飲食之窗
食光之旅

▲ 匯聚了國內外出版的飲食專書，其專業藏書的獨一無二連國家圖書館都自嘆弗如。

# 在中華飲食文化圖書館找尋好滋味

文、圖／王新偉

民以食為天。一日三餐，可見吃在生活中占了很重要的位置。

在生活艱苦的年代，人們只求個溫飽，臺語說的「呷粗飽」便是這個意思。所以口腹之慾是隨著生活改善、溫飽無虞後才昇華進化。古往今來，追求吃精吃巧吃好既是為了滿足一張挑剔的嘴，更可視為是一種身分地位和排場，如此一來，食物的好吃與否就顯得無比重要了。

從過去皇帝獨享的宮廷菜到達官顯貴的官府菜，再到市井小民的家常菜，飲食自上而下傳播，千百年來述說著華夏士族的飲食文化，並逐漸演變發展形成今日特有的中華飲食文化。

孔子曾言：「食不厭精，膾不厭細。」字面意思是說穀糧舂得越精越好，肉則切得越細越美，也就是說食物要精製細做，這也正是中華飲食所講究的「規矩」。

愛吃是人的天性，古今之人也喜歡談「吃」寫「吃」。走進書店裡，會發現飲食的書籍多自成一格，闢有專區陳列；近年旅行風氣日盛，玩樂之餘，也大多聚焦於飲食主題，看山看水的同時，也遍嘗人間美味，總是令人一新耳目，細細咀嚼，字裡行間似乎也透著幾分色香味。

有沒有專門收藏這些普羅大眾喜歡的跟飲食相關的書籍的圖書館呢？

2015 年，由中華民國圖書館學會舉辦的「臺灣十大非去不可圖書館」票選活動，從臺灣 68 所圖書館中票選出 10 家，中選名單包括國家圖書館、縣市立圖書館以及大學圖書館等各類型圖書館，而這次票選的結果也將代表臺灣角逐全球「此生必去的 1001 所圖書館」活動。

▲ 中華飲食文化圖書館藏身企業大樓內，用三個字來形容，那就是「小而美」。

其中，有一所圖書館的脫穎而出令人眼睛一亮，就是中華飲食文化圖書館。看過介紹才知道，它是目前全世界唯一以蒐集、保存中華飲食文化圖書影像資料為主，並免費提供社會大眾使用的專業圖書館。

中華飲食文化圖書館對許多讀者來說，或許感到有些陌生，但在國內餐飲界，以及眾多開設餐飲科系的學校來說，知名度可是一點不輸國家圖書館。只是太低調了，藏身於臺北市建國北路上一幢企業大樓的地下室，大樓外竟沒有豎立任何的標

▲ 「料理．台灣」雙月刊是圖書館自辦的雜誌，左為 2012 年的創刊號。

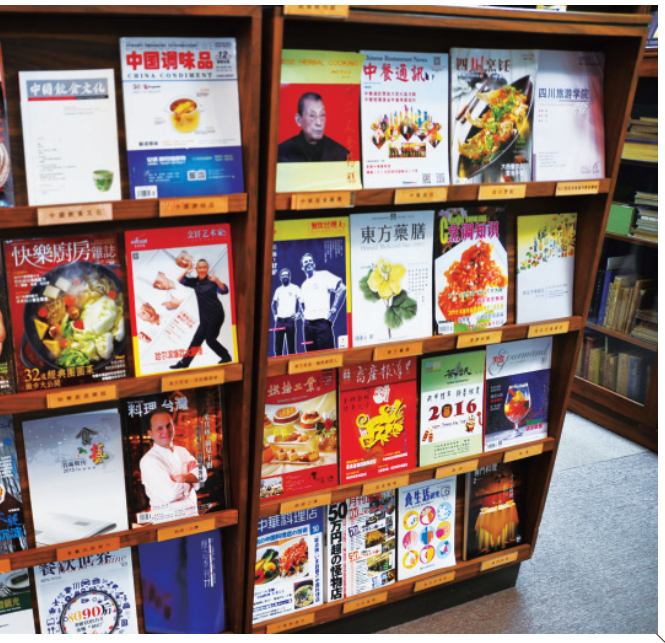
示，如果不是慕名而來，真的就會擦身而過。

我在電話裡跟中華飲食文化圖書館的館長，同時也是財團法人中華飲食文化基金會的執行長張玉欣女士約了採訪時間，才找到這處別有洞天的圖書館。

圖書館不大，用三個字來形容，那就是「小而美」。入口僅置放一塊簡單的立牌，標示著圖書館館名和開放時間等公告事項，折角狀的玻璃窗，可以一眼透視圖書館內部的陳列，赭色的書櫃書架沉穩典雅、正廳一幅中堂漁隱圖隱約透出幾分書齋的古味，這些都與裝潢愈趨西式的現代圖書館很不一樣。

當我詢問玉欣館長為何不做宣傳，讓更多人知道中華飲食文化圖書館，她笑笑說，因為圖書館特殊的定位，讀者群也以廚師和餐飲科系的學生為主，所以「聞香者下馬」，如此一來圖書館的功能更加彰顯出來，而這也正是圖書館創立之初的宗旨和目標，為了保存和宣揚中華傳統飲食文化。

玉欣館長還透露一個跟圖書館創立有關的小故事，早期年輕的創辦人翁肇喜先生在日本東京的一個舊書街看到成堆積滿灰塵的中華宮廷食譜被棄置在牆角，乏人問津也未善加保存，讓愛書惜字的翁肇喜先生心疼不已，他覺得這些老祖先遺留下




▲ 館內訂閱了數十種國內外跟飲食相關的期刊，吸引專業廚師和學子定期翻閱。

來的漢文書都是珍貴的文化財，當下便發心願，有朝一日行有餘力，一定要將這些散佚民間的古書收藏整理，讓它們有一個好的歸宿。

這便是中華飲食文化圖書館成立的初衷，後來翁肇喜先生事業有成，便將心願成真，於 1987 年著手籌畫，1989 年即在公司內部創立了一間圖書館，將其命名為中國飲食文化圖書館。但喜愛研究中華美食的翁肇喜先生並不就此滿足，他想成立一個平台，可以從事對中華美食的推廣和研究，於是集合了眾多專家學者的意見，成立了財團法人中國飲食文化基金會，同年並舉辦了第一屆中國飲食文化學術研討會。所以今天的中華飲食文化圖書館雖隸屬於中華飲食文化基金會之下，但卻是基金會的前身，而且對公眾開放也是始自圖書館創立之初，以期能服務更多的民眾。

走進這個只有 20 幾坪的圖書館，只見雜誌架上陳列著數十種國內外跟飲食相關的期刊，不只有來自港澳大陸的華文期刊，還有自歐美和東洋遠渡而來的美食刊物，尤其眾多日本的料理報導期刊，不論編排印刷都屬上乘，讓人見識到這個對飲食精細到近乎挑剔的國度對食文化的堅持。

令人刮目的是，架上醒目位置還有圖書館自家的刊物，那就是以美食和餐飲報導為主的「料理 · 臺灣」雙月刊，於 2012 年創刊。這是一本涵概餐飲流行趨勢、餐飲專業知識、餐飲教育動態、以及餐飲文化的專業餐飲雜誌。在讀者群界定上，以餐飲業之經營者、廚師，以及大專院校之餐飲科系教師、學生等對飲食有興趣的相關人士為主，為餐飲界提供一份專業人士必看的前瞻性雜誌。

另一本則是著重於飲食文化學術研究的「中國飲食文化」半年刊，此刊於 2005 年 1 月創刊，每年 1 月與 7 月發行。這份人文社會性學術刊物，其主旨在於推動對中華飲食文化之內涵、技術、儀節、書寫之社會與文化相關研究。希望能藉此

▼ 中華飲食文化基金會網站和圖書館網站都有獲獎肯定。

▲ 館內的古書防潮櫃，等級可是比照博物館規格的。

了解中華飲食文化之區域性、整體性、及其社會與歷史過程，以及「飲食」在人類文明中的一般意義，並為學者提供一意見交流之園地。值得一書的是，「中國飲食文化」期刊於 2014 年獲選為「臺灣人文學引文索引核心期刊（THCI Core）」歷史學期刊，這是國內學術期刊殿堂的最高榮譽。這兩種刊物雖風格迥異，卻都見基金會對飲食文化推展的用心和執著，其實早在 1995 年 2 月，基金會即創辦了一份「中華飲食文化基金會會訊」季刊，發行 6 年後於 2011 年 11 月停刊。

期刊架上，也陳列著中華飲食文化圖書館歷年來獲得的各種獎項以及國際圖書館組織頒發的認證證書，其中就有中華民國圖書館學會頒發的「2015 臺灣十大非去不可圖書館」獎座，以及行政院研考會頒發的「2009網際營活獎－藝術文化類組」首獎、「2009 網際營活獎－優質公益網站人氣票選獎藝術文化類」，會拿到這 2 個獎項，讓玉欣館長都覺得很驚喜，這可是對基金會網站和圖書館網站自 1997 年架設完成後最大的肯定。

為了妥善保存館內從各方購置的古籍善本，圖書館從 1998 年就不惜大成本購置安裝了古書防潮櫃，這幾只書櫃看起來有點普通，但裡面是電子化恆溫恆濕控制，等級可是與博物館古董字畫的保存規格一樣呢。

在圖書館任職超過 20 年的玉欣館長告訴我，為了尋找餐飲相關的古書籍，她和館員常被公司高層負予重責大任，不用考慮預算，只為了要帶回有價值的古書。因此，他們每每出國交流，只要到歷史上與中國有淵源的國家，就會四處打聽有沒有古版的漢字書籍。有一次的越南行讓她印象深刻，她和同仁走訪了南漢研究院、孔廟等地，能夠找到的文獻資料卻只能以全文影印的方式帶回，收穫十分有限。後來到了南越，玉欣館長請求當地導遊帶他們前往當地的舊書攤和古書街，一家家詢問，終於在一家看似雜貨店的小店裡，在堆疊如書海的舊書中，找到布滿厚厚灰塵和蟲蛀的幾本書，那些正是他們苦尋不著的古籍，而這些古籍都是可遇不可求，捧在手中的那一刻，喜悅自是不言而喻。

雖然圖書館全館僅有約 2 萬 5 千冊的藏書量，但因為匯聚了國內外出版的飲食專書，其專業藏書的獨一無二連國家圖書館都自嘆弗如。玉欣館長自豪地說，常有讀者在國家圖書館找不到想要的書，從國家圖書館的「全國圖書資訊網路」上一查，發現竟然只有中華飲食文化圖書館才有，於是慕名而來，找到之後如獲至寶。玉欣館長還透露，很多知名飯店為了重現過去的宮廷宴或官府宴，會來他們圖書館找資料，像是近年風行的紅樓宴、金瓶梅宴，

▼ 中華飲食文化圖書館獲選「2015 年臺灣十大非去不可圖書館」。

▲ 獲頒行政院研考會「2009 網際營活獎－藝術文化類組」首獎、「2009 網際營活獎－優質公益網站人氣票選獎藝術文化類」，讓圖書館十分驚喜。

▲ 圖書館的空間雖小，但環境舒適。

在這裡都可以找到最詳實的第一手資料，更不要說許多五星級飯店的主廚為了尋求靈感、研發新菜色，不定期造訪圖書館，目的就是這裡有太多專業書刊，尤其翻閱國外的飲食期刊，即使看不懂文字內容，但通過看圖一樣能發現其中的名堂。還有衆多國內餐飲院校都會把中華飲食文化圖書館列為學生的寒暑假功課，有年輕學子為了論文研究，更每日造訪。由於飲食文化圖書館的資料都是免費借閱，即使是善本書，只要讀者向館方提出需求，也能在館內閱覽，讓讀者大呼賺到，因為同樣的書，在某些權威性的研究機構圖書館，可是要付費才能借閱的。再者，就是臺灣每年舉辦的中華美食展等重要餐飲比賽，都會有參賽選手來館內調閱歷年賽事的得獎紀錄以做為研發創意菜色料理的參考，由於館內在這方面的收藏十分齊全，全套裝訂無一遺漏。但玉欣館長也無奈的表示，由於館內的收藏品很多是「獨一無二」的，所以被順手牽羊的機率也很高，像是幾年前金庸先生來台參加學術研討會，有知名

飯店就依照金庸小說裡所描繪的武林宴推出「射鵰英雄宴」，玉欣館長受邀參加宴席，與會嘉賓均獲得宴席菜單一份，玉欣館長現場並請金庸先生親筆簽名，之後便將其展示在館內，沒想到半天工夫這張「射鵰英雄宴菜單」就不翼而飛，推測可能是金庸迷所為，讓玉欣館長至今仍耿耿於懷。

也因為這樣，圖書館內的一項最特殊的館藏，就是國宴菜單，起初都是真品現場陳列，後來基於安全考量，改成複製件展示。

一聊到國宴菜單，玉欣館長馬上眉飛色舞，她搬出沉甸甸的館藏，如數家珍，一一細數這些洋洋灑灑的珍貴檔案，從早年兩蔣時代的國宴菜單，到現今馬英九總統的國宴菜單，不同主政者的菜單，不但反映出執政者的個人喜好，也是那個時代的印證。尤其是兩蔣時代的菜單，珍稀度可想而知，一般人幾乎無緣得見，錦緞的菜單封面凸顯出威權時代的印痕。其實直到扁政府上台，總統府才首度對外公開國宴的菜單，其國宴菜色是以在地食材強調族群融合，充滿臺灣土地氣味和特色的料理得以登上國宴桌。相較之下，馬英九總統的國宴菜單不論是菜色、菜單材質都顯得普通和陽春。玉欣館長說，也許可以期待蔡英文總統的國宴菜單能讓人耳目一新。圖書館自辦宴會的菜單也很有特色，設計成扇屏，就像一件藝術品。

館內的典藏都以「食」為主，「開門七件事」的柴米油鹽醬醋茶在這裡都有專屬的一方天地，更不要說八大菜系、滿漢全席，林林總總凡與吃有關的無所不包。最珍貴的很多古籍善本年代都已不可考，最早的，猜測應是明清左右的古籍。而

▲ 即使只是談「吃」，也分門別類，鉅細靡遺。

▲ 近年風行的紅樓宴、金瓶梅宴，在館內也都可以找到最詳實的第一手資料。

▲ 中華飲食文化基金會的菜單設計成扇屏，就像一件藝術品。

藥方、食療及特殊的食譜，館內也都有收藏，像是臺灣人聞之色變的狗肉食譜、駱駝食譜等，玉欣館長說，雖然我們不吃，但是基於研究需求和資料完整性，仍具有典藏的價值，因此館方都會購置。而所有館內的書籍、雜誌都是免費借閱，可以影印但不提供外借服務，舒適的環境還提供現磨現煮咖啡，館方還貼心提供紙筆書籤，由於書籤上蓋有中華飲食文化圖書館的戳記，所以也成為讀者的另類收藏品呢。

綜覽中華飲食文化圖書館的大事記，從 1989 年開館；1990 年圖書館自動化系統架設完成，開放線上公用目錄供讀者使用；1997 年圖書館資料庫上網、「餐飲簡報光碟影像查詢系統」正式啓用；2000 年圖書館資料庫加入國家圖書館「全國圖書資訊網路」；2003 年「菜單影像查詢系統」正式啓用；2006 年「餐飲文化暨管理資料庫」正式啓用；2013 年建置「料理 · 台灣」專屬網站；2015 獲選「臺灣十大非去不可圖書館」…

所有這些一步一腳印所獲得的成就和肯定，都跟出身博物館學系的張玉欣館長的付出與努力功不可沒，對圖書館經營的專精以及對中華飲食文化的熱愛，讓玉欣館長如魚得水，將一個專門的圖書館經營

得有聲有色。

古人謂「書中自有黃金屋，書中自有顏如玉」。不過，對今人來說，當可再補上一句「書中自有美食國」。

美食探索節目「舌尖上的中國」在片尾有一句旁白「廣廈千間，夜眠不過六尺；家財萬貫，日食不過三餐。」道出食材不論山珍海味，還是粗茶淡飯，如何能將這些海、陸組合成一道道醉人味蕾的佳餚，才是將中華特有的飲食文化真正的呈現。

中華飲食文化圖書館，就是想把數千年老祖宗關於「吃」的智慧保留下來，讓更多人能夠享受到這樣的滋味，所以從創立之初，就是一個有充滿「色香味」的圖書館。

▲ 論文區是眾多國內餐飲院校學生論文研究的重要參考。

▲ 陳水扁總統的國宴菜單不但請名家揮毫，還以卷軸錦盒包裝，獨具收藏價值。