近代飲食文學書寫

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 作家  | 內容特色  | 著作  |
| 周作人  | 寫故鄉的飲食掌故、藥效、民情、傳說、歌謠  | 知堂談吃  |
| 梁實秋  | 記錄北京佳肴炒製過程與時令要求、刀工技藝、色香火候、傳聞沿革等，透過小品文式的書寫方式，呈現生活美學的雋永氣質。  | 雅舍談吃  |
| 唐魯孫  | 旗人，清末貴族後裔，嫻熟舊京民俗掌故。文章談的是晚清皇族膳食記憶，還有民間飲食品嚐描述，大宴小餐通吃，珍饈野味全有。妙筆之下食用過程和細節尤其精彩，文字間聽得到那口京片子味，美食掌故皆入文章，其量之豐至今尚無人可及。  | 中國吃、南北看、天下味、故園情、老古董、大雜燴、酸甜苦辣鹹、什錦拼盤、說東道西、老鄉親、唐魯孫談吃  |
| 逯耀東  | 行文從容平易而又綿長雋永，飽含對中華飲食文化的認同與深究，洋溢傳統美食和美食家的趣味，更寄託社會更替及時代變遷所引發的思考。文章「味淡香濃」，筆墨細膩飄逸，頗得明清小品的神韻。  | 出門訪古早、肚大能容、寒夜客來  |
| 汪曾祺  | 寫地方風味和民間小食，文章娓娓道來，從容閑適。  | 五味  |
| 林文月  | 藉精緻細膩的食譜，以溫潤不豪華的文字和宴席菜的排場，洋溢對童年和師友的懷念之情，文學抒情性強。  | 飲膳札記  |
| 李昂  | 以飲食寫情慾與政治  | 鴛鴦春膳、愛吃鬼  |
| 張曼娟  | 寫家常飲食、成長記憶，以及生活。  | 黃魚聽雷  |
| 朱振藩  | 除了寫美食佳肴的箇中絕妙及掌故外，還介紹台灣的餐廳，令人食指大動。  | 台灣美食通、口無遮攔——台灣美食導覽》、醉愛——品味蒐藏中國美酒的唯一選擇、美食家菜單》、朱老爹吃遊記──捷運美食中和線、淡水線、木柵線三書、看風水、食林遊俠傳、笑傲食林、真相大白》、食林外史、提味、食味萬千  |
| 韓良露  | 積累二十多年旅遊及美食經驗，以美食寫生活。  | 美味之戀、微醺之戀、食在有意思、雙唇的旅行  |
| 方梓  | 寫菜蔬與親情  | 采采卷耳  |
| 劉克襄  | 從失落蔬果的知識呈現憶舊情懷  | 失落的蔬果  |
| 黃寶蓮  | 寫各國飲食兼及習俗風情、美味比較，文章像生活隨筆。  | 芝麻米粒說  |
| 蔡珠兒  | 將論文與飲食結合，名物之學和抒情述感交錯，充滿知性的肌理。  | 南方絳雪、饕餮書、紅燜廚娘  |
| 簡媜  | 藉三五好友圍坐餐桌說出自己的故事，共享人生感悟。  | 吃朋友  |
| 焦桐  | 以食譜形式創作現代詩以及二十四道菜，大膽將飲食推向情慾，脫離口腹與懷舊的介面，而朝多元化面向發展，創造飲食文學新話題。  | 完全壯陽食譜  |
| 徐國能  | 滿紙精緻的懷舊和精緻的感悟，連文字都有本事經營得又現代又古雅。  | （ 第九味 ）  |
| 葉怡蘭  | 結合旅行與美食  | 極致之味、享樂‧旅館、尋味‧紅茶、玩味、享樂‧旅行的完成式  |