

唯有清香似舊時 譚恩美之「魚頰」賞析

著者／孫毓德

法國Limoges大學比較文學研究所博士
曾任海軍官校通識教育中心主任
現任海軍官校通識教育中心副教授教師

“Fish Cheeks (魚頰)”是華裔美國作家譚恩美(b. 1952)，繼其名著小說The Joy Luck Club (《喜福會》，1989)之後，又一散文名篇。為鼓勵國際軍種閱讀跨文化作品，撰者特選為海軍官校中西文化課程的入門必讀。1文中描述一個難忘的平安夜晚餐的故事，其中有她父母招待牧師和其一家人的記憶。譚恩美擅長描寫亞裔美國人的生活和她們所面臨的文化衝突，善於以細膩生動的手法描寫中國文化中最富代表性和特色的事物，向西方讀者展示東方世界的魅力和神奇。

“魚頰”一文，不但在靜態書寫中呈現了生動鮮明的圖像，而且其背後多元的跨文化議題，更適合國際化課堂互動討論的佳作。師生閱讀作者譚恩美，從初移民到後移民時期的心智與人生歷練。閱讀此中西文化課程，我們先介紹譚恩美這篇以食物為主題的小品作為引子，傳遞異文化的交流的鮮明實例，提供師生文化熱烈討論入門教材，並進一步思考、啟發的入門學習。如文章閱讀背後隱藏無盡文化意涵，值得探討與深思，尤其是年少時期的恩美企圖時時隱藏中華文化的想法、做法等，字裡行間直接與間接透露出的訊息，其原動機究竟為何。



譚恩美

from Xinhua Daily Telegraph, 2003

將滿十四歲那年冬天，我和一位牧師的兒子墜入愛河。他不是中國人，但膚白有如馬槽中的聖母瑪麗亞。聖誕節時我為羅伯特禱告，這個有著美國人特有挺鼻的金髮男孩。

一發現我父母邀請了牧師一家人來家共進平安夜晚餐，我哭了。對我們寒傖的中國式聖誕

節，羅伯特將有何看法？他又如何看待我們一群嘈雜又缺合宜美式教養的中國親戚？若平安夜他沒見到烤火雞和紅薯、卻只有中國菜，又將如何地沮喪？

聖誕節前夕，我看到母親破天荒地擬了一份怪異的菜單。她拉除了草蝦背上的黑泥腸。

廚房裡堆滿了極驚人的生食材堆：一條粘糊糊的石斑魚，鼓著雙眼彷彿哀求別被扔進熱油鍋中；一堆看似白色楔形橡膠海綿的豆腐；一碗香菇因浸泡而回魂。還有花枝，背上皆劃了縱橫交錯的刀痕，彷彿自行車輪胎。接著是客人一牧師的家人和我家所有的親戚——在一陣門鈴和包裹得皺褶的聖誕禮物的喧嚷聲中來了。羅伯特輕哼了一聲打招呼，我裝作他不存在。

晚餐將我推入更深的絕望。我親戚們舔過的筷子，順利地跨桌插入十幾道菜中。羅伯特和他的家人則耐心地等待每盤菜傳到他們面前。當我母親送了整條清蒸魚上桌時，親戚們高興得喃喃私語，羅伯特做了個鬼臉。接著，我父親的筷子戳入魚眼正下方、摳出了軟肉，一面說著：“恩美，妳的最愛！”一面為我夾來魚頰肉……。我真想當場消失！

用餐結束時，我的父親後靠向椅背，大聲地打了個嗝，感謝媽媽準備了一桌精緻美食。他對著驚訝的客人解釋道：“這是禮貌的中國習俗，表示你對用餐滿意。”羅伯特漲紅著臉，低頭看著他的盤子。於是，牧師設法擠出個小聲的飽嗝。我驚呆了，整晚不發一語……。

等全部客人都離開後，母親對我說，“你想同外面的美國女孩一樣，但妳內心，必須始終是中國人。”同時遞給我她先送的聖誕節禮物，那是件米色斜紋軟呢迷你裙，“妳必須因妳的不同感到驕傲，妳唯一的羞恥就是因不同而覺得丟人。”儘管當時我不同意她的話，但我深知，她明白那天晚餐我有多難受。直到多

年以後一直到我已和迷戀的羅伯特分手了一我才全然理解她的教誨，以及我們那份特別菜單背後真正用意。那年平安夜晚宴，她選擇了所有我喜歡的食物。¹

一、閱讀跨文化教學引導

此文探討議題具體呈現在官校閱讀跨文化閱讀，如常以議題討論(topic-based)單元為主的「中西文化概論」和「西洋名家」二門課程中，我們交流了以下三個主要議題：(一)中西文化學習，(二)異國戀情一親子之情與家常菜溫心慰藉，(三)跨文化飲食交流。文中足見家人的互動與親情之可貴而短暫，卻烙下永恆的家庭溫情與對家常菜終生的五感銘記。

(一)中西文化學習—華人移民家庭如何保存自身文化？

從飲食文化到自我文化認同的回歸過程，正是作者譚恩美的十五二十時，留下成長的印記：一個自幼渴望成為“百分之百美國人”，嫌自己鼻子“太中國”，於是用曬衣夾夾挺。她成長過程裡和許多華裔美國子女一樣，充滿著急待融入與稚氣的“不滿意和不滿足”，於是，這另取一全無中國味道的“May Brown”為筆名的女子，由外在環境的偶然刺激、努力追索到銜接父祖之國的傳統、試圖在兩種文化的衝突與混合裡的定位自我，以及一個可據以安身立命與未來創作之路的出發點。(參彭淮棟，118) “我在取向上是美國式的，但[其中]有很多窒礙。”(121)在美國，“我們學美國歷史和習俗。我對中國歷史和習俗全無

感覺。”（121）其父逝後因其母患心臟病，“我領悟我媽並非不朽，而我身上有這麼多東西來自我媽，要是失去她，我就失掉我是誰的線索了。”恩美決定要盡力多了解她，“我判定，寫起小說來，我能更自由探索我的一些過去，以及了解我自己的感受。”（119）“我非知道不可以免太遲。”（121）於是她要求母親說故事，再依所累積的媽媽資料檔撰寫短篇小說，藉此尋根了解自己。“我跟這些材料一起長大，當移民父母的子女，就是不一樣。他們要我們在他們所到之處同化。我父母在我們身上放棄很多東西。他們要我們精通英語，於是到後來，我們的中文很差。但他們又要你有「中國性格」。他們要你知道價值，習俗就沒那麼要緊。”（121）²

（二）異國戀情一文中作者期待展現自己與家人最好的狀態與表現，尤其是以移民

當地國的方式呈現。本文無過多少年情侶後續交往之著墨，僅“多年後我和迷戀的羅伯特分手了”。鑒此，我們簡要提供現代美國與加拿大地區青年的戀愛模式，是為課外的情感教育學分。美加青年自戀愛到婚姻大分五階段，下列：1. 玩在一起(outing)；2. 約會期(dating)；3. 男女朋友關係(boy-girl friendship)；4. 認真正式的男女關係(official boy-girl friendship)及5. 結婚(marriage)³較東方與國內交往期，西方的過程如上述之1到3仍可視為“嘗試期”，因此彼此可自稱為“Explorer”，即是“他/她不是我男/女朋友，只是一個我還在嘗試了解的人

(just somebody I'm trying on)。”直到階段四，彼此認定的階段所產出趨穩的關係，最後才有步入婚姻之可能，否則西方同居不婚的比例則愈來愈高。在西方的戀愛模式(SOP)中，情人間常有充分時間可進行理性的觀察與思考，甚至有同居許久，考慮完全才會步入禮堂(如“單身派對(bachelor party)”的儀式、悔婚的“落跑新郎/新娘(missing groom/bride)”等名詞)。傳統華人家庭不談情感教育，只重結婚為唯一終極目標。西方一因熟諳人性善變(始自希臘羅馬神話)、世事無常之真理，二因尊重人權(古希臘人本思想、文藝復興及啟蒙時代之累積)，男女平權起步早。三因有健全的現代社會福利可補正善後，使西式結婚(a love science)會兼顧理性與感性之槓桿平衡。尤其西方青年，為了履行婚姻誓約(wedding vows)，需做足個人準備，如婚前健檢(premarital health check)、婚前協議書(婚前契約，prenuptial agreement)、夫妻分別財產制(matrimonial property system)等，備妥步入婚姻的心理基礎。

反觀傳統華人婚戀，為結婚而結婚，在延續家族大目標之前提下，偏重貫徹家族傳宗接代之義務與禮俗，甚於尊重須永續和諧的伉儷之愛。避重就輕地，中婚重視婚禮詔告親友的意義，雙方家庭多費力取得諸多婚俗共識。其次，迫於現代生活的速食文化，男女才一開始交往即急於一步到位，常為配合抄捷徑而省略重要的交往過程，尤其深入的觀察加上修好如西方戀情各階段的“煞車機制”。甚至時間

各種名目與長輩親友壓力催婚催生。常貽留後患，如造出增多的假面婚姻與夫妻，或發現過多的“驚奇(驚喜與驚恐)”。E世代面對瞬息萬變的社會、道德觀與婚戀模式，如網路戀情(internet romance)，現代青年成家前需艱辛探索情路。華人家庭須學習認清年輕人才是情感、婚姻與家族延續的主體。家庭中父母宜努力平等對待子女，進行性別良性互動，學習尊重個體自由意志。再則，後現代父母宜多陪伴子女成長，灌輸基本性教育與情感教育，即使面臨情感低潮期時，亦能適時而平和地放手一天涯何處無芳草、祝福式好聚好散一等觀念，強化“學業的勝利族”面臨情感(及爾後人生)挫敗的抗壓力與應變力，免生過激心理，甚至極端報復行為，製造個人悲劇與社會事件。華人家庭與社會更需擇優學習西方婚戀中的理性科學，尊重子女拉長交往觀察期，審慎擇友擇偶；長輩以生命智慧耐心陪伴並引導新一代面臨一個更多元競爭、多重壓力的急速老化的時代，好好修完安全又幸福的戀愛學分。

（三）跨文化飲食交流—中西餐桌禮儀

中式餐桌禮儀最早可上溯自周禮，源遠流長。惟中西飲食文化的餐具不同，上菜方式與餐桌禮儀各自不同，然皆各有上廳堂的規矩。原則是合乎禮儀，從容優雅則為上乘層次，就要在平時學習並熟練優雅的吃法。居家用餐時中菜是合菜上桌，賓主一起分享，頗感熱鬧溫馨；西式料理則有固定流程，西菜則依次傳遞自取分享，方便自行取用。美國餐桌禮儀從入座，拿取餐巾、開動、取用餐具、離席，皆

有自成一套的規矩。正式宴席時中西菜，從西方的四至八道到中菜十至十二道佳餚⁵，一般多由東道主(或其人員)服務協助分食，中餐多圓桌若為旋轉桌時，旋轉的方向由主客向左轉，即順時鐘方向。文中作者親戚先舔過的中筷(即所謂“嘸筷子”)，以飛象過河之姿，或“翻山越嶺”之神技直擊。其他忌諱如吃飯時以筷子敲碗(恐淪為丐)，但常見西方以叉敲酒杯宣告消息。而最忌者是落筷，或稱「落地驚神(祖先)」，現今的詮釋美化為「將有邀宴」。西式分享食物方式，所有的菜餚一律往右側傳遞，原則上只吃離自己最近的一道菜；而構不到的食物可請人代勞(服務人員或鄰(對)座者)，勿起身走動自取。然現代中菜細節規範顯然不若西餐講究。中菜常酒菜滿桌，常讓異文化賓客無從下箸(現已多先製中宴的雙語菜單，供依循傳統上菜流程)；又常被熱情的主人布菜，壓力甚大；在日本，用餐時則忌為人布菜。而事必躬親的華人女主人，在家宴時有另一奇景，從親自下廚到上菜招呼，總穿梭在廚房與宴會桌間，常忙碌到難得同時共享，及時參與交流話題。

中西共同用餐禮儀，一般據此觀察賓客家教，如新認識的朋友或客戶、考察交往中或可能的婚嫁對象等。個人遵守文化與否，影響其在他人眼中的地位。現代正式餐宴中西形式有趨同之交流，計有以下慣例形成傳統：

（一）尊卑、長幼有序的坐次：依身分(尊卑等級)及禮貌，中式餐宴的坐次是尊者居上座，卑者坐下座；長者居上座，幼者坐下座；師長

居上座，學生坐下座；客人居上座，主人坐下座。西式餐宴則以女主人為尊。主位請女主人就座，而男主人位居第二位。入座原則請賓客先入座，長者較年輕者先入座，已婚較未婚先入座，陌生人較熟識客人或家人先入座。而坐定後必須注意女主人的暗示。當女主人打開餐巾，放在膝上表示開動，女主人將餐巾取下放在桌上則表示餐宴完畢。

(二)正式餐宴時:要先等長輩或上級起筷才開動；而噤語是中西方用餐時的規矩，有助專心打開五感，細細品味美食。故宜避免刀叉在盤上切割食物的刺耳聲響、餐具互相撞擊的聲音、過響之吞嚥聲、咂嘴聲與交談聲(遑論譚父酒足飯飽之際的大喝聲)。中餐上葷食全形菜時，雞、鴨、鵝、魚等尾部不可朝向主人。又因清代受西餐傳入的影響，一些西餐禮儀與衛生的食法同時被引進，尤其在分菜、上湯、進酒等方式上，見到中西餐飲文化的交流，使得餐飲禮儀更加科學合理化。

(三)勿任意離席:用膳完畢時，幼輩、下級要等長輩吃完離席，方可離席。尊重並保持同桌者用餐愉悅心情，勿任性表達個人情緒或不宜的話題致破壞用餐氣氛。

(四)敬茶、酒時:注意茶壺靜置時，勿將壺嘴對人。晚輩的酒杯不能高於長輩的酒杯。敬酒時先敬長者和主賓，最後才是主人。

歐洲家庭迄今仍遵守餐桌禮儀，代代相傳內化合儀的禮節與傳統。簡如下列：

(一)重視用餐是愉快的事：灌輸進食只在餐桌上(定位及定時就食好習慣)，努力維持上桌

用餐是分享與愉快的同義字。

(二)美食情境教育:西餐講究餐具擺設，搭配優雅用餐禮儀。即使遇有外買食物回家，亦必裝盤美化妥當，增進家人食慾。用心佈置用餐之美食印象，不會直接以塑膠容器食用。⁴

(三)不食即下桌:個人注意不影響同桌共餐者好心情與歡聚的氣氛。家庭，尤其母親，養成家人定時就食習慣，餐後即將食物收拾妥當，包括正餐外的食物和點心。個人若餐間飢餓，則會忍耐至下一餐。

(四)餐具使用與禮儀:西方訓練二至三歲小兒上桌自食，故無中式父母或長輩端碗“孝子”的耗神追著餵食情形。其次，相較中式簡單而安全的兩箸(柱)，西式餐具較顯得複雜。後者一如潛在且侵略式武器縮影般的刀、叉，一旦出現在餐桌時，相對會有其固定使用規範，得體的用餐禮儀要搭配正確使用西餐餐具。如談話間有肢體表情或傳菜時，應將刀叉放下，不可持刀叉於空中揮動。

承上之禮儀規矩，簡述提醒於此段中，如餐具/餐巾的擺法(如不進食或暫時離開時)、刀叉握法、餐巾使用法、喝湯及食用麵包方式。西餐用餐時千萬不可端著盤子吃。原則是左側擺叉右側擺刀；握時刀口朝內叉背朝上；進食肉、沙拉或水果時可叉食(直叉)，食用如較軟(麵、米飯)或小顆粒(玉米、青豆、小丁狀等)食物時，可放在叉子平面上(平舀方式)，即把叉子反過來如湯匙般舀起食物，用刀子理順一下再送入口。而刀子在切小食物時，注意不可發出切割食物的刺耳聲響，可在要細切時先

輕輕向前推，再用力拉回並往下切。若遇刀叉不慎落地的意外時，切勿大叫服務生，或失禮(不雅)地自行探頭進桌子底下，或因桌下撿拾弄髒手指，宜禮貌地輕聲請服務生協助更新的一份。喝湯時湯匙輕往前撈取；餐具左側的麵包是屬於你的，麵包需用手在盤上先撕塊。國人亦須留意勿任[率/隨]性表示親暱，將自己刀叉深入鄰座(他人)盤中取食物，免他人深受冒犯或難堪之感；中式亦忌從別人碗裡挾菜。原則上，盤內食物要吃時再切；而放在叉子上的食物，必須一口能吃進去(one-bite food)才行，水果亦然，尤其有些難度更高，如要去皮等。⁶茲提醒歐美用叉的細微區別，“歐洲人用餐右手持刀左手持叉，邊切邊叉，將食物送入口中。美國人則是切每一口食物後，將右手的刀放下，把叉子換到右手，再以叉子正面將食物送入口中。英國人則習慣用刀把食物掃到叉背上，壓平後送入口中。種種吃法並無優劣之分，最好都能熟悉運用，則與不同國家人用餐入境隨俗，更能左右逢源。”⁷最後，任何時候都不可將刀叉的一端放在盤上，另一端擱在桌上。拿湯匙的姿勢像握鉛筆一樣，由內經外側舀食。由內經外舀食是屬英國式，反之則是法國式。用餐完畢時，不可以把餐盤從面前推開，應該讓它留在原位；盤中刀叉並排放，左叉右刀，刀鋒向內、叉尖向下，呈十點鐘和四點鐘的方向放在餐盤裡。餐巾放在座位上表暫離座；用餐完畢，餐巾則摺好放置於桌上。

宴客一事時時處處在考驗主人的禮儀與風度，期達鞏固友誼、賓主盡歡的最高理想。從

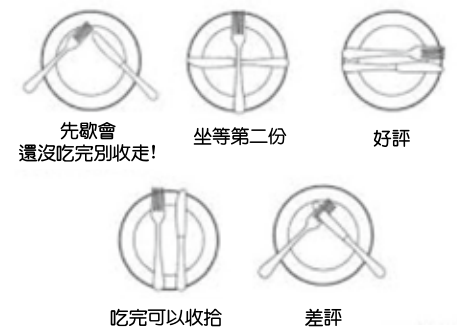


表1 西餐中刀叉擺放的訊息

(<http://www.gamebase.com.tw/forum/30042/topic/96336457/1>)

如何擺放餐廳的桌椅、餐具、食品、酒水飲料等，尤其安排客人座椅的位置很重要，以確保賓主盡歡。一般家庭的小型宴會人數以約六至八人最佳，主人發出邀請函，可同時邀請客人攜伴參加時，若無適伴主人會費心安排；但若額外帶伴時，務必先建議並徵得主人同意。須知西方人注重隱私，難忍受“不速之客”的文化習慣不通報，尤其英國人特別不歡迎神來一筆的“順道登門拜訪”，西方人一般公私約見多在家外，除非是至親或家庭好友。而離席時段亦要懂得察言觀色，勿等到東道主明白地下逐客令，最佳時段是有其他客人已準備動身。

發出邀請函(確定人數)後，主人需組織並掌握好家宴當日的喝酒吃飯時間。原則上西方主人不歡迎客人提早到，免彼此有尷尬時段。因前者宴前須專心再確認一切安排後，繼要梳洗打扮就等著接待陸續登門的客人，故無暇先招呼個人。最佳到達時間是稍稍遲到五分鐘，但勿超過十分鐘。主人並要保證每一位客人玩

得開心，歡喜地進行機智又幽默，愉快且輕鬆的交談。客人端亦要遵守作客的規矩，即可享受此種可敘舊且認識朋友或文化觀察的愉快聚會。客人只要及時回覆邀請，或提出較私人的需求詢問(如素食等習慣等)，並備妥合適的服裝與禮物。禮品可依一般標準，或投主人的特殊蒐藏或其喜好，合適的禮物如鮮花、專賣店的酒與上等巧克力等。唯客人切記勿要求主人品嚐其當天帶來的酒，因後者已精心備妥了所有宴客飲品；又若客人隨意用超市便宜的酒為伴手禮，恐皆成棘手人物而終被嫌棄。一旦維持‘不添主人麻煩’的形象，即享有受歡迎客人VIP的風評，可持續收到社交圈好客者的邀請卡。一般禮貌仍要在宴後寫致謝卡，表達對東道主的感謝與誇獎，在西方回宴的時間是不超過六個月。

常見歐洲家庭牆上懸掛餐盤，其與咖啡茶具日常使用一般，皆可知對用餐之重視與基本講究，絕非僅是單純之擺飾。歐洲菜中以法國、義大利菜聞名遐邇，皆內化其人民重視生活情趣與品味美食的一致性。歐洲人注重其公私分明的時間與場域之權利，不會輕易犧牲與子女共處的時光；孩童自幼即食用天然食物，他們在生活中接觸、珍視、烹食、細細品味分享並讚頌天然食材，絕非“五穀不分，茶來張口”之消費者，並鼓勵親子共同下廚，持續加溫親子關係並成為終生溫暖膳食記憶。⁸是故歐洲的麥當勞常遭歐洲慢活文化排擠，苟延殘喘，常有虧損情形。又北歐青年男子都人人都練就基本烘焙絕活，增加新世代帶得走的生存與競

爭能力，無論單身在外地就學、壯遊者背包旅行、照顧未來的家人及親友、外派饗宴異國師友，皆無往不利。

“餐桌禮儀”實為家庭一切生活教育根本，延續了普遍的文化價值觀與基本的幸福滿足感。而中菜是世界美食之前茅，但在其傳統與本質的執行上已迅速流失，至為可惜！國內1970s一代小家庭少在家下廚，亦相對少相聚同桌用餐，及相對減少了生活化規矩(民族文化與國際公民)的通識學習機會。後現代家庭下班下課時少飄菜飯香，恐自餐桌禮儀延伸的家庭教育與關懷，亦一併淡化。因男女主人努力拚經濟，需自願或非自願沒日沒夜加班，工作型態也忽略/犧牲家人共食交流的黃金時段。平日親子、夫妻關係維繫機會日減，通識與生活教育匱乏。從家人亦難得同桌用餐從基本的家教上用心陪伴與調教(如用箸姿勢與禮儀、基本招呼客人的問候等)，到日常照顧家人健康(特別是強化成長中的子女或照顧病弱的家人)，直到生命深層心理與互動意義。現代男、女主人既未積極習得雙方長輩的廚藝，也無法堅持對子女定位定時就食習慣。尤其現在國內長期偏重子女成績與學業成就(科舉精神不朽)，課後持續寫作業又補習，過度偏重升學忽略維持永續的生活常態品質，嚴重全面影響優質文化與國力現代化，遑論國際化禮儀的學習(‘上得了廳堂’與尤其是國際社交場合)。作家陳之藩(1925-2012)在1988年“謝天”一文中，提及兩小段個人餐桌禮儀的插曲，一中一西：

“在小時候，每當冬夜，我們一大家人圍域個大圓桌吃飯。我總是坐在祖母身旁，祖母總是摸著我的頭說：「老天爺賞我們家飯吃，記住，飯碗裏一粒米都不許剩，要是糟蹋糧食，老天爺就不給咱們飯了。」”⁹

“常到外國朋友家吃飯。當蠟燭燃起，菜餚布好，客主就位，總是主人家的小男孩或小女孩舉起小手，低頭感謝上天的賜予，並歡迎客人的到來。我剛一到美國，常鬧得尷尬。因為在國內養成的習慣，還沒有坐好，就開動了。”⁹

再則，華人子女亦因就學過久(青壯國人至少20年或長到30年的‘磨槍’期)，自小其家長又促其‘置身家務事外’，放學回家仍忙於功課，趕補習班與才藝班。故生活中失卻及時學習如上一代之多元通識技能、社會化與應變力訓練機會。在家無法共同分攤家務責任，從中習得理財、維修、烹調等持家基本方法，在外又無法獨力照顧自己，大學畢業後仍無法離家(或舒適區)太久太遠，漸變成賴家媽寶(身心理層面)，或成原生家庭的長期甜蜜負擔，遑論放手環遊世界(如西方青年未滿二十歲，常在高中畢業後、最慢唸大學時，即已完成壯遊的成長禮)、經洗禮後知感念父母劬勞與服務、能完全獨立生活、主動照顧服務他人、積極追逐實踐夢想，並願更珍惜自身文化(如傳承自家菜的好味道)。北歐青年人人皆懷廚藝，在家中以習得甜點製作。至於在義大利這女權至上的社會，小孩九歲時即入廚，開始擔

任家庭二廚實習生，習得“媽媽味真傳”。此亦部份反映出該文化中男性對母親深刻的依戀與崇拜，故其不容冒犯的神聖地位總遠高於妻子。

廚房即“全家的養生房”，而母親在傳統上則是闔家健康的守護神。惟此二重要把關角色與生命記憶，恐爾後為“巷口便利店”所取代，統一了國人的癡癡[媽媽]味。家常菜隨著家常菜的傳承隨著女性的社會角色改變，與老齡化長輩凋零或其記憶衰退，文化傳承有迅速流失之隱憂。家常菜隨著家常菜的傳承隨著女性的社會角色改變，與長輩凋零或其記憶衰退，文化傳承有迅速流失之隱憂。後現代的工商生活大幅改變了家庭用餐習慣，亦動搖了國人健康、家族凝聚力與生活情趣。家人不是“各自解決”一日三餐，或連晚餐以“流水席”方式完成，尤其常見國內家庭捨棄餐桌，圍在茶几桌邊用漫不經心佐以電視機、智慧手機(一如現代babysit的方式)等現代3C科技，家人間輕鬆地情感交流反而是“可望不可及”。致用膳時常五感不專一，無法專注感知箸下、叉尖食物的美味與滋養：如嚐不出刀工、火候、鑊氣等藝術或香料調和的絕妙；品酒時無法“眼觀酒色，鼻聞酒香，品出酒味(前、中、後滋味)”，亦不聞氣泡酒聲。人人始終形色匆匆，無法全心享受當下的片刻並感受美食撫慰之能量。“魚頰”一文末段以暖心食物(comfort food)，巧妙點出成年女子沉澱後覺悟出親情之無價，以節日家常菜難忘的溫暖慰藉，作為更成熟的文化回歸，一西遊移民

者的靈魂東返，彷彿透過料理延續了家族生命。

味覺連動思情的聯結，藏在中外名家的味蕾記憶中，紀錄一切對鄉、親、友的無盡追思，化成了陸游(1125-1210)老年時的詩句：“人間萬事消磨盡，唯有清香似舊時。”¹⁰文學美食家魯迅(1881-1956)在雪天小酒館中，享受市井的暖心食物，點了“一斤紹興，十個油豆腐，辣醬要多”，外加“茴香豆[蠶豆製]、凍肉、青魚乾。”而黃春明(b. 1935)的短篇“魚”，亦寫親情。因一條在買回路上失落的魚，造成祖孫二人的誤會與深藏的愛。¹¹又台灣新生代作家廖志峰，一篇“秋刀魚的滋味”(2016)亦引發全面的台菜風味：

低頭看著陶盤上黑背銀身，形如新月的秋刀魚，又美又撩動著食慾，覺得再也沒有比秋刀魚更能喚起季節感的魚類了。這個吃著秋刀魚的夜晚很奇特，很自然地就勾起對父親的懷念，覺得餐桌上應該還會有味噌湯，父親也在座 [...] 我帶著些微感傷又十分滿足的心情，津津有味地吃著秋刀魚，細細咀嚼著香脆略焦的魚皮，以及飽滿肥美又多汁的魚身，眼裡就只有這條魚了。¹²

法國當代著名的心理小說家，普魯斯特(Marcel Proust, 1871-1922)，在《追憶似水年華》(La Recherche du temps perdu; In Search of Lost Time, 1991)首章的生命回顧。彷彿其一生的心靈畫面已停格一在法國貢布雷(Compi gne, 離首都巴黎東北80公里)十歲的他。時間一向為其寫作之軸心，他生命最美好的情景永駐留在兩個時段：一是每晚七

點鐘等候母親習慣性的晚安吻(暖心的觸感)；二是在一個陰鬱的冬日午後，普魯斯特品嚐瑪德蓮小蛋糕(madeleine)沾紅茶時，憶及幼年時週日在萊奧妮(L onie)姑媽家度假，她招待他浸了菩提花或紅茶的瑪德蓮。這滋味美妙的早點，令他味蕾全開，感到精緻的幸福滿足。

“[普魯斯特]的心靈世界是以時間為軸心而旋轉的，他以痛苦的心情觀察人與物遭時間之擊敗後，而腐朽，而滅亡，因此他的作品中處處留下時間的烙印。童年的天國迅速消逝，死亡奪去我們至愛的親友，愛情只是心靈的虛構，它有如海市蜃樓，幻滅之後留下的只是現實之庸俗。豪華的生活、尊貴的社會地位也有如夜空裏燦爛的煙火，熄滅之後乃不再是真實的存在。(…)然而，過去並不是永遠死了，它潛在於心靈深處。當人或物逝去之後，我們仍然久久地在回憶中保留他們的形象或情況。一塊餐巾、一個茶杯、一幅風景都能引起許多的聯想，喚起一段過去的生活。”¹³

華人子女婚後亦以女性負擔大部分家事，包括職業婦女，成為影響結婚率與國力之大隱憂。復加以中國父權禮教“君子遠庖廚”常遭誤用，原旨在“培養仁心”，唯一家之主傳統皆“禪讓”女性來殺生烹食？¹⁴如今此說已不符現代健康蔬食和大廚多為男性之事實，及後現代小家庭簡易烹調與勞務分工之急需。新好男人與子女們勿自外於家事分工，自勉精進廚藝，一可共同肩負居家健康之責，又可復興家族傳統美食，增進全家情感。

二、文化教學教法

我們以譚恩美的親身經歷的小故事，一個在美國文化成長的亞洲女孩，來引介跨文化概論的課程，旨在提高學生的文化意識並尊重文化差異，以及想像在不同文化易地身處的感覺。學生們將學習自詳細信息中解讀，以便完擬一個摘要與讀取的一個故事地圖。而團體活動的開展是讓學生向他們的同齡人學習，即是英語同儕學習(peer learning)，期互相激發其思維能力。藉此文訓練學生具有敘述一個故事的基本要素與能力，大致地了解後，尤其已配備了妥善利用/集中所讀取收需信息的能力。

(一)初階教學教法:教材閱讀 (reading together and comprehension)

作品與作者之引介、分享閱讀之練習與發音導正、食物名稱與寰宇文化、觀念及禮儀學習。

(二)中階引導教法:批判/論述觀點 (expressing individual appreciation)

進行文化提問與討論 (Questions on one's culture itself)，諸如下列：

1. 恩美為文之起心動念、主旨與目的為何？她是否只是想娛樂的讀者，或者

可能具一較深沉的目標是什麼？(What is Tan's purpose in writing this essay? Does she just want to entertain readers, or might she have a weightier goal?)

2. 少年即移民美國的恩美尚未形成對中國文化深刻的認同與堅定的自信，頗

耽心在男友與男友家人面前獻醜的心態。(Why does Tan cry when she finds out that

the boy she is in love with is coming to dinner?)

3. 當時十四歲的恩美覺得她的中國背景是如何？她的母親又是如何？(How does the fourteen-year-old Tan feel about her Chinese background? about her mother?)

4. 為何恩美的母親設法準備一次極其費工的中國傳統晚餐，宴請她的女兒和嘉賓？文中哪一句話最能總結恩美一時無法理解、但到多年後才理解的訓誨？(Why does Tan's mother go out of her way to prepare a disturbingly traditional Chinese dinner for her daughter and guests? What one sentence best sums up the lesson Tan was not able to understand until years later?)

(三)進階實作教學 (discussion on writing strategy of article)

1. 此階段旨在訓練文章寫作策略，藉“魚類”一文為根據探索譚恩美的寫作技巧、風格與布局：

a. How does Tan draw the reader into her story right from the beginning?

在本文起始，恩美如何即吸引讀者進入她的故事呢？

b. How does Tan use transitions both to drive and to clarify her narrative?

恩美是如何運用某過渡期，去引導並澄清她的敘述？

c. What is the irony of the last sentence of the essay?

文章的最後一句的諷刺[性]是什麼？

d. Paragraph 3 is a passage of pure description. Why does Tan linger over the food? What is the effect of this paragraph?

第三段是純描述的片段。為什麼恩美一直在食物上打轉？該段具何種效果呢？

2. 有關語言使用方面的問題 (Questions on Language)

a. 本文中有關描述“瑪麗亞”部分，其明喻令人驚奇。為什麼呢？如何手法又是如何有趣？(The simile about Mary in the second sentence of the essay is surprising. Why? Why is it amusing?)

b. 敘述者的年齡如何影響本文的基調？又請找出文中特別適合十四歲孩子使用語言例子的手法。(How does the narrator’s age affect the tone of this essay? Give examples of language particularly appropriate to a fourteen-year-old.)

(四) 延伸寫作建議 (Suggestions for

Further Writing Practice)

1. 在日記、雜記，甚至一篇散文中敘述你或家人(親戚、朋友、鄰居等)的首次西方文化衝突，包括跨文化的光明面和黑暗面的學習、生活習慣、飲食、風俗、居住、行為等層面。(Try to state your first Western cultural impact in diary, journal, or even an essay, as well to record your own or your family member’s (relative, friend, neighbor, etc.) memoire, including both the bright side to learn and the dark side in regard of (cross-)culture, lifestyle, cuisine, custom, housing, conduct, etc.)

a. 練習寫日記：想想一個場合時，不管出於什麼原因，你感到羞恥是不同的。你是怎麼應對的？你是否有試圖掩飾、適應你的不同，還是你透露或慶幸你的獨特性？(Journal writing: Think of an occasion when, for whatever reason, you were ashamed of being different. How did you react? Did

you try to hide your difference in order to fit in, or did you reveal or celebrate your uniqueness?)

從日記到散文：以恩美的文章作為示範，撰寫一篇源自你的日記描繪簡要的敘述。試著模仿譚的方式融合晚宴的外部事件與她後續的感情。你的故事可能是如其幽默風，或者更嚴肅。(From journal to essay: Using Tan’s essay as a model, write a brief narrative based on the sketch from your journal. Try to imitate the way Tan integrates the external events of the dinner with her own feelings about what is going on. Your story may be humorous, like Tan’s, or more serious.)

b. 試以牧師的兒子，羅伯特的觀點：寫一篇敘事散文有關你身處在自己到親身參與不同的文化不得不調整的時刻。這可能是一頓飯、一場婚禮或其他儀式、一場宗教儀式、異國旅行等。而你從中，自己和他人的經驗，進行學習。

(Take a perspective like that of the minister’s son, Robert: Write a narrative essay about a time when you had to adjust to participating in a culture different from your own. It could be a meal, a wedding or other rite of passage, a religious ceremony, a trip to another country. What did you learn from your experiences, about yourself and

others?)¹⁶

在學生研讀之前引入各詞彙的含義閱讀。學生充分知曉每項練習的目的，使他們能夠學習應用後來思維能力，尤其當他們正在閱讀或寫自己。基於各員寫作能力，教師建議學生多書寫故事，寫作者自主分配安排其書寫地圖，注意到人(自己)、地點、時間、事件(趣[奇]聞、軼事等描述)、物(對象、標的等)，藉以組織妥他們的英語能力。教師建議可從各官校所特有的“週記書寫”來練習英文[極]短篇寫作，免落入流水帳之例行紀錄。學生定期從中磨練進出校門期間的敏銳觀察與洞悉之接收力，練習以精練、準確或透析之文筆，加上幽默、嘲諷之文風，每週從事一箭雙鵰之雙語(母語及英語)的寫作，訓練累積英語表達實力。

四、譚恩美(b. 1952)的簡傳 (Amy Tan’s Brief Biography)¹⁷

一部家族史連結了中國二十世紀上半葉民族顛沛的煙硝記憶，與移民新大陸追逐中式的美國夢，此即詮釋了現代中國數波美國夢的家庭版之一。譚恩美出生於美國加利福尼亞州屋崙，在父母自中國移民到美國幾年後。她有兩個兄弟。她的父親，譚約翰(John Tan)，是一名電氣工程師，也是位浸信會牧師。她的母親，李冰芝(Daisy Lee)，藏著些過往的秘密，包括三個女兒和她的母親留在中國，與其母在她九歲時自殺等。¹⁸孩提時代的譚恩美，認為她的生活比大多數人乏味。她藉閱讀來逃避此乏味。至於她個人的夢想，則是成為藝術家；

表2 邏輯思考、判斷與創造力檢核表¹⁵

	1 基本能力
1-1	能把各類訊息加以比較、歸類、排序。
1-2	能根據上下語境釐清不同訊息間的因果關係。
1-3	能分辨客觀事實與主觀意見。
	2 進階能力
2-1	能分析、歸納多項訊息的共通點或結論。
2-2	能將習得的原則類推到新情境中，解決問題。
2-3	能綜合現有訊息，預測可能的發展。
2-4	能評估不同資訊，提出合理的判斷或建議。
2-	能整合、規劃相關資訊及資源，並發揮創意

然而，她的父母希望她成為醫生和名鋼琴演奏家。

譚家原住在一個叫喜福會的小社會群體，其中的家庭上演著移民版的美國夢。¹⁹ 早先譚家人幾乎每年都要搬家，從一個在奧克蘭的混合社區，陸續換另一社區，最終落腳在美國舊金山灣區。恩美十五歲時，她的父親和哥哥(Peter Tan)已經死於腦腫瘤。“因我的哥哥與父親相繼早逝，我母親確信我會是下一個。”²⁰ 十七歲時，恩美自瑞士一所私立高中畢業。後就讀於聖荷西州立大學，獲得英語語言學士和碩士學位。當她開始寫小說時，已經三十三歲。她第一篇短篇小說發表在次年，三年後她出版了她的第一本書，短篇小說集名為《喜福會》(The Joy Luck Club)是部美國經典名著，亦成為了一本國際暢銷書。一部具批判觀點的作品。在其餘暢銷書中，母女關係、移民在美國的經歷和中國歷史及神話一直是譚恩美關注的題材，在《灶神之妻》(The Kitchen God's Wife, 1991)、《接骨師的女兒》(The Bonesetter's Daughter, 2001)等小 中都有體現。”1991年出版第二部小說《灶神之妻》，登上最佳暢銷書榜首，再次引起轟動。²¹

一九八五年，她成為自由作家，開始寫廣義的小說，先為企業機構撰文，“過著按鐘點算錢的生活”，她是個積極的工作狂，“小說讓你盡情做奇妙的幻想。”²²

1985年，服務於電信公司時已是自由作家，譚恩美出席了一個作家在斯闊谷(Squaw Valley)社區的研習工作坊。在那裡，她遇

到了作家莫莉·賈爾斯(Molly Giles, b. 1942)，她給了恩美許多寫作的建議，從她有缺陷的小故事開始，因其中多有不協調的聲音和故事。賈爾斯引導恩美完成許多故事，因之促成《喜福會》的出書，發表於1989年。今天，莫莉賈爾斯則成她的出版編輯。為了電影改編的《喜福會》譚恩美與導演王穎(b. 1949)合作，她也參與了劇本的寫作，擔任巴斯(Ron Bass, b. 1942)的聯合製片和聯合編劇。該電影劇本被英國電影學院(British Film Academy)和作家協會(Writers Guild)提名為最佳改編，尤其在柏林影展拿下銀熊獎。23美國國家藝術基金會選擇了《喜福會》納入他們的2007年的“大閱讀計畫”(“Big Read” program)。她亦擔任“傻瓜”的創意顧問，是一齣艾美獎(E Emmy)提名的兒童電視連續劇，已在全球播出，其中包括在英國、拉丁美洲、香港、中國大陸、台灣和新加坡等國。另其於紐約客的撰文，“不朽的心”(“Immortal Heart”)，則在全美國，以及法國的舞台上演。譚曾在大學校院中，包括斯丹福大學(Stanford University)、牛津大學(Oxford University)、亞捷隆大學(Jagellonian University, Krak w, Poland)、北京大學(Beijing University)、喬治城大學(Georgetown University)在華盛頓與特區國會山社區等分校，以及在卡達的多哈大學(Doha University)進行國際演講。

譚恩美學了十五年的古典鋼琴終於派上了用場。她為劇本《接骨師的女兒》寫的歌詞，由

斯圖爾特華萊士(Stewart Wallace, b. 1960)編曲，這為準備其於2008年9月與舊金山歌劇院的世界首演。譚恩美的舞台角色僅限於為其他音樂作品節奏引導者、儲備歌手，和文學車庫樂隊一谷底廉售書一的第二鼓手，其成員包括嘉門德馬克(Kathi Kamen Goldmark, 1948-2012)，斯蒂芬金(Stephen King, b. 1947)，戴夫巴里(Dave Barry, b. 1947)，馬特格勒寧(Matt Groening, 1977-2012)，和斯科特圖羅(Scott Turow, b. 1949)。儘管他們非專業人才的組團，其每年的演出都設法籌集了近200萬美元的掃盲計畫。1974年她已與百萬資產者，路易德馬諦(Louis De Mattei, 1943-2005)結婚數年，這位退休的稅務律師，充當半邊天機構全職董事會成員，偕恩美共同負責照顧中國孤兒院創建和發展計畫。

譚恩美的作品多反映其面對生活的苦難的沉思。²⁴ 《喜福會》始具批判式回顧與審視。她常思考自己在世界上的角色以及她應完成的任務，這可能是受了她父親的影響。父親不幸在恩美未成年時就患腦瘤去世了，亦即是在我們所讀“魚頰”(Fish Cheeks)一文完成後的第二年。尤其，經歷過失去父、兄之痛，治療母疾(憂鬱傾向)與好友遭暗殺等等人生磨難後，她沉思人生的苦難，²⁵ 茲引其作品《灶神之妻》所寫做小結：若無法改變你的命運，就改變態度。(“If you can't change your fate, change your attitude.”)²⁶

五、結語 (Conclusion)

古代中西文化交流“最早推定在公元前六

世紀，即我國春秋、戰國之交。”兩漢時期、唐宋時期和明清之際，分別為古代中西文化交流的三次高潮。而綜觀近代中西交流，始於歐洲宗教改革運動之後，清末太平天國則為其產物。²⁷ 發生在歐洲十五世紀的宗教改革運動，分裂了羅馬教會到中世紀統一的局面，於是“大批傳教士融入早期殖民者隊伍[葡萄牙、荷蘭、西班牙]，到海外去開闢新的天地。”²⁸ 歐洲各國的基督傳教士，紛紛自全球湧入東方。因之，歐洲基督傳教士在近代早期中西文化交流中，扮演了重要而特殊的作用。繼之為殖民帝國的武力，終於民國成立前後的干戈化為學術玉帛。²⁹ 近代後期中西文化交流歷程約可大分為三階段，先是西方發達的工業器物：東方屈服於殖民者船堅砲利的淫威；其次是西方現代化制度：民主、科學、法治，啟發亞洲普遍的人文思考、覺察與自省。再過渡到第三階段的近代中西方的文化與禮儀的仰慕，一種較和平與平等的交流學習。大時代環境中西文化相互影響與作用，一個半世紀來的多元層面密度與緊湊史無前例。

從觀察作者譚恩美個人成長的線性時間軸，從過去-現在-未來的心性改變，十四歲青少年叛逆期之想法，及其爾後成熟稍具人生閱歷之回顧，在文化觀、愛情觀、家庭觀與生命觀等議題，打開學習者升堂入室之初階思考，以及國際化議題之探索與探討。了解自己的特質、文化去放眼天下。我們謹以此譯文、閱讀與討論及延伸探討中西文化比較等，期待讀者皆有進一步延伸人文與文化學習與回饋分享。³⁰

附錄I：Amy Tan’ s “Fish Cheeks”

Fish Cheeks

I fell in love with the minister’s son the winter I turned fourteen. He was not Chinese, but as white as Mary in the manger. For Christmas I prayed for this blond-haired boy, Robert, and a slim new American nose.

When I found out that my parents had invited the minister’s family over for Christmas Eve dinner, I cried. What would Robert think of our shabby Chinese Christmas? What would he think of our noisy Chinese relatives who lacked proper American manners? What terrible disappointment would he feel upon seeing not a roasted turkey and sweet potatoes but Chinese food?

On Christmas Eve I saw that my mother had outdone herself in creating a strange menu. She was pulling black veins out of the backs of fleshy prawns. The kitchen was littered with appalling mounds of raw food: A slimy rock cod with bulging fish eyes that pleaded not to be thrown into a pan of hot oil. Tofu, which looked like stacked wedges of rubbery white sponges. A howl soaking dried fungus back to life. A plate of squid, their backs crisscrossed with knife markings so they resembled bicycle tires.

And then they arrived -- the minister’s family and all my relatives in a clamor of doorbells and crumpled Christmas packages. Robert grunted hello, and I pretended he was not worthy of existence.

Dinner threw me deeper into despair. My relatives licked the ends of their chopsticks and reached across the table, dipping them into the dozen or so plates of food. Robert and their family waited patiently for platters to be passed to them. My relatives murmured with pleasure when my mother brought out the whole steamed fish. Robert grimaced. Then my father poked his chopsticks just below the fish eye and plucked out the soft meat. “Amy, your favorite,” he said, offering me the tender fish cheek. I wanted to disappear.

At the end of the meal, my father leaned back and belched loudly, thanking my mother for her fine cooking. “It’s a polite Chinese custom to show you are satisfied,” explained my father to our astonished guests. Robert was looking at his plate with a reddened face. The minister managed to muster up a quiet burp. I was stunned into silence for the rest of the night.

After everyone had gone, my mother said to me. “You want to be the same as American girls on the outside.” She handed me an early gift. It was a miniskirt in beige tweed. “But in side you must always be Chinese. You must be proud you are different. Your only shame is to have shame.”

And even though I didn’t agree with her then, I knew that she understood how much I had suffered during the evening’s dinner It wasn’t until many years later -- long after I had gotten over my crush on Robert -- that I was able to fully appreciate her lesson and the true purpose behind our particular menu. For Christmas Eve that year, she had chosen all my favorite foods.

[https://docs.google.com/document/d/1_5wcWTEZKIQax7fopL7n1PtkkuszionPdBgdtie_4x8/edit]

- 1 譚恩美的“Fish Cheeks (魚類)”全文，請參附錄I原文。亦見於陳凌霞(2007)所編之高中英文第三冊，由台北三民書局出版，以及K. Bromley, L. I. De Vitis & M. Modlo (1999)所著的50 Graphic Organizers for Reading, Writing, & More (50閱讀寫作名篇)，由紐約的Scholastic (士林) 出版。

《喜福會》，一部敘述四個移民美國的中國家庭二代之間的生活歷程，於1989年正式出版並大受好評，成為美國經典名著，繼之為國際暢銷書。她的散文和故事出現在美國數以百計的選集和教科書中，被指定且迄今仍是為許多高中和大學的“必讀教材”(required reading)。

2 彭(Peng)，淮棟(Huaidong)。“文化衝擊的火花：譚恩美的《喜福會》”。Vol.60, Oct. 1989，聯合文學(UNITAS)，頁118-121。

3 Today’s U.S. & Canada. “異國戀曲/婚姻：先了解老外如何看華人”(Exotic Love/Marriage: Learn First How Foreigners View Chinese People)。Issue 4, Sept. 2013, 3-4.今日美加 (Today’s U.S. & Canada Magazine)。

4 歐洲人的日常生活極少見亦不喜塑膠品，因其不具人文藝術的美感與質感，亦乏真實手工質感與溫度，上不了廳堂，又會直接造成地球環保問題。西方家中餐盤多為陶瓷盤，所有擺設與牆飾皆具有美化生活的實用性，實主滿足於擺盤後美學的幸福感。

至於中國人的生活情趣，可見於清初戲曲家李漁(1610-1680)的《閒情偶寄》(1671)，記載了居家生活物質與休閒樂趣，包含詞曲、演習、聲容、居室、器玩、飲饌、種植、頤養八篇。他嘗寫菰葦烹調法，及肉蔬等之烹調藝術，並自稱“蟹奴”，以其深具色香味之雅致。袁枚(1716-1797)則寫有食譜一冊《隨園食單》(1792)。又沈復(1763-1810)則在《浮生六記》(1808)中偕(偶爾會變裝的)妻子芸娘遊山玩水，困頓共苦中仍探索生活的況味，留下無盡甜蜜相隨的思念。

5 中式餐宴的出菜順序，一般為開胃菜、主菜、甜食點心(配菜)及水果。開胃菜多為冷盤(涼拌及乾果)的大拼盤，種類可多達十種；主菜多在六到十二道之間。“較正式的西餐菜單包括有開胃菜、湯、麵包、主菜(多以魚肉為主)、沙拉、水果、甜點、咖啡(或紅茶)，吃一套西式全餐要花上近三小時，才能完全合乎禮儀。”(參陳冠穎，頁108)而法式餐宴從湯、開胃菜、前菜、蔬菜類、肉類、乳酪(即起司，超過四百種)、甜點與咖啡，亦可達八道。俄國菜則較簡約會，先上熱湯(羅宋湯等)，再上主菜(通常為肉[炸魚、烤雞、煎牛羊排])、黑
- 麵包及酸黃瓜。

6 參陳冠穎，頁115-117。西方人享用水果時，多需自行將大塊在盤內分解小塊，可結合力學訓練，對發育中的青少年正是一一次次推理測驗與手肌協調鍛鍊。

7 阿波羅新聞網(aboluowang.com)。“標準西餐刀叉拿法詳解”(The Standard Use of Western Knife and Fork)。http://tw.aboluowang.com/2014/0923/448128.html [2014-09-23]

8 歐洲森林野地甚廣袤，家庭常在假日親近大自然，野餐、郊遊或露營，感受到季節性的強烈。除可採摘季節時鮮蔬果野味，與全家人共同下廚的情趣，又增進親子同遊記憶。大自然終年提供美味的食材，醬果類、野菜與路邊野生香草等，秋季時更邀家家戶戶提籃來到戶外採集野菇、栗子、白(銀杏樹的果實)與松露等天賜珍饈食材。

9 見“謝天”，《陳之藩文集》(1988) [https://www.bookzone.com.tw/event/lc040/booklist.asp]

10 1155年陸游三十歲時寫就《釵頭鳳》，遭婚變傷懷，無緣共白首；六十三歲時，偶見人送來菊花縫製枕囊，睹類物憶及曾與被迫生離的前妻，唐婉，早年深情點滴，名作。悲感無限，遂信手作《菊枕詩》兩首，一遣思懷：“采得黃花作枕囊，曲屏深幌悶幽香。喚回四十三年夢，燈暗無人說斷腸！少日曾題菊枕詩，囊編殘稿鎖蛛絲。人間萬事消磨盡，只有清香似舊時！”

11 見魯迅，《彷徨：在酒樓上》(1925)；黃春明，《莎啞娜拉再見》(1979)。

12 廖志峰，“秋刀魚的滋味”，聯副電子報。2016/03/18 第5296期。[http://paper.udn.com/udnpaper/PIC0004/294400/web/]

13 胡品清教授(1921-2006)之評。參胡(Hu)，品清(Patricia Pinching)，法國文壇之「新」貌。台北：華欣文化事業公司，1993。頁9-10。另見頁17-18。追憶一回普魯斯特(Proust f r Eilige)。Gerken (葛肯)，Marei (瑪萊)；黃(Huang)，添盛(Tiensheng)譯。台北(Taipei)：商周出版(Cit)，2006。

14 “君子遠庖廚”一語首見於《禮記·玉藻篇》：“君無故不殺牛，大夫無故不殺羊，士無故不殺犬、豕。君子遠庖廚，凡有血氣之類，弗身踐也。”以規範君子合宜之行止。又見於孟子回梁惠王之對話中：



- 「無傷也，是乃仁術也，見牛未見羊也。君子之于禽獸也，見其生，不忍見其死；聞其聲，不忍食其肉。是以君子遠庖廚也。」（〈梁惠王章句上〉-21・《孟子》卷一）（見“典故出處”，http://cls.hs.yzu.edu.tw/ORIG/all_source/ist.asp?page=3&sSource=&book_id=291）
- 15 見表2 “A Comprehensive Lesson on Amy Tan’s Fish Cheeks”
http://english.tyhs.edu.tw/xoops/html/tyhs/99thinking_awards/05.pdf
- 16 “Amy TanBiography.” In Bio. <http://www.biography.com/people/amy-tan-9542574>
- 17 “Amy Tan’s Biography.” In Amy Tan. <http://www.achievement.org/autodoc/page/tan0bio-1>
- 18 譚母先在中國有第一婚，先生王茁時為國民黨高幹，然因長期家暴屢求去不成，曾蓄意犯案在牢獄中暫獲喘息庇護。最終，以謊報未婚身分得到赴美留學機會，後與恩美之父於美國再婚。她長期思念留在中國的三個女兒，恩美與姊姊們會面情節記錄在《喜福會》中。
- 19 《喜福會》的“書名實有其事。喜福會是‘一個社會兼投資團體。我父母同其他三對夫婦在一九五九年成立這個會，書中的故事則始於一九四九年。他們各家每月輪東一次，吃點心，媽媽們就打麻將。”（見彭(Peng)，淮棟(Huaidong)。“文化衝擊的火花：譚恩美的《喜福會》”。Vol.60, Oct. 1989，聯合文學(UNITAS)，頁118。）
- 20 海外華人(Overseas)。“華裔作家譚恩美：教你面對他人苦難”。新華每日電訊（26, Dec.2005）。www.XINHUANET.com
- 21 見彭(Peng)，頁119。譚恩美以該書題獻其母親。
- 22 譚恩美陸續又出書，計有《灶神之妻》（The Kitchen God’s Wife, 1991）、《百種秘感》(The Hundred Secret Senses, 1995)、《接骨師的女兒》(The Bonesetter’s Daughter, 2001)、《拯救溺水魚》(The Bonesetter’s Daughter, 2005)、以及《驚異之谷》(The Valley of Amazement, 2013) 等小說，是囊括所有紐約時報暢銷書和各種獎項的獲獎者。譚恩美也是一本回憶錄的作者，收錄多文如“命運多舛”（The Opposite of Fate）、“兩孩子的書”（Two Children’s Books）、“嫦娥奔月”（The Moon Lady）、“傻瓜”（Sagwa）和“中國的暹羅貓”（The Chinese Siamese Cat）等，還為許多雜誌撰文，如紐約客(New Yorker)，時尚芭莎(Harper’s Bazaar)，以及國家地理雜誌（National Geographic）。恩美的作品已被翻譯成三十五種語言，從西班牙文、法文、芬蘭文、中文、阿拉伯文到希伯來文等外文。
- 23 導演王穎的《喜福會》(1993)，由Rachel Portman（波特曼，b. 1960）擔綱配樂大任，她是近百年奧斯卡獎歷史中，獨有的兩位獲得了女作曲家小金人之一，另一位亦是英國女作曲家 Anne Dudley (b. 1956)。2010年元旦，Rachel Portman獲得英國女王頒發的大英官佐勳章(OBE, the Order of the British Empire since 1917)，以表彰她在配樂界的貢獻。王穎又於2011年推一驚豔中外媒體的新戲《雪花與秘扇》(Snow Flower and The Secret Fan)〔見http://read01.com/jjKQ_03.html〕
- 24 十五歲時，其父因腦瘤突然辭世，恩美深感遺憾與震驚。“我和父親很親。他回得家來，我都坐在他旁邊看他工作。我是我父親的驕女。”（頁122）目睹其病後生理變化，永生難忘。（見彭(Peng)，頁122。）
- 25 譚恩美亦在1999年罹患萊姆病(Lyme disease)的病痛，除承受記憶力喪失的痛苦，伴隨而來的還有痙攣、幻覺以及行走困難，腿部

- 的疼痛一度使譚恩美無法獨自離開家。生命的課題足使她領會生活之苦，而此疾使她更能同體他人所受的苦痛。然譚恩美今年五月二十五日背書美國作家團體，在文學網站Lithub上聯名請願書反對川普(Donald Trump, b.1946)的候選資格，惟後者仍於七月二十日已獲其黨內正式提名通過。
- 26 Amy Tan. The Kitchen God’s Wife (灶神之妻). Toronto: Ivy Books, 1991.
- 27 1900年，即光緒26年，北京爆發了“庚子之亂”。當時，幾十萬號稱“刀槍不入”的義和團入京圍攻各國使館。不久，八國聯軍攻占了北京，慈禧太后棄都而逃。1901年，李鴻章被迫與各國簽訂恥辱的“辛丑條約”，同意向十四國賠償白銀四億伍仟萬兩（關平銀兩）。此即歷史上有名的“庚子賠款”。
- 28 何(He)，芳川(Fang-chuang)；萬(Wan)，明(Ming)。古代中西文化交流(Ancient Sino-Western Cultural Exchanges)。台北：台灣商務印書館，1991。頁4及頁106。
- 29 清政府於1911年用美國退還的庚子賠款中部分資金，在北京建立「留美預備學堂」，於是「清華學堂」正式成立，此即清華大學前身。法國於1919年將此筆部份賠款，先行於巴黎成立法國高等漢學院。於是漢學被認為是法國的一門學科。法國漢學在二戰以前曾長期處於世界領先地位，各國漢學家大多要到法國去接受這方面的訓練和教育。“漢學的產生發展，同歐洲資本主義國家的殖民擴張有聯繫，又與國際政治、經濟、文化的普遍發展相關聯。一般認為，漢學萌芽自十六到十七世紀來華傳教的教士的著述中。四百餘年裡，漢學經歷了發初期、確立期、發展期和繁榮期四個階段。”（見作者著，Rudiments fran ais（《法語入門》）。台北(Taipei): 漢威出版社(Hanwei Publishing Co.)，2012。頁101。）1926年初，英國國會也通過“退還中國庚子賠款議案”，退款則專用於提供中國政府向英國選派留學生等教育項目。
- 30 推薦跨文化教學相關輔助教材
- 1) Pearl S. Buck（賽珍珠）. East Wind: West Wind（東風西風）. New York: John Day Co., 1930.
 - 2) Carnegie（卡耐基）,Dell（戴爾）。卡耐基牛皮卷：家庭是成功的捷徑(How to Enjoy Your Life and Your Job: Family)。楊（Yang），艷(Yen)譯。台北(Taipei): 新潮社，2005。
 - 3) 陳若曦(Chen, Ruoxi)。紙婚。台北：自立晚報，1986。
 - 4) Eyler（艾勒安）•David R.（大衛）。比朋友親不及愛情(More than Friends, Less than Lovers)。馬(Ma)，孟晶(Mengjing)譯。台北(Taipei):時報文化出版公司，1992。
 - 5) 馮淑華(Feng, Shuhua)。旅行中的餐桌(Tables within Traveling)。台北：日初出版社，2015。
 - 6) Hirschfelder（希旭菲爾德），Gunther（顧恩特）。張(Zhang)，志成(Zhicheng)譯。歐洲飲食文化(European Food Culture)。台北(Taipei):左岸文化(Left Bank Culture Press)，2004。
 - 7) 簡丹(Jian, Dan)。我的廚房(My Kitchen)。台北：橘子出版社，1996。
 - 8) 陸文夫(Lu, Wenfu)；張(Zhang)，一弓(Yigong)；鐵(Tieh)，凝(Ning)。美食家(Gourmet)。香港：藝術文化中心，1987。
 - 9) 林乃榮(Lin, Naishen)。中國飲食文化(Chinese Dietary Culture)。上海：上海人民出版社，1992。
 - 10) 林萃芬(Lin, Tseifen)。跟老外談戀愛(Falling in Love with Foreigners)。台北：希代出版社，1990。

- 11) 林慶弧(Lin, Qinghu)。飲食文化與鑑賞(Dietary Culture and Appreciation)。台北：新文京開出版社，2010。
- 12) Mayle（梅爾），Peter（彼得）。法國盛宴（French Lessons: Adventures with Knife, Fork, and Corkscrew)。江(Jiang)，孟蓉(Mengrong)譯。台北：皇冠文化，2003。
- 13) 新文京(New Wun Ching)編。生活禮儀(Etiquette)。台北：新文京出版公司，2008。
- 14) 邱瑞秋(Qiu, Rachel)。小小巴黎廚房(Ma Cuisine parisienne Ta pei)。台北：一起來出版社，2013。
- 15) Anthony Rowley. Les Fran ais table（French Dining）。Paris: Hachette, 1997.
- 16) Ruth Reichl（露絲，雷克爾）。Tender at the Bone: Growing Up at the Table（天生嫩骨）。New York: Broadway Books, 1999.
- 17) 蔡佳慧(Tsai, Jiahuei)。吃歐洲菜的第一本書。台北：茉莉出版社，1998。
- 18) 左壯(Tzo, Zhuang)。好食，無國界：回歸自然才是最好的養身之道（Good Food without Borders: Return to the Best Nature Way as Self-cultivation）。香港：四塊玉文創，2008。
- 19) 吳就君(Wu, Jiujun)。人在家庭(In the Family)。台北：張老師文化出版社，2000。
- 20) 嚴歌苓(Yen, Geling)。少女小漁。見<台灣>副刊，《中央日報》(Central Daily)，1992年4月3至5日連載。
- 21) 張安平(Zhang, Anping)。鐘擺上的味蕾(Taste Buds on the Pendulum)。台北：天下文化，2015。
- 22) 章致綱(Zhang, Zhizhang)。廚房裡的美味科學(Gourmet in a Scientific Kitchen)。台北：三采文化，2016。

*推薦相關影片(導演，影片，出片年)

- 1)阿久根知昭（Akune Tomoaki）。《媽媽的味噌湯》(Hana’s Miso Soup)，2016。
- 2)Avnet, Jon. Fried Green Tomatos（《油炸綠蕃茄》），1991.
- 3)畢贛(Bi, Gan)。《路邊野餐》（Kaili Blues），2015。
- 4)Ephron, Nora. Julie and Julia（《美味關係》），2009.
- 5)Marshall, Garry. Pretty Girl（《麻雀變鳳凰》），1990
- 6)Labaki, Nadine. Caramel（Sekkar banat，《焦糖人生》），2007.
- 7)李安(Lee, Ang)。《喜宴》（The Wedding Banquet），1993。
- 8)阪本善尚(Sakamoto YoshiSho)。The Ramen Girl（《拉麵女孩》），2008。

參考資料

- 1 陳(Chen)，冠穎(Guang-ying)。生活社交禮儀。台北(Taipei):中華民國禮儀推展協會，1995。
- 2 陳(Chen)，凌霞(Lingxia)。高中英文第三冊。台北(Taipei):三民書局出版，2007

- 3 傅(Fu)，德元(De-Yuan)。丁韋良與近代中西文化交流(Ding Weiliang and modern Sino-Western Exchanges)。台北(Taipei):國立臺灣大學出版中心，2013。
- 4 Gerken（葛肯），Marei（瑪萊）。追憶一回普魯斯特（Proust f r Eilige）。黃(Huang)，添盛(Tiensheng)譯。台北(Taipei):商周出版（Cit ），2006。
- 5 何(He)，芳川(Fang-chuang)；萬(Wan)，明(Ming)。古代中西文化交流(Ancient Sino-Western Cultural Exchanges)。台北：台灣商務印書館，1991。
- 6 胡(Hu)，品清(Patricia Pinching)，法國文壇之「新」貌。台北：華欣文化事業公司，1993。頁9-10。
- 7 彭(Peng)，淮棟(Huaidong)。“文化衝擊的火花：譚恩美的《喜福會》”。Vol.60, Oct. 1989，聯合文學(UNITAS)，頁117-122。
- 8 Snodgrass, Mary Ellen. Amy Tan: A Literary Companion（譚恩美：一位文學伴侶）。Jefferson [Missouri]: Mcfarland and Company, Inc. Publisher, 2004a. 175.
- 9 Sun（孫），Ad le Yu-der（毓德）。Rudiments fran ais（《法語入門》）。Taipei（台北）:Hanwei Publishing Co.（漢威出版社），2012。
- 10 Tan, Amy. The Joy Luck Club（喜福會）。Toronto: Ballantine Books, 1989.
- 11 ---. The Kitchen God’s Wife（灶神之妻）。Toronto: Ballantine Books, 1991.
- 12 今日美加（Today’s U.S. & Canada)。“異國戀曲/婚姻：先了解老外如何看華人”（Exotic Love/Marriage: Learn First How Foreigners View Chinese People)。Issue 4, Sept. 2013, 3-4。今日美加（Today’s U.S. & Canada Magazine)。
- 13 “Amy Tan Biography.” In Bio <http://www.biography.com/people/amy-tan-9542574>（Retrieved 09-23-2015）
- 14 “Amy Tan’s Biography.” In Amy Tan <http://www.achievement.org/autodoc/page/tan0bio-1>（Retrieved 03-04-2016）
- 15 “A Comprehensive Lesson on Amy Tan’s Fish Cheeks”
http://english.tyhs.edu.tw/xoops/html/tyhs/99thinking_awards/05.pdf（Retrieved 04-05-2016）
- 16 阿波羅新聞網(aboluowang.com)。“標準西餐刀叉拿法詳解”（The Standard Use of Western Knife and Fork)◦<http://tw.aboluowang.com/2014/0923/448128.html>（Retrieved 03-14-2016）
- 17 Google Docs. “Fish Cheeks”<http://www.whsd.k12.pa.us/userfiles/1751/classes/12208/fish-cheeks-ws.pdf>（Retrieved 04-09-2016）
- 18 海外華人(Overseas)。“華裔作家譚恩美：教你面對他人苦難”。新華每日電訊（Dec. 26, 2005）。www.XINHUANET.com（Retrieved 03-05-2016）
- 19 芹園畫石。“陸游《菊枕詩》”。http://bbs.creaders.net/tea/bbsviewer.php?trd_id=125155&language=big5（Retrieved 04-24-2016）
- 20 “王穎”，<http://read01.com/jjKQ03.html>（Retrieved 02-21-2016）