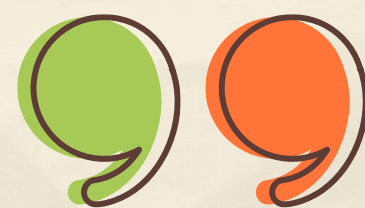




最好的味覺禮物

張曼娟



分享
自己最喜歡的
一句話或一個段落





最好的味覺禮物

改寫自張曼娟我的手作年代

作者與作品



節目，是位勇於嘗試新事物的作家。



張曼娟，生於民國五十年。東吳大學中國文學博士，曾獲全國學生文學獎小說首獎、教育部文藝創作小說第一名、中華文學散文獎第一名等。除了寫作，張曼娟也喜歡旅行，愛好美食、創作歌詞、主持廣播與電視

課文朗讀

課文大意

課文主旨

課文心智圖

作者介紹

教學影片

一

小小的廚房堆著一顆顆快遞送到的有機金鑽鳳梨，顯得擁擠許多。我和朋友們賣力的切掉鳳梨頭，^{丁一玄}削去鳳梨皮，



將鳳梨心除去後，切成一塊一塊，裝進

^{《光》}玻璃缸裡備用。鳳梨的甜香氣味，此

刻已充滿整個空間，大家興奮的將鳳梨塊和開水倒進果汁機裡，一會兒工夫，淺黃色的鳳梨汁就完成了。一杯杯盛裝在透明杯子裡的果汁，上方被一層厚厚的雪白^{口乏}泡沫覆蓋著，這就是孩子們專屬的下午茶飲料。

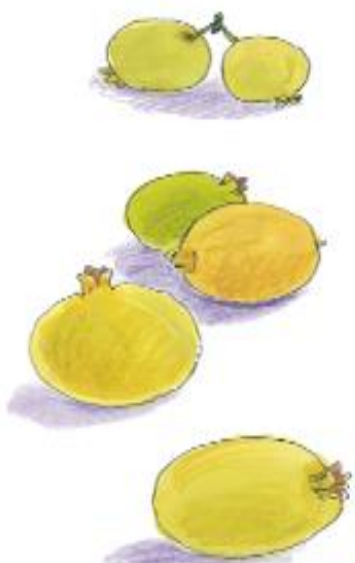




二

當果汁機裡的**刀刃**轉動起來的時候，我彷彿又**嗅**到了童年水果的味道。我記得爸爸參加公司抽獎，帶了一臺果汁機回來，媽媽特地從市場買回許多黃綠色的軟芭樂。我們圍成一圈，看著媽媽將一顆顆洗乾淨的芭樂切成小塊狀，再一整盤投進玻璃容器裡，接著一按開關，塊狀的芭樂轉瞬間「粉身碎骨」，成為一杯杯好喝的果汁。那時候的芭樂也許不好看，但是真的好香啊！

嗅 **刀**



三

媽媽和鄰居媽媽一起上市場，有時候買一大袋暗紅的李子回家，我們見了總要退避三舍。李子雖然美，卻酸得讓人皺眉，縱使大人不斷遊說：「吃李子對女孩子好，皮膚水嫩水嫩的。」我們這群女生還是躲得遠遠的。然而，當廚房開了火，媽媽把最大的鍋子搬出來，我們就從四面八方湧進來，像小鳥一樣的雀躍。大家都搶著幫忙，自願將李子切開，把**果核**

核 **眉**



1 2 3 4

取出來，看著媽媽**熬煮**李子果醬。因為李子很酸，煮一鍋李子果醬，得用上一包黃**砂糖**，當果肉融化以後，**混和**著**焦糖**，上升的氣味實在太甜美了。

四

6

媽媽一邊熬煮，一邊調味，她會用小湯匙**舀**出一**勺**，讓我嘗嘗味道。「還

7

是太酸了！」我搖搖頭。過了一會兒再嘗嘗，發出專業的

8

判斷：「現在差不多。」於是，**火熄**了，等待果醬涼了

9

以後裝進瓶子裡。只有我嘗過熱騰騰的果醬滋味，而媽媽

10

總是信任我的味覺，這讓我建立起小小的自信。



熬 **砂** **混** **焦** **勺** **熄**

五

2

現今隨處可見的茶飲店，人手一杯調製飲料。我擔心孩子們從小被那些化學氣味、色素**麻痺**了味覺，於是，邀

3

請好友一起製作天然的果汁，讓他們嘗一嘗食物真正的味

4

道。讓他們一邊**啜飲**一邊想像植物從泥土裡生成，開花之

5

後結果，那果實慢慢生長，在陽光照射下變得甜蜜，在黑

6

夜星空裡變得堅強，終於成為一顆美好的果實，才能噴發

7

出這樣濃烈的香氣，才能**流淌**出如此**豐沛**的汁液。

六

9

我看著客廳的孩子們喝完果汁，還努力把杯中殘餘的**泡沫****舔**乾淨，心中有著滿滿的歡喜。果然，自己家裡熬的

10

果醬，是最好吃的果醬；自己動手做的果汁，是給孩子最

11

好的味覺禮物。

痺 **啜** **淌** **沛** **舔**

張曼娟：

人到中年，會開始回頭檢視人生，你吃某些食物時，會突然想起某個曾出現在生命中的人，他們的飲食習慣，無形中都會帶給你影響。





作者過去的經驗感受

比較文本		最好的味覺禮物 (張曼娟)
現今	事件	
過去	段落時期	第__段 - 第__段
	人物	
	手作經驗	
	作者感受	

二

當果汁機裡的**刀**轉動起來的時候，我彷彿又**嗅**到了童年水果的味道。我記得爸爸參加公司抽獎，帶了一臺果汁機回來，媽媽特地從市場買回許多黃綠色的軟芭樂。我們圍成一圈，看著媽媽將一顆顆洗乾淨的芭樂切成小塊狀，再一整盤投進玻璃容器裡，接著一按開關，塊狀的芭樂轉瞬間「粉身碎骨」，成為一杯杯好喝的果汁。那時候的芭樂也許不好看，但是真的好香啊！

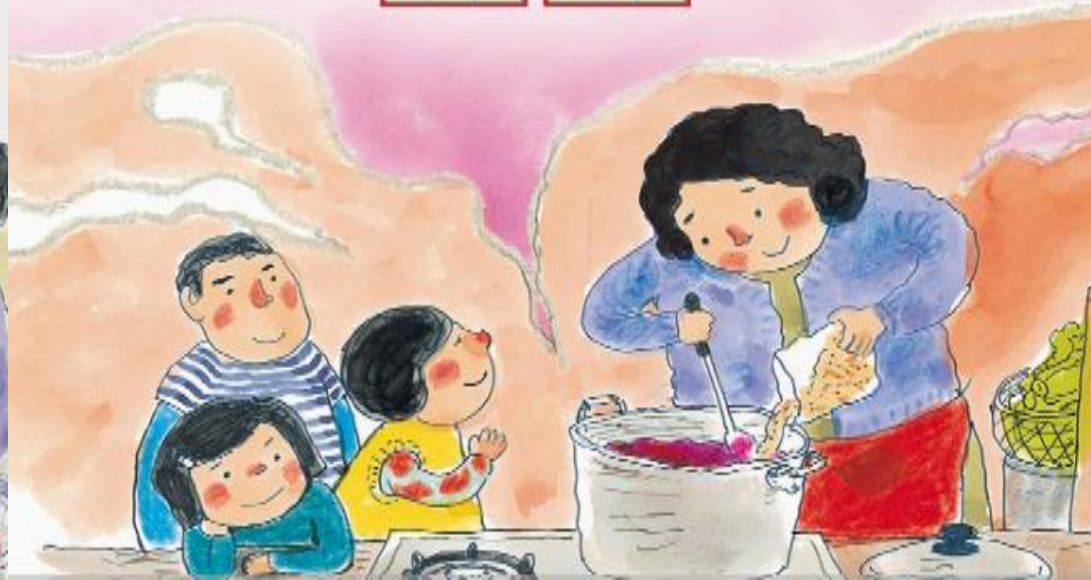
嗅 **刀**



三

媽媽和鄰居媽媽一起上市場，有時候買一大袋暗紅的李子回家，我們見了總要退避三舍。李子雖然美，卻酸得讓人皺眉，縱使大人不斷遊說：「吃李子對女孩子好，皮膚水嫩水嫩的。」我們這群女生還是躲得遠遠的。然而，當廚房開了火，媽媽把最大的鍋子搬出來，我們就從四面八方湧進來，像小鳥一樣的雀躍。大家都搶著幫忙，自願將李子切開，把果核

核 **眉**



取出來，看著媽媽熬煮李子果醬。因為李子很酸，煮一鍋李子果醬，得用上一包黃砂糖，當果肉融化以後，混和著焦糖，上升的氣味實在太甜美了。

四

媽媽一邊熬煮，一邊調味，她會用小湯匙舀出一勺，讓我嘗嘗味道。「還是太酸了！」我搖搖頭。過了一會兒再嘗嘗，發出專業的判斷：「現在差不多了。」於是，火熄了，等待果醬涼了以後裝進瓶子裡。只有我嘗過熱騰騰的果醬滋味，而媽媽總是信任我的味覺，這讓我建立起小小的自信。





作者過去的經驗感受

比較文本		最好的味覺禮物 (張曼娟)
現今	事件	打鳳梨果汁
過去	段落	第 <u>2</u> 段 - 第 <u>4</u> 段
	時期	童年時期
	人物	媽媽
	手作經驗	芭樂汁、李子果醬
	作者感受	

二

當果汁機裡的**刀**轉動起來的時候，我彷彿又**嗅**到了童年水果的味道。我記得爸爸參加公司抽獎，帶了一臺果汁機回來，媽媽特地從市場買回許多黃綠色的軟芭樂。我們圍成一圈，看著媽媽將一顆顆洗乾淨的芭樂切成小塊狀，再一整盤投進玻璃容器裡，接著一按開關，塊狀的芭樂轉瞬間「粉身碎骨」，成為一杯杯好喝的果汁。那時候的芭樂也許不好看，但是真的好香啊！

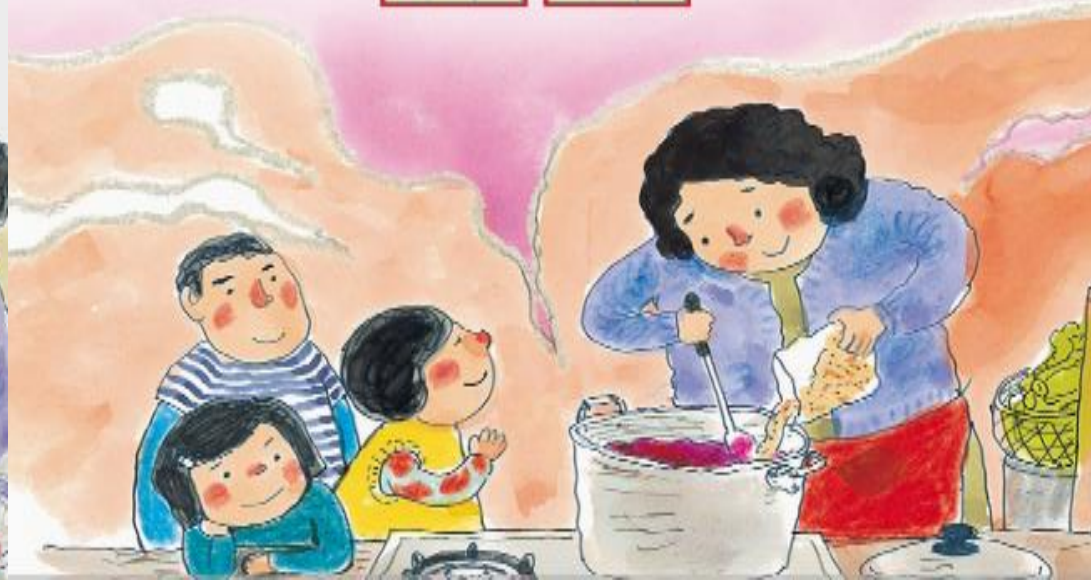
嗅 **刀**



三

媽媽和鄰居媽媽一起上市場，有時候買一大袋暗紅的李子回家，我們見了總要退避三舍。李子雖然美，卻酸得讓人皺眉，縱使大人不斷遊說：「吃李子對女孩子好，皮膚水嫩水嫩的。」我們這群女生還是躲得遠遠的。然而，當廚房開了火，媽媽把最大的鍋子搬出來，我們就從四面八方湧進來，像小鳥一樣的雀躍。大家都搶著幫忙，自願將李子切開，把果核

核 **眉**



四

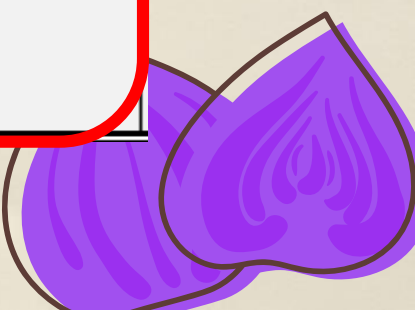
取出來，看著媽媽熬煮李子果醬。因為李子很酸，煮一鍋李子果醬，得用上一包黃砂糖，當果肉融化以後，混和著焦糖，上升的氣味實在太甜美了。

媽媽一邊熬煮，一邊調味，她會用小湯匙舀出一勺，讓我嘗嘗味道。「還是太酸了！」我搖搖頭。過了一會兒再嘗嘗，發出專業的判斷：「現在差不多了。」於是，火熄了，等待果醬涼了以後裝進瓶子裡。只有我嘗過熱騰騰的果醬滋味，而媽媽總是信任我的味覺，這讓我建立起小小的自信。



作者過往的飲食**經驗感受**，
對現在的飲食**經驗**，
有什麼**影響**？

過去	手作經驗	芭樂汁、李子果醬
	作者感受	期待、雀躍、自信
現今	對作者的啟示(影響)	



五

現今隨處可見的茶飲店，人手一杯調製飲料。我擔心孩子們從小被那些化學氣味、色素**麻痺**了味覺，於是，邀請好友一起製作天然的果汁，讓他們嘗一嘗食物真正的味道。讓他們一邊**啜飲**一邊想像植物從泥土裡生成，開花之後結果，那果實慢慢生長，在陽光照射下變得甜蜜，在黑夜星空裡變得堅強，終於成為一顆美好的果實，才能噴發出這樣濃烈的香氣，才能**流淌**出如此**豐沛**的汁液。

六

我看著客廳的孩子們喝完果汁，還努力把杯中殘餘的**泡沫****舔**乾淨，心中有著滿滿的歡喜。果然，自己家裡熬的果醬，是最好吃的果醬；自己動手做的果汁，是給孩子最好的味覺禮物。



比一比 煲湯的天分

是不是也有相同的部分？





比較文本		最好的味覺禮物 (張曼娟)	煲湯的天分 (張曼娟)
現今	事件	製作鳳梨汁	
過去	段落	第_2_段 - 第_4_段	第____段 - 第____段
	時期	童年時期	
	人物	媽媽	
	手作經驗	芭樂汁、李子果醬	
	作者感受	期待、雀躍、自信	



3 小時候家庭環境並不寬裕，父親常常騎著腳踏車買回一大袋牛骨或是豬骨，用砲彈一般質感的快鍋煲骨頭湯，火開了就是一整天，在高溫與高壓之下，骨頭都能煮化了，湯汁濃稠。用豬骨湯燉海帶，用牛骨湯煮羅宋湯，真是難以形容的美味。

4 「我來我來！」少女時代的我，已經懂得為父母親分勞解憂，攬下燉羅宋湯的差事，將胡蘿蔔與馬鈴薯去皮切塊，再含著熱淚委屈地切洋蔥（洋蔥表示：該哭的是我吧？妳哭什麼？），把高麗菜洗淨，用手剝成一片片，再將番茄燙去皮切塊。看著湯料依序進了牛骨湯鍋，咕咕嘟嘟地滾動著，少女的心也滾動著，莫名地興奮。

5 煲湯是一件可以預期的工程，比起變幻莫測，難以應付的人際關係，真是單純太多了。煲湯時放進去什麼食材，用的是什麼湯底，花了多少時間，火候的管控，這一切已經預知了湯的滋味，不會更多也不會更少，完全符合期望，絕不會被辜負，很令人安心。

6 煲好的羅宋湯上桌了，番茄的酸味，提出了蔬菜的甘甜，洋蔥已經燉化了，馬鈴薯被舌頭輕輕一觸，也鬆化了，卻飽含牛骨湯的濃醇，高麗菜柔軟得像絲緞一樣，只有飄浮的青蒜，留住一點脆脆的口感。家人圍在桌邊喝湯，一邊讚美著真好喝，那應該是我的少女時代，難得的閃亮瞬間。



比較文本		最好的味覺禮物 (張曼娟)	煲湯的天分 (張曼娟)
現今	事件	製作鳳梨汁	聞到煲湯味
過去	段落	第_2_段 - 第_4_段	第_3_段 - 第_6_段
	時期	童年時期	少女時期
	人物	媽媽	家人
	手作經驗	芭樂汁、李子果醬	羅宋湯
	作者感受	期待、雀躍、自信	



3 小時候家庭環境並不寬裕，父親常常騎著腳踏車買回一大袋牛骨或是豬骨，用砲彈一般質感的快鍋煲骨頭湯，火開了就是一整天，在高溫與高壓之下，骨頭都能煮化了，湯汁濃稠。用豬骨湯燉海帶，用牛骨湯煮羅宋湯，真是難以形容的美味。

4 「我來我來！」少女時代的我，已經懂得為父母親分勞解憂，攬下燉羅宋湯的差事，將胡蘿蔔與馬鈴薯去皮切塊，再含著熱淚委屈地切洋蔥（洋蔥表示：該哭的是我吧？妳哭什麼？），把高麗菜洗淨，用手剝成一片片，再將番茄燙去皮切塊。看著湯料依序進了牛骨湯鍋，咕咕嘟嘟地滾動著，少女的心也滾動著，莫名地興奮。

5 煲湯是一件可以預期的工程，比起變幻莫測，難以應付的人際關係，真是單純太多了。煲湯時放進去什麼食材，用的是什麼湯底，花了多少時間，火候的管控，這一切已經預知了湯的滋味，不會更多也不會更少，完全符合期望，絕不會被辜負，很令人安心。

6 煲好的羅宋湯上桌了，番茄的酸味，提出了蔬菜的甘甜，洋蔥已經燉化了，馬鈴薯被舌頭輕輕一觸，也鬆化了，卻飽含牛骨湯的濃醇，高麗菜柔軟得像絲緞一樣，只有飄浮的青蒜，留住一點脆脆的口感。家人圍在桌邊喝湯，一邊讚美著真好喝，那應該是我的少女時代，難得的閃亮瞬間。

作者過往的飲食經驗感受， 對現在的飲食經驗， 有什麼影響？



過去	手作經驗	羅宋湯
	作者感受	期待、興奮、安心、 幸福、自信
現今	作者的啟示 (影響)	

1 電梯緩緩上升，門一打開，便嗅聞到空間裡，充滿著煲湯的氣味，我在被香氣包裹的時刻，細細品味著，這是黨蔘還是西洋蔘？有沒有放南杏仁或是茯苓？那股似有若無的甜絲絲，是我最愛的蜜棗嗎？依依不捨地向我家移動，轉開門，走進去，關上。乾淨的房子裡一點氣味也沒有，我開亮燈，有點落寞地嘆了口氣。如果有一鍋煲湯熱騰騰在爐子上滾著，這該是多麼幸福的夜晚。

2 距離在香港的大學教書已經 20 年了，這個畫面與氣味一直留在我的記憶中，那是初冬的一個雨夜，我那樣歆羨著一鍋湯，以及共享靚湯（註）滋味的一家人。「妳怎麼知道那是一家人？說不定人家也是一個人獨居啊，不能煲湯喔？」聽著我有點惆悵地談起那個夜晚的朋友，突然出聲。是啊，為什麼守著一鍋湯的一定是一家人呢？可能是因為從我有記憶以來，好湯總是要和家人一起分享的吧。

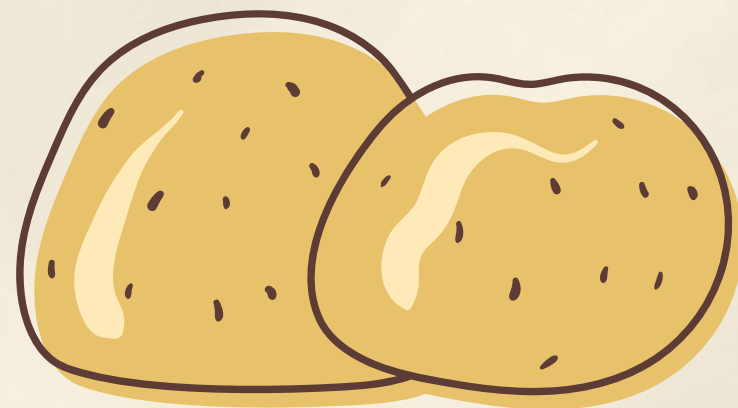
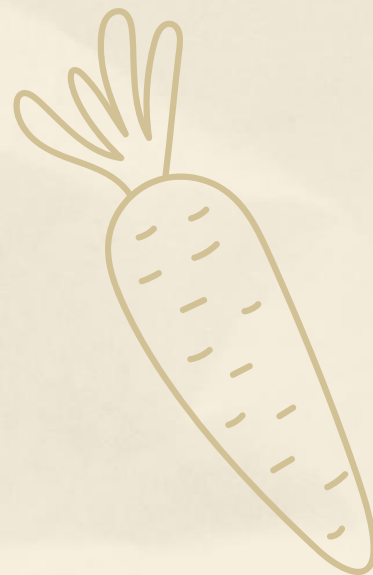
7 自從前幾年工作室搬到市場對面，我的煲湯模式再度被開啟，夏天裡，白玉苦瓜閃著神聖的光輝，就煲個鳳梨苦瓜雞吧。秋天的蓮藕和蓮子上市了，立刻買了肉骨頭準備燉鍋湯，走了幾步看見百合，湯料更豐富了。天氣再冷一點，市場的現炸魚頭上市，大白菜也精神奕奕地等待召集，加上豆皮、豆腐和蘑菇，砂鍋魚頭上桌了。圍著桌子喝湯的是我的工作夥伴，他們總是捧場地把湯喝光光：「妳真的很有天分耶。」

8 當我去市場挑好食材，清洗的工作便交給我的夥伴們，當我從課堂離開，走進廚房，所有的材料都整齊排開，我掀起鍋蓋，嫻熟地把食材放進去，轉個身又去上課了，讓爐上的鍋嘟嘟嘟地震動著。我想，我不見得真的有煲湯的天分，但我喜歡煲湯，因為這充滿熱氣與香氣的震動，煲出了新的家人。

你發現了什麼？

作者在寫飲食相關文章時，
有什麼共同特色？

(除了都描寫製作過程、感官感受)



這兩篇算是飲食文學嗎？



當每個人都能對美食抒發回憶與感受，除了好的文字與文學技巧之外，作家必須找出更有意義的書寫面向，所創作出來的文章，才可以被稱為飲食文學。

「飲食文學」不同於美食報導、美食評鑑，不單包含飲食的感官層次、心理感覺，更應有人生哲思、文化觀察與飲食資訊、情報等層面。

請寫下你的想法.....

你覺得這兩
篇文章是飲
食文學嗎？

☐是

☐不是

(說明理由)

