我的孩子們用一種「嘆觀止矣」的神情，看我把一小團十六開報紙和數根竹皮把那爐火生著了……²³

在沒有瓦斯爐的年代，一桌好菜起於生火，而林海音家中僅有她會此重大技能，更說明了主婦是「家庭共餐」之具體實踐的要角。除了煤球之外，在戰後初期因為燃料缺乏，政府鼓勵使用較便宜的熟煤，熟煤要生火卻十分不易，林海音寫到自己為了省錢，購買熟煤，「為了搨這筐便宜煤，兩條胳膊又酸又痛」²⁴，直到她發現「但今天，相思樹卻成了主婦的良伴」，她自述用遍各種燃料，「包括有生命危險的酒精、令人昏迷的炭丸、灰塵四起的熟煤」，之後才感覺到：「用遍臺灣煤，首推相思炭！」²⁵

如林海音這般將廚房中柴米油鹽之事為文於報刊，在 1950 年代實不常見，具有相當的特殊性，一方面因為男性作家少參與廚務或少寫廚房題材，另一方面，儘管此時期女性作家為數不少，卻極少將廚務作為寫作題材，少數例外如劉枋，不過她也是在 1961 年後才開始在報端寫飲食專欄。

林海音經常烹飪，手藝自是不差，在女兒夏祖麗的記憶中，最讓她懷念的是「小炒」，「在臺北還沒流行小炒之前，母親做的小炒就已很有名」²⁶，素炒青菜、豆芽、榨菜肉絲、豆乾里脊或醋溜魚片，都是簡單卻讓女兒懷念不已的桌上佳餚。除了小炒

²² 林海音：〈琦君 / 一生兒愛好是天然〉，《剪影話文壇》（臺北：純文學出版社，1984），頁 50。

²³ 林海音：〈今天是星期天〉，《冬青樹》，頁 29。

²⁴ 海音：〈「回到廚房」〉，《中央日報》第 7 版，1950 年 1 月 29 日。

²⁵ 林海音：〈相思仔〉，《兩地》（臺北：三民書局，1966），頁 177。

²⁶ 夏祖麗：《從城南走來：林海音傳》，頁 429。

外，北方麵食更是林海音的強項，餃子、牛肉餡餅配綠豆稀飯都很快被一掃而空。²⁷從女兒夏祖麗的記述中可看出，這樣的美味與歡樂氣氛，構成了「良餐」的溫暖回憶而讓家人懷念不已。林海音自陳，她的小炒是一般的家常菜，很多還是延續自她在北京的經驗：春天的時候，炒韭黃、菠菜、豆芽菜、雞蛋木樨肉；夏天來個肉絲炒鹹菜配稀飯；冬天則炒盤肉絲炒菜。²⁸看似簡單的菜餚，卻是讓人百般回味的家庭良餐。

林海音不僅寫烹飪相關的雜文，1954年她開始擔任聯合報副刊主編之後，更開闢「家常話」專欄，刊登了部分與烹飪或飲食相關的文章。²⁹1956年9月，林海音在聯合報副刊發表「家事閒談」系列文章四篇，談家務處理、烹飪鍋具處理等技巧，不僅顯示對家務工作的熟稔，亦為主婦們抱不平，指出婦女們廚務的繁重。她引日本調查數據指出，日本主婦每天燒飯時間將近三小時，但「我國的主婦……燒飯的時間會更長，因為我們的老爺們更講究吃些呀！」這樣的感嘆應是來自她的親身經驗，她並進一步認為政府也應如同日本一般，進行主婦工作時間的調查，並想法減輕主婦的勞累。³⁰只不過，她對於減輕主婦勞累的建議，並非要求男人來幫忙，而是多採用家電用品與罐頭。³¹

在這些廚務與烹飪的書寫中，隱約顯露的書寫對象主體並非「人」，而是一頓「良餐」(proper meal)，藉由上菜場、對火候的掌握與有效率烹飪，呈現出讓家人滿意的一餐。「良餐」在不同國家或文化下的定義有所差異，但均背負著社會共同的要求與期待，且同時隱喻著「有賢妻良母之美滿家庭」的意涵。日常美好的一餐往往依賴賢妻良母來完成，當林海音述說著每日的烹飪實踐，其實也正是一種賢妻良母的社會實踐。然而，林海音固然盡忠職守地投入家中的烹飪職務，心中卻也不無掙扎，這樣的心境反映在她其他的飲食書寫上。

²⁷ 夏祖麗：《從城南走來：林海音傳》，頁428-429。

²⁸ 〈圓桌會議實錄〉，收入林慶弧主編：《第三屆中國飲食文化學術研討會論文集》（臺北：中國飲食文化基金會，1995），頁499-501。

²⁹ 「家常話」專欄的作者多為筆名，且多僅出現一、二次，難以確知作者是誰，也可能是林海音自己的文章。

³⁰ 菱子（林海音）：〈賦閒的主婦？〉，《聯合報》第6版，1956年9月1日。

³¹ 菱子（林海音）：〈如何從煩重的家事中解救出來〉，《聯合報》第6版，1956年9月2日。

林海音身為職業婦女，又是妻子與母親，她對此二角色間轉換的心情，在 1950 年決定辭去底薪 220 元的《國語日報》編輯職務時所寫的〈「回到廚房」〉³²一文中，有清楚的自述。該文述及自己並非喜愛家務之人，但當年在北京時，有了兩個孩子，又很快懷了老三，為了孩子們，決定犧牲最喜愛的圖書館工作，「回到家庭來」，這是她第一次的「回到廚房」。到了臺灣之後，家中原本有請下女「阿嫁」協助家務，但一方面擔心孩子，另一方面三餐仍得自己操持，連中午都得飛奔回家煮中飯去，因為「我不明白為什麼女人們都要把丈夫慣得非太太燒菜不吃的壞習氣，連我自己算上」，因此她趁著下女嫁人的機會，再度決定「死心塌地做起主婦來」，不僅打掃庭院，每一道菜親自烹調，文末她嘆道「為你們，孩子啊，我寧願回到廚房」。換言之，回到廚房既是為了滿足「非太太燒菜不吃」的丈夫，亦是為了孩子們，這也讓她陷入每日開灶三回的煮飯生活。

由於 1950 年代女性作家多會聘僱婦女協助家務，林海音帶三個孩子又自己燒菜之舉看在文友眼中十分辛苦，例如，〈平凡之家〉一文中，她提及朋友們經常關懷她「真難為你拖兒帶女的」、「不用人還拖著三個孩子」：

……大概我在不曾見面，或者久不見面的朋友想像裡，該是一個一天到晚愁眉苦臉，加上一肚子牢騷的女人，拖著三隻醜小鴨，站在灶邊，一頓又一頓，做著燒飯的奴隸，豈不是一個「準平凡」的女人嗎？³³

由這段描述可以想見，不請女傭、僅憑一己之力帶三幼子兼煮飯，此種處境在她的許多作家朋友眼中確是困難的，但她強調自己樂於平凡，喜愛享受兒女繞膝的福份。她多次在文中提到自己當主婦、帶孩子的樂趣，強調從為家人烹調中得到很多滿足。如她提到，讓全家同感快樂的就是口腹之樂：「當我端上一盤熱騰騰、香噴噴的蝦仁燴豆腐時，八隻眼睛瞪圓了，然後他精神抖擻地，搓搓手，拿起筷子——孩子們跟著，真心誠意地享受這一餐豐美的午餐。」³⁴「共餐」場景的描繪在她筆下是一場歡樂的儀式，家人睜大的眼睛、快樂張嘴吃飯的模樣，就是對林海音這位「共餐」

³² 海音：〈「回到廚房」〉；夏祖麗：《從城南走來：林海音傳》，頁 132。

³³ 海音：〈平凡之家〉，《中央日報》第 5 版，1951 年 3 月 22 日。

³⁴ 林海音：〈口腹之樂〉，《中央日報》第 6 版，1951 年 4 月 18 日。

家庭儀式執行者最佳的回饋：證明這是一頓家人喜愛的「良餐」，也標誌著對賢妻良母身分的肯定與自我認同，並強化了「家」的具體存在。

然而，儘管林海音宣示了「回到廚房」的決心，卻也在同時期多篇文章中對男性不下廚的情形以幽默口吻進行嘲諷，隱含內心的些許無奈，例如，她在 1949 年的〈漫談「吃飯」〉開頭便道：

吃飯原是對胃腸的一種獻媚，可是在文明社會裡，它就變得複雜起來，幾千年前我們的孔老夫子就立下規矩說：「食不厭精，膾不厭細」，同時肉如果「不得其醬」，「割不正」，「色惡」，「味惡」他都不吃。有一天孔老太太差他的兒子到市上去買些酒和熟肉來，誰知老夫子把臉兒一繃說：「沽酒，市脯，不食。」從此奠立下一種規矩，主婦在任何情形下總是離不開「燒菜」的，他的腦子每天至少要打三回滾：「吃什麼呀」！

在此篇文末，她消遣中國史上知名的美食家，如李笠翁、袁子才等人：「實際他們從未走進過他們的廚房，卻擅於在飯廳裡挑眼兒，或者在書房裡寫下流芳百世的吃的享受生活。」其中李笠翁最愛吃螃蟹，卻無須自己下廚，林海音評道：「除了李太太下廚房之外，還有一個丫頭專門伺候他吃螃蟹，李笠翁不過是『飯來張口』的男人而已。」³⁵

以如此直白的口吻消遣古人，一方面或因是她內心的真言，另一方面也可能因為此文刊登於中央日報婦女版，以婦女為主要讀者，帶點幽默地嘲諷男性，恰符合版性的需求。許多研究指出，丈夫的飲食喜好往往主宰餐食的內容³⁶，林海音也數次在文中提到烹飪時需滿足男主人的口味，如女兒夏祖麗回憶：

父親從小生活在優渥的環境中，有些東西是忌嘴不吃的；母親則是胃口好的很，什麼都吃，但她對父親的挑食非常「尊重」。家裡吃韭菜餡兒餃子時，她一定包一些白菜的給父親，而且先下鍋煮了給他吃；吃涮羊肉時，她一定

³⁵ 含英：〈漫談「吃飯」〉，《中央日報》第 6 版，1949 年 6 月 23 日。

³⁶ 如：Nickie Charles and Marion Kerr, *Women, Food and Families*, Anne Murcott, "It is a pleasure to cook for him: Food, Mealtimes and Gender in Some South Wales Households," in *The Public and the Private*, eds. Gamarnikow, Eva, David Morgan, June Purvis and Daphne Taylorson (London: Heineman Educational Books, 1983), pp. 78-90.

先為父親涮些豬肉片、白菜、粉絲，給他弄好一大碗，然後鬆口氣說：「好了，你爸那碗弄好了，咱們下羊肉吃吧！」³⁷

除了此段提及的特殊待遇外，林海音每年夏天一定配合夏承楹煮北京酸梅湯，看到他自製的花椒鹽即將用罄，也趕緊補上，好讓他蘸炸花生米或炸胗肝吃。每年過年，夏家的年菜「十香菜」更是必備。³⁸從這些例子，可以看出男性在家庭烹飪口味上的關鍵影響力，以及女主人在飲食細節上的重視，這也十分符合前述「良餐」中「讓家人滿意」的要件，主婦的烹飪不僅是單純餵飽家人，要讓家人感到舒暢快意更是重要目的，為此，主婦必須花費不少心思，如同 DeVault 筆下對家庭烹飪(doing family meal)的分析，為了維繫「家庭」這個群體生活，家中烹飪者（通常是女性）經常透過「分開烹飪」來為家人間矛盾的口味求取平衡，但同時必須顧及家中經濟能力，也經常為家人烹調而忽略了自己喜愛的食物。³⁹

例如，在另一篇〈再談「吃飯」〉中，林海音繼續為鎮日煩惱菜錢的主婦抱不平，她先提出孩子們經常只記得賺錢給他們飯吃的爸爸，對「一日三下廚房被油煙燻胡了的媽媽就忘卻了」。接著她引用林語堂、錢鍾書等男性知名作家對美食的評判標準，但嘆息主婦們老因菜錢發愁，根本難以做出讓老饕們欣賞的大菜。如錢鍾書在〈論喫飯〉比喻食材的調和：「白煮蟹跟醋，烤鴨跟甜醬，……像佳人和才子，母豬和癩象，結成了天造地設的配偶」，對此，林海音帶點諷刺地感嘆道：「所惜者，這種『天作之合』早已離開我們文化人的飯桌，而成為腦滿腸肥的寓公們的專利品了。」對於老饕認為「多請客喫好飯」可以增進朋友感情、減少仇敵毀謗的議論，她雖同意卻也忍不住抱怨「今日的主婦拿了稀少的菜錢，如何能做出那種『增進感情，減少毀謗』的菜來卻是問題」。⁴⁰甚且，除了擔憂菜錢等經濟問題之外，辛苦煮飯的母親，自己卻常常無法悠閒地用餐：

我們站在廚房的同志見了面常常感嘆地說，買菜燒飯的日子不知何日才能結

³⁷ 夏祖麗：《從城南走來：林海音傳》，頁 441。

³⁸ 夏祖麗：《從城南走來：林海音傳》，頁 140-141。

³⁹ Margaret L. DeVault, *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work*, pp. 42-43.

⁴⁰ 含英：〈再談「吃飯」〉，《中央日報》第 5 版，1949 年 7 月 3 日。

束真是「廚下無歲月」！而且我們總是「先眾人之做而做，後眾人之吃而吃」。有時我端上那最後一道湯的時候，飯桌上的菜盤早就風捲殘雲一掃而空了，我只能拿殘湯泡泡飯，馬馬虎虎吞下去兩碗，又繫上圍裙下廚刷洗。⁴¹

煮家人愛吃的食物，卻經常僅能吃殘湯剩菜充飢，因為還有清潔工作有待完成，這說明了家庭備餐從不僅是烹飪而已，還包括餐後收拾、剩菜處理這些 DeVault 所稱的隱藏性工作（invisible work），這類工作經常被視為瑣碎不值一提，卻是維持日常生活常軌運作的重要環節。

觀諸如上主題，對於煮飯一事，從買菜、生火烹飪，到聚餐享受家人共餐的歡愉，以及「煮婦」與職業間的掙扎，林海音對於烹飪的相關主題不僅有很細緻、多元主題的發揮，更透過這些面向的書寫構築出一個「家」的具體形象。在她筆下所顯現的家，是共餐談笑的場所、是共享美食的歡樂時光，經由主婦的努力，家人們都能享用適口的食物與對話，這些飲食與烹飪的日常生活實踐，也讓遷徙到臺灣這塊土地落腳的林海音一家重新落實家的意涵，在日常生活中進行「家」的體現，儘管並非昔日的家鄉，這樣的日常實踐卻也是構築新家鄉的起點。與此同時，林海音進一步思考家庭烹飪中女性的角色，在這個議題上，林海音的飲食書寫緊扣她的一貫關懷，以女性生命為中心，藉由廚務的描寫，彰顯出 1950 年代女性所處的社會位置仍是以家中主饋為己任，她不僅刻畫出主婦們操持家務的辛勞，亦大膽調侃寫吃、懂美食卻不諳下廚的男性文人們，在 1950 年代的書寫中頗為特殊。

除了家庭飲食書寫之外，從自身家庭進一步擴展出的書寫主題，則是藉由家鄉食物，對家鄉進行重新定位與思考。對林海音來說，臺灣與北京兩個家鄉都有讓她難忘的「家鄉味」。

⁴¹ 海音：〈口腹之樂〉。

四、對「第一故鄉」的重新認識：臺灣飲食評介

基於林海音獨特的成長背景，臺灣與北京同是她的重要寫作題材或背景，往返於臺灣、北京二地的經驗，讓她一方面成為報導臺灣的「中介者」⁴²，另一方面也纏繞出迂迴的思鄉情感，可藉此看出「家鄉」的多元意涵。

林海音所寫關於臺灣飲食介紹的文章，集中在剛來臺灣的最初三年，多刊登在《國語日報》上。1949年中，林海音進入《國語日報》當編輯，附帶主編一個叫《周末》的文藝性周刊，但在隔年初就為了照顧孩子辭去編輯職務，只編週末版⁴³，她自述：

每個星期為了填滿這個沒有稿費的周刊，自己總要寫些文章。我便在那個時期寫了許多臺灣風土人情的小文，都是聽到的，看到的，隨手記了下來。材料很多，寫作慾也很強。⁴⁴

她並稱，這段時間寫這些民俗鄉土小文時心情十分愉快，因為回到臺灣這個第一故鄉後，「要處處熟習家鄉的一切，遇到有關民俗鄉土的文章，總要仔細研讀。」⁴⁵而這些「臺灣風土人情的小文」，就包括不少飲食相關主題，包括：灶君、菜市場、夜市、年糕、水果等。林海音當時作為妻子與母親，以烹飪為每日要務，在菜場與廚房中對於吃食相關的臺灣民俗、生活習慣等有諸多觀察。對於初返家鄉的林海音來說，這些飲食上的特色是在異地剛開始寫作時容易下筆的題材，也是許多剛來到臺灣的「外省讀者」所感興趣的題目。

對於此種題目的撰寫，林海音同時掌握北京話與臺語的語文優勢，能閱讀日文資料如《民俗臺灣》期刊與池田敏雄寫的《臺灣家庭生活》，又有可以隨時徵詢的母親與其他本地親友，在寫作上也展現了多元的觀點。

首先，她經常是以「老北京」的他者眼光提出觀察，指出臺灣生活方式中較特

⁴² 王鈺婷：〈報導者的「中介」位置——談五〇年代林海音書寫臺灣之發言策略〉，頁133-158。

⁴³ 林海音：〈「回到廚房」〉；夏祖麗，《從城南走來：林海音傳》，頁132。

⁴⁴ 林海音：《兩地》，頁1。

⁴⁵ 林海音：《剪影話文壇》，頁6。

殊之處。例如，她介紹臺灣的水果：「一年到頭都有水果吃，……冬季的西瓜要比夏季甜，大年初一吃西瓜，北方人到臺灣來，都糊塗了」。⁴⁶但儘管氣候溫暖的臺灣在水果蔬菜上與中國北方大不相同，林海音因為母親的緣故，對於某些臺灣特有的飲食方式仍展現了相當的熟悉度，與其他遷臺人士相較也更能適應，如她在〈那拔和羊桃〉提及臺灣人吃水果的特殊方法：用鹽和甘草來調味，吃西瓜、鳳梨要抹點鹽，也有把甘草泡水後加鹽醃漬水果的作法。這種在臺灣十分普遍的吃法對其他外省朋友來說難以入口，但因林海音的母親在北京時就經常這樣做，因此對她來說這反倒是十分喜愛的吃法。⁴⁷

其次，由於原籍臺灣，來臺初期又積極閱讀與臺灣相關的若干書籍，林海音也常以「解說者」的姿態，在文中對臺灣的特殊飲食與相關民俗進行說明，使文章不僅呈現個人的觀察，也有相當的知識性，較為貼近臺灣的真實情況，與其他遷臺作家單純以個人觀感進行評論頗為不同。如她寫〈艋舺〉一文引《稗海記遊》與《臺灣使槎錄》的文句來說明；寫〈愛與牽手〉引《諸羅縣志》、《臺灣府志》；寫〈媽祖和臺灣的神〉引日人梶原通好的《臺灣農民生活考》；介紹臺灣「最叫座的鄉土冷飲」〈愛玉冰〉一文中所提及關於「愛玉」名稱由來的民間史話，則是在吳德功（1850-1924）的〈愛玉凍歌〉中有記載。⁴⁸這些臺灣重要史料或文人作品經由她的介紹，也更為讀者所知悉。⁴⁹

不過，除了以老北京或解說者的姿態來介紹外，林海音對於自身有品嚐經驗且與回憶連結的食物書寫則更富於情感，其中尤以臺灣的年節食物最為顯著。

年節飲食對於移民來說具有特別的重要性，因為離鄉不僅是身體的離開，也意味著離開原有的人際網絡與社會關係。食物經常是尋求與家鄉或所屬文化聯繫的重要方式，許多移民研究顯示，多數移民會保留原鄉在節慶時的慶祝方式與飲食，以鞏固本身的文化認同。例如許多印度裔移民在英國仍保留家鄉食物的食用習慣，並

⁴⁶ 英：〈八月的水果〉，《國語日報》第4版，1949年8月6日。

⁴⁷ 海音：〈那拔和羊桃〉，《大華晚報》第3版，1950年5月10日。

⁴⁸ 吳德功：〈愛玉凍歌〉，收入諸家著，臺灣銀行經濟研究室編輯：《臺灣詩鈔》（南投：臺灣省文獻委員會，1997），頁198。林海音：〈愛玉冰〉寫於1950年5月27日，收入氏著：《兩地》，頁142-143。

⁴⁹ 林海音：〈艋舺〉、〈愛與牽手〉、〈媽祖和臺灣的神〉，收入氏著：《兩地》，頁164-165、184-186、199-201。

將之作為連結同族裔的重要方式；許多海外華人格外重視祭祖與農曆年的慶祝亦為一例。⁵⁰

林海音一家過去在北京期間，林母黃愛珍這位離開臺灣的「離鄉者」也經常以臺灣年節食物的製作來表現對家鄉的思念。在最重要的過年，她並不入境隨俗與北京人一同包餃子，林海音自陳：「我們在北平是過臺灣年，母親忙的是蒸年糕」，因此她對年糕、菜頭粿等臺灣的年俗食物十分熟悉，在文中多次提到臺灣的俗唱「甜粿（糕）過年，發粿（糕）發錢，包仔包金，菜頭粿（糕）作點心。」⁵¹發粿、菜頭粿以及用糯米或在來米粉製皮後包菜肉餡的「包仔」都是臺灣重要年節食物，林母身在北京時仍年年製作，而不包北京餃子，足見她對家鄉食物的懷念與喜好，這份對家鄉的情感也隨之傳遞給兒女們。

林海音在描寫臺灣的年節食物時，經常憶及過去在北京吃相同食物的回憶，這些年節食物可說是她在北京與臺灣兩個故鄉的共同經驗，連結了北京與臺灣，是家鄉食物也是家庭食物。另由於林母以臺語為母語，林海音也能聽、說一些，在寫作時偶以注音標示文中人物所說的臺語，更在語言上強化食物與地方、回憶的連結。例如，在〈臺灣的年糕〉一文中，她就以「ㄌㄧˊ ㄩˊ ㄉㄨˊ ㄌㄧˊ ㄩˊ」標示臺語「真好吃」的發音。⁵²臺語對林海音來說是親近的「媽媽的語言」，在文字中寫臺語既能增加文字的聽覺性而更為生動；對大多不諳臺語的主要讀者來說，也能稍加理解常見的臺語詞彙。

林海音文中所介紹的多種菜餚、點心，對當代臺灣人而言絕不陌生，但對 1950 年前後到臺灣的「外省同胞」來說，毋寧是一種文化的衝擊。林海音對這些飲食風俗的介紹，一方面是扮演了文化中介者的角色，將之引介給遷臺人士，另一方面，對林海音自身而言，也是親近、了解臺灣這個「陌生家鄉」的重要方式。儘管自小

⁵⁰ Uma Narayan, "Eating Culture: Incorporation, Identity and Indian Food", *Social Identities* 1 (1) (1995), pp. 63-83. Jeffrey M. Pilcher, "Introduction," in *The Oxford Handbook of Food History*, ed. Jeffrey M. Pilcher (Oxford, New York: Oxford University Press, 2012), p. 21.

⁵¹ 林海音至少在三篇文章中提過這段俗唱：英：〈臺灣的年糕〉，《國語日報》第 3 版，1949 年 12 月 31 日；林海音：〈年的準備〉，《兩地》，頁 207-208；林海音：〈菜頭粿〉，收入何凡、林海音：《窗》（臺北：純文學出版社，1972），頁 229-231。

⁵² 英：〈臺灣的年糕〉。

知道臺灣是父母的故鄉，但臺灣僅是一個遙遠的影子，停留在父母的回憶與述說當中。來到臺灣後，她從所蒐集的書面資料與實際的生活經驗中逐漸認知臺灣的形貌，再透過書寫這個從身而心的「銘刻」過程，在飲食生活面更加認識臺灣。

五、雙重離鄉者的「家鄉味」

然而，除了逐漸認識臺灣這個「家鄉」外，另一個家鄉北京卻仍召喚著她，兩個家鄉的纏繞充分顯示在林海音對「家鄉味」的書寫上。林海音的「家鄉味」有兩個源頭：父母的「臺灣味」及自己的「北京味」，這源自林海音幼年離臺、成年又離北京的雙重「離鄉者」身分，她所書寫的家鄉味也因此是雙元而纏繞的。

許多研究已指出，「離鄉者」的飲食書寫具有獨特的意義，對移民、流亡者來說，家鄉食物所具有的重要性，既是經濟上的，亦是民族情感上的，同時甚至如 Appadurai 認為具有道德上的（moral）意義。⁵³離鄉者所撰寫的飲食書寫一方面是生活現實的呈現，另一方面也是情感的凝煉、表達，在其中尋求共鳴與慰藉。Roy 對印度移民之飲食書寫與食譜的分析即顯示了食物、自傳式飲食書寫、味覺、性別與民族記憶等要素間具有相互纏繞的親密關係。身處異鄉的移民或離散者（diaspora）經常在飲食書寫中將食物與烹飪當作一種轉喻，功能不僅在於與民族同鄉的聯繫，同時也作為一種品味的篩檢。⁵⁴換言之，故鄉的食物不僅是同鄉者間的共同語言，牽繫著彼此，同時也是一種文化認同的表徵，關乎對民族的情感與文化記憶。

由此觀點來檢視林海音對「家鄉味」的飲食書寫，可進一步發現雙層的文化記憶，一層是繫於親情、童年、家庭的臺灣味道，可說是家鄉味的基底；另一層則是成長經驗與文化教養積累而成的北京味道，與此緊緊相繫的是中國傳統的文化記憶。

⁵³ Arjun Appadurai, "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India," *Comparative Studies in Society and History* 30(1) (1988.1), p.11.

⁵⁴ Paroma Roy, "Reading Communities and Culinary Communities: The Gastropoetics of the South Asian Diaspora Paroma," *Positions* 10(2) (2002), pp. 471-502.

林海音對臺灣味道的依戀來自父母的影響，畢竟臺灣以一個遙遠海島的形象，是深植在她心中、與父母緊緊連繫的「故鄉」。特別是母親對家鄉口味的喜好與手藝影響更大，她自述，即使幼時住在北京，「但是家鄉臺灣的風味在我們家的飯桌上也一直沒有離開過。母親的烹調在同鄉中是有口皆碑的」。⁵⁵對林海音而言，母親的菜式就是「臺灣菜、客家菜」⁵⁶，包括母親自己的福佬口味，以及父親特別喜愛的家鄉客家口味：

林家廚房總是熱熱鬧鬧的。愛珍常做豬腸灌糯米、炒米粉、麻油雞、乾煎帶魚、大蒜炒空心菜、蘿蔔糕、花生湯、燙豬肝、白斬雞……，這些臺灣菜、福建菜，家裡北方鄉下來的老媽子都跟她學會了。⁵⁷

在林海音的作品中，也偶會寫到客家菜、閩南菜，例如〈蘭姨娘〉中的客家菜釀豆腐、白斬雞，以及閩南菜五柳魚。⁵⁸這些菜都是臺灣重要的大菜，尤其五柳魚至晚在清末已是臺灣代表性的宴席菜，許多日治時期菜譜均有記載，林文月在《飲膳札記》一書中也曾詳述製法。⁵⁹由文中判斷，林海音之母應也在北京烹煮過，讓遠在北京長大的林海音有機會嚐到這道臺灣菜。

林海音多次述及母親還在北京時對家鄉味道的思念，例如〈英子的鄉戀〉中提到，小小的蜜餞勾起母親的思鄉情：

媽媽說，要哥哥設法寄這幾樣東西：新竹白粉、茶葉、李鹹和龍眼乾。後面幾項是我們幾個人要的，把李鹹再用糖醃漬起來的那種酸、甜、鹹的味道，我們說著就要流口水啦！媽媽說，故鄉還有許多好吃的東西，在這裡是吃不到的，最後媽媽說：「我們還是回臺灣怎麼樣？」我們停止了說笑聲，不言語了，回臺灣，這對我們豈不是夢嗎？⁶⁰

短短的敘述充分顯示了林母的思鄉之情，並特別表現在對家鄉食物的懷念上，耳濡

⁵⁵ 林海音：〈家鄉菜〉，《中央日報》第7版，1950年2月12日。

⁵⁶ 林海音：《我的京味兒回憶錄》（臺北：格林文化，2000），頁14。

⁵⁷ 夏祖麗：《從城南走來：林海音傳》，頁29。

⁵⁸ 林海音：《城南舊事》（臺北：爾雅出版社，1960），頁165。

⁵⁹ 林文月：〈五柳魚〉，《飲膳札記》（臺北：洪範出版社，1999），頁141-146。

⁶⁰ 林海音：〈英子的鄉戀〉，《兩地》，頁130。

目染之下，臺灣菜的形象與母親有著深深的連結，也彷彿承接了「母親」所代表的溫暖與慈愛。特別是在回臺之後，林海音有了許多為臺灣菜發言的機會。

林海音在 1950 年寫的〈家鄉菜〉指的就是臺灣本地的味道，與同時期其他遷臺作家以大陸故鄉為主體的懷鄉散文截然不同，主要即因父母均來自臺灣。「臺灣菜」在 1950 年代甚不受遷臺移民歡迎，包括林海音的丈夫與眾多讀者在內均不喜嗜，林海音卻多次稱這「家鄉美味」讓她嘴饞。如她在〈家鄉菜〉一文述及，返臺初期赴姑母家邀宴，儘管姑父謙稱「臺灣本無『料理』」，她卻早對桌上的白斬雞、紅燒肉筍干饞涎欲滴，立刻夾了滿嘴。而當他人批評臺灣菜，她也急著為之辯解，例如她提到，臺灣菜對於祖籍南京、北京長大的丈夫而言實在不合口味：

帶血的麻蛤，青脆的炒扁豆，開鍋不到半小時的白雞，雞湯裡又煮了魷魚……簡直使這位江南嬌客無處下箸，只好揀那盤裡麵炸的蝦仁勉強下飯。以後有他在場，我就要到廚下叮囑母親：炒爛點兒，再爛點兒，爛到母親發脾氣：「煮這樣爛還有什麼好吃！」⁶¹

這段描繪充分顯示不同地區人在口味上的顯著差異，夏承楹家中的江蘇口味喜多放醬油，將菜煮至軟爛，這些均與臺式做法不同。在林海音的認知裡，臺灣在烹煮肉類時經常僅是白煮，吃時佐些香菜、青蒜絲、醬油或海山醬，「這種吃法能使我百嚼不厭」。甚且，丈夫批評臺灣菜老是紅燒，打趣說「貴省人的腦筋這樣簡單呀？」林海音也辯駁：「在這島上，一切原都是富於原始風味，不善矯揉造作的，何必一定去追求那文明社會的複雜呢？」⁶²將臺灣島的「原始風味」與「文明社會的複雜」相對照，相當程度反映了當時許多遷臺人士對臺灣的看法，即為一遭受殖民的中國邊陲之地，在中國傳統文化的承襲上有所不足，然林海音反以「文明未必足恃」的觀點辯之，說明了她維護這塊父母所出之地的用意。

在另一篇〈捧臺灣菜〉中，林海音也稱，在臺北市有各省餐館與食物，包括廣東叉燒包、汕頭砂（沙）茶牛肉、蘇式湯糰大王、排骨大王、無錫麵筋、北平燒鴨、揼麵，這些菜「把本鄉本土的臺灣菜就打入冷宮了」，而這種情形頗令她傷懷，她也

⁶¹ 林海音：〈家鄉菜〉。

⁶² 林海音：〈家鄉菜〉。

獨排眾議地強調，臺灣菜對她仍是極具誘惑力的，因為過去在北京時就常要燒這些家鄉菜解饞，她特別介紹了家鄉的客家菜：

客家人喜歡曬醃各種蔬菜，像菜頭（蘿蔔），一切四開，每天排在牆頂上曬，晚上收起來，等到乾縮成菜頭乾兒的時候，真是香極了。還有客家人喜歡把筍干放在豬肉裡一同紅燒，筍干略帶酸味，在我吃起來味道比豬肉還好吃。⁶³

客家菜是林海音父親的口味，也是父親臺灣友人到訪時常吃的菜，足以喚起林海音對居住北京時臺灣同鄉互相取暖的回憶。如〈番薯人〉一文所述，「番薯人」是當年北京的臺灣同鄉間對「臺灣人」的代號，為了避免遭到日本領事館注意，大家籍貫上多寫祖籍閩、廣兩省，林海音自己在讀書時便是寫父親祖籍廣東蕉嶺，父親過世後再改為母親的祖籍福建同安，而她的小叔因參與抗日活動，被日人逮捕病死在獄中，連帶也導致父親染病早逝。⁶⁴同時期在中國的臺灣文人洪炎秋這段話，充分說明了這些旅居中國的臺籍人士心境：

我的故鄉是在四周環海的某一塊土地上——恕我不舉出她的芳名來吧，因為她在這年頭兒，是處在一種左右做人難，各方不討好，無處不受歧視，無處不被猜忌的那種觸霉頭，那麼可憐兒的境遇，何必說明她來受糟蹋。⁶⁵

在這樣的環境與家人遭遇下，林海音自幼即感受到臺灣人身分的尷尬與特殊。北京的臺灣人社群基於同鄉、同命運的情誼，有著特殊的情感與緊密聯繫，臺灣菜可說是當年北京臺灣人社群聚會時共同的家鄉菜，象徵著彼此共同的坎坷命運，臺灣同鄉間共餐吃家鄉菜，更是此種特殊聯繫的體現。在這個意義上，臺灣菜作為林海音的家鄉菜，不僅是媽媽的味道，亦是「臺灣人」的味道，這也呼應了前述 Appadurai 所指出，家鄉食物對移民者具有民族情感與道德上的重要性，正因家鄉食物與民族情感相連繫，日後當臺灣菜遭受批評時，在情感與道德上便有需為之辯護的迫切感，以護衛家鄉的價值。

「共餐」是重要的社會互動媒介，一同烹飪、吃共同的家鄉食物，是群體維持

⁶³ 林海音：〈捧「臺灣菜」〉，《國語日報》第3版，1950年1月14日。

⁶⁴ 林海音：〈番薯人〉，《我的京味兒回憶錄》，頁22-29。

⁶⁵ 林海音：〈光復以來〉，《中央日報》第8版，1950年10月20日。

彼此關係與認同的重要方法。⁶⁶林海音追憶童年還在北京的時期，家中不時有臺灣同鄉前來聊天打牌，如知名文人張我軍的母親「阿婆」也住在北京，是林海音母親的牌友，不會說北京話，常來找林母做臺灣點心打發時間，林海音的妹妹燕玢回憶：

每次阿婆來了，媽媽就叫她上梁家園後頭買糯米粉回來，她們蒸蘿蔔糕、搓糯米丸子，把青蒜爆香煮鹹丸子吃，用紅糖薑汁煮甜丸子吃。兩人用家鄉話聊天，吃家鄉小吃，解除鄉愁。⁶⁷

張我軍是板橋人，張母與同是板橋人的林母不僅可用相同語言、有許多話可說，也藉由共同烹飪家鄉菜餚抒發思鄉情感，獲得家鄉歸屬感的撫慰，共烹與共餐，可說是離鄉者的文化儀式（ritual），藉此分享情感，並強化彼此的連帶。「共餐」既常居於社會生活的核心，共餐的形式與表現也往往標示了社會生活中的權力關係⁶⁸，藉由共同烹飪與享用家鄉食物，不僅滿足了口腹之慾，也標誌了彼此平等的地位，在異地遭受的不平等、因族群或語言遭受的委屈，都可暫時忘卻。

令人感嘆的是，對照當年林海音的母親在北京想念臺灣食物，數十年後反而換成林海音在臺灣「苦念北平」。

林海音對北京吃食懷念的書寫大多出現在 1960 年代之後，此時遷居臺灣已超過十年，返回北京的機會更加渺茫，思念之情也更增，因此她追念北京的一切，例如秋天的水果，儘管北京產水果的季節很短，但在思念之時，林海音卻也認為「水果的種類比號稱『果之王國』的臺灣並不遜色，且猶有過之」，以北京盛產的棗子來說，有郎家園、老虎眼、葫蘆棗、酸棗，「各有各的形狀和味道，卻不是單調的桂圓可以比的了」，另外還有涮羊肉、「心裡美」品種的蘿蔔等，都讓她懷念。⁶⁹

⁶⁶ David Bell, & Gill Valentine, *Consuming Geographies: We Are Where We Eat* (London; New York: Routledge, 1997). Alan Beardsworth, & Teresa Keil, *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society* (London; New York: Routledge, 1997). Stephen Mennell, Anne Murcott, Anneke H. van Otterloo, *The Sociology of Food: Eating, Diet, and Culture* (London: Sage, 1993). Alan Warde, *Consumption, Food and Taste* (London: Sage Publications, 1997).

⁶⁷ 夏祖麗：《從城南走來：林海音傳》，頁 62-63。

⁶⁸ Carole Counihan, M., *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power* (New York: Routledge, 1999).

⁶⁹ 林海音：〈苦念北平〉（此文寫於 1962），收入何凡、林海音：《窗》，頁 216-217。

不過，在 1950、1960 年代，林海音關於北京味的雜文、散文書寫其實不多，直到 1987 年出版的《我的京味兒回憶錄》才有更多對「京味兒」的具體描寫，包括扒糕、辣蘿蔔乾、燒餅夾羊肉配酸梅湯等等。⁷⁰她說，儘管母親煮的是臺灣菜、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、揸條炸醬麵、薄餅捲大蔥、炒韭黃豆芽菜什麼的。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！」⁷¹相對於母親的臺灣菜、客家菜，例如五柳魚、青蒜燒五花肉、炒豬肝、豬心、薑絲炒豬肺等，林海音對於北京味與臺灣味的差異有著清楚的認知。此外，她也強調北京春天吃的「薄餅」與福建、臺灣的薄餅、潤餅有著很大差異，並非以春捲皮包裹菜料，而是將麵團燙後揉麵、壓扁，再抹香油烙熟，吃法則是將之裹以切成細絲的菜料並搭配大蔥與麵醬捲起食用。⁷²這北方的薄餅到了臺灣，也常成為林海音家宴上的主角，只不過是由好友「烙薄餅能手」潘人木協助烙餅，她稱「在臺北我家吃薄餅在朋友間還小有名氣呢」⁷³，經常以薄餅宴客，充分顯見林海音對北京薄餅的喜好。

比較林海音對臺灣、北京的書寫，她對北京的思念，主要是展現在她多本以北京為背景的小說中，對「北京味」的思念方式也與「臺灣味」不同：臺灣味是「父母的味道」，對林海音來說是父母提供的一扇望向遙遠故鄉的窗口；與此相對照，「北京味」則深植在她自己長年的生活經驗與身體裡，除了食物的味道之外，還有太多親身經歷的童年世界、觀察到的人情世故與承載的喜怒哀樂，小說或是更佳的表现形式。

綜前所述，林海音的例子提供了很好的機會檢視「家鄉味」的意涵，臺灣菜之所以成為一種「家鄉味」，一方面來自與母親、家庭的連結，另一方面來自「臺灣人」在北京作為一處境不易之特殊族群，因而產生獨特的群體情感，也因而增強了對本地菜餚的感情。「家」因此並非僅是指個體出生長大的地理區域空間，也可以是浮動的、繫於親人的、繫於群體情感的抽象空間。在 1950 年代，林海音寫的「家鄉味」

⁷⁰ 林海音：《我的京味兒回憶錄》，頁 1-21。

⁷¹ 林海音：《我的京味兒回憶錄》，頁 14。

⁷² 〈圓桌會議實錄〉，收入林慶弧主編：《第三屆中國飲食文化學術研討會論文集》，頁 501。

⁷³ 林海音：〈我的京味兒之旅〉，《我的京味兒回憶錄》，頁 205-206。

以「臺灣味」為主，儘管一開始或許是因為對於臺灣菜有些「少小離家終於返鄉」後的好奇與驚奇，但後續的飲食書寫則顯示了食物作為一種群體情感表述的深層原因。

六、結語

林海音飲食書寫的兩大重要主題為家庭烹飪飲食與家鄉味的描寫，前者描繪自身從事廚務的各面向，在日日重複又瑣碎的買菜、烹飪、共餐中，藉由重複的身體實踐體現了「家」的意義，也在臺灣這塊新土地上重新建立「家」所帶來的歸屬感、安定感。林海音對家鄉味的描寫則突顯出「家鄉」的多元面向，家鄉不僅是出生的處所或久居之地等地理空間上的意義，亦來自與父母、家庭與族群的聯繫，母親的味道、童年的記憶、北京臺灣人社群的困頓境遇，均賦予臺灣菜「家鄉味」的豐富色彩與重要意義。

從上述二主題看來，林海音的飲食書寫環繞著「賢妻良母」與「雙重離鄉者」二角色，從烹飪、共餐、年節食物分享與追憶等飲食實踐，具體演繹了「家」的不同面向。這樣的書寫置於 1950 年代的時空中格外具有意義，對 1950 年代女作家的研究已指出，她們多寫生活瑣事，作品中有大量的書信雜文、憶舊散文與「主婦文學」⁷⁴，發展出反共主流政策以外的另一條路，消解男性家國意識的正當性⁷⁵，范銘如提出「家臺灣」的空間閱讀觀點，認為她們在這些家庭、婚姻的作品中很早就意識到性別、族群的差別，並取得再出發的位置。⁷⁶陳芳明也認為，這些女性作家雖呼應官方文藝的要求，但在寫作上書寫臺灣，以鮮明的「空間感取代了男性作家的

⁷⁴ 張瑞芬：〈徐鍾珮、鍾梅音及其同輩女作家〉，收入氏著：《臺灣當代女性散文史論》（臺北：麥田出版社，2007），頁 96。

⁷⁵ 梅家玲：〈五 0 年代臺灣小說中的性別與家國——以《文藝創作》與文獎會得獎小說為例〉，收入氏著：《性別，還是家國？——五 0 與八、九 0 年代臺灣小說論》，頁 90。

⁷⁶ 范銘如：〈臺灣新故鄉——五 0 年代女性小說〉，收入氏著：《眾裡尋她：臺灣女性小說縱論》（臺北：麥田出版社，2002），頁 13-48。

時間意識」。⁷⁷而此種「家臺灣」如何可能？本文從飲食書寫的檢視進一步提出，重要方式之一，便是透過日常生活中看似平凡無奇柴米油鹽的反覆操作，維持家的運作，進而獲得「安身立命」的安定感。畢竟，烹飪填飽肚子是每日生活中最現實的事，寫飲食日常、家庭瑣事並非「逃避現實」，而是再「面對現實」不過了。這些飲食書寫刻畫了離散情境中一個「家」的空間如何構成，而「家」之所以為家，家中溫暖的「良餐」供應為重要條件，在這其中則仰賴女性的烹飪實踐，女性因此一方面被期待扮演賢妻良母的角色，另一方面卻也握有相當的主動性，在「家」的構成上扮演重要角色。在此，「家」不但是地理上的故鄉、時間上的童年記憶、空間上的房屋，更是身體實踐上的柴米油鹽日常飲食，是能供應「良餐」而為肚腹帶來溫暖飽足的處所，這樣的良餐且非任何外食場所能夠取代。

林海音作為 1950 年代以來的多產作家與編者，其懂吃、能煮、好客的特性開拓了飲食書寫的題材，並映照出當時特殊時空下離鄉者的心境。本文除了將臺灣飲食文學研究的視野擴展至 1950 年代之外，也藉由林海音對「家」的豐富書寫，更深入地耙梳「家」的意涵以及在烹飪、共餐等日常儀式中的具體實踐。

⁷⁷ 陳芳明：《臺灣新文學史》（臺北：聯經書店，2011），頁 310。

徵引文獻

一、原典文獻

- 何凡、林海音：《窗》，臺北：純文學出版社，1972。
- 含英：〈漫談「吃飯」〉，《中央日報》第6版，1949年6月23日。
- 含英：〈再談「吃飯」〉，《中央日報》第5版，1949年7月3日。
- 林文月：《飲膳札記》，臺北：洪範出版社，1999。
- 林海音：〈捧「臺灣菜」〉，《國語日報》第3版，1950年1月14日。
- 林海音：〈家鄉菜〉，《中央日報》第7版，1950年2月12日。
- 林海音：〈光復以來〉，《中央日報》第8版，1950年10月20日。
- 林海音：《城南舊事》，臺北：爾雅出版社，1960。
- 林海音：《兩地》，臺北：三民書局，1966。
- 林海音：《燭芯》，臺北：愛眉文藝出版社，1971。
- 林海音：《冬青樹》，臺北：純文學出版社，1980。
- 林海音：《剪影話文壇》，臺北：純文學出版社，1984。
- 林海音：《我的京味兒回憶錄》，臺北：格林文化，2000。
- 英：〈八月的水果〉，《國語日報》第4版，1949年8月6日。
- 英：〈臺灣的年糕〉，《國語日報》第3版，1949年12月31日。
- 海音：〈「回到廚房」〉，《中央日報》第7版，1950年1月29日。
- 海音：〈那拔和羊桃〉，《大華晚報》第3版，1950年5月10日。
- 海音：〈平凡之家〉，《中央日報》第5版，1951年3月22日。
- 海音：〈口腹之樂〉，《中央日報》第6版，1951年4月18日。
- 梁實秋：《雅舍談吃》，臺北：九歌，1985。
- 菱子（林海音）：〈賦閒的主婦？〉，《聯合報》第6版，1956年9月1日。
- 菱子（林海音）：〈如何從煩重的家事中解救出來〉，《聯合報》第6版，1956年9月2日。
- 菱子（林海音）：〈菜場巡禮〉，《婦友雜誌》39（1957.12），頁7。

遼耀東：《祇剩下蛋炒飯》，臺北：圓神，1987。

諸家著，臺灣銀行經濟研究室編輯：《臺灣詩鈔》，南投：臺灣省文獻委員會，1997。

二、近人論著

王鈺婷：〈報導者的「中介」位置——談五〇年代林海音書寫臺灣之發言策略〉，《臺灣文學學報》17（2010.12），頁133-158。

* 王鈺婷：〈想像臺灣的方法：林海音主編《國語日報·周末周刊》時期之民俗書寫及其現象研究（1949-1954）〉，《成大中文學報》35（2011.12），頁155-182。

* 司徒衛：《五十年代文學評論》，臺北：成文出版社，1979。

何寄澎：〈試論林文月、蔡珠兒的「飲食散文」——兼述臺灣當代散文體式與格調的轉變〉，《臺灣文學研究集刊》1（2006.2），頁191-206。

* 汪淑珍：《文學引渡者——林海音及其出版事業》，臺北：秀威資訊科技，2008。

* 林慶弧主編：《第三屆中國飲食文化學術研討會論文集》，臺北：中國飲食文化基金會，1995。

* 范銘如：《眾裡尋她：臺灣女性小說縱論》，臺北：麥田出版社，2002。

* 夏祖麗：《從城南走來：林海音傳》，臺北：天下文化，2000。

* 張瑞芬：《臺灣當代女性散文史論》，臺北：麥田出版社，2007。

* 梅家玲：《性別，還是家國？——五〇與八、九〇年代臺灣小說論》，臺北：麥田出版社，2004。

許俊雅：〈論林海音在《文學雜誌》上的創作〉，收入李瑞騰主編：《霜後的燦爛：林海音及其同輩女作家學術研討會論文集》，臺南：國立文化資產保存研究中心籌備處，2003，頁55-80。

* 陳芳明：《臺灣新文學史》，臺北：聯經書店，2011。

彭小妍：〈巧婦童心——承先啟後的林海音〉，收入楊澤主編：《從四〇年代到九〇年代：兩岸三邊華文小說研討會論文集》，臺北：時報文化，1994，頁19-25。

* 蔡玫姿：〈幸福空間、區隔女人、才女禁區——初論1960年後廚房空間的性別議題〉，《東海中文學報》21（2009.7），頁337-370。

- 蘇偉貞：〈書寫生活的原型 林海音的「家的文學」光譜〉，《聯合報》第 29 版，2001 年 12 月 10 日。
- Appadurai, Arjun “How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India,” *Comparative Studies in Society and History* 30(1) (1988.1). pp. 3-24.
- Beardsworth, Alan, & Keil, Teresa, *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society* (London; New York: Routledge, 1997).
- Bell, David, & Valentine, Gill, *Consuming Geographies: We Are Where We Eat* (London; New York: Routledge, 1997).
- Charles, Nickie and Marion Kerr, *Women, Food and Families* (Manchester: Manchester University Press, 1988).
- Counihan, Carole M., *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power* (New York: Routledge, 1999).
- Debevec, Liza and Blanka Tivada, “Making connections through foodways: contemporary issues in anthropological and sociological studies of food,” *Anthropological Notebooks* 12(1) (2006), pp. 5-16.
- DeVault, Margaret L., *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work* (Chicago: University of Chicago Press, 1991).
- Douglas, Mary, Deciphering a Meal. In: Clifford Geertz (ed.), *Myth, Symbol and Culture* (New York: Norton, 1971), pp. 61-82.
- Gamarnikow, Eva, David Morgan, June Purvis and Daphne Taylorson (eds.), *The Public and the Private* (London: Heineman Educational Books, 1983).
- Kenyon, Liz, “A Home from Home: Students’ Transnational Experience of Home,” in *Ideal Homes? Social Change and Domestic Life*, eds. T. Chapman & J. L. Hockey (London; New York: Routledge, 1999).
- Mauss, Marcel, “Techniques of the Body,” in *Techniques, Technology, and Civilisation*, eds. M. Mauss & N. Schlanger (New York: Durkheim Press/Berghahn Books, 2006 [1935]).
- Mennell, Stephen, Anne Murcott, Anneke H. van Otterloo, *The Sociology of Food: Eating, Diet, and Culture* (London: Sage, 1993).
- Merleau-Ponty, Maurice, *Phenomenology of Perception* (London; New York:

Routledge, 1962).

Narayan, Uma, "Eating Culture: Incorporation, Identity and Indian Food", *Social Identities* 1 (1) (1995), pp. 63-83.

O'Neill, John, *Five Bodies: The Human Shape of Modern Society* (Ithaca: Cornell University Press, 1985).

Petridou, Elia, "The Taste of Home," in *Home Possessions: Material Culture Behind Closed Doors*, ed. Daniel Miller (Oxford; New York: Berg, 2002), pp. 87-104.

Pilcher, Jeffrey M, "Introduction," in *The Oxford Handbook of Food History*, ed. Jeffrey M. Pilcher (Oxford, New York: Oxford University Press, 2012).

Roy, Parama, "Reading Communities and Culinary Communities: The Gastropoetics of the South Asian Diaspora Parama," *Positions* 10(2) (2002). pp. 471-502.

Sutton, David, *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory* (Oxford and New York: Berg, 2001).

Tilley, Christopher, *A Phenomenology of landscape: Places, Paths and Monuments* (Oxford: Berg, 1994).

Warde, Alan, *Consumption, Food and Taste* (London: Sage Publications, 1997).

(說明：書目前標示*號者已列入 Selected Bibliography)

Selected Bibliography

- Cai Mei-Zi. “Xing Fu Kong Jian, Qu Ge Nv Ren, Cai Nv Jin Qu – Chu Lun 1960 Nian Hou Chu Fang Kong Jian de Xing Bie Yi Ti” [Space of Happiness, Segregation of Women, Forbidden Zone for Women of Intellect: A Gender Study of the Kitchen Space in Post-1960s Taiwanese Literature] in *Tunghai Journal of Chinese Literature* 21 (July 2009), pp. 337-370.
- Chen Fang-Ming, *Tai Wan Xing Wen Xue Shi* [A History of Modern Taiwanese Literature], (Taipei: Linking Publishing Co., 2011).
- Fan Ming-Ru, *Zhong Li Xun Ta: Tai Wan Nv xing Xiao Shuo Zong Lun* [Chronological Searches of Taiwanese Women’s Fiction], (Taipei: Rye Field Publishing Co., 2002).
- Lin Qing-Hu, *Di San Jie Zhong Guo Yin Shi Wen Hua Xue Shu Yan Tao Hui Lun Wen Ji* [The 3rd Symposium on Chinese Dietary Culture], (Taipei: Foundation of Chinese Dietary Culture, 1995).
- Mei Jia-Ling, *Xing Bie Hai Shi Jia Guo? Wu Ling yu Ba Jiu Ling Nian Dai Tai Wan Xiao Shuo Lun* [Gender or Nation? : Criticism on contemporary Taiwan fiction from 50 to 90s], (Taipei: Rye Field Publishing Co., 2004).
- Si Tu-Wei, *Wu Shi Nian Dai Wen Xue Ping Lun* [Criticism on the Literature of the 1950s], (Taipei: Chengwen Publishing Co., 1979).
- Wang Shu-Zhen, *Wen xue Yin du Zhe: Lin Hai Yin Ji Qi Chu Ban Shi Ye* [The Bridge of Literature: Lin Hai Yin and Her Publishing Career], (Taipei: Xiuwei Publishing Co., 2008).
- Wang Yu-Ting, Xiang Xiang Tai Wan de Fang Fa: Lin Hai Yin Zhu Bian “Guo Yu Ri Bao · Zhou Mo Zhou Kan” Shi Qi Zhi Min Su Shu Xie Ji Qi Xian Xiang Yan Jiu (1949-1954) [Imagining Taiwan: Haiyin Lin’s Writings on Taiwan Folk Customs, Traditions and Phenomena Published in the Mandarin Daily News Weekend Magazine between 1949 and 1954], in *Journal of Chinese Literature of National Cheng Kung University* 35 (December 2011), pp. 155-182.
- Xia Zu-Li, *Cong Cheng Nan Zou Lai: Lin Hai Yin Zhuan* [Biography of Lin Hai Yin],

(Taipei: Tianxia Publishing Co., 2000).

Zhang Rui-Fen, *Tai Wan Dang Dai Nv Xing San Wen Shi Lun* [Historical Perspectives on Female Essays in Contemporary Taiwan], (Taipei: Rye Field Publishing Co., 2007).

