



飲食文學在通識教育中的價值

方中士

通識中心人文藝術組專任教師

我們南台科大通識教育課程革新與規劃，自97學年起，將大一國文定位為基礎通識課程，負責學生現代中文語文能力的提升，而將性情的涵養與見識的培養等教學目標放到通識核心課程裡的分類選修，既能澄清國文課程的教學目標，又能保留教師學術專長與個人興趣的自主空間。於是，如我這般不顧三高，但求當前滋味的老師，便可爭取開授「文學與生活」這通識分類選修課程，好好設計課綱和教材，而不受制於國文課須肩負語文表達能力教學目標，免於受學生質疑為何在國文課程要連續幾週暢談飲食之道要讀那麼多篇名家的飲食文學作品？也就是說在國文課程教材裡若有飲食文學選文，其篇數不宜太多，其教學目標也不宜偏離藉由選文透析敘事記述技巧的語文表達能力目標，而不是引導學生理解飲食文學的生活情趣人情事理、作者旨意與感慨，乃至於歷史文化底蘊和反映的社會變遷等等這些需要綜合多篇不同作家作品才能展開的教學活動。

因此，南台科大通識核心課程裡，能挪出2個必選學分給教師盡情揮灑空間，實在值得慶幸和珍惜。例如，當我們為獲得世界麵包烘焙競賽冠軍吳寶春喝采，拿他成功事蹟鼓勵年輕人勿自限於學歷與貧困出身時，可千萬別忘了提他歸功於有人帶領他學習品嚐五大酒莊、松露、鵝肝醬、黑鮪魚中腹、比利時苦巧克力等等，進而懂得飲食的滋味不止於滋味，原來滋味在緩慢和專注的精神和步調中。於焉，他始能進入體察食材的天然滋味境界，學會尊重食材，用心呈現食材的天然價值。他終而到即使是一碗滷肉飯或豚骨拉麵都可帶來美好精神滿足的生活美學。

這技進於道的美好過程，豈不正是飲食文學的美學價值所在。我們在此文學專題裡便該以此為目標，安排輻湊向此目標的豐富教材，融入個人經驗，設計教案與作業，如從台灣保留中國本幫上海菜看台灣當代史、台灣牛肉麵看眷村文化與族群融合、從台南料理和小吃偏甜看台灣地區發展史等等主題，讓學生祛除飲食文學是用修辭技巧為美食增色添彩的錯誤印象，讓學生從讀林文月的《飲膳札記》到遠耀東的《肚大能容》到蔡珠兒的《紅燜廚娘》到擅長融文史雜談於飲食小品文字的美食名家朱振藩的諸多作品，在已蔚然成林的飲食文學作家和作品中，已有足以錯綜出眾多主題教案與作業的素材，供教師安排指向通識教育的人文的反省，如從個人成長經驗裡的美味關係、感官經驗記憶裡的飲食經驗、從誇富競奢的暴殄天物到精緻飲食的文明進化、從無所不吃到有所不吃等等，學生會發現林文月的〈炒米粉〉可能比〈佛跳牆〉更感人更令人記憶深刻，對火辣熱鬧的庶民夜市小吃除了創新和人氣排名之外，可能進而注意到環境衛生與飲食文化的提升，甚至能有由飲食之慾往克己惜物的路走去，或許好的飲食文學甚至能促成減用市場與夜市吃攤裡隨意使用的紅白塑料袋的可能呢！



南台通識電子報



期刊別：第 018 期

發刊日期：99.09.15

教學頻道 教學頻道 教學頻道 教學頻道 教學頻道 教學頻道 教學頻道 教學頻道

感謝有可安排連續幾週文學專題的通識分類選修課程，可讓通識教育跨越與分享生命經驗的目標有了可能。

[上一頁](#) [回首頁](#)