

## 味覺地圖上的漫遊者： 韓良露飲食書寫中的「家鄉味」<sup>\*</sup>

許奎文

國立臺灣師範大學國文學系博士生

[805200051@ntnu.edu.tw](mailto:805200051@ntnu.edu.tw)

### 摘 要

在當代書寫中，類型文學如雨後春筍湧現，但在龐大的類型文學中，飲食書寫最難被界定，也因此定義最為多元，舉凡個人飲食經驗、烹飪過程描寫，懷舊憶人，皆可歸於飲食書寫的範疇中。在當代飲食書寫中，名家輩出，本文僅聚焦在韓良露飲食書寫中的「家鄉味」，作為她飲食書寫特色。

因此論文的脈絡上先以「看不見的家鄉地景：他方他者的家鄉味」，研究探討家鄉食物、「家鄉味」對於人的意義，說明食物與人的密切關係。其次，再以「『玩』味的漫遊者——波希米亞旅人的家鄉味」，探討作為一個遊移在城市空間的文化觀察者，韓良露的「漫遊」和「尋味」之間的關係。又次，以「『知』味——灶神坐命的家鄉味」，爬梳韓良露的「家鄉味」為何？「家鄉味」與「地方感」的關係為何？最後，「以『尋』味的地圖——城市中的家鄉味」，研究她如何透過外食中重重疊疊的食物印記，用「家鄉味」找回記憶中的台北家鄉和召喚逝去家人的方式。綜言之，韓良露的飲食書寫是以「味」為中心，找回地方感的認同之旅，是「知味」、「玩味」到「尋味」的探險之旅。韓良露的「家鄉味」是由空間概念的「家鄉」與食物「味」結合的有機整體，她的食物書寫是藉由食物追溯家人家鄉所在「地方」的中介。

**關鍵字：**飲食書寫、韓良露、漫遊、空間、家鄉味

## 一、前言：韓良露的飲食書寫

什麼是「飲食書寫」？亦即以飲食內容為書寫對象的作品，但是不同於美食部落客或業配性質的美食指南與介紹，一篇成功的飲食書寫，應該有更高的標準與要求，林水福（1999：6）曾指出，「飲食文學不可能僅止於具象的食物層次，往往從具象延伸到抽象、形而上的層次，諸如飲食男女、精神構造……等等」。鍾怡雯（1999：488、507）則進一步解釋「一篇好的飲食散文，也不應該僅止於紀錄原料的構成、佳餚的製作方式，以及描述美食如何讓感官經驗令人難忘的高潮」、「以食物為餌來垂釣記憶，而記憶也往往藉由唇舌來到筆下」。因此飲食書寫不僅是記錄飲食活動，它必須要用文學性的語言，挑動讀者的食慾與好奇心，還必須由品味食物昇華到個人生命的體悟，帶給讀者閱讀的樂趣與感動。如此看來，台灣真正能被公認為飲食文學作家且卓然有成的，前有唐魯孫、遼耀東、梁實秋、夏元瑜、林文月、林海音、林太乙等人開拓疆土，後則有焦桐、蔡珠兒、朱振藩、韓良露、王宣一等人提升境界。不同於前者多以玩票心態寫飲食，後者多以飲食書寫為職志，這是因為儘管「民以食為天」，飲食是無一日不發生的活動，但在傳統觀念下，以為知識分子應以大我的家國為念，不應關注小我的「飲食男女」，正所謂子曰：「君子食無求飽，居無求安」（《論語·學而》14），飲食在日常生活上是中心，在知識分子的書寫上卻是邊緣；但當今國家安定，經濟發展，生活品質已達一定水平，人們除了滿足於物質層面，更開始觀光旅行，擴大眼界，提升精神文化層面。而知識分子在政治、經濟、文化各方面的推波助瀾下，也開始留意昔日被視為「小道」、「小技」的飲食書寫。

比較前後期的飲食書寫，我們發現從唐魯孫、遼耀東等人開創的前期飲食書寫，多以懷鄉為主題，藉由對飲食的描寫，開創出一自我對話的空間。在這些飲食書寫中，以北平的人事物為對象是最大宗，以遼耀東、唐魯孫二人為例，遼耀東的《肚大能容：中國飲食文化散記》（2002）中，關於北京菜的書寫有〈豆汁爆肚羊頭肉〉、〈胡適與北京的飯館〉，關於上海菜的有〈去來德興館〉、〈海派菜與海派文化〉，關於江浙菜的有〈東坡居士與東坡肉〉；而唐魯孫的《中國吃》（1990）中，北京菜則遠多於南方菜，如〈吃在北平〉、〈再談吃在北平〉、〈北平的甜食〉、〈北平的獨特食品〉、〈二談北平的獨特食品〉、〈故都的早點〉、〈故都的奶品小吃〉、〈燕京梁園知味錄燕塵偶拾〉、〈北平上飯館的訣竅〉、〈津沽小吃〉、〈吃在上海〉等標題中的地名，都可以看出他們透過飲食的書寫，緬懷故國的企圖。張巍騰（2008：23）以為這時期的內容是「藉由食物的滋味，進行心中難以排遣的『故鄉之旅』」，陳玉箴（2014：55-61）則點出這些掌握了副刊、出版等重要「場域」的作者，掌握了對飲食文化的發言權，在「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」，又說「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。」他們有意藉由故鄉食物的書寫，凝聚同處境的人群，構築彼此的溝通記憶，在讀者腦海中構築一個「富庶豐美的北平」，然而北平所代表的不是固定的地理空間，而是一個美好卻已失去的家國，而「家鄉味」正是這些作家精神上用來重返「家國」的依據。

而後期的飲食書寫則是呈現「眾聲喧嘩」的多元面貌，有以文化研究為佐料，烹調食物的身世，烹調像造字，酌文字的美饌書寫者蔡珠兒（羅秀美，2007：141、152），也有隨遇而安、窮中談吃，以小吃作為最家常、最庶民的飲食之道的舒國治（羅秀美，2010：92），更有以美食鑑賞為職志，「饕餮不絕」地大談中華美食尋根之旅的朱振藩與從台灣大、小食美味的緣起、材料、作法、品賞、名店、爭議、資訊，乃至其產銷機制或消費方式、地址、特色（廖炳惠，2012：12）作百科全書式專題的焦桐。但在後期的飲食書寫作家中，韓良露是極其特別的，筆者以為她的飲食書寫不同朱振藩、焦桐等人大談飲食之道的掌故，也不同于蔡珠兒式濃麗的感官飲食書寫，「下廚如造字，食物與文字共舞於一灶的鮮姿妙態」（羅秀美，2007：160），她的書寫風格在九〇年代飲食書寫中獨樹一幟，反而是有回歸五、六〇年代飲食書寫特徵的傾向（焦桐編，2003：8）<sup>1</sup>。其內容雖然是輕薄短小，動機雖然是應報刊專欄而作，卻遙承唐魯孫等人對「家鄉」的想像，及林文月藉飲食懷人憶舊，再加以結合與新變，韓良露的飲食書寫並非「以不厭其『繁』的方式敘寫各種菜肴的製作」著稱（何寄澎，2006：193）<sup>2</sup>，而是一種「家鄉味」的追尋，企圖以「味」的書寫來召喚「家鄉」與「家人」，這種形式是與她從「他方」回歸到「家鄉」的經歷有關，她曾是一個遊走於全世界大大小小的城市空間的「漫遊者」（flaneur），在旅行中張望，品嚐美食，書寫美食，最後選擇回到台北，落腳城南，在「南村落」致力於慢食樂活，推廣並形塑台北的飲食文化與生活風格。從旅行到飲食，從他鄉到家鄉，「家鄉味」一直是韓良露飲食書寫的核心，然而韓良露飲食書寫下的「家鄉味」又是什麼樣的面貌呢？

綜觀韓良露的飲食書寫研究，不僅在研究期刊上寥寥可數，而學位論文也只有王秋惠〈韓良露散文研究〉（國立嘉義大學中國文學系研究所碩士論文，2012）與林杏娟〈韓良露飲食書寫研究〉（國立政治大學國文教學碩士學位班碩士論文，2009）兩本碩士論文而已，比較王、林兩本論文，前者是文類研究，主要研究其散文創作特色，而後者則是散文文類下的題材內容研究，聚焦在飲食散文上。再比較兩本論文架構，前者因屬文類

<sup>1</sup> 焦桐指出「台灣早期的飲食散文，大抵帶著濃厚的懷念沉味，如梁實秋、梁容若、唐魯孫、琦君、林太乙，或懷人情或懷鄉味，形成書寫的主調；後來則呈現描寫對象的差異，漸漸較重視對象的差異和較純粹的審美感受。」（焦桐編，2003：8）

<sup>2</sup> 何寄澎以為乃林文月飲食散文特色。

研究，研究範圍較大，所以將韓良露的散文依題材分為「旅行紀聞」、「美味愛戀」與「哲理省思」三類，試圖歸納其散文的寫作特色，值得注意的是王秋惠在「美味愛戀」中，細分韓良露飲食書寫為「懷舊記憶」、「異國情味」、「嚴選食材」、「飲食之外」四種，將「食物的鄉愁」歸類在「飲食之外」，約略點出「鄉愁」在其中的意義（王秋惠，2012：67-93）；而後者則聚焦韓良露飲食書寫的歷時性與共時性研究，第二章「歷史觀照與文化轉變」，重點在探討戰後飲食文化、飲食書寫的發展概況。第三章「韓良露飲食書寫主題」，分別從記憶、旅行、情慾探討其情感脈絡與生活感發。第四章「韓良露飲食書寫策略」，則由時空概念、文化工業、隱喻系統、互文指涉等分析其飲食文本的藝術魅力與書寫的美味情境。第五章「韓良露筆下的飲食意識」，指出作家對現代人飲食的隱憂。第六章則總結其飲食書寫的特色與定位（林杏娟，2009）。然筆者以為林杏娟多探析韓良露飲食書寫的背景，忽略了「家鄉」在韓良露飲食書寫中的重要性，因此本文希望從空間的角度，重新聚焦在韓良露飲食書寫中的「家鄉味」，以「家鄉」作為切入點去分析其樞紐地位，作為韓良露飲食書寫的特色。因此在論文的脈絡安排上分成四個部分，先以「看不見的家鄉地景：他方他者的家鄉味」，研究探討家鄉食物、「家鄉味」對於人的意義，說明食物與人的密切關係。其次，再以「『玩』味的漫遊者——波希米亞旅人的家鄉味」，探討作為一個遊移在城市空間的文化觀察者，韓良露的「漫遊」和「尋味」之間的關係。又次，以「『知』味——灶神坐命的家鄉味」，爬梳韓良露的「家鄉味」為何？「家鄉味」與「地方感」的關係為何？最後，「以『尋』味的地圖——城市中的家鄉味」，研究她如何透過外食中重重疊疊的食物印記，用「家鄉味」找回記憶中的台北家鄉和召喚逝去家人的方式。

## 二、 看不見的家鄉地景：他方他者的家鄉味

什麼是「家鄉味」？什麼樣的人會思念「家鄉味」？「家鄉味」顧名思義即家鄉的味道。從「家鄉味」三字，我們可知說話的人必定處在「家鄉」的對立面「他方」，一個「離散」的情境。

那麼何謂「離散」（*diaspora*）？「離散」的經驗常與「家鄉」（或「原鄉」，*self-belongingness*）息息相關，「離散」一詞最早出現自希伯來文《舊約》的希臘文譯本（*The Septuagint*）（李有成，2013：17），原指被驅逐而流落於世界各地的猶太人，因破壞耶和華之約而被懲罰，將付出喪失土地、居無定所、集體出走、流亡各地的悲苦遭遇與終生無安全感的代價。然隨著殖民主義的擴張，非洲黑人被集體販賣到美洲和加勒比海地區，成為奴工，學者遂將「離散」一詞擴大使用在被流放者、被除籍者、政治難民、僑民、移民，甚至是族群或種族上的少數上。「離散」是由中心到邊緣，在異鄉失去

歸屬感的人。他們不被異鄉認同，飽嘗失去與分離，渴望家鄉，卻無法復歸。

然而什麼又是「家鄉」？「家鄉」的意義何在？「家鄉」二字，是由「家」與「鄉」所組成，所謂「家」，就《說文解字注·七篇下·宀部》是這樣解釋的：

厓也。厓，各本作居，今正。厓，處也。處，止也。（爾雅）〈釋宮〉：牖戶之間謂之厓，其內謂之家。引伸之，天子、諸侯曰國，大夫曰家。凡古曰家人者，猶今曰人家也。（許慎，1992：337）

「家」的本義是人之居住處所，後引申為大夫的封邑；而「鄉」，《說文解字注·六篇下·鄉部》是這樣解釋的：

國離邑。離邑，如言離宮別館，國與邑名可互稱，析言之則國大邑小，一國中離析為若干邑。民所封鄉也。封，猶域也，鄉者，今之向字。漢字多作鄉，今作向，所封謂民域其中，所鄉謂歸往也。（東漢劉熙）《釋名》曰：鄉，向也，民所向也，以同音為訓也。夫別治。別，彼列切。別治，謂分治也。〈（班固漢書）百官公卿表〉曰：縣，大率十里一亭，亭有長，十亭一鄉，鄉有三老、有秩嗇夫、游徼。三老掌教化，嗇夫職聽訟、收賦稅，游徼徼循（巡查也）禁盜賊。司馬彪〈（續漢書）百官志〉曰：鄉置有秩、三老、游徼，鄉小者置嗇夫一人。（東漢應劭）《風俗通》云：嗇者，省也。夫，賦也，言消息百姓，均其役賦。按許（慎《說文》）不言三老、游徼者，舉一以該其二，亦謂鄉小者但置嗇夫，不置三老、游徼也。（許慎，1992：300）<sup>3</sup>

「鄉」即是與國都相距遙遠之邑，是百姓開荒封建之鄉，由鄉官中的三老、游徼、嗇夫治理。國都四周劃分成六個鄉，由六個鄉官管理。

綜言之，「家」與「鄉」都是空間概念，都是居所的所在，但「家」與「鄉」，就範圍言，前者小，而後者大。前者是大夫封邑，是由配偶或血親關係的成員構成的最小社會組織；後者是縣與村之間的行政區單位，引申為城郊外的區域，泛指農村或家園所在地。前者是就狹義而言，指的是「家庭」；後者是就廣義而言，是家庭的擴大，指的是「故鄉」。因此「家鄉」二字實有「家庭」與「故鄉」的雙重意涵。

<sup>3</sup> 有秩：《續漢書·百官志》：「有秩，郡所署，秩百石，掌一鄉人。其鄉小者，縣置嗇夫一人。」相當於後世鄉長，魏沿置。《晉書·職官志》謂每鄉置嗇夫一人，未言另有有秩。嗇夫：秦帝國和漢帝國郡縣級以下的官員。傳為周司空的屬官。

「味」，《說文解字注·二篇上·口部》解釋為：「味，滋味也。从口，未聲」（許慎，1992：55）。本義乃動詞，指正式進食之前品嘗物，辨別滋味，品嘗，如品味、體味。又作名詞，指舌、鼻從食物獲得的感受，如味道、氣味、甜味、香味、滋味、津津有味、食不知味、味同嚼蠟。又作食物解釋，如臘味、美味、野味、山珍海味。又作旨趣、意義解釋，如趣味、意味、枯燥無味。總言之，「味」的意義豐富多元，若結合「家鄉」二字而成為「家鄉味」，既可解釋為家鄉的食物，又有辨別是否為家鄉食物之涵義，及解釋對家鄉食物味道、氣味的感受。品嘗食物是一場視覺、味覺、嗅覺、聽覺、觸覺兼具的饗宴，而香氣常早一步刺激並喚醒人的感官，如臭豆腐特殊的香氣讓人先口水直流，遠遠在品嘗前就回憶起過去飲食的經驗。又如在 Patrick Süskind《香水》書中，葛奴乙終其一生被各種氣味所驅使。

飲食不只能餵飽人的肚子，更能透過同桌共餐時各種人際互動與其間的交換關係，撫慰（餵）人的心靈。家鄉食物能減輕異鄉人思鄉的痛苦，這是因為這些與家鄉有著共同的飲食內容，都同樣明顯烙印有族裔或區域「標記」，如費城的起司牛肉堡、土耳其千層派、越南生春捲、韓國泡菜等，都能在他方與家鄉之間搭成了一座無形的橋樑。然而每種食物在家庭與家鄉上的情感聯繫都不同，陳玉箴（2016：155-188）指出就「家庭」來說，飲食是日常生活所需，與飲食相關的活動如日常家庭烹飪、家人共餐、特殊儀式餐點等；就「家鄉」來說，與食物相關的活動除了上述外，還表現在鄰里共餐、家鄉特殊點心菜餚、節慶食物上，因此童年、回憶與懷舊經常是家鄉食物書寫的主題。

「家鄉味」是看不見的「地景」。所謂「地景」（landscape），是借用自地理學科的空間概念，Tim Cresswell 說：「在大部分地景定義中，觀者位居地景之外。這就是它不同於地方的首要之處。地方多半是觀者必須置身其中。」又說「我們不住在地景裡——我們觀看地景。」（Cresswell 著、王志弘、徐苔玲譯，2006：20-21）依此觀念，對於「離散」在他方的遊子而言，以其置身在家鄉之外，因此「家鄉」是一個有距離的「地景」，其間有一條看不見的鴻溝，因「家鄉」充滿了鄰里互動的記憶，充滿了童年、成長的種種回憶，離開家鄉，勢必喪失一切美好記憶。一個不曾離開家鄉的人是不可能體會「離散」的痛苦，只有家鄉外的異鄉人，才能領會那種徘徊在家鄉與他方夾縫中的無歸屬感。

「到不了的地方都叫做遠方，回不去的世界都叫做家鄉」，異鄉人結合「對家鄉的懷念」與「飲食」，就形成「家鄉味」。西晉的張翰，字季鷹，任齊王東曹掾時，因見秋風起，乃思吳中菰菜羹、鱸魚膾，以為「人生貴得適意爾，何能羈宦數千里以要名爵？」遂命駕便歸（劉義慶，1998：416）。因思念家鄉味甚至不惜辭官，可見家鄉味與家鄉之間的密切關係。然而誰能定義飲食是否符合「家鄉味」？筆者以為只有離散下的孤臣孽子才能定義「家鄉味」，只有離散下的他鄉遊子才能在「他方」創造一「想像的家鄉」。

(imagined homeland)，藉由「味」去找到家鄉的方向。「標示了時間，標示了空間，我們回到那感覺交會之點，就構成記憶」(詹宏志，1996：31)。因為飲食是記憶與回憶的樞紐，所以遊子透過家鄉食物，能跨越看不見的鴻溝，在精神上重返家鄉，而「家鄉味」正是那看不見的家鄉地景。

### 三、「玩」味的漫遊者——波希米亞旅人的家鄉味

不同於童年時期的被照顧被呵護，青年人勇於挑戰自我，挑戰傳統，大膽嘗試刺激與玩樂，因此本章節以「玩味」為標題，說明韓良露青少年時期在城市中漫遊，在旅行中玩賞異國美食，又因思念家鄉味，從他鄉回歸家鄉。

#### (一) 飲食與旅行：從家鄉漫遊到他方

韓良露是一個漫遊者。然而「漫遊者」(flaneur) 這個字詞起源於法蘭克福學派的 Walter Benjamin，法蘭克福學派普遍批判資本主義，以為其對商品的追求和崇拜是一種商品拜物教，凡事以交易價格的特殊性來取代整體社會關係的普遍性及多樣性面貌，甚至成爲一種意識形態，扭曲異化世界的本真，宰制人類，使人喪失主體性，成爲可被交易的「物」。

爲了要還原人的主體性，Benjamin 先是在《迎向靈光消逝的年代》中，以為藝術作品具有其「獨一性」、「儀式性」、「此時此地」三種特質 (Walter 著、許綺玲、林志明譯，2008：61-62)，但因後現代與資本主義的大量複製，使得藝術的本質消逝，而後的《發達資本主義時代的抒情詩人》中的〈巴黎，十九世紀的都城·傅立葉或拱廊街〉則是 he 提出探尋靈光所在的具體內容 (Walter 著、張旭東、魏文生譯，2006：261-265)。拱廊街是巴黎 18 世紀末最繁華但今日逐漸沒落的商場大道，於是 Benjamin 借用了 Charles Baudelaire《惡之華》中在城市邊緣的漫遊者形象，讓「他」漫遊在拱廊街中，在懷古空間與資本現代空間新舊交錯的「異質空間」(heterotopia)<sup>4</sup>，去尋訪「靈光」(aura) 的乍現。

爲什麼說韓良露是個「漫遊者」呢？首先，她喜歡城市，在城市中，「逛街是訊息的搜羅，也是娛樂的型態，購物與否反倒是其次，在過程有一種『發現』的樂趣與『驚

---

<sup>4</sup> Heterotopia，「異質空間」或譯作「異托邦」，是法國學者米榭·傅柯 (Michel Foucault) 所提出的社會空間論述，它介於真實空間 (real space) 和烏托邦 (utopia，虛構空間) 之間，藉此與主流現實對話或對照，具有對抗、批評主體的意義。

奇』的效果。」（詹宏志，1996：97-98）她以為城市是文明的化身，承載著無數或死或活的人類的集體意識（韓良露，2014a：44），因此她的散文書寫除了飲食外，更多的主題是旅行，例如《雙唇的旅行》、《露水京都》、《舊金山私密記憶》、《大不列顛小旅行：英國小鎮，城堡漫遊》、《狗日子，貓時間：韓良露倫敦旅札》、《如果城市也有靈魂》、《他方的 28 次方》等，都是藉由移動，反思當下。她常說自己是搜集城市的人（〈台北帶路人〉；朱全斌，2017：12）。不同於走馬看花式的觀光，她曾為這 28 個城市停留，寫下心情故事，留下人生註解（韓良露，2005）。每個地名在她心中都是一記情感的咒語，每一座城市，都因為賦予情感意義的命名，在記憶深處化「空間」為「地方」。

其次，她更是遊移在城市空間的一個文化觀察者，她並非無所事事地遊蕩閒逛，而是十分敏感，對城市充滿好奇。一方面對生活清醒且警覺，保持距離，擁有獨到的眼光，一方面在反思中帶著一種閒適，用直覺去觀察隱藏在城市角落處的密碼，感受常人所看不到聽不著的。她在〈和食中的唐宋遺風〉說：

讀《東京夢華錄》，發現在北宋汴京時代，即有用葛根製成的涼粉，也是沾黑糖吃，原來日人現今吃的文雅極了的葛切，也是當年到華取經的結果。日本愈傳統的食物，愈難脫唐宋遺風。（韓良露，2015：75）

她從他鄉的飲食習慣找到了家鄉的因子，而他鄉風雅的飲食文化正是家鄉忘卻的傳統。〈京都流連十二帖〉是這樣形容京都的：

京味是專有名詞，代表京都最獨特、纖細、典雅的味覺。京豆腐特別綿密、京蔬菜特別甜美、京蛋捲特別鬆軟、京漬物特別鮮脆、京佃煮特別有味、京茶漬特別豐富。我沉溺在京都味覺。二十餘年，京味不僅是我口舌之味，亦是靈魂之味。世上哪有城市比京都人更重視時令、風土、自慢的精神，從山椒自慢到湯豆腐，從懷石料理到有職料理，從鯖壽司到鮒壽司，從湯葉到麩饅頭，京都之味貫穿歷史時代、季節的時空，是最悠揚古老的城市味覺行板。（韓良露，2005：42）

他方遇到的京都味，卻是流動在自身血液中的大漢盛唐的「家鄉味」，她以為京都都是精緻文化的集大成者，從簡單不耀眼的小食，到華麗的盛宴，都是以精細典雅為核心，無法大量複製的，因此沒有哪個城市能取代京都的地位。她又說：

京都是一個文明的隱喻，生活美學絕不只是消費性的能量，而是社會哲學性的動力，誓願過好自己平安美好小日子的人們，往往比滿口空言政治理想的人，更願意保存文明神聖的傳承，這樣的文明注重的是陰陽力量的調和而非對立，京都的

緩慢、念舊、保守的價值非但不反動，卻比政治的激進主義更進化。(韓良露，2015：135)

以他方的京都對比家鄉的台北，前者步調緩慢，知足寧靜，後者卻處在政治的口水與過度消費的混亂中，她以為視傳統為榮耀的京都有許多值得台北學習的地方。因「地方」與「空間」相互轉化，互為定義，所以他鄉的京都因為韓良露鍾愛深情，賦予意義，在她心中逐漸變成了熟悉的「地方」。

關於「地方」的討論，人文地理學家多以為「地方」是人們生活的種種處所，是生活的世界，是一個我們已經賦予意義的空間，是透過各種感官如聽覺、嗅覺、味覺、視覺、觸覺而認識的。人文地理學家段義孚 (Yi-fu, Tuan) 在其《經驗透視中的空間與地方》(*Space and Place*) 中以為「『地方』(place) 是安全的，而『空間』(space) 是自由的。我們都想倚賴地方的安全而又追求空間的自由，家就是這一般的地方。」(段義孚著、潘桂成譯，1999：1) 作為「地方」的家鄉，是既知的熟悉的，代表的是安全；而家鄉外的廣闊世界，是「空間」，無奇不有，刺激著人們的想像，代表的是自由。人們之所以離鄉，是因為家鄉雖給人一種安全且熟悉的「地方感」，也限制人們，無法滿足更多需求；而家鄉之外的「空間」，充滿機會與一切可能，因此人們雖依戀家鄉，卻不得不離鄉求學、工作、生活，追求更多的幸福。

此外，對於有些人來說，家鄉卻是痛苦的來源，因為家庭的種種限制，讓他或她無法成為想像的自己，於是他們逃離家鄉，投身一開闊的世界，選擇遺忘，拋開一切與「家鄉」的關係。然而時間久了，空間遠了，沖淡了「家鄉」對己身的傷痛記憶，離家多年後，他們又開始懷想「家鄉」。

不管是前者還是後者，離開家鄉到他鄉奮鬥的人們，卻常在身分上變成「他者」，於是乎他們又渴望回到「家鄉」，或將對「家鄉」的想望投射在「他鄉」上，於是「他鄉」變成了一個「想像的家鄉」，使得「家鄉」與「他鄉」都變成似真似假的「異質空間」。

韓良露離開「家鄉」去「漫遊」，是為了一窺不一樣的世界。此外，她之所以要離開熟悉的、舒適圈的「家鄉」，選擇踏在旅行的路上，是希望藉由拉開距離，以製造陌生感，從他方重新發現家鄉的美好，正視家鄉的不足。因此旅行的意義不在於去經歷已知，而是去遭遇未知，是要離開既有的文化系統，去遭遇他者的文化，擁抱未知的世界，藉以省思當下，發掘生活的意義，找回一種久違的感動，成就一個更好的自己。

韓良露之所以待過這麼多城市，是因為她以為世界是一本百看不厭的生命之書，要

趁著年輕在旅途上，認識世界，也探索自我，以自己的足跡去用力地讀，也要以自己的感官去品味一路上的異國美食，體驗世界之大。同時，她也像是一個自外於傳統社會，不受傳統束縛的「波希米亞人」，不同於地理上指捷克波希米亞省的當地人，文學藝術上的波希米亞主義（Bohemianism）是指稱那些希望過非傳統生活風格的一群藝術家、作家與任何對傳統不抱持幻想的人的一種生活方式。身上流著波希米亞主義之血的韓良露返台之所以選擇城南定居，是爲了要與師大龍泉街或台大溫州街的學生氣和波希米亞風爲鄰。對她而言，「旅行書寫」是爲了逃離一成不變的現實人生，而「飲食書寫」在品評世界美食的文字下，實是爲了擁抱永恆不變的親情，兩者的交集是「家鄉味」。

## （二） 飲食與家鄉：英雄的復歸之旅

韓良露這種「波希米亞」的浪漫與「漫遊者」的好奇其來有自，她自言從小就喜歡離家閒晃，去探索外面的大千世界，而漫遊的目的不爲別的，只爲「吃」這件事。每到外地旅行，她一定勇於品嚐當地的美酒佳餚，她說：

十來歲的我也就開始四處尋味，尋味不像嘗味，那張口不是由人領著，而是藏了起來，要花一點功夫才吃進口裡。只要口袋裡有零用錢，我開始喜歡不由長輩帶路，而是自己找食物吃。（韓良露，2014c：154）

由此可知，對韓良露來說「漫遊」和「尋味」是同一件事。一開始，她的活動範圍只是家附近北投與新北投的本省、外省味餐廳小吃店，如賣江浙菜的上海飯館、平津菜的新生園與西點的小美而廉，但是隨著年事漸長，她迫不及待地踏出台北，在台灣各地尋味。她說：

青年時開始味覺旅程的展翅高飛了，當時的中華商場是十幾歲孩子的美食街，父親和阿嬤都不吃牛肉麵，牛肉麵卻成為我和高中同學去西門町最常吃的外食。（韓良露，2017：156）

又說：

高二的我還曾帶著剛上國中的妹妹環島旅行，那年代沒有各縣市的美食指南書，行囊中只有文學書，帶著黃春明的〈鑼〉、〈青番公〉去羅東，到了市場、夜市吃東西時，就睜眼四處看有沒有書中的角色會出現，去了花蓮就找出王禎和的小說對照看，當然也不忘吃扁食、吃光復糖廠的枝仔冰。（韓良露，2014c：157）

然而短期的旅行畢竟不能滿足她無止盡的好奇心，18 歲時，她甚至主動要求轉學到台南女中，嘗試自己一個人生活。她說：

高三轉學去台南，開始過一個人吃三餐外食的生活，住在府前路、開山路口，真的地理位置，離東門菜粽、福記、友誠肉圓、莉莉冰果室都近，因為沒大人管，只因愛上喝還未全台大流行的木瓜牛奶，晚餐就曾經只吃一個克林肉包、配三杯木瓜牛奶，當年認識了一些台南的文友，有寫現代詩的、畫畫的、做音樂的。(韓良露，2014c：157)

然而韓良露到她方求學，並沒有乖乖念書，而是成天逃學玩耍，在路上尋訪新鮮的滋味，甚至玩到曠課太多，被校方取消成績第一名獎狀，玩到無法取得畢業證書，只能以同等學力考大學，她也不在乎。楊澤〈在世界的家中作客〉是這樣為她解釋：

每一代年輕人恐怕勢必都走過那麼一段「無父無母」的歲月，渾身充滿莫名渴望，一心一意，試圖從原生家庭掙脫出來，美其名曰尋找自己，常常是呼朋引伴，投向某種替代家庭的懷抱。(楊澤，2014：10)

而她也回溯那段時光，她說：

青年玩味，食物中有年輕的友情、愛情，也有對文學藝術的熱情以及青春闖蕩的迷惘之情，追求的食物都以好玩為主，不明白食物的真味也不明白人生的真味。(韓良露，2017：157)

在她看來，年輕的自己有種對安定的叛逆，對自由的渴望，嚮往家鄉之外的花花世界。韓良露師大畢業後，因家中負債破產，她則投身五光十色的影劇圈，以寫作電視影集劇本，及製作電視節目，大氣地替家中還完了負債。然後在 32 歲時隨丈夫移居英國倫敦，在歐洲各國遊走。從台北到倫敦，從家鄉到他方。這讓人想起 Joseph Campbell 在神話學經典《千面英雄》(*The Hero with a Thousand Faces*) 中英雄的出征與歸返，Campbell 以為英雄必須主動或被迫離開，脫離自己熟悉的環境，外出接受挑戰，才能自我成長 (Campbell 著、朱侃如譯，1997)。

韓良露從年少的叛逆離家，漫遊在他方，到後來愈走愈遠，走向世界，漫遊者的她終於在 1998 年隨夫婿返台回家，完成英雄的試煉。儘管年輕的她曾心向遠方，但她終究回到台北，一個擁有她童年、少年記憶的「家鄉」，作為人生最眷戀的歸屬。她曾說：

三十六歲彷彿是來到了中年芝麻開門的時刻，在倫敦居住的我，強烈地懷念台灣的各種食物，開始在廚房中包餃子、做餛飩、炒米粉、煮大腸麵線，在巴黎、馬德里、威尼斯、斯德哥爾摩等地旅行時，也開始去吃一些又昂貴、又不太道地的中國餐館食物，年輕時一直以為自己可以移民國外的我，這時才發現我的台灣胃沒辦法移民。(韓良露，2014c：158)

倫敦是她靈魂上的家，而台北是她感情上的家。她曾說雖然台北在豐富度不能跟倫敦相比，但是做為一個華人城市，台北有著獨特的多元文化混合，包括大陸各省的文化與閩南文化、原民文化、日本殖民文化以及荷蘭、西班牙的文化殘餘(韓良露，2017：14)，且年輕的台北有著倫敦、巴黎、京都這些我們心愛城市所沒有的活力。對她來說，闊別已久的台北一如 19 世紀拜物教的巴黎，有許多既傳統又新奇的事物。於是返台後的她再度化身 Benjamin 筆下的漫遊者，不只以目光探索城市，更是用味覺、嗅覺重新去探索自己身世，去認識這座不斷進行抹去重寫有如羊皮紙的城市(Crang 著、王志弘、余佳玲、方淑惠譯，2004：26)，一個既熟悉又陌生的家鄉地景。

「我是誰？」在旅居「他方」的過程中，「認同」(identity)常涉及「我是什麼樣的人？」與「我來自哪裡？」等層面的思考，因此「認同」包含「劃界」(demarcation)與「自覺」(self-awareness)二者。「認同」往往涉及自身所知覺到，與其他群體間存在的界線與差異(陳玉箴，2015：89)。能劃分「邊界」，自覺區分「自我」(Self)與「他者」(the Other)的不同，找到自己的族裔和歸屬，人才有安全感，而這個劃界的工具往往是「飲食」。透過飲食的選擇，特別是族裔食物或節慶餐點能營造一種無形的「邊界」，使個人融入群體，或排除在外。

從他方重返家鄉，韓良露在重新「認同」的過程中，依舊是以「飲食」作為重新出發，重新以生命連結台北的切入點。這從《台北說城人》卷一「食光記憶」，多以早餐談她鍾愛台北的原因可看出端倪。由於「地方」與「空間」互相定義與轉化，她通過飲食，逐漸化「空間」為「地方」，一步步找回家鄉的味道。她在〈早餐的選擇〉說：

我在衡量一個城市常民飲食的豐富與否，根據的絕不是這個城市的午餐、晚餐，因為午晚餐和商業活動有關，如倫敦、紐約、巴黎的午晚餐都很發達，也有許多美味可選擇，但早餐卻較單調，吃來吃去不外乎太陽蛋、蛋捲、培根、火腿、香腸、吐司、鬆餅、可頌、咖啡、茶……等。(韓良露，2017：32)

便是從飲食的多元與否衡量城市。在〈追憶台北的晨光、晨音與吃早餐〉說：

出國七年間，雖然也常在倫敦、紐約、巴黎、羅馬、京都遇見一些優質的早餐，但台北獨特的早餐光景卻一直讓我追憶不已。回台北定居後，選擇過悠閒的生活，也意味著可以選擇過不同的早餐生活。興致一起，不管是坐捷運或坐小黃，隨時可以在清晨六、七點到廣州街去吃周記肉粥配紅糟肉，或去永樂市場吃旗魚米粉，這都是童年阿嬤帶著我走的路線，吃早餐順便拜早香，祭完五臟廟後再去龍山寺或霞海城隍廟。（韓良露，2017：29）

對韓良露而言，美食不一定是米其林指南認證推薦的，台北的大街小巷隱藏著從小吃到大，來自大江南北的特色小吃，如家人般日夜守候想念家鄉味的遊子。她在《台北說城人》說：

如今住在台北南區的我，清晨早起，走路五分鐘處的龍泉市場內有家清晨六賣現煮雞湯米粉的小攤，冬日寒索時打一碗熱湯下肚最溫心也溫肚，散步得遠些可去杭州南路去吃燒餅油條配甜漿，或去金華街榕樹下的小攤吃碗花枝羹，這些市井早餐，都是庶民才能享有的自在生活。……只有那些肯在早餐花時間、變花樣，尋找清晨風光的人，大都是還能小隱於台北仍不失閒情的生活者。早餐，也是台北如今做為一個獨特城市的特色之一，想到晨起，台北有那麼多有意思的早餐在等著我，自然不會想移民去巴黎。（韓良露，2017：30）

在當代一切以西方文明為導向的價值觀下，這些「在地化」的台式早餐雖然不若西式早餐講究用餐儀式與氣氛，但本土選擇的豐富多元卻是西式早餐所遠遠不及的，都是韓良露在移居「他方」後才驀然發現曾經失去的「家鄉味」，因為有「家鄉味」的加持，她選擇留下好好品嚐這令人魂牽夢縈的好滋味。在〈吃廟口早市〉說：

在涼州街上還有一攤專門賣鯊魚煙的店家，幾種不同種類的鯊魚，在按不同的部位可以切成一盤十幾種口味形狀都不同的鯊魚煙，瑞美都吃呆了，對她而言，台灣人這樣吃鯊魚，比吃蝗蟲還讓她驚訝。我帶瑞美一大早吃吃喝喝見識台北食文化，當然有心跟馬德里比苗頭，果然我讓台北占了上風。（韓良露，2017：37）

儘管異國也有相似的飲食內容，但是豐富度及精細度卻不及台灣，因此她迫不及待要介紹給外國朋友了解。她從馬德里看台北，看到了家鄉土地的可親與家鄉人的可愛。韓良露的足跡是由家鄉到他鄉，再從他鄉重返家鄉，因為在世界曾見識過不同的文化，方能在家鄉重新發掘自身文化的美好。

因此韓良露飲食書寫中的「台北」，不是唐魯孫、逸耀東等人依懷鄉而刻意建構出

來「差異空間」<sup>5</sup>（北平）所對抗、批判的「生活空間」（台北），也不是在六、七〇年代資本主義經濟下，台灣社會病灶的縮影，現代化過程裡的邪惡他者（the Other），在文學再現裡被「妖魔化」與「異端化」（范銘如，2008：181）。她從另一個角度看見「城市雖是冷漠的，但也是包容而放任的」（詹宏志，1996：169），在多元的價值中，城市生活是隱形的，城市態度是開放的，正適合向外張望與漫遊。她由衷喜愛自己的家鄉，她比較了台北不同，甚至遠勝於倫敦、紐約、巴黎、羅馬、京都、馬德里這些國際大都市之處，不在都市建築的高大壯觀，而是在飲食的多元性，光是早餐的選擇，就足見這是一個包容不同族群，尊重多元文化的地方，她說：「台北不是玩景點的地方，台北的好玩在生活的細節，在街道巷弄之間由小事累積而成的文化深度與密度。」又說：「台北也曾經是一座只往前看不回顧的城市，也曾經身世模糊，好在台北在過去十多年慢慢學著成熟與穩健，知道一味求新求變並非城市唯一的發展之道。」「好表演、好食物、好夜光，台北的生活會更美好。」（韓良露，2017：64）她以為一個城市的進步，不是只看有形的節點與地標，而是要看無形的事物，因此她甘心天天在城南營造心中的理想家園，城市中尋味，與熟與不熟識、與不識的人們微笑點頭、寒暄交談，清晨散步、黃昏漫步、午夜沉思，在飲食中她找回了歸屬感，找回了認同。

#### 四、「知」味——灶神坐命的家鄉味

「味」是品嚐食物，辨別滋味，是一種天生的本能或後天涵養的能力。「知味」首先必須建立在一定的經濟基礎下，本章節以為韓良露飲食書寫奠基在童年生活，只有在重視飲食品味與生活情趣的家庭中，方能「知味」。

##### （一） 他方·地方·家鄉味

然而在台北這個如拱廊街的城市空間中，城市意象有的如中華商場般已經消失，有的則是如東區在近二十年間逐步興起發展，在不斷變動的地景中，韓良露要如何重新建立自己的「地方感」呢？筆者以為中年的韓良露自他鄉返回家鄉，追求安定的她企圖用家鄉的飲食拉近個人與地方的關係，從「家鄉味」重新獲得「地方感」（sense of place）。

然而韓良露的「家鄉味」為何？她在《台北回味》是這樣說的：

我細數自己流利的童年母語飲食，有阿嬤的台南菜、台南小吃、日本料理，有爸

<sup>5</sup> Michel Foucault〈不同空間的正文與上文（脈絡）〉（Foucault 著、陳志梧譯，2002：399-409）。

爸的揚州菜、上海菜、上海式西餐，這些都成了我的家鄉味。(韓良露，2014b：11)

由此看來她的家鄉味非常多元，是由本省外省，本國異國共同組成。她在〈人生七味粉〉則進一步將自己從小好口福的原因歸因於家族中有兩位有如灶神化身的親人，她說：

我的味覺嘗試啟蒙甚早，也許是因為我的八字中剛好有兩個食神坐命，我在人間也遇到兩個灶神的化身，一個是我的阿嬤，另一個是我的父親。他們兩人有不少相像之處，例如都懂吃、都善烹調、都捨得在食物上花錢，也都愛從市場到大小餐館四處找美食。(韓良露，2014c：152)

然而兩個擅長烹飪的家人，在飲食上卻是水火不容，搶著統治廚房的權力，究其因，乃是各有各的「家鄉味」。她在〈灶神在家的滋味〉說到爸爸外省家鄉味對她飲食的影響：

從童年開始，我就知道每家灶神愛吃不同的東西。像爸爸的灶神，是從他老家江蘇南通帶來台北的，這個灶神愛吃江北煮得爛糊糊的麵，愛吃冬季裡過霜熬得稠兮兮的白菜，也愛用好多大蒜慢煨出來的紅燒黃魚，在台北沒有東海的黃魚賣，爸爸只好買金門的大黃魚來祭灶神和他自己的五臟廟。(韓良露，2014c：92)

同時提及從小她的腸胃也習慣來自阿嬤的台菜：

爸爸的灶神有個情敵，經常跟著阿嬤一起來我家爭風吃醋，阿嬤的灶神據說祖上老家在泉州，但這一輩子落籍台南，如今跟阿嬤一起搬來北投。平常阿嬤的灶神和爸爸的灶神，一個住舊北投，一個住新北投，彼此相安無事，井水不犯河水(韓良露，2014c：94)。

等我長大後，才知道阿嬤的灶神不僅系出泉州和台南，還有和漢料理的日本血統，一直到今天，複雜的中日糾葛與兩岸情結都還在我的胃口中爭風吃醋。(韓良露，2014c：152)

可看出韓良露「家鄉味」主要來自阿嬤與爸爸的味道。然而媽媽的味道在韓良露家中的廚房看似缺席，她在〈媽媽的炒米粉〉曾娓娓道來原因：

媽媽一直很少有機會在廚房中大顯身手，未出嫁前可能因為她的母親太會做菜，出嫁後則因為家中一直有管家讓她不必為三餐煩惱，再則是她的丈夫太愛做菜。

爸爸不鼓勵媽媽下廚，恐怕也不全然是體恤老婆，而是口味不合。(韓良露，2014c：35)

然而等到她年事漸長，她才猛然領悟自己鍾情於夜市小吃是不知不覺受母親影響，在〈爸爸的年味〉中，她說：

父親的老家是他生命溯往的源頭，但母親的味道卻不是家裡的滋味，而是夜市小吃的滋味。老家台南、祖籍泉州的母親一直愛吃炒米粉、春餅、擔仔麵，這些不像年菜大菜的味道，卻是我日常在各地夜市想吃的東西，但在母親去世前，我卻一直沒想過這些我愛吃的小食，其實是隱藏在我基因中的母親的味道。在許多家庭中，母親的一味是主味，在我家中卻是隱藏的滋味。今年除夕，我想炒個台式米粉當年菜，讓隱身的母親也能一起分享她的年味。日後，我所懷念的味道中，也將永遠曾有母親的味道。(韓良露，2014c：44)

爸爸的家鄉在江蘇，阿嬤的家鄉在府城，他們都透過家鄉食物建立起與「家鄉」的連結，而母親的家鄉雖是府城，但是大菜外的夜市小吃才是她的家鄉味。三位親人不同的飲食內容共同構成韓良露的「家鄉味」。這點在韓良露生命的最後時光，儘管她因病痛而沒胃口，但最思念的仍然是如鼎泰豐牛肉湯的「家鄉味」，她最在乎的仍然是與家人親密時光記憶(朱全斌，2016：91)。

## (二) 家鄉味與家族記憶

隨著時間的逝去，現實的喜怒哀樂淡成記憶，被封存在人內心的最深處，而飲食像是一把鑰匙，能打開記憶的寶庫。在家族記憶的藏寶箱中，家鄉味飲食是最能回味過去記憶的味覺鑰匙。韓良露說：

天下沒有不散的筵席，父母過世之後，我一直有著強烈的感懷，覺得從童年以來父母提供的豐富的家筵結束了，雖然曲終人散，只留下餘音繞耳，如今彷彿有著一桌隱形的家筵陪伴著我日常生活的餐桌，父母、阿嬤隱約列席在我身旁，我總想起各種食物和他們的關聯。(韓良露，2014c：23)

又說：

食物常常觸動我回憶某些情境和某些人某些事，有如永恆的召喚，把我帶入思念的情緒中……。父親、母親、阿嬤以及許許多多在我人生旅途中與我分享過味覺

體會的人們，在他們離去後，反而更能與我有味一同，他們的味魂牽動我的思緒，豐富了我平凡的日常生活飲食。(韓良露，2014c：151)

於是乎廚房中爸爸的淮揚菜與阿嬤的泉州菜、台菜、日本料理，雖不同媽媽愛吃的夜市小吃，但三者都構成韓良露的「家鄉味」，豐富了她的人生，都是她在親人故後，用味覺來確定家鄉之「地方感」的媒介。因此韓良露漫遊在台北的街頭巷尾，不只是以目光尋訪靈光的乍現，更是尋覓那熟悉的家人味道，用「家鄉味」召喚那一段逝去的家族記憶。

綜觀她的飲食書寫，前期的「玩味」多有獵奇的成分，在他鄉追求美味；而後期的「知味」、「尋味」，在回歸家鄉，發現家鄉的今昔之變後，則多轉向鄉愁，寫的是鄉愁的滋味，而鄉愁不限於空間，更擴大為時間，藉由飲食回憶童年。

因此我們可以看出韓良露飲食書寫中的企圖，不是僅停留在「味」的描述，而是由「味」及「人」，對韓良露而言，「家鄉味」只是她召喚家族記憶的憑藉，因此她筆下富有「家鄉味」的餐廳與菜餚，都訴說一段段她與親人互動的故事，這點明顯不同於有過離散經驗，在他鄉藉由飲食來思念神州家鄉的唐魯孫、逸耀東等人，他們筆下的「家鄉味」，是由「味」及「地」，藉由家鄉食物來思念不能跨越的海峽兩岸；也不同于焦桐等年輕一代美食作家強調的「古早味」，是由「味」及「時」，藉由回歸健康、簡單、天然、在地的食材，摒棄充斥化學香料、食品添加物與生長激素催長的現代機械化生產食品，緬懷台灣人共同走過那一段國際大環境風雨飄搖但人情豐美的克難歲月。

## 五、「尋」味的地圖——城市中的家鄉味

勇於挑戰傳統，嘗試新事物，以睥睨的姿態「玩」味世界一向是年輕人的特徵，但在追求理想的過程中，得到的多，卻也失去更多。因此在叛逆之後，人往往在中晚年又開始重拾傳統，珍惜舊有的。於是本章節以為在韓良露飲食書寫裡，中年以後則是重新「尋」味，尋回熟悉的「家鄉味」。

### (一) 廚房的盛宴：充滿回憶的幸福家屋

與家族記憶有關「家鄉味」，自然產生在家屋中的「廚房」，Gaston Bachelard 說：「有了家屋，我們許許多多的回憶才有了住處，而如果家屋足夠精巧，如果它有地窖，閣樓，有僻靜角落，也有迴廊，我們的回憶就有更清楚的藏身之所。我們終其一生都會在白日夢裡回到這些角落」(Bachelard 著、龔卓軍、王靜慧譯，2003：70)。Bachelard 將「家

屋」視為親密、安全的避難所，而廚房則是家屋的一部分，因為共食而有凝聚家人情感的功能，被認為是「幸福空間」。對韓良露而言，幸福的家鄉味就藏身在爸爸與阿嬤的廚房。她說：

我最思念台灣之味的時候，是旅居異國時。在倫敦那幾年，平常吃廣東菜、北方菜並非難事，但想吃蚵仔麵線、肉圓、肉羹、碗粿、炒米粉卻很困難。常常想瘋了，自己下廚做，才發現會做各式上海小菜大菜的我，卻不會做各式台式小吃。原來在台北平時吃著十分方便的東西，自然不會想去學著做。人在異鄉倍思家鄉味時，才知道我的味蕾記憶中，上海菜是爸爸的滋味，台灣菜才是阿嬤、媽媽及我從小長大的鄉土滋味。(韓良露，2014b：44)

細數韓良露飲食書寫，在爸爸的餐桌上曾出現的有：煨麵、美味驢肉、紅燒甲魚、紅燒黃魚、蒜子黃魚、松鼠桂魚、紅燒肉、炸藕盒、全家福、蕎麥麵、鯨烤肉、大白菜燒豆腐、家鄉春捲、如意什錦菜、麵線黃魚托、青江菜飯、醃篤鮮、雪裡紅炒蝦仁、老鹹菜鮮黃魚湯、荷葉蒸排骨、砂鍋獅子頭、涮羊肉、冰糖蹄膀、俄式西餐中的羅宋湯、起司焗明蝦、焗馬鈴薯、炸豬排、烤巧克力蛋糕等。在阿嬤的廚房中出現的則有：麵線糊、絲瓜麵線、擔擔麵、冬瓜蝦籽湯泡飯、豆簽羹、佛跳牆、當歸鴨、紅燒鰻、紅蟳米糕、烤烏魚子、烏骨雞湯、清燉豬腳、台南香腸熟肉等。很明顯的，兩人對於飲食內容的取捨雖有不同的好惡，但相同的是兩人都有雙擅長烹飪的巧手，韓良露在文章中曾不只一次稱讚兩位灶神化身的家人賜給她好口福，在〈阿嬤的盛宴〉，她說：

阿嬤的手藝極佳，我常常在她的廚房中看她如何做菜。她用料十分捨得，完全像電影《芭比的盛宴》的芭比一樣，廚房裡永遠豐盛擺著她從迪化街買來的各式乾貨，那個時代很少人用的乾鮑、干貝、大花菇等山珍海味，都是阿嬤的家常備料。(韓良露，2014c：127)

從小看著大人在廚房忙進忙出，耳濡目染，韓良露自言做得一手好菜。她在〈學做菜〉是這樣說的：

我至今仍相信味道心領神會手做是學烹飪最好的方式，食譜反而會綁手綁腳扼殺直覺，我靠模倣學會了不少爸爸、阿嬤的拿手菜，記得我第一次全憑記憶做出了阿嬤的魯麵時，直覺得當時已不在人間的阿嬤好像隱約在我身旁。模倣多了，就能舉一反三，後來我會試做大部份我吃過喜歡的食物，從印尼菜、泰國菜、印度菜、土耳其菜、義大利菜、法國菜。(韓良露，2014c：206)

由此可知她是會做菜的，但不同於爸爸和阿嬤肯天天做菜給他人吃，她承認自己做菜像表演性質，人多興致就高，曾做過幾十次請三、四十人的大宴會，但天天在家做卻會沒耐性。

## (二) 瑪德蓮的似水年華：布爾喬亞的外食賞味之旅

沒空在家做菜的大部分時間，韓良露則是靠外食來祭拜自己的五臟廟，然而被楊澤戲稱「味覺系」作家（楊澤，2004：7）的韓良露對吃可不苟且隨便。舉凡文章中提到她從小吃到大的餐廳或小吃店，都是和爸爸或阿嬤一起吃過的經典老店或名店之最，前者如銀翼、波麗路、福利西點麵包店、明星咖啡廳、美觀園、北平都一處、鼎泰豐、秀蘭小館、福州勝利飯店等，後者如阿華鯊魚煙、民樂旗魚米粉湯、三六粿店、周記肉粥、順發號蚵仔煎、趙記菜肉餛飩、隆記菜飯、老鄧擔擔麵、政江號、金源排骨酸菜等，當然還有更多隨時間而消逝的如中華商場周遭的點心世界、真北平烤鴨、開開看、石家飯店、上大人酒釀湯圓，與美而廉、大華、香港、中心、羽球館西餐廳等。富裕而有文化教養的家庭教她從小如何吃，吃出學問，吃出飲食之道。她在《台北回味》中〈西門町大熔爐〉是這樣說：

西門町，像個味覺的百寶箱，也是時光的音樂盒。偶爾周末有空時，我會坐上捷運從西門站出去，無所事事在西門町散步，立即走回了味覺和時光的回味旅程。在這種時候，我才會發現，年紀大了，往往對身處的城市更懂得珍惜。年輕時我總覺得東京、紐約、巴黎、倫敦絕對比台北好玩，但年紀愈長，才知道這些異國城市，永遠無法提供我的城市回味。還能走在童年至今的味覺之旅上，那種滿足感只有家鄉味才能提供。希望西門町的老店，永遠不要消失才好。（韓良露，2014b：112）

諺云：「富過三代，才懂吃穿」，正因為出身在不愁吃穿的家庭，爸爸是公司董事長，阿嬤是漢學家的女兒，再加上本省外省，新舊世代融合的家庭，所以韓良露從小就跟著爸爸、阿嬤到處吃吃喝喝，以飲食解鄉愁，自然對美食耳濡目染，有特殊的領會，自然對於老店的人事興衰不免有些感慨。她之所以感慨是因為這些老攤老餐廳充滿與家人同桌共食的愉快記憶，確切地說，這些老攤老餐廳的「老味」是和家人、家鄉的記憶密不可分，外食的餐廳小吃店是自家廚房外，「家鄉味」的另一個尋訪線索，返台後的她希望通過外食的「知味之旅」按圖索驥去追尋家鄉的滋味，去重建地方感。政治地理學家 John Agnew 勾勒出地方做為「有意義區位」的三個基本面向：「區位」、「場所」、「地方感」（Cresswell 著、王志弘、徐苔玲譯，2006：15），其中「地方感」建立在人類對於地方有主觀和情感上的依附。她曾說：

我是中年以後才真正明白食物的多重文化意義，就像學會了說話，並不見得懂得話語的意義，懂得了意義，還未必可以用話語創造文化。中年回到了台灣定居，開始對食物的文化產生極大的興趣，也開始了解阿嬤、父親在我生命中開啟的不只是食物語言的教導，也是文化的傳承，也開始了知味之旅。(韓良露，2014c：160)

於是用味覺認識城市、辨別城市文化的地圖，成了她生活的慣性(韓良露，2014b：12)。她說：

我的台北味覺地圖，亦分成了阿嬤的台北路線，龍山商場、廣州街、大稻埕、永樂市場、圓環、重慶路店、中山北路日本通、西門町紅樓等處，都有阿嬤帶著我吃喝採買的記憶，細數那些如今還存在的周記肉粥、涼州街廟口早市、美觀園、南蠻堂等等，還有消逝的通天閣、第一沙茶火鍋、神田日本料理、德芳台式小吃。(韓良露，2014b：11)

韓良露與擅長烹飪的阿嬤外食採買的天堂主要集中在城中、艋舺與大稻埕；而爸爸則多去以北方菜為主的西門町和西餐廳林立的中山北路覓食，她說：

爸爸的西門町有當年盛極一時的石家飯店、真北平烤鴨，還有我吃了快五十年從西門町搬到東區的都一處，中山北路上爸爸吃的都是上海式或北平式西餐，其實都是俄式西餐，有美而廉、大華飯店、香港西餐廳，一直到標榜正宗歐陸式的藍天西餐。(韓良露，2014b：12)

食物反映生活，反映個人的歸屬，反應個人在社會的位置，從上述豐富且多元的飲食內容，我們不難看出韓良露生活在物質不虞匱乏的家庭之中，所以能在飲食填飽肚子的功能外，玩賞飲食在實用功能外的意義。在她的飲食書寫中，因集中在城市飲食的內容，所以有人批評她以「布爾喬亞」的眼光看世界，但她非但不隱藏所屬階級，還用飲食書寫與旅行書寫大聲疾呼她之所以要從事文化創意與社區營造，是企圖在經濟高度發展的當代，同步提升精神層面與文化水平，她追求的是一個更精緻的城市生活。蔣勳說：

吃，的確是她關心的，民以食為天，她卻像是藉著吃做基礎，推動著生活的品味。從吃出發，擴大成為對生活整體、「品味」的關心。「品味」自然是文明的基礎，吃的品味，穿的品味，住的品味，交通的品味。沒有「品味」，現代城市暴發戶式的繁華、粗鄙、無教養，其實連繁華也稱不上。(蔣勳，2016：4)

便是看出韓良露著重的是飲食內容「質」的提升與品味的建立。他又說：「韓良露的文字是有溫度的，如同李漁，相隔三百年，他們如知己，良露有閒情，李漁也有閒情，他們大概都鄙視藉口沒有『閒情』而把生活搞得一蹋糊塗的知識分子吧。」（蔣勳，2016：8）便是看出她的美學實踐。所謂的「閒情」逸致便是建立在有一定教養，掌握政治權力及社會資源，且生活安定的中上階級身上，特別是「布爾喬亞」。所謂「布爾喬亞」（*bourgeoisie*）乃資產階級的音譯，原指法國中產階級的代名詞，代表著中產階級的生活方式：理智、謹慎、崇尚資本主義，後也多用在西方經濟學思想學派中，作為馬克思主義批判的階級，此外，又有追求物質及生活享樂的族群之涵義。然而韓良露飲食書寫中有許多「布爾喬亞」喜歡光顧的飲食餐廳小吃店，目的不是為了凸顯炫耀自己的階級，而是為了減輕「鄉愁」的痛。

「鄉愁」（*nostalgia*）的前半部分是由希臘文 *nostos* 而來，意指「回家」（*return home*），後半部分 *algia* 為「痛苦的情況」（*painful condition*）（廖炳惠，2004：98）。然而當物是人非之後，鄉愁變成惟一，人只能透過食物來捕捉不再復得的過去，將過去納入自己的味覺、嗅覺、觸覺及文化的身體內（廖炳惠，2004：57）。這表現在 Marcel Proust 的《追憶似水年華》（*Remembrance of Things Past*），主角 Swam 在某年冬季的一天，喝茶時將瑪德蓮（*madeleine*）蛋糕浸在茶中，溢出的香氣竟侵襲他的全部感官，使他突如其來地回憶起在法國鄉村貢布雷（*Combray*）的童年往事。回憶就如滔滔不絕的河流湧現，在品嚐瑪德蓮的瞬間，他沉睡多年的記憶於是甦醒了（Proust 著、劉方、陸秉慧譯，1990）。由此可知，食物連結著記憶，韓良露少年離家的父親是藉由複製家鄉美食來回憶無法回歸的家鄉和無由會面的家人，而阿嬤則是藉著台日料理，重溫日治時代家族在府城的快樂時光，而韓良露結合「地誌」的飲食書寫，通過重重疊疊的食物印記，也是她回憶從前的台北和家人的方式。在〈大稻埕繁華舊味〉中，她說：

守著一個攤、一家店，一做十年、四十年，其食物精神就成為人文地景，就是台北；我們去吃，我們就把台北吃進肚子裡，化為身體裡最真實的鄉愁養分。心裡記得一種滋味，其消失或延續。（韓良露，2014b：16）

從標題「舊味」，她以為一家家能堅持好味道的店可算是城市中的人文地景，連結「地方感」的家鄉食物是內心深處鄉愁的養分。飲食的真正樂趣不在於吃了什麼，而在於尋味的過程，不同的食物讓我們成為說故事的人。然而這種「家鄉味」，卻在城市的發展中，逐漸消失或變味了，使她不能接受。她說：

涼州街早市歷史悠久，迄今食物水準仍表現不凡，很少使用味精，塑料匙也少見。而士林夜市，經過搬遷重整，水準卻逐年下降，店家不只用保麗龍碗盤、塑料匙，

還在保麗龍盤子上包覆一個塑膠袋，本土小吃精神的淪落，問題一定出在人心。  
(韓良露，2014b：16)

在〈變味的小吃〉，她說：

全世界第一高的台北一〇一大樓的地庫，標榜聚集了台北老字號的小吃總匯，這種美食城，是近十多年來都市居民便宜外食的集散地。各處的老字號紛紛開設據點，但賣的真的是一樣的食物嗎？(韓良露，2004：112)

進步的工業文明中，往往食物的口味是退步的，一〇一商場中還有一家有個英語名稱 Do it true 的「都一處」老店，也賣著我自小從西門町本店吃到東區新店三十多年的褡褳火燒、山楂露，但都一處也無法 Do it true 了，隨便煎煎的褡褳根本沒有廣佬常說的鑊氣，火燒不沾火氣，如何有滋味？還有那家通化街的路邊米粉攤，標榜二十四小時不離火的米粉湯頭，隨時可吃到鮮嫩的大腸頭、滷豆腐、肝連等，如今晉身到了美食城內，卻突然不再美味了，湯頭打烊後會放進冷凍庫，如何保持原先的老店口味。(韓良露，2004：113)

因此她透過書寫呼籲老店珍惜傳統，守護食物的好味道，除了是因為健康因素，更是因為這些好味道是她和爸爸、母親與阿嬤之間記憶的連結，只有堅持不偷工減料、不加味精的食物，才能勾起不變味的「家鄉味」記憶。她是這樣說的：

想想工業生活中，變味的何止食物，人情不也一樣變味；人與人之間也不再親自上門拜年了，虛擬賀年片電子郵件送來送去，大家都圖方便，於是生命的滋味也越來越冷漠了。(韓良露，2004：114)

變味的人生，人心往往越來越空洞，越需要更多的物質享受來填補內心的寂寞，其實，有時好好吃上一碗用老法細火慢燉的土雞湯，反而可以讓心靈充實，這就是美國人所說的老祖母的心靈雞湯。中國民間食傳統中，一向有各種吃了讓人元氣飽滿的小吃，千萬不要讓這些食物為了方便而失去了初心。(韓良露，2004：115)

一向被傳統視為「口腹之慾」的飲食之事，竟被韓良露請上了文學的大雅之堂，大談飲食之道與人生的關係。究其飲食書寫動機，都是源自「愈是變遷迅速，愈是發展未卜，愈是價值不明的環境，愈可能產生強大的『懷舊』情愫來。」(詹宏志，1996：29)基於對家鄉土地與人們的疼惜，所以她希望藉由一道道家鄉美食，用「家鄉味」去連結這塊

「家鄉」的土地。

## 六、結語

綜觀前人的研究成果，或將韓良露飲食書寫依內容區分為異國飲食與懷人憶舊，或研究情慾與飲食的關係，或討論其人文精神與原味慢食（林杏娟，2009：146）的呼籲，然而本文以為韓良露飲食書寫雖有美食評論，飲食文化考察等面向，但更多的是藉飲食來懷念家人與家鄉，於是本論文試圖用不同角度，從「空間」與「飲食」的關係切入，以「家鄉」、「地方」、「地方感」等空間概念去觀看韓良露的飲食書寫，將她在異國旅行，品嚐異國美食等都統整為英雄復歸家鄉的過程，因此「漫遊者」的韓良露，不管是在陌生的空間，抑或是熟悉的地方，不管是大啖異國美食，抑或是熟悉的本土小吃，其在城市地景尋訪新鮮感或家鄉菜，都是為了童年記憶中的「家鄉味」，都是為了要在精神上回歸家鄉，找回一種對家園的感動。當我們爬梳更多文本，追溯她的「家鄉味」的來源，發現其源頭都指向童年記憶，都共同指向家屋的廚房與外食的餐廳小吃店。

韓良露的童年因為有爸爸與阿嬤兩位灶神，所以她很早就在家屋的廚房，習慣台灣菜、台南小吃、日本料理、淮揚菜、上海菜、上海式西餐，因為這是阿嬤與爸爸的「家鄉味」已遺傳在她的血液中，成為身體基因的一部分。長大後的她喜歡新鮮事物，選擇到世界去漫遊，品嚐異國料理，用源源不絕的好奇心去追尋飲食風味，玩賞世界各地不同的飲食習慣。中年後返台，在媽媽、阿嬤、爸爸相繼過世後，她試圖在家屋廚房與外食的餐廳小吃店，期望找回童年時熟悉的家鄉味與人情味，並藉由「家鄉味」回憶家人，回味往日的美好。因此，筆者以為她的飲食書寫是一種「家鄉味」的追尋，是從童年「知味」、青年「玩味」到中年「尋味」的美味探險之旅，是找回「地方感」的認同之旅。

關於飲食中「家鄉味」的書寫，其實在唐魯孫、遼耀東、林海音的飲食散文中都可略見一二，但在九〇年代後多樣化的飲食書寫中，「家鄉味」似乎被眾聲喧嘩所淹沒。韓良露飲食書寫繼承了唐魯孫、遼耀東等人飲食中對「家鄉」的書寫，並有所新變。二者相同的都是對家鄉的懷想，即「懷鄉」主題包藏在「飲食」之中，但不同的是唐魯孫、遼耀東等人的「家鄉味」看似寫具體的北平家園飲食，實則由「味」及「地」，遙指那一個抽象的故國；而韓良露的「家鄉味」，不是僅停留在「味」的描述，而是由「味」及「人」，「家鄉味」只是她召喚家族記憶的憑藉，除了指的是家鄉台北的飲食，更多的是飲食背後的思親之情。於是「家鄉」不只有空間上的意義，更多了久經時間醞釀的風味，亦即在懷人憶舊上，增添了緬懷童年歡樂，感慨人事變遷的內容。韓良露飲食書寫的文字，看似樸實簡單，不炫人耳目，但字裡行間透露著對人生的熱愛與深情。她其實是想透

過一篇篇「家鄉味」書寫，標註一個獨特的世代記憶，也藉由敘說一件件家鄉與家庭的故事，傳達個人對生命的熱情與溫度，讓人思考如何在空間中的此岸「他鄉」去回顧彼岸的「家鄉」，安頓身心，珍惜當下。

（責任校對：許貽晴）

## 引用書目

- 王秋惠，2012，〈韓良露散文研究〉，國立嘉義大學中國文學系研究所碩士論文。[Wang, Qiu-hui. (2012). *The Study of Han Liang Lu's Essays*. Master's thesis, National Chiayi University, Chiayi, Taiwan.]
- 朱全斌，2016，《當愛比遺忘還長》，台北：有鹿文化。[Chu, Chuang-pin. (2016). *When Love Lasts Longer*. Taipei: Route Culture Co. Ltd.]
- 朱全斌，2017，〈台北帶路人〉，收錄於韓良露，《台北說城人》，台北：有鹿文化，頁 10-16。[Chu, Chuang-pin. (2017). The Guide of Taipei. In Liang-lu Han, *The Storyteller of Taipei* (pp.10-16). Taipei: Route Culture Co. Ltd.]
- 李有成，2013，《離散》，台北：允晨。[Lee, Yu-cheng. (2013). *Diaspora*. Taipei: Asianculture.]
- 何寄澎，2006，〈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》，第 1 期，頁 191-206。[He, Ji-peng. (2006). On the “Yin Shi San Wen” of Lin Wen-yue and Cai Zhu'er: And the Change of Form and Style in Contemporary Taiwan Prose. *NTU Studies in Taiwan Literature*, 1, 191-206.]
- 林水福，1999，〈序：從具象到抽象的飲食文學饗宴〉，收錄於焦桐、林水福編，《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討會論文集》，台北：時報文化，頁 5-7。[Lin, Shui-fu. (1999). A Dietary Literary Feast—From a Representation to the Abstract, a Preamble. In Tong Jiao & Shui-fu Lin (Eds.), *Rushing to a Feast with Blossoms—Proceedings of the International Food Literature Conference* (p.5-7). Taipei: China Times Publishing Co.]
- 林杏娟，2009，〈韓良露飲食書寫研究〉，國立政治大學國文教學碩士論文。[Lin, Hsing-chuan. (2009). *A Study into the Dietetic Writings of Liang-lu Han*. Master's thesis, National Chengchi University, Taipei, Taiwan.]
- 范銘如，2008，《文學地理：台灣小說的空間閱讀》，台北：麥田。[Fan, Ming-ju. (2008). *Literary Geography: Spatial Reading of Taiwanese Fiction*. Taipei: Rye Field Publishing Co.]
- 段義孚著、潘桂成譯，1999，《經驗透視中的空間與地方》，台北：國立編譯館。[Tuan, Yi-fu. (1999). *Space and Place: The Perspective Experience* (Kwai-shing Poon, Trans.). Taipei: National Translation and Compilation Center.]
- 唐魯孫，1990，《中國吃》，台北：大地。[Tang, Lu-sun. (1990). *The Chinese Way of Eating*. Taipei: Vast Plain Publishing House.]
- 許慎，1992，《說文解字》，台北：天工。[Xu, Shen. (1992). *Explaining Graphs and Analyzing Characters*. Taipei: Tian Gong.]

- 張巍騰，2008，〈台灣當代飲食散文的流變（1949-2008）〉，靜宜大學中國文學研究所碩士論文。[Chang, Wei-teng. (2008). *Reconsider the Change and Historical Development of the Contemporary Food Essays in Taiwan (1949-2008)*. Master's thesis, Providence University, Taichung, Taiwan.]
- 陳玉箴，2014，〈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〉，《台灣文學學報》，第 25 期，頁 33-68。[Chen, Yu-jen. (2014). From Communicative Memory to Cultural Memory: Writings about Beiping Homesickness in Taiwan Food Literature (1960-1980). *Bulletin of Taiwanese Literature*, 25, 33-68.]
- 陳玉箴，2015，《飲食文化》，台北：華都文化。[Chen, Yu-jen. (2015). *Food Culture*. Taipei: Farseeing Publishing.]
- 陳玉箴，2016，〈「家」的身體實踐：林海音飲食書寫中的烹與食〉，《成大中文學報》，第 53 期，頁 155-188。[Chen, Yu-jen. (2016). The Bodily Practice of “Home”: Cooking and Dining in Food Writings of Lin Hai-yin. *Journal of Chinese Literature of National Cheng Kung University*, 53, 155-188.]
- 遼耀東，2002，《肚大能容：中國飲食文化散記》，北京：三聯書局。[Lu, Yao-dong. (2002). *Notes of Chinese Food Culture*. Beijing: SDX Joint Publishing Company.]
- 焦桐編，2003，《台灣飲食文選 II》，台北：二魚文化。[Jiao, Tong. (Ed.). (2003). *Collective Works of Taiwan Food Literature II*. Taipei: 2Fishes.]
- 楊澤，2004，〈「味覺系」作家韓良露〉，收錄於韓良露，《浮生閒情》，台北：印刻，頁 7-12。[Yang, Ze. (2004). Han Liang-lu: A Writer of Taste. In Liang-lu Han, *Savor of Life at Leisure* (pp.7-12). Taipei: Ink.]
- 楊澤，2014，〈在世界的家中作客〉，收錄於韓良露，《良露家之味》，台北：大塊文化，頁 8-15。[Yang, Ze. (2014). Be a Guest in this Amazing World. In Liang-lu Han, *Taste from Liang-lu's Family* (pp.8-15). Taipei: Locus.]
- 詹宏志，1996，《城市人：城市空間的感覺、符號和解釋》，台北：麥田。[Jan, Hung-tze. (1996). *Urban People*. Taipei: Rye Field Publishing Co.]
- 廖炳惠，2004，《吃的後現代》，台北：二魚文化。[Liao, Ping-hui. (2004). *Ways of Eating: Savoring Postmodernity*. Taipei: 2Fishes.]
- 廖炳惠，2012，〈飲食美典〉，收錄於焦桐，《臺灣肚皮》，台北：二魚文化，頁 12-14。[Liao, Ping-hui. (2012). A Guide of Gourmet Foods. In Tong Jiao, *Taiwan Foodie* (pp.12-14). Taipei: 2Fishes.]
- 劉義慶，1998，《世說新語》，台北：地球。[Liu, Yi-qing. (1998). *A New Account of the Tales of the World*. Taipei: Earth.]
- 蔣勳，2016，〈口齒留香——韓良露和李漁的「閒情偶寄」〉，收錄於韓良露，《美好生活，其實很簡單：韓良露和李漁的「閒情偶寄」》，台北：有鹿文化，頁 2-19。[Jiang,

- Xun. (2016). Impression on Han Liang-lu and Li Yu's Leisure Moment. In Liang-lu Han, *An Easy Way to Easy Life: Han Liang-lu and Li Yu's Leisure Moment* (pp.2-19). Taipei: Route Culture Co. Ltd.]
- 鍾怡雯，1999，〈記憶的舌頭——美食在散文的出沒方式〉，收錄於焦桐、林水福編，《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討會論文集》，台北：時報文化，頁488-507。[Chong, Yee-voon. (1999). A Tongue of Memory—How Cuisine Appears in Prose. In Tong Jiao & Shui-fu Lin (Eds.), *Rushing to a Feast with Blossoms—Proceedings of the International Food Literature Conference* (pp. 488-507). Taipei: China Times Publishing Co.]
- 韓良露，2004，《浮生閒情》，台北：印刻。[Han, Liang-lu. (2004). *Savor of Life at Leisure*. Taipei: Ink.]
- 韓良露，2005，《他方的28次方》，台北：馬可孛羅。[Han, Liang-lu. (2005). *To the 28th Power*. Taipei: Marco Polo Press, Inc.]
- 韓良露，2014a，《文化小露台》，台北：有鹿文化。[Han, Liang-lu. (2014a). *Platform of Culture*. Taipei: Route Culture Co. Ltd.]
- 韓良露，2014b，《台北回味》，有鹿文化。[Han, Liang-lu. (2014b). *Nostalgic Taipei*. Taipei: Route Culture Co. Ltd.]
- 韓良露，2014c，《良露家之味》，台北：大塊文化。[Han, Liang-lu. (2014c). *Taste from Liang-lu's Family*. Taipei: Locus.]
- 韓良露，2015，《露水京都》，台北：有鹿文化。[Han, Liang-lu. (2015). *Kyoto Dew*. Taipei: Route Culture Co. Ltd.]
- 韓良露，2017，《台北說城人》，台北：有鹿文化。[Han, Liang-lu. (2017). *The Storyteller of Taipei*. Taipei: Route Culture Co. Ltd.]
- 羅秀美，2007，〈蔡珠兒的食物書寫——兼論女性食物書寫在知性散文脈絡中的可能性〉，《台灣文學研究學報》，第4期，頁139-165。[Lo, Hsiu-mei. (2007). Tsai Chu Erh's Food Writing: And Concurrently Discuss the Possibility in the Knowing Train of Thought of Prose in Terms of Women's Food Writing. *Journal of Taiwan Literary Studies*, 4, 139-165.]
- 羅秀美，2010，〈漫遊者的飲食散文——試論舒國治的飲食書寫〉，《中國現代文學》，第17期，頁79-124。[Lo, Hsiu-mei. (2010). Dietary Prose of the Flaneur-On Shu Guozhi's Dietary Writing and the Possibility of Constructing a New Canon. *Modern Chinese Literature*, 17, 79-124.]
- Bachelard, Gaston 著、龔卓軍、王靜慧譯，2003，《空間詩學》，新北：張老師文化。[Bachelard, Gaston. (2003). *The Poetics of Space* (Jow-jiun Gong & Jing-hui Wang, Trans.). New Taipei City: LPPC.]

- Benjamin, Walter 著、張旭東、魏文生譯，2006，《發達資本主義時代的抒情詩人》，台北：臉譜。[Benjamin, Walter. (2006). *Charles Baudelaire: Ein Lyriker im Zeitalter des Hochkapitalismus* (Xu-dong Zhang & Wen-sheng Wei, Trans.). Taipei: Faces Publishing Ltd.]
- Benjamin, Walter 著、許綺玲、林志明譯，2008，《迎向靈光消逝的年代：本雅明論藝術》，桂林：廣西師範大學出版社。[Benjamin, Walter. (2008). *A Short History of Photography. The Work of Art in the Age of Mechanical Reproduction* (Chi-lin Hsu & Zhi-ming Lin, Trans.). Guilin: Guangxi Normal University Press.]
- Campbell, Joseph 著、朱侃如譯，1997，《千面英雄》，新北：立緒。[Campbell, Joseph. (1997). *The Hero with Thousands of Faces* (Kan-ru Zhu, Trans.). New Taipei City: New Century.]
- Crang, Mike 著、王志弘、余佳玲、方淑惠譯，2004，《文化地理學》，新北：巨流。[Crang, Mike. (2004). *Cultural Geography* (Zhi-hong Wang, Jia-ling Yu & Shu-hui Fang, Trans.). New Taipei City: Chuliu.]
- Cresswell, Tim 著、王志弘、徐苔玲譯，2006，《地方：記憶、想像與認同》，新北：群學。[Cresswell, Tim. (2006). *Place: A Short Introduction* (Zhi-hong Wang & Tai-ling Hsu, Trans.). New Taipei City: Socio Publishing Co. Ltd.]
- Foucault, Michel 著、陳志梧譯，2002，〈不同空間的正文與上下文（脈絡）〉，收錄於王志弘、夏鑄九編譯，《空間的文化形式與社會理論讀本》，頁 399-409，台北：明文書局。[Foucault, Michel. (2002). Text/Context of Other Spaces (Chih-wu Chen, Trans.). In Zhi-hong Wang & Chu-joe Hsia (Eds.), *Readings in Social Theories and the Cultural Form of Space* (pp.399-409). Taipei: MingWen Co. Ltd.]
- Proust, Marcel 著、劉方、陸秉慧譯，1990，《追憶似水年華》，台北：聯經。[Proust, Marcel. (1990). *À La Recherche du Temps Perdu* (Fang Liu & Bing-hui Lu, Trans.). Taipei: Linking.]

## **The Flaneur: “Hometown Taste” in Han Liang-lu’s Food Writings**

**Hsu, Kuei-wen**  
**Ph.D. Student, Department of Chinese,**  
**National Taiwan Normal University**

### **Abstract**

In contemporary writings, literature genres have been springing up like mushrooms. However, food writings are the most difficult to be categorized into a category of literature; therefore, the definition is the most diversified. The dimensions of food writings range from descriptions of personal eating experiences or the culinary processes, to memories of the past or another person. In the field of contemporary food writings, excellent writers emerge in large numbers. This study focuses on the theme of “hometown taste” in Han Liang-lu’s food writings.

Han Liang-lu’s food writings focus on “flavors”, which center on the pursuit to find the identity of a place. Her “hometown taste” is combined with the concept of space (hometown) and “taste”. Her food writings are adventures of tastes, which enables her to be nostalgic of her hometown and family.

**Keywords: food writings, Han Liang-lu, flaneur, place and space, hometown taste**