

# 桃城物語

No.12 城市中的料理故事

嘉義人關心嘉義事  
異鄉人探索嘉義市

嘉義市立博物館為一座屬於城市與市民的博物館，特別發行《桃城物語》作為市民共同參與的平臺。

藉由市民書寫嘉義市的日常風貌，記錄人與人之間的交流構築而成的地方故事，希望召喚更多市民加入留下自己的故事，一起為嘉義市發聲，匯聚城市大小事，透過在地人物故事或私藏景點，傳遞嘉義市獨有的風貌。讓社群的力量引發討論效益，並期望挖掘出更多潛在的特色、看到更多嘉義市未知的面貌。

從茶席到餐桌：  
我在味覺裡找語言

文／陳玟伶(小為師傅)

以一壺茶，學會傾聽世界。

我的料理，不是從廚房開始的，而是從一壺茶、一間茶館、一段靜默的歲月展開。那是一間略帶老派的茶館，名為「人澹如菊」，由國際知名茶人李曙韻老師經營。櫃檯飄著焙火香，牆上掛著古琴。說話不可太大聲，走路也得輕手輕腳，彷彿怕驚動空氣中的某種平衡。

李曙韻老師不只是茶館的主人，更我在茶與感知世界上的啟蒙者。她教我如何注視一壺茶的呼吸、辨識一片葉子的性格，也教我在每一道水聲、每一段靜默中，傾聽自己與世界的對話。

在她身旁，我學到的第一課不是泡茶，而是「聽」。聽水滾聲、聽茶葉入壺的聲音、聽杯緣與舌尖之間的回饋。這是一種無聲卻飽滿的語言，是身體與氣味、節奏之間的細膩對話。

但她也曾誠實地指出我的笨拙與不同。有一次，她輕聲對我說：「你走路太大聲了，地板會跟著搖晃。茶人講求的是氣息微動、聲音無痕，這或許不太適合你。」那不是否定，而是一種溫柔的提點。她接著說：「但你對味道很有感覺，也許廚藝會是一條適合你的路。」

也正是在「人澹如菊」的歲月裡，我慢慢培養出一種味覺的觀察力，對氣味節奏的敏銳度，也悄悄在茶香裡發芽。李老師總說：「茶是感

知的藝術，也是通往自己的一種方式。」這句話，如今仍時常在我設計菜單、構思味道時浮現於心。

更重要的是，在她的引導與提醒下，我學會了如何「用身體感受世界」，也因此種下了料理的種子，只是當時還不知道，這壺茶，將引我走進廚房，甚至走上文化的餐桌。

進廚房，不是轉行，是轉身。

我從沒想過自己會成為料理人。廚房一開始對我來說，是一個既陌生又令人膽怯的場域。

在茶館工作的那段時間，老闆發現我對味道有自己的見解，常帶我去吃遍各地料理。每次回來，她會要我試著重現那道菜給她吃。在這樣一來一往的過程中，我開始對烹調產生興趣，也因此鼓起勇氣踏進廚房，走上料理這條路。

我從最基本的清洗、備料、熬湯做起，慢慢學會油溫的掌控、火候的性子、調味的細節。我沒有正規的廚藝學校背景，靠的是不斷實作與觀察，加上從茶館累積的敏感度與美感。

料理對我而言，從來不只是技術，而是生活感的設計：一道菜，怎麼讓人記得住？怎麼讓人吃進去的不只是食物，還有情感與記憶？這些，是我每一次設計菜單時反覆思考的起點。

詩與食的交會：《余光中詩宴》

這段創作經驗讓我確立了一種信念：讓料理成為通往語言、情意與土地的通道。於是，我又在2009年舉辦了第二場延伸詩宴「五月的文學盛宴」，

並在2016年於「這裡料理工作室」規劃第三場詩宴「我在溪頭等山雨」。三場詩宴如同三部詩集，在我的生命中逐步開展，也讓我逐漸意識到，每一次與詩人共處的時光，都是一場感知與創作的延續。那些詩句與香氣、話語與食材的交錯，像在命運中靜靜牽引著我們未盡的緣分。

其中，2009年初春的那場詩宴最為特別。余光中老師與夫人范我存女士再次造訪嘉義，並帶來一群文壇摯友，包括簡宛、石家興、汪其楣、董陽孜、歐茵西、劉靜娟、廖玉蕙、田新彬等人。這是一場真正的「詩人們的旅行」，也是在洪建全文教基金會董事長簡靜惠女士的邀約下，我們與嘉義這座城市再次許下的「下一次約會」。

這場「諸羅詩宴」由嘉義市第三屆「諸羅藝家人」入選店家「玩美煮藝」承辦。我與團隊煞費苦心，除了每日熟讀詩作、體會字裡行間的節奏與氣味，每天一早還要到市場採買、實驗各種創意料理，只為將詩意轉化為可食的意境。

那一次的菜單如下：

- 前菜〈霧社〉／余光中
- 沙拉〈安靜的午後〉／廖玉蕙
- 小品〈圓桌時光〉／劉靜娟
- 小品〈人間孤兒〉／汪其楣
- 主菜〈隔水呼渡〉／余光中
- 湯品〈海的哀傷〉／田新彬選編
- 主菜〈下次的約會〉／余光中
- 小品〈記憶裡的香味〉／簡宛
- 甜品〈車過枋寮〉／余光中

九道詩餚，每一道都蘊含我對詩作的感受與詮釋。最具挑戰性的，是〈圓桌時光〉不僅要捕捉劉靜娟女士筆下的記憶氛圍，還要以醬汁模擬董陽孜老師的書法筆觸，對我這個習慣拿刀不拿筆的廚師而言，是一次全新的修煉。

令人難忘的是，余光中老師在第一次詩宴後曾留下評語：「詩可看，更可食。」這句話不只是肯定，更像是一道光，照亮我日後創作的方向。那一夜，我讓〈下次的約會〉不再只是甜品中的短暫告別，而是主菜中一段牽絲不斷的情感，濃郁的起司裡藏著的，是一座城市與一群詩人之間難以割捨的深情。

2016年底，我再度迎來與詩人共席的機會。當時嘉義高中正推動文學步道與文學館建置，特別邀請余光中老師至校專題演講。活動當天，學生吟誦〈山雨〉，高二美術班學生更自創旋律演唱〈阿里山讚〉，余老師也親筆題寫新詩集《旭陵浩歌》。

當晚的詩宴在「這裡料理工作室」舉行，一如往常地溫暖而隆重。以〈我在溪頭等山雨〉為題，我再次讓詩意與味覺緊緊交織。菜單中，有以〈思華年〉與〈問玉鐲〉為靈感、獻給詩人伉儷鑽石婚的主菜，也有承載詩友情誼的〈謝渡也贈柑〉。

每一道菜，都是一封情書，也是一首可品的詩。席間，余光中老師親筆題詞：「詩可看、更可食、更耐回味」，贈予我，成為這場盛宴最動人的註腳。

從首場詩宴的懵懂出發，到第二場與詩人同席，再到第三場走入校園、融入教育，這場詩宴就像三個節氣，各自有風、有光、有回音。它們構築起我對料理的信仰：不只讓人吃飽，更讓人記得。因為在那樣的時刻裡，料理不只是餐點，而是我們與世界之間最溫柔的對話。

詩可看，可食，更耐回味  
余光中 2016.4.8  
題 這家店里常美看  
入口之妙非未入  
所能想像

### 以畫為題：《大千宴》的色彩實驗

張大千曾說：「我善烹調，更在畫藝之上，若不懂美食，如何搞藝術？」

這句話，不僅是他的生活哲學，更道出一種深刻的美學態度。張大千相信，藝術的本質來自對生活的敏銳感知，而味覺則是最直接、最日常的感官之一。能夠品出一道菜的層次、香氣與情緒的人，才可能真正理解畫中筆觸的韻律與節奏。

我所策劃的《大千宴》，正是這句話的具體實踐。

2019年，在我生命中第二位貴人王星威老師，在王老

師的鼓勵與引導下，我展開這場文化轉譯計畫。《大千宴》的創作靈感，來自張大千大膽奔放的潑墨風格與他獨特的色彩語言。不同於以往從文字或歷史脈絡出發的創作邏輯，這一次，我選擇「以畫為本」，從筆觸、色彩與構圖的節奏中，構思每一道料理。

表面上，《大千宴》是一桌家常菜：從「雞油豌豆」到「心太軟」，看似樸實親切，實則每一道料理都承載了豐厚的歷史典故與個人情感記憶。「荷葉雞」、「粉蒸肉」、「干燒魚」等經典菜式，經過食材重構與手法調整後，不只是「重現」，而是一次味覺與美學的再創作。

我甚至首次嘗試將整場出菜節奏設計為一幅「可被閱讀的畫作」：一道菜，是一筆墨；一道光；一段情緒；一道餘韻。像張大千的畫一樣，或濃重、或清逸、或隱或顯。從那一刻起，我不再只是廚師，而是以味覺為媒介、以餐桌為畫布的文化設計者。

而王星威老師在宴席中所說的一句話，至今我仍牢記在心：「人是一，菜是二。」這句話的意思是：賓客的心情與氛圍才是第一位，菜色只是輔助與成全。料理的本質不是展現廚師的自我，而是讓每一位來到桌前的人，都能在其中找到情感的共鳴與安心的節奏。

這場《大千宴》的誕生，讓我更深刻地領悟到：食物從來不只是載體，它本身就是語言，是能夠開啟情感記憶與美學對話的通道。

當《大千宴》正式上桌時，我知道，它已不只是我個人的創作，而是一場眾人參與、共同生成的文化行動。

那一夜，作家洪玉芬也坐在餐桌的一角。後來她寫下這段讓我至今難忘的文字：「小為師傅不小，因《大千宴》而大。《大千宴》，是一場澎湃洶湧的舌尖與心靈之旅。導演小為師傅的身影，在這場盛宴中被層層放大，彷彿幻化成掌控整體節奏的靈魂人物。她說要辦《大千宴》，起初我以為只是句戲言。未

料，當我踏入那仍保有古樸瓦厝風貌的「這裡」，驚喜便在杯盤交錯之間，一點一滴地盪漾開來，釋出情感與記憶，化為心中的波瀾。中蓮、秋時的相見歡，婿如穩健詳實的紀錄，芯榆親手泡茶、恬恬竟然擔任跑堂，這一切，怎麼可能？怎麼如此自然又令人動容？小小一桌，卻蘊含天地之大。主客之一，王星威董事長，以詼諧逗趣的方式與小為師傅一唱一和，一攻一守，道出《大千宴》那由艱辛之路而來的創作歷程與精神核心。焦桐老師則適時點出每道菜餚的內容、食材、典故與深遠情懷，讓我們不僅吃得飽足，更吃進了文化的厚實與情感的豐盈。一菜一蔬、一油一醬，每一道料理，皆像是小為與食材愛戀交融的結晶。坐在我身旁的黃敏惠市長，吃得感動萬分，頻頻點頭，並積極思索如何將這博大精深的美味文化，成為嘉義市行銷的亮點與力量。……這份款待，濃得化不開，深得讓人銘記於心。」

這樣的回饋，正是我當

初辦這場宴席的答案。

在《大千宴》裡，我不是主角，而是讓記憶與文化彼此相逢的「轉譯者」，讓那些曾經只能掛在畫廊、留在記憶裡的美感，真實地走進日常，走進每一個人的味蕾與心裡。



### 當蘇東坡遇見陳澄波：下一場餐桌風景

策劃這場文化餐桌，是我這十多年創作的總整理，也是一次未竟的夢。

2025年，我正醞釀一場跨越千年的餐桌對話：《當蘇東坡遇見陳澄波》。這是一場結合詩人與畫家、歷史與當代的文化展演。來自北宋的蘇東坡，與來自日治時期嘉義的陳澄波，將在這場餐桌上相遇。

蘇東坡，是詩人、書法家、政治家、飲饌家，他的形象不只浪漫，也充滿生命厚度；而陳澄波，則是嘉義人的集體記憶，他的畫與命運，不只是藝術的成果，更是歷史的傷痕與土地的見證。

這場宴席，我不只想讓他們「遇見」，而是要讓他們透過味覺進行對話。料理，將成

為這場文化交會的語言。以在地食材為基礎，融合歷史文學、繪畫美學與嘉義的味覺記憶，重新建構屬於這座城市的文化敘事。

我設想的第一道菜是《寒食帖》，用蘇東坡流放黃州時的春天印象來構思，以一碗素食醋飯，加入芥菜、筍乾、黑豆、破布子，象徵亂世中的清苦與堅持。也期待以他筆下的詞句為靈感，例如《定風波》中的「也無風雨也無晴」，轉化為一道平衡甘苦與酸鹹的發酵料理，體現他面對人生起伏的豁達與從容。東坡肉，重現蘇東坡在黃州「價賤如泥土」的自適與風趣，肥而不膩，酥而不碎，是詩人對平民食材的極致詮釋。東坡豆腐，是蘇東坡在清貧中的巧思創意。東坡魚（五柳魚）與蘇軾在杭州知州任內愛魚惜民的心意相呼應。東坡肘子出自眉山家宴的小意外，肘肉燒焦後的轉化之美，正如生活中的化險為夷。東坡涼粉，陝西鳳翔避暑所創，以扁豆粉冷製，撒鹽醋辣椒，清涼開胃，是東坡的納涼心法。

至於陳澄波的《嘉義街景》，我計畫用木盆、赤坎樓老街豆乾、嘉義紅燒肉與酸梅湯，製成一組街頭印象餐盒，呈現城市的庶民日常，也回應他畫筆下那份生活的溫度。這些色彩分明的地方小吃，將組成「庶民風景拼盤」，不只是食物，更是一幅可咀嚼的畫作。

我希望這不僅是一次詩意與畫意的結合，更是一场重新凝視這塊土地的機會。讓歷史不再只是書頁上的註

腳，而是舌尖上的溫度；讓繪畫不只是視覺的凝視，而是味覺與記憶交會的一瞬。

### 讓味道成為語言，也成為責任。

常有人說，我更像藝術家多過於料理人。但對我來說，創作從不是炫技，而是誠實地與土地、記憶、味道對話。如果有一天，一道菜能讓人吃懂一首詩、一段歷史，甚至一個人的一生，那就是我心中真正的人間美味。料理於我，不只是藝術，更是一種文化責任。一個在地的料理人，若無法說出這片土地的故事，那再高級的食材、再精緻的擺盤，都只是過客的裝飾。

當代料理人，不應該只是在網紅浪潮中求眼球，而應是時代與記憶的守望者，用菜說話，用桌子連結人與人、人與土地。

