

林語堂故居學習單——飲食篇

姓名：

班級：

一、有一道台灣小吃，是林語堂先生的最愛，當他在台北居住時，心血來潮就喜歡拉著太太到當時的建成圓環吃這道料理。這道料理最早的來源有很多說法，有一說源自於閩南，稱之為「海糎煎」，傳說是來自於五代後梁時期閩王王審知的廚師所發明；有另一種說法，是於明鄭時期，鄭成功渡台對戰荷蘭人，攻台前期，鄭軍一時苦無糧餉，故以徵用代食豆類、番薯簽等物食用，之後正逢端午節祭祀水神之時，由於無米裹粽子，故用番薯粉打漿與豆芽、蚵等海產煎熟，代替粽子祭祀，當時稱之為「煎錕」。現在我們食用這道料理，還會加上美味的醬汁以佐味。

◎猜猜看，你知道這道林語堂喜愛吃的料理是甚麼？

答案：



二、林語堂的二女兒—林太乙女士曾在《母愛拌在肉鬆裡》中，提到當年林語堂一家要舉家前往美國，外婆叮囑帶著一份自家做的肉鬆在路上食用，卻礙於美國海關規定，不許帶肉類進出國境，讓身為女兒的林夫人感到不可思議。等到搬到美國之後，林太太在異地，每和娘家的親友聚會時，總開心地做上傳統娘家美食，當料理出相近於家鄉的口味，都會讓媽媽露出欣慰、開心的笑容。

事實上，肉鬆這道料理僅僅是一種思鄉的代稱，在異地的遊子們，當身邊出現來自家鄉的相似口味，總讓人感動不已，藉以聊表對家鄉的思念與嚮往。

◎想一想，甚麼樣的料理足以代表你的家庭或家鄉？請寫出你為何推薦的理由。



三、在東方社會中，竹筍的美味，可說是很多人的喜愛，中國文人張潮曾寫下：「筍為蔬中尤物。」

藉以解說竹筍在蔬菜中的地位；林語堂先生對竹筍的看法，有一番詳盡的見解，他在《吾國與吾民》曾撰文提到，「嫩筍所給予吾人牙齒上的精美的抵抗力。一般人之愛好竹筍，可為吾人善辨滋味的典型例證，它既不油膩，卻有一種不可言詞形容的肥美之質。不過其為重要者，為它倘與肉類共烹能增進肉類（尤其是豬肉）的滋味，而其本身又能攝取肉類的鮮味。」

在他的文字中，除了提到竹筍這項蔬菜食材的特質，更提及它可搭配其他不同性質的食材，迸出美味的組合，比方竹筍拌炒豬肉；他認為中式料理的藝術價值在於調和、善用食材的搭配，以創造更絕佳的口感滋味。

◎林語堂以竹筍搭配肉類食材，製成了一道美味的竹筍炒肉料理，除了這個舉例以外，讓我們試著以中式料理中常出現的—「蔥」和「蒜頭」作為聯想，並解釋與其他肉類料理後，會創造出甚麼令人驚豔、口感十足的料理呢？

〈原食材〉		〈搭配的肉類食材〉		〈結合後的料理名稱〉
蔥	+	_____	➡	
		_____	➡	
		_____	➡	
蒜頭	+	_____	➡	
		_____	➡	
		_____	➡	

◎請以簡短文字描述其中一道結合料理的口感。



四、林語堂在《生活的藝術》分析食物要好吃的要素，不外乎：新鮮、可口，和火候適宜。不論中西式料理，新鮮的食材都是非常重要的因素，吃非加工而且新鮮的食材，對身體的運作是非常有幫助的！

◎以下有幾種常見的食品，請圈選出哪些為「非化學加工」的食物！

- | | | | | | | |
|----|-------|--------|--------|-------|-------|------|
| 泡麵 | 番茄炒蛋 | 竹筍炒豬肉絲 | 蔥花蛋 | 精緻小蛋糕 | 芹菜炒花枝 | 芒果果凍 |
| | 蛋捲冰淇淋 | 茉香珍奶 | 巧克力調味乳 | | 洋芋片 | 清蒸鱸魚 |

五、在林語堂先生的文章中，時常見到他寫出不同種類食物，甚至有些文章是以食物做主題發想，比方他在〈吃粢粑有感〉中，以農曆十二月二十三日「送灶君」祭祀日為例子，閩南人習慣用傳統糯米麻糬祭祀灶君，目的是希望灶君回天庭見到玉皇大帝時，吃了凡間給予的麻糬與甜糖，便可以封住灶君的口，因此不向玉皇大帝稟報自家壞話，避免上天給予處罰。

林語堂簡短寫下十項有趣結論，以下為部分節錄：〈一〉做中國人的灶君，也太難了。言論自由常有被剝奪之危險。〈二〉中國人喜歡封他人之口，此癖由來已久。〈三〉中國人相信封口之效力真大，灶君吃一口粢粑，可以便叫玉皇懵懂起來。〈四〉玉皇上帝若有一點聰明，看見閩南灶君回來，個個粢粑封口，必感覺閩南人個個是壞蛋。〈五〉在中國好說話者，無論是神是人，都要遭人忌惡。

他在這篇短文中，以反諷的語氣看待此舊俗思想，並批評當時的人們，希望以給好處的方式，蒙騙事實、欺瞞上天的行徑十分可笑。

◎從這篇文章裡，試著學習林語堂以常見習俗或事件的觀察，並發表你個人對此習俗或事件相關評論之意見！

事件：_____。

評論：

六、林語堂先生一家的飲食生活，常出現各種中式和西式的飲食，以西式的餐點來說，例如在早餐桌上，會出現牛油洋莓醬抹麵包，也會喝上一杯阿華田，配一些小餅乾，除此之外，林語堂本人也十分愛吃英式的紅燒牛肉，和其他的紅燒物。然而中式料理，比方蘿蔔糕、金瓜粿、龍眼乾、肉鬆、豬腳、炒米粉、豬肝麵線，廈門薄餅等等，其中的廈門薄餅，就是我們一般常見的潤餅。林太乙在《林語堂傳》中特別介紹廈門薄餅的內餡材料，「有豬肉、豆干、蝦仁、荷蘭豆、冬筍、香菇，樣樣切絲切粒炒過，再放在鍋子裡一起熬。」還會加上其他配料，「扁魚酥、辣椒醬、甜醬、虎苔、芫荽、花生末，還有剪成小刷子般的蔥段。」

◎比一比，我們一般吃到的台式潤餅有甚麼內餡和配料呢？

〈內餡請寫在左邊鍋子內〉、〈配料請寫在盤子內〉

