

飲食文學教材運用於產學合作之研究

林積萍

黎明技術學院餐飲管理系

Email:sally@mail.lit.edu.tw

摘要

飲食文學面向廣大，除了作者的飲食經驗、相應的情感記憶外，更可擴及飲食文化的各個層面。透過文學家之手眼所創作出姿態各異的動人文字，充滿著豐富的人文趣味。而於其中擇取適合學子閱讀的教材，並進而進行產學合作，是本研究的目的。文中依計畫的緣由與目的、合作機構的概況、研究方法及進行步驟及導出面向加以陳述。並進行教材的選目。計選入：梁實秋、遼耀東、林文月、王宣一、韓良憶、簡媜、韓良露、蔡珠兒、舒國治、焦桐、葉怡蘭、徐國能等飲食文學名家作品；另外美食評論家如蔡季芳、胡天蘭等亦在取材之列。希望能得出適合餐飲系學生之飲食文學教材，並提供出版社做為出版相關書籍之參考。

關鍵詞：飲食文學、飲食文化、產學合作

一、前言

本研究以協助出版社，研究培育餐飲相關人才之教材為出發點。開發飲食文學相關出版品，用以提昇本系學生人文素養。藉由飲食文學的陶冶，對餐飲文化有深入的體悟，日後進入餐飲業服務及推廣飲食文化時，能有堅實之人文精神，活化餐飲業界並提昇臺灣之飲食文化。

本計畫於近期可以訓練本系學生，在飲食文學的閱讀、食譜與食單之設計、菜系流派等之知識建立與變化應用。經由大量多元的飲食文學的閱讀過程中，學習如何以作家之眼與美食家品評中進行思索與考量，進而連結社會的現實飲食業的發展。於長遠性方面可協助出版界深入相關飲食文學書籍之出版研究，使學生提昇至管理階層，使學生與企業界接軌，提升學生於就業上的文化修為及前瞻性，促進產學合作並提供實際教材給餐飲相關系科及出版社進行參考及評估。

二、計畫緣由與目的

仔細思考閱讀這件事，如要成為人生的自發性行為，應該與個人的時代、興趣、生活所需有直接關聯，在人文素養的提昇的教材編擇中，經典的教學，仍是教師的教學的重要資材。如能針對技術學院學生專業進行相關人文素材之研究，並與績效優良之出版社合作出

版。能出版使學生易於親近之出版品。除可做為課堂教材外，在課餘甚至是沒有了課程考試等壓力的約束後，同學可以在後續的人生中，繼續親近人文作品，繼續體現經典閱讀的學習價值。本計畫以飲食文學主題，即在以建立學子對文學閱讀的興趣為主要目的而進行，結合本系同學所學，提供出版社參考。

計畫對飲食文學教材的選材對象進行蒐集，選材舉例等及選材時的考量因素等加以研究。編寫選材導論，應是從事本研究較為繁重的工作，因為飲食文學會隨時代趣味流變，但有些固定的類型與名家長時間以來受到歡迎，即可以做為基礎類型與範示。

在各種飲食文學教材討論時，亦涉及雅俗交界的議題。這個現象，亦納入考慮，飲食文學在通俗地帶的流動特質，在文化界具備詮釋力量的學術界，提出那些通俗作品可以被正典化的時，即可列入考量範圍，所以針對飲食文學舉辦的相關研討會及歷來學者發表之資訊亦加留意。另外依據個人的學養經驗，對作品文學性的高下做出評判，能有文學藝術上價值的選材方是上選。最後，關心時代脈動很重要，才能從學生感興趣的題材出發，找到對話的空間，方是出版的目的。

透過本研究，可以達到幾個效果，一是檢視研究者的閱讀品味，二則對飲食文學素材的主動親近意願強化。對教師而言，也可收教學相長之效，與時代合拍，瞭解飲食文學的世代的趨勢，進一步對飲食文學教材，在文學史中的地位中進行學術性的思考。以提供務實之研究意見予出版產業參考。

三、合作機構概況

(一)機構介紹

三民書局創立於1953年，企業精神為「傳播學術思想，延續文化發展」。三民書局之所以取名「三民」，是指「三個小民」的意思，命名緣由是因創辦人劉振強先生和另外兩位朋友湊出創業經費。1957年，始跨足大學教科書出版，出版的《最新綜合六法全書》等法政科書，確立了出版品的方向與地位，大學用書的鵝黃色封面，幾乎為學子們的共同回憶。

1966年，三民推出「三民文庫」，廣邀各領域名家出版作品：如琦君、余光中、錢穆、牟宗三、陶百川、洪炎秋等大家。另由謝冰瑩



等合注《新譯四書讀本》，開啟「古籍今注新譯叢書」，對古籍的保存與現代化，貢獻卓著。

1985年完成《大辭典》的編撰工作，後以東大圖書公司出版高職國文教科書。東大國文教材廣為社會使用。¹

六十年來三民書局秉持「知識普及化，學術思想通俗化」的理念，將中、西方思想、人文、藝術等以專書出版。三民與東大各系列專業的叢書，對臺灣學術領域各階段的發展留下珍貴的出版品。在出版業界聲譽卓著。²

(二)公司設施之情形

三民書局從早期的法政大學用書、三民文庫、古籍今注新譯叢書、《大辭典》，到各式英漢字典及兒童、青少年讀物，已出版了萬種優良圖書。曾贏得金鼎獎、小太陽獎、好書大家讀等諸多獎項的肯定。隨著網路世代的來臨，「三民網路書店 (<http://www.sanmin.com.tw>)」於1996年營運，開國內網路書店風氣先河。近百萬筆完整豐富的線上圖書資料，透過網路便可查詢；與門市同步，提供愛書人能盡情悠游書海。在見證半個世紀的社會與時代變遷後，三民書局已轉型為多元、綜合、全方位的出版機構。³

(三)機構目前發展前瞻知識需求

走過半世紀的三民書局門市部，現在擁有重慶南路跟復興北路兩家門市；早期乃承襲業界自產自銷的經營模式，之後隨著社會的變遷及業務上的分工，在產銷分流的潮流中，將圖書銷售獨立於出版之外，成立了弘雅圖書公司，穩健紮實地蛻變為全國藏書最齊全的大型書店。三民書局(弘雅圖書)現有的兩家大型門市，營業面積合計千坪，除販售暢銷書籍之外，並陳列圖書多達數十萬種，成為全國首創「圖書館式」的書店。⁴

四、研究方法及進行步驟

計畫對飲食文學教材的實際運作狀況做說明，包括導論的撰寫、選材舉例等及選材時的考量因素等加以研究。如導論的撰寫，是從事飲食文學教學最為繁重的工作，因為飲食文學會隨時代趣味流變，但有些固定的類型長時間以來受到歡迎，可以做為基礎類型所以在導言的撰寫中，應包括幾個部份：類型源流的追溯、飲食文學類型衍生的公式、流變狀況、代表作家作品等，總之能明瞭這個類型創作、出

版、流行的整體面貌為佳。

研究進度如下：第一步進行類型的蒐集與整理。第二步歸類整理有關近期飲食文學的重要選集等資料。第三步聯繫飲食文學作品與文藝社會學間的觀點，加以比對探析。第四步成果發表，撰寫報告書以明飲食文學於編為教材之實際狀況。

筆者雖對飲食文學，有近十年的閱讀及思索，但基本訓練仍從純文學研究的角度進行研究，文藝社學、文化批評方面的理論，希望能藉此計畫，對飲食文學的積累出更深的理解，能較為準確掌握住分析工具，在大量的理論與閱讀後，達成研究企圖。

五、尋繹飲食文化脈絡

長年致力於編纂臺灣飲食文學選集的焦桐曾指出：

飲食書寫，以「品味」和「回味」居多，這兩類幾乎全是較富文學性的散文，作者亦多為創作經年的作家；其實臺灣飲食文學自梁實秋、唐魯孫、高陽、琦君、逄耀東以降，數十年來的發展，就以這兩種屬性為主軸。⁵

而進入二十一世紀，與時推移，臺灣的餐飲文化開始提昇，大學廣設餐飲相關系科，各種食安問題的社會關注，加上人民對於營養與美食間的平衡的知識需要，各種異文化飲食經驗的交流，種種複雜的社會變貌，使得飲食文學的面向開始挖深織廣，繁花盛景，令人目不暇給。

2007年10月，中央大學中文系主辦「飲食文學與文化國際學術研討會」：發表的論文依序為：梁秉鈞〈香港飲食與文化身份研究〉、廖炳惠〈吃的後殖民：南非篇〉、夏惠汶〈邁向後現代的餐飲教育——以開平餐飲為例〉、鄭印君〈大使閣下的料理人：料理敘事與飲食知覺展演〉、洪珊慧〈性別、政治、權力與食物的交纏——析論李昂飲食小說的隱喻符碼〉、陳素貞〈天下無正味——蘇軾的老饕美學〉、陳平原〈長向文人供炒栗——作為文學、文化與政治的「飲食」〉、夏曉虹〈晚清的西洋食譜〉、呂文翠〈「哈士媽」與洋場胡姬——從飲食談起：晚清上海冶遊文學中的「胡寶玉」主題學研究〉、朱嘉雯〈糖蒸酥酪·玫瑰清露——賈寶玉的感官世界〉、邱貴芬〈蘭嶼飛魚山海大宴：夏曼·藍波安文字裡的原住民飲食文化〉、王潤華〈南洋魔幻的吃魚文化：生魚與魚生〉、池上貞子〈耽食耽美的文學：焦桐《完全壯陽食譜》與谷崎潤一郎《美食俱

¹ 改寫自三民書局編輯部，〈三民六十，永不停歇〉，《全國新書資訊月刊》，第176期，頁4~9。2年8月號。

² 資料來源：三民書局官網

<https://www.sanmin.com.tw/Static/History>

³ 同註2。

⁴ 同註2。

⁵ 焦桐編(2009)，《2008臺灣飲食文選》，頁6，二魚文化事業有限公司，臺北。



樂部》)、林水福〈村上春樹與飲食〉、橫路啟子〈日本飲食文化中的臺灣——以名古屋的臺灣拉麵為例〉、葉振富〈遼耀東的飲食話語〉。⁶可以見到飲食文學已成於學界關注的主題。研討會期間，主辦單位還規畫了一場別開生面的主題筵宴「文學宴」，請焦桐設計食單，菜色包括：白居易蕨菜、陸羽蔥香餅、文思豆腐、張愛玲鍋巴蝦仁、左宗棠雞、李笠翁君子蘿蔔、李鴻章雜碎、鄭板橋朝天鍋、東坡肉、陸游齋麵、袁枚桂花蓮藕、何崇岳寶島香蕉，並挑選了三款優質葡萄酒搭配食物。每一道菜背後都有一個故事，充滿了文學的滋味。⁷可見得說得一口好滋味的飲食文化的活絡，學界視飲食文學為新主題研究，成為趨勢。

臺灣餐飲可謂傳統中國、美國、日本的綜合體，這是文化雜交之後所衍生的混血菜。⁸相應之下，飲食文化可謂複雜多姿。2018年臺灣最重要的餐飲大事「台北米其林指南」，11月6日由觀光局與米其林集團聯手召開記者會，正式宣布登陸臺灣，台北成為米其林全球第30個公布「紅色米其林」的城市。可見臺灣在國際觀光市場的形象地位，以及知名度與能見度已受國際飲食文化的肯定。

鄭淑娟在〈臺灣飲食文學出版概況〉一文中，將從1949年國民政府遷臺以來的飲食文學分為四期：播種期（1949~1967年）、萌芽期（1968~1986年）、成長期（1987~1999年）及繁花盛放期（2000年~至今）。⁹其中歷述臺灣飲食文化出版各期的重要作家及代表作品，並附有詳細的書目，值得取鏡。

在文化根源處，中國美食名家，首推東坡居士，東坡居士貶到黃州發明「東坡肉」，



圖片來源：<https://reurl.cc/oQevg>
至今成為名菜。貶到海南島的時候，吃到了蝙蝠，這些都寫入詩詞當中，留下許多飲食記憶。他在〈聞子由瘦〉詩前自註「儋耳至難得肉食」，其中有六句是這樣的：

「五日一見花豬肉，十日一遇黃雞粥。」

⁶ 焦桐編(2009.03)，《味覺的土風舞「飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》。二魚文化事業有限公司，臺北。

⁷ 網路資料：<https://reurl.cc/7z8XQ>。(上網日期：2019.05.10)。

⁸ 焦桐編(2010.03)，《臺灣味道》，頁14。二魚文化事業有限公司，臺北。

⁹ 鄭淑娟：〈臺灣飲食文學出版概況〉，《全國新書資訊月刊》民國96年6月號，頁47-64。

土人頓頓食藟芋，薦以薰鼠燒蝙蝠。舊聞蜜唧嘗嘔吐，稍近蝦蟆緣習俗」¹⁰

食材令人難以想像。有關東坡居士的飲食文學掌故與文字，是飲食文學中最常令人津津樂道的教材。蘇軾早期的飲食文學中，有很多對於飲食與仕隱情懷之思考，蘇軾之飲食文學與宋代之政治、社會、經濟有緊密之關連，其早期的飲食書寫，有不少與其徘徊於仕隱的情感有深刻之相關；表現憫農、恤民之關懷，這部分其實也呈顯蘇軾對於北宋社會的觀察其藉家鄉飲食抒發懷鄉之情，眷眷深情令人低迴。¹¹又如明代的張宗子、清代的袁子才的《隨園食單》，流傳至今為名廚寶典，袁枚紀錄了幾十年的飲食經驗，寫了許多「食單」，飲食從過去的生活情趣成了文字藝術。張岱、李漁也都留下真正的飲食文學。中國各大菜系的追溯與掌故，在唐魯孫、朱振藩的作品中亦可見追憶踪跡。飲食文學就是作家才思的表現。



圖片來源：<https://reurl.cc/vWeKN>

而臺灣在萌芽期的飲食書寫，因國府來台的特殊歷史情境，如唐魯孫《中國吃》、林海音《中國豆腐》、小民《故都鄉情》、梁實秋的《雅舍談吃》、林文月的《飲膳札記》為臺灣的飲食散方梓《采采卷耳》、王宣一《國宴與家宴》、張曼娟《黃魚聽雷》、張詠捷《食物戀》等。在在都可見到由蘇東坡作品中脈脈相承的主題。也正是臺灣飲食文學的主流。

六、飲食文學的作者

臺大歷史系教授遼耀東在大學開設「中國飲食史」、「飲食與文化」與「飲食與文學」等課程，出版《只剩下蛋炒飯》、《已非舊時味》、《出門訪古早》及《肚大能容——中國飲食文化散記》等。其將飲食與歷史、社會文化、地方風俗以及個人的情懷結合，並書寫各個階層的飲食，比較兩岸三地的飲食文化，而將感性的飲食散文轉為知性。¹²遼耀東所開啓的不僅是飲食文學的新境界，更是將飲食文學由小道提昇至學界，進入學界的論述範疇，使得飲

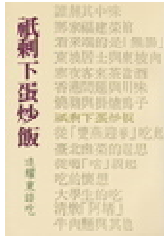
¹⁰ 「蘇東坡與中國飲食美學」講座摘要，<https://reurl.cc/Qk5Oq>。(上網日期：2019.05.10)。

¹¹ 洪麗攻：〈蘇軾早期飲食文學與仕宣關係之探究〉，《藝見學刊》第2期，頁23，2011年10月。

¹² 鄭淑娟：〈臺灣飲食文學出版概況〉，頁49。



食文學的深度與視野更見提昇。



圖片來源：<https://reurl.cc/AvvYK>

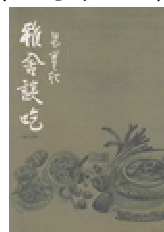
遼耀東指出：飲食文學基本上反應的是作者的飲食經驗、記憶，以及對這個經驗的記錄，而這個經驗必須脫俗並具有溫情，也就是有品味的飲食。這樣的飲食經驗才能感動人，並且透過作者個人生活的時代反映社會現象，成為飲食文學重要的材料。¹³ 遼氏所示範的飲食文學方向，影響深遠，使得飲食文學在紀錄食物的同時，作家皆不忘投射至個人的時代，藉飲食留下世代的印記。

例如周作人的《知堂回想錄》，寫了許多家鄉的小吃，又如《雨天的書》中的〈故鄉的野菜〉，此文以妻子在菜市場買菜看到薺菜為始，進而回憶起故鄉的野菜，充滿著散文大家的文學高度。



圖片來源：<https://reurl.cc/4p4lX>

梁實秋《雅舍談吃》，其中〈蟹〉一文中談到了蟹的諸多吃法，引人垂涎。又如汪曾祺的《五味集》、琦君、梁容若、馬逢華、吳魯芹等，多與親情及兒時記憶緊密相連。



圖片來源：<https://reurl.cc/5pGb6>



圖片來源：<https://reurl.cc/KQp2j>

唐魯孫《中國吃》、《天下味》等一系列談吃的作品更讓人驚豔。唐魯孫真正吃過中國各式佳餚名饌，才能以妙筆生花寫出食物的美味。在後來的文章中，他也對臺灣飲食做了詳盡介紹，對臺灣飲食生活和文化的紀錄有重大貢獻。¹⁴ 專業的飲食寫作方面，唐魯孫寫北京飲食與臺灣早期的飲食記憶之細膩，也成為後起仿效的範示。

有別於飲食文學上述專著的主流脈絡，因教學對象為餐飲學系的學生，在烹食的專業技巧上，有其特殊的實踐需要，所以除了主流飲食文學作品外，也考量到兼具食譜的食記與美食評論家的著作。如蔡季芳的《媽媽的小吃店》中在〈這一碗，養我長大的地瓜稀飯〉¹⁵中，除示範地瓜稀飯的獨門做法外，和父母及兒女因著地瓜稀飯的互動相依的情景描述，成為引發學生眾多共鳴的好教材。對技職體系的學生而言，平易且具食譜的作品，是編纂教材可滋取材的重要考量。這樣的作品多可見於食譜的序文，諸如葉怡蘭、胡天蘭等名家的出版品中，頗多值得納入的材料。

2003年2月焦桐主編了《臺灣飲食文選》I II，廣搜梁實秋、吳魯芹、遼耀東、劉大任、楊牧、張曉風、董橋、周志文、廖玉蕙、李昂、簡媜、琦君、林文月、隱地、林清玄、蔡珠兒、陳文玲等五十二位名家作品，至少橫跨三個世代作家的飲食文章，飲食文學正式成為臺灣文學的主流類型之一。前行代作家充滿著鄉土人情，中生代及新生代作家則明顯呈現流變，關心異國風情料理、個人專業偏好。充份反映出作家的世代與臺灣歷史時代的變遷，可謂壯觀。



圖片來源：<https://reurl.cc/gXXX7> 及 [E555a](https://reurl.cc/E555a)

迄今，二魚文化持續出版《飲食文選》蒐羅作家者眾，如《2017 臺灣飲食文選》就蒐有洪雪芬、劉崇鳳、朱國珍、陳克華、楊明、王浩一、江鵝、祁立峰、張維中、朱振藩、林薇晨、王浩一、余永寬、曾郁雯、莊祖宜、劉克襄、簡文志、馬世芳、鄭培凱、郭珊、郭珊、楊錦郁、林煥彰、渡也、翁淑慧等。為目前出版界飲食文學之可觀積累。

¹³ 遼耀東，〈「飲食與文學座談會」記錄〉
<https://reurl.cc/qNOpp>。(上網日期：
2019.05.10)。

¹⁴ 鄭淑娟：〈臺灣飲食文學出版概況〉，頁 48。

¹⁵ 蔡季芳(2016)，《媽媽的小吃店》，頁 20~23。
商周出版，臺北。





圖片來源：<https://reurl.cc/WKn1k>

七、臺灣飲食文學教材選目及課程運用

飲食文學表現的是各人的生命形態，也是集體的生活演變過程。以下為臺灣飲食文學教材選目：

梁實秋《雅舍談吃》、逢耀東《只剩下蛋炒飯》、林文月《飲膳札記》、王宣一《國宴與家宴》、韓良憶《羅西尼的音樂廚房》、簡嬪《吃朋友》、韓良露《美味之戀》、舒國治《臺北小吃札記》、蔡珠兒《紅燜廚娘》、焦桐《臺灣味道》、焦桐主編《臺灣飲食文選》I II、葉怡蘭《在味蕾的國度，飛行》、徐國能《第九味》、蔡季芳《媽媽的小吃店》等。

107學年度下學期，以選讀校外實習課程學生為問卷對象，使用本計畫編纂教材之評量與回饋：

經統計分析修讀課程，並參與本計畫的同學共計 106 位，有效問卷共計 95 份。參與學生系為本校餐飲管理系學生。

茲將問卷問題列出如下：

問卷題目

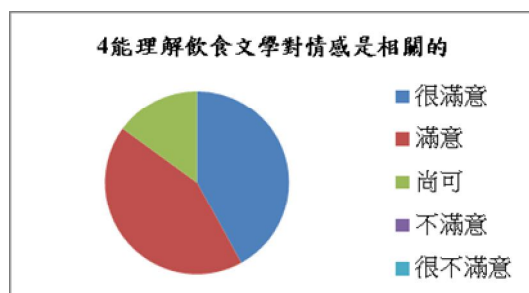
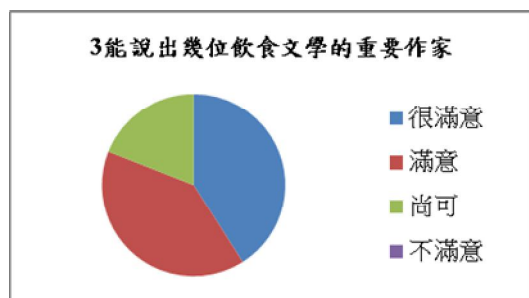
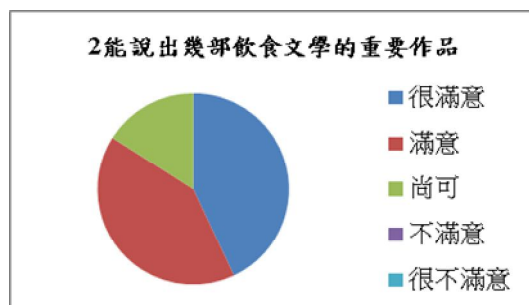
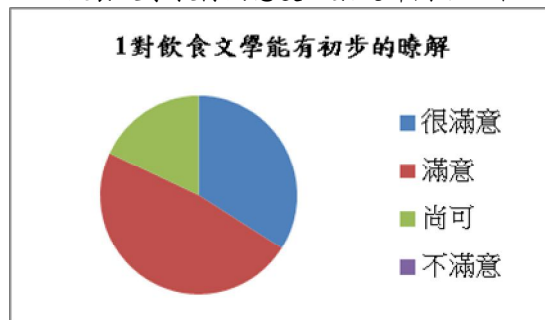
1. 對飲食文學能有初步的瞭解。
2. 能說出幾部飲食文學的重要作品。
3. 能說出幾位飲食文學的重要作家。
4. 能理解飲食文學對情感是相關的。
5. 能理解飲食文學對記憶是相關性。
6. 透過閱讀飲食文學，能提昇餐飲服務技能。
7. 透過閱讀飲食文學，能學習撰寫實習心得的技巧。
8. 整體而言，我對飲食文學融入校外實習課程教學內容感到滿意。

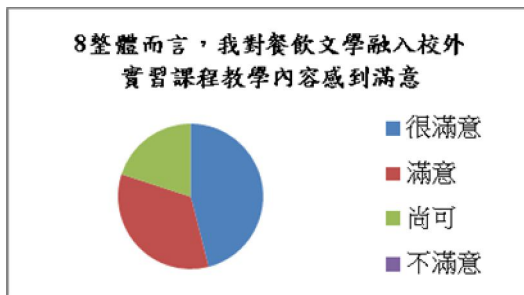
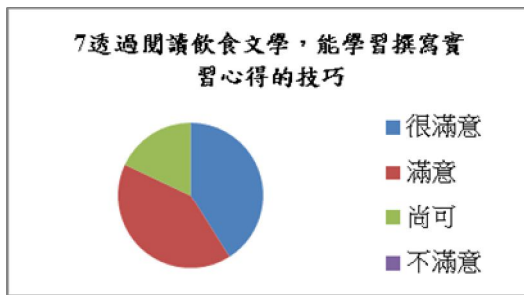
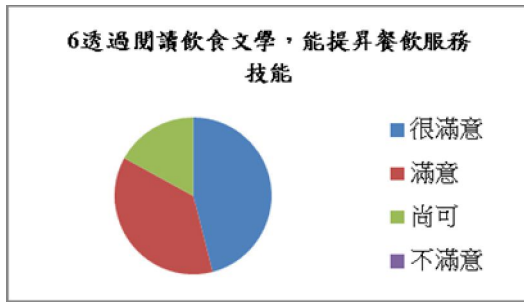
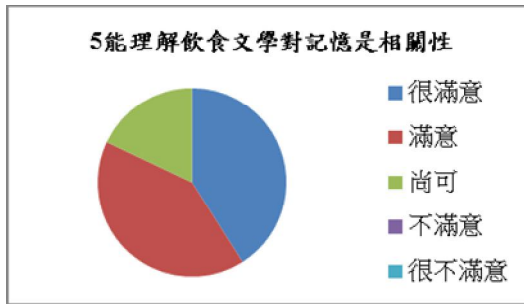
結果顯示滿意此單元授課之人數達八成，不滿意者無，表示教學之成效明顯，可見飲食文學教材於教學上有十分吸引學子的效果，可以做為提昇餐飲人文素養的優良教案，具備出版的實用價值。

表一：飲食文學教材滿意度人數統計

	很滿意	滿意	尚可	不滿意	很不滿意
1	34	48	18	0	0
2	43	41	16	0	0
3	41	40	19	0	0
4	42	43	15	0	0
5	41	41	18	0	0
6	46	37	17	0	0
7	41	41	18	0	0
8	46	34	20	0	0

飲食文學教材滿意度人數統計圖示如下：





八、結語

大學之文學教育，為技職教育中教育歷程中的最後一站，應該具備承先啓後的功能。在大學的課程中，教師應該帶領同學對餐飲文化學習的過程加以反省，並開啓對飲食文學的閱讀興趣，培養飲食文學終身學習的能力。但在現今的技職教育環境中，文學教學頗有困境，面對經典閱讀與寫作的內容，除非施教者有特出的教學設計，要引發積極的學習意願，實非易事。如能消弭同學學習的消極心態，使課程有更多元的互動與學習樂趣，思考如何以多元的素材導入教學，實為教師時刻惕厲的課題。希望本研究中對飲食文學教材進行研究之所得，能對合作機構三民書局，提供具價值之出

版參考。

九、參考文獻

(一)專書

- 1.王宣一，《國宴與家宴》，時報文化，臺北，2003年1月。
- 2.世界文學編輯委員會，《飲食與文學》，聯經，臺北，2014年1月。
- 3.朱國珍，《2016 飲食文選》，二魚，臺北，2017年3月。
- 4.何寄澎編，《中國現代散文選析》，大安，臺北，1987年9月。
- 5.吳岱穎，《2017 飲食文選》，二魚，臺北，2018年6月。
- 6.林文月，《飲膳札記》，洪範，臺北，1999年。
- 7.周芬伶、鍾怡雯主編，《臺灣現代文學教程—散文讀本》，二魚，臺北，2002年。
- 8.周寧靜主編，《2012 臺灣飲食文化暨餐飲管理國際學術研討會論文集》，財團法人中華飲食文化基金會，臺北，2012年4月。
- 9.徐國能，《第九味》，聯經，臺北，2003年10月。
- 10.陳淑華，《島嶼的餐桌—36種臺灣滋味的追尋》，遠流，臺北，2009年12月。
- 11.舒國治，《臺北小吃札記》，皇冠文化，臺北，2007年5月。
- 12.舒國治，《窮中談吃》，聯合文學，臺北，2008年8月。
- 13.焦桐主編，《臺灣飲食文選I》，二魚，臺北，2003年。
- 14.焦桐主編，《臺灣飲食文選II》，二魚，臺北，2003年。
- 15.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》。二魚，臺北，2009年3月。
- 16.焦桐主編，《臺灣味道》，頁14。二魚，臺北，2010年3月。
- 17.焦桐主編，《2011 飲食文選》，二魚，臺北，2012年2月。
- 18.焦桐主編，《2012 飲食文選》，二魚，臺北，2013年2月。
- 19.焦桐主編，《2013 飲食文選》，二魚，臺北市，2014年3月初版。
- 20.焦桐主編，《2014 飲食文選》，二魚，臺北市，2015年3月初版。
- 21.焦桐、洪慧珊主編，《2015 飲食文選》，二魚，臺北，2016年3月初版。
- 22.葉怡蘭《在味蕾的國度飛行：Yilan 的世界美食地圖》，正中，臺北，2004年6月。
- 23.廖炳惠，《吃的後現代》，二魚，臺北，2004年1月。
- 24.蔡季芳，《媽媽的小吃店》，商周，臺北，2016年2月。



25. 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，聯合文學，臺北，2005年9月。
26. 韓良憶，《羅西尼的音樂廚房》，商周，臺北，1997年11月。
27. 韓良露，《美味之戀》，方智，臺北，2001年7月。
28. 簡嬪總策畫，《吃朋友》，印刻文學，臺北，2009年1月初版。
- (二)期刊
1. 三民書局編輯部：〈三民六十，永不停歇〉，《全國新書資訊月刊》，第176期，頁4~9。2013年8月號。
 2. 鄭淑娟：〈臺灣飲食文學出版概況〉，《全國新書資訊月刊》，民國96年6月號，頁47-64。
 3. 洪麗攻：〈蘇軾早期飲食文學與仕宦關係之探究〉，《藝見學刊》第2期，頁23，2011年10月。
- (三)網路資料：
1. 三民書局官網，<https://www.sanmin.com.tw/Static/History>，(上網日期：2019.05.10)。
 2. 遼耀東，〈「飲食與文學座談會」記錄〉<https://reurl.cc/qNOpp>，(上網日期：2019.05.10)。
- (四)圖片資料：
1. 東坡肉：<https://reurl.cc/oQevg>，(上網日期：2019.04.11)。
 2. 《隨園食單》：<https://reurl.cc/vWeKN>，(上網日期：2019.05.02)。
 3. 《祇剩下蛋炒飯》：<https://reurl.cc/AvvYK>，(上網日期：2019.05.02)。
 4. 《知堂回想錄》：<https://reurl.cc/4p4lX>，(上網日期：2019.05.02)。
 5. 《雅舍談吃》：<https://reurl.cc/5pGb6>，(上網日期：2019.05.02)。
 6. 《五味集》：<https://reurl.cc/KQp2j>，(上網日期：2019.05.02)。
 7. 《臺灣飲食文選 I》：<https://reurl.cc/gXXX7>，(上網日期：2019.05.10)。
 8. 《臺灣飲食文選 II》：<https://reurl.cc/E555a>，(上網日期：2019.05.10)。
 9. 《2017 臺灣飲食文選》：

<https://reurl.cc/WKn1k>，(上網日期：2019.04.11)。

Studying food literature helps industry and schools collaborate

Chi-ping Lin
Department of Food & Beverage
Management,
Lee-Ming Institute of Technology

Email: sally@mail.lit.edu.tw

Abstract

Food writings basically reflect the author's experiences, memorable moments towards food, and journaling of this experience. This experience must be fairly uncommon with warmth, that is, tasteful. This kind of food experience can touch people and reflect the society through the era of the author's personal life, thus becoming an important material in food writings. Since ancient times, people who appreciate food such as Su Dongpo in the Song Dynasty, Zhang Zongzi in the Ming Dynasty, and Yuan Zicai in the Qing Dynasty are not only good at tasting but also culinary skills. This study focused on the literature that can be classified as food writings, and analyze a collection of works. Through this research, we hope to produce a suitable textbook for food related literature and further provide insights for students in the field of Food and Beverage Management majors.

Key Words : Dietary literature, Dietary Culture, Dietary Writing

