

第三代飲食文學家——焦桐

採訪、撰文：任志輝（香港城市大學）

焦桐，本名葉振富，1956年生，台灣高雄市人。中國文化大學戲劇系及藝術研究所碩士。曾任《商工日報》副刊編輯、《文訊》雜誌主編、《中國時報》副刊組執行副主任，2001年創立了出版社「二魚文化」。獲第三屆時報文學獎敘事詩優等獎。近年開始在飲食文學下工夫，專注於文學的飲食研究，並創辦了《飲食雜誌》。

問：焦桐先生，你的第一篇關於飲食文學的作品一般被認為是《完全壯陽食譜》，可不可以介紹一下這作品的創作靈感？

答：我創作《完全壯陽食譜》的靈感，源自一次旅行。八九年，民運後我到合肥參觀包拯的墓園，環繞墓園有一條護城河，當地人稱之為包河。這個墓有一口井，別人說能醫百病，聽說若貪官污吏喝了，必定肚絞痛而死。我聽後很興奮，打算帶著這些水回到台灣為民除害。可是那口包井已經枯乾，我非常不愉快，那個時候想到了台灣的政治狀況，我偷偷的哭了。

回到台灣之後，我寫了一些很沮喪的詩，標題叫做《完全復仇食譜》，菜單包括三杯蟾蜍、春光鶴頂紅、脆皮蛔蟲等等，食材有去漬油、禽流感死掉的

雞、工業酒精等等。後來我又沒有寫了，因為我發覺詩不是這樣的，詩不是吶喊咆哮詛咒，詩是一種吞吞吐吐的語言藝術，欲言又止的藝術，詩是間接的，詩不會那樣露骨。

我把這些悲懷詩扔進抽屜裡，直等到將近十年後，突然靈感就來了，我隨手寫了《完全壯陽食譜》這幾個字，創作靈感又再出現。後來又因為這本詩集，被誤解為美食家。可能是因為面子的關係吧，我就開始研究廚藝。

其實我認為詩人亦比較容易成為一個美食家。因為飲食是一種藝術，不是說你吃過了或者拍張照片就代表你吃過。飲食文學作家的舌頭有非一般的敏銳度，能夠把它描寫出來，那些描述並不是陳腔濫調的文字。美食本身就像舞蹈，舞蹈就是一種語言。

問：我在《星洲日報》中看到你介紹食物，也介紹它背後的文化。以前有位遼耀東先生，今天有舒國治、韓良露等前輩。你認為兩個時期的飲食文學風格有何轉變？

答：台灣的飲食文學，最早期有唐魯孫等，是通過食物懷念家鄉。因為他們的家鄉在北京，但是他們不能回去。他懷念那邊的人、土地、事情。那些事在台灣是不可以懷想的。所以他們就通過食物懷想，食物變成一種替代。至於遼耀東，他們可以說是第二代，他把歷史的元素加進來，他寫的飲食文學令人覺得有一種文化的脈絡。我算是第三代了。

問：你覺得最能夠代表台灣的食物是甚麼？

答：太多了！我從台灣來到這邊已寫了四十多種食物。我現在還繼續

寫，大概有一百幾十種。每個地方的食物也有它的特色，不能以一、兩種代表台灣。

問：聽說焦桐老師經常帶女兒吃東西，你覺得對創作有啟發嗎？

答：我覺得是有的，因為我很會燒菜，但是我會燒菜的原因是因為我那兩個女兒。試問一個男人有兩個那麼可愛的女兒，怎可能不去學燒菜？最想寫的東西是寫給她們的。