

學校名稱：私立曉明女中
年 級：二年級
班 級：高二丙
科 別：
名 次：第三名
作 者：李依恩
參賽標題：不一樣的食譜
書籍 ISBN：9576741920
中文書名：飲膳札記
原文書名：
書籍作者：林文月
出版單位：洪範
出版年月：1999 年 04 月
版 次：初版

一●相關書訊：

本書特色在於對往昔人事的懷念。林文月站在「匠」的立場，彷彿大師傅般，細數每道菜肴的製作，這十九道菜肴不是經典之作，只是對於自己個人具有特殊意義的紀念物，所懷念的是與菜肴相連結的特定人物，是生命中某個無法追回的珍貴片段。林文月循著菜單的指引走進回憶裡，寫出一本以飲食做法追記逝水年華的記憶之書。

今日，散文日趨繁複，新銳作者們銳意求變，在題材與表現手法上大幅創新，而且跨入其他文類。而《飲膳札記》所堅持的仍是樸素確實的描寫和敘述，不求文采的華麗翻騰，使文字如料理般準確、善加經營，並因而呈現出整體作品的光澤與甘醇。

二●內容摘錄：

但文學藝術之經營，不也需時耗神費功夫的嗎？如果你能以藝術之經營看待烹飪，則這半天的功夫就算不了什麼了。（p.7）

或有人認為煲製雞湯太麻煩。其實，烹調也是一種藝術，藝術則不論繪畫、雕刻、音樂或文學，未聞有不麻煩者。（p.91）

《隨園食單》所謂：「目與鼻，口之鄰也，亦口之媒介也。佳肴到目、到鼻，色臭便有不同。或淨若秋雲，艷如琥珀；或其芬芳之氣亦撲鼻而來，不必齒決之舌嘗之而後知其妙也。」便是指此。（p.132）

梅耶寫食譜，其實未必是機械式單調的筆法。筆尖不小心常會溜開，去回憶她的母親或是幼時在家幫傭的一個廚子。食譜的滋味，遂往往味在舌尖而意在言外了。（p.164）

三●我的觀點：

作者林文月，從她以前寫的菜單卡片上挑了十九道充滿回憶的佳餚，一道一道的轉化成食譜記錄下來。就像她在書中提到的，《杜鎮艷陽下》這本書的作者，法蘭西斯·梅耶也和她一樣，她們食譜的滋味，往往味在舌尖而意在言

外，表面上是把菜餚的作法記錄下來，可是如果看的更仔細一些，能夠發現她們是要將關於每道菜的瑣碎往事都保存下來，等待以後來回味品嚐。而懷舊與美食，就是這本散文，《飲膳札記》的一大特色，也是我為什麼稱它為「一本不一樣的食譜」的原因。

「《黃魚聽雷》的書寫過程中，我重新回到童蒙，回到少女，回到初初成年，回到歲月任何一個發光點。那些食物永遠在等待著我，它們一直在等待著，從來沒有改變。」張曼娟在《黃魚聽雷》的後記寫下這段話，同樣的表達了生活中的點點滴滴，透過料理、味道，被保留下來。每看完一本這類的書，就像是走了一回生命饗宴，一場混合著酸甜苦辣的人生。我們讀者就是在這種情形下，被拉入作者的回憶裡，與文字一同遨遊。

這本不一樣的食譜，不只是單純的書寫回憶和佳肴，同時也寫出了飲食的哲理。作者認為烹調是一種藝術，需要以藝術的角度看待它，如同繪畫、雕刻、音樂或文學，都必需消耗很大的功夫，不只是藝術而已，生活中的每一件事情都需要有耐心、毅力，只要不求快，盡心盡力的去完成它，就會有好的成果出現，所謂欲速則不達，就是這個道理。在書中的製作過程裡，常常可以看到此道理，像是發魚翅、熬高湯、炸香酥鴨、烤烏魚子、做蘿蔔糕、發海參……等，這些準備過程都要不慌不忙，耐著性子去做，有時候熬高湯就要花上三四個小時，但這時作者會在一旁看看書或做做家事，往往三四個小時內，便一舉數得，完成好多件事情。

我最喜歡書中孔先生說的一句話：「好的菜，一看就知道；要等吃到嘴裡方分辨好與否，那就差了！」美味的佳餚是在我們還未品嚐之前，它的色彩、散發出的香氣就足以使我們未嘗先飽。這句話極富深意，一般人會因為自我的肯定而呈現出傲人的自信心，如果是在面試的場合，或是服務的第一線，例如空姐、櫃台服務員，這樣充滿自信的第一印象，就能迅速並深深的烙印在主考官及客人的心板上了。

作者在書中還提到她所記述的材料多寡，僅僅是拿來當作參考而已，因為每個人都有不同的標準和品味，就連不同地區的醬油味道也會有所不同，所以做菜應該是沒有一層不變的方法和口味，就像是人生一樣，沒有一定的方式，每個人都有自己獨一無二精采的人生。

每當我看完一本飲食和回憶繚繞在一起的書，就像是走了一回作者的生命饗宴，一場調合著酸甜苦辣的人生。讓我忍不住問起自己，是否我也能夠有一本專屬於自己的「不一樣的食譜」？內容除了食譜之外，還有著對食物的一些領悟，以及對生活的一些執著。

四●討論議題：

每個人都有一本「不一樣的食譜」，不是林文月的《飲膳札記》，也不是張曼娟的《黃魚聽雷》，而是你自己的生命饗宴。你想要什麼樣的饗宴？是激動的辣？皺眉的酸？酒窩的甜？還是通通混合在一起的五味？烹飪，是一手拿著鍋鏟，一手拿著食材，要煎、炒、燉、煮，隨你選擇；人生，也是一樣，掌握於

雙手之間。