

# 從徐國能作品看文學與飲食的關係——以〈第九味〉、〈刀工〉為探討主體

國立屏東教育大學中國語文學系碩士班黃正葳

## 摘要

文學書寫飲食文化、經驗，自古有之，但古人並未將其作為一專門文類來著意經營。近代從周作人開始，散文創作中的「談吃」成了一種表現作家生活藝術的話題。近代梁實秋、吳魯芹、遼耀東、林文月、簡媜、蔡珠兒、徐國能……等橫跨三代作家皆有精彩的飲食文章，飲食文學正式成為臺灣文學的主流類型之一。近年來的飲食文學研究蔚為風潮，徐國能《第九味》的第二輯「飲饌之間」，共寫五篇關於飲食的味外之味，其家庭背景與餐飲界淵源頗深，筆下飲食的烹調技藝、調味內涵，與廚房師傅的人生哲理引人入勝，〈第九味〉與〈刀工〉二文更同在 2000 年獲獎，令人不得不注意。但在眾多作者與作品中，研究徐國能的期刊論文尚不多見，遑論專書，故本文以徐國能的得獎作品——〈第九味〉、〈刀工〉為探討主體進行初探，分析徐國能〈第九味〉雖就飲食取材，重點卻不在寫烹飪經驗，雖然始終沒有明確指出第九味的真義，但藉飲食之味論人生況味，兼懷人抒感，以曾先生際遇之昔今對比、健樂園餐廳興衰為輔，交互隱喻人世的滄桑，讓讀者透過文中所敘的人事去體會飲食的味外之味。〈刀工〉看似主寫刀工，實則蓄勢烘托的是父親，以多重雙軌並進的方式敘事、寫情、言理，通篇流露著對父親的孺慕之情，尾段更神來之筆的品味出各家文章的滋味，如東坡嗜辣、秦觀尚甜、淵明味苦、黃庭堅的字率真落拓若刀工等，與其它作家的飲食書寫大不相同，辨識度極高，應受研究者重視。

**關鍵詞：**徐國能、第九味、刀工、飲食文學

## 一、前言

飲食不僅是生活之必須，同時也是文化生活的樞紐與調劑，以飲食入文，自古有之。詩經、禮記、周禮、儀禮等經典即有關於飲食的記載，《詩經》裡〈鹿鳴〉、〈棠棣〉、〈湛露〉等大多有酬酢的社會功能<sup>1</sup>。《禮記·內則》其中一部分是食譜的記錄，舉凡食物的種類、烹調的方法都有不少的說明。北魏《崔氏食經》則是中國目錄文獻記載中，最早的一部關於飲食烹調的著作，《崔》書雖已亡佚，但有為數眾多的資料被北魏高陽太守賈勰編撰的《齊民要術》引用。宋代蘇東坡因詩被貶，在黃州自創「東坡肉」，寫下了〈萊羹賦〉、〈老饕賦〉等文。清代袁枚甚至留下詳實論述烹飪技術和南北菜點的《隨園食單》。其他如李漁《閒情偶寄》也敘述對飲食的品味與調理，紅樓夢也充滿關於飲食的描繪。<sup>2</sup>陳思和指出：中國古代筆記裡有許多關於食物的記載，但大多是為記錄而記錄，沒有進一步當作美文來寫。如《隨園食單》、《閒情偶記》等，終不過是一些有趣味

<sup>1</sup>參見徐耀焜：《舌尖與筆尖的對話——台灣當代飲食書寫研究》，（台北市：萬卷樓，2007年8月初版），頁1。

<sup>2</sup>參見徐耀焜：《舌尖與筆尖的對話——台灣當代飲食書寫研究》，頁97-98。