

第九屆臺南文學獎

呷臺南複審、決審會議紀錄

會議時間：2019年8月20日(星期二)下午2時30分

會議地點：新營文化中心4樓演講室

主席：林主任秘書韋旭

會議主持人：路寒袖

總召集人：路寒袖委員

本組主席：李若鶯委員

記錄：何孟臻

評審委員：路寒袖委員、李若鶯委員、陳幸蕙委員

列席者：文化研究科何宜芳科長、申國艷、陳慧文

攝影：沈明聰

一、委員共推 李若鶯委員 擔任主席。

二、決審過程：

1.召集人李若鶯委員：

(1)呷臺南入圍作品有：

順序	稿件編號	篇名	票數
1	J003	藏在月桃葉裡的回憶	1
2	J004	何止是一盤煎魚腸	2
3	J005	潤餅	1
4	J010	國華街美食攻略	1
5	J011	冰室前嫌	1
6	J018	「椗」出圓滿幸福	1
7	J025	陽春麵，不陽春	1
8	J026	尋找豬頭飯	1
9	J032	臺南米糕	2
10	J037	府城心，人間情	1

11	J039	回鄉偶吃	1
12	J044	滷肉飯	1
13	J051	府城的「順續」美食與美味	2
14	J058	阿賢的肉骨茶攤	1
15	J066	鍋燒意麵—記那些滋味雋永的	1
16	J077	萬川號肉包	1
17	J078	豆簽爌	1
18	J079	品味	1
19	J096	鍋燒意麵豆豆情	1
20	J098	花生糖與你	1
21	J103	酥藏未竟回憶的肉燕	1

2. 決審方式：由委員討論選出不分名次的十篇優選作品。

(1)J004、J032、J051 初審時同為兩票，經討論後委員皆同意直接入選。

(2)路寒袖委員提議，一人再推薦兩篇作品進入優選，剩下一篇李若鶯委員提議，每人再挑選一篇討論，委員皆同意。路寒袖委員推薦 J005、J010；李若鶯委員推薦 J096、J103；陳幸蕙委員推薦 J003、J058，以上六篇亦入圍優選。

(3)路寒袖委員、陳幸蕙委員推薦 J025。路寒袖委員補充，作者從小藉著成長過程去說明陽春麵，這也是在地的麵攤，又區隔臺南的陽春麵和其他地方的陽春麵，產生了臺南陽春麵的特色。點出陽春麵這個料理雖然陽春，但是他的精神是什麼，又很自然的帶出臺南地區扼要的陽春麵簡圖。陳幸蕙委員補充，這篇我也覺得不錯，題目很好敘述完整，投入很深的感情，可惜第一段有一點多餘，但是是不錯的，那這篇我支持他。

(4)陳幸蕙委員推薦 J079。陳幸蕙委員補充，這篇是講臺南美食的另一種面向，結合異國，畫面感強烈，視、聽、味覺皆有，從傳統到新的時代，讓臺南美食有新的取向和面向。路寒袖老師補充，但感覺他還未為某種特色，是作者個人的喜好。

(5)討論後優選 10 篇分別為：

順序	稿件編號	篇名
1	J003	藏在月桃葉裡的回憶
2	J004	何止是一盤煎魚腸
3	J005	潤餅
4	J010	國華街美食攻略
7	J025	陽春麵，不陽春
9	J032	臺南米糕
13	J051	府城的「順續」美食與美味
14	J058	阿賢的肉骨茶攤
19	J096	鍋燒意麵豆豆情
21	J103	酥藏未竟回憶的肉燕

3. 討論結果：

(1) 本次決審結果依照編號順序如下：

編號 J003 【藏在月桃葉裡的回憶】

編號 J004 【何止是一盤煎魚腸】

編號 J005 【潤餅】

編號 J010 【國華街美食攻略】

編號 J025 【陽春麵，不陽春】

編號 J032 【臺南米糕】

編號 J051 【府城的「順續」美食與美味】

編號 J058 【阿賢的肉骨茶攤】

編號 J096 【鍋燒意麵豆豆情】

編號 J103 【酥藏未竟回憶的肉燕】

(2) 整體印象：

路寒袖：這次的稿件都很不錯，有時候只是取捨問題。看著重的面向在哪邊，大部分都寫得非常好，看的真是驚呆了。

陳幸蕙：這一次可以評呷臺南，在這麼多次評審的經歷中，是非常幸福的一件事，在評審的過程中一直感覺到肚子餓，非常感謝這次可以透過評審對臺南有更多的瞭解，也瞭解當地的特色，風土人情，還有臺南在地人的鄉土感情，甚至還有外地人對臺南的飲食嚮往跟感情，也從字裡行間感受到臺南人的熱情跟個性，也長了知識，很多都是我以前感受沒有這麼強烈明確的，很多篇都寫的滿好的，大部分都從自己的情感記憶出發，這次呷臺南組的競爭是很激烈的，但是有幾篇我是覺得有點可惜，寫得像是報導文學或是像廣告文案，就變得有點可惜。因為畢竟是文學獎，還是應該以文學為依歸，我在看的時候除了美食的描述，還會注意他的文采與內容的豐富性。

李若鶯：我在臺南也住了將近二十年，看這些特別有許多回憶，但有些覺得有點言過其實，雖然發揮了文學的描述，事實上是沒有那麼讓人眷戀。有些也是應該寫得更深刻，可能是篇幅的限制，看呷臺南覺得很興奮，覺得好的篇章真的很多，所以這一次真的很難選，難以在這些篇章中選擇，臺南一直以來被認為是美食城市，所以這些呷臺南的作品除了入選的以外，我認為應該要讓那些提到的店家為他們做廣告。

(3) J003【藏在月桃葉裡的回憶】：

陳幸蕙：這篇很細膩的寫出一種幸福的味道，那訴諸嗅覺味覺視覺，是滿不錯的飲食文學，寫飲食之外還串聯母女三代的感情，連二氧化碳的里程數都到了，文章內容滿豐富的，寫臺南這個幸福城市的幸福味，像我這樣一個非臺南人讀起來都覺得很愉快，甚至很想大快朵頤，我覺得就成功了。

(4) J004【何止是一盤煎魚腸】：

路寒袖：寫出這個煎魚腸的美味，非臺南人很難理解它的美味，他點到食材的來源如何處理，也告訴你要煎才有氣味，所以說講到了料理的手法，也給我們美食指引，有他的實用性。

陳幸蕙：題目跟內容相互呼應，除了在食物本身外，還寫出食物背後的情感記憶，最後兩段非常令人感動，他個人的飲食記憶，搭上呷臺南這個主題是作了一個完美的結合。除了食物本身的描寫外，文學性也滿高的。

(5) J005【潤餅】

路寒袖：他最吸引我的是，把潤餅寫成是臺灣人的包容跟慷慨，一個小小的春捲就好像是整桌的滿漢全席，就好像大地一樣無限的擴充，他把食物食材比喻像是大自然那樣，在庶民的寫作上，他也兼顧到了實用性，有觀光作用、城市行銷都在裡面，我覺得是滿不錯的一篇作品。

(6) 編號 J010【國華街美食攻略】

路寒袖：這是我個人很喜歡的一篇作品，大家都知道國華街是臺南美食的聚集地，他把這條街都寫活了，從半夜開始就充滿活力，去點到各家的特色，把美食、記憶、鄉愁都作了很好的結合。因此我覺得，他不只寫到美學，其實是一篇文學質感非常濃稠的好的飲食文學作品。

陳幸蕙：其實我自己在看的時候，就有自己初審複審決審，這篇有進入到我的複審，但是因為初審只能選八篇，就被其他的排擠掉了，這篇我也是考慮了很久。

(7) J032【臺南米糕】

李若鶯：這篇一開始看到起手時就覺得很奇怪，竟然寫不好介紹臺南米糕，最後回到結尾說和文學無關這是正統臺南米糕寫實紀錄，呼應的很好。文學味道很濃，曉得怎樣吸引你注意到他要寫的各個關鍵點，最後一段描寫味覺口感講得非常細膩，內容雖然普通，但是讓人想一探究竟，讓人覺得他在營造、結構上的技巧也滿突出的。

路寒袖：我也是這麼覺得，他一開始拿米糕跟臺北滷肉飯做對比，從中凸顯臺南米糕的特色，如何的料理食材配料，最後寫到味覺的部分，從具象一路寫到抽象的感官，寫的很入味、傳神。

陳幸蕙：我也跟李老師感覺一樣，特別提到說覺得他首尾兩端，用非常精簡的文字帶出非常吸引人想要去閱讀的誘惑，集中比例寫臺南米糕，很耐人尋味，但可能是因為我不是臺南人，想要知道的更多，可是沒有滿足我的需求，覺得稍微單薄，才把他放下了。

(8) 編號 J051 【府城的「順續」美食與美味】

- 李若鶯：這篇「順續」他延伸了很多，除了是說順便以外，還把美食的地圖一路鋪陳下來。在圈選的時候這篇看了好幾次，如果就文學來說，跟他程度差不多的有好幾篇，特別把他挑出來就是因為這個「順續」，我覺得他在尋常當中看到了細膩的感情的部分，這是他的優點，他有順續的不但有美食，還有親情，我比較喜歡有一點歷史感的作品，還有一些感情的牽連，我會比較欣賞這樣的文章。
- 路寒袖：我覺得他的優點，其實不在點到哪些美食，而是在透過這些美食散佈在臺南各個地方，去講臺南人的生活態度。這個生活態度跟飲食很有關係，民以食為天，散佈在臺南的美食，去烘托臺南人之所以為臺南人的這種態度，因此讓臺南隨處都可以吃到美食，如果來講文學技巧，是很有技巧地在寫臺南處處都可吃！這是一種生活態度跟哲學。
- 陳幸蕙：我覺得這個作者太迷戀「順續」了，覺得他寫的不錯，但是這個「順續」的意識有點喧賓奪主了，這個安排有點突出，美食的主題有點被排擠。

(9) 編號 J058 【阿賢的肉骨茶攤】

- 陳幸蕙：這個阿賢其實不是臺南人，他藉由美食寫出了一個新住民的故事。新住民的美食把他帶到臺南，讓臺南的美食出現多元的面貌，也具有包容性的特質，加上作者的筆法，文學性也夠，最後讀到結語，「居然是來臺南吃海南雞飯」這其中有幽默，也把臺南美食的版圖又擴充了，這篇文章帶出了除了美食外，臺南那種多元性跟包容性，這是我選他的亮點。

(10) 編號 J096 【鍋燒意麵豆豆情】

- 李若鶯：這次很多人都寫鍋燒意麵，會把這篇選出來，純粹是因為他的文字非常的順暢，文學用語準確度非常高，至於內容，我覺得臺南人基本上是比较內斂一點、自我節制的，這篇在他的內容情感表達，讓我覺得很符合臺南人或臺南美食所要表達的那種味道，不是很張揚的。但是能看到感情的起承轉合和時間的痕跡，其實他是藉由鍋燒意麵一步一步的展現開來，這是為什麼選他的原因。
- 路寒袖：我覺得他的重點不是在寫鍋燒意麵，而是寫青春夢。為期不長，短短的一個夏天，愛情就已經逝去的，一段小小的愛情波折，當然他結合的很好，藉由鍋燒意麵把感情烘托得很好。

(11) 編號 J103【酥藏未竟回憶的肉燕】

李若鶯：我認為這一篇的文字又比上篇更好，更有文學性，沒有太多花俏的語言，內容也是我比較喜歡的，結合歷史感和美食與自身家族回憶整個結合在一起，食物的刻畫也相當成功，感覺是一個老手的作品。

陳幸蕙：我覺得這篇寫肉燕酥，結合歷史記憶與先祖的懷想，讓文章的層次和意涵變的很豐富深入，但是後來沒有選他的原因是覺得他還可以再寫得更好。

路寒袖：也可能是篇幅的限制，因為只有一千字的限制，不過這篇上朔到先祖，可以看到飲食在常民生活的一點歷史的深度。

五、散會：當日下午 4 時 30 分