

南 華 大 學

文學系

碩士論文

蔡珠兒《紅燭廚娘》研究



研 究 生：洪錦旋

指 導 教 授：陳章錫 博士

中 華 民 國 一 〇 四 年 七 月

南 華 大 學

文 學 系

碩 士 學 位 論 文

蔡珠兒《紅燭廚娘》研究

研究生：洪錦旋

經考試合格特此證明

口試委員：

陳章錫  
蔡淵鑫  
曾居來

指導教授：陳章錫

系主任(所長)：陳章錫

口試日期：中華民國一〇四年六月二十五日

# 蔡珠兒《紅燜廚娘》研究

## 摘 要

本論文主要研究當代知名文學作家蔡珠兒飲食散文《紅燜廚娘》的成就。

蔡珠兒為兩岸三地矚目的女性飲食文學作家，在現代文學中提供了一個全新的風貌。蔡珠兒於 1996 年底移居香港，開拓了不同視野，結合了當地風土民情及香港特有的飲食文化，融入知性與感性，顛覆傳統，使其飲食散文有了更新的詮釋。並以「漫遊者」的身分接受異國文化的薰陶，在豐富的感官刺激下，烹調出異國風味料理。以其深厚的文學基礎，重新定調飲食帶給讀者的心靈饗宴，取代低迴、憂傷、懷舊之情。

傳統的飲食散文大都以懷舊記憶、鄉愁、回顧歷史文化為書寫主軸。有些偏重介紹佳餚美食，卻無法挑逗讀者的味蕾，有些體現了宴飲環境的傳統，有些只是敘述菜餚烹煮過程，忽略了周遭人、事、物的敘寫，有些著重依附食物而衍生的事，其樂趣在於玩味烹飪，而不在烹飪的結果，讓作者進入一種忘我的藝術境界。因此，筆者以蔡珠兒的飲食文學代表作品《紅燜廚娘》為研究對象，以文本分析方式貫穿論文全文，因其飲食書寫地域多以香港為主，但也牽扯些微關於蔡珠兒童年的飲食記憶，和她日後留學英國，和常駐香港的飲食觀察。本論文研究目的希望藉由蔡珠兒所帶領的飲食文學書寫文風，做一個立體全面性的探討，飲食文學的風格不一定是永恆的懷舊，也可以是知性與感性。

關鍵字：蔡珠兒、飲食文學、飲食散文、飲食書寫

# 目 錄

摘要 .....	I
目錄 .....	II
第一章 緒論.....	1
第一節 研究動機與目的.....	1
第二節 文獻回顧與探討.....	5
第三節 研究方法與研究架構 .....	10
第二章 蔡珠兒的生平經歷與飲食文學觀 .....	12
第一節 生平經驗 .....	12
一、三十歲前的台灣生活 .....	12
二、英國倫敦留學生涯（留學時的人、事、物） .....	17
三、香港工作（結婚）的飲食經驗 .....	19
第二節 人生觀及其飲食文學作品地位與特色 .....	23
一、人生觀及其飲食經驗 .....	24
二、蔡珠兒飲食文學作品地位與特色 .....	30
第三節 蔡珠兒飲食文學的歷史脈絡 .....	38
一、先秦至明清 .....	38
二、近現代 .....	47
三、《紅燜廚娘》所引述的作家及作品.....	53
第三章 《紅燜廚娘》飲食文學內涵 .....	58
第一節 飲食方式與烹調方法 .....	59
一、鮮啖 .....	59
二、煮炒 .....	62
三、蒸熬 .....	65
四、燜烤 .....	67

第二節	飲食文化本身的內涵	69
一、	地方特色—不同地理氣候下之食材特色	70
二、	懷舊的飲食習慣及人間溫情	71
三、	不同地區文化比較	76
第三節	飲食文化的思想特色	82
一、	老子哲學	83
二、	民族性	86
三、	音樂性—聽覺與味覺	89
第四章	《紅燜廚娘》藝術表現與書寫風格	96
第一節	藝術表現	96
一、	文章的鋪陳架構	97
二、	修辭技巧	103
三、	有顏色的字	121
第二節	書寫風格	122
一、	情感的抒發	122
二、	國際觀與飲食文學多元化	126
三、	人性複雜性之體認	128
第三節	美學價值與文化意義—以古鑑今之角度	130
一、	飲食文化及生活之美	130
二、	思想特色及人情之美	135
三、	文學創作及修辭之美	138
第五章	結論	143
一、	兩岸三地所矚目的飲食文學作家	143
二、	研究範圍與限制	144

參考書目.....146

- 一、專書.....146
- 二、期刊及單篇論文.....148
- 三、碩、博士論文（按出版年代排序）.....150
- 四、報章雜誌（按時間先後排序）.....151
- 五、網路資料.....151



# 第一章 緒 論

## 第一節 研究動機與目的

飲食文學由來已久，記錄了當時社會狀況與各階層的生活面貌，其背後蘊藏著各層面的意義，如：歷史、文化、經濟、政治、娛樂、懷舊、審美和情色等面向。先秦時期，雖然還沒有飲食專著，卻有大量關於飲食記載的經典如：《周禮》、《禮記》、《詩經》、《楚辭》、《呂氏春秋》、《易經》等等。

台灣較具規模的飲食文學與文化國際學術研討會，為 1990 年的「飲食文學國際學術會議」由《中國時報》主辦及 2007 年十月，由中央大學主辦的「飲食文學與文化國際學術研討會」，在此之前，飲食文學早已形成一股風潮，此時更將飲食文學風潮推向巔峰<sup>1</sup>。一九九九年之後，台灣的飲食文學才正式成為一種被討論的次文類，但發展至今，文壇對於「飲食文學」與「飲食散文」的「定義與範圍」還是眾說紛紜。筆者僅能以蒐集的資料做整理，飲食散文作家梁實秋在《雅舍談書》對「飲食散文」下了定義：「食譜有兩種：一種是文人雅士之間情偶寄，以冷峻之筆，寫飲食之妙，讀其文字即有妙趣，不一定要操動刀匕，照方調配；另一種是專攻家庭參考，不惜詳細說明，金針度人。」<sup>2</sup>前者則是飲食散文的定義，而後者就是食譜了。《1998 台灣學年鑑》對飲食散文的定義是：「飲食散文是家常的，無處不在的憶往思舊。」<sup>3</sup>將飲食散文定位在「自我存在與憶往思舊」。鍾怡雯則主張：

一篇好的飲食散文，不應該止於紀錄原料的構成、佳肴的製作方式，以及描述美食如何讓感官經驗令人難忘的高潮，……飲食散文除了具備挑逗食

<sup>1</sup> 引自謝佳琳：《蔡珠兒的飲食散文》（台北：台北教育大學語文與創造學系碩士論文，2008年），頁 1。

<sup>2</sup> 梁實秋著，陳子善編：《雅舍談書》（台北：九歌，2002年），頁 394。  
梁實秋於 1955 年二月五日《中華時報》副刊表對《瑗珊食譜》的看法，當時尚未有「飲食散文」這個名詞。引自謝佳琳：《蔡珠兒的飲食散文》（台北：台北教育大學語文與創造學系碩士論文，2008年），頁 6。

<sup>3</sup> 何寄澎審定，吳旻旻、何雅雯執筆，〈散文的創作現象〉，《1998 台灣文學年鑑》（台北：行政院文化建設委員會，1999年），頁 31。

欲的魅力，應該還有意在言外的特色。美食在散文中應該是一種書寫策略，一種媒介，它驅使舌頭召喚記憶，最終必須超越技術和感官的層面，生產/延伸出更豐富/歧異的意義。<sup>4</sup>

鍾怡雯認為飲食散文必須挑逗食欲、召喚記憶外，還必須有言外之意的書寫特色。焦桐選編《台灣飲食文選》時，強調入選文章須優先考慮其文學性，焦桐說：「提倡、研究飲食文學，是一種文學主題學的產生，同時也意在喚起沉睡的審美感受。」

台灣早期的飲食散文，大抵帶著濃厚的懷念況味，如梁實秋、梁容若、唐魯孫、琦君、林太乙，或懷人情或懷鄉味，形成書寫的主調；後來則呈現描寫對象的差異，漸漸較重視文化景深，和較純粹的審美感受。<sup>5</sup>

《台灣飲食文選 I》的作品中，呈現了台灣飲食散文發展風貌及世代差異。自梁實秋以來，飲食散文在創作的質與量已有顯著的成績。

台灣早期著名的飲食散文作品有：唐魯孫（1098~1985）的《唐魯孫談吃》<sup>6</sup>、梁實秋（1902~1987）的《雅舍談吃》<sup>7</sup>、遼耀東（1933~2006）《出門訪古早》<sup>8</sup>，這三位對飲食的觀察，都論及歷史典故、民族飲食和懷舊等層面。近年來台灣生活水平提高，國民的旅遊生活經驗相對豐富，許多作家將異國風情、飲食、烹飪結合文學，匯結而成飲食散文。如：舒國治的《窮中談吃》<sup>9</sup>、韓良露的《雙唇的旅行》<sup>10</sup>、韓良憶的《羅馬尼亞的音樂廚房》<sup>11</sup>、徐世怡《流浪者的廚房》<sup>12</sup>、

<sup>4</sup> 鍾怡雯，〈記憶的舌頭—美食在散文的出沒方式〉，焦桐、林永福編《趕赴繁花盛放的饗宴—飲食文學國際研討會論文集》（台北：時報文化，1999年），頁489。

<sup>5</sup> 焦桐主編：《台灣飲食文選 I》（台北：二魚文化，2009年），頁8。

<sup>6</sup> 唐魯孫：《唐魯孫談吃》（台北：大地，1988年）。

<sup>7</sup> 梁實秋：《雅舍談吃》（台北：九歌，1985年）。

<sup>8</sup> 遼耀東：《出門訪古早》（台北：東大圖書，2001年）。

<sup>9</sup> 舒國治：《窮中談吃》（台北：聯合文學，2008年）。

<sup>10</sup> 韓良露：《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004年）。

<sup>11</sup> 韓良憶：《羅馬尼亞的音樂廚房》（台北：商周，1997年）。

<sup>12</sup> 徐世怡《流浪者的廚房》（台北：大塊文化，1998年）。

蔡珠兒《紅燜廚娘》<sup>13</sup>等。

傳統的飲食散文大都以懷舊記憶、鄉愁、回顧歷史文化為書寫主軸。有些偏重介紹佳餚美食，卻無法挑逗讀者的味蕾，有些體現了宴飲環境的傳統，有些只是敘述菜餚烹煮過程，忽略了周遭人、事、物的敘寫，有些著重依附食物而衍生的事，其樂趣在於玩味烹飪，而不在烹飪的結果，讓作者進入一種忘我的藝術境界。

飲食文學的風潮隨著時代演進，新生代的飲食作家紛紛出現，寫下他門另類的飲食經驗與看法，結合舊文化與新經驗，更延伸了飲食面向的廣度與深度。

女性散文作家蔡珠兒於 1996 年底移居香港，開拓了不同視野，結合了當地風土民情及香港特有的飲食文化，融入知性與感性，顛覆傳統，使其飲食散文有了更新的詮釋。並以「漫遊者」<sup>14</sup>的身分接受異國文化的薰陶，在豐富的感官刺激下，烹調出異國風味料理。以其深厚的文學基礎，在「文學與料理間身段輕盈，拈花微笑，……讓人分不清姑娘追求的是文學的手段，還是料理的境界。」<sup>15</sup>以愉悅、陶醉、狂熱的心，重新定調飲食帶給讀者的心靈饗宴，取代低迴、憂傷、懷舊之情。

「時空的漫遊」<sup>16</sup>是蔡珠兒散文的重要創作方法。「時間」所帶來的地理寬度，正是蔡珠兒散文的主要魅力所在，而《紅燜廚娘》一書，陳浩在書中的推薦序是如此描述其飲食文學的文采，「信手開筆，一千兩三百字，她能寫得你如癡如醉，饞得虛神無主，而收筆手段極辣，將你擺平在地，還要有一陣酥麻抽搐。……這樣高密度的文字，篇篇如此，若說蔡珠兒以文字追索美味，我想她更在料理文

<sup>13</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005 年）。

<sup>14</sup> 朱天心對「漫遊者」的定義：本身以外省第二代身份，看台灣社會政治現況的轉變。漫步台北街頭，想像時空穿梭，尋找記憶，尋找認同，其漫遊者形象，成了外省第二代最典型的縮影。引自應鳳凰：王安國〈漫遊者蔡珠兒—論蔡珠兒散文〉《漫遊與獨舞—一九〇年代台灣女性散文論集》（台北：秀威資訊科技，2007 年），頁 257。

<sup>15</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005 年），頁 10。

<sup>16</sup> 時空的漫遊（在文化研究史料中包括五千年的歷史與五大洲的地理環，風土民情），身份的漫遊（珠兒是定居於香港的台灣人，中文系畢業、文化研究者、記者、布爾喬亞與普羅大眾、美食家等），題材的漫遊（植物寫真、食物的文化研究、香港城市即景），三度漫遊經驗的絕佳融合，成就了《紅燜廚娘》的散文地位。引自應鳳凰：王安國〈漫遊者蔡珠兒—論蔡珠兒散文〉《漫遊與獨舞—一九〇年代台灣女性散文論集》（台北：秀威資訊科技，2007 年），頁 259-256。

字，料理一生感情的著落處。」<sup>17</sup>

蔡珠兒有著扎實的中國文化史料研究背景，能組織植物、食物、花果的文化史料，在文章中廣泛運用人類學、心理學、社會學，展現其散文風格。而《紅燜廚娘》一書，是蔡珠兒散文至今表現最佳的。目前尚未有相關論文對此書做精闢的論述。筆者從文本出發，探討其生平經歷與飲食文學觀、人生觀及其飲食文學作品地位與特色、作品之飲食文學內涵、飲食文化思想特色、藝術表現，與書寫風格，文學創作與修辭之美和美學價值與文化意義，深入了解珠兒內心如花精靈般的飲食散文世界。

從《花叢腹語》<sup>18</sup>、《南方絳雪》<sup>19</sup>到《雲吞城市》<sup>20</sup>、《紅燜廚娘》、《饕餮書》<sup>21</sup>再到《種地書》<sup>22</sup>分別標誌著蔡珠兒在不同時期，所表現的飲食散文寫作特色。筆者希望藉由蔡珠兒的幾部作品，了解她的經歷進而耙梳她的飲食文學觀。

《花叢腹語》勾勒描述樹味花香與花草同生的內心世界，是一本植物圖鑑，有名家柯鴻圖精緻植物繪圖；《南方絳雪》則是一部「名物之學和抒情述感交錯而成的新文類和新文體，風格雋雅清秀，內容豐厚，知性與感性在此交會，不只有文采，更有厚度。」<sup>23</sup>；《城市雲吞》是香港庶民文化的呈現，以身兼「本地」文化認同研究者的角色，深入當地草根文化的敘寫，文章細緻而縝密；《紅燜廚娘》是以文字追索美味的感官飲食美學，「廚房即書房，鍋鏟為筆墨」<sup>24</sup>，以料理食物為追求文學的手段；《饕餮書》則是食物、人與社會的關係，「在不同社會和文化，在不同的歷史時空，對飲食有迥異的價值觀」<sup>25</sup>，是展現飲食、權力關係的知性文本；至於《種地書》此書文旨風格「簡潔清淡，意在言外，淡於水墨勾

<sup>17</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁9-10。

<sup>18</sup> 蔡珠兒：《花叢腹語》（台北：聯合文學，1995年）。

<sup>19</sup> 蔡珠兒：《南方絳雪》（台北：聯合文學，2002年）。

<sup>20</sup> 蔡珠兒：《雲吞城市》（台北：聯合文學，2003年）。

<sup>21</sup> 蔡珠兒：《饕餮書》（台北：聯合文學，2006年）。

<sup>22</sup> 蔡珠兒：《種地書》（台北：有鹿文化，2012年）。

<sup>23</sup> 蔡珠兒：《南方降雪》（台北：聯合文學，2002年），頁7。

<sup>24</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁10。

<sup>25</sup> 蔡珠兒：《饕餮書》（台北：聯合文學，2006年），頁17。

勒，盼能點水留白」，是一本文字與影像相互對照的生活好書。

值得一提的是《南方絳雪》、《紅燜廚娘》、《饕餮書》可謂蔡珠兒飲食散文代表，透過這三書展現蔡珠兒各時期在飲食散文的面貌與風華。張瑞芬曾提到：「就散文的藝術成就而言，至目前為止，《南方絳雪》、《紅燜廚娘》堪稱蔡珠兒最佳代表作。」<sup>26</sup>由於張瑞芬寫下這評價時《饕餮書》並未問世，否則《南方絳雪》、《紅燜廚娘》、《饕餮書》屬蔡珠兒飲食散文代表，可謂實至名歸。

據筆者觀察資料發現，九〇年代的台灣文壇興起了飲食文學的風潮，許多作家紛紛提筆書寫懷舊、思鄉、歷史文化等等的飲食散文，值得一提的是，一位已故作家—唐魯孫，1974年唐魯孫於聯合報發表第一篇〈吃在北平〉飲食文章之後，勾起許多遷台人士的鄉愁，飲食書寫蔚為一時風氣。唐魯孫在十餘年的創作下，最後由大地出版社出版，出版了十二本的唐魯孫飲食散文著作。筆者便開始對飲食文學有了濃厚的興趣。在飲食文學的資料裡，筆者發現一些更為成熟且新穎並富有知識性的飲食散文類作品，蔡珠兒的《紅燜廚娘》是最具特色，她一改懷舊文風，多了知性、感性與生活美學。

因此，筆者以蔡珠兒的飲食文學代表作品《紅燜廚娘》為研究對象，以文本分析方式貫穿論文全文，因其飲食書寫地域多以香港為主，但也牽扯些微關於蔡珠兒童年的飲食記憶，和她日後留學英國，和常駐香港的飲食觀察。本論文研究目的希望藉由蔡珠兒所帶領的飲食文學書寫文風，做一個立體全面性的探討，飲食文學的風格不一定是永恆的懷舊，也可以是知性與感性。

## 第二節 文獻回顧與探討

以「飲食」為書寫文體在中國古典文學中早已存在。如《詩經·小雅·伐木》

伐木許許，釀酒有藇。既有肥羜，以速諸父；寧適不來，微我弗顧。於粢

---

<sup>26</sup> 張瑞芬：〈蔡珠兒〉《五十年來台灣女性散文·評論集》（台北：麥田，2006年），頁389。

洒掃，陳饋八簋。既有肥牡，以速諸舅；寧適不來，微我有咎。<sup>27</sup>

說明了當時皇室貴族宴飲的狀況。而《禮記》則詳細記載了周代王室的飲食制度。如「飲食」兩字最早出現在《禮記·禮運》：「夫禮之初，始諸飲食。」<sup>28</sup>飲食文學是近年較熱門的書寫文體，而有關於此飲食文學相關研究的期刊、論文並不多，分述如下：

## 一、專書

羅秀美在《從秋瑾到蔡珠兒—近代知識女性的文學表現》中論述蔡珠兒的飲食散文是這麼說的，蔡珠兒的飲食散文據她自己所下的定義，應該是廣義的「食物書寫」(food writing)<sup>29</sup>，(以下即統一以「食物書寫」稱之)。從《花叢腹語》時代開啟植物與食物的書寫端倪，其後《城市雲吞》正式開始書寫食物的文化史，《南方降雪》則進一步以文化研究的知性姿態研讀食物，近期《紅燜廚娘》與《饕餮書》更是以知性為肌理，細密品嚐食物的文化脈絡，直以文化研究為方法進行食物書寫的美味工程。<sup>30</sup>

在蔡珠兒一系列作品中，食物的文化史料加深了散文的優美特色，也跳脫了懷舊、掌故式的飲膳書寫，展現另一種創作風格。

應鳳凰在《漫遊與獨舞—一九〇年代台灣女性散文論集》書中談論，閱讀蔡珠兒的散文，一般讀者傾慕其文字張力，其近乎戀物的食物書寫，混雜知性與感性的筆墨，字裡行間閃現的古典文學與文化研究營養，以及其自由慧黠的個性與態度，都讓蔡珠兒散文的讀者愛不釋手。而評論者對蔡珠兒散文在文學史上的地位

<sup>27</sup> [清]阮元用文選樓藏本校勘：《十三經注疏·詩經》(台北：新文豐，1977年)，卷第九之三，頁0328。

<sup>28</sup> [清]阮元用文選樓藏本校勘：《十三經注疏·禮記》(台北：新文豐)，1977年，卷第二十一，頁0416。

<sup>29</sup> 蔡珠兒講述，黃基銓採訪：〈樂當味覺飲食的吃煮兒—蔡珠兒〉《野葡萄文學誌》，2006年六月號。

<sup>30</sup> 羅秀美：《從秋瑾到蔡珠兒—近代知識女性的文學表現》(台北：台灣學生書局，2010年)，頁392。

亦頗為關注，先不論其在「飲食散文」上是否該有明確定位，先行者如張瑞芬，將其置入「張派傳人」的脈絡下觀察，認為其「和張愛玲神似的靈動文字和世俗態度，頗令人驚豔」，<sup>31</sup>並認為她的文字將為「新世紀女性知性散文」別開蹊徑，也是正確的觀察。何寄澎則將之置入女性散文的脈絡觀察，認為其「語言兼有張愛玲、簡媜之精魂」，也能夠說出蔡珠兒的文字在散文上的傳承與發展。<sup>32</sup>

張瑞芬於《五十年來台灣女性散文·評論集》指出，《紅燜廚娘》是蔡珠兒散文至今為止的最高成就，該書的食材廚藝、私房菜譜藉由感性與知性兼具文字，給讀者對於食材視覺、嗅覺甚至聽覺、觸覺的感官享受。<sup>33</sup>

綜合上述諸家介紹，《紅燜廚娘》的飲食文學造詣兼具感性與知性，總和官能感受與文字精華，可說是蔡珠兒目前最成功的一部作品。

## 二、期刊論文

有關蔡珠兒的期刊論文，在何寄澎〈試論林文月、蔡珠兒的「飲食散文」〉中提及：對於蔡珠兒的書寫風格，以《紅燜廚娘》為例，他認為蔡珠兒的語言格調有兩大特質，一是「快板、濃彩，文字的魔術表演」，二是「感官的飲食美學·味覺的人世思索」。就前者而言，何氏認為蔡珠兒的語言風格「極為強烈而鮮明，以音樂言，若繁弦急管；以顏色言，若萬色繽紛；並且處處充斥著誇飾的，新奇的賣弄，宛然文字的魔術表演，這一點打開《紅書》光看各文標題，已不難感知。<sup>34</sup>

王國安在〈漫遊者蔡珠兒－論蔡珠兒散文〉一文中，將蔡珠兒定名為「漫遊

<sup>31</sup> 張瑞芬：〈蔡珠兒〉《五十年來台灣女性散文·評論集》（台北：麥田，2006年），頁385。

<sup>32</sup> 應鳳凰：《漫遊與獨舞－一九〇年代台灣女性散文論集》（台北：秀威資訊科技，2007年），頁258。

<sup>33</sup> 張瑞芬：〈蔡珠兒〉《五十年來台灣女性散文·評論集》（台北：麥田，2006年），頁389。

<sup>34</sup> 何寄澎：〈試論林文月、蔡珠兒的「飲食散文」－兼述臺灣當代散文體式與格調的轉變〉，《台灣文學研究集刊》，第1期，2006年2月，頁198-204。

者」，蔡珠兒兼具「時空的漫遊」與「身份的漫遊」兩種角色，前者在詠物散文中穿梭時空，飛天入地，後者以多重身份所帶來的視角變化，使其散文散發出絢麗迷人的色彩。<sup>35</sup> 蔡珠兒的多元敘述視角，在其飲食散文，完整呈現食物與作家記憶的結合—文化脈絡、社會集體記憶和個人情感記憶。

吳云代於〈走出低迴傷逝，細嚐異國滋味—試論從林文月《飲膳札記》到蔡珠兒《紅燜廚娘》的飲食書寫〉，對林文月和蔡珠兒寫作風格做了評論，林文月《飲膳札記》<sup>36</sup>寫作風格承襲了傳統的懷鄉、憶舊，但蔡珠兒跳脫昔日窠臼，她旅居香港，開拓不同視野，接受異國文化薰陶，在豐富的刺激下，出現大量感官性的抒寫，書中抒情有之、感官有之、藉由文字，使讀者產生味覺、嗅覺、視覺、聽覺、觸覺……上的反應，其共鳴性是不可忽視的。<sup>37</sup>

張瑞芬也在〈食神·花語—論蔡珠兒散文〉提及：「蔡珠兒的文字，只有明亮的一面銀紫色，沒有月下陰暗的清灰色，如同張愛玲的升級版。」<sup>38</sup>

綜合上述，蔡珠兒《紅燜廚娘》亦兼具聲色之美，富含人世思索。以時空漫遊者的身份，開拓國際多元視野，上承文學大師張愛玲的文字衣鉢。

### 三、博碩士論文

與飲食文學相關的學術論文有：

彰化師範大學徐耀焜的《舌尖與筆尖的對話——臺灣當代飲食散文研究(1949-2004)》<sup>39</sup>。論述臺灣當代飲食書寫現象，並全面性探討在台作家及移居海外作家的域外創作，展現了飲食書寫的多元風貌。旅居海外的蔡珠兒對飲食的文

<sup>35</sup> 應鳳凰：王安國〈漫遊者蔡珠兒—論蔡珠兒散文〉《漫遊與獨舞—一九〇年代台灣女性散文論集》（台北：秀威資訊科技，2007年），頁255-256。

<sup>36</sup> 林文月：《飲膳札記》（台北：洪範書店，1999年）。

<sup>37</sup> 應鳳凰：吳云代〈試論林文月《飲膳札記》到蔡珠兒《紅燜廚娘》的飲食書寫〉《漫遊與獨舞—一九〇年代台灣女性散文論集》（台北：秀威資訊科技，2007年），頁287。

<sup>38</sup> 張瑞芬：〈食神·花語—論蔡珠兒散文〉《聯合文學》，第254期，2005年12月，頁109-112。

<sup>39</sup> 徐耀焜：《舌尖與筆尖的對話——臺灣當代飲食散文研究(1949-2004)》（彰化：彰化師範大學國文學系碩士論文，2006年）。

化批判，懷舊與人間溫情的描述及文章中大量運用了中國文化史料，造就了其知性與感性的寫作風格。

台灣師範大學李淑雲，《味覺饗宴—「茶」在現代散文的情境塑造》<sup>40</sup>，介紹茶文化以及台灣現代茶文學在生活情境中所扮演的角色，不僅提昇生活意境、製造情調氛圍，更把人的身、心、靈帶入一種閒暇、幽靜的境界。

中央大學賴孟潔的《唐魯孫飲食散文研究》<sup>41</sup>，在台灣飲食文學脈絡中，唐魯孫因其特殊的生長背景，提供他豐富的美食經驗，開啟了台灣飲食文學散文的先鋒，引發了近現代作家多元風格的飲食散文創作，其中蔡珠兒的寫作風格遊走在學派治學的嚴謹與創作的清靈之間，獨樹一格。

中央大學李淑郁的《臺灣當代飲食散文研究》<sup>42</sup>，內容主要探討飲食背後各種層面的意義，包含懷舊與記憶、時間的延伸與空間的擴展、政治與情慾的象徵意義。

佛光大學鄭淑娟的《臺灣飲食散文研究》<sup>43</sup>，對中國飲食文學淵源（古代與近現代）做了初步的介紹，並分析台灣飲食散文的書寫模式和旅遊美食散文特色。

對探討蔡珠兒的飲食文學作品特色及《紅燜廚娘》一書在台灣飲食散文史上的定位與價值。

台北教育大學謝佳琳的《蔡珠兒的飲食散文》<sup>44</sup>，此論文分析蔡珠兒飲食散文文本的寫作風格與藝術表現手法，並有系統的整理、歸納作品中獨特的文化思想與豐富的內涵。

綜合上述，可看出台灣飲食文學的發展風貌，重要關鍵人物及時空背景下，與政治經濟、社會文化的多元連結，同時也對比出蔡珠兒飲食文學獨特的人文底

---

<sup>40</sup> 李淑雲《味覺饗宴—「茶」在現代散文的情境塑造》（台北：台灣師範大學國文研究所碩士論文，2003年）。

<sup>41</sup> 賴孟潔：《唐魯孫飲食散文研究》（桃園：中央大學中國文學研究所碩士論文，2006年）。

<sup>42</sup> 李淑郁：《臺灣當代飲食散文研究》（桃園：中央大學中國文學研究所碩士論文，2007年）。

<sup>43</sup> 鄭淑娟：《臺灣飲食散文研究》（宜蘭：佛光大學文學系研究所碩士論文，2007年）。

<sup>44</sup> 謝佳琳：《蔡珠兒的飲食散文》（台北：台北教育大學語文與創作學系研究所碩士論文，2008年）。

蘊及文字藝術。

### 第三節 研究方法與研究架構

#### 一、研究方法

本研究以文學文本分析法為主。以蔡珠兒的五本飲食散文《南方絳雪》、《雲吞城市》、《紅燜廚娘》、《饕餮書》和《種地書》為基礎，對作品內容加以歸納、分析、演繹。再以《紅燜廚娘》一書根據其藝術創作理念進行內在與外緣研究。

(一) 縱向研究—內在研究。從蔡珠兒《紅燜廚娘》一書，著手研究，以文本內容和藝術表現個人獨特風格與散文修辭技巧為主要分析的主題。深入了解其飲食文學世界。

(二) 橫向研究—外緣研究。從蔡珠兒本身研究著手，以其相關自傳散文作品為主要分析對象，並從其家庭背景、求學經歷、時空背景探討其飲食文學觀、人生觀及飲食文化的思想特色。

(三) 將蔡珠兒作品與飲膳經驗相關篇章串聯，並從主題分析研究，以了解蔡珠兒飲食文學豐富的內涵。

#### 二、研究架構

本論文章研究架構（章節安排）如下：

第一章是緒論，本章除了界定飲食散文外，也將所收集關於飲食文學的資料做一個綜合性的介紹及描述，讓大家能對飲食文學有個大致上的理解。

第二章蔡珠兒的生平經歷與飲食文學觀，介紹成長背景、英國倫敦留學生涯與異國飲食經驗、移居香港後的寫作經驗，探討人生觀及其飲食文學作品地位和特色及探討蔡珠兒飲食文學的歷史脈絡。

第三章《紅燜廚娘》飲食文學內涵，飲食方式與烹調方法、食物歷史溯源及

飲食文化本身的內涵，地方特色與懷舊、台灣南投家鄉風味和異國飲食獨門配料。更深入探討飲食文化的思想特色。

第四章就《紅悶廚娘》藝術表現與書寫風格進行鋪陳，筆者從三方面為《紅悶廚娘》進行分析，分別為藝術表現、書寫風格和美學價值與文化意義。

第五章結論，蔡珠兒為兩岸三地矚目的飲食文學作家，在現代文學中提供了一個全新的風貌。



## 第二章 蔡珠兒的生平經歷與飲食文學觀

從《花叢腹語》、《南方絳雪》到《雲吞城市》、《紅燜廚娘》、《饕餮書》，再到《種地書》，分別標誌著蔡珠兒不同時期在飲食散文裡的寫作特色。筆者希望藉由蔡珠兒的幾部作品了解她的經歷，進而介紹她的飲食文學觀。本章將蔡珠兒的經歷與飲食文學觀分成三節討論，分別為第一節生平經驗、第二節人生觀及其飲食文學作品地位與特色、第三節蔡珠兒飲食文學的歷史脈絡。筆者將在本章節，從蔡珠兒的生平經歷，略論其作品特色。

### 第一節 生平經歷

#### 一、三十歲前的台灣生活

##### (一) 兒時農家樂趣

##### 1、出生地埔里與阿公相處之飲食經驗

蔡珠兒（1961年~），天秤座，出生於南投埔里鎮，是個道地的台灣鄉下小孩，她的父母也是南投人，六歲隨家人到台北求學。小時候放暑假，匆匆從台北趕回南投阿公阿嬤家，先搭火車到台中，再接駁客運到埔里，坐著人力三輪車輾轉到珠子山，只是為了過她的「荔枝癮」，差點成了荔枝仙。

整個暑假，我差不多泡在荔枝園中，像猴子般據樹，狂食飽啖，連飯也不吃，家人笑罵：「你要做荔枝仙嗎？」我當然想，可惜還沒做成，假期就像逐漸稀落的荔枝一樣到了尾聲，得回台北去了。<sup>1</sup>

除了當「荔枝仙」外，阿公也會帶著我上大街的菜市場，鮮脆的蔬果，菜販叫賣的獨特鄉音，……珠兒逛過世界各地的市場，卻無法忘懷家鄉的菜市場，物

---

<sup>1</sup> 蔡珠兒：《南方降雪》（台北：聯合文學，2002年），頁84。

產豐饒，菜蔬鮮果，鮮活生脆，嘎滋嘎滋的作響，彷彿與妳對話。<sup>2</sup> 在珠兒的生命深處，有一座大自然的寶山，母親的故鄉一埔里，在原點牽動著彼岸，是上蒼的福澤恩賜。

## 2、媽媽給的飲食觀

蔡珠兒對「吃」與「廚藝」的著迷，是一種「復仇」，在她〈紅蘿蔔蛋糕〉可看出端倪。

媽媽喜歡做菜，她把這遺傳給我。上百個教友聚會，媽媽巧手燒出獅子頭、燻火腿、枸杞海鰻、滷豬腳和麻油雞，全都是素的。然而家裡的飯桌上，她只馬虎炒幾疊蕪菜，舀點醃薑醬筍，再拼湊些發黑的剩菜。她刻苦儉省，認為此生只是過渡，湊合著塞飽就算，到了彼岸自有福享。

這深深傷害了我。為了平反，成年後我對吃飯異常執著，講究烹燒和搭配，注意情調和儀節，絕不遷過苟且。我要向寡淡無味的童年伙食報復。<sup>3</sup>

母親雖喜歡做菜，卻僅表現在教友的聚會中，家中的餐點卻刻苦儉省以醬菜、剩菜敷衍了事，造成蔡珠兒的報復心理，執著料理技巧及情調儀節，鄭重講究。明明白白的道出「向寡淡無味的童年伙食報復」，也有些補償的心態。

幼時的經驗，讓蔡珠兒決意善待自己，因為母親是烹飪大師，卻大展身手慷慨招待親友。然而作者卻無緣消受，在家裡吃著寒酸敗壞的食物，這種不平衡導至蔡珠兒對美味的執意追求。其實她與母親仍有相似之處，她遺傳了母親的高明手藝和善待友人的特質，不過分享的方式有所不同，她是以文字般若的方式，將飲食之美透過文學之美，讓廣大的讀者分享，享譽整個華語文壇。

---

<sup>2</sup> 引用 <http://www.appledaily.com.tw/realtimenews/article/new/20140108/322187/> (2014年01月08日03:43 蘋果日報即時新聞)。

<sup>3</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》(台北：聯合文學，2005年)，頁142。

### 3、爸爸工作地點花蓮的影響（與植物做朋友）

蔡珠兒年幼時，（約三、四歲），因父親工作需要曾住過花蓮山上木瓜溪上游的小山村，山村地處偏遠，連路都不通，上下山須仰賴「流籠」代步。住了兩年多，就搬到花蓮市。一年之後，揮別了山中的草木氣息，搬到窮山惡水的台北，成了都會中鬱悶的青年。在模糊的記憶中，珠兒以為「龍溪」是兒時的夢境，成年後，才發現「龍溪」的記憶愈發鮮明真切。

我終於愈來愈了解，為什麼見到各種花草樹木，我總感到似曾相似，親切眼熟，沒有由來地悸動興奮，心底掃過一陣電波似的狂歡。這必須追溯到記憶的源頭，木瓜溪上游那個蒼鬱明媚的山村。新鮮潔白的幼年記憶，像棉花吸水般飽蘸了植物的顏彩與氣味，成為我終生揮之不去的渴慕，最初也是永遠的厚重鄉愁。<sup>4</sup>

龍溪肥碩豐美花木的記憶，充滿了顏色與氣味，成了珠兒此生心中最珍貴的收藏，她自喻是「木瓜溪的綠小孩」，將自己比喻成植物。

這個叫「龍溪」的地方，背山夾谷，遙居世外，每天上午永遠是晴美的，鮮淨明豔的陽光，靜靜舔吻高山渾厚的綠背。但一到中午，四面就迅速湧起山嵐霧氣，濃稠如白漿，一公尺內雪茫茫不能視物。入夜後山氣沍寒，我們住的日式招待所有兩扇玻璃，門上密密麻麻繚滿了各式顏彩圖案的飛蛾：光怪陸離的美豔鬼，緊貼著粗豪的野獸派，毗連著流麗的印象派，挨靠著秀逸的描金山水，中間還隱隱約約嵌浮著數朵眼睛幾枚笑嘴……，拼織出令人昏眩窒息的夜色。然而等天一破曉，牠們就像一場夢般地消失了。就在這個地方，我掀開了記憶的扉頁，在人生的畫布抹上第一道油彩，而這些幾乎與我的血肉臟器緊緊勾連的記憶，都與植物有關。<sup>5</sup>

<sup>4</sup> 蔡珠兒：《花叢腹語》（台北：聯合文學，1995年），頁7。

<sup>5</sup> 蔡珠兒：《花叢腹語》（台北：聯合文學，1995年），頁5。

招待所門口的大理石，濃豔得一點燃就要炸裂噴濺開來。坡地上玉粉色和玫瑰紫的杜鵑，在山色中澆流出透明度不等的紅汁。山漥溼地裡有一大片霞紫色的高山鳳仙花，亭亭裊裊的擎舉著杯盞形的花朵，好像互相碰杯祝福。巒大秋海棠的花粒清瘦纖弱，葉莖幹卻飽滿多汁，趴在地上望過去，一片肥嘟嘟的淡綠色肉腿。更低濕的林地旁，可以找到滿畦俗稱「山貓」，的過溝菜蕨，嫩莖粗如兒臂，末端捲曲的葉芽彷彿正在柔軟地軟動。<sup>6</sup>

山上大自然天候魔術般的變化及各式肥美、生動、充滿靈性的花草樹木，深深觸動了珠兒的內在神經，她總是以「水靈山精」的雙眼，探索世界，不管身處何地，始終耽溺於山嵐雲光，花鳥蟲魚的大自然懷抱中，影響日後的求學方向及寫作風格。

## （二）求學及工作

蔡珠兒，在台灣大學中文系畢業（1984年）之後，曾任《中國時報》文化版記者、研究員、資深記者等職。擔任多年記者，有感所學不足，乃至英國倫敦伯明罕大學（University of Birmingham）文化研究系<sup>7</sup>深造，於1992年畢業，旅居當地多年。

蔡珠兒，小時候住過花蓮、長大後在台北念書，不過她的長成與孕育絕不僅限台灣此地，倫敦與香港亦是。台灣農家生活對蔡珠兒並不陌生。從她《南方降雪》裡差點成為「荔枝仙」的南投荔枝園和《紅燭廚娘》裡的〈麻姬露〉均可看出台灣農家生活的影子。

<sup>6</sup> 蔡珠兒：《花叢腹語》（台北：聯合文學，1995年），頁6。

<sup>7</sup> 簡嬪：《論蔡珠兒的飲食散文》論蔡珠兒的飲食散文，頁1，註4

[http://cl.hs.zyu.edu.tw/literature\\_award/971%E8%AB%96%E6%96%87/P004-%E8%AB%96%E8%94%A1%E7%8F%A0%E5%85%92%E7%9A%84%E9%A3%B2%E9%A3%9F%E6%95%A3%E6%96%87.pdf](http://cl.hs.zyu.edu.tw/literature_award/971%E8%AB%96%E6%96%87/P004-%E8%AB%96%E8%94%A1%E7%8F%A0%E5%85%92%E7%9A%84%E9%A3%B2%E9%A3%9F%E6%95%A3%E6%96%87.pdf)

文化研究是二十世紀，五、六〇年代以來，英美學界興起的一股學術思潮和一套批評實踐，它以當代大眾文化現象為研究對象，尤其是歷來難以進入學術研究視線的大眾文化媒體，社會底層文化趣味，女性問題和少數族裔的文化體驗。此文化不是濃縮在經典文學和高雅藝術的思想活動和精神時尚，而是形形色色的日常生活方式。詳見趙國新〈文化研究〉 趙一凡、張中載、李德恩主編：《西方文論關鍵詞》（北京：外語教學與研究，2006年），頁558。

搬到台北以後，我再也沒見過麻姬露，台北雖有麵包樹，但只長葉子不會結果。夜深忽夢少年事，有次在電話中和 S 聊起，她說屋後有幾棵麵包樹，等熟了寄一些給我，我不以為意，沒想到她真的寄來。從花蓮山上到香港離島，這箱麻姬露飄洋越海，帶來滿屋酒味，充滿濃郁的回憶和友情。<sup>8</sup>

從家鄉南投到花蓮，花蓮到台北，台北到香港離島，小小一段文字中，已涉及四個駐足生活地點。牽繫期間的是回憶和友情，所謂「有情飲水飽」，除了口味的講究之外，心靈的宴饗其實也同等重要，這也可以看出蔡珠兒有別於其他飲食文學作家的獨特之處。

蔡珠兒畢業於台灣大學中文系，1990 年時遠赴英國倫敦伯明罕大學進修文化研究碩士班，因本身中文系的背景，以研究中國文化史料為主。加上她從小生長在農家，以自然觀察者的角色出現，對花、草、植物性有著感性的觀察。隨著兒時的記憶，與花、草、樹的心靈對話讓其感官發揮到極致，成為聽覺與視覺的享受，透過筆底的描繪，以知性和感性的文字呈現。之後蔡珠兒從感性的植物寫真轉向植物文化史料研究，包括組織食物、植物的史料，從中探討其歷史典故。

蔡珠兒曾任中國時報記者有著敏銳的社會觀察力，在《雲吞城市》中展現了市民視角與香港城市生態。身處多種文化的香港，學習不同的語言，融入香港生活，以香港市民的視角，對香港社會做了關照，此時蔡珠兒以自然觀察者的角色轉化成社會觀察者的身分，成了後來《紅燜廚娘》的主要養分。

蔡珠兒以「漫遊者」的身份出現，跨越時空，表現不同的敘述視角，不同的創作經驗與文字風格。「漫遊」是為追尋自我所做，「類似漫無目的地移動遊走」。而蔡珠兒的「漫遊」是代表自由，無關情緒，也不追求自我定位。她以輕快自由、不經心的「漫遊」手法呈現在書寫的題材上，以豐富多樣的視角切入，帶領讀者做身、心、靈的移動和旅遊，展現散文的魅力。

---

<sup>8</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005 年），頁 54。

蔡珠兒漫遊世界各地，使其飲食散文加進了旅遊文學的元素，旅遊結合當地美食是蔡珠兒「漫遊」創作的特色。《紅燜廚娘》是繼「題材的漫遊」後，集大成之作。

## 二、英國倫敦留學生涯（留學時的人、事、物）

### （一）留學英倫的飲食經驗

蔡珠兒在 1990 年赴倫敦伯明罕大學（University of Birmingham）進修文化研究系碩士，於 1992 年畢業，旅居當地多年。文化研究系碩士的背景讓她的散文充滿知性與感性，也成了其散文重要特色。

筆者舉兩例，呈現蔡珠兒作品裡，關於其留學期間受「文化學術」洗禮下所呈現的知性風格。例如：〈瓊斯太太的聖誕糕〉和〈鍋裡一隻雞〉呈現留學倫敦期間的生活經驗。珠兒住在倫敦時，常會有朋友相邀約過節，尤其是聖誕節，除了傳統的烤火雞之外，還有聖誕糕（Christmas pudding）和百果餡餅（mincepie）。

#### 〈瓊斯太太的聖誕糕〉

英國人過聖誕節，除了烤火雞，還要吃聖誕糕和百果餡餅，前者乾粗無味，後者又泥爛濃甜，腴膩的足以溺死螞蟻，令我生畏却步。……總要忍著吃一點，並客套稱讚幾句，不料鄰居太太當真，每年都送我一盆聖誕糕，烏黑沉重如砲彈，不小心掉下肯定把腳砸斷。<sup>9</sup>

文中提到英國人的年節風俗及飲食特色，除了眾所皆知的烤火雞之外，還提到了聖誕糕及百果餡餅，兩者有極大的反差，「乾粗無味」及「泥爛濃甜」，用語精確，而「烏黑沉重如砲彈」，形容誇飾生動，令人莞爾。瓊斯太太作蛋糕的手藝，讓蔡珠兒不敢領教，但一個西方獨居老人的心意，也讓她感動心情釋然。

---

<sup>9</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005 年），頁 109。

## （二）英國人講究烹飪技巧

英國人對烹飪細節的要求嚴謹精確，雖然英國人的味覺不夠靈敏，但對食材的選購卻是十分嚴謹，作菜的基本功也十分講究，反觀，蔡珠兒的料理，一向是「土法煉鋼，胡亂湊合」，不善烹飪技巧，卻善於藏拙。這其中顯現出，中、英國情不同，家人處事態度也不同。〈鍋裡一隻雞〉提到

我最佩服君的強韌樂觀，她在倫敦的投資銀行做了幾十年，總是飛來飛去，沒時間和丈夫吃飯，遑論下廚煮食，五穀不分六畜不辨，連光雞都沒碰過。去年婚變後，君向銀行請了三個月的長假，沒去旅行散心，反而去報名烹飪學校，從早到晚每週五天，上班一樣的學起做菜。

英國人的舌頭不靈，對食物的態度卻認真得緊，基本刀工就教了幾星期，切薯條、片牛腰、剝龍蝦、剔魚排、斬剝雞鴨……，老師教完，學生要動手實習，練到做對為止，材料無限供應—當然都算在昂貴的學費裡。聽了君的描述，我深感慚愧，在廚中廝混了這些年，我都是土法煉鋼胡亂湊合，舉凡劈骨、殺魚、斬蟹、和剝雞，一概在菜市央請商販代勞，偶爾做鹹雞和白斬雞，把雞剝得損手爛腳骨肉支離，被人謔稱「叫花雞」。為了藏拙，請客時我通常做辣子雞和三杯雞，香濃熱鬧美觀討好，又有地方特色，不論華洋都喜歡。<sup>10</sup>

從友人婚變之後，學習烹飪說起，文中呈現英國人對飲食教學及嚴格訓練的認真態度，一方面是刀工的訓練，刻板精準，不在意材料的浪費，可謂不惜成本。一方面是從做中學，動手實習，絕不空談。綜合而言之，飲食文學的書寫不一定需要滿載記憶與懷舊，知性文化亦可成為飲食文學的選項。

---

<sup>10</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁123-124。

### 三、香港工作（結婚）的飲食經驗

#### （一）香港

蔡珠兒，1992年從伯明罕大學畢業研究所畢業後，又回到報社工作，旋即到英國結婚，1996年底，因夫婿的工作，從倫敦移居香港大嶼山西北的愉景灣，定居香港，（夫婿是上海銀行家汪浩博士），專事寫作，自稱是自然和社會觀察員，定居香港之後，更積極尋找當地食材，滿足口腹之欲。珠兒的足跡橫越大半個地球，擁有東、西不同文化的生活經驗與空間，其旅遊經驗大多呈現於散文作品中，在異國他鄉或品嚐或考察食物的現場，食物也隨著人類的往來路徑，超越了國界，蔡珠兒所書寫的作品往往中、西兼具。她的作品曾獲第二十屆吳魯芹散文獎，為兩岸三地知名作家；《紅燜廚娘》於2005年問世，該書亦榮獲中國時報開卷好書獎、聯合報讀書人獎，一部分原因，應該是蘊含其中的文化批判，例如：《紅燜廚娘》裡〈香蕉之死〉

早在元代，廣東就有蕉園，可惜在全球化的經濟下，香港的市場裡，清一色只見 Del Monte 進口的菲律賓蕉。香蕉有三百多種，全球的市場卻只賣一種……，因為香蕉無種，靠長芽繁殖，只會傻乎乎自我複製，無法代代進化改良，但病毒真菌卻又日新又新，科學家說，再這樣下去，不出十年香蕉會絕種。<sup>11</sup>

廣東在歷史早就是蕉園產地，可是緊鄰的香港，卻充斥著菲律賓蕉，只因為全球化消費成本考量，因香蕉繁殖法特別，使得香蕉產生瀕臨絕種的危機，清楚明白的交代了香蕉市場上的問題和現象。人類因追求經濟利潤，卻導致物種瀕臨滅絕，批判意味濃厚。

另外〈柳丁情節〉也是對物種源流有深刻清晰的描述，

金山橙就是美國橙，亦即台灣俗稱的香吉士，香吉士不是品種，是美國果

---

<sup>11</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁32。

農合作社的品牌……。其實橙和柳丁皆源自華南，廣東品種尤為優良，十九世紀傳入美國，在加州佛州開枝散葉，蔚為龐大的柑桔產業，反過來回銷廣東，改變了原產地的口味和樹種。珠三角的新會橙、廉江紅橙等土產物，雖然甜美有特色，卻被金山橙擠到邊緣角落，不見於大型超市……。<sup>12</sup>

金山橙和柳丁，原產自華南，卻在美國大量生產後，低成本的計畫經濟計算下，回銷香港及亞洲地區。傳統的風味及多元的品種差異逐漸被彌平、扼殺、讓人感到諷刺。甜美有特色的優良品種，不再是生活中的美好經驗，物質文明的發展，反而造成精神文化的失落，令人感嘆！

## （二）澳門

### 1、到澳門路環採買一正宗鹹魚

#### <哈鹹魚>

鹹魚良窳參差，以新鮮海鹽與和風麗日炮製的嶺南鹹魚，幾已廣陵曲散，市面充斥著孟加拉和越南來的平庸水貨，我慣常在香港的大澳或者澳門的路環採買，若是手氣好買到漁民自曬的靚品，就要作成鹹魚醬庫存珍藏。<sup>13</sup>

<廣陵散>是竹林七賢嵇康名曲，因其死而失傳，蔡珠兒藉此比喻正宗鹹魚的風味，已經難以追尋。鹹魚品質好壞不一，在各種貨源比較之下，只有漁民自曬的才是靚品，取得不易。

### 2、澳門葡式美食—知名法蘭度餐廳

法蘭度餐廳，高朋滿座上百人，來客多元，只有五、六個服務生，老饕必須機靈且眼明手快，才能捉住路過的女侍，快速點菜。

<sup>12</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁35。

<sup>13</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁51。

### <星期天在法蘭度>

星期天在法蘭度，十點出頭已經有人在排隊，你不敢湊熱鬧，下午一點多，才從威斯汀出來，

麵包外殼硬脆，內裡豐軟而柔韌，據說是用燒柴的專爐烘出來，麥香醇厚，一吃就停不了口。

馬介休是葡萄牙鹹鱈魚，浸去鹽分後烹煮，有種鮮魚沒有的彈性和韻味，……炒蜆肥濃新香，蟹煲清新蘊藉，紅蟳的甜肉和微酸的番茄配得正好。

但最絕的還是燒乳豬，肉質甜美，多汁無渣，那層琥珀色的脆皮更是美妙。

星期天在法蘭度，吃飽喝足買完單，……從黑沙灘走回威斯汀的路上，你已擬好下次的菜單：蒜蓉煎蝦，燒沙丁魚，紅腰豆豬手煲，……啊，然還有燒乳豬。<sup>14</sup>

介紹六種前後出場的佳餚，各有履歷，讀者明瞭其殊勝之處，輔以特寫鏡頭，明其層次。而下次來時另有菜單，此地之飲食豐美，已可概見。食客們別只記得吃，忘了自己是過客，等一下還要從路環奔往碼頭或機場，回到香港、珠海、高雄或東京。

### (三) 到大陸找食材

#### 1、嶺南佳果，絕世尤物—荔枝

### <荔枝餘燼錄>

那幾年的夏天，我拉著汪浩組成二人荔枝團，經常北上，穿梭於珠江三角洲的農市果場，遍嚐五光十色的綠玉紅香。

不惜舟車勞頓遠赴珠江荔鄉，東莞的紅殼仔、蘿崗的鴨頭綠、高州的白糖罌、電白的白臘、增城的卦綠……，哪裡有好荔，我們就往哪裡去。

最後一次的荔枝團是去從化，聽說從化有數棵「水廳桂味」的百年老樹，

<sup>14</sup> 蔡珠兒：《紅燭廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁200-203。

濃香喫人，我們又慕名遠征，……，從香港坐了九小時直通巴士，不料終點時下起暴雨，巴士為閃避來車翻落路邊，差點就掉入深潭，幸好沒人傷亡，我們撿回一命，手腳掛彩鎊羽而歸。<sup>15</sup>

作者回想追逐荔枝的歲月，盛夏常與夫婿汪浩組成二人荔枝團，南征北討，穿梭在珠江三角洲的農市果場。作者尋找荔枝品種，似信徒般虔誠，不同地區，不同荔枝名稱及不同的外形，風味、口感，各具特色，每款均引人入勝，作者如數家珍，不欲錯過。卻在最後一次遠征，翻車撿回一條小命，從此再也不敢北上，也不再貪饞，免得自尋煩惱，但荔枝還是要吃的，隨緣自在買什麼吃什麼吧！

## 2、四川成都正宗「大紅袍」—花椒<sup>16</sup>

<你別麻我>

麻是紅利，香才是本金，我愛極了花椒的味道，去成都找來正宗的「大紅袍」，用密封罐藏在冰箱。大紅袍是最好的花椒，鮮曬的果實成絳紅，皮厚油重，麻香味最濃。我把它炸成花椒油，用來作怪味雞和川式涼拌；炒脆了磨成花椒粉，撒在麻婆豆腐上，或者作酸辣粉和椒麻魚片；四川人總說「一麻生百味」，粉油顆粒明暗輕重，花椒委實妙用無窮。<sup>17</sup>

作者首先以本金、紅利比喻花椒的香與麻。香是本色，麻則是引人入勝的關鍵，其次，數說最佳品種成都的大紅袍，對其製造過程，及各階段產品特點，深入其精髓。第三部分，談及各式佳餚中花椒的應用，如怪味雞、川式涼拌、麻婆豆腐、椒麻魚片等，令人嘆為觀止。最後，以俗語作結語：「一麻生百味」，正是其中樞紐，妙用無窮的原因。蔡珠兒說：「麻是最奇異的味道，比苦還要弔詭，

<sup>15</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁37-39。

<sup>16</sup> 川椒（Szechuan pepper）又稱花椒、蜀椒，芸香科，分佈於秦嶺以南地區，以雲南、貴州及四川為最多。味辛，性溫，具有香料味，為川菜使用最多的調料，常用為配滷湯、醃製食品或炖製肉類，有去羶增味作用。亦為「五香粉」原料之一。引自關培生：《香料調味大全》（香港：萬里書店，2004年），頁104。

<sup>17</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁154。

無色無味，捉不到嚐不著，……麻又像酒，令人醅酌微醺，……再說，醉翁之意不在酒，真正迷人的，是與麻共生的那股椒香。」<sup>18</sup> 作者對麻的特殊體會，透過文字的描繪，是在有無之際，難以言宣的椒香。

### 3、杭州翁佳山「龍井問茶」一春茶

#### <龍井與蝦>

西湖龍井以產地分等，依次為獅、龍、雲、虎、梅、獅峰向來是上品，產於翁佳山、龍井村、滿覺隴、楊梅鎮等四村，號稱「翁龍滿楊」。即使上了獅峰，也未必覓得好茶，每年清明前採收先嫩芽尖，炒出的極品「明前」……，穀雨時採製的「雨前」……。<sup>19</sup>

翁佳山約有兩、三百戶茶農，每戶都種茶，但西湖龍井，真品難求，到處都是贗品假貨。對作者而言，「真假於我何有哉」，不喜「明前」寡淡，反喜「雨前」深冽帶米香，「明前」的好處，就是翠綠柔嫩，索性用鮮茶烹成「龍井蝦仁」。作者重視顏色的調配，對她而言，龍井係作為食材之用，不必受到品茗家所追求的滋味限制。

## 第二節 人生觀及其飲食文學作品地位與特色

透過作品特色可以間接了解作家的人生觀；羅秀美在〈蔡珠兒的食物書寫〉一文裡對蔡珠兒作品是這樣描述的

蔡珠兒的飲食散文逐漸走出一條與眾不同的道路，食物的文化史在她深厚的漢字涵養之下，竟爾一一幻化為優美散文。既有知性肌理，又具備美文的儂麗潤澤。這使得她的食物書寫既跳脫憶舊／掌故式的書寫模式<sup>20</sup>，也有別於當代作家偶一為之以飲食為主題的類型創作。<sup>21</sup>

<sup>18</sup> 蔡珠兒：《紅燭廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁153-154。

<sup>19</sup> 蔡珠兒：《紅燭廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁71-73。

<sup>20</sup> 唐魯孫：《中國吃》（台北：大地出版，1900年）。

其中所談的「知性肌理」，及出自作者獨特的人生觀及生活，工作歷練而來，然後化為知性的文字娓娓道來。懷舊及掌故式的書寫，所看重的是過去的歷史人情，但蔡珠兒追求的是當下的美食感受，須以知性文字詳為探析。

## 一、人生觀及其飲食經驗

筆者發現，閱讀蔡珠兒的作品並不會有「難消化」「不易咀嚼」的困擾，簡單來說她的作品有種「親切但脫俗」的感覺。或許這和她的生命經歷有著緊密的關係，中文人、文化碩士、記者三種身份；王國安在〈「漫遊者」蔡珠兒—論蔡珠兒散文〉中指出

蔡珠兒的飲食散文中，文化史料的組織及各人文社會學科的縱深，是蔡珠兒散文鮮明的特色。<sup>22</sup>

人類學、心理學、社會學、地理學、歷史等學門知識不斷在她散文裡出現，她的散文是緊貼生活，從庶民角度出發，使得她書中觀點盡是庶民視角與用語。也正是她這三種身份（中文人、文化碩士、記者）造就她平易近人又知識淵博的散文特色。

### （一）人生觀—豁達

蔡珠兒的作品裡不難發現她的思想「豁達」。

#### 〈藍鬱高湯〉

唉，只能說，是為了一種光。

現成的湯底，被調料和味精霸食了，鮮豔但暗啞，劍拔弩張而底蘊空蕩，

---

<sup>21</sup> 羅秀美：《從秋瑾到蔡珠兒—近代知識女性的文學表現》（台北：台灣學生書局，2010年），頁392。

<sup>22</sup> 王國安：〈「漫遊者」蔡珠兒—論蔡珠兒散文〉，應鳳凰：《漫遊與獨舞—一九〇年代台灣女性散文論集》（台北：秀威資訊科技，2007年），頁261。

只有表層沒有景深。自熬的湯汁看似虛渺，但能潛入滋味的地底，深密紮下堅實的基樁，以此砌造食味捏雕色香，營建出豐盈繁複的層次面向，吃到嘴裡悄然不覺，只感到有一種光，溫潤瑩澤曖曖內含。<sup>23</sup>

生活美學的抉擇，追求心靈之光。批評現代烹調為求方便，被調味料和味精霸食了，湯卻成了「配角」，無法呈現飲食美感之底蘊。自熬的高湯充實美味，所謂「曖曖內含光」是崔瑗〈座右銘〉中的名句，出自老莊哲學柔弱虛靜的人生哲理。用在飲食滋味的體驗上同體適用。追求內在的溫潤，不求表象的虛華。

### 〈開水白菜〉

你又一次失望。那盆浸在骨瓷裡的「開水白菜」，潤澤清亮，酥軟擬香，一派端麗氣象，然而喝了兩口湯，就知道不對路，舌上的甘味喧囂張揚，但僅沾在表皮，無法像內斂藏蘊蓄，嘿，這不是「開水」，只是勾清芡撒了雞粉的高湯。<sup>24</sup>

廚子做菜不用心，只重視表面功夫，吃到不對味的料理，失望的心情如牙碇般滿心酸涼。

比起佛跳牆、神仙鴨、東坡肉這些傳奇名菜，開水白菜低調得不像話，說清湯已經夠謙虛，還要用低抑的「開水」來淡化，這如果不是中菜裡罕見的極簡主義（minimalism），就是欲蓋彌彰的壓抑。（所以你對他的執迷，也許是種釋放與平反？）<sup>25</sup>

用極簡原則料理食物、平實、低調、不奢華。在極簡的國度裡，無色彩為心靈淨土留下對話的空間。極簡看似單調，留白就是一種單調，不夠單調，就沒有

<sup>23</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁83-84。

<sup>24</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁90。

<sup>25</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁91。

資格稱為極簡主義了。但「極簡」卻留下了許多思考空間，內心希望它有多高，它就能有多高。

### <自討苦吃>

苦是險譎的，差之毫釐謬以千里，弄不好就全軍覆沒，就像我那鍋荷葉湯……那滋味是舌根深處最神秘的弔詭，形而味上意在言外，經由後設徐徐鋪展，柳岸深處豁見花明。「誰謂荼苦？其甘如薺」，古人很早就懂了。<sup>26</sup>

苦味是悖論與解構，夷平抹消殘局舊味，滌盡刷腔舌的困頓疲憊，讓味蕾歸零返本，東山再起煥然一新，領受初始真味。<sup>27</sup>

「弔詭」是《莊子·齊物論》的用語，看似矛盾地反其道而行，可以是味覺苦盡甘來，返本歸元，穿透外在之味，領略形上之意境。「苦味是悖論與解構」，何嘗不是人生歷練的心得。

### <你別麻我>

麻又像酒，令人醅醑微醺，好在難以狂醑也不會醑罪，麻感消退後，舌頭固然疲軟不堪，可是劫後重生，特別油亮靈光。即使如此，像麻辣火鍋和那天的水煮魚，還是久久一次就好，我深信味覺如福分，每個人都有配額定數，經不起慣性的放蕩透支，不能總是癱瘓系統。再說，醉翁之意不在酒，真正迷人的，是與麻共生的那股椒香。<sup>28</sup>

作者人生觀是適可而止，激烈的口味偶爾品嚐一次即可，不宜放蕩透支。老子說：「五味令人口爽」<sup>29</sup>，過度地追求各種滋味的享受，反而讓味覺系統麻痺，喪失了功能。「至味無味」，平淡才是味覺的本質。

<sup>26</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁150。

<sup>27</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁152。

<sup>28</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁154。

<sup>29</sup> 〔魏〕王弼注，樓宇烈校譯：《老子道德經·十二章》（北京：中華書局，2011年），頁7。

## <極度黃油>

整頓飯最美味的，我覺得就是這龜苓膏，清苦微澀幽咽動人，紓解了喉裡的油氣翳悶。

我向來愛吃肥肉，但這一役，被徹底擊潰，滿肚黃油像朱西甯的鐵漿，也像張愛玲的喝牆，陰魂不散日月無光。唉，一啄一飲自有前因，終究是無福消受極品。<sup>30</sup>

作者享用「黃油蟹」此一膾炙人口的傳奇美食，極油極肥極滯之後，整個人感到沉甸甸，頭重腳輕，最後所上的甜點，其中的龜苓膏，「清苦微澀幽咽動人，紓解了喉裡的油氣翳悶」。因此以朱西甯、張愛玲的作品作比喻。並從佛教人生觀「一啄一飲自有前因」，因果循環之理，領悟了「樂不可極」的人生哲理。

## (二) 飲食經驗

### <鍋裡的一隻雞>

我深感慚愧，在廚中廝混了這些年，我都是土法煉鋼胡亂湊合，舉凡劈骨、殺魚、折蟹和剁雞，一概在菜市央請商販代勞，偶爾做鹽雞和白斬雞，把雞剁得損手爛腳骨肉支離，被人謔稱為「叫花雞」。為了藏拙，請客時我通常做辣子雞和三杯雞，香濃熱鬧美觀討好，又有地方特色，不論華洋都喜歡。<sup>31</sup>

作者不諳於廚藝技巧，善於藏拙，土法煉鋼，巧用香料與食材的變化，熱鬧討好，懂得藏拙人生哲學。

尤其三杯雞，用大砂鍋端上桌，掀開鍋蓋，九層塔<sup>32</sup>油翠玉滴，掩映著蜜

<sup>30</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁207。

<sup>31</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁124。

<sup>32</sup> 羅勒（Basil）別名千層塔、香菜、香佩蘭，唇形科。分布於亞洲熱帶。味辛，性溫。具新鮮的丁香氣味。可作菜餚調味，能關腥氣。多用於義大利菜餚。引自關培生：《香料調味大全》（香港：萬里書店，2004年），頁18。

紅亮澤的雞肉，芬馥蒸鬱熱辣鮮香，滿座呀的一聲，紛紛動叉舉箸，下飯進酒杯碗交錯，並引發熱烈的話題，從什麼叫三杯、薑<sup>33</sup>要怎麼用，到各人家鄉的煮雞秘方，言笑宴宴不絕。很少菜餚像三杯雞，帶來豐沃而明亮的歡愉，有一種奇妙的凝聚力。<sup>34</sup>

好菜的魔力，引發滿座貴客熱烈分享自己家鄉煮雞的秘方。食物維繫著記憶，記憶構成美食剎那間所綻放出的繽紛色彩。品嚐美食的剎那，也展現融洽的人際關係與幸福的人生滋味。

### <鴨肝肥腸>

拎著兩袋肝腸，我的年貨已經辦齊一半了，雖然心滿意足，但也開始盤算，這下又有多少油水進帳。

以前只圖痛快，肆無忌憚滿嘴油光，現在貪生怕死，面對濃肥美物，不免左右躊躇，天人交戰，<sup>35</sup>

文明進步得太快，生活形態像骰子不停翻轉，……我們的味覺還眷戀著古老的肥潤，理智卻急忙避禍求生，在卡路里和膽固醇的撕扯中，年味億賴而無奈。<sup>36</sup>

文明進步得太快，生活步調已亂了套，肆無忌憚的飲食方式不無補償心理存在。不過在健康的考量下，為了避禍求生，雖然無奈，仍須理智地適度節制口腹之欲。

### <鵝回來了>

「鵝返來啦！」香港近來最振奮人心得消息，莫過於燒鵝重返江湖，飢饉

<sup>33</sup> 生薑 (Fresh ginger) 又稱老薑，薑科，原產於亞洲熱帶，味辛苦，性溫，有芳香的辛香氣味。生薑為重要的調味品，因其味清辣，紙漿食物的異味揮散，而不將食品混成辣味，宜作葷腥時矯味品。引自關培生：《香料調味大全》（香港：萬里書店，2004年），頁47。

<sup>34</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁124-126。

<sup>35</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁128-129。

<sup>36</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁130。

許久的市民遊客，紛紛湧往鏞記和深井，迫不及待大快朵頤。……久別重逢分外激情，人人啃得滿嘴油光，醉心忘形。

燒鵝回來了，……自從九七年底出現禽流感之後，差不多每隔一兩年，就要殺雞屠鴨堅壁清野，餐館也跟著黯然無光，令人舉箸悵然若失。……燒油雞捲土重來，眾人急奔燒味舖，斬件加料笑逐顏開，有如喜慶臨門。<sup>37</sup>

「燒鵝油雞」是港人的集體記憶<sup>38</sup>，集體記憶是一種社會行為，各地特殊的吃食透過記憶得以流傳。記憶有時是一種「共鳴」，當「燒鵝回來了」，眾人急奔燒味舖，斬件加料，吃得心花怒放，啃得滿嘴油光，醉心忘形。所以食物透過社會集體記憶是可以振奮人心的。

#### <自討苦吃>

那天煲荷葉<sup>39</sup>冬瓜老鴨薏米湯，扔了兩張新鮮荷葉進去，以為多放點解暑，誰知失了手，煮出一鍋苦湯。

從失敗的料理經驗中，得知苦味之搭配需恰當。並舉二例說明如何平衡的方式，可以合乎中庸之道。

苦這個東西真奇怪，只可穠纖合度允執厥中，要掐準計算好，萬不可即興隨心，更不可擦槍走火。我愛曼特寧，但要擱一粒糖一匙鮮奶油，香苦適中，方可入口。我喜歡苦白菜（chicory）、沙拉，但要淋檸檬油醋汁，最好還能搭配點蜜烤胡桃。<sup>40</sup>

作者以加糖、鮮奶油調整咖啡的苦，使其香苦適中，好入口，也在苦白菜沙

<sup>37</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁131-132。

<sup>38</sup> 王明珂：《華夏邊緣—歷史記憶與族群認同》（台北：允晨文化，1988年），頁50-51。

王明珂對集體記憶的幾個論點如下：記憶是一種集體社會行為，人們從社會中得到記憶，也在社會中拾回、重組這些記憶。每一種社會群體皆有其應對的集體記憶，藉此該群體得以凝聚及延續。

<sup>39</sup> 荷葉（Lotus leaf），睡蓮科，味苦澀，性平。有清香氣味。烹飪原料，取其清香，增味解膩。常用作包烤或包焗菜餚，如荷葉蒸雞或包米作荷葉飯等。引自關培生：《香料調味大全》（香港：萬里書店，2004年），頁74。

<sup>40</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁149。

拉淋上檸檬油醋，撒上碎蜜核桃，豐富口感層次。「鮮濃合度」、「允執其中」之原則，是老祖宗的生活智慧，同樣適用於料理之道。

### <瓜子與時間>

豐子愷寫過一篇<吃瓜子>，把那種「吃而復戒，戒而復吃」的尷尬掙扎，寫得入木三分，誰叫瓜子具備「吃不厭、吃不飽、要撥殼」等三條件，且又低廉易得，遂成最平民的消閒聖品，殺死無數時間。

可見瓜子不是食物，是種計時單位，自古至今，各處遍地的瓜子殼，是天文數字的時間碎片，如果可以提煉再製，不知可以循環回收多少年月。但覆水難收，流失的光陰也不可能回頭，達觀的中國人也許早就想通，既然生命避不了浪費，與其被人虛擲，還不如自己下手，痛快揮霍。<sup>41</sup>

中國人最喜歡消磨時間，常常心閒嘴不閒，為了打發時間，喝茶、拆蟹、嗑瓜子、行酒令等等食藝，因應而生，透過口腔實踐閒暇，享受娛樂。見到瓜子渾然不覺就嗑起來了，是世代的基因遺傳，還是中國文化長期的浸淫，口技出神入化，個個高手如雲，這是有閒的生活點綴，更是達觀的中國人追求生活意境的體現。

## 二、蔡珠兒飲食文學作品地位與特色

### (一) 蔡珠兒飲食文學作品地位

關於蔡珠兒在飲食文學裡的地位，文壇佳評如湧，以下略舉數例，以說明她在飲食文學這一區塊，已具獨特地位，著有成就。

陳浩在<信不過喬治·歐威爾>一文裡評價蔡珠兒《紅悶廚娘》，他說，

美食寫得好的人很多，有的展示味覺的閱歷，有的也真能露兩手真功夫；

---

<sup>41</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁163-165。

更有一派是文學的功底，撈向味覺的美學。而蔡珠兒拿漢字下廚，在文學和料理間身段輕盈，拈花微笑。<sup>42</sup>

陳浩認為蔡珠兒所做的不是飲食層面的料理，而更兼具在文字敘事層面做料理，同時遊走在兩界之間，游刃有餘，笑傲群倫。張瑞芬在〈慾望味蕾—讀蔡珠兒《紅悶廚娘》〉一文論及

蔡珠兒的文字像是成了精，她揉合了知性/感性/中國/西方的特質，發揮外來者與定局者的雙重視角，無疑已將飲饌推向了哲理與詩意的新高點。<sup>43</sup>

強調蔡珠兒的飲食文學寓含哲理，充滿詩意的變奏，時而冷眼旁觀，時而涉入其中，為飲食文學的創新表現上敘事視角，奠定了新的格局。

何寄澎在〈試論林文月、蔡珠兒的「飲食散文」—兼述台灣當代散文體式與格調的轉變〉一文中指出：

林文月的《飲膳札記》是抒情的飲食美學、蔡珠兒的《紅悶廚娘》是感官的飲食美學。《飲膳札記》有體式突破的企圖；《紅悶廚娘》則有文字魔術的熱衷。《飲膳札記》從容、優雅、蘊藉，敘寫細膩、層次井然，屬淡筆；《紅悶廚娘》迅疾、辛烈、誇示，敘寫粗獷、不時跳接，屬濃筆。<sup>44</sup>

在飲食文學各名家中，舉林文月，蔡珠兒作品作比較，兩人各具特色，各擅勝場。蔡珠兒更突出的是彰顯文字魔術，浪漫而激越，超越了一般作家介紹菜單的模式。蔡珠兒在飲食文學上的地位，也頗有後來居上的態勢。

## （二）蔡珠兒飲食文學作品特色

蔡珠兒的飲食書寫，色香味溢於紙上、有物種歷史考究的淵源、有食物與人

<sup>42</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁10。

<sup>43</sup> 張瑞芬：〈慾望味蕾—讀蔡珠兒《紅悶廚娘》〉《文訊雜誌》，242期，2005年12月。

<sup>44</sup> 何寄澎：〈試論林文月、蔡珠兒的「飲食散文」—兼述台灣當代散文體式與格調的轉變〉《台灣文學研究集刊》，第1期，2006年2月，頁191-206。

之間的關係，更有全球化食物的文化批判，多樣面貌的飲食書寫，為一般飲食文學作家望塵莫及，說蔡珠兒翻轉飲食文學書寫基調，一點兒也不為過。筆者藉由整理其系列飲食文學作品爬梳其飲食文學特色。鄭淑娟認為：「蔡珠兒的飲食散文節奏明快，變化多端，結合知性與感性的風格。」<sup>45</sup>

蔡珠兒的散文就形式上來說，多是專欄短文，篇幅短小，在各大報的專欄創作時，多為某一專欄創作同一主題的散文，所以蔡珠兒每本集結成書的散文集，都有著不同主題。

《花叢腹語》分別集結了中晚時代副刊的「城市花事」、「花叢腹語」，以及自立早報副刊「人類植物學」三個專欄而出書，敘述一個植物愛好者的獨白私語，該書抒情成份是其特點，文中內容所延展出的知識，知性與感性的交融，成了蔡珠兒作品特色。

這本《南方絳雪》，嚴格來說不算是飲食文學。張瑞芬認為《南方絳雪》是「交錯名物之學與抒情述感，建立自己獨樹一格的飲食文化史，生命自然誌」<sup>46</sup>。誠如評論家南方朔所言：「《南方絳雪》是一本非常不同的著作。她對植物、魚類等名物懷抱著極大的熱情，而後把這樣的熱情用來爬梳這些名物本身的歷史。蔡珠兒非常用功的替這些名物找回它們在時間脈絡裡的痕跡，她是在替它們找回記憶與身分。」<sup>47</sup>也因著這樣的書寫方式，蔡珠兒的作品裡融合知識與見聞，使讀者能看到不一樣的飲食散文。對於這本《南方絳雪》，南方朔給了這樣一段評價：

《南方絳雪》是蔡珠兒名物之學和抒情述感交錯而成的新文類和新文體。

風格依然雋雅清秀，但實質內容上卻更加豐富。她正創造著專屬她的知性

---

<sup>45</sup> 鄭淑娟：《臺灣飲食散文研究》（宜蘭：佛光大學文學系研究所碩士論文，2007年），頁186。

<sup>46</sup> 張瑞芬：〈食神花語—論蔡珠兒散文〉《聯合文學》（台北：聯合文學，2005年），第254期，頁110。

<sup>47</sup> 南方朔：〈從「仙女圈」一路走來！〉《南方絳雪》，頁7。

散文。知性與感性在這裡交會，它不只有文采，更有厚度。」<sup>48</sup>

《雲吞城市》一書是由中時人間副刊的「三少四壯」專欄集結而成，紀錄了二〇〇二年到二〇〇三年間，香港的種種社會現象。其詼諧諷刺的知性書寫風格，藉由《雲吞城市》便可看見，據張瑞芬描述蔡珠兒之於香港是「介於觀光客與本地人間的浮游屬性」、「兼具旁觀者的好奇與當事者的投入」。李歐梵在《雲吞城市》的序中說：「她的學術研究和我不同，是植根於日常生活的食衣住行之中，而不是作為發揮文化理論的藉口；她的著眼點永遠是出自草根階層的庶民，而不居高臨下自作聰明；」<sup>49</sup> 師瓊瑜對該書作了如下的評價，她說：

提供了既深且廣的一扇窗。從俗民文化出發，上探歷史古籍，下訪街談巷閱，不管是高官決策荒謬、豪門影劇八卦，記者訓練的敏銳觀察及學者式的嚴謹治學，在字裡行間都看得出其用心。<sup>50</sup>

例如，〈白米特攻隊〉一文，她以詼諧筆觸，道盡為了生存，不惜以命付出價也在所不惜。<sup>51</sup>

從《花叢腹語》到發展文化研究概念的《南方絳雪》以及以香港為書寫背景的《雲吞城市》，蔡珠兒試圖讓每部作品有不同風格、不同題材和不同面貌。《紅燜廚娘》、《饕餮書》確實也展現了蔡珠兒心願。《紅燜廚娘》是《中國時報》人間副刊，二〇〇四年到二〇〇五年所撰寫的「三少四壯集」專欄集結出版。

鐘怡雯認為：「《紅燜廚娘》妙筆綜橫食物和文字之間，給讀者帶來美好的生活和美食經驗。」<sup>52</sup>王國安在〈「漫遊者」蔡珠兒—論蔡珠兒散文〉中指出

<sup>48</sup> 南方朔：〈從「仙女圈」一路走來！〉《南方絳雪》，頁 7。

<sup>49</sup> 李歐梵：〈文化的香港導遊〉《雲吞城市》（台北：聯合文學，2003 年），頁 8-9。

<sup>50</sup> 師瓊瑜：〈在這裡，英姐比董伯伯偉大—《雲吞城市》〉《中國時報》，2004 年 2 月 8 日開卷版。

<sup>51</sup> 蔡珠兒：《城市雲吞》（台北：聯合文學，2003 年），頁 111-114。

<sup>52</sup> 鐘怡雯：〈散文浮世繪〉《九十四年散文選》（台北：九歌，2006 年），頁 13。

《紅燜廚娘》實是蔡珠兒前三書創作經驗的綜合體，在三度的題材漫遊之後，每次的收穫，在《紅燜廚娘》一次集中豐收。所以，在《紅燜廚娘》中，我們可以看到如《花叢腹語》一書中的感性文字；我們可以看到如《南方絳雪》中的跨越古今的文化研究及社會學、心理學縱深；我們可以看到如《雲吞城市》中庶民視角與城市即景。<sup>53</sup>

點出蔡珠兒的創作歷程《紅燜廚娘》一書是集大成之作，是她在前期三部作品之功力積累下，成熟的巔峰作品。一者是感性文字，二者是文化研究的知性視角，三者是從庶民角度看待的城市一角。三者融合成特具魔力的藝術文字。

三書的優點在《紅燜廚娘》中巧妙結合，使得該書得以感性文字沖淡了知性散文的硬度，她慧點的觀世態度加上人文科學的深度，食材的描寫不再是簡單的食譜呈現或個人記憶，而蔡珠兒的庶民視角對食材的觀察，更增加了食材表現社會的即時性與親切度。<sup>54</sup>

同於上述的融合說，指出蔡珠兒飲食文學的人文縱深及走入庶民生活的親切有味。

王國安認為《紅燜廚娘》結集各項優點，加上「刪大於寫」<sup>55</sup>的精鍊文字，始得該書成為蔡珠兒散文至今為止表現最佳。可見蔡珠兒具有作家自覺的錘鍊文字，大格局的篇章安排，刪除冗長蕪雜的累贅文字，用高度擬聚的精華，萃取出飲食文學的奧義。

吳云代在〈走出低迴傷逝，細嚐異國滋味—試論從林文月《飲膳札記》到蔡

<sup>53</sup> 王國安：〈「漫遊者」蔡珠兒—論蔡珠兒散文〉，應鳳凰：《漫遊與獨舞—一九〇年代台灣女性散文論集》（台北：秀威資訊科技，2007年），頁263。

<sup>54</sup> 王國安：〈「漫遊者」蔡珠兒—論蔡珠兒散文〉，應鳳凰：《漫遊與獨舞—一九〇年代台灣女性散文論集》（台北：秀威資訊科技，2007年），頁263-264。

<sup>55</sup> 蔡珠兒說：「我事實上是把至少可以寫成三到四千字的東西，壓縮成一千一百字，其實我書裡面很多篇都是『刪』出來的，而不是『寫』出來的，是精華片段的剪輯。」見歐佩佩：〈蔡珠兒 V.S 張小虹—文字與身體感官的交會〉，《誠品好讀月報》，60期，2005年11月，頁38。

珠兒《紅悶廚娘》的飲食書寫>中指出，

《紅悶廚娘》一書的內容，可謂是顛覆了飲食書寫中的基調，即純粹鄉愁、憶舊的抒情路線，呈現了更具愉悅感的飲食基調，如鍾怡雯所言「舌頭有記憶」，味覺的接觸確實會勾起昔日的一些回憶，然連結的另一端，並非皆是低迴傷逝之情，更何況今日的時空已與往昔有異，諸多的變化，似乎也影響著人們的感情狀態。<sup>56</sup>

一向是充滿著鄉愁，懷舊的飲食文學基調，提昇為具備愉悅感的現代化生活基調。

張瑞芬教授一語點出蔡珠兒《紅悶廚娘》的特色。中文系與記者出身，讓她在文字上有著駕馭自如的本領，「點鐵成金」的本事。張瑞芬教授是這樣形容的，

花事如瞌睡；月桃花像一朵朵警句跌落在地；曼陀羅致命得尖叫聲在歷史的迴廊中傳來，在疼痛中擴散；流星雨是無韻詩，像意識裡的逃出的夢話。她是張愛玲升級版，……<sup>57</sup>

《紅悶廚娘》終結了以往的文字實驗，展現出深厚的內蘊與魔術般的文字。

吳云代在〈走出低迴傷逝，細嚐異國滋味——試論從林文月《飲膳札記》到蔡珠兒《紅悶廚娘》的飲食書寫〉中指出，

相較於《飲膳札記》，《紅悶廚娘》其實有著更豐富多元的書寫面向，歷史文化、食物歷史、地方誌的述及，使作者在傳統女作家感性之書寫外，亦蘊含知性的一面，微觀、宏觀的雙重角度，突破了昔日飲食書寫單一風格的藩籬，這也正是蔡珠兒的殊異之處。<sup>58</sup>

<sup>56</sup> 吳云代：〈走出低迴傷逝，細嚐異國滋味——試論從林文月《飲膳札記》到蔡珠兒《紅悶廚娘》的飲食書寫〉，應鳳凰《漫遊與獨舞——一九〇年代台灣女性散文論集》（台北：秀威資訊科技，2007年），頁286。

<sup>57</sup> 張瑞芬：〈慾望味蕾——讀蔡珠兒《紅悶廚娘》〉，《文訊雜誌》，242期，2005年12月。

<sup>58</sup> 吳云代〈走出低迴傷逝，細嚐異國滋味——試論從林文月《飲膳札記》到蔡珠兒《紅悶廚娘》

至於《饕餮書》，據蔡珠兒自己的說法表示，「饕餮」是一種古代怪獸和蛟龍、鳳凰、麒麟一樣，都是虛構的動物，只生存在「文化」裡。龍鳳麒麟是祥瑞的吉獸，所以「人中之龍」、「鳳毛麟角」都是好的；而饕餮則是貪食的惡獸，望文生義，字形猙獰，「饕餮之徒」當然不是善類。至於「老饕」，看來雖比較親切溫和，但也不像是什麼好東西<sup>59</sup>。在《饕餮書》蔡珠兒的自序是這樣說的「說的不是美食，也不是貪吃，而是食物與社會的關係。飲食也許真是一頭怪獸，移形換影，光怪陸離，恐怖可笑又可愛，而不管這怪獸變成老饕、饞貓、foodie 還是美食家，始終不停在咀嚼時間，生產意義」<sup>60</sup>。簡嫻描述蔡珠兒的《饕餮書》如下：

典麗繁複的文字功力已把飲食書寫晉升到珠寶鑑定的等級。<sup>61</sup>

飲食文學不必全然懷舊，知性文化是選擇之一；蔡珠兒的三個身份創造了不一樣的飲食文學新天地。

《饕餮書》一書，發揮了文化研究的精神，陳貞平先生曾評論：

她不僅散發尋常人間煙火，又擅長追蹤食材身世、記憶味道、廚藝流源，揉合古今的風土與習俗，使得她的感性柔媚的文字篇章，聯繫著地理和民情，處處立體鮮活起來，庶民氣息兼融學院氣派，洋溢植物學、園藝學與社會學的知性況味。<sup>62</sup>

蔡珠兒全新作品《種地書》，歷經七年，是由中國時報人間副刊的「人新江湖」（2007~2008）、「三少四壯」（2010~2011）、這兩個專欄文章，匯輯成書。首次呈現珠兒的攝影，文字與影像並茂的生活好書，「關於飲食，她走遍全球；關於

---

的飲食書寫》，應鳳凰：《漫遊與獨舞—一九〇年代台灣女性散文論集》（台北：秀威資訊科技，2007年），頁291。

<sup>59</sup> 蔡珠兒：《饕餮書》（台北：聯合文學，2006年），頁13。

<sup>60</sup> 蔡珠兒：《饕餮書》（台北：聯合文學，2006年），頁18。

<sup>61</sup> 簡嫻：〈飲食書寫裡的一斛珠：評《饕餮書》〉《聯合報》聯合副刊，E5版，2006年4月17日。

<sup>62</sup> 陳貞平，〈蔡珠兒出新書，嘗鮮私房菜〉，《中國時報》，E7版，2005年10月6日。

植物，她俯拾可談；關於旅行，她興味盎然；關於生活，心有所感。」<sup>63</sup> 蔡珠兒的飲食散文，賦予食物全新的面貌。

蔡珠兒於 1996 年底移居香港離島，專事寫作，有趣的是，除了《花叢腹語》一書外，其餘散文集的撰寫出版時間幾乎都在 1996 年以後，所以在散文中提到「香港」的次數顯然多於「台灣」，可以說從《花叢腹語》後，蔡珠兒的每一本散文集都有著濃濃的香港味。這些篇章中，以作者居住在香港的生活經驗所撰寫的，作者在庶民視角、社會觀察及人文社會學科縱深上，都有精彩的表現。

蔡珠兒飲食文學作品一覽表

書名	出版社	出版日期
《花叢腹語》	聯合文學	(04/01/1995 出版)
《南方絳雪》	聯合文學	(09/04/2002 出版)
《雲吞城市》	聯合文學	(12/21/2003 出版)
《紅燜廚娘》	聯合文學	(09/23/2005 出版)
《饕餮書》	聯合文學	(03/27/2006 出版)
《種地書》	有鹿文化	(03/01/2012 出版)

從上表可知她不是一個多產的作家，但所出之作必能引起文壇新氣象。

<sup>63</sup> <http://www.eslite.com/product.aspx?pgid=1001241172116363>，種地書。

### 第三節 蔡珠兒飲食文學的歷史脈絡

《禮記·禮運》「夫禮之初，使諸飲食」，此時人類一切禮儀活動從此開始，擺脫了茹毛飲血的生活方式，火的發明改變了飲食處理方法，懂得感恩天地萬物。這就是文明的開端。人們的飲食生活無不受地理環境及天候的影響，更受限於經濟狀況、文化教養和宗教信仰等因素，而形成了等級之分的飲食文化差異—宮廷宴飲文化、貴族飲食文化、士大夫飲食文化、市井街民飲食文化及寺廟飲食文化。

據筆者將所收資料做綜合整理發現，「中國飲食文學」定義說法紛呈，筆者希望藉由朝代為軌跡，試圖整理關於飲食文化從古至今的概況，將飲食文學時空背景分成「先秦兩漢時期」、「魏晉南北朝時期」、「明清時期」和「近現代」。

#### 一、先秦至明清

##### (一) 先秦兩漢時期

夏、商、周三代，是中國烹飪史上一個極重要的階段，中國飲食文化的基調和格局，在此時初步奠定。《周禮》是先秦記載中國飲食制度最完整、最有系統的史料，大量紀錄了各種烹飪原料的官職及其職掌，以及王室成員的飲食膳饈，宮廷重要宴飲的筵席菜肴。至於《禮記·禮運》，也有紀載關於周代王室的飲食制度。

##### 《周禮·天官·膳夫》

凡王之饋，食用六穀，膳用六牲，引用六清，羞用百有二十品，珍用八物，醬用百有二十鬻。<sup>64</sup>

這段文字說明了周天子的豪華膳食，中國烹飪史上的「八珍」(八種美肴)，也從此開始。

##### 《禮記·禮運》

<sup>64</sup> [清] 阮元用文選樓藏本校勘：《十三經注疏·詩經》(台北：新文豐，1977年)，卷第一，頁0057。

夫禮之初，始諸飲食，其燔黍捭豚，汙尊而抔飲，蕢桴而土鼓，猶若可以致其敬於鬼神。<sup>65</sup>

人類一切禮儀活動始於飲食，祭祀時準備供品、擊土鼓作樂，這也是最早的禮樂儀式。

關於中國飲食文學的發展，最早可從先秦兩漢開始談起，先秦兩漢雖然沒有專著的書籍，但不可諱言，已經有許多飲食文化的記載出現在《詩經》、《楚辭》中，也有許多關於描述飲食風俗的文章。而《詩經》以及先秦古籍中所紀錄的烹飪資料，主要是北方菜系。

#### 《詩經·小雅·伐木》

伐木許許，釃酒有藇。既有肥羜，以詒諸父。寧適不來，微我弗顧。

於祭洒掃，陳饋八簋。既有肥牡，以速諸舅。寧適不來，微我有咎。<sup>66</sup>

這是一首宴饗親朋好友的詩，準備了美酒和肥羊，還有八大盒的佳餚及牛肉，親友間聚會，良好的食物是最好的感情催化劑。

#### 《詩經·小雅·賓之初筵》

賓之初筵，左右秩秩，籩豆有楚，肴核維旅。酒既和旨，飲酒孔偕，

鍾鼓既設，舉酬逸逸。大侯既抗，弓矢斯張，射夫既同，獻爾發功，

發彼有的，以祈爾爵。<sup>67</sup>

描述關於西周時期，貴族宴饗佳賓的場景及氣氛。詩中描寫賓客出場，筵席食器的陳列，音樂伴食，射手比箭，氣氛熱烈活躍。實際上與會賓客的目的不是燕射禮儀規範，而是為了大吃大喝，一一醉倒方休。《詩經·小雅·賓之初筵》

<sup>65</sup> [清]阮元用文選樓藏本校勘：《十三經注疏·禮記》（台北：新文豐，1977年），卷第二十一，頁0416。

<sup>66</sup> [清]阮元用文選樓藏本校勘：《十三經注疏·詩經》（台北：新文豐，1977年），卷第九之三，頁0328。

<sup>67</sup> [清]阮元用文選樓藏本校勘：《十三經注疏·詩經》（台北：新文豐，1977年），卷第九之三，頁0490。

是第一首較全面性描寫先秦宴飲的詩作，讓後人對周代的宴飲制度有了初步的了解。

《楚辭》有大量的飲食資料，對研究先秦的烹飪史有重要的價值。特別在〈招魂〉中表現最具體、最集中，《楚辭·招魂》中出現了中國飲食最早的一份筵席食單（也是最早的南方菜系的菜單），這份食單也反映了當時王室筵席整體的飲食風貌。

室家遂宗，食多方些。稻粢穠麥，挈黃梁些。大苦鹹酸，辛甘行些。  
肥牛之臠，臠若方些，和酸若苦，陳吳羹些。膾鱉炮羔，有柘漿些。  
鵠酸臠鳥，煎鴻鶩些。露雞臠蠃，歷而不爽些。秬糗蜜餌，有餼餽些。  
瑤漿蜜勺，實羽觴些。挫糟凍飲，酌清涼些。華酌既陳，有瓊漿些。  
歸來反故室，敬而無妨些。<sup>68</sup>

在楚王的飲食中，有主食（稻粢、穠麥、黃梁），有點心（秬糗、蜜餌），有飲品（瑤漿、瓊漿、蜜勺），有冷飲（挫糟凍飲），有調味料（蜜、大苦、鹹、酸，辛甘、柘漿），有菜餚（肥牛之臠、膾鱉、炮羔，鵠酸、臠鳥，煎鴻鶩、露雞）有羹湯（吳羹、臠蠃），菜色十分齊備，已形成筵席的基本格局。再從烹飪技巧來看，煨牛蹄筋，燉甲魚，燒烤羊羔，醋烹天鵝、水煮野鴨、油煎大雁和灰鶩，滷漬雞，（煨、燉、燒烤、烹、水煮、油煎、滷漬）食材多元豐富及烹煮調味手法多種多樣，菜餚各有特色，可見當時烹飪技術已達一定水準。

#### 《楚辭·大招》

五穀六仞，設菰梁只。鼎臠盈望，和致芳只。內鶩鶩鶩，味豺羹只。  
魂乎歸徠！恣所嘗只。鮮蠃甘雞，和楚酪只。醢豚苦狗，膾苴蓴只。  
吳酸蒿蕪，不沾薄只。魂兮歸徠！恣所嘗只。炙鴟烝鳧，黏鶩陳只，  
煎績臠雀，遽爽存只。魂兮歸徠！麗以先只。四酎并孰，不澀嗑只。

<sup>68</sup> 徐建華，金舒年：《楚辭譯注》（台北：錦繡，1993年），頁124-126。

清馨凍飲，不歎役只。吳禮白蘂，和楚瀟只。魂乎歸徠！不遽惕只。<sup>69</sup>

其中的「楚酪」（楚式奶酪）、「苦狗」（豉汁苦狗）、「煎鱸」（煎鯽魚）、「烝鳧」（蒸野鴨）等等食材，都是北方菜色中所罕見的菜色。

《呂氏春秋》裡也有關於早期烹調理論的描述。《呂氏春秋》第 14 卷為〈本味〉，記載了伊尹以「至味」說湯的故事。其本義是說任用賢才，推行仁義之道可得天下成天子，享用人間所有美味佳肴，但也保存了我國、也是世界上最古老的烹飪理論，並提出了一份內容很廣泛的食單，記述了商湯時期天下的美食，是研究我國古代烹飪史的一份很重要的資料，也為日後中國烹調理論的發展，奠下基調。

#### 《呂氏春秋·本味》

凡味之本，水最為始。五味三材，九沸九變，火為之紀。時疾時徐，減腥去臊除羶，必以其勝，無失其理。調和之事，必以甘酸苦辛鹹，先後多少，其齊甚微，皆有自起。<sup>70</sup>

論述「調味」是中國烹調理論的核心，調味就是改變食物原料的味道與食客的口味能統一協調。「味」為烹調之本，其中包括探求「味」之本源。

烹飪，在中國人心目中有著相當重要的意義。老子曾經說過：「治大國若烹小鮮」，指治理國家就如同烹飪一樣，要調配適宜，恰到好處。中國飲食文化的精妙與重要，在先秦兩漢時期的文獻便可看見端倪。

中國的養生觀念與道家有著密切的關係，《老子》書中有很多養生的基本觀念，《莊子》內七篇的第三篇即名〈養生主〉，藉庖丁解牛為喻，暢發因順自然，游刃有餘的養生法門。

<sup>69</sup> 徐建華，金舒年：《楚辭譯注》（台北：錦繡，1993 年），頁 132-133。

<sup>70</sup> 劉文忠：《呂氏春秋》（台北：錦繡，1993 年），頁 168。



一頤卦《易經》第二十七卦<sup>71</sup>，集《易經》養生之大成。「頤」，貞吉；關頤，自求口實。貞即固守養生之道，觀察事物的頤養現象，明白用正當方式求口中食物。<sup>72</sup>「卦形下振為動、上艮為止，四陰爻包在二陽爻之內，像人的嘴咀嚼進食之狀，養生本以飲食為先。病從口入，禍從口出，內動外止，又有謹言慎行之象。養生涵蓋很廣，從養生、養心、養神開始，自養俱足後進而養人，以至養賢、養民、供養一切眾生」。<sup>73</sup>頤卦上爻稱「由頤」，由字似田中的農作物，順勢上長，一切順其自然，如養生之道，一切自然而然，當吃則吃，當睡則睡，自由自在。



一需卦《易經》第二十卦<sup>74</sup>。需卦六爻以過河為喻，一步一步接近生活所需資源，也將一步一步面臨危機。需即供需之需，飲食為生存發展最基本的需求，除需求面之外，供給面也十分重要，若僧多粥少，勢必影響生存，引發紛爭，所以「需」之後為爭訟輒起的訟卦。需卦外坎為險，內乾為健，健行遇險，雖需要也不得不耐心等待。需卦〈大象傳〉有云：「君子以飲食宴樂。」既然一時達不到目的，不如平常心待之，該喝就喝，該吃就吃，該玩就玩，正常的生活皆不受干擾。<sup>75</sup>



一鼎卦《易經》第五十卦<sup>76</sup>。鼎卦的卦形像個鼎，鼎是烹肉的容器。上

<sup>71</sup> [清]阮元用文選樓藏本校勘：《十三經注疏·周易》（台北：新文豐，1977年），卷第三，頁0069-0071。

<sup>72</sup> 黃壽祺，張善文：《周易譯註》（大陸：上海古籍，1994年），頁227。

<sup>73</sup> 引自劉君祖：《易經的第一堂課》（台北：圓神，2005年），頁103。

<sup>74</sup> [清]阮元用文選樓藏本校勘：《十三經注疏·周易》（台北：新文豐，1977年），卷第三，頁0032-0033。

<sup>75</sup> 引自劉君祖：《易經的第一堂課》（台北：圓神，2005年），頁80。

<sup>76</sup> [清]阮元用文選樓藏本校勘：《十三經注疏·周易》（台北：新文豐，1977年），卷第三，頁0112-0114。

卦離，為火，下卦巽，為木也為風，有就木搗風點火的烹飪之象。<sup>77</sup>



—噬嗑卦《易經》第二十一卦<sup>78</sup>。卦形初、四、上爻為陽，二、四、五爻為陰，像頤卦的一張大口，中間有物阻塞食道，如鯁在喉，難受至極。噬即擇物而咬，嗑即合，吃也必須吃得乾淨。在弱肉強食的世界，官場、商場中殘酷的鬥，正是，噬嗑的現象。<sup>79</sup>

## （二）魏晉南北朝時期

在先秦兩漢時期，並沒有出現關於飲食的專書。到了魏晉南北朝，出現大量的飲食專書。例如北魏崔浩的《食經》，《食經》是中國第一部關於關於飲饌的著作，出於北魏豪門大姓崔浩之手。崔在書中總結的烹飪經驗主要源自其母親盧氏，盧氏娘家也是北方大姓，崔盧兩姓都是歷經數代的貴族。雖然《食經》早已亡佚，但其中的三十七條，由於北魏高陽郡太守賈思勰所著的《齊民要術》得以保存。

《齊民要術》<sup>80</sup>作者為北魏（534-550）賈思勰，它是一本記述黃河流域下游地區，即今山西東南部、河北中南部、河南東北部和山東中北部的農業生產，概述農、林、牧、漁、等部門的生產技術知識。《齊民要術》推出後，引起歷代政府重視。明代王廷相（1474-1594年）稱它為「惠民之政，訓農裕國之術」，唐、宋以來出現不少農書，無不以它為範本，其中，元《農桑輯要》<sup>81</sup>、王禎《王禎農書》、明代徐光啟《農政全書》<sup>82</sup>、清《授時通考》均受其影響。書中分成 10 卷，92 篇，收錄 1500 年前中國農藝、園藝、造林、蠶桑、畜牧、獸醫、配種、

<sup>77</sup> 引自劉君祖：《易經的第一堂課》（台北：圓神，2005年），頁 119。

<sup>78</sup> 〔清〕阮元用文選樓藏本校勘：《十三經注疏·周易》（台北：新文豐，1977年），卷第三，頁 0061-0062。

<sup>79</sup> 引自劉君祖：《易經的第一堂課》（台北：圓神，2005年），頁 130。

<sup>80</sup> 〔北魏〕賈思勰：《齊民要術》（北京：農業，1982年）。

<sup>81</sup> 〔元〕大司農司編，馬申宗譯註：《農桑輯要譯注》（上海：上海古籍，2008年）。

<sup>82</sup> 〔明〕徐光啟：《農政全書》（台北：台灣商務，1968年）。

釀造、烹飪、儲備，以及治荒的方法，援引古籍近 200 種，值得一提的是，所引《汜勝之書》、《四民月令》等現已失傳的漢晉重要農書，後人只能從此書了解當時的農業運作。<sup>83</sup>

### （三）隋唐宋元時期（中國養生飲食）

此期，食經大量增加，尤其是宋代和元代，唐代孫思邈著有《備急千金藥方》和《千金翼方》二書，和元代忽思慧的《飲膳正要》，為中國養生飲食的重要基礎，流傳至今。

唐代孫思邈（約 581~682），醫藥學家，精通醫術，善於養生，著有《備急千金藥方》和《千金翼方》二書，其中〈食治〉〈養老食療〉是重要篇章。孫思邈之養生觀念，強調食物對健康的重要性、少量多餐、飲食要愉悅、注意五味平和、少食肉、注意食後衛生（凡清晨刷牙，不如夜刷牙，齒疾不生）、重視老人飲食保健。

宋代大文豪蘇軾（1037-1101）以「貪吃老饕」自居，謫居黃州時，生活困難，發明煮食豬肉的方法，無意間卻提高了豬肉在宋代飲食中的價值。

#### 〈豬肉頌〉

淨洗鑊，少著水，柴頭竈煙燄不起。待他自然莫催他，火候足時他自美。

黃州好豬肉，價錢如泥土，貴者不肯食，貧者不解煮。早晨起來打兩碗，

飽得自家君莫管。<sup>84</sup>

〈豬肉頌〉據說是名菜「東坡肉」的由來。其中寫著豬肉非上等肉食，這種「天子食太牢，牛羊豕三牲俱全，諸侯食牛，卿食羊，大夫食豕，士食魚炙，庶人食菜」的飲食觀，到了宋朝，被極致發揮。

#### 〈老饕賦〉

<sup>83</sup> 引自 <https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E9%BD%8A%E6%B0%91%E8%A6%81%E8%A1%93>，  
《齊民要術》-維基百科，自由的百科全書。

<sup>84</sup> 徐飛主編：《蘇東坡全集·頌箴偈》（北京：北京燕山，1998年），卷八十六，頁 4857。

庖丁鼓刀，易牙烹熬。水欲新而釜欲潔，火惡陳江右久不改火，火色皆青。而薪惡勞。九蒸暴而日燥，百上下而湯塵。

嘗項上之一臠，嚼霜前之兩螯。爛櫻珠之煎蜜，滷杏酪之蒸羔。蛤半熟而含酒，蟹微生而帶糟。蓋聚物之天美，以養吾之老饕。

婉彼姬姜，顏如李桃。彈湘妃之玉瑟，鼓帝子之云璈。命仙人之萼綠華，舞古曲之鬱輪袍。引南海之玻璃，酌涼州之葡萄。願先生之耆壽，分餘瀝於兩髦。候紅潮於玉頰，驚煖響於檀槽。忽纍珠之妙唱，抽獨繭之長綵。閑手倦而少休，疑勿燥而當膏。倒一缸之雪乳，列百榼之瓊艘。各眼灑於秋水，咸骨醉於春醪。美人告去已而雲散，先生方兀然而禪逃。響松風於蟹眼，浮雪花於兔毫。先生一笑而起，渺海闊而天高。<sup>85</sup>

<老饕賦>以幽默的口吻精妙的表現出中國的烹飪技術與宴飲場景。

林洪的《山家清供》<sup>86</sup>，「山家」實際上是士大夫的代稱，本指在野士大夫，「清供」是充滿樂趣的野飯。全書廣收博采，收錄以山野所產的蔬菜（豆、菌、筍、野菜等）、水果（梨、橙、栗、杏、李等）、動物（雞、鴨、羊、魚、蝦、蟹等）為主要原料的食品，記其名稱、用料、烹製方法，行文間有涉略掌故、詩文等，內容豐富。《山家清供》是一本食譜，可大約了解南宋的飲食文化。

《飲膳正要》<sup>87</sup>是中國古代第一部飲食衛生和營養保健的專著，《飲膳正要》由元代蒙古族醫學家忽思慧撰。初刻於元文宗至順元年（1330）。早年傳往日本，明、清兩代曾多次翻印，廣為流傳。作者是元代皇帝的飲膳太醫，管理宮廷飲膳烹調工作。他繼承整理古代醫學理論，又廣泛收集蒙、回、維吾爾等民族的食療方法，並結合本人從事飲膳工作的經驗，撰成此書。該書分門別類地論述了在飲食生活中應該提倡和避忌的事項。全書分三類。卷一闡述養生避忌、妊娠食忌、

<sup>85</sup> 段書傳，楊嘉仁主編：《蘇東坡全集·賦》（北京：北京燕山，1998年），卷一，頁62-63。

<sup>86</sup> 〔南宋〕林洪：《山家清供》（北京：中國商業，1985年）。

<sup>87</sup> 忽思慧：《飲膳正要》（台北：台灣商務，1971年）。

乳母食忌和飲酒避忌，選錄了一百多種歷代所用的羹、湯、面、粥等食品，並附有療效介紹。元代飲食文化，充滿異國風味，以蒙古、西域的飲食習慣為主。

#### （四）明清時期

明代士大夫的飲食文化大致上承襲了宋士大夫的模式，並無新創舉，但此時期食經已大量出現。到了清代有了第一部關於飲饌部分的著作《閒情偶寄》<sup>88</sup>。李漁的《閒情偶寄》共八個部分，包括「詞曲部」、「演習部」、「聲容部」、「居室部」、「器玩部」、「飲饌部」、「種植部」和「頤養部」。其中，「詞曲部」、「演習部」是關於戲曲創作和演出的；「聲容部」討論了婦女裝飾打扮的問題，「居室」、「器玩」、「飲饌」、「種植」和「頤養」等則分別對園林建築、家具古玩、飲食烹調、養花種樹、醫療養生等方面提出看法。其中在《閒情偶寄·飲饌部》提出了「蔬食養生」之道，他認為要遵循古人「重食蔬，遠肥膩」的觀念，主張飲食應以素食為主，肉食為輔。如《飲饌部蔬菜第一》就分別刊有筍、蕈、菘、菜、瓜等 14 篇。在《菜》這一篇中，李漁一開頭就寫道：

世人制菜之法，可稱百怪千奇，自新鮮以至於腌糟醬臘，無一不曲盡奇能，務求至美，獨于起根發軔之事缺焉不講，予甚惑之。<sup>89</sup>

顯然，作者意在告訴民眾如何做好食菜衛生問題。雖然幾百年前還沒有農藥污染，但同樣也存在著其他的污染問題。

《隨園食單》<sup>90</sup>是清代著名文學家袁枚（1716~1797）所著，系統地論述烹飪技術和南北菜點的重要著作。全書分為須知單、戒單、海鮮單、江鮮單、特牲單、雜牲單、羽族單、水族有鱗單、水族無鱗單、雜素單、小菜單、點心單、飯粥單和菜酒單十四個方面。在須知單中提出了既全且嚴的二十個操作要求，在戒單中提出了十四個注意事項。接着，用大量的篇幅詳細地記述了我國從十四世紀至十

<sup>88</sup> [清]李漁：《閒情偶寄》（上海：上海古籍，2000年）。

<sup>89</sup> [清]李漁著：《笠翁秘書》《閒情偶寄》前身，（重慶：新華書局，1990年），頁162。

<sup>90</sup> [清]袁枚：《隨園食單》（廣東：廣東科技，1983年）。

八世紀中流行的 326 種南北菜餚飯點，也介紹了當時的美酒名茶。《隨園食單》提高烹飪技術、研究傳統菜點以及烹制方法的指導性史籍。

從袁枚開始，飲食書寫不在只是功能性和實用性，更滲入文人氣息，增添許多感性成分和人生智慧。《隨園食單》也可算是飲食文學的集大成者，也是飲食烹調技術的指導範本。

在我國古代小說中，對於「飲食」描寫的作品，首推《金瓶梅》和《紅樓夢》，從文化視角的脈絡而言，《金瓶梅》中的西門慶是個市井無賴，後來發跡，成了官場中的暴發戶，而《紅樓夢》中的賈府是皇親國戚、世代簪纓的金陵望族，兩者身分不同，其描寫的飲食生活樣貌也不同。

我們可從《金瓶梅》作者蘭陵笑笑生，書中略見明代的飲食概況，書中記載西門慶家中宴席一份份的菜單，成了考察明代飲食風貌的重要資料。首先，食材品種極其豐富，燕窩、魚翅稀貴食材已進入市井生活，其次，烹調技術已發展到另一新的水準，再次食俗食風隨之形成，從西門慶一家大宴小酌，名目繁多，而且有一套進程序與嚴謹的規定，也可探知明代的飲食水準與文化內涵。而明代講究飲食肴饌的時序性與節慶習俗，至今仍部分被保留在北京市井小民生活中。

《紅樓夢》作者曹雪芹的上代，負責清廷皇宮提供食衣住行生活所需之用品，加上曹氏本身見多識廣，接觸上流社會種種的禮儀風俗，及其深厚的文學藝術素養，書中所涉及到的飲食層面如：紅樓肴饌，吸收了宮廷菜的精華，選材廣泛，用料嚴格，炊金饌玉的精品菜單、物產原料、烹調技術、食療原理、民俗風情、禮儀制度、文學藝術與歷史掌故等等，以文學的筆調，重新賦予飲食文化的形式與內涵，顯示了一種高貴典雅的詩意的生活意境。

## 二、近現代

### (一) 五四運動後-五四~四〇年代

#### 1、生活藝術的表現—周作人「談吃」

周作人（1885~1966），生於大陸浙江紹興，童年在水鄉裡長大，生活清寒，所接觸的「吃」偏重鄉野間的小菜，因此啟發了周作人對民俗學研究的興趣。他「談吃」的散文有限，早期小品只有〈故鄉的野菜〉、〈北京的茶食〉、〈喝茶〉、〈喝酒〉、〈關於苦茶〉等篇章，但他以審美的庶民視角，品味出生活中的清淡美學，也是最早把「談吃」的文字藝術展現在現代散文中的作家，從此開創了現代散文另一種美學風格。「談吃」也成為作家的另一種藝術生活的呈現。陳思和在〈試論現代散文創作中談「吃」的傳統〉提到，「周作人把食文化看作是民俗文化的一個組成部分，再談『吃』的寫作中，表達對民間世界的親切感和個人淡泊、清高的心理。抗戰發生後，梁實秋在重慶北碚開始創作《雅舍小品》，一定程度上繼承了周作人的那種與主流文化無關的散文風格。」<sup>91</sup>從周作人到梁實秋之間，飲食文學是系列性的發展。

## 2、把「談吃」的傳統發揚光大—梁實秋

梁實秋（1902~1987），生於大陸浙江錢塘江，出身官宦之家，畢業於北京清華學校，到美國接受西方最先進的教育，先後在柯羅拉多大學、哈佛研究所和哥倫比亞大學就讀，是知名的文學評論家。抗戰時期，梁實秋在重慶北碚開始創作與主流文化無關的散文。五〇年代（抗戰後），遷居台灣，讀其散文可嗅出濃濃的思鄉情愁。七、八〇年代出版《雅舍談吃》一書，除了對大陸北平家鄉味的懷念，也充分呈現了豐富的美味見聞與飲食知識的文學造詣。梁實秋，從小接觸官場飲食文化，生活環境富裕，壯年時，又住在北平、青島等名城，吃遍豪華餐廳，對於「美食文化」有著美好享受。其散文特色是憑藉著自己對美食經驗及生活背景的體驗，筆尖帶著深厚的懷鄉情感，筆觸生動，筆下的美味佳餚栩栩如生，並帶著典雅的散文風格。「梁實秋與周作人的風格不同，甚至可以說是周作人風格的反面，但這樣一正一反，現代散文中的談『吃』的傳統得以發揚光大。如果周

---

<sup>91</sup> 陳思和：〈試論現代散文創作中談「吃」的傳統〉焦桐、林永福主編：《趕赴繁花盛放的饗宴—飲食文學國際研討會論文集》（台北：時報文化，1999年），頁447。

作人談『吃』風格以俗為旗，民俗風俗，吃的粗俗，但俗中有雅；梁實秋的風格以雅為旗，舍雅文雅，吃也高雅，淡雅中難免有點俗。」<sup>92</sup>可見從俗到雅，是梁實秋對飲食文學的貢獻。

### 3、大陸作家把「談吃」的傳統又得以發揚—汪曾祺

汪曾祺（1920~1997），江蘇高郵人，大陸當代京派作家<sup>93</sup>，從小生活於縣城，家中經營藥鋪，位在街市中，市井居民的生活樣態早已深植於心，汪曾祺的小說總是充滿著市井小民的人生況味。1939年考入西南聯合大學（昆明）中文系，師事沈從文教授。七、八〇年代出版一系列「談吃」的小品，一九九二年編成《旅食集》<sup>94</sup>談旅遊，談飲食，「談吃」的散文風格繼承周作人散文的民俗特性，著重民間的鄉土美味<sup>95</sup>。《金冬心》對家鄉土產野蔬多有著墨，與時下腐敗的吃風有別，形成一股文學清流。

### 4、飲食散文書寫之先鋒—唐魯孫

唐魯孫（1908~1985），生於清光緒三十四年，滿清鑲紅旗人，原姓他塔拉氏，本名葆森，字魯孫，而「唐」乃是對應之後的姓氏。唐魯孫出身名門世家，從小接觸皇家生活與宮廷宴飲，自然對於家中飲膳十分重視，飲膳部分由專人負責，對於大江南北各省飲食的口味有著多樣的嘗試，飲膳經驗豐富，因其貴族身分，使其作品常會與清廷飲膳習俗做結合，此特色是其他飲食散文作家所欠缺的。唐魯孫於民國三十五年來台，還帶著家鄉的廚子劉文彬，家廚非一般家庭所能負擔，可見其家境之優渥。來台後任公職，1979年退休，閒暇之餘筆耕各報章雜誌，

<sup>92</sup> 陳思和：〈試論現代散文創作中談「吃」的傳統〉，焦桐、林永福主編：《趕赴繁花盛放的饗宴—飲食文學國際研討會論文集》（台北：時報文化，1999年），頁451。

<sup>93</sup> <http://zh.wikipedia.org/wiki/%E4%BA%AC%E6%B4%BE>，

京派是中華民國一個文學流派，代表人物是廢名、沈從文、李建吾、朱光潛，因他們主要生活在北京和天津而得名。京派描寫的內容主要是人生，同時避談政治。京派強調文學是純文學，要「和諧」、「節制」、「恰當」，包含現實主義和浪漫主義。京派的風格淳樸自然，回歸田園，寫人情美和人性美，融合鄉土文化，而語言則簡練、樸素、活潑、明淨。

<sup>94</sup> 汪曾祺：《旅食集》（廣東：廣東旅遊，1992年）。

<sup>95</sup> 陳思和：〈試論現代散文創作中談「吃」的傳統〉焦桐、林永福主編：《趕赴繁花盛放的饗宴—飲食文學國際研討會論文集》（台北：時報文化，1999年），頁453。

文筆優雅，妙趣橫生，成為中國時報人間副刊專欄作家，並於 1976 年（花甲之年）開始出書，頗受好評，成為知名作家，活躍於台灣文壇。《唐魯孫談吃》一書中，將北京的傳統與民俗文化和地方飲食文化，做了介紹與比較，在〈中國吃〉、〈吃在北平〉、〈北平上飯館上的訣竅〉，這些作品中除了對飲食的書寫外，也保留了對家鄉、人、事、物的思念。鍾怡雯提到：「談飲食書寫，不得不提唐魯孫。食物除了滿足口腹之慾，更是召喚鄉愁的媒介，因此唐的散文亦可視為充滿食物氣味的懷鄉散文。」<sup>96</sup>

由上可知，唐魯孫將宮廷貴族飲食方式帶入了飲食文學的行列，同時也寓含外省人士流亡到台灣後的鄉愁。唐魯孫的飲食散文書寫，陸續引發了梁實秋、逢耀東以及近代各種不風格的飲食散文書寫，自梁實秋以來，飲食書寫的質與量上都有一定的水準。90 年代，林文月《飲膳札記》出版後，飲食與文學結合的創作方式，已在文壇悄悄發光發熱，也提高了飲食文學的地位。

#### 5、懷人、憶舊的人生滋味—林文月

林文月（1933~），生於上海日本租界，但她卻是個道地的台灣彰化人，家世顯赫，外祖父是連橫先生，日本戰敗後，舉家回台。1993 年自台大教職退休，同年遠赴美國和舊金山的家人團聚。《飲膳札記》是懷舊為主軸的飲食文學，語言樸素，敘事淡定舒緩，充滿人文氣息，處處可見溫暖的關懷、融洽的人情，文中對家宴的菜餚與烹調過程有著細膩的描寫，而在讀者心中，閱讀《飲膳札記》珍貴之處—透過舌尖品嚐家鄉風味，也品嚐了懷人、憶舊的人生滋味。郝譽翔指出林文月以「端正溫婉之筆，透過飲食來書寫人情的融洽調和」、在《飲膳札記》中林文月身兼「烹飪者」與「寫作者」的雙重角色，回憶烹調食物過程，再轉化為文字，作者對於人事物充滿深厚的情意，文中營造出一股耐人尋味、幽怨綿長的韻味。<sup>97</sup>

<sup>96</sup> 鍾怡雯：〈飲食文學寫手上菜〉《聯合報》，2001 年 9 月 17 日，30 版。

<sup>97</sup> 郝譽翔：〈婉轉附物，迢悵切情—論林文月《飲膳札記》〉，焦桐、林永福主編：《趕赴繁花盛放的饗宴—飲食文學國際研討會論文集》（台北：時報文化，1999 年），頁 514-520。

可見林文月以溫婉之筆，呈現懷舊、懷人的人生滋味，在飲食文學中獨樹一幟。

## 6、朔源記憶的味道—歷史學家遼耀東

遼耀東（1933~2006），江蘇省豐縣人，生長在一個政局不安的時代，從小過著顛沛流離的日子，一家人輾轉來台，定居嘉義。畢業於台灣大學歷史研究所博士班，曾任台灣大學歷史系教授，於1998年退休。是歷史學者，也是飲食文化作家，遼耀東主張「飲食要和人民的生活與習慣，歷史的流源與社會的變遷銜接起來成為一體」，文章風格深厚雋永，可感受到意在言外的歷史滄桑。曾在台大首開「中國飲食史」，把飲食提升到歷史的文化層面，在政大開「飲食與文學」，在歷史的脈絡下探討明清文人飲食習慣和生活方式。其飲食散文《肚大能容》<sup>98</sup>、《出門訪古早》從文化掌故切入吃的主題。遼耀東飲食書寫的特色，除了故鄉懷舊的情感揮灑於筆墨之間，對食物的朔源與探究外，充分發揮專業的歷史文化研究背景。

### （二）當代台灣飲食文學發展

#### 1. 情色文學的革命—食譜詩—葉振富

葉振富（1956年~），筆名焦桐，出生於台灣高雄市，現任國立中央大學中文系專任副教授，身兼文化人、出版人與詩人，創辦了飲食雜誌，現任臺灣飲食文化協會會長。其成名作品《完全壯陽食譜》<sup>99</sup>是最早以「詩」的形式創作與飲食文學相關題材的作品，「創作過程明顯感受到詩人無限的創意與深厚的文化涵養」<sup>100</sup>，並在文壇掀起一場情色文學的革命，巧妙運用情慾、食物和政治的關係，以嚴肅又戲謔的語言把廚房、食物變得情慾橫流。張曉風表示：「早期美

<sup>98</sup> 遼耀東：《肚大能容—中國飲食文化散記》（台北：東大圖書，2007年）。

<sup>99</sup> 焦桐：《完全壯陽食譜》（台北：二魚文化，2004年）。

<sup>100</sup> 張小虹：〈慾望廚房—評論《完全壯陽食譜》〉：「把食譜寫成了詩譜，將書房變成了慾望流溢，春情蕩漾的廚房。」收錄於《完全壯陽食譜—序》（台北：時報，1999年）。

食寫作重點是懷鄉，美食文學至逢耀東一變，至焦桐而二變。……，而焦桐卻把食物加以詩的桂冠，讓它接近宗教的高度。」<sup>101</sup>在一般人的觀念裡，食譜似乎毫無文學的可能性，甚至可以說詩與食譜本應該是涇渭分明的，但焦桐卻能夠將看似無法混為一談的文類<sup>102</sup>結合成為「食譜詩」<sup>103</sup>，使飲食文學在文壇產生極具影響力的變化。焦桐，為了文學創作走入廚房，積極推動美食與文化事業。把食譜寫成了詩譜，將書房變成了慾望流溢，春情蕩漾的廚房。

## 2. 旅行文學作家—台灣小吃教主—舒國治

舒國治（1952年—），生於台北，原籍浙江，旅遊文學作家，2000年以《理想的下午》<sup>104</sup>備受矚目，將旅行文學的迷人文體發揮得淋漓盡致，令旅行寫作在台灣蔚為一時風潮。他將旅遊經驗、題材與精神置入其書寫的主題中，其個性簡樸，隨遇而安，以城市旅遊「生活晃蕩者」的視角，探討食物生產的過程，傳達對自然環境的省思與正確的觀念。他嘗遍台灣南北各地小吃，對「吃」的描寫細膩，透過追求美食的過程中，使其寫作有極強的說話風格。

## 3. 旅遊美食作家—韓良露

韓良露（1958年—2015年），生於台灣高雄，是台灣著名作家、美食家、導演、主持人……。其飲食書寫來自家族的記憶，父親是江蘇人，外婆是台南人，《微醺》是品味美酒與生活美學的好書—「旅人之意，在酒，也不在酒。動人之最，是醒與醉之間的微醺。」<sup>105</sup>，「她與眾不同的是跨越兩個世代的飲食記憶，來自父母親的飲食記憶與本身養成的飲食美學。從美酒到美食，無論用說的和用

<sup>101</sup> 張曉風主編：《2001年度散文選》編者序，（台北：九歌，2001年），頁12。

<sup>102</sup> 文類的融合為《完全壯陽食譜》最顯著的特色，逢甲大學九十學年度研究所入學考試國文科試題，有一題即是「焦桐，本名葉振富，近作『完全壯陽食譜』集食譜、情色、詩作於一書，創意十足。」要求應試考生判斷正確或是有誤。

<sup>103</sup> 賀淑瑋在論述《完全壯陽食譜》時提到「因為必須調和文類（食譜和詩）的衝突，兼及達意（傳授廚房／臥房之術）與傳情，幽默便成為《完全壯陽食譜》最重要的敘述策略。」收錄於《完全壯陽食譜》之幽默策略》，《臺灣詩學季刊》，第27期，1999年6月，頁70。

<sup>104</sup> 舒國治：《理想的下午》（台北：遠流，2008年）。

<sup>105</sup> 韓良露：《微醺》（台北：馬可波羅文化，2006年）。

寫的，韓良露沒有歷史的包袱，不必煞費苦心的引經據典談古論今，而是以特殊的豐富表情、語調和妙筆來說一篇精彩的故事，配合著『吃』出來廣博知識自然融入其中，酒的香醇和中外美食的色香味不斷勾引著聽者和讀者的味蕾」<sup>106</sup>。韓良露有十多年的旅遊經驗，去過六十多個國家，由於熱衷研究食譜，善於將自己的閱歷與感官經驗結合，以異國文化做比較，書寫美食，因此書寫風格感性中帶有知性，語言表情豐富，擺脫前期飲食作家的文風。

### 三、《紅燜廚娘》所引述的作家及作品

#### <飛天筍>

香港和台灣這麼近，飛天筍來去無礙，我卻不想故技重施，怕麻煩，怕耽溺，怕把嘴養刁了，更怕到了一種年紀，老是牽掛家鄉吃食。周作人絮叨懷念故鄉毛筍，不就讓張愛玲厭煩嘲笑？有些事還是留著痴想，想不開，更有味。<sup>107</sup>

作者念念不忘的家常食物，藉由張愛玲嘲笑周作人的典故，說明今日在便利交通下已無阻闕，不難取得，不過從中可體會知足保和的原理，留著痴心妄想，也是生活中另一種滋味，有餘不盡的人生哲理。

#### <野菇遍地>

在卡爾維諾的《馬可瓦多》裡，馬路邊的蘑菇，給小工馬可瓦多帶來熱烈希望，那是貧脊城市的肥沃寶藏，單調生活的甜美夢想，但也是人性的毒菌，滋生出嫉妒，佔有和貪婪的孢芽，所以大家都中毒了。<sup>108</sup>

作者從卡爾維諾小說中的小工人，因為生活單調，看到野菇就滋生許多甜美幻想，但也可能因爭奪而導致人性貪婪嫉妒的一面，被激發出來。

<sup>106</sup> 賴孟潔：《唐魯孫飲食散文研究》（中央大學中國文學研究所碩士論文，2006年），頁95。

<sup>107</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁29。

<sup>108</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁46。

### <蘆蒿春味>

《儒林外史》裡，牛浦在南京的小客棧吃飯，菜色正式「一碟蠟豬頭肉，一碟蘆蒿炒豆腐乾，一碗湯，一大碗飯」，那豆腐干可能就是臭干。<sup>109</sup>

《紅樓夢》裡錦衣玉食，每天肥雞大鴨，蔬菜豆腐反而難得，晴雯要吃蘆蒿，不要葷膩的雞炒肉炒，指名少擱油用麵筋炒，柳嫂子立即奉上。<sup>110</sup>

前者從《儒林外史》引述庶民飲食可算清簡，後者從《紅樓夢》中富貴人家錦衣玉食，反觀蔬菜豆腐為難得之物，極盡反諷之道。

汪曾祺的《金冬心》，寫揚州鹽官宴請新任鹽官，滿桌清淡菜色，盡是名貴刁鑽的盛饌，甲魚僅用裙邊，鱗花魚只取腮下兩塊蒜瓣肉，河豚配上素炒蘆蒿，素炒紫芽薑，素炒萵苣尖……，而鹽官還淡然說，「咬得菜根，則百事可做。」野意與清淡，竟是濃肥豪奢的注腳。<sup>111</sup>

汪曾祺的名作，寫盡貪官虛假嘴臉，使用食材極盡奢華浪費，嘴上所說卻是自命清高。

### <鹹肉津白>

《紅樓夢》七十八回有「火肉白菜湯」，火肉即火腿，這是林黛玉的家鄉菜。而《隋園食單》的「黃芽菜煨火腿」，更講究，先用雞湯把火腿煨酥，再放黃芽菜心，加酒釀和蜜水燉上半天，無比濃稠甜爛。<sup>112</sup>

從《紅樓夢》及《隋園食單》，作者以親身體驗印證了白菜火腿的料理方式，文學家也是美食家，原本是古來一貫的傳統。

### <乾菜燜魯迅>

<sup>109</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁66。

<sup>110</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁67。

<sup>111</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁67。

<sup>112</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁70。

「對於紹興，陳源教授所憎惡的是『師爺』和『刀筆吏的筆尖』，我所憎惡的是飯菜。」一九二六年某一天，魯迅在日記中這麼說。不過那天中飯，他吃的正是菜乾、筍乾、粉絲和醃菜。

一九三五年，魯迅從上海寫信給母親，「……小包一個，一於前日收到，當即分出一半送老三，其中的乾菜，非常好吃，孩子們都很愛吃，因為他們是從沒有吃過這樣的乾菜的。」<sup>113</sup>

魯迅以筆鋒銳利聞名，但在飲食方面，卻獨鍾平淡家常的乾菜及醃菜。

#### <自討苦吃>

畫僧石濤愛吃苦瓜，應該與君子無關，他的《苦瓜和尚畫語錄》說的雖是筆墨，但我懷疑其中也些章句，和口味也暗通相契，譬如「不可雕鑿，不可板腐，不可陳泥，不可牽連，不可脫節，不可無理」。這不也是調味用苦之道嗎？啊，一不小心，我又找到一堆教訓。<sup>114</sup>

從畫僧石濤愛吃的苦瓜，及相關畫論，作者找到了繪畫之理與食物料理的相通道理。

#### <一杯春露冷如水>

明人張岱的《閔老子茶》，寫兩個茶痴高手過招，不僅能喝出茶葉的產地、製法與採季，還能明辨水味。閔老子為取好水，從南京遠赴無錫的惠泉，半夜汲出新泉，以山石鋪在甕底，輕舟順風回航，以避震動搖晃，防止水味勞蔽澀滯。<sup>115</sup>

從明人小品中所記載的茶痴高手，遙承陸羽《茶經》的精髓，對水味的辨識，臻於化境。

<sup>113</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁120-121。

<sup>114</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁152。

<sup>115</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁187。

### <星期天在法蘭度>

最覺得還是燒乳豬，肉質甜軟，多汁無渣，那層琥珀色的脆皮更是美妙，吹糖般晶瑩亮滑，和粵式乳豬的粗粒麻皮大相異趣，酥嫩尤勝一籌。不過真正的精華在脆皮下，那層軟顫顫還未漲肥的膘，細潤賽雪纖柔如花，你不禁想起蘭姆（Charles Lamb）那膾炙人口的《燒豬論文》，難怪他把乳豬比喻為紫羅蘭。<sup>116</sup>

引述英國散文家蘭姆的《燒豬論文》，作者在真實生活中得到了印證，在文學的描繪也不遑多讓，如甜軟多汁，琥珀色的脆皮之晶瑩亮滑，已令人垂涎。不料精華卻還在脆皮之下。

### <安徒生的菜單>

安徒生童話就很平淡，經常吃烤蘋果，連《笨漢漢斯》裡的皇宮，吃的也不過是烤母雞。從《牧豬人》那隻會奏樂的鍋子裡，我們看到一般人家的晚餐，無非是甜湯，煎餅，麥粥和肉排這幾種，乏善可陳，可見當時的丹麥人清儉。

即使大餐也不怎麼樣，《小克勞斯與大克勞斯》裡，農夫的老婆搬出酒、烤肉和肥魚招待牧師，算是最豐盛的飯。……《賣火柴的女孩》裡，那隻冒著香氣，填滿梅子和蘋果的烤鵝，大概是安徒生筆下最豪華的大餐，然而一閃即是虛幻空無，卻是吃不到的。<sup>117</sup>

作者從安徒生的童話故事中，穿透夢幻的情節，直接揭露窮人清儉辛酸的生活真相。

### <瓜子與時間>

豐子愷寫過一篇<吃瓜子>，把那種「吃而復戒，戒而復吃」的尷尬掙扎，

<sup>116</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁202。

<sup>117</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁144-145。

寫得入木三分，誰叫瓜子具備「吃不厭、吃不飽，要剝殼」等三條件，且又低廉易得，遂成最平民的消閒聖品，殺死無數時間。<sup>118</sup>

瓜子有著不同口味，落在不同的嘴裡，嵌放在相異的氛圍情境中，會滋生出各種人生況味，或安逸慵懶，或輕浮浪蕩，甚至陰沉狡猾。豐子愷筆下閒散的少爺們，一手夾菸，一手握瓜子，且吃且談，且談且笑，但在文學中，嗑瓜子的多數是女人，滋味更是錯綜複雜。

《金瓶梅》裡，潘金蓮和孟玉樓一邊嗑瓜子，一邊倚窗看熱鬧，把瓜子皮朝下吐在路人上，嬉笑不止，輕狂冶蕩也飽含風情。

《紅樓夢》第八回，黛玉到薛姨媽家，見寶玉寶釵言笑歡洽，黛玉雖若無其事，「嗑著瓜子兒，只管抿著嘴兒笑」，心理已暗生糾結。

而第六十六回，尤二姐低頭不語嗑瓜子，卻是殉情心意已決，清明貞烈斐石不移。

張愛玲不會嗑瓜子，但她筆下的女人老是在吃零食，愈是絕望愈是要吃，例如《花凋》裡川嫦的母親鄭太太，「總是仰著臉搖搖擺擺在屋裡走過來，走過去，淒冷地嗑瓜子」，已麻木鈍漠來抗禦生命的不堪。

而《連環套》中，張愛玲借霓喜的相簿說了一段獨白，簡直該拿來作《對照記》的序：「照片這東西讀過是生命的碎殼；紛紛的歲月已過去，瓜子仁一粒粒嚥了去，滋味個人自己知道，留給大家看的唯有那滿地狼藉的黑白的瓜子殼。」<sup>119</sup>

嗑瓜子的情節，在小說中凸顯女主角內心戲碼有關。從《金瓶梅》到張愛玲的小說中，蔡珠兒串出一脈相承的心法。

<sup>118</sup> 蔡珠兒：《紅燭廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁163-164。

<sup>119</sup> 蔡珠兒：《紅燭廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁164-165。

### 第三章《紅燜廚娘》飲食文學內涵

追溯歷代飲食文化特色發展及飲食文學之代表作品，《楚辭·招魂》、《楚辭·大招》烹煮方式食材多元，令人嘆為觀止。《詩經》、《周禮》記載官員及職掌，《禮記·禮運》記載飲食源頭，出土器物之烹煮食器之考古資料。《易經》有相關卦象。《紅燜廚娘》內涵涉及古今中外不同時空地域的飲食文化，其各項分類有：制度、生活、情趣、食材料理方式、民族性、食物相生相剋的養生醫學。從作者引述前人著作即可明瞭此一特色。

焦桐說，飲食文學並非旁門左道，而是文學精品。「飲食是五感同時進行的審美活動，若想透過文字盡抒胸臆，必然要具備足夠的藝術文化與文學素養。」<sup>1</sup> 隨著社會文化變遷與全球化影響，一九九九年之後，臺灣飲食文學發展迅速，在質與量也有顯著的成長，書寫內容與主題多元化，同時也探討了各時期的政治背景、社會文化、經濟發展與文化層面，飲食文學帶動的風潮已銳不可擋。飲食文學，簡單來說就是食物的書寫，必須包含文學性與知識性，也要結合知性與感性。食物維繫著人的氛圍與氣氛，人類的生存即是自我存在和回憶、生命息息相關，透過食物維繫著記憶—記憶構成煮食的剎那綻放出的世界。

《紅燜廚娘》可說是現代飲食文學代表，多元的飲食文化，豐富讀者的心靈也滿足味蕾的想像。蔡珠兒「以文字提煉食物氣味，亦為記憶發酵，蓋食物與回憶向來牽扯不清，食物立體了回憶，回憶則讓食物的滋味愈發雋永」。<sup>2</sup> 在五十二篇作品中，她以「知性、感性」烹調食物的筆墨，向人呈現其天性的神氣。她不忘料理文字，料理生活，字裡行間，每道菜都有她的心情。

---

<sup>1</sup> <http://teacher.whsh.tc.edu.tw/peggy166/f2blog/trackback.php?tbID=614&extra=c65ba0>，Peggy：〈灣飲食文學〉（2008年9月26日）〈解放吃喝 台灣飲食文學氾濫〉，丁文玲/台北報導。

<sup>2</sup> 羅云普：〈我的輕經典系列〉《中國時報》，100年5月25日，人間到。

## 第一節 飲食方式與烹調方法

我們若給「烹」下定義，可說：「把可以吃的東西用特定的方式做熟了，就叫作烹。」<sup>3</sup>人類發明了火之後知道吃熟食，才會出現烹的方式，而火就是最早最原始

的烹。烹調方式有煎、煮、炒、炸、烤、滷、燉、蒸、醃、燻、焗等等，不同的烹調方法，不僅加強了食物的美味，也能夠破壞食物中的微生物與細菌，並且使食物更容易被我們的身體所消化。蔡珠兒《紅燜廚娘》將內容分類大致也包括了常見的飲食方式與烹調技巧，筆者將之分述如下：

### 一、鮮啖

鮮啖，簡單說就是生吃直接吃。蔡珠兒是這樣為「鮮啖」立意

#### (一) 生吃

坐在挨挨蹭蹭的小店，啜著香稠的果漿，咬破珠粒般的柚肉，聞著瓜果的鮮腥，看著對街的貓眯眼打盹，胃納與心神均露甘露，怡曠舒爽，一方淨土，於焉從碗底浮現。<sup>4</sup>

「鮮啖」之後，藉由佛教用語「甘露」「淨土」形容身心俱臻極致境界，頗引人入勝，擁擠的小店並非用膳的好處所，不過「啜著」、「咬破」、「聞鮮」等感官的立即饗宴，讓人當下渾忘物我之隔。

筆者以〈酗芒果〉和〈楊枝甘露〉為例，將鮮啖輯中的行文方式介紹如下：除了柚子之外，芒果更是精彩，初夏開始上市，芒果品種有上千種，在東南亞就有上百種品種，藉由芒果不同的風味，了解各地使（食）用方式及風俗民情。

#### 〈酗芒果〉

菲律賓的腰芒、呂宋芒、越南的雞蛋芒、緬甸的香蕉芒、海島的椰香芒、

<sup>3</sup> 張起鈞：《烹調原理》（台北：新天地書局，1979年），頁9。

<sup>4</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁13。

泰國的水仙芒、皇帝芒、象牙芒，台灣的愛文、海頓和金煌各有各的活色生香，每顆芒果都是一部迷你的地方志，抄錄當地的土質季風和雨水，收攝了天地菁華，除了香和甜，我還吞進各種經緯的熱帶陽光。<sup>5</sup>

用「地方誌」形容芒果的另類功能，土質、風雨、陽光之自然條件，收攝天地精華為其內蘊。至於鮮啖芒果也有其獨特的料理方式—甜品與沙拉

## （二）甜品

甜品綜合了煎餅及果汁、不同果肉的材料兼有飽足功能。

呂宋芒則適合做甜品，……芒果布甸、芒果班戟（煎餅），以及芒果汁加上楊桃柚子拌成的「楊枝甘露」，酸香清甘，普渡無數炎夏眾生。但如果做芒果椰汁糯米，就要用泰國芒才夠腴美，<sup>6</sup>

以「普渡」眾生來形容芒果甜品之廣受庶民歡迎，「楊枝甘露」更以觀音信仰為其「酸香清甘」的風味背書。

## （三）沙拉

沙拉則拌入不同水果及肉品，有開胃及引人漸入佳境的感受。

皇帝芒是深綠橢圓的大塊頭，有股龍眼香，清芒爽脆如瓜，象牙芒Q軟有糕味，這三種都適合做青芒果沙拉，分別配上酪梨、蜜柚、蝦仁、蟹肉、雞絲或者燻鴨胸肉等食材，可以變化出無窮花樣。<sup>7</sup>

在色形（深綠橢圓）、香氣（龍眼香）、口感（爽脆如瓜）、味道（Q軟有糕味）及各種肉品的搭配下，變化無窮，令人神往。

<sup>5</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁15-16。

<sup>6</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁16。

<sup>7</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁16。

作者以「酗芒果」來表達生活情趣

有了這果醬，今年無後顧之憂，更可以醉生夢死，果季之後還能再酗下去。  
管他濕熱發毒，反正我早已毒性深重，況且還有台灣帶來的破布子，食之  
可以解芒果毒，解完毒接著再酗，此生都休想勒戒。<sup>8</sup>

從生活情趣的角度，「醉生夢死」及「毒性深重」，原本是劣義的形容詞，翻轉成一種正向的生命情懷，筆調在反諷中能自我解嘲，以酗酒及中毒形容重度成癮，更是合拍。而食用破布子以解芒果毒，則融入古人養生的智慧。

<楊枝甘露>晚春初夏找柚子。

晚春初夏，芒果已肥美黃熟，泰國蜜柚卻還繃著青臉，像在跟誰嘔氣。  
柚子粗直憨愣，素欠風情，唯獨蜜柚，柔膩緋紅，色味嬌嫩，所以又  
叫西施柚。<sup>9</sup>

作者以個性（粗直憨愣），表情（繃著青臉）之擬人化手法，比較不同水果的生長狀況，令人發噱。又用美人風情（柔膩緋紅，色味嬌嫩）形容柚蜜的適時應景，值得享用。

柚子的料理方式，作者運用了歷史考證，追朔創始者，還詳述料理步驟，有條不紊，層層遞進，精確嚴格。

「楊枝甘露」就是芒果柚子西米露，取名雅緻，形色黃艷，是新派的港式甜點。八〇年代由香港利苑酒家所創，歷史約僅二十年，滋味酸甜香相間，清馨柔美，很快遍及食肆和糖水店。

芒果要揀香甜厚肉品種，如呂宋香芒、泰國水仙芒或台灣金煌，……  
柚子則非靚麗的西施柚又不可，  
基本成分是果粒、果汁、椰奶和西米露，把柚肉剝散，芒果肉切成細

<sup>8</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁18。

<sup>9</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁40。

粒，一半打成芒果汁，一半和柚肉做果粒。煮開椰汁，以砂糖調味後放涼，然後煮西谷米……

最後以等量比例，把各物混參拌勻，調出澄黃酸香的羹漿，倒入水晶碗或高腳玻璃杯，放入冰箱冷藏一陣，即成芬馥沁人的美點。<sup>10</sup>

不同水果的處理方式，或剝散，或切成細粒，或打成果汁，椰奶、砂糖、西谷米，逐步摻入，調理成色、香、味、俱佳的羹漿，用了特定容器裝填，置入冰箱冷藏等細膩過程，一絲不苟，最後皇天不負苦心人，結果是鮮美香郁的。

## 二、煮炒

煮，投料湯，加熱至熟。而煮又可細分成「熬」「燴」「燜」「燒」「扒」。熬，就是先炒，然後加湯至熟。燴，則是先炒，出鍋前勾芡。燜，也是先炒，然後加湯和調味品，微火至熟，亦作炆、燒，是先炒，加湯和調料後，微火至接近熟，再以旺火收湯。至於扒，先炒，加湯和調料後，微火至接近熟，再以旺火收湯，出鍋前勾芡。<sup>11</sup>這些料理方式，作者舉玫瑰為例：

玫瑰如鋼鐵，歷經高溫蒸餾淬鍊，天津的玫瑰露，山西的玫瑰汾酒，黎巴嫩的玫瑰水，保加利亞的玫瑰油，在純淨芳馨之中，都有一種冷冽決絕的鋼質意味。<sup>12</sup>

有如攻打堅硬的城門，玫瑰精緻的品質，須經過高溫蒸餾淬鍊，作者舉三個國家及四個地方的不同成品，歸納出其中共同特色「純淨芳馨」及「鋼質意味」，用的是擬人的個性的「冷冽決絕」，有如冰霸美人，令人嘆異！

### <麻姬露>

<sup>10</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁41-42。

<sup>11</sup> 引用張起鈞：《烹調原理》（台北：新天地書局，1979年），頁54-58。

<sup>12</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁47。

麵包樹是熱帶植物，「麻姬露」是阿美族語，阿美族的族樹，據說是阿美族的祖先從海外帶回台灣的。

麻姬露是老天爺的禮物，只送給明媚的熱帶，除了花蓮，夏威夷、菲律賓、大溪地和牙買加等地，都有它的行蹤，不僅能燒湯，還能燒烤煎炸，釀酒製酪，廉宜豐美變化多樣，養活無數熱帶居民，是南島民族的重要食糧。<sup>13</sup>

麵包樹對熱帶居民，具有普世價值，有如米、麥等主食。南島民族運用各種料理方式，將麵包樹這一主食，靈活運用在各種食品中，是取之天地間自然的無盡藏，廉宜豐美，說是「老天爺的禮物」，一點兒也不為過。至於食材特色及料理的試驗

削去粗硬有肉的果皮，切成一塊一塊，黏液很重，我的手和菜刀都沾上黃涎，果肉呈淡橘色，有點像波羅蜜，膜瓣裡包著核仁。切好後起油鍋，以蔥段<sup>14</sup>薑絲爆香，丟入麻姬露和小魚乾，快火熱炒，加水燒滾在以中火燜燉，煮至魚乾綿柔出味，果肉晶黃鬆軟，發出一種似香非香的飽熟氣息。<sup>15</sup>

麵包樹果肉包核仁之食材，首先運用的烹調技巧有：起油鍋爆香、快火熱炒、加水燒滾及中火燜燉，四種都是以火試煉食材的方式，形成「飽熟氣息」。其次，佐理的食材有蔥段、薑絲、小魚乾、核仁等，有庶民家常菜的風味。

殖民的印記，歐洲人引麵包樹進入殖民地，可謂「侵奪劫掠」之外，唯一的恩典吧！

麵包樹原產於大洋洲，歐洲人把它引入殖民地，所以西非，南美和加勒比海一帶，也成為麻姬露的「食區」。

<sup>13</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁55。

<sup>14</sup> 葱（Fistular onion），石蒜科，原產亞洲，我國各地均有栽培，味辛，性溫。全株可做烹飪材料，可解腥羶。引自關培生：《香料調味大全》（香港：萬里書店，2004年），頁52。

<sup>15</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁54-55。

烏露就是麵包果，夏威夷和大溪地也這麼叫。

一碗麻姬露湯，我喝到熱帶，颱風，海島，童年以及語系和食譜的飄流遞變。<sup>16</sup>

作者認為麵包果的「食區」，其實就是歐洲人殖民地的範圍，言外不無感嘆之意！作者品嚐到不同民族語系和食譜的漂流衍變，在文化系譜中，標誌出熱帶及海島文化的特殊風情。

開春後，雨水充足，過貓抽芽滋長，每年只能採收兩、三個月，產季短而稀有。立夏後，枝葉粗硬，不宜食用。

#### <醬炒過貓>

過貓則多見於南方，除了台灣之外華南，川滇、東南亞、印度以及大洋洲的紐澳等地，都有過貓的蹤跡，由於節候濕暖長年皆產，吃法以醬炒鮮食為主。<sup>17</sup>

過貓是土生野長的免費野菜，未驚人類馴化，入口有特殊的咬舌澀味，不過庶民的智慧，仍足以克服，作者以「醬炒過貓」為例，說明食材特色及料理對策。

青腥帶澀且多涎，不宜清蒸素煮，宜用醃醬濃物，以寬油熱火爆炒，酌加蝦米蔥蒜<sup>18</sup>或薑椒，灑以黃酒或魚露<sup>19</sup>，方能化淡澀於豐潤，轉草腥為熟香。用台灣的醬筍、福菜、破布子、鳳梨豆醬、或者廣東的豆豉<sup>20</sup>、南乳<sup>21</sup>

<sup>16</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁55-56。

<sup>17</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁63。

<sup>18</sup> 大蒜（Gralic），石蒜科，原產北溫帶，現南北各地均有栽培，味辛，性溫，具強烈的蒜臭氣味。作配料，或用作調味和矯味，是家廚和筵席不可缺少的烹飪調料。多種菜餚無蒜不得其味。引自關培生：《香料調味大全》（香港：萬里書店，2004年），頁54。

<sup>19</sup> 魚露（Fish brine）俗稱魚醬油，指不用大豆而以魚、貝類為原料製成的醬油。盛產於我國閩南、粵以及東南亞各國。各地產品，因用料及生產週期的長短，故風味各有不同。引自關培生：《香料調味大全》（香港：萬里書店，2004年），頁151。

<sup>20</sup> 豆豉（Fermented soy bean）使以黃豆或黑豆為原料，利用黴菌或酶的作用，再加酒或鹽，或用乾燥方法，在特定的條件下保存，形成具特殊風味的發酵食品。引自關培生：《香料調味大全》（香港：萬里書店，2004年），頁145。

、覽角來炒，皆能深碧油翠，光彩煥然，明明是極瘦的野蔬，卻有極肥美的濃葷之感，鮮腴滑軟，悅口如芻豢。<sup>22</sup>

首先，作者指出過貓的食材缺點是「青腥帶澀且多涎」，料理的教戰手冊是不宜清蒸素煮，忌諱用原本的風貌呈現，而宜用濃烈重濁手法加以鍛燒。「化淡澀於豐潤、轉草腥為熟香」二句，可說是畫龍點睛之筆，道盡其中奧妙。復次，在輔佐料理的材料上，作者以台灣及廣東二地特色食物為例。成品特色為「深碧油翠，光彩煥然」的肥美濃葷之感。對比出其如享太牢的極佳境界。

### 三、蒸熬

蒸，將食品原料放在器皿中，利用水蒸氣加熱食物使其熟成的過程。熬，字如其意，「用水來煮，一者水用的少，二者是長時間慢慢的煮，三者其目的是把菜物的原有味道熬出來，汁比菜物本身更重要」<sup>23</sup> 在蒸熬輯中，筆者舉其代表篇章為例：

藉由季節律動下的自然景物帶入日常生活，揭出秋瓜之豐腴底蘊。

#### <地中海燉菜>

只有這種仲秋時節，瓜果飽吸盛夏精華，又被秋風濃縮催發，甜糯熟艷，才能燉出濃郁的精髓。<sup>24</sup>

大自然陰陽二氣的吞吐伸縮，是食材所以佳妙的緣由，吸飽盛夏精華的瓜果，經由秋風的冷凝，造成濃縮之後的反撲，催發出熟驗的甜果，如此食材內蘊精隨可想而知的，短短數句話，講得多麼順理成章，理直氣壯。

家鄉日常菜色乃天地精華薈萃，在台灣常見的異國料理——普羅斯望燉菜，是法國南部的家鄉菜。Ratatouille 通常翻譯為燴雜菜、尼斯燴菜，又叫普羅斯望

<sup>21</sup> 南乳（Fermented Bean curd）即紅腐乳，原料是以芋類、紹興酒、紅麴發酵而成。滋味可口，風味獨特，但少用佐餐，多作烹製菜餚調味料。引自關培生：《香料調味大全》（香港：萬里書店，2004年），頁156。

<sup>22</sup> 蔡珠兒：《紅燴廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁62。

<sup>23</sup> 張起鈞：《烹調原理》（台北：新天地書局，1979年），頁57-58。

<sup>24</sup> 蔡珠兒：《紅燴廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁94。

燉菜，地中海沿岸各國都有此味，所以應稱地中海燉菜。用的都是當地的土產，如瓜筍、番茄、茄子、洋蔥，燈籠椒和初榨橄欖油等等，都是富含陽光的燦麗斑斕之物，和以晶碧醇醞的初榨橄欖油，慢火細焙，熬出蔬食的絕美至味。

冬瓜盅不宜在家做，因為人口不夠多，器具不齊全，沒有酒樓那種高身燉鍋，食材豐富多樣，人才吃得完。這是〈冬瓜盅〉的集體主義：

吃冬瓜盅要湊人頭，人少吃不完，人多不夠吃，其性質近乎政黨、詩社與幫派，有種微妙的集體主義，相濡共濟卻又互鬥角力。冬瓜這東西也怪，不像黃瓜和白菜論把計斤賣，反而像豬肉牛肉班割剖分切，菜販下刀不問斤兩，只問：「幾個人？」彷彿在發配口糧。

而冬瓜盅的滋味，就更集體主義，先以豬肉雞骨燉出鮮湯，再盡所有加進好料，凡滋腴甘香者，皆有錯殺無放過，火腿、燒鴨、瑤柱、田雞、豬肚、雞肝、鴨胗、鵪鶉蛋、香菇、鮮筍、蓮子和銀杏等等，都一股腦兒巢裡扔，有如清湯版的佛跳牆。<sup>25</sup>

蒼萃中眾鮮之味，烹出來當然甜冽芳美，但美得渙散零散，各種鮮香喧囂吵鬧，紛然雜陳，毫無焦距與光譜，因而也像佛跳牆，發出駁雜僞俗的氣味。以集體主義入廚上桌，少有好下場。

燉得好的冬瓜盅，應該裡外交融，鮮淨澄透，湯料盡得瓜汁的馨瑩，瓜肉則飽吸諸鮮之味，軟溶清甘如沙冰雪泥。老道的侍者盛湯，除了勻取湯汁與物料，必定還添以瓜茸，一碗理想的冬瓜盅，應是湯、料、茸三分天下，入口方能酥糯適中，稠淡恰好。<sup>26</sup>

蔡珠兒在料理食材的同時，也料理了食物的滋味以及食物與人間的的協調性。冬瓜盅的滋味豐富多層次，特選食材，讓簡單的食材，有了人文社會學科的縱深。

<sup>25</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁112。

<sup>26</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁112-113。

#### 四、燜烤

燜，「燴或炒的菜物，燒到一定程度時，用文火慢慢把菜物烹爛，汁也隨之濃縮，這就是燜」。燒，是烹的基本形式，也是人類最原始的烹，把食物至於火上炙熟。烤，則是將食物放置於熱乾空氣中一個比較接近熱源的位置來加熱食物。一般來說，燒烤是在火上處理食物將之烹調至可食用。<sup>27</sup>

#### <鵝回來了>

南燒北烤，一般以為粵語的「燒」即是北京話的「烤」，其實二者的操作定義有別，「燒」是將食物至於火上炙熟，「烤」則是將食物放在火的周圍烘焗，熱力傳導方式不同，所以說「明爐燒，掛爐烤」。……燒臘師傅很在意，對於粵式燒功深感自豪，既能作出酥脆的乳豬燒鵝，也能炙出軟潤的蜜汁燒臘，豈是烤法所能企及？<sup>28</sup>

燒鵝是嶺南獨有的菜式，和北平烤鴨南北並稱。燒烤有別，「明爐燒，掛爐烤」，可說是烹飪飲食的口絕。作者以燒鵝詮釋關於燒烤的意義。

「鵝返來啦！」香港近年最振奮人心的消息，莫過於燒鵝重返江湖，飢饉許久的市民遊客，紛紛湧往鏞記和深井，迫不及待大快朵頤。二〇〇五年初鬧禽流感，全面封禁羈押進口，闊別燒鵝五個多月，令人一日三秋朝思暮想，終於等到倦鳥知返，金香酥脆飛回桌上，久別重逢分外激情，人人啃得滿嘴油光，醉心忘形。<sup>29</sup>

香港人對於燒鵝、燒雞有著相當程度的認同與情感，當禽流感解禁，金香酥脆的燒鵝飛回桌上，居民分外激情，可見飲食的感覺是可以愉悅的，可以振奮人心的，升斗小民的美食心願盡在其中。

<sup>27</sup> 張起鈞：《烹調原理》（台北：新天地書局，1979年），頁55-57。

<sup>28</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁132。

<sup>29</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁131。

吃燒鵝讓人心花怒放，滋生醺醺然的幸福之感。淋漓肥美，狂恣放誕，那真是肉食的極致，赤紅亮澤濃香四溢，絕對肉感像整桶酥油潑瀉而下，灌頂沐身，澆入心底暗處的獠狂蠻荒，飽饜野悍的原始食性，歡愉痛快登峰造極，帶著一點危微的凜慄。<sup>30</sup>

在遁入農業時代之前，人類大量仰仗漁獵所得的肉食，作者從文明發展及飲食文化，指出燒烤肉食，是人類綿延長遠的原始食性，帶有濃厚的心理作用，「心花怒放」、「淋漓肥美，狂恣放誕」，是熊熊營火下飽餐一頓的幸福感，當然在人性、獸性之間界線仍模糊，作者仍有危微的憂懼。「人心惟危，道心惟微。」農業社會使人性由躁動而凝定，永樂文明由此安定，人禽之辨仍在幾希之間。

燒烤是最古老的烹調，任憑時代流轉，始終盛行不衰，那種煙燻火炙的原始刺激，早已鑲嵌在我們的基因裡。現代人聞到烤肉的衝動渴望，可能和遠古老祖宗沒什麼兩樣。<sup>31</sup>台灣人愛烤肉，連鬼佬也愛烤肉，香港人烤得更兇。

#### <火宅之人>

鬼佬愛烤肉，香港人烤得更兇，海灘和郊野公園的燒烤場，永遠人滿為患，即使是三十五度的酷暑，他們也照烤不誤，而且烤的東西千篇一律，泰半是超市醃好的豬扒、雞翼、紅腸和魚蛋，一邊烤一邊刷蜜糖，甜滋滋油淋淋，香港人對飲食向來挑剔，不料吃起烤物如此馬虎。

許多英、美和澳洲人的家裡，都必備數本厚似《聖經》的燒烤大全，按圖索驥照章排比，絕不會去量販店買烤肉組合來湊數。<sup>32</sup>

烤肉看似簡單隨興，其實大有講究，調味醃肉，香料醬汁的調配，佐以美酒、配菜、甜點及爐具的選用，溫度的控制，早已發展出緻密的搭配系統。許多英、

<sup>30</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁132。

<sup>31</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁138。

<sup>32</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁137-138。

美和澳洲人的家裡，都必備燒烤大全，按圖索驥照章排比。

我也曾經熱中烤肉。在倫敦的時候，每年夏天在後院辦烤肉會，我興沖沖自己磨香料煮醬汁，炮製孜然<sup>33</sup>羊肉串，迷迭香<sup>34</sup>牛排，奶油蒜蓉大蝦，塞滿蘑菇的鮭魚，用小茴香<sup>35</sup>和酸奶印度泥爐（Tandoor）烤雞，做酪梨和雞心豆蘸醬，調了水果酒又煮了冰鎮綠豆湯。<sup>36</sup>

作者對烤肉食材、香料也十分講究，精心調配醃肉的配料和蘸醬，並搭配水果酒與甜點，別有一番風味。

## 第二節 飲食文化本身的內涵

由於地域的不同，氣候與農業生產的差異，形成了菜系格局和「南甜北鹹，東辣西酸」的飲食風格，同樣是以辣為主，但四川人的辣與湖南人的辣有所不同，四川菜是辣中帶麻，麻中帶辣，川菜中麻、辣、鮮、香的特色構成「一菜一格，百菜百味」的川菜文化；而湖南菜是辣中帶酸鮮；粵菜中的「敢為人先」的用料精神也不能不說是「粵菜文化」的代表；北京仿膳飯莊的宮廷式建築風格使中外來賓領略到在古代宮廷內用膳的享受非同一般。值得一提的是，中國人所用的就餐工具——筷子中可見餐飲文化的魅力所在，這種唯中國所發源的獨特餐具，雖只有簡單的兩根小棍，卻具有夾、拌、扒、拔、挑、扎等功能，成為中餐文化中不可分割的一部分，多少外國人吃中餐時必用筷子，儘管使用起來不是很熟練，

<sup>33</sup> 孜然芹（Cumin），繖形科，分佈於地中海及中亞地區，中國新疆南部有栽培。味辛，性溫。具有濃郁的芳香和辛辣氣味。其種子粉末有除腥羶、增香味的的作用。主要用作解羊肉羶味及製作「咖喱粉」和「辣椒粉」成分。是燒烤食品的上等佐料。引自關培生：《香料調味大全》（香港：萬里書店，2004年），頁42。

<sup>34</sup> 迷迭香（Rosemary），唇形科，原產於歐洲及北非地中海沿岸。味辛，性溫。具濃烈芳香桉葉氣味。烹飪調料，用於消除肉類腥羶味，特別用於山羊肉燒烤調味。為義大利人常用的香料。引自關培生：《香料調味大全》（香港：萬里書店，2004年），頁92。

<sup>35</sup> 小茴香（Fennel），繖形科，原產於歐洲，幸味，性溫。有辛辣芳香氣味。多用作增添香矯味如魚、肉烹調闢穢氣，作滷汁或作餡食。亦為「五香粉」成分之一。引自關培生：《香料調味大全》（香港：萬里書店，2004年），頁49。

<sup>36</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁137。

但這種獨特的文化享受是其他餐具無法比擬的。

蔡珠兒在書裡也可分為「地方特色」和「懷舊」。

#### 一、地方特色—不同地理氣候下之食材特色

例如：

##### <哈鹹魚>

以台灣和廣東所產鹹魚做比較帶出不同氣候影響下的食材特性

世上有多少種鹹魚，就有多少種滄桑。我們在台灣吃的鹹鮭、花飛和鹹帶魚，氣性溫和柔斂，只能算醃魚，不像廣東鹹魚歷盡炎涼滄桑，尤其是經過發酵的霉香鹹魚，強悍勇武聲勢奪人，連曬乾都生猛。悍雖悍，幸好它不霸道，乾煎單吃固然盡顯本色，配搭他物更能光彩煥發，醒神點睛提味，在家常鍋灶營造出萬般風華。<sup>37</sup>

台灣氣候四季如春，以致鹹魚的氣性溫和柔斂。反之，廣東鹹魚歷盡炎涼滄桑，滋味強悍，幸好作為食材並不霸道。尤其作為搭配食材，醒神提味，有畫龍點睛之妙，點出台港鹹魚不同風情。

##### <飛天筍>

回味懷念南投的家鄉味，思鄉情切的具體事例，莫過於對故鄉食物的懷念。作者的浪漫情懷，表現在一次不辭辛勞的攜帶飛天筍，從台北至倫敦，大費周章地，只是為了保持食物的鮮美。

搬來香港，以為地卑近濕必多好筍，誰知廣東人認為筍性寒毒，絕少食用，做酸辣湯就馬虎開個罐頭筍，不可卒食。

街市裡偶爾見到福建來的麻竹筍，蒼白多筋，一望而知泡過水，飢不擇食

<sup>37</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁49-50。

買回來燒，粗糲色淡如竹幹，我啃了半天，覺得自己像隻貓熊。<sup>38</sup>

南投的鮮筍是舉世獨一無二的，異鄉的作者常常「心亂如麻，坐立不安。」可見懷念鄉土風味之深刻，後段說到廣東筍罐頭的乏味及福建麻竹筍的粗礪，飲食之不快體驗，更加深鄉土風味的思念。

## 二、懷舊的飲食習慣及人間溫情

懷舊是一種複雜綿密的思緒，不一定是愉悅快樂，有些是思鄉引起淡淡的哀愁或痛楚的情緒。懷舊有其代表性的意義<sup>39</sup>，它包含了每個人生命歷程與出生前相關年代的回顧，懷舊也是對個人過去生活中人、事、物所付出的努力與情感的回憶，會以記憶中的情境呈現於現實生活中如：懷舊美食、收集物件、考古、玩古等等。

### <山東饅頭>

那是一種眷戀的情緒，懷舊不一定是復古，但絕對和習慣脫離不了關係。

地鐵裡的失物無奇不有，手機、假牙、活魚、盆栽、老人小孩，有次還撿到一大袋山東饅頭，大嬸氣急敗壞的趕到招領處，千恩萬謝領了去，原來她從山東來香港自由行，怕吃不慣廣東菜，隨身帶備家鄉乾糧，一時大意撂在車廂，幸虧撿了回來，這幾天才有力氣血拚。

本地人把這當笑話，我卻很佩服那位大嬸英明遠見，香港只有蝦餃和叉燒包，買不到山東大饅頭，市面賣的那種鮮奶小饅頭，柔若無骨綿爛如絮，大嬸吃了怕要頭暈軟腿。<sup>40</sup>

<sup>38</sup> 蔡珠兒：《紅燭廚娘》，台北：聯合文學，2005年），頁26-28。

<sup>39</sup> 引用李佩樺：《香港作家李碧華小說研究》（桃園：中央大學中國文學研究所碩士論文，2005年），頁74，註33：落楓提到「懷舊」有「美化過去」的功能之於記憶，帶有過濾性的特質。另一方面，過去使人痛苦的記憶，有時候又會在懷想的過程中擔當淨化或美化自我的作用。「懷舊」是建立自我身份的途徑，則在於人們透過的回尋找自我，然後對比或反省今日的我，在推算將來的面貌，這是一個自我身份建構的過程。

<sup>40</sup> 蔡珠兒：《紅燭廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁85。

簡簡單單兩段，道出旅遊者的心聲，家鄉口味的糧食是旅遊者生活動力的來源。作者強調山東饅頭難忘好滋味。接著開始講饅頭滋味如何好。

我不是山東人，卻酷愛硬淨的山東饅頭，以前老兵手工揉製的那種，此物固不見於港奧嶺南，連江浙華南都稀有，在台灣反而深入民間，我們對燒餅饅頭的鄉愁，絕不下於炒米粉和小菜清粥。<sup>41</sup>

台灣的山東饅頭融合各省口味，隨手可得，十分便利，以飲食譬喻鄉愁，生動貼切。接著幾段行文開始描述製作饅頭的過程

取出一半老麵糰<sup>42</sup>，加入兩杯麵粉和半杯水，混勻揉光醒發一小時，等它膨脹約兩倍大。接下來就看手工，要出力反覆搓揉，我通常揉上半小時，像洗衣服那樣使勁搓擦，饅頭才有嚼頭勁道。光有力氣不夠，還要有訣竅，就是下鹼和放乾粉。

頭幾次不成功…要多做幾次琢磨拿捏。

整好麵後，切塊或者盤成團圓，醒約十來分級可上籠…大火蒸十到十五分鐘，就是一籠圓實白胖的山東大饅頭，抹上奶油膏腴濃潤，但更宜素白乾啃，層次緻密面香飽滿，愈嚼愈甘醇。<sup>43</sup>

製作成功的饅頭有幾處關鍵的拌入：拌入老麵糰、醒發過程、手工之勁道、下鹼和放乾粉等整麵步驟，須有長期實踐切磋琢磨的功底，尤其是切工、醒麵及大火蒸煮，乃至最後吃法宜素白乾啃，都是重要過程，其中有飲食文化長久的智慧傳承。

### <香蕉之死>

在全球化的年代，這樣的往事已成笑談，現在到處都是香蕉，便宜又亮麗，

<sup>41</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁85。

<sup>42</sup> 作老麵，兩杯中筋麵粉+半杯溫水+半匙酵母粉，揉勻後放一夜，翌日麵糰發過頭，肥滿溢出酒香，便成了老麵。引自蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁86。

<sup>43</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁88。

然而滋味單調平淡，不管倫敦、雅典或香港，超市賣的香蕉都千篇一律，非但不香，還有股僵冷肅殺的塑膠味。我跟瓦希勒斯說，那不是真正的香蕉，下一次我帶你去我的家鄉看看，從南投往埔里的路上，沿途掛滿北蕉、粉蕉、芭蕉、仙人蕉、紅皮蕉……，每一串都肥碩甜糯，暖熱有呼吸，那才叫香蕉。<sup>44</sup>

在全球化、商品單一化、成本控制下，香蕉已中看不重用，失去原味。對比之下，台灣南投埔里鄉里間，香蕉的多元及肥碩甜美，富含野地生命的氣息，才是該有的水果滋味。

#### <柳丁情節>

有分別嗎？當然有，只要離開台灣，你就懂得分別。大千世界南北半球，哪裡都有橙子，金紅耀眼肥碩光艷，青黃矮小的柳丁卻杳然無蹤，彷彿流失在人海的隙縫，即使在柑園的南加州、橙黃橘綠的地中海岸，也見不到它那憨矮親切的身影。悵然失落中，柳丁的滋味驀然變得鮮活，汨汨的清甜沖刷著記憶之泉。<sup>45</sup>

無所不在的世界性水果，卻千里離別，各蘊特色。柳丁憨矮親切的身影，常在異鄉，療癒作者的悵然失落之感。

#### <麻姬露>

是S從花蓮快遞來的麵包果，果子經不起旅程折騰，熟極潰爛，把紙箱浸濕泡軟，七八個麵包果崩塌成一團，黏膩不可收拾……

我拿著這顆僅存的碩果，既歡喜又迷惘，不知從何下手，上一次吃麵包果，已是三十多年前的事了。

<sup>44</sup> 蔡珠兒：《紅燭廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁31-32。

<sup>45</sup> 蔡珠兒：《紅燭廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁33。

小時候住在花蓮，到處都是麵包樹，夏天結出油黃肥大的麵包果，花蓮人叫「麻姬露」，常有鄰居摘來送，媽媽用魚脯仔煮麵包果湯，粉粉的有點甜，很好喝。搬到台北後，我再也沒見過麻姬露，台北雖有麵包樹，但只長葉子，不會結果。夜深忽夢少年事，有一次在電話中跟S聊起，她說屋後也幾棵麵包樹，等熟了既一些給我，我不以為意，沒想到她真的寄來了。從花蓮山上到香港離島，這箱麻姬露飄洋越海，帶來滿屋酒味，充滿濃郁的回憶和友情。<sup>46</sup>

一顆麵包果勾起蔡珠兒驚喜的兒時回憶。可貴的友情對比三十多年前媽媽的料理，藉由朋友之助，重視風味，但卻是不辭千里，從花蓮寄麵包果至香港，麵包果晶黃鬆軟，發出一種似香非香的飽熟氣息，滿室酒味，友誼也同樣令人沉醉。

#### <飛天筍>

回味懷念南投的家鄉味，思鄉情切的具體事例，莫過於對故鄉食物的懷念。

它太鮮甜，不能煮熟，否則在機艙裡捂十幾個小時，怕要發酸。於是我比照鮮花，用濕棉花纏裹，套上錫箔，再用半和乾的報紙層層包起，最後一氣泡膠捲妥，刺些小洞讓它呼吸。不敢塞在行李箱，擱在手袋裡，一路從台北帶回倫敦。

那是很久以前的事了，太即興，只幹過一次，雖然心中念茲在茲，常想著竹筍。南投人是吃竹筍長大的，離台多年，我早能就地取材有啥吃啥，唯獨對這件事還看不開，一想到鮮筍，尤其是綠竹筍，就心亂如麻 坐立不安，血液裡的筍湯筍纖都在動鼓譟。<sup>47</sup>

作者的浪漫情懷，表現在一次不辭辛勞的攜帶飛天筍，從台北至倫敦，大費

<sup>46</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁53-54。

<sup>47</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁26-28。

周章地，只是為了保持食物的鮮美。

### <豬油拌飯>

豬油拌飯是窮苦年代的記憶，尤其在四五年級生記憶深處，總有一碗晶亮噴香的豬油拌飯。昔日寒酸的象徵，今日卻是鄉土美食。

豬油拌飯最神奇的祕方，其實是舊日情懷，我們四五年級生憶苦思甜，都想到那個青黃蒼白，沒什麼油水和零嘴的童年，總有一碗拌飯晶亮噴香，在記憶深處熠熠生光。當年這是窮苦的象徵，比麵茶還寒酸，連路邊攤都沒人賣，現在的懷舊飯館卻把它當成鄉土美食，還食粗茶和鄉味為號召。<sup>48</sup>

舊日情懷中，最寒酸的食物代表，卻是撫慰心靈的神奇妙方。

### <河粉悠悠>

河粉是我的童年回憶，我們叫粿仔條，小時候家旁的巷子有個麵攤，黃的燈光下，老闆用大骨湯煮的切仔粿條，至今想來，仍令我神魂顛倒，……河粉是潮汕特產，隨著移民從嶺南傳到東南亞各地，在名稱和口味裡留下播遷痕跡。香港簡稱為「河」，越南人叫 Pho，泰國和馬來都叫粿條（Kway Teow）和粥（Joak）一樣來自潮語。<sup>49</sup>

原來河粉不只是我的懷舊，也是亞洲人的鄉愁，它是米漿做成的通行證，一路逶迤穿過南方，出入市井爐灶，沾滿平民滋味，悠悠不盡，如灌稻之水。<sup>50</sup>作者從在家鄉童年所吃的粿仔條，連結了亞洲人以米漿為材料，共享的平民滋味。

### <覆盆子>

不得了，我要打電話告訴梅寶，原來覆盆子是偉哥。我們都補錯了，我拿

<sup>48</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁161。

<sup>49</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁166-168。

<sup>50</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁168-169。

起電話又頹然放下，梅寶不在了，五年前，她因為結腸癌，已經離開倫敦和這個世界。<sup>51</sup>

客居他鄉，藉由不同的食材品種表達中國人落葉歸根的思想，作者懷念起和好友梅寶在菜田裡採收莓果的樂趣，但她已往生，表達對她的思念。

### 三、不同地區文化比較

#### (一) 台粵之別

##### <舞絲瓜>

絲瓜有圓筒和稜角兩種，可以揮舞的是軟長有角的粵絲瓜，台灣叫澎湖絲瓜，粵人以絲輸近音，避諱改稱「勝瓜」。至於我們慣見的筒狀菜瓜，粵人叫水瓜，嫌它筋絡多且滋味腥悶，極少入饌，只有潮州人拿來做水瓜烙和水瓜煮魚腩。不知是品種抑或是水土差異，廣東水瓜再是鮮嫩，炒出來總是灰濛濛，吃起來鬆泡泡的，和台灣的菜瓜大相逕庭。<sup>52</sup>

夏天的絲瓜肥美可口，瓜籽細柔若無物，入口滑潤如絲，瓜味清甜甘美。粵人怕輸，所以稱為「勝瓜」。因地理環境或品種不同，還是台灣的絲瓜品質佳。

##### <飛天筍>

搬來香港，以為地卑近濕必多好筍，誰知廣東人認為筍性含毒，絕少食用，做酸辣湯就馬虎開個罐頭筍，不可卒食。……街市裡偶爾見到福建來的麻竹筍，蒼白多筋，一望而知泡過水，飢不擇食買回來燒，粗糲色淡如竹幹，我啃了半天，覺得自己像隻貓熊。<sup>53</sup>

南投的鮮筍是舉世獨一無二的，異鄉的作者常常「心亂如麻，坐立不安。」可見懷念鄉土風味之深刻，後段說到廣東筍罐頭的乏味，及福建麻竹筍的粗礪，

<sup>51</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁21。

<sup>52</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁23。

<sup>53</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁26-28。

飲食之不快體驗，更加深鄉土風味的思念。

### <哈鹹魚>

以台灣和廣東所產鹹魚做比較帶出不同氣候影響下的食材特性。

世上有多少種鹹魚，就有多少種滄桑。我們在台灣吃的鹹鮭、花飛和鹹帶魚，氣性溫和柔斂，只能算醃魚，不像廣東鹹魚歷盡炎涼滄桑，尤其是經過發酵的霉香鹹魚，強悍勇武聲勢奪人，連曬乾都生猛。悍雖悍，幸好它不霸道，乾煎單吃固然盡顯本色，配搭他物更能光彩煥發，醒神點睛提味，在家常鍋灶營造出萬般風華。<sup>54</sup>

台灣氣候四季如春，以致鹹魚的氣性溫和柔斂。反之，廣東鹹魚歷盡炎涼滄桑，滋味強悍，幸好作為食材並不霸道。尤其作為搭配食材，醒神題味，有畫龍點睛之妙，點出台港鹹魚不同風情。

### <自討苦吃>

台灣的苦瓜品種最好，搭配濃肥之物，反襯對比苦瓜清苦之味，更見鮮明刺激醒神開胃。

苦瓜也分輕重濃淡，有人說青色苦於白色，然而廣東有種最出名的「雷公鑿」，成圓錐形濃綠色，看似剝悍其實青苦，台灣的「月華」苦瓜瑩白如玉，反而濃澀苦重，但也餘味回甘喉韻悠長，苦甘苦甘，吃苦原是為了求甘。<sup>55</sup>

苦甘人生況味的比喻，「濃澀苦重」的入口滋味，久之，「餘味回甘喉韻悠長」，用以檢視人生歷練及頓挫曲折的人生滋味，頗為恰當。

<sup>54</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁49。

<sup>55</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁150。

### <豬油拌飯>

華人獨有風情—豬油拌飯，豬油拌飯是窮苦年代的記憶，尤其在四五年級生記憶深處，總有一碗晶亮噴香的豬油拌飯。舊日情懷中，最寒酸的食物代表，卻是撫慰心靈的神奇妙方。

豬油拌飯不只是台式古早味，也是香港和大陸人的懷舊回憶，連新加坡和泰國的華人都深好此味。我問了各地的朋友，做了個小型調查，發現豬油拌飯的世代，約從西元四〇年代縱貫七〇年代，地域從華南嶺南跨到南洋，縱使米飯有秈粳之別，醬油有濃淡之異，吃法卻很相近，不外乎灑油渣、加白糖、拌辣油，打只生蛋或煎個荷包蛋。<sup>56</sup>

全球華人窮苦年代的共同記憶，異地皆然，深好此味。材料及調味方式，吃法卻大同小異。

這是跨時空的集體記憶，口味上的文化資產，我因而胡思亂想，華人的談判桌上經常雞同鴨講，在劍拔弩張之際，如果端上一碗豬油拌飯，情況會不會改觀？<sup>57</sup>

跨時空的集體記憶，口味上的文化資產。作者突發奇想，在劍拔弩張的談判場合，豬油拌飯也許是最神奇的化解緊張之良方。

### <自討苦吃>

台灣獨特的「月華」苦瓜，餘味回甘喉韻悠長，還是台灣的苦瓜品種最好，搭配濃肥之物，反襯對比苦瓜清苦之味，更見鮮明刺激醒神開胃。

苦瓜也分輕重濃淡，有人說青色苦於白色，然而廣東有種最出名的「雷公

<sup>56</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁161-162。

<sup>57</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁162。

鑿」，成圓錐形濃綠色，看似剝悍其實青苦，台灣的「月華」苦瓜瑩白如玉，反而濃澀苦重，但也餘味回甘喉韻悠長，苦甘苦甘，吃苦原是為了求甘。<sup>58</sup>

苦甘人生況味，的比喻「濃澀苦重」的入口滋味，久之，「餘味回甘喉韻悠長」，用以檢視人生歷練及頓挫曲折的人生滋味，頗為恰當。

### <醬炒過貓>家鄉野味，異地遇之

開春後雨氣濕足，過貓抽芽滋長，莖條亭亭如青玉，肥嫩多汁一招即斷，……立夏後就粗梗硬枝，不可卒食，每年僅能採能採上兩三個月，稀貴如春光，雖是垂手可得，更須珍而重之，我總是變著花樣吃。過貓則多見於南方，除了台灣之外華南，川滇、東南亞、印度以及大洋洲的紐澳等地，都有過貓的蹤跡，由於節候濕暖長年皆產，吃法以醬炒鮮食為主。在緬甸、泰北、峇里島和婆羅洲逛菜市場，我常見到也常見到野生過貓，鮮翠沾露豐美肥長，……，央請附近的小吃店代炒。他們用的，不外是家常的鹹魚、蝦糕<sup>59</sup>、黃咖喱<sup>60</sup>或馬來蝦醬<sup>61</sup> (balachan)，然因菜鮮火猛，炒出來特別濃醇，配上椰汁飯或冬蔭功，淋漓酣暢，這是最美味的過貓，飽含熱帶雨林的蓊鬱精魂。<sup>62</sup>

過貓是野生的菜蔬，開春後雨水充足，是採收嘗鮮的好時機，通常以醬炒鮮食為主，東南亞各地搭配各式濃郁的醬料，炒出了滋味之神髓。

<sup>58</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁150。

<sup>59</sup> 蝦醬 (Prawn flavored paste) 又名蝦膏 (糕)，是以各種小鮮蝦加鹽發酵後，經細磨製成一種黏稠狀醬，或在加工濃縮成膏狀的一種調味品。做烹飪調味使用，為我國沿海居民常用家廚調味料。引自關培生：《香料調味大全》（香港：萬里書店，2004年），頁152-153。

<sup>60</sup> 咖喱粉 (Curry powder) 源於印度，主要以薑黃等十餘種香辛料配製而成。因咖喱粉調製成的菜餚色澤鮮明，辣味清淡，氣味芳香，別具口味。故以咖喱烹製的食品越來越多。引自關培生：《香料調味大全》（香港：萬里書店，2004年），頁123。

<sup>61</sup> 馬來蝦醬 (balachan) 為星、馬華僑常用的峇拉煎，俗稱「馬拉饅」。引自關培生：《香料調味大全》（香港：萬里書店，2004年），頁153。

<sup>62</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁61-64。

## （二）南北差異

### <鹹肉津白>

在冬令時節，尤其是小雪到大寒之間，津白就脫胎換骨，變得肥嫩甜潤，彷彿吸盡了霜露與地氣的菁華，凝成甘漿醴液，給荒寒的人是間送來水源。

津白是大白菜的一種，顧名思義由天津而來，其實南北都產然北方深得地利時令，風味最美，那裡到底是白菜的故鄉，已經種了幾千年。華北各地皆有良種，如山東的魯白和陝西的秦白，但津白已成直筒白菜的通稱，只有台灣把它叫翠玉白菜。<sup>63</sup>

大白菜以北方深得地利時令，風味最美。但津白已成直筒白菜的通稱，台灣稱它為翠玉白菜。江浙人稱大白菜為黃芽菜，廣東人稱為紹菜，台灣則稱包心菜，不同區域稱呼不同，卻是數千年來的民生用品。

### <山東大饅頭>

我不是山東人，卻酷愛硬淨的山東饅頭，以前老兵手工揉製的那種，此物固不見於港奧嶺南，連江浙華南都稀有，在台灣反而深入民間，我們對燒餅饅頭的鄉愁，絕不下於炒米粉和小菜清粥。<sup>64</sup>

台灣的山東饅頭融合各省口味，隨手可得，十分便利，以飲食譬喻鄉愁，生動貼切。

## （三）異國比較

### <香蕉之死>

在全球化的年代，這樣的往事已成笑談，現在到處都是香蕉，便宜又亮麗，然而滋味單調平淡，不管倫敦、雅典或香港，超市賣的香蕉都千篇一律，非但不香，還有股僵冷肅殺的塑膠味。我跟瓦希勒斯說，那不是真正的香

<sup>63</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁68-69。

<sup>64</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁85。

蕉，下一次我帶你去我的家鄉看看，從南投往埔里的路上，沿途掛滿北蕉、粉蕉、芭蕉、仙人蕉、紅皮蕉……，每一串都肥碩甜糯，暖熱有呼吸，那才叫香蕉。<sup>65</sup>

在全球化、商品單一化、成本控制下，香蕉已中看不重用，失去原味。對比之下，台灣南投埔里鄉里間，香蕉的多元及肥碩甜美，富含野地生命的氣息，才是該有的水果滋味。

早在元代，廣東就有蕉園，可惜在全球化的經濟下，香港的市場裡，清一色只見 Del Monte 進口的菲律賓蕉。<sup>66</sup>

全球化市場只見菲律賓香蕉，無味也罷，令人感嘆的是未來，也能使其他香蕉品種有滅種之虞。

#### <柳丁情節>

金山橙就是美國橙，亦即台灣俗稱的香吉士，香吉士不是品種，是美國果農合作社的品牌，……四季不絕傾銷全球，……壟斷了橙子的味覺與觀感。其實橙和柳丁皆源自華南，廣東的品種尤其優良，十九世紀傳入美國，在加州佛州開散葉……反過來回銷廣東，改變了原產地的口味和樹種。<sup>67</sup>

食物歷史溯源，四季不絕傾銷全球，滿足市場需求，台灣的柳丁早年由廣東引進，然而時空流轉，金山橙反而成為台灣獨特的鄉土水果。

#### <婆羅洲便當>

英國製的老火車車廂裡，充滿了濃濃的殖民味，一百多年前，英國白人帶著

<sup>65</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁31-32。

<sup>66</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁32。

<sup>67</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁35。

隨從，坐著火車，深入熱帶雨林開墾。這列車是當年的經濟命脈，現在卻是懷舊的玩物。

但餐點只有一種，每人一個火車便當，圓形的不鏽鋼飯盒，酷似台鐵早年的排骨便當，但有三層，分裝著不同食物。

第一層裝滿粉紅色的馬來炒飯，還有兩枝沙嗲和炸雞翅；第二層是鮪魚沙拉，用白煮蛋、黑橄欖和紅番茄拌的；第三層是水果用新鮮的膠葉墊底，排著蜜黃的西瓜、粉綠的芭樂，以及深橘紅的木瓜，都是當地產的。菜色簡單而尋常，然而五顏六色塞得滿滿的，有種土俗的親切感。

味道不驚人，但素淨新鮮，沒有爛燻的蒸籠味，炒飯乾溼正好，微帶茄香，且無狐媚的酸甜味。雞翅是先煮後炸的，軟熟入味，濃郁香口，鮪魚沙拉清爽不膩，沒有用我討厭的美乃滋，吃來窩心順口。<sup>68</sup>

婆羅洲便當的味道及口感均佳，對比台灣也不遑多讓的便當文化。不同的是台鐵便當只有一層，婆羅洲的火車便當用三層分裝著不同的食物，炒飯、沙拉和水果，簡單平凡的菜色中，素淨新鮮，有著土俗的親切感，作者感覺窩心順口，比起台鐵便當，好像更勝一籌。

### 第三節 飲食文化的思想特色

「飲食文化」是中國古老燦爛文化組成部分，其歷史悠久，光彩奪目，從考古發掘可溯至數十萬年，有文獻的記載，一般是從夏商周開始。盤庚遷殷以前缺乏史料，到了周朝共和元年我國有了史官，採天干地支紀年方式，其中也包括了飲食文化，形成特殊風采獨具特色的民族風貌。

在蔡珠兒的《紅悶廚娘》，我們看到了她多元的思想，或許和她豐富生活經

---

<sup>68</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁198-199。

歷有直接相承關係。在這五十二篇作品裡我們可看到她個人的飲食文學觀。作品裡常流露出「老子哲學」、「民族性」和一些「音樂性—聽覺與味覺」。筆者試著整理如下：

### 一、老子哲學

老子哲學的精髓，是他的辯證法思想。其觀察了自然界的變化，生與死、新與舊的相互關係，觀察了社會歷史與政治的成與敗、福與禍等對立的雙方的相互關係，發現了事物內部所具有的一些辯證規律。相輔相成和物極必反的道理，是老子哲學的重心。老子說過，有和無是彼此相生的，難和易是彼此相成的，長和短只有彼此比較才能顯現出來，不同的聲音產生諧和，前後互相對立而有了順序。<sup>69</sup> 總之，老子承認事物是在矛盾中發展的。物極必反，是說事物在變化中向它相反的方面過渡，到了一定的時候就完全成為相反的東西。因此，老子一再告誡統治者，必須去掉那些極端的、過分的措施，否則，就會使事物走向另一個極端，結果就會喪失天下。當然，老子的自然辯證觀是直觀的、原始的、樸素的。蔡珠兒的作品裡不難發現她的這些思想，

#### <哈鹹魚>

兩天午後聽著 Tom Waits，突然覺得他像鹹魚，多塵礫有異味，外皮乾皺質地鬆沙，可是在那皺和鬆裡，有一種豐滿鼓脹的什麼，滿到溢出周遭的氛圍，把你逼近感官的邊界。何等奇譎的異物啊，臭和香、鹹和淡、腐和鮮、喜和厭，衰敗和蓬勃、邪淫和純真，全都攪在一起和衷共濟，混亂得近乎醜怪，但又醜的讓人心旌搖曳。<sup>70</sup>

透過腥羶渾沌的味覺，迷陣體會鮮滋美韻，有如人生須飽歷滄桑困頓才能體會高明的境界。各種對立不同的滋味及感覺，現實的發展中，對立的兩端，彼此

<sup>69</sup> [魏]王弼注，樓宇烈校譯：《老子道德經·二章》：「有無相生，易難相成，高下相傾，因生相和，前後相隨。」（北京：中華書局，2011年），頁7。

<sup>70</sup> 蔡珠兒：《紅燭廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁49。

制衡調和。這種老子思想中相反相成，對立而又統一的規律，在蔡珠兒筆下生動的鋪陳展示出來。

但最迷人的，我認為是鹹魚薑絲炒飯，有人踵事增華，要加上叉燒、蛋白青豆和干貝什麼的，以鵝油炒得五光十色。我倒覺得這是惡紫奪朱，還是原版素淨簡雅，更耐人尋味。唯其素雅，所以材料要好：乾爽的絲苗香米，慢焙的嫩薑絲，當然還要上好的鹹魚，嘿嘿，那就要祭出我的私房鹹魚醬了。<sup>71</sup>

素淨簡雅是《道德經》的思維，老子說：「致虛靜，守靜篤。」<sup>72</sup>又說「見素抱樸，少思寡欲。」<sup>73</sup>從簡易平淡純淨的心靈去品味食物的真味。

#### <煮玫瑰>

玫瑰的甜氣雖濃，入饌後卻變得飄忽繆淡，因而常被添加香料，擬仿出誇張嗆鼻的氣味，……滿街俗麗，作得高妙的玫瑰甜食稀少難覓，以前我喜歡土耳其玫瑰軟糖，後來迷上文華酒店自製的玫瑰花醬，多年來戀慕難以自拔。<sup>74</sup>

以玫瑰運用到食材中，卻有兩種可能的發展，大多數會表現出俗麗嗆鼻的一面，但作者卻獨鍾高妙的玫瑰甜食，可惜不易尋得，老子說：「玄之又玄，眾妙之門。」<sup>75</sup>又說「視之不見名曰夷，聽之不聞名曰希，博之不得名曰微。」<sup>76</sup>理想的玫瑰甜氣，入饌後應是變得飄忽繆淡，若有似無，耐人尋味。

#### <藍鬱高湯>

<sup>71</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁51。

<sup>72</sup> 〔魏〕王弼注，樓宇烈校譯：《老子道德經·十六章》（北京：中華書局，2011年），頁39。

<sup>73</sup> 〔魏〕王弼注，樓宇烈校譯：《老子道德經·十九章》（北京：中華書局，2011年），頁48。

<sup>74</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁58。

<sup>75</sup> 〔魏〕王弼注，樓宇烈校譯：《老子道德經·一章》（北京：中華書局，2011年），頁2。

<sup>76</sup> 〔魏〕王弼注，樓宇烈校譯：《老子道德經·十章》（北京：中華書局，2011年），頁35。

上好的高湯清若無物，謙抑低眉，放進菜裡燜聲不響，調出醬汁功成不居，  
隱約飄渺。神不知鬼不覺。<sup>77</sup>

原來上好的高湯，如同老子所說為人處世，善利萬物卻不居功。《道德經》  
提到「生而不有，為而不恃，功成而弗居。」<sup>78</sup>雖然清若無物，隱約飄渺，卻是  
導致成功不可缺少的因素。

甯然空然，既虛又滿，就像 Miles Davis。管他天色昏暗，當時間緩緩融  
進音樂和湯汁，我的舌頭已開始發亮。<sup>79</sup>

上好的高湯或醬汁，表現時幽遠空寂，但在實際食用時，卻又感覺充實飽滿。  
如同音樂最後入於空中，消散化於無形，卻又餘音裊裊，令人低迴不已。

#### <乾菜燜魯迅>

乾菜硬癟，但也最嫵媚，以此燜五花肉，膏澤紅糯，馨香酥透，肉皮比瘦  
肉好吃，乾菜又比肉味美潤，因其虛乾，有容乃大，所以能吸油涵香，盡  
得菁華。吃魯迅者，從中又嚼出不少啟示。<sup>80</sup>

形容乾菜硬癟，但也最嫵媚，「硬癟」與「嫵媚」是完全相反的屬性，卻能  
辨證地運用於料理的原則中，老子說「有無相生」，「相反相成」，這種對立又統  
一的思維模式，使用於乾菜燜五花肉，最易讓人理解。乾菜「因其虛乾，有容乃  
大，吸油涵香，盡得精華。」乾菜與五花肉，和衷共濟，相互擷長補短，使人得  
到不少啟迪。

#### <河粉悠悠>

<sup>77</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁83。

<sup>78</sup> [魏]王弼注，樓宇烈校譯：《老子道德經·二章》（北京：中華書局，2011年），頁7。

<sup>79</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁84。

<sup>80</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁122。

米粉麵條事實的，河粉是虛的，像切絲的雲，蒸熟的嵐氣，正因為薄軟空無，容易沾吸汁水醬料，因虛而實無中生有，可以牢牢攫補住滋味，但在舌間又柔若無物。<sup>81</sup>

老子說：「有之以為利，無之以為用」<sup>82</sup>「有」能給人便利，而「無」卻發揮它的作用，河粉本身是實，其性質是虛的，容易沾吸汁水醬料，補住滋味，當人食用時，在舌間又柔若無物。

綜合上述諸例，可以看出蔡珠兒善用老子的哲理，解析料理及食物過程中，虛實相生的作用及原理。

## 二、民族性

不同族群不同料理方式，蔡珠兒走過英國留在香港，她看到了同樣食材不同的料理方式，沒有對錯，只有合不合胃口，蔡珠兒有她對口味的堅持對料理也有自己獨到見解筆者以〈醬炒過貓〉、〈河粉悠悠〉、〈叻沙迷情〉為例，都能見到不同族群對相同食材的不同料理方式。

### 〈醬炒過貓〉

過貓鮮脆味好，……以寬油熱火爆炒，酌加蝦米蔥蒜或薑椒，灑以黃酒或魚露，方能化淡澀為豐潤，轉草腥為熟香。用台灣的醬筍、福菜、破布子、鳳梨豆醬或者廣東的豆豉、南乳、覽角來炒，皆能深碧油翠，光彩煥然。在緬甸、泰北、巴里島和婆羅洲逛菜市場，我常見到野生過貓，……央請附近的小吃店代炒。他們用的不外是家常的鹹魚、蝦糕、黃咖哩或馬來蝦醬（balachan），然因菜鮮火猛，炒出來特別濃醇，配上椰汁或冬蔭功，淋漓酣暢，這是最美味的過貓，飽含熱帶雨林的翳鬱精魂。<sup>83</sup>

<sup>81</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁166。

<sup>82</sup> [魏]王弼注，樓宇烈校譯：《老子道德經·十一章》（北京：中華書局，2011年），頁29。

<sup>83</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁62-64。

東南亞各國食材最佳，所製作的醬料及生產的香料各有特色，對過貓的料理有著花色的變化。

### <河粉悠悠>

原來東南亞到處都有河粉，寬窄乾濕，湯煮油炒，配上咖哩、椰漿、冬蔭功，以及香茅<sup>84</sup>南薑<sup>85</sup>等特產作料，清逸濃豔不一而足，衍變出繁複的花色口味。

新加坡出了名的炒粿條，加了鮮蝦蛤肉香腸魚餅豆芽雞蛋等佐料，還要淋上濃厚的黑甜醬油，比乾炒牛河肥多了。<sup>86</sup>

新加坡的炒粿粉比乾炒牛河肥多了，食材配料豐盛，還淋上濃厚的黑甜醬油，講求營養，想必與昔日的飲食型態有關。

叻沙（由 laksa 音譯而來，源自梵文，意為千百無數），是馬來半島的混血飲食，盛行南洋各地的粉麵小吃，由豐富的香料食材融匯煮成，酸香鮮甜甘肥鹹辣的口味創意無限，沒有兩家店的叻莎是一樣的。

### <叻沙迷情>

湯底是鯖魚和香料熬成的，……裡面有香茅肉桂<sup>87</sup>南薑蝦醬蒜頭紅蔥酥和辣椒乾<sup>88</sup>，有清酸的羅望子（tamarind）<sup>89</sup>，帶皂味的棕櫚油，乳果般的

<sup>84</sup> 香茅（Lemon grass）又名檸檬香茅，禾本科，主產於印度和斯里蘭卡，遍布亞州熱帶地區。味辛苦，性溫。具濃烈的檸檬香味。鮮菜多用作烹製菜餚。引自關培生：《香料調味大全》（香港：萬里書店，2004年），頁66。

<sup>85</sup> 高良薑（Lesser galangal）別名南薑、良薑，薑科。味辛，性溫。具強烈辛辣氣味。可供作滷水調味。良薑粉為「五香粉」原料之一。引自關培生：《香料調味大全》（香港：萬里書店，2004年），頁71。

<sup>86</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁167-168。

<sup>87</sup> 肉桂（Cinnamon），樟科，原產於熱帶亞洲，味辛甘，性熱。主要用於烹飪中增香，多用於調製滷湯、醃製食品及製作滷菜。肉桂粉為「五香粉」的原料之一。引自關培生：《香料調味大全》（香港：萬里書店，2004年），頁30-31。

<sup>88</sup> 辣椒（Chilli），茄科，味辛，性熱。具有催嚏性氣味。辣椒果實成熟後，摘下洗淨清理，曬乾即為辣椒乾（Dried chilli），為烹飪菜餚的火辣味調味品。引自關培生：《香料調味大全》（香港：萬里書店，2004年），頁26。

<sup>89</sup> 羅望子（tamarind），雲實科，原產於印度，我國雲南和兩廣南部常有栽培。味酸微苦，性熱。烹飪調味。為馬來亞「沙嗲」和加勒比海清涼飲料「馬拉丹」的調味料。亦為「咖喱粉」的

石栗 (candlenut)，清麗的薑芽和辛馥的辣蓼<sup>90</sup>……

叻沙大致分為酸香 (asam laksa) 和椰漿 (laksa lemak) 兩大系，前者以檳城叻沙為代表，用鯖魚和羅望子煮出的酸湯為底，「亞參」asam 即是羅望子，

後者椰汁濃稠而略甜，通常用粗米粉，配料有蝦子、魚丸和腥甜的鮮蚶，以新加坡叻沙為代表，<sup>91</sup>

叻沙是新加坡「國食」，其湯底是用多種辛香料熬成，狂恣而爆烈，酸香鮮甜甘肥鹹辣，各種滋味在舌面上淋漓輝灑。除了檳城的娘惹風味外，還有柔佛叻沙，綜合椰香、酸香、咖哩香，再加上獨門香料辣蓼(叻沙葉，也是叻沙的神韻)。沙撈越叻沙，用細米粉、蝦醬、肉骨茶、湯底酸美，飄著一股淡淡的肉骨茶藥香。叻沙只有在當地才有原汁原味，蔡珠兒只能把不同口味的叻沙，收藏在味蕾中。

唯有混血的雜種文化，才敢如此狂野放誕，叻沙來自馬來半島的「土生華人」(Peranakan)，就是中國男人和馬來女人生下的後代，又叫「峇峇娘惹」，揉合了福建、馬來和南印度的口味，因地制宜即興隨意，把熱帶味料注入中式麵條和米粉湯，創造出瑰麗的複合體。然而落到不同地區和族群的鍋子裡，這是加乘出來的複合體，又被剪除挪移，各自孳乳出殊異風味。<sup>92</sup>

飲食的滋味就是要千變萬化才會呈現趣味性，混了血的叻沙，狂野放誕，「峇峇娘惹」，綜合了福建、馬來和南印度的口味，在不同地區和族群的廚藝中，創造出瑰麗的風味。

---

原料之一。引自關培生：《香料調味大全》(香港：萬里書店，2004年)，頁107。

<sup>90</sup> 辣蓼 (Knotweed)，蓼科，廣佈於全球各地區。味辛，性溫。為烹製魚類及海產的調味品。

引自關培生：《香料調味大全》(香港：萬里書店，2004年)，頁65。

<sup>91</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》(台北：聯合文學，2005年)，頁194-196。

<sup>92</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》(台北：聯合文學，2005年)，頁195。

### 三、音樂性—聽覺與味覺

「感官的飲食美學，味覺的人世思索」，蔡珠兒善於將看似不相干的東西—聽覺與味覺，做了巧妙的結合。何寄澎在〈試論林文月、蔡珠兒的「飲食散文」—兼述台灣當代散文體式與格調的轉變〉一文中提及，

以《紅燜廚娘》為例，他認為蔡珠兒的語言格調有三大特質，一是「快板、濃烈、文字的魔術表演」，二是「感官的飲食美學，味覺的人世思索」。<sup>93</sup>

#### (一) 聽覺

例如〈哈鹹魚〉和〈藍鬱高湯〉兩篇文章。

#### 〈哈鹹魚〉以音樂喻食物

雨天午後聽著 Tom Waits，突然覺得他像鹹魚，多塵粒有異味，外皮乾皺質地鬆沙，可是那在皺和鬆裡，有一種豐滿鼓脹的什麼，滿到溢出周遭的氛圍，把你逼近感官的邊界。<sup>94</sup>

濕度把魚味濡染得很厲害，Tom Waits 在沙沙哀號，這樣一個午後，不止是他，連我都變成鹹魚了。<sup>95</sup>

Tom Waits 以低沉獨特的嗓音在沙沙哀號，呼應首段以音樂喻食物，雨天的濕度濡染著腥羶渾沌的味道，充滿午後的氛圍。

作者營造料理的氛圍，用藍調音樂襯托出料理者的背景情境。

#### 〈藍鬱高湯〉

找出一疊 Miles Davis，先放那張重新混音版的 Kind of Blue，把空氣暈成深鬱蒼藍，銀灰的音號柔厚濡潤，如濕墨曳掃，迤邐而去綿遠不盡，牽

<sup>93</sup> 何寄澎：〈試論林文月、蔡珠兒的「飲食散文」—兼述台灣當代散文體式與格調的轉變〉《台灣文學研究集刊》，第 1 期，2006 年 2 月，頁 198-204。

<sup>94</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005 年），頁 49。

<sup>95</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005 年），頁 52。

引著湯水的悠長節韻。<sup>96</sup>

以藍調音樂引導料理的情緒，形容音樂這時間藝術，作者卻用水墨畫的空間藝術，加以描繪、暈染、濡潤、濕墨曳掃等水墨技法，帶出綿遠悠長的氣韻生動。

## (二) 味覺

至於味覺，筆者將蔡珠兒作品裡呈現的味覺分類如下

### 1、善用比喻、注重餘味

#### <舞絲瓜>

而肥美的檢驗標準有二，一是瓜籽細柔若無物，入口滑潤如絲；二是瓜味清甜甘美，如空山初雪，如冷泉釀茶，餘味悠遠裊裊不盡。<sup>97</sup>

檢驗好絲瓜的兩項標準，一從瓜籽入口細滑為標準，二從餘味無窮說起，各自採用二個譬喻用「若」、「如」二字來表達。前者是「細柔若無物」、「滑潤如絲」。後者用來譬喻之物是絲、雪、茶，其美感已提至心靈享用的層次，反面立意，突顯優劣之別。

#### <柳丁情節>

我喜歡挑皮薄，個頭小，印子鮮明的雞蛋丁，皮色毋須黃艷，有點坑疤麻斑的「火燒柑」，風味最甘美。生吃多渣籽，我還是愛喝榨汁，嫩鵝黃的清瑩汁水，芬馨溫潤，毫無嚙人酸意，甜分又恰到好處，行雲流水滑過舌喉，不再齒頰黏膩勾留，只在嘴角餘下淡淡花氣。<sup>98</sup>

作者喜愛喝「雞蛋丁」榨汁，芬馨溫潤的果汁，滑過喉舌，在嘴角餘下淡淡的花香餘味。

#### <哈鹹魚>

<sup>96</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁81。

<sup>97</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁22。

<sup>98</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁34。

聞到鹹魚蒸肉餅，鹹魚豆腐飽，再低潮的胃口也要高昂起來，狠狠想吞他三碗公飯，鹹魚雞粒炒飯，更加難以抵抗，兩種肉質卻撞擊出多重鮮異，讓人迷陷失守停不了口，難怪是粵菜館的萬人迷，高踞點菜率榜首。不過鹹魚家鮮肉太激烈，誘人粗飽吃逞快，催發出原始的口欲本能，稍嫌露骨我還是偏愛韻藉有餘味的鹹魚炒青菜。<sup>99</sup>

各種鹹魚料理共有四種，第三種有特色，第四種是作者最喜歡的「餘味」

#### <鹹肉津白>

洗淨鹽味和花椒粒後，切方塊加水蓋滿，略加薑片和黃酒，以小火慢煮煨熬兩三刻鐘，見湯色轉濃肉質酥柔，即投入剖半切的津白，以武火煮至綿軟，燒出汁色乳白，鮮腴鹹香，餘味卻有無盡甜馨。<sup>100</sup>

經由小火與武火的不同料理過程，味道也是有層次的，直接的味道是鮮腴鹹香，其後的餘韻則是無盡的香甜。

#### 2、耐人尋味

#### <楊枝甘露>

楊枝甘露的色香雖來自芒果，精髓韻味卻在柚肉，其軟脆參半、甜中帶酸的獨特口感，需柚粒來鋪陳延展，並以西米的對比來烘襯加深 始以甜香軟媚，終以清酸爽脆，清奇殊異耐人尋味。<sup>101</sup>

芒果提供色香，柚肉卻能含藏精髓韻味，作者分析柚粒可讓酸甜口感鋪陳延展，再用西米烘襯加深，從始至終，滋味的變異，耐人嘆異！

#### <哈鹹魚>

<sup>99</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁49-50。

<sup>100</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁69。

<sup>101</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁42。

但最迷人的，我認為是鹹魚薑絲炒飯，有人踵事增華，要加上叉燒、蛋白青豆和干貝什麼的，以鵝油炒得五光十色。我倒覺得這是惡紫奪朱，還是原版素淨簡雅，更耐人尋味。<sup>102</sup>

最佳的料理方式，鹹魚薑絲炒飯，不同於世人踵事增華，增添各色材料，作者重視本色原味的表現，素淨簡雅反而更耐人尋味。

### 3、體「味」真「真髓」

#### <蘆蒿春味>

蘆蒿正名萋蒿，又叫青艾和水蒿，是一種叢生於湖澤江畔的菊科野草，春來出生嫩綠莖桿，纖細而又肥美，多汁如蘆筍，生脆似水芹梗，嚼來甜裡帶辣嗤嗤作響，泌出一股鮮烈辛香，像雨後清晨摘下滿筐帶露的鴨兒芹，柔上新開的白菊花，再扔進幾顆魚腥草攪打成漿，汪曾祺的形容最傳神，他說「食時如坐在河邊聞到新漲的春水的氣味」，生長浸潤於水鄉者，最能體味其真髓。<sup>103</sup>

吃蘆蒿時有如身臨其境，藉由汪曾祺的形容，在咀嚼的過程中，鮮活地體味其真髓。

### 4、提鮮吊味

#### <鹹肉津白>

津白的肌理口感，介乎水梨和栗子之間，爽脆兼有軟媚，甜汁豐沛，清炒固然麗質鮮好，即使不施津鹽，僅以白水淨煮，吃來也滿口甘馥，簡直可當甜點。

單吃嫌寡，最好以濃郁肥物同烹，方能提鮮吊味，延展反差與對照的層次，使平淺的甜美趨於深邃豐富。<sup>104</sup>

<sup>102</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁51。

<sup>103</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁65。

重視食材本身的肌理口感，將津白以白水淨煮即可。不然就用重手法，以濃郁肥物同烹，提鮮吊味，延展其反差，追尋深邃豐富的口感。

## 5、苦味

### <自討苦吃>

廣東有種最出名的「雷公鑿」，成圓錐形濃綠色，看似剝悍其實輕苦，台灣的「月華」苦瓜瑩白如玉，反而濃澀苦重，但也餘味回甘喉韻悠長，苦甘苦甘，吃苦原是為了求甘。<sup>105</sup>

廣東與台灣的苦瓜品種不同，外表的感覺與內在的滋味正巧相反。台產苦瓜外表瑩白如玉，滋味反而濃澀苦重，看似缺點反而成的優點，因為內在蘊蓄的能量厚重，其後座力反而綿長，作者指出「餘味回甘喉韻悠長」，亦頗符合人生況味及台灣人吃苦耐勞的特性。

## 6、八種滋味一閉眼咀嚼，以分辨各種滋味

### <叻沙迷情>

酸香鮮甜甘肥鹹辣，各種滋味如詩亮的油彩，在舌面淋漓揮灑，交錯出斑斕的光澤色塊。湯底是鯖魚和香料熬成的，我閉上眼睛細嚼，讓鼻舌先剔出魚味，再逐一析離諸般光色：裡面有香茅肉桂南薑蝦醬蒜頭紅蔥酥和辣椒乾，有清酸的羅望子（tamarind），帶皂味的棕櫚油，乳果般的石栗（candlenut），清麗的薑芽和辛馥的辣蓼……<sup>106</sup>

閉眼咀嚼以分辨各種滋味，叻沙由豐富的食材和香料融匯煮成，變化萬千，千滋百味，酸香鮮甜甘肥鹹辣，各種滋味，在舌面上淋漓揮灑，交錯出斑斕的光

<sup>104</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁69。

<sup>105</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁150。

<sup>106</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁194。

澤色塊。

7、全盤性的稱讚味道及口感均佳。

#### <婆羅洲便當>

味道不驚人，但素淨新鮮，沒有悶懣的蒸籠味，炒飯乾溼正好，微帶茄香，且無狐媚的酸甜味，雞翅是先煮後炸的，軟熟入味，濃郁香口，鮪魚沙拉清爽不膩，沒用我討厭的美乃滋，吃來窩心順口。

我嚼著飯喝著啤酒，看著窗外的叢林沼澤，聞著焦香的木味，瞥見雲絲般的炭灰浮在臂上，聽著火車的叫聲—回程時它更嘮叨，一路哼哼唧唧，帶著誇張撒嬌的語氣。眼耳口鼻聲色觸味，感官在飽足充盈後，突然安靜下來，不怯不求，寧謐恬和，凝止在一個奇妙的臨界點。<sup>107</sup>

作者在品嚐婆羅洲便當時是充滿驚喜的，原先擔憂會遇到的不適感，竟未出現。例如：悶懣的蒸籠味、狐媚的酸甜味、油膩討厭的美乃滋……，原來素淨新鮮，窩心順口的吃一頓飯，像老天的恩賜。火車吵雜聲及內心的寧靜感，達到一種美妙的平衡。

8、滋味特寫細膩，只吃本色之真味，予以感官刺激感，豐富生動。

#### <彈牙魚蛋>

一碗魚蛋河粉端上來，清寡素白，除了三片魚蛋和四片魚條，連蔥花和青菜都欠奉，純然本色，以突顯魚蛋的真味。一口咬下魚蛋像活肉般微微顫抖，堅決但又軟弱地抵抗牙齒，發出濃烈而絕望的味道，磨嚼和咬噬因而加速，挑起了征服的欲望，帶來奇異的亢奮。<sup>108</sup>

<sup>107</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁199。

<sup>108</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁218。

作者用清寡素白，形容魚蛋河粉欠缺配料，只以本色呈現。為了突顯魚蛋的真味，而微帶韌性的彈跳口感，激發出飲食者的征服欲。一段飲食文字，卻採用人性心理的剖析入筆，開拓了飲食文學的寫作視角，別有趣味。



## 第四章 《紅悶廚娘》藝術表現與書寫風格

鍾怡雯在〈記憶的舌頭—美食在散文的出沒方式〉中，論述「飲食散文除了具備挑逗食物的魅力，應該還有意在言外的特色，美食在散文中應該是一種書寫策略，一種媒介，它驅使舌頭召喚記憶，最終必須超越技術和感官的層面，生產/延伸出更豐富/歧異的意義」。<sup>1</sup>「味在舌尖，意在言外」才是飲食文學真正的價值，作者應該讓讀者能透過文字享受美味，當味蕾遇上珍饈時，進入忘我的境界，而非停留在表象的文字。

蔡珠兒《紅悶廚娘》一書顛覆了傳統飲食書寫主題，她改寫了一貫以鄉愁、憶舊為基調的路線，讓飲食文學多了感官愉悅的心靈享受。誠如張瑞芬教授所描述，閱讀本書，可感受到文字與食物交歡共舞，讓人驚異連連，感官似乎也受到了挑動，一道道佳餚，色香味猶如歷歷在目。筆者希望從「藝術表現」、「書寫風格」、「美學價值與文化意義」探討。

「蔡珠兒是餷食物，倒不如說是餷文字」。<sup>2</sup>張瑞芬教授一語點出蔡珠兒《紅悶廚娘》的特色。中文系與記者出身，讓她在文字上有著駕馭自如的本領，「點鐵成金」的本事。

《紅悶廚娘》在標題上首先展開了奇偶相生的態勢，內容虛實相生，處處令人驚艷。蔡珠兒的善於擬人狀景，以情慾和食慾互文指涉的策略相當明顯。筆者希望藉由此章詮釋蔡珠兒如何「餷文字」。

### 第一節 藝術表現

蔡珠兒《紅悶廚娘》共分六輯，區分為三類，「鮮啖」主要以介紹食材為主、「煮炒」、「蒸熬」、「燜烤」則介紹各種食物料理方式、「挑嘴」與「外食」則屬於飲膳雜記。

<sup>1</sup> 鍾怡雯：〈記憶的舌頭—美食在散文的出沒方式〉，焦桐、林永福主編：《趕赴繁花盛放的饗宴—飲食文學國際研討會論文集》（台北：時報文化，1999年），頁489。

<sup>2</sup> 張瑞芬：〈慾望味蕾—讀蔡珠兒〉《文訊雜誌》，242期，2005年12月，頁98。

筆者從「文章鋪陳架構」和「修辭技巧」兩方面探討，試論如下

## 一、文章的鋪陳架構

一篇好的文章，不外乎四點原則，分別為「破題闡論」、「反面立意」、「有所選擇」、「呼應主題」。筆者從蔡珠兒《紅燜廚娘》的幾篇代表作品析論其文章鋪陳架構。

### (一) 以〈舞絲瓜〉為例

首段即清楚說明「夏日才有肥美可口的絲瓜」，並提供關於檢視好絲瓜的標準。

夏日以葛種方式抵達，從銀河，以暴雨，荷塘，在絲瓜。長年都有絲瓜，但一定要等到夏天，絲瓜才會肥美可口。而肥美的檢驗標準有二，一是瓜籽細柔若無物，入口滑潤如絲；二是瓜味清甜甘美，如空山初雪，如冷泉釀茶，餘味悠遠裊裊不盡。<sup>3</sup>

其次，提出檢驗好絲瓜的兩項標準，一從瓜籽入口細滑為標準，二從餘味無窮說起，各自採用二個譬喻用「若」、「如」二字來表達。前者是「細柔若無物」、「滑潤如絲」。後者用來譬喻之物是絲、雪、茶，其美感已提至心靈享用的層次，反面立意，突顯優劣之別。

如果不夠肥熟，缺了這股幽靜清甜，絲瓜就索然無趣，含糊平庸不值一吃，所以要耐心佇候。初夏在街市見它新綠上市，雖然滿心歡喜，拿上手一拈，就知道還不行，瓜身宜長但輕削，握著瓜柄輕輕揮舞，平板呆直如木筆，毫無彈性，不管有多饞，我知道這瓜尚未肥熟當令，必定味淡渣厚，還是得按耐忍口。<sup>4</sup>

<sup>3</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁22。

<sup>4</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁22。

「幽靜清甜」四個字，正是絲瓜的靈魂，「肥熟當令」是好瓜的條件，若未達此準，寧缺勿濫，有所選擇，讓文章得以邏輯嚴謹。介紹完絲瓜如何選擇後，作者緊接著介紹料理方式，透過料理方式，也間接帶出各地不同料理絲瓜的方式。

左等右等，每次上菜場就挨家逡巡，不理菜販的嘟囔，逕自撿起一條條絲瓜來揮舞。小滿之後有一天，絲瓜終於沉實起來，略一揮舞它就輕顫微抖，無風起浪，波紋由蒂頭迅速盪落瓜尾，豐肥活絡像一條靈蛇，啊，到底是來了。喜孜孜拎了幾條回去，切斜段以嫩薑絲快火清炒，除了少量油鹽，不加任何調料，炒出來是碧光瑩然，清芬玉綠液如瓊漿，我像吃點心般連下數碗。

至於清美可口的勝瓜，台式的做法最好，廣東人慣以雲耳和肉片炒之，我頗不意為然，雲耳邈邈無謂，勝瓜的甜和肉味的臊也不投契，萬一是濃厚的牛肉片更是壞事，三者貌合神離互不瞅睬，如果還是硬上一層層厚芡兜攏，這廚子謀殺食材，應該入獄。

也有讓人驚喜的，例如「金銀蒜肉碎蒸勝瓜」……與炒煮大相異趣。

最近請北京來的K吃飯，……他苦著臉說：「咦呀，這瓜沒熟，夠噲。」我連忙解釋，此菜就是要半生半熟才有口感，蒸得軟綿綿就沒勁頭了。沒一會，K又皺起眉：「噫，瓜皮也刨不乾淨，吃糠似的……」

我忍著笑，跟他說是故意的，廣東人講求爽脆，所以不刨清瓜皮，……忽然知道在生與熟，輸與勝之間，很多事是講不清的。<sup>5</sup>

購瓜還得有靜待的智慧，如老子哲學所說：「至虛極，守靜篤。」<sup>6</sup>不盲目迫切的決定，而是小心翼翼的抉擇。其次，料理方式係以嫩薑絲快火清炒，幾乎不加任何調味料，合乎簡易的原則。再次，比較廣式作法的廚子，正該下地獄。結

<sup>5</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁22-25。

<sup>6</sup> [魏]王弼注，樓宇烈校譯：《老子道德經·十六章》（北京：中華書局，2011年），頁39。

尾緊扣美食定義因人而異，「輸與勝之間，很多事是講不清的」。

「煮炒」、「蒸熬」、「燜烤」是烹調方式，筆者在《紅燜廚娘》這作品裡發現，蔡珠兒寫作特色善於融合，不相干的事物在她巧妙的拼湊下變成完整得宜合一。

(二) 以〈哈鹹魚〉為例。

雨天午後聽著 Tom Waits，突然覺得他像鹹魚，多塵粒有異味，外皮乾皺質地鬆沙，可是那在皺和鬆裡，有一種豐滿鼓脹的什麼，滿到溢出周遭的氛圍，把你逼近感官的邊界。何等奇譎的異物啊，臭和香、鹹和淡、腐和鮮、喜和厭，衰敗和蓬勃、邪淫和純真，全都攪在一起和衷共濟，混亂得近乎醜怪，但又醜得讓人心旌搖曳。<sup>7</sup>

以醜為美，以塵粒、異味、鬆沙、乾皺等貶抑詞語中，翻身上來，顛覆俗情凡見，常人多追求「金玉其外」的美感，卻總難逃「敗絮其中」之遺憾。許多對立的感覺，從兩個極端趨向一致，原來「和諧」的最極致表現，來自多元肯定，互補相濟。

以 Tom Waits 的音樂象徵鹹魚。下段接著開始描述鹹魚滋味美好。

總要有點滄桑才懂得吃鹹魚，經過打磨有過閱歷的舌頭，才能披沙瀝金醜裡視美，析破那腥臊渾沌的味覺迷陣，啞吮出鮮滋美韻。<sup>8</sup>

原來飲食的滋味必須經過學習歷練，才有可能提煉出美學層次的鮮滋美韻，「披沙瀝金醜裡視美」，道盡過程中的艱辛及先苦後甘的報償。

下面幾段文字，緊扣鹹魚種類及合宜的烹調方式

世上有多少種鹹魚，就有多少種滄桑。我們在台灣吃的鹹鮭、花飛和鹹帶魚，氣性溫和柔斂，只能算醃魚，不像廣東鹹魚歷盡炎涼滄桑，尤其是經

<sup>7</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁49。

<sup>8</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁49。

過發酵的霉香鹹魚，強悍勇武聲勢奪人，連曬乾都生猛。悍雖悍，幸好它不霸道，乾煎單吃固然盡顯本色，配搭他物更能光彩煥發，醒神點睛提味，在家常鍋灶營造出萬般風華。<sup>9</sup>

用對比的方式說明台灣鹹魚太溫和了，只能算醃魚，廣東鹹魚才真的歷盡滄桑。

濕度把魚味濡染得很厲害，Tom Waits 在沙沙哀號，這樣一個午後，不止是他，連我都變成鹹魚了。

原來音樂不僅停留在通俗悅耳的層次，還能比況人生艱辛歷練滋味，引發聽者的共鳴。結尾以 Tom Waits 在沙沙哀號，呼應第一段這音樂象徵鹹魚。

(三) 以〈山東饅頭〉為例。

地鐵裡的失物無奇不有，手機、假牙、活魚、盆栽、老人小孩，有次還撿到一大袋山東饅頭，大嬸氣急敗壞的趕到招領處，千恩萬謝領了去，原來她從山東來香港自由行，怕吃不慣廣東菜，隨身帶備家鄉乾糧，一時大意略在車廂，幸虧撿了回來，這幾天才有力氣血拚。

本地人把這當笑話，我卻很佩服那位大嬸英明遠見，香港只有蝦餃和叉燒包，買不到山東大饅頭，市面賣的那種鮮奶小饅頭，柔若無骨綿爛如絮，大嬸吃了怕要頭暈軟腿。<sup>10</sup>

從地鐵失物竟有山東饅頭說起，家鄉乾糧是大嬸出外遠行時，提供元氣，淋漓精神的後盾。「鮮奶小饅頭，柔若無骨綿爛如絮」，比喻貼切適當，而末句「大嬸吃了怕要頭暈軟腿」，文意相呼應，讀來詼諧可笑，也可見證作者文筆的善巧。

簡簡單單兩段，強調山東饅頭難忘好滋味。接著開始細說饅頭滋味是如何的

<sup>9</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁49-50。

<sup>10</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁85。

好。她說：

我不是山東人，卻酷愛硬淨的山東饅頭，以前老兵手工揉製的那種，此物固不見於港奧嶺南，連江浙華南都稀有，在台灣反而深入民間，我們對燒餅饅頭的鄉愁，絕不下於炒米粉和小菜清粥。<sup>11</sup>

「硬淨」二字提起山東饅頭的神髓，台灣因國民政府必遷來台，各省來台人士，尤其是老兵，帶給台灣豐富多元的飲食風貌，深入民間，形成新一代遠方遊子共同的鄉愁。

接著幾段行文開始描述製作饅頭的過程

取出一半老麵糰，加入兩杯麵粉和半杯水，混勻揉光醒發一小時，等它膨脹約兩倍大。接下來就看手工，要出力反覆搓揉，我通常揉上半小時，像洗衣服那樣使勁搓擦，饅頭才有嚼頭勁道。光有力氣不夠，還要有訣竅，就是下鹼和放乾粉。

頭幾次不成功……要多做幾次琢磨拿捏。

整好麵後，切塊或者盤成圓團，醒約十來分即可上籠…大火蒸十到十五分鐘，就是一籠圓實白胖的山東大饅頭，抹上奶油膏腴濃潤，但更宜素白乾啃，層次緻密麵香飽滿，愈嚼愈甘醇。<sup>12</sup>

首先，秘密武器是老麵糰，在等麵團醒發時，其次要看手工搓柔的技術，再來注意訣竅，下鹼和放乾粉。最後，才是切塊和蒸熟的步驟。敘述有條不紊，有如親臨指導。蔡珠兒也順道提醒「老麵要收好」。

(四) 以〈冬蔭功情人〉為例。

<sup>11</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁85。

<sup>12</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁88。

至於她寫「挑嘴」和「外食」兩輯筆者發現，她的筆鋒一轉「犀利」是主調，以〈冬蔭功情人〉為例，這篇文章描述她與雷一起在曼谷喝「冬蔭功」的心得，作者花三段介紹雷這個人，主角冬蔭功上場，兩人各自表述關於這湯的心得，對情感總是飄飄忽忽的雷，作者一句「口味並無虛無，用心篤實就能收獲回報。」似乎讓雷有點不悅，作者善於以此喻彼，精彩過招妙不可言。她們的「過招」如下：

侍者端上冬蔭功，我喝了一口，香還可以，但甜味偏重，酸和辣都太淡，這家新派泰菜館顯然是開給西方遊客，以及住在這帶的外籍居民，口味經過柔化改良。我嫌不夠味，雷以本地人的權威說：「不會啊，新派菜就是這樣。」我說新派菜也不能離譜呀，他說，那你就要看你的「譜」是什麼了。

我還要辯，他突然說：「其實冬蔭功像情人，到處都有，但是合口味的確很少，對吧？」

沒想到他會這麼說。我不知道冬蔭功是否像情人，但好喝的冬蔭功真的不多，我常來曼谷，每來必吃這道泰式酸辣蝦湯，這些年來曼谷餐廳愈開愈美麗，可見美味的冬蔭功愈來愈少，有的濃濁粗辣，有的清冷單薄，有的酸辣比例失衡，有的過於花俏凌亂，有的則木訥寡淡，讓我愈喝愈渴。<sup>13</sup>

外食所喝到的冬蔭功，不夠酸辣，甜味偏重，是因配合旅客及外籍居民的口味，離正統的食譜有很多很大的差距。以情人「喻」，輕飄不落實，頗為貼切。倒數第四段，作者描述冬蔭功情人的理想口味該是

香酸鮮辣依序鋪展，首先是香，要把南薑、香茅、……香味滾煮出來形成主調，以承載並烘托青檸（萊姆）的酸、蝦和草菇的鮮，然後以辣收結。

---

<sup>13</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁212-213。

這辣又有兩個層次，乾炒辣醬寬柔如面，指天椒尖利如線，面和線交錯延伸，絕不是一片片平板版的火辣辣，否則既粗蠢又戕奪他味。<sup>14</sup>

香酸鮮辣等口味，配合食材本身的特性，依次登場，對於食材的多元化，及個別特質的拿捏，作者已充分了解。其次，用線和面來區隔兩種辣味的交錯相乘的效果，令人嘆異。

接著作者三兩句離不開如何烹調的話題，她說，

新鮮的用料不待言，湯底也是關鍵，要以雞湯和蝦湯打底，滋味才會醇厚篤實。泰氏清雞湯用雞骨，洋蔥……熬出紅橙蝦油更添香色。也有主張用清水滾燙，如果有上好鮮蝦，只煮一碗，滋味會格外輕靈，否則不宜弄險。

在香酸鮮辣之間，還須以魚露、椰糖紅蔥或椰奶等物微調，冬蔭功無處不在，卻又沒有定本食譜，可以用速簡的調味包，可以一股腦的扔下去煮，也可以慢慢熬湯，視乎手法繫於心意，投入什麼就喝到什麼。這點冬蔭功比情人好，口味並不虛無，用心篤實就能收穫回報。<sup>15</sup>

湯底是關鍵，滋味醇厚篤實是其特色，來自雞湯、鮮蝦的鮮甜。其次，又提到泰式雞湯，也有特殊風味。再次，提到香酸鮮辣之間，還需微調的工夫。最後，作者提出烹調的心法，必須用心篤實，自有回報。作者似乎不斷強調「用心篤實」，也間接暗諷了雷對情感的飄飄忽忽。「你是說我不夠實在嗎？」聽我滔滔講完湯經，雷有點不悅。不，我是說他不該抱怨。但我不想解釋，我的譜並不適用他人。

## 二、修辭技巧

豐子愷（1989~1975）曾說：「文藝之事，無論繪畫，無論文學，無論音樂，

<sup>14</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁213。

<sup>15</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁213-214。

都要與生活相關聯，都生活的反映，都要具有藝術的形式，表現的技巧，與最重要的思想感情。藝術缺乏了這一點，就變成了機械的、無聊的雕蟲小技。」<sup>16</sup>

黃慶萱（1932~）有關摹寫的定義：對事物的各種感受，加以形容描述，叫做「摹寫」，摹寫的對象，不僅為視覺印象，同時也包括聽覺、味覺、觸覺、嗅覺等感官的感受<sup>17</sup>。摹寫是一種「繪聲繪影」的修辭法，強烈地訴之於直覺的感受。藝術家通過各種媒介，例如文學家之文字運用，將主觀關照下的客觀世界重現，使欣賞者產生信服獲共鳴的情緒，所以摹寫為一種生動的文學的手段，通過作者主關的觀照，表現作者的心境。<sup>18</sup>

對於蔡珠兒的語言格調，何寄澎在〈試論林文月、蔡珠兒的「飲食散文」—兼述台灣當代散文體式與格調的轉變〉一文中，有精闢的見解，

以《紅燜廚娘》為例，他認為蔡珠兒的語言格調有三大特質，一是「快板、濃烈、文字的魔術表演」，二是「感官的飲食美學，味覺的人世思索」。蔡珠兒的語言風格「極為強烈而鮮明，以音樂言，若繁弦急管；以顏色言，若萬色繽紛；並且處處充斥著誇飾的，新奇的賣弄，宛然文字的魔術表，這一點打開《紅書》光看各標題，已不難感知。」<sup>19</sup>

蔡珠兒擅長滋味的細膩描寫人性及心理之挖角，人生觀及生活況味。筆者將蔡珠兒在《紅燜廚娘》裡的多篇作品修辭方式整理如下：

### （一） 比喻、譬喻

#### 1、比喻

比喻，是一種「借彼喻此」的修辭法，凡兩件或兩件以上的事物中有類似的觀點，說話作文時運用「那」有類似點的事物來比方說明「這」件事物，就稱比

<sup>16</sup> 豐子愷，《豐子愷論藝術》，（台北：丹青藝術圖書館，1989年），頁2。

<sup>17</sup> 黃慶萱，《修辭學》，（台北：三民書局，1994年），頁51。

<sup>18</sup> 黃慶萱，《修辭學》，（台北：三民書局，1994年），頁57-69。

<sup>19</sup> 何寄澎〈試論林文月、蔡珠兒的「飲食散文」—兼述台灣當代散文體式與格調的轉變〉《台灣文學研究集刊》第1期，2006年2月，頁198-204。

喻。它的理論架構和心理學所謂「類化作用」相似，利用舊經驗[引起新經驗。簡單來說，就是以易知來說明難知，以具體說明抽象。使人在恍然大悟裡驚佩作者設喻之妙，從而產生信服與滿足的快感。<sup>20</sup>

蔡珠兒在《紅燜廚娘》裡運用大量比喻法。筆者將《紅燜廚娘》裡運用比喻法的篇章整理如下

#### < 酗芒果 >

初夏像狗一樣伸出舌頭，呵出黏滯的濕氣，吐著帶羶的霉味，幸而腰芒也在此時上市，我拿她當芳香劑，在屋裡擺上一大盆，把空氣薰染成奔放的南洋果園。<sup>21</sup>

用狗舌頭呵氣比喻夏天霉溼腥羶的氣味，幸好可用一大盆腰芒的氣味充當空氣濾淨機的效果。末句「南洋果園」也可以說此香氣的比喻。

#### < 覆盆子 >

天色粉青陽光油黃，微風拂來碗豆花香，……寶石紅的漿果在手心顫動，倫敦的夏天美得像個夢。<sup>22</sup>

以夢比喻倫敦夏天的美。而「紅寶石」的漿果，視作顏色的比喻。

#### < 柳丁情結 >

台北的初冬，總是飄著雨味和柳丁氣息，滿坑滿谷的大賣場，路邊「八斤一百」的發財車，還有夜市和餐廳的果汁吧，到處暈染著柳丁的暗香，清遠幽渺，像桂樹和七里香在十公里外雜交。」<sup>23</sup>

末句的比喻，形容清遠幽渺的柳丁香氣無所不在的情形，暗味傳來，有如桂

<sup>20</sup> 引自黃萱慶：《修辭學》（台北：三民書局，2000年），頁227。

<sup>21</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁15。

<sup>22</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁19。

<sup>23</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁33-34。

樹和七里香在遙遠之處混充的感覺。

### <哈鹹魚>

雨天午後聽著 Tom Waits，突然覺得他像鹹魚，多塵粒有異味，外皮乾皺質地鬆沙，可是那在皺和鬆裡，有一種豐滿鼓脹的什麼，滿到溢出周遭的氛圍，把你逼近感官的邊界。何等奇譎的異物啊，臭和香、鹹和淡、腐和鮮、喜和厭，衰敗和蓬勃、邪淫和純真，全都攪在一起和衷共濟，混亂得近乎醜怪，但又醜的讓人心旌搖曳。<sup>24</sup>

鹹魚豐富詭譎的怪味，混雜著香臭、鹹淡、鮮腐、喜厭，盛衰等相反相成的氣息，作者用爵士樂的特色加以比喻，也算別出心裁。

### <開水白菜>

失望不因練習而熟慣，你悻悻然走出餐廳，夜風冷厲颳在臉上，跑馬地已經亮起聖誕燈，流光閃爍金紅明滅，令人愈發虛幻，失望並不是空蕩，而是憤懣、難堪，以及一種尖細悠長的悲愴，被風一吹，牙碜般滿心酸涼。<sup>25</sup>

借燈影明滅比喻失落心情，虛幻卻又不是空蕩之感。作者把失望的感覺，用夜風冷厲的形象描寫，或牙碜般的酸涼感比喻心中的憤懣，難堪及尖細悠長的悲愴。

### <自討苦吃>

最可怖的是臥薪嘗膽，勾踐舔了十年的苦膽，是個味盲和自虐狂，苦大仇深，還被推舉為道德典範。連苦瓜都有教誨，說它叫君子菜，因與他物同烹，苦味並不滲染，「自苦而不以為苦人，有君子之德焉。」唉呀，好累。<sup>26</sup>

<sup>24</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁49。

<sup>25</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁90。

以苦瓜比喻君子能吃苦。勾踐臥薪嘗膽般的自虐，比喻吃苦瓜的義無反顧。

### <冬蔭功情人>

雷怕寂寞，以前在香港，總是在蘭桂坊流連，來了曼谷以後，夜生活就更繽紛多姿。然寂寞這東西像鬼，你越怕它就越纏身，這麼些年過去，雷還在飄流，轉徙在不同女友之間，學得一口南腔北調的破碎泰語。<sup>27</sup>

將寂寞比喻像「鬼」，越怕它，它就越纏身，可為真切。另外用「飄流」比喻雷的用情不專，轉徙在不同的女友之間，也算貼真切。

### <彈牙魚蛋>

但我不是個征服者，對彈牙不太以為然，那種近乎橡膠的咬感，愈嚼愈吃不到，令人感到空洞虛幻。在咬噬中，有人尋找抵抗和挑戰，有人徵求圓融柔軟，有人務虛有人踏實，一粒魚丸裡，包藏著複雜的人性，文化是很難彈跳出來的。<sup>28</sup>

用魚丸軟硬不同的差異，以及不同人們對咬噬感不同的標準，比喻複雜的人性，有人尋找抗衡感，有人講究和諧感，人生各有所好，比喻甚妙。

## 2、造字法比喻

### <龍井與蝦>

滋味當然還是好，然而幽微隱約，茶味和蝦味皆輕柔縹緲，材質口感的對比若即若離，一派空靈，和雨中的西湖相互呼應。上品茶菜的奧義原旨，莫過於此，聲氣相聞卻又兩忘煙水。如果烹調像造字，茶菜就是會意假借，借點情味心領神會，點到為止就好，像茶葉蛋那樣死滾爛煮，就不入流了。<sup>29</sup>

<sup>26</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁152。

<sup>27</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁211。

<sup>28</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁219。

如果烹調像造字，茶菜就是會意假借，作者舉茶菜「龍井蝦仁」為例，重視幽微隱約的空靈滋味，因茶與蝦的滋味都是輕柔飄渺，同聲相應，同氣相求。適於啟發人生情味的心領神會，若即若離，點到為止。

### 3、譬喻

譬喻又叫作比喻，是修辭現象中最常用的，也是最具表現力的修辭法。是一種「借彼喻此」的修辭法，凡兩件或兩件以上的事物中有類似的觀點，說話作文時運用「那」有類似點的事物來比方說明「這」件事物，就稱譬喻。良好的譬喻必須利用讀者的舊經驗，引起對新事物的認識。<sup>30</sup>

#### <鬱藍高湯>

甯然空然，既虛又滿，就像 Miles Davis。管他天色暗，當時間緩緩融進音樂和湯汁，我的舌頭已經開始發亮。<sup>31</sup>

以「音樂」譬喻「湯汁」的虛實，老子「致虛守靜，知常曰明」<sup>32</sup>、莊子「虛室生白，吉祥止止」，飲食的上好高湯，有如空明的心境，為人生帶來幸福之感。

在<河粉悠悠>一文裡，其中一段我們可讀到蔡珠兒對米粉與河粉精湛的譬喻，其中，也將老子思維帶入如「因虛而實無中生有」。

#### <河粉悠悠>

米粉麵條是實的，河粉是虛的，像切絲的雲，蒸熟的嵐氣，正因為薄軟空無，容易沾吸汁水醬料，因虛而實無中生有，可以牢牢補住滋味，但在舌尖又柔若無物。<sup>33</sup>

一段文字裡，蔡珠兒讓讀者有多重領會。她除了對文字譬喻精湛外，對「物」

<sup>29</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁73-74。

<sup>30</sup> 引自黃萱慶：《修辭學》（台北：三民書局，2000年），頁227。

<sup>31</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁84。

<sup>32</sup> [魏]王弼注，樓宇烈校譯：《老子道德經·十六章》（北京：中華書局，2011年），頁39。

<sup>33</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁166。

也有超凡的譬喻，如〈婆羅洲便當〉關於火車的譬喻

火車像條頑皮小狗，一路上亂叫，把乘客逗得哈哈笑，沿途村鎮的小孩衝出來，拚命揮手歡叫，有如迎接凱旋榮歸的王師，其實滿車是烏合之眾，各種膚色和身世的遊客，坐上這婆羅洲的蒸汽火車，在時光的軌道逆向行駛，開向不屬於他們的舊日往事。<sup>34</sup>

將火車譬喻成一條狗，一路上亂叫，把乘客逗得哈哈笑。

## （二）借喻

凡將「喻體」和「喻詞」省略，只剩下「喻依」的稱「借喻」。<sup>35</sup>如蔡珠兒在〈野菇片地〉一文裡關於人性她是這樣描寫的

在卡爾維諾的《馬可瓦多》裡，馬路邊的蘑菇，給小工馬可瓦多帶來熱烈希望，那是貧瘠城市的肥沃寶藏，單調生活的甜美夢想，但也是人性的毒菌，滋生出忌妒、佔有和貪婪的孢芽，所以大家都中毒了。<sup>36</sup>

義大利小說家卡爾維諾在《馬可瓦多》寫蘑菇的「毒性」，借喻了人性之毒，引人深思。

在〈蘆蒿春味〉的結尾中，蔡珠兒是這樣描寫的

而汪曾祺的《金冬心》，寫揚州鹽官宴請新任鹽官，滿桌清淡菜色，盡是名貴刁鑽的盛饌，甲魚僅用裙邊，鮮花魚只取腮下兩塊蒜瓣肉，河豚配上素炒蘆蒿，素炒紫芽薑，素炒萵苣尖……，而鹽官還淡然說，「咬得菜根，則百事可做。」野意與清淡，竟是濃肥豪奢的注腳。<sup>37</sup>

<sup>34</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁197。

<sup>35</sup> 引自黃萱慶：《修辭學》（台北：三民書局，2000年），頁237。

<sup>36</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁43。

「菜根味」，成了貪官嘴裡附庸雅俗的題材，文末以平民野蔬見證豪奢食材，其含義不可言喻。蘆蒿本是野蔬，以前是平民的時蔬，現在卻是成了都會人口中的新貴食材，重拾野趣反而身價大漲，以此凸顯了品味與身分。

### （三）對比

對比是以兩種不同，特別是相反的事實或觀念，互相比較對照，互為映襯，使其意義更加明顯者。姚一葦教授就「對比」的解說：「對比（contrast）一詞係指把兩種不同事物安排在一起，以強調顯露它們彼此間的差異，固有比較之意。」

<sup>38</sup> 如在〈哈鹹魚〉一文中是這樣描述台港鹹魚的，

世上有多少種鹹魚，就有多少種滄桑。我們在台灣吃的鹹鮭、花飛和鹹帶魚，氣性溫和柔斂，只能算醃魚，不像廣東鹹魚歷盡炎涼滄桑，尤其是經過發酵的霉香鹹魚，強悍勇武聲勢奪人，連曬乾都生猛。悍雖悍，幸好它不霸道，乾煎單吃固然盡顯本色，配搭他物更能光彩煥發，醒神點睛提味，在家常鍋灶營造出萬般風華。<sup>39</sup>

鮮活的筆觸，點出台、港鹹魚不同風采。經過發酵的霉香鹹魚，味道霸道駭人，卻有人樂此不疲，原來是因用了料理方式，也有其風華光彩，有如人生歷經炎涼滄桑之後的內蘊風采。

她在〈響螺蜜瓜湯〉一文裡也有一段精彩的對比書寫，她說

春天總是嘈雜的，白天有噪鶉的花腔清唱，深夜有紫嘯鷓的獨白詠嘆，霧氣濕濃的時候，日夜友船笛鳴鳴作響，以免在海上相互碰撞。春天總是倉皇的，事物呼嘯吶喊，以音域標示地盤，界定存在的狀況，而我何其僥倖，

<sup>37</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁67。

<sup>38</sup> 姚一葦：《藝術的奧秘·論對比》（台北：台灣開明書局，1993年），頁197。

<sup>39</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁49-50。

可以緘默不語，靜靜喝著響鑼湯。<sup>40</sup>

對於嘈雜的外在世界，靜默旁觀，置身度外，何其僥倖，噪鴉、紫嘯鵝、船笛等聲響，作者的靜心正可對比外界的喧囂。

在〈河粉悠悠〉一文裡，米粉與河粉蔡珠兒是這樣形容的

米粉麵條是實的，河粉是虛的，像切絲的雲，蒸熟的嵐氣，正因為薄軟空無，容易沾吸汁水醬料，因虛而實無中生有，可以牢牢捕住滋味，但在舌尖又柔若無物。<sup>41</sup>

河粉本身是實，其性質是虛的，容易沾吸汁水醬料，補住滋味，當人食用時，在舌間又柔若無物。

矛盾的對比往往成就文本無限張力，尤其心緒上的矛盾，使閱讀者期待感增加。

〈瓊斯太太的聖誕蛋糕〉

收到瓊斯太太的聖誕卡：「親愛的，今年沒法給你寄聖誕糕啦，我風濕太嚴重，把房子賣了，住進老人院，這兒的鬆餅真難吃。」

我想起以前和她一起做聖誕糕，聽她碎碎念的秋日午後，不禁悽惻黯然，但不必吃那厚重的甜糕，又讓我如釋重負，舒了一口氣。<sup>42</sup>

瓊斯太太每年寄來的聖誕糕，是讓蔡珠兒又期待又害怕的禮物，年邁的瓊斯太太住進了養老院，無法再寄聖誕糕了，珠兒如釋重負，但心中不免悽惻黯然。

中、英國情不同，處理家務系統的方式也不一樣，〈鍋裡一隻雞〉一文可看出：

<sup>40</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁98。

<sup>41</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁166。

<sup>42</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁109。

我最佩服君的強韌樂觀，她在倫敦的投資銀行做了幾十年，總是飛來飛去，沒時間和丈夫吃飯，遑論下廚煮食，五穀不分六畜不辨，連光雞都沒碰過。去年婚變後，君向銀行請了三個月的長假，沒去旅行散心，反而去報名烹飪學校，從早到晚每周五天，上班一樣的學起做菜。

英國人的舌頭不靈，對食物的態度卻認真得緊，基本刀工就教了幾星期，切薯條、片牛腰、剝龍蝦、剔魚排、斬剝雞鴨……，老師教完，學生要動手實習，練到做對為止，材料無限供應—當然都算在昂貴的學費裡。聽了君的描述，我深感慚愧，在廚中廝混了這些年，我都是土法煉鋼胡亂湊合，舉凡劈骨、殺魚、斬蟹、和剝雞，一概在菜市央請商販代勞，偶爾做鹹雞和白斬雞，把雞剝得損手爛腳骨肉支離，被人謔稱「叫花雞」。為了藏拙，請客時我通常做辣子雞和三杯雞，香濃熱鬧美觀討好，又有地方特色，不論華洋都喜歡。<sup>43</sup>

英國人的廚藝態度上是嚴謹認真的，而珠兒的廚藝是土法煉鋼胡亂湊合，卻懂得藏拙，討好親友。

<燕窩迷城>裡也有讓人深刻的對比，

每次看到燕窩，我就想到那盆黏糊，燕窩有六成蛋白質一成水分，成分與蛋白質相近，質感模樣酷似，都是灰白黏稠的半流質，味道應該也差不多，然而這兩種食物的脈絡，可就南轅北轍相去萬里。錫安的鼻涕糊是粗劣的戰鬥餐，消費社會的燕窩，卻是雅緻美味的補品，籠罩著華麗貴氣的歷史光環。<sup>44</sup>

同樣是成分與蛋白質相近，質感模樣酷似，都是灰白黏稠的半流質，而這兩

<sup>43</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁123-124。

<sup>44</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁191。

種食物卻是南轅北轍，一個是粗劣的戰鬥餐，一個卻是昂貴的養生補品，形成強烈對比。

#### (四) 類比

所謂「類比」，以熟悉的概念和物體來講解一個新的概念、原理、原則。可使不熟悉的新概念與腦中的某些熟悉概念相連，以協助新概念的建立。<sup>45</sup>例如

<哈鹹魚>

世上有多少種鹹魚，就有多少種滄桑。我們在台灣吃的鹹鮭、花飛和鹹帶魚，氣性溫和柔斂，只能算醃魚，不像廣東鹹魚歷盡炎涼滄桑，尤其是經過發酵的霉香鹹魚，強悍勇武聲勢奪人，連曬乾都生猛。悍雖悍，幸好它不霸道，乾煎單吃固然盡顯本色，配搭他物更能光彩煥發，醒神點睛提味，在家常鍋灶營造出萬般風華。<sup>46</sup>

以鹹魚的諸多種類，類比人世中的滄桑，尤其廣東鹹魚在料理過程中繁複與滋味的強悍生猛，造成料理後的萬般風華。人生何獨不然，孟子說：「天將降大任於是人也」的理論，可作為印證。

在<麻姬露>一文裡，類比法是這樣被運用的

我一直以為麻姬露是日語，後來才知道是阿美族語，麵包樹是阿美族的族樹，據說是他們的祖先從海外帶回來的，麻姬露與烏露之間，必然有密切關聯。一碗麻姬露湯我喝到熱帶、颱風，海島、童年，以及語系和食譜的漂流遞變。<sup>47</sup>

<sup>45</sup> 黃萱慶：《修辭學》（台北：三民書局，2000年），頁244。

類比推理是一種依據特殊道理而推知特殊道理的推論，係以類似為推理的基礎。

<sup>46</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁49-50。

<sup>47</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁56。

以麻姬露出自阿美族語，類比於族群文化在時空變遷的發展歷史，作者從麻姬露中品嚐了熱帶風情、海島徵候及童年的記憶。

#### (五) 比較法

比較法又可稱映襯。映襯，在語文中，把不同的，特別是相反的觀念或事實，對列起來，兩相比較，使其意義明顯，叫做映襯。它的作用在使語氣增強。其修辭原則有二，分別為對比愈強烈，印象愈鮮明和事實要誇張，言辭卻要含蓄。<sup>48</sup>

<煮玫瑰>一文有很好的例證

我說的是真刀實槍的煮，不是泡一壺玫瑰花茶，然後細啜整個下午，更不是加上油醋做成鮮花沙拉，在燭光下以香檳酌食。規格化的浪漫公式，僅能淺淺掠過玫瑰的皮膚，不能深入肌髓，汲取花汁的精魂。拔下一枚花瓣嚼嚼看，玫瑰看似嬌嫩，其實十分悍韌，辛澀微苦，比芥菜葉粗老得多，要嚐真味，就得高溫熱火，不惜炮烙。<sup>49</sup>

玫瑰花可做茶飲或鮮花沙拉，但花瓣味道辛澀微苦，若要取得花汁精魂則需高溫熱火，將玫瑰真味提煉而出，真槍實彈地煮，深入底蘊。

#### (六) 排比法

用結構相似的句法，接二連三地表出童範圍同性值得意象稱，為排比。<sup>50</sup>

<龍井與蝦>

蝦仁向龍井借來意境，龍井向歷史借來名氣，我們則向西湖借來傳奇，在層疊交錯的假借中，真偽變得朦朧虛軟，就像湖上紛紛的霧雨。<sup>51</sup>

「蝦仁向龍井借來意境、龍井向歷史借來名氣、我們則向西湖借來傳奇」，

<sup>48</sup> 引自陳正治：《修辭學》（台北：五南書局，2007年），頁59。

<sup>49</sup> 蔡珠兒：《紅燭廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁57-58。

<sup>50</sup> 黃萱慶：《修辭學》（台北：三民書局，2000年），頁469。

<sup>51</sup> 蔡珠兒：《紅燭廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁74。

這三句排比法修辭，也運用「假借」的手法，使得龍井茶身份之真偽變得朦朧虛軟。

#### <藍鬱高湯>

上好的高湯清若無物，謙抑低眉，放進菜裡悶聲不響，調出醬汁功成不居，隱約縹緲，神不知鬼不覺。……我偏要捨易就難，究竟是閒得發慌，還是刁嘴尖舌，追求味覺的優越感？<sup>52</sup>

對高湯品質的說明細膩，用排比的手法表達高湯「配角」的地位，生活美學抉擇味覺的優越或是心靈之光？「清若無物、謙抑低眉、悶聲不響、功成不居、隱約縹緲」等等，這些都是內斂的排比法修辭，而非機械式手法，為一流作家自然流露之修辭技巧。

#### (七) 以特有的專有名詞來形容菜色

筆者發現，在蔡珠兒的作品裡可見到她中文系深厚的功夫，作品裡用評價中國詩歌的專有名詞來比擬菜色，例如：

#### <地中海燉菜>

直到有一年去普羅旺斯，吃到當地朋友家常煨燉的Ratatouille，我才驚識它的清麗真味。

端上頗不起眼，灰黯無光爛糊如漿。像鄉間辦桌後剩下的菜尾，然後氣味清怡雅潔，舀起一杓入口，頓時舌咽生津。那種甘甜不似肉的濃馥，也不比果和蜜的鮮銳，溫潤柔厚，是瓜蔬從陽光和地肉吸來的靈秀之氣，配以馨逸的印度長米，愈發蘊藉悠遠。<sup>53</sup>

形容詞中大量運用中國詩歌美學的專有名詞，如「清麗真味」「蘊藉悠遠」，此外筆者也發現作者除了運用中國詩歌美學的專有名詞形容菜色，我們從該段文

<sup>52</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁83。

<sup>53</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁95。

字也不難發現她細膩精緻的傳神品味。

### <地中海燉菜>

像鄉間辦桌後剩下的菜尾，然後氣味清怡雅潔，舀起一杓入口，頓時舌咽生津。那種甘甜不似肉的濃馥，也不比果和蜜的鮮銳，溫潤柔厚，是瓜蔬從陽光和肉吸來的靈秀，配以馨逸的印度長米，愈發蘊藉悠遠。<sup>54</sup>

「清怡雅潔」、「舌咽生津」、「溫潤柔厚」等，是借用優美的形容詞引人入勝。

同時筆者也注意到了，蔡珠兒除了以中國詩歌美學的專有名詞，也有明代美學用語，例如：

### <地中海燉菜>

然而我只願遵古法製，以鄉下人的執拗，慢慢燉出原汁原味，鄉下菜無須風騷花俏，本色最好。<sup>55</sup>

其中，「本色最好」乃是明代美學用語，用城市料理的「風騷花俏」，對比鄉下人的原汁原味。作者的飲食觀，有獨特的執拗個性，只願遵古法製作。

### (八) 對稱

對稱可視為廣義的對偶，可定義為：說話或寫作、上下語句字數相等，語法相似，不必同字，同義的修辭法。<sup>56</sup>

### <酗芒果>

初夏像狗一樣伸出舌頭，呵出黏滯的濕氣，吐著帶羶的霉味，幸而腰芒也在此時上市，我拿她當芳香劑，在屋裡擺上一大盆，把空氣薰染成奔放的南洋果園。<sup>57</sup>

<sup>54</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁95。

<sup>55</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁97。

<sup>56</sup> 陳政治：《修辭學》（台北：五南圖書，2007年），頁226。

<sup>57</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁15。

「呵出黏滯的濕氣，吐著帶羶的霉味」對稱，初夏獨有的又濕又霉的味道，運用「狗伸出舌頭」的譬喻，當然作者有其對治之道，她所舂吃的芒果，正好兼具芳香劑的功能，可說是一舉兩得。

### （九）狀聲

狀聲為聽覺的摹寫，「摹寫」，正是一種「繪聲繪影」的修辭法，強烈地訴之於直覺的感受。<sup>58</sup>

#### <婆羅洲便當>

「鳴—鳴—呼—呼，嗷—嗷—嗷！」

火車像條頑皮小狗，一路上亂叫，把乘客逗得哈哈笑，沿途村鎮的小孩衝出來，拚命揮手歡叫，有如迎接凱旋榮歸的王師，其實滿車是烏合之眾，各種膚色和身世的遊客，坐上這婆羅洲的蒸汽火車，在時光的軌道逆向行駛，開向不屬於他們的舊日往事。<sup>59</sup>

第一行即是「狀聲」的運用，前四個字火車聲，後三個字過渡到第二行頑皮小狗的叫聲，銜接自然。

#### <鹹肉津白>

不過那天聽到津白摔破的聲音，卻感到新鮮刺激，回來後我沒燒鹹肉津白，只把那破裂的白梗細切暴醃，以芥末和麻醬涼拌，從做到吃，一路嘎滋嘎滋響。<sup>60</sup>

從津白摔破、細切爆醃到細細品嚐，「嘎滋嘎滋響」的狀聲詞，更能表現津白爽脆多汁的口感。

<sup>58</sup> 黃萱慶：《修辭學》（台北：三民書局，2000年），頁61-66。

<sup>59</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁197。

<sup>60</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁70。

## （十）諷刺

諷刺的作用目的在產生幽默感，諷刺運用得宜，有時比正說更有味道。而且也能使讀者有「興味」。下面就舉出蔡珠兒運用得宜的幽默手法。

### <舞絲瓜>

我認為絲瓜怡清簡，台式的做法最好，除了素顏朝天的清炒，煮豆簽或麵線也素冽怡人，要不就配上貝介，和蛤蠣，蚵仔或者鮮蝦同炒，雙鮮和壁相互烘托。廣東人慣以雲耳和肉片炒之，我頗不以為然，雲耳邈邈無味，勝瓜的甜和肉味的臊也不投契，萬一是濃重的牛肉片更壞事，三者貌合離神互不睬，如果還要硬上一層厚芡兜攏，這廚子謀殺食材，應該入獄。<sup>61</sup>

「這廚子謀殺食材，應該入獄。」詼諧口吻，一語點出食材若運用不當，真是罪該萬死。同樣在<飛天筍>裡有這樣一段對筍子口感不佳的嘲諷，她是這樣說的

街市裡偶爾見到福建來的麻竹筍，蒼白多筋，一望而知泡過水，飢不擇食買回來燒，粗糲澀淡如竹幹，我啃了半天，覺得自己像隻熊貓。<sup>62</sup>

吃竹筍長大的珠兒一想到鮮筍就蠢蠢欲動，為了解饞，買了泡過水的竹筍，口感極不佳，嘲諷自己像隻貓熊啃食竹子。

### <柳丁情結>

如何分辨橙子和橘子？這是小學自然課的問題。如何分辨橙子和柳丁？這是大人搞不清的問題，就像如何分辨玫瑰和薔薇、中卷和烏賊，以及罰款和納稅，過了年紀就沒人問，問了只會被唬弄。<sup>63</sup>

「就像如何分辨玫瑰和薔薇、中卷和烏賊，以及罰款和納稅，過了年紀就沒

<sup>61</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁23-24。

<sup>62</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁28。

<sup>63</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁33。

人問，問了只會被唬弄。」比喻生動詼諧。好茶，買家趨之若鶩，價格昂貴也是不爭的事實。

作者藉由尋訪過程寫來親切自然，同時也帶出茶的相關知識。

#### <龍井與蝦>

西湖龍井就像藍山咖啡，只長在土質好，雲霧重，水氣充沛的特定地方，真品難求，滿街都是贗品假貨。茶村還沒開採，杭州的茶行卻已擺出炒青的圓鍋，大肆賣起龍井春茶，有的每斤叫價上萬，但身世可疑，據說是從永佳、溫州甚至江西運來鮮茶葉，在杭州炒成。<sup>64</sup>

上段文字，不僅使讀者知道龍井如何產出，順便也說出龍井茶因為有名所衍伸的真假龍井的問題，作者用「身世可疑」道出了龍井真偽的嚴重。

蔡珠兒多年記者經驗，諷喻手法可謂運用自如，〈乾菜燜魯迅〉文化諷刺極為明顯。這篇文章基本上是描寫魯迅家鄉成為風景區所衍伸的狀況，首段以魯迅會氣瘋，開門見山的指出讓魯迅發瘋的理由，也是一種諷刺的消費文化。

#### <乾菜燜魯迅>

魯迅會氣瘋了。

在這唐人街的迪士尼，沒有革命和殺頭，沒有瘋狂和憂鬱，沒有沉重的閘門，只有相機、零嘴和笑聲。歷史困局，國族悲劇，時代斷層，統統被剔除過濾，抽去股價和陰影，攤成扁平柔軟的意象，一口一個邊走邊吃，像串在竹籤上的臭豆腐。

他煮了自己的心肝，被吃掉的卻是皮毛。三味茶樓、阿Q飯店、孔乙己土產、楊二嫂麻辣鍋、咸亨酒店開起全國連鎖，他也差點被孫子釀成老酒，大家都搶著吃「魯迅飯」。他被笑嘻嘻地吞掉，沒人想起人肉和血饅頭。<sup>65</sup>

<sup>64</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁72。

<sup>65</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁119-120。

魯迅家門前變成觀光區猶如鬧劇上演，旅遊商機扼殺了文化深刻的反省，小說家的深刻關懷被忽略。大家都嘻笑搶著吃「魯迅飯」，這不就是另一種「人肉和血饅頭」<sup>66</sup>嗎？

### （十一）古句新引

語文中援用別人的話或典故、俗語等等，叫做引用。<sup>67</sup>

#### <麻姬露>

搬到台北以後，我再也沒見過麻姬露，台北雖有麵包樹，但只長葉子不會結果。夜深忽夢少年事，有次在電話中和 S 聊起，他說屋後有幾棵麵包樹，等熟了寄一些給我，我不以為意，沒想到她真的寄來。從花蓮山上到香港離島，這箱麻姬露飄洋越海，帶來滿屋酒味，充滿濃郁的回憶和友情。<sup>68</sup>

「夜深忽夢少年事」語出唐朝白居易長篇樂府詩《琵琶行》<sup>69</sup>的詩句。

#### <鬱藍高湯>

涼風起天末，突然想做紅酒燉牛肉。<sup>70</sup>

「涼風起天末」引自唐朝杜甫的《天末懷李白》<sup>71</sup>五言絕句。

#### <自討苦吃>

總有人說，「人生不夠苦嗎，還吃什麼苦瓜？」正因與人生相比，苦瓜才顯得芳甘，那滋味是舌根深處最神秘弔詭，形而味上意在言外，經由後設徐徐鋪展，柳暗深處豁見花明。「誰謂荼苦？其甘如薺」，古人很早就懂得

<sup>66</sup> 「人肉」一詞引自〈狂人日記〉：「所謂中國的文明者，其實不過是安排給闊人享用的人肉筵宴，所謂中國者，其實不過是安排這人肉的筵宴的廚房。」1918年5月15日，魯迅於《新青年》月刊（第四卷第5號）發表〈狂人日記〉，是第一篇白話短篇小說，也是中國現代史上的第一篇白話小說。「血饅頭」一詞出自小說《藥》，小說中敘述，若以革命者的鮮血塗在饅頭上是可以治百病的，諷刺革命者是不為世人理解，卻被許多無知迷信的市井小民所消費。1919年5月，魯迅於《新青年》月刊（第六卷第5號）發表短篇小說《藥》。

<sup>67</sup> 黃萱慶：《修辭學》（台北：三民書局，2000年），頁99。

<sup>68</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁54。

<sup>69</sup> 張淑瓊主編：《白居易》（台北：地球，1989年），頁25。

<sup>70</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁81。

<sup>71</sup> 張淑瓊主編：《杜甫》（台北：地球，1989年），頁119。

了。<sup>72</sup>

「誰謂荼苦？其甘如薺」語出《詩經·國風》<sup>73</sup>，本指人生苦痛之感可以超越荼茶之苦，相比之下，苦瓜反而顯出芳甘之美味。「形而味上、意在言外」語出莊子，苦從舌根深處通連到人生的形上意境，心靈感受。

### 三、有顏色的字

有顏色的字為視覺的摹寫，「摹寫」，正是一種「繪聲繪影」的修辭法，強烈地訴之於直覺的感受。<sup>74</sup>

#### <河粉悠悠>

杏白的粿條，掩映在豆芽和韭菜裡，湯麵鋪陳著兩片晶亮的紅糟肉，浮著橙黃的紅蔥酥和翠綠的芹菜珠，粿條吸滿湯髓，柔滑光鮮又暗帶彈性，我像蜥蜴一般把它咻一聲吸進嘴裡，三口兩下吃光，意猶未盡戀戀不捨。<sup>75</sup>

「杏白」、「紅糟」、「橙黃」、「翠綠」，一段色彩繽紛的文字，充滿視覺的享受。

我們再來舉一段五顏六色的文章。

#### <婆羅洲便當>

尋寶般層層揭開，第一層裝滿粉紅色的馬來炒飯，還有兩隻沙嗲和炸雞翅；第二層有鮭魚沙拉，用白煮蛋、紅番茄、黑橄欖拌的，第三層是水果，用新鮮的蕉葉墊底，排著蜜黃的西瓜、粉綠的芭樂、以及深橘紅的木瓜。<sup>76</sup>

<sup>72</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁150。

<sup>73</sup> 〔清〕阮元用文選樓藏本校勘《十三經注疏·詩經》（台北：新文豐，1978年），卷第二～二，頁0090。

<sup>74</sup> 黃萱慶：《修辭學》（台北：三民書局，2000年），頁60-66。

<sup>75</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁167。

<sup>76</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁199。

「白煮蛋」、「紅番茄」、「黑橄欖」、「粉綠芭樂」、「深橘紅木瓜」、「蜜黃西瓜」，雖然沒吃到，繽紛的色彩已給予讀者視覺上的享受。

## 第二節 書寫風格

蔡珠兒的作品以散文為主。早期以植物為主要寫作題材，作品偏向感性抒情來描摹景觀花木，記物抒情，表達對自然的喜愛，以人類學式的筆觸探索植物與人文的淵源。近期作品以文字追索美味，各味美食、食材的故事、料理方式與自己的私房心得，在她的字裡行間，充分表現出生活與飲食文化的關聯性。

對於蔡珠兒的書寫風格，何寄澎在〈試論林文月、蔡珠兒的「飲食散文」—兼述台灣當代散文體式與格調的轉變〉一文中，有精闢的見解

以《紅燜廚娘》為例，他認為蔡珠兒的語言格調有三大特質，一是「快板、濃烈、文字的魔術表演」，二是「感官的飲食美學，味覺的人世思索」。<sup>77</sup>蔡珠兒的語言風格「極為強烈而鮮明，以音樂言，若繁弦急管；以顏色言，若萬色繽紛；並且處處充斥著誇飾的，新奇的賣弄，宛然文字的魔術表，這一點打開《紅書》光看各標題，已不難感知。」<sup>78</sup>

《紅燜廚娘》是此期代表作之一。筆者發現她在《紅燜廚娘》裡的書寫風格可分為三方面來論述，分別為「情感的抒發」、「國際觀與飲食文學多元化」、「人性複雜性之體認」，描述如下

### 一、情感的抒發

1996年底移居香港離島，從事寫作。她熱愛植物及食物，是專業的家庭主婦，全職的自然及社會觀察員。從她多篇作品不難發現她有上述特質，行文論述中也有鄉愁，也有文化衝擊裡的省思。例如：〈飛天筍〉、〈柳丁情節〉、

<sup>77</sup> 何寄澎：〈試論林文月、蔡珠兒的「飲食散文」—兼述臺灣當代散文體式與格調的轉變〉《台灣文學研究集刊》，第1期，2006年2月，頁198-204。

<sup>78</sup> 何寄澎〈試論林文月、蔡珠兒的「飲食散文」—兼述台灣當代散文體式與格調的轉變〉《台灣文學研究集刊》，第1期，2006年2月，頁199。

<楊枝甘露>、<荔枝餘燼錄>、<鹹肉津白>、<麻婆在哪裡>、<安徒生的菜單>、<乾菜燜魯迅>，分述如下：

#### <飛天筍>

香港和台灣這麼近，飛天筍來去無礙，我卻不想重施故技，怕麻煩，怕耽溺，怕把嘴養刁了，更怕到了一種年紀，老是牽掛家鄉吃食。周作人絮叨懷念故鄉毛筍，就不讓張愛玲厭煩嘲笑？有些事還是留著癡想，想不開，更有味。<sup>79</sup>

生活態度及趣味，周作人懷念故鄉毛筍，被張愛玲嘲笑，雖然航貨運發達，可以郵寄故鄉食物，但是作者覺得保持眷戀癡想，更能增添生活的情味。

#### <柳丁情節>

這兩年，台灣柳丁開始外銷來港，我不必苦苦去找廉江橙，便可大快朵頤，淡飲芳馨。在柳丁的滋味裡，我聞到台北濕冷的冬雨，掘出一粒一粒的情意結。<sup>80</sup>

台灣柳丁已外銷香港，作者心中之情結得以紓解。從柳丁的滋味裡，竟可聞到台北濕冷的冬雨，這種出自鄉土的眷念，屬於主觀情意的糾結。

#### <楊枝甘露>

坐在挨挨蹭蹭的小店，啜著香稠的果漿，咬破珠粒般的柚肉，聞著瓜果的鮮腥，看著對街的貓眯眼打盹，胃納與心神均霑甘露，怡曠舒爽，一方淨土，於焉從碗底浮現。<sup>81</sup>

喝一杯楊枝甘露，身心都滿足，淨土卻在日常人間，關鍵在於作者善於品味的心靈。在擁擠的小店裡飲食環境條件是不利的，但是胃納與心神的結果，令人

<sup>79</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁29。

<sup>80</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁36。

<sup>81</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁43。

渾然忘卻一切不適。

#### <荔枝餘燼錄>

從此不敢北上尋芳，也不再貪饜痴狂，免得自惹麻煩，荔枝還是吃的，在街市買到什麼吃什麼，適口隨意動心忍性，虛火再燒不上身。但到底狂烈愛過，偶爾碰上極美的，舌底還是泛起一陣蒼涼。<sup>82</sup>

人生態度的體悟與改變，隨緣自在。老子說：「不出戶牖，以知天下」<sup>83</sup>，早已感知物欲及成見，只會讓人不自由。作者因追逐美味，遭逢車禍的結果，親身驗證貪饜痴狂的危害自身。偶爾碰上絕美的荔枝，難免會有蒼涼的人生感受。

#### <鹹肉津白>

便宜可口好用耐藏，大白菜是理想的「當家菜」，但我不知感恩，還是滿懷偏見，覺得它悶淡乏味，難以激發下廚熱情。不過那天聽到津白摔破的聲音，卻感到新鮮刺激，回來後我沒燒鹹肉津白，只把那破裂的白梗細切暴醃，以芥末和麻醬涼拌，從做到吃，一路嘎滋嘎滋響。

原來津白並不乏味，悶蛋的是我自己。<sup>84</sup>

一次意外的收穫，引來人生的體悟，結尾耐人尋味，原來悶蛋是自己，境隨心轉。原本覺得大白菜悶淡乏味的偏見，在嘗試涼拌之後，有了新體驗。作者敏銳的情感，善於調整自己的作為，從而帶動觀念改變。

#### <麻婆在哪裡>

去成都總能到正宗麻婆吧？一下飛機，……滿心期待，……粗硬的肉丁在糾結成團的豆腐塊上，溫吞吞髒兮兮，……勉強嚐一口，死鹹楞麻苦辣，把我嚇傻也氣呆了。環顧店中滿座的日本食客，一邊吃一編按數位相機拍

<sup>82</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁39。

<sup>83</sup> [魏]王弼注，樓宇烈校譯：《老子道德經·四十七章》（北京：中華書局，2011年），頁130。

<sup>84</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁70。

照，渾然不知其劣，讓我既同情又難過，據說日本人還重金買下此店的商標授權呢。<sup>85</sup>

諷刺日客追逐流行，迷信權威，卻不善用本有的品味能力，讓作者既同情又難過，而商家的愚弄顧客，欺世盜名，更是令人慨歎！

麻婆豆腐只宜家常小灶，不可冀望飯館的粗爛生產，在這荒腔走板的年代，燒家常菜還是得靠自己，磨礪功夫多炒幾次，麻婆就在自家廚房裡。<sup>86</sup>

原來是家常的料理，該當是在自家廚房磨礪功夫，一分耕耘，一分收穫，其實不必刻意到餐廳去尋美味，作者藉由一次難忘的不愉快飲食經驗，領悟到麻婆其實就在自家廚房裡。

#### <安徒生的菜單>

長夏炎炎，於是拿起安徒生童話，一頭鑽進北歐的夢土，冰蘭雪山，湛碧深海，園子裡有夜鷹和玫瑰，空氣裡有設香草和菩提花的芬芳，讀之心脾沁涼。但也驚心動魄，那世界和我們一樣，滿布著貧窮、欺騙、失望、幻滅和死亡，只是比較清明澄澈，而且吃得簡單。<sup>87</sup>

童話中的飲食世界，本來是簡單平淡的，只因心靈理想的灌注，清明澄澈，不失其芳美，真可說是境由心造，心美則無處不美。作者喜歡強調心靈感受。

安徒生不喜歡烹飪，可能因為他是光棍，經常寄宿或作客，總是由別人提供膳食。食物和藝術經常對立，一本詩集只值幾粒咖啡豆，窮學生卻用乾酪換取破詩集，寧可只吃黃油麵包過活；住在他樓下小精靈也知道詩的美麗，但為了那碟果醬，難以捨棄供養他的小商人。（在葉君健的譯本裡，

<sup>85</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁77。

<sup>86</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁78。

<sup>87</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁144。

那碟果醬變成麥片粥，更具象徵意義。) <sup>88</sup>

這是另一種知人論世，作者推測安徒生光棍的緣故，飲食需依賴別人供應，因此筆下變不出什麼大餐，其實另一層面也反映了窮人的辛酸悲涼。

### <乾菜燜魯迅>

他家門前賣著乾菜包和臭豆腐，扔了一地紙盤和竹籤。咸亨酒店擠滿了人，輪流和孔乙己的雕像合照，然後坐在板凳上吃茴香豆、霉苧菜、醬螺獅和乾菜燜肉，喝太雕黃酒。

在這唐人街的迪士尼，沒有革命和殺頭，沒有瘋狂和憂鬱，沒有沉重的閘門，只有相機、零嘴和笑聲。歷史困局，國族悲劇，時代斷層，統統被剔除過濾，抽去股價和陰影，攤成扁平柔軟的意象，一口一個邊走邊吃，像串在竹籤上的臭豆腐。

他煮了自己的心肝，被吃掉的卻是皮毛。三味茶樓、阿Q飯店、孔乙己土產、楊二嫂麻辣鍋、咸亨酒店開起全國連鎖，他也差點被孫子釀成老酒，大家都搶著吃「魯迅飯」。他被笑嘻嘻地吞掉，沒人想起人肉和血饅頭。<sup>89</sup>

魯迅成了歷史名人，相關商品被消費著，他原先所關注的歷史困局，國族悲劇及時代斷層，早已無人在意，實在諷刺之至。文章是心緒的另一扇窗口，澎湃的思想有時三言兩語難以道盡，藉由筆鋒緩緩流洩的心情，或許是作者更濃的鄉愁與感慨吧！

## 二、國際觀與飲食文學多元化

蔡珠兒的生活經歷豐富，她是台灣人，留學英國倫敦，婚後定居香港，常穿梭於珠江三角洲的農市果場，尋找食材。其中，<麻姬露>可以看到她藉由麵包

<sup>88</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁145。

<sup>89</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁119-120。

果，描述了友情、花蓮記憶和麵包果的產地，當然也有烹調方式

### <麻姬露>

搬到台北以後，我再也沒見過麻姬露，台北雖有麵包樹，但只長葉子不會結果。夜深忽夢少年事，有次在電話中和 S 聊起，他說屋後有幾棵麵包樹，等熟了寄一些給我，我不以為意，沒想到她真的寄來。從花蓮山上到香港離島，這箱麻姬露飄洋越海，帶來滿屋酒味，充滿濃郁的回憶和友情。切好後起油鍋，以蔥段薑絲爆香，丟入麻姬露和小魚乾，快火熱炒，加水燒滾在以中火燜燉，煮至魚乾棉柔出味，果肉晶黃鬆軟，發出一種似香非香的飽熟氣息。<sup>90</sup>

麻姬露原本是作者幼時在花蓮，媽媽常作的窮苦人家的家常飲食，俯拾即是，不須多少成本。作者某天勾起的鄉愁即幼年生活的回憶，藉由朋友的國際快遞，讓作者在料理過程中，覺悟到麻姬露所帶給她的恩典。

在蒸熬輯裡的<瓊斯太太的聖誕糕>也透露出英式食物的特質

英國人過聖誕節，除了烤火雞，還要吃聖誕糕和百果餡餅，前者乾粗無味，後者又泥爛濃甜，腴膩的足以溺死螞蟻，令我生畏却步。……不料鄰居太太當真，每年都送我一盆聖誕糕，烏黑沉重如砲彈，不小心掉下肯定把腳砸斷。<sup>91</sup>

代表英國式民俗的聖誕糕，其實泥爛濃甜，沉重難吃，作者因客套恭維，引起瓊斯太太當真，每年當禮品寄送給她。散文中表達的是異國老太太濃烈的人情好意。文中，不厭其煩的介紹製過程，算是在介紹英國風俗人情，也對獨居淒涼的老太太一抒同情之意。

<sup>90</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁54-55。

<sup>91</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁109。

### 三 人性複雜性之體認

對於愛情，有人簡單就能擁有，有些人繞了又繞，終究像貓追以巴那般撲朔迷離。〈冬蔭功情人〉作者雖不明說關於雷的愛情觀，但幾句經典的過招，也清楚點出雷在愛情上又待商榷的觀念

#### 〈冬蔭功情人〉

侍者端上冬蔭功，我喝了一口，香還可以，但甜味偏重，酸和辣都太淡，這家新派泰菜館顯然是開給西方遊客，以及住在這帶外籍居民，口味經過柔化改良。我嫌不夠味，雷以本地人的權威說：「不會啊，新派菜就是這樣。」我說新派菜也不能離譜呀，他說，那你就要看你的「譜」是什麼了。我還要辯，他突然說：「其實冬蔭功像情人，到處都有，但是合口味的確很少，對吧？」<sup>92</sup>

以菜餚喻愛情的特質，速食般的愛情觀；新派泰菜館所作冬蔭功，甜味偏重，酸和辣不足，猶如走味的男女關係。作者的朋友雷，雖然永遠不愁女友的來源，但卻抱怨找不到好伴。

在酸辣香甜間，還須以魚露、椰糖、紅蔥或椰奶等物微調，冬蔭功無處不在，卻又沒有定本食譜，可以用速簡的調味包，可以一古腦扔下去煮，也可以慢慢熬湯，視乎手法繫於心意，投什麼就喝到什麼。這點冬蔭功情人好，口味並不虛無，用心篤實就能收到回報。<sup>93</sup>

運用之妙，視時機而定，手法多種，心意需篤實，喻含人生哲理。同一料理的不同作法，反映出人性及情感的特質，端視手法及心意，只要用心篤實就能收到回報，所以雖然沒有定本食譜，在食材及配料的微調中，其口味各有特色，並不虛無。

<sup>92</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁212。

<sup>93</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁214。

### <叻沙迷情>

凡嗜辣意志不堅者，皆不免迷上叻沙，如中蠱不時發作。偏偏叻沙無法複製，只有在原地才有原味，是以，有人旅行收集車票和工藝品，我則收集不同版本的叻沙，一碗碗庫存在味蕾裡。<sup>94</sup>

叻沙的特殊口味是區域性的，無法複製儲存，只能歸檔於味蕾裡。一種酸辣香濃的粉麵小吃，來自馬來半島的土生華人，揉混福建、馬來和南印度的口味，因地制宜，即興隨意，落在不同地域和族群的鍋子裡，孳乳出各自殊異的風味，使得作者著迷於享用不同版本的風味。

### <彈牙魚蛋>

但我不是征服者，對彈牙不太以為然，那種近乎橡膠的咬感，愈嚼愈吃不到，令人感到空洞虛幻。在咬噬中，有人尋找抵抗和挑戰，有人企求圓融柔軟，有人務虛有人踏實，一粒魚丸裡，包覆著複雜的人性，文化是很難彈跳出來的。<sup>95</sup>

人生各有所好，作者借由魚蛋近乎橡膠的咬感，比喻複雜的人性，各有追尋的不同層次，有人追求征服感、有人身段柔弱，有人求幻夢，有人腳踏實地。

《紅悶廚娘》共五十二篇，從「鮮啖」、「煮炒」、「蒸熬」、「燜烤」、「挑嘴」、「外食」等方面詳述各味美食、各色食材的身家故事、料理方式與作者自己的私房心得。貫穿全書內容的主調大概就是「真摯情感的抒發」、「立體的國際觀與多元飲食文化」和一顆善感的心對「人性複雜性之體認」。

<sup>94</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁196。

<sup>95</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁219。

### 第三節 美學價值與文化意義－以古鑑今之角度

#### 一、飲食文化及生活之美

##### (一) 傳統飲食文化之繼承

蔡珠兒的作品裡，「知性」風格一直是她最突出的特色。她善於挖掘菜色的歷史背景和食材的介紹。筆者將這些現象暫且歸類於傳統飲食文化之繼承。書裡引用了《紅樓夢》、《金瓶梅》、《儒林外史》、《隨園食單》、孔府菜的「三套湯」其中，以《紅樓夢》最多。

在蔡珠兒〈蘆蒿春味〉一文裡，首先引古籍《大淖記事》和《故鄉的野菜》介紹了蘆蒿菜，又引《儒林外史》、《紅樓夢》裡的章節說明蘆蒿野菜大翻身，

蘆蒿是江蘇南京的家蔬，《儒林外史》裡，牛浦在南京的小客棧吃飯，菜色正式「一碟蠟豬頭肉，一碟蘆蒿炒豆腐乾，一碗湯，一大碗飯」，那豆腐干可能就是臭干。<sup>96</sup>

蔡珠兒最激賞的是蘆蒿炒臭乾，清新與酵臭味互補，激發出奇妙滋味。

《紅樓夢》裡錦衣玉食，每天肥雞大鴨，蔬菜豆腐反而難得，晴雯要吃蘆蒿，不要葷膩的雞炒肉炒，指明少擱油用麵筋炒，柳嫂子立刻奉上。探春和寶釵想吃油鹽炒枸杞芽，還要貼錢請柳嫂子代辦而迎春的丫頭司棋想吃碗燉蛋，卻被推託刁難，誰叫她手段不夠，等級地位不高。<sup>97</sup>

蘆蒿視野蔬，一個再也簡單不過的食材，勝了「油鹽炒枸杞芽」、「燉蛋」。

在〈鹹肉白津〉一文，蔡珠兒也引《紅樓夢》八十七回的「火肉白菜湯」，和《隨園食單》的「黃芽菜煨火腿」。

<sup>96</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁66。

<sup>97</sup> 蔡珠兒：《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁67。

白菜清鮮微辛，和濃恣羶厚的醃肉是絕配，江浙菜慣以金腿雲腿佐伴，例如《紅樓夢》八十七回有「火肉白菜湯」，火肉即火腿，這是林黛玉的家鄉菜。而《隨園食單》的「黃芽菜煨火腿」更講究，先用雞湯把火腿煨酥，在放黃芽菜心，加酒釀和蜜水燉上半天，無比濃稠甜爛。<sup>98</sup>

津白口感爽脆軟媚帶甜多汁，最好搭配濃郁肥物烹煮，方能提鮮吊味，延展味道的層次。

在〈瓜子與時間〉裡，蔡珠兒引了《紅樓夢》《金瓶梅》和張愛玲的兩篇作品，分別為《花凋》和《連環套》，這幾篇作品裡關於瓜子這食物是這樣描述的

《金瓶梅》裡，潘金蓮和孟玉樓一邊磕瓜子，一邊倚窗看熱鬧，把瓜子皮朝下吐在路人身上，輕狂野盪但也飽含風情。

《紅樓夢》第八回，黛玉到薛姨媽家，見寶玉和寶釵言笑歡洽，待遇雖若無其事，「顆著瓜子，只管抿著嘴笑，心裡已暗生糾結。而第六十六回，尤二姐低頭不語嗑瓜子，卻是殉情心意已決，清明貞烈匪石不移。

《花凋》鄭太太「總仰著臉搖搖擺擺在屋裡走過來，走過去，淒冷的嗑著瓜子殼」……《連環套》……瓜子仁一粒一粒嚥下去，滋味個人自己知道，留給大家看的唯有那滿地的黑白瓜子殼。<sup>99</sup>

瓜子，是消磨時間的代表。是個平凡又傳統的食物。從這些引文不難發現蔡珠兒對飲食傳統文化的繼承，有著細緻貼切的描寫功夫。

〈開水白菜〉承襲了孔府菜「三套湯」的作法

孔府菜的「三套湯」更是精緻繁瑣，不厭其煩分三次熬湯，再用三次掃吊，因用他們堅信「廚師的湯，唱戲的腔」，即便能夠聞辨的舌頭和耳朵，已

<sup>98</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁70。

<sup>99</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁164-165。

漸稀少。<sup>100</sup>

孔府菜「三套湯」的作法，要經歷繁瑣的熬煮、掃、吊三步驟，每個步驟都須謹慎仔細，才能使清湯精純澄亮。餐飲界的一句名言，「廚師的湯，唱戲的腔」。中華料理的特色是以「味」為核心，湯底是中華料理靈魂所在，而料理的最高境界，只聞其味，不見其形。廚師要遵循傳統古法的烹調方式，原汁原味呈現，其味型是不能改變。

## （二）地方飲食生活之創發

筆者發現，蔡珠兒對地方飲食生活有獨到的觀察力，以〈舞絲瓜〉和〈河粉悠〉為例

### 〈舞絲瓜〉香港、台灣煮法不同

我認為絲瓜宜清簡，台式的做法最好，除了素顏朝天的清炒，煮豆簽或麵線也素冽怡人，要不就配上貝介，和蛤蜊、蚵仔或者鮮蝦同炒，雙鮮和璧相互烘托。廣東人慣以雲耳和肉片炒之，我頗不以為然，雲耳邈邈無味，勝瓜的甜和肉味的臊也不投契，也有讓人驚喜的，例如「金銀蒜肉碎蒸勝瓜」，切成寸長圓筒，鋪上浸軟的蝦乾，撒以生剝和酥炸兩種蒜蓉，再澆上以生抽和冬菜炒香的肉末，蒸上七分熟上桌，紅翠相倚葷裡透素，配料雖然肥腴滋濃，卻不掩勝瓜的清甜本色，吸收了肉汁的瓜肉，爽脆馥郁，與炒煮大相異趣。<sup>101</sup>。

軟長有角的的粵絲瓜，台灣叫澎湖菜瓜，因香港風土民情，粵人怕輸，改稱勝瓜。蔡珠兒認為絲瓜以台式料理為最佳，廣式作法風味全無，另一作法人驚艷，「蒸勝瓜」，瓜肉吸飽了肉汁，爽脆馥郁，還能保留勝瓜的清甜，與炒煮大相異趣。

<sup>100</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁91-93。

<sup>101</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁23-25。

在〈河粉悠悠〉我們可以看到在香港看到越南料理屬地方特色。

在香港吃到「魚蛋河」，意外尋回懷念的滋味。銅鑼灣的「文輝」以墨魚丸稱王，但他們的手打河粉更棒，寬柔滑薄如白絹，隱隱透出米香，配上魚蛋牛丸和紫菜，清麗爽口，可惜粵式湯頭偏淡，也沒有紅蔥頭和芹菜珠，吃來悵然若失。<sup>102</sup>

台灣麵攤用大骨湯煮的切仔粿條，吸滿濃郁的湯髓，湯面鋪著豆芽、韭菜、紅糟肉，撒上紅蔥酥和芹菜珠，色、香、味俱全，兩三口就吃光了，意猶未盡。可惜粵式河粉湯頭口味偏淡，少了台味的紅蔥酥和芹菜珠，吃來悵然若失。

### （三）世界各國飲食之融匯

飲食無國界，全球化得已讓世界各國食材隨處可得，廖炳惠在《吃的後現代》指出「在後現代環境下的全球或跨國交流，已讓許多地域性的飲食文化無法再保持純粹性」。<sup>103</sup>在作品裡，蔡珠兒也將世界各國飲食的作法加以融匯描述，

例如

#### 〈煮玫瑰〉

然而玫瑰的用處比肉菜寬廣，釀造泡茶，蒸露熬醬，製糕焙酥，煮肉煮湯，鹹甜兼美冷熱皆宜，而其香澤色味，當然更勝肉菜。

我說的是真刀實槍的煮，不是泡一壺玫瑰花茶，然後細啜整個下午，更不是加上油醋做成鮮花沙拉，在燭光下以香檳酌食。規格化的浪漫公式，僅能淺淺掠過玫瑰的皮膚，不能深入肌髓，汲取花汁的精魂。拔下一枚花瓣嚼嚼看，玫瑰看似嬌嫩，其實十分悍韌，辛澀微苦，比芥菜葉粗老得多，要嚐真味，就得高溫熱火，不惜炮烙。<sup>104</sup>

玫瑰價格昂貴，食材本身可做多樣的烹煮，物超所值，高溫熱火，將玫瑰真

<sup>102</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁167。

<sup>103</sup> 廖炳惠：《吃的後現代》（台北：二魚文化，2004年），頁35。

<sup>104</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁57-58。

味提煉而出。真槍實彈地煮，深入食材底蘊。一般玫瑰入菜，不外乎是泡茶或生食，但作者卻描述用高溫高熱的烹煮手法。

玫瑰歷經高溫蒸餾淬鍊，天津的玫瑰露，山西的玫瑰汾酒，黎巴嫩的玫瑰水，保加利亞的玫瑰油，在純淨芳馨中，都有一種冷冽決絕的剛直意味。但玫瑰更擅長柔軟，化入糖漿、醬汁、果凍、湯糰、酥糖和糕片中，甜香裊娜，纏綿無限，……世界上的香氣有千百種，但沒有一種像玫瑰，聞起來就是甜的，甜得軟膩不可收拾，如蜜漿甘酪瀉地。<sup>105</sup>

玫瑰花能剛能柔，香水、精油和酒系列全世界都有。玫瑰經高溫蒸餾淬鍊出玫瑰精油和玫瑰純露（玫瑰水），能入酒入菜。玫瑰帶著甜膩的香氣，更擅長柔軟，化入香甜軟膩的醬汁甜點糕片裡，令人心神蕩漾，滿生綺麗之感，深入心靈層次。

#### <地中海燉菜>

Rataouille，一般譯為燴雜菜、尼斯悶菜，又叫普羅斯旺燉菜是法國南部的家鄉菜，但地中海各國皆有此味所以應稱地中海燉菜。

南歐北非皆有此菜的變奏別注，北非突尼西亞的版本最令我難忘，……調味更厲害，放了辣椒、咖哩、黃薑、芝麻、葡萄乾和芒果醬，不是清燉而是焗烤，華麗濃郁恣肆豪放。

Rataouille 極其「百搭」，除了主菜或配佐，還可以做成湯、麵和餡餅，風行廣遠，……她們把此菜帶出地中海，改變了英美人對蔬食的口味美感。如今的新派燉菜，甚至有加辣的川式，加香茅和魚露的泰式。<sup>106</sup>

地中海燉菜得以成為世界性之版本多元文化的象徵，這要歸功於兩位國外食譜作家英國的伊麗莎白·大衛(Elizabeth David)和美國的茱麗亞·才德(Julia Child)

<sup>105</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》(台北：聯合文學，2005年)，頁58。

<sup>106</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》(台北：聯合文學，2005年)，頁94-96。

極力的推薦。

## 二、思想特色及人情之美

### (一) 養生思想之具體呈現

春秋戰國時期以老子、莊子為代表的道家學說，提出「道」，指天地萬物的本質及其自然迴圈的規律。自然界萬物處於經常的運動變化之中，道即是其基本法則。《道德經》中說：「人法地，地法天，天法道，道法自然」<sup>107</sup>，就是關於「道」的具體闡述。所以，人的生命活動符合自然規律，才能夠使人長壽。這是道家養生的根本觀點。道家思想中，「清靜無為」、「返樸歸真」、「順應自然」、「貴柔」等主張，對中醫養生保健有很大影響和促進。

### <鴨肝肥腸>

廣東人不說「肝」，因為乾巴巴沒油水，要改叫「潤」，過年吃鴨潤腸，意味「家肥屋潤」，財源滾滾；然而財源未到，肥油和膽固醇已經盆滿鉢滿，還有陰森的亞硝酸鹽，會伺機挨上蛋白質，轉化成致癌的亞硝胺，留下禍根後患。以前只圖痛快，肆無忌憚滿嘴油光，現在貪生怕死，面對濃肥美物，不免左右躊躇，天人交戰，其間劇烈的掙扎與罪疚，可能比通姦還厲害。

用炒青菜最簡單，蒜苗芹菜都夠香，晚冬當令的芥藍梗更妙，廣東人叫「藍度」，粗如兒腿，清甜生脆，和肝腸綿糯厚重是絕配，而且深綠色葉菜能防抑亞硝胺，傳統的青蒜炒臘味和鹹魚炒介藍，果然深具智慧。<sup>108</sup>

當我們的味覺還貪圖濃肥美物，內心卻忙著在卡路里和膽固醇拉扯，深綠色蔬菜搭配臘味或醃漬食物快炒，能防抑致癌的亞硝胺產生，食用季節食蔬，使用健康料理方式，炒蔬菜更是養生的吃法。

<sup>107</sup> [魏]王弼注，樓宇烈校譯：《老子道德經·二十五章》（北京：中華書局，2011年），頁66。

<sup>108</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁129-130。

### <燕窩迷城>

燕窩不是鼻涕，是口水，一隻南洋的金絲燕搖頭擺腦數萬次，殫精竭力吐出涎液，凝成一盞小小窩巢，但被人摘下後進口到東亞，就成了補身養顏的珍品。……中國補品特多灰白的膠狀物，魚翅、鹿筋、海參、花膠、雪蛤、蜂王漿，率皆黏乎滑溜，平淡無味含腥帶羶，卻被視為珍饈美食。而燕窩不但昂貴，且需長時間食用才見功效，更是養尊處優者的身分象徵。<sup>109</sup>

燕窩是單細胞蛋白質，富含豐富的營養，中國養生補品甚多除了燕窩外，還有魚翅、鹿筋、海參、花膠、雪蛤、蜂王漿等，平淡無味價格昂貴卻被視為養生珍品。香港是國際最大的燕窩市場，這幾年燕窩平民化，除了本地消費，還外銷到大陸和台灣，讓食客趨之若鶩。

### (二) 全球文化之多元關懷<香蕉之死>

早在元代，廣東就有蕉園，可惜在全球化的經濟下，香港的市場裡，清一色只見 Del Monte 進口的菲律賓蕉。香蕉有三百多種，全球的市場卻只賣一種，……科學家說，再這樣下去，不出十年，香蕉就會絕種。<sup>110</sup>

食物歷史溯源，全球化的市場只見菲律賓蕉，隨處可得，但千篇一律，不但不香，味如朔膠，無味也罷，卻使其它品種的香蕉有滅種之虞。

全球有五億窮人靠著香蕉過活，如果它真的滅絕，勢必引發災難饑荒，而一個沒有香蕉的世界，更是不堪設想。香蕉的滋味已經被謀殺了，將來可能連皮肉都保不住，我們人類還會再毀掉什麼呢？<sup>111</sup>

在全球化的香蕉市場，卻只賣一種菲律賓香蕉，味如塑膠倒也罷，更糟的是

<sup>109</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁191-192。

<sup>110</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁32。

<sup>111</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁32。

可能滅種，為全球五億靠著香蕉過活的窮人，無法維生而憂心。

### <柳丁情節>

金山橙就是美國橙，亦即台灣俗稱的香吉士，香吉士不是品種，是美國果農合作社的品牌，主要有晚崙西亞和臍橙等數種，四季不絕傾銷全球，滿足了市場，但也壟斷了橙子的味覺與觀感。<sup>112</sup>

在香港吃來吃去盡是美國橙，雖豐香多汁，但滋味單調雷同，毫無特殊的秉性，遑論靈魂，香吉士一年四季傾銷全球，滿足了市場，卻壟斷了消費者味覺上的享受與對橙子的觀感。

### (三) 人間情意之真摯交流

<覆盆子>和<紅蘿蔔蛋糕>兩種食物勾起了蔡珠兒個人記憶，以食物呈現對親友家人的懷念，也讓珠兒感嘆，「食材依舊，人事全非」。

<覆盆子>寫著與梅寶深刻真摯的友誼。

梅寶租了一塊菜田，盛夏漿果紅熟，她叫我過來幫忙採收。草莓、醋栗、黑莓、紅蔗子、覆盆子，我們一邊採一邊吃，嘴角和衣襟濺上斑斑紅漬。「喂，妳剛吃過人嗎？」梅寶嘲弄我。

不得了，我要打電話告訴梅寶，原來覆盆子是偉哥，我們都補錯了。我拿起電話又頹然放下，梅寶不在了，五年前，她因為結腸癌，已經離開倫敦和這個世界了。<sup>113</sup>

倫敦的夏末，蔡珠兒回憶與梅寶在菜田裡採收梅果，邊採邊吃，互相嘲弄的樂趣，「是啊，現捕的，很鮮很嫩的男人肉喔。」，世界美味食物何其多，誰想吃粗鄙的男人？依其藥性，原來覆盆子是「偉哥」，興奮得想打電話告訴梅寶，我

<sup>112</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁35。

<sup>113</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁19-21。

拿起電話又頹然放下，五年前，梅寶罹患結腸癌，已悄然離開倫敦和這個世界了。

### <紅蘿蔔蛋糕>

有一晚我又在烤蛋糕，忽然接到妹妹的電話，糖尿病纏身多年的媽媽，突然衰竭休克，送進加護病房。……她的右眼不斷流出淚來，……等到淚水逐漸乾涸停止，在一個陰寒徹骨的雨夜，媽媽終於走了。

回到香港之後，我並不別悲傷，只覺得空蕩，呆滯，茫茫然。於是又開始做紅蘿蔔蛋糕。把紅蘿蔔洗淨削皮，一根根刨成絲，空蕩蕩的時候最宜勞動，刨了許久都不手痠。

四十五分鐘後熄火，取出蛋糕，熱香狂恣流竄。多年以後，我才逐漸察覺，不識字的媽媽，在宗教裡傾洩她對人生的熱情，一如我對文字的痴戀。在失職的母親和自私的女兒之間，諒解是多餘的，但在她汨汨的淚水裡，我到她原諒了我。<sup>114</sup>

蔡珠兒透過烤紅蘿蔔蛋糕的製作過程，療癒喪母之痛。為了向寡淡無味的童年伙食報復，追求美食，在蛋糕中加入各種配料豐富口感，然而味蕾長期貧脊荒涼，使得心靈軟弱瘀傷。療癒之力量來自自我的心靈（無條件的包容：諒解）——在夢裡，我烤了紅蘿蔔蛋糕給媽媽吃，豐潤厚實，暖熱噴香，我說，媽媽，妳沒給我的，我自己做到了，其實在母親汨汨的淚水裡，我早已得到她的原諒了。

## 三、文學創作及修辭之美

### （一）飲食文學散文表達的優勢

鍾怡雯對飲食書寫提出見解：「飲食散文的書寫，可以圍繞著嗅香、察色、看形、品味等四大要素來鋪敘，甚至考究起器皿和用餐的環境。然而一篇成功的飲食散文，卻不能留在羅列資料，列舉掌故、食材解說、烹飪分條的表層，作者

<sup>114</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁141-143。

必須藉由文字本身的魅力來經營一種任人垂涎的閱讀氛圍，或提昇到更高的生命境界。除了挑逗食欲外，飲食散文應該擁有『言外之意』的企圖與價值」<sup>115</sup>。鍾怡雯強調飲食書寫「意在言外」的特色，已言明「文學性」之重要。「當文學逐漸淡出了生活，有人在飲食裡重新發現了文學」<sup>116</sup>，飲食文學其真正的關鍵是作者藉由飲食書寫提高讀者對文學的感動。「飲食書寫必須結合知性與感性，也就是必須包括知識性與文學性，所以只要用想像的文字，用主觀情志的表現或客觀訊息的敘述描寫與飲食有關的散文就是飲食散文」。<sup>117</sup>散文因為沒有束縛及限制的文字梳理方式，所以散文作品表達作者的思維蘊含著豐富與圓滿的特色。散文可以呈現作家個性，真情流露，題材廣濶，文白不拘，結構流暢。飲食文學作家如果善用散文類型，出以個人細膩體會，可以有不錯的表現。例如：

#### 〈一杯春露冷如冰〉

在香港，我喝的是廣東來的東江水，水質平軟，但味道麻麻地，隱約有土味和油悶氣，到了仲夏，就轉為鮮明尖利的氣味，彷彿染滿泳池折射的藍光。然而東江的上游不是泳池，是雞欄、豬圈、魚塘、工廠、水泥廠、溷雜各種生活的行跡氣味，飲水最好不要思源。

但即使這樣都要偷笑，這水至少不毒不硬不鹹。近年來廣東乾旱，江河日下水位低落，海水倒灌湧入河口，春冬時節，珠三角經常爆發「鹹潮」，今年情況嚴重，還老遠從貴州調來河水「壓鹹補淡」，紓緩鹹災。東江還算好，西江比較慘，下游的澳門珠海飽嚙自來鹹，澳門朋友阿樹早已見怪不怪，還自嘲說，「幾好呀，煲湯唔使落鹽，有天然海鹽哩！」<sup>118</sup>

讀來令人怵目驚心，已經不是單純的環保意識可以解決，而是對於生活用水的無奈接受，慢性自殺。前一段對於香港用水源頭的探討，是各種人為污染的綜

<sup>115</sup> 鍾怡雯：《天下散文選——1970-2000 台灣》第一輯（台北：天下遠見，2001年），頁5。

<sup>116</sup> 焦桐：《台灣飲食文選 I》（台北：二魚文化，2009年），頁7。

<sup>117</sup> 鄭淑娟：《台灣飲食散文研究》（佛光大學中國文學系研究所碩士論文，2007年），頁11。

<sup>118</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁185-186。

合，溷雜骯髒，經過消毒之後，勉強仍可安心飲用，末句「飲水最好不要思源」，選擇睜一隻眼閉一隻眼，有著無可奈何的自嘲。第二段則用比較法，認為前者「不毒不硬不鹹」，後者則受鹹災所苦，而東江又比西江好，澳門的「自來鹹」，有著嘲弄之意。

在寫作藝術上，利用散文語詞的細膩運用，例如水質的形容，「平軟、麻麻地、土味及油悶氣、氣味、不毒不硬不鹹」，均頗貼切易懂。至於排比句式安排，如前段對污染來源的敘述，頗有古文的身影。而前後比較法，反諷意味的滲入，則是引領讀者關心同情的要素。後段末尾一段廣東話，也能充分道盡受害者的自嘲。

至於對土地的關懷，環保意識，及對用水品質的細膩感受，都可讓我們看出作者的人格特質，及真情流露。

## （二）飲食文學之個人獨特風格

作者對於飲食的口味，算是愛憎分明的，如果「甜鹹錯置亂了套，也足以令人彷徨惆悵，坐立不安。」例如〈甜鹹之間〉

除了桑寄生蛋茶，還有好些港式甜點讓我怕怕，例如白果腐竹（豆皮）糖水，紫菜鵪鶉糖水，甚至髮菜米豆也能煮成甜湯。……

即使是普通的紅豆湯和綠豆湯，我也有麻煩。港式的紅豆沙要加陳皮熬，而陳皮總讓我想到牛腩，因而胃口大失，興致索然。綠豆湯更糟，通常會加上海帶和臭草，說是能清熱解毒；臭草正名芸香，煮出來有點香草莢，倒還罷了，但海帶就讓我難以忍受，那不是用來滷肉和煮排骨湯的嗎？至於皮蛋綠豆湯、香蕉陳皮綠豆沙，我連試一口都不想。<sup>119</sup>

以上一些敘述，可以看出香港飲食的特色，有著中醫養生的考量，對食材的

<sup>119</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁175-176。

多方擷取，以及風味的多變。另一方面，對於食材運用的各種細項，均能娓娓道來，也可看出作者的博學，及追根究底的個性。

其實香港的飲食本身，自有其風味及特色；而作者的排斥及不喜食用，純粹是出於心理因素，及觀感不佳所致。但這正可表現出散文的特性，對於作家主觀意識及自我個性流露，是較詩及小說更能呈顯的。

### （三）散文修辭技巧之靈活運用

郭強生說：「文學的深度不一定要靠文字的難度才能達到，而且無論何種文字的風格，都可以經過時間，最後慢慢為人所接受」<sup>120</sup>。蔡珠兒藉由修辭，將人性及心理做了細膩描寫，描述人生觀及生活況味，其語言格調快板、濃烈如文字的魔術表演，在《紅悶廚娘》裡運用大量修辭技巧，讓平凡的食物或事物引起讀者閱讀興趣、感官上刺激與心靈共鳴。

蔡珠兒喜歡以文字作料理，在色、聲、香、味、觸、受等主觀感覺的趨使下，文字表達本身也構成視覺料理。例如：〈砌盆菜〉

橙紅煎蝦，油黃切雞，脆亮燒鴨，黑軟冬菇，肥白魚球，層疊堆砌高積滿盆。露天開席好味四溢，識與不識者，比肩接踵圍桌並佳，舉杯落箸笑逐顏開，分食共餐魚海肉山，一派豐足歡樂氣象，宛然回到農村時光。<sup>121</sup>

前五句善用四字成語為句，融和感官知覺，排比堆疊出豐盛之感。每句前二字為以顏色為主的形容詞，「橙紅、油黃、脆亮、黑軟、肥白」，均與視覺有關，加上觸感或其他之形容，「煎蝦、切雞、燒鴨、冬菇、魚球」中，前三者為料理方式加食物名，後二者為專有名詞。

六、七句及九至十三句均為八字句，且各自為兩個四字句組合。只有第八句作為主語例外，整段幾為四字句法組成。其間有少數是傳統成語，如比肩接踵、

<sup>120</sup> 郭強生：《在文學徬徨的年代》（台北：立緒文化，2002年），頁5。

<sup>121</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁208。

笑逐顏開，「魚海肉山」為句中對，給人詼諧之感。有些只是湊合成四個字，卻能切合主題，表現飲食帶給人的歡樂之感，也透露著作者在修辭句法之特殊癖好。

另有狀聲字及譬喻的綜合運用，如：〈婆羅洲便當〉

「鳴—鳴—呼—呼，嗷，嗷，嗷！」

火車像條頑皮小狗，一路上亂叫，把乘客逗得哈哈笑，沿途村鎮的小孩衝出來，拚命揮手歡叫，有如迎接凱旋榮歸的王師，其實滿車是烏合之眾，各種膚色和身世的遊客，坐上這婆羅洲的蒸氣火車，在時光的軌道逆向行駛，開向不屬於他們的舊日往事。<sup>122</sup>

第一行是形容火車行進的聲音，第二行把火車形容是亂叫的頑皮小狗，筆趣詼諧，帶有童心。沿途小孩的興奮揮手歡叫，呈現地區風情；而滿車乘客是烏合之眾，在時光軌道逆向行駛，則是表示懷舊之旅，將讀者引入下一段的飲食風情。

---

<sup>122</sup> 蔡珠兒：《紅悶廚娘》（台北：聯合文學，2005年），頁197。

## 第五章 結論

### 一、兩岸三地所矚目的飲食文學作家

蔡珠兒《紅悶廚娘》一書，改寫了一貫以鄉愁、憶舊為基調的路線，讓飲食文學多了感官與心靈愉悅的享受。《紅悶廚娘》在篇題上首先展開奇偶相生的態勢，內容虛實相生，處處令人驚艷。蔡珠兒善於擬人、狀景，以情慾和食慾互文指涉的策略相當明顯。張瑞芬教授所描述，閱讀本書，可感受到文字與食物交歡共舞，讓人驚異連連，感官似乎也受到了挑動，一道道佳餚，色香味猶如歷歷在目。

從《花叢腹語》、《南方絳雪》到《雲吞城市》、《紅悶廚娘》再到《饕餮書》，分別標誌著蔡珠兒不同時期在飲食散文裡的寫作特色。筆者希望藉由蔡珠兒的幾部作品了解她的經歷進而耙梳她的創作觀。《南方絳雪》、《紅悶廚娘》、《饕餮書》可謂蔡珠兒飲食散文代表，透過這三書展現蔡珠兒各時期在飲食散文的面貌與風華。《紅悶廚娘》堪稱蔡珠兒最佳代表作。因此，筆者在參考諸多資料下，定調以蔡珠兒的《紅悶廚娘》研究作為學位論文的選題。

蔡珠兒旅居香港之後，曾獲第二十屆吳魯芹散文獎，為兩岸三地所矚目的飲食文學作家。其台灣的成長背景、英國倫敦留學生涯與異國飲食經驗、移居香港後，對嶺南產生極大興趣，穿梭於港、粵的方物風土，遊走在市井的俗民文化，這些飲食經驗，成就了珠兒的飲食文學觀及飲食文學的地位。因此，筆者以蔡珠兒的飲食文學代表作品《紅悶廚娘》為研究對象，其飲食書寫地域多以香港為主，也牽扯些微關於蔡珠兒童年的飲食記憶，和她日後留學英國，和常駐香港的飲食觀察。筆者將蔡珠兒所帶領的飲食文學書寫文風，做一個立體全面的介紹，飲食文學的風格不一定是永恆的懷舊，也可以是知性與感性。

蔡珠兒的飲食文學觀，可從生平經驗與追溯歷代飲食文學與文化脈絡來闡述。而飲食文學之代表作品《紅悶廚娘》，包含各種食物烹調方法和食物歷史溯源、飲食文化本身的內涵、地方特色與懷舊、台灣南投家鄉風味和異國飲食獨門配料，

及蔡珠兒的飲食文學的思想特色，老子哲學與豁達的人生觀。另《紅悶廚娘》之藝術表現與書寫風格，筆者從三方面為進行分析，分別為藝術表現、書寫風格和美學價值與文化意義。藝術表現可分文章的鋪陳架構、修辭技巧、有顏色的字；書寫風格可從情感的抒發、國際觀與飲食文學多元化、人性複雜性之體認來表現。至於美學價值與文化意義，從以古鑑今之角度來論述；從飲食文化及生活之美和思想特色及人情之美、文學創作及修辭之美三方面談論。其中，飲食文化及生活之美，包括傳統飲食文化之繼承、地方飲食生活之創發、世界各國飲食之融匯；人情之美的部分則是從養生思想之具體呈現、全球文化之多元關懷、人間情意之真摯交流來說明；最後，文學創作及修辭之美則從飲食文學散文表達之優勢、飲食文學之個人獨特風格、散文修辭技巧之靈活運用這三部分，將蔡珠兒的《紅悶廚娘》做立體詮釋。

蔡珠兒的飲食文學作品在現代文學的潮流裡，提供了一個全新的風貌，書寫飲食，可以在情感以外另開一條感性、知性的新路。在懷舊、鄉愁與歷史掌故的巢臼裡，蔡珠兒確實讓飲食文學有了不一樣的氛圍。

## 二、研究範圍與限制

蔡珠兒的散文就形式上來說，多是專欄短文，篇幅短小，在各大報的專欄創作時，多為某一專欄創作同一主題的散文，所以蔡珠兒每本集結成書的散文集，都有著不同主題。從《花叢腹語》到《紅悶廚娘》，其作品主題的轉換是很明顯的，《花叢腹語》樹味花香的植物寫真，配佐名家柯鴻圖的精緻植物繪圖，《南方絳雪》在書中的描述有關植物和其他名物之事的文化著作；《雲吞城市》描寫香港各地的風土民情及俗民文化；《紅悶廚娘》是以文字追索美味的感官飲食美學；《饕餮書》則是食物、人與社會的關係；至於《種地書》是文字與影像相互對照的生活好書。每一本書，蔡珠兒都給讀者不同的感官享受。

本論文採廣義的飲食散文為論述範圍，以蔡珠兒《紅悶廚娘》一書為主要研

究的對象，並輔以已出版的飲食散文作品中有關飲膳經驗的思想、散文表現手法與生活美學價值等方面做研究。

筆者才疏學淺，以目前能力盡量處理，所謂讀萬卷書，行萬里路，筆者不能親自造訪作者所遊歷的國家，實地親身體驗當地的風俗民情，無法逐一品嚐文本中的佳餚美味，無暇撥空享受掌廚的樂趣。

蔡珠兒旅居香港，筆者未對香港的地方風情、當地語言、做深入的了解，造成文化隔閡，無法與作者實地訪談，對作者寫作氛圍較難深入分析，實感遺憾。但也因時空因素，形成距離美感，成就了研究者的客觀性。另有些資料蒐集不易，未能充分掌握文獻，實有不足。



## 參考書目

### 一、專書

#### (一) 蔡珠兒著作 (按出版年代排序)

蔡珠兒：《花叢腹語》，台北：聯合文學出版社有限公司，1995年。

蔡珠兒：《南方絳雪》，台北：聯合文學出版社有限公司，2002年。

蔡珠兒：《雲吞城市》，台北：聯合文學出版社有限公司，2003年。

蔡珠兒：《紅燭廚娘》，台北：聯合文學出版社有限公司，2005年。

蔡珠兒：《饕餮書》，台北：聯合文學出版社有限公司，2006年。

蔡珠兒：《種地書》，台北：有鹿文化出版社有限公司，2012年。

#### (二)、古代典籍 (按朝代先後排序)

〔魏〕王弼注，樓宇烈校譯：《老子道德經》，北京：中華書局，2011年。

〔北魏〕賈思勰：《齊民要術》，北京：北京農業出版社，1982年。

〔宋〕蘇東坡：《蘇東坡全集》，北京：北京燕山出版，1998年。

〔南宋〕林洪：《山家清供》，北京：北京中國商業出版社，1985年。

〔元〕大司農司編，馬申宗譯註：《農桑輯要譯注》上海：上海古籍出版社，2008年。

〔明〕徐光啟：《農政全書》台北：台灣商務印書館，1968年。

〔清〕阮元用文選樓藏本校勘：《十三經注疏》，台北：新文豐出版股份有限公司，1977年。

〔清〕李漁著：《笠翁秘書》《閒情偶寄》前身，重慶：新華書局，1990年。

〔清〕李漁：《閒情偶寄》，上海：上海古籍出版社，2000年。

〔清〕袁枚：《隨園食單》，廣東：廣東科技出版社，1983年。

#### (三) 理論專書 (按作者姓氏筆畫為序)

王明珂：《華夏邊緣—歷史記憶與族群認同》，台北：允晨文化出版社，1988年。

王學泰：《中國人的飲食世界》，上海：上海遠東出版社，2012年。

朱天心：《漫遊者》，台北：聯合文學出版社有限公司，2000年。

汪曾祺：《旅食集》，廣州：廣東旅遊出版社，1992年。

林文月：《飲膳雜記》，台北：洪範書店有限公司，1994年。

邵萬寬，章國超：《金瓶梅飲食譜》，大陸濟南：山東書畫出版社，2007年。

姚一葦：《藝術的奧秘·論對比》，台北：台灣開明書局，1993年。

段書傳，楊嘉仁主編：《蘇東坡全集·賦》，北京：北京燕山出版社，1998年。）

唐魯孫：《中國吃》，台北：大地出版社，1900年。

唐魯孫：《唐魯孫談吃》，台北：大地出版社，1988年。

徐飛主編：《蘇東坡全集·頌箴偈》，北京：北京燕山出版社，1998年。

徐世怡《流浪者的廚房》台北：大塊文化出版，1998年。

徐建華，金舒年：《楚辭譯注》，台北：錦繡出版，1993年。

張起鈞：《烹調原理》，台北：新天地書局，1979年。

張淑瓊主編：《白居易》，台北：地球出版，1989年。

張淑瓊主編：《杜甫》，台北：地球出版，1989年。

張曉風：《2001年度散文選》，台北：九歌出版社，2001年。

郭強生：《在文學徬徨的年代》，台北：立緒文化出版，2002年。

陳詔：《紅樓夢的飲食文化》，台北：台灣商務印書館，2005年。

陳正治：《修辭學》，台北：五南圖書出版股份有限公司，2007年。

梁實秋：《雅舍談吃》，台北：九歌出版社，1985年。

梁實秋：《雅舍小品合訂本第三集》，台北：中正書局，1986年。

梁實秋著，陳子善編：《雅舍談書》，台北：九歌出版社，2002年。

遼耀東：《祇剩蛋炒飯》，台北：圓神出版社，1987年。

遼耀東：《已非舊時味》，台北：圓神出版社，1992年。

遼耀東：《出門訪古早》，台北：東大圖書股份有限公司，2001年。

遼耀東：《肚大能容—中國飲食文化散記》，台北：東大圖書股份有限公司，2007年。

- 焦桐、林永福主編：《趕赴繁花盛放的饗宴—飲食文學國際研討會論文集》，台北：時報文化出版企業股份有限公司，1999年。
- 焦桐：《完全壯陽食譜》，台北：二魚文化事業有限公司，2004年。
- 焦桐主編：《台灣飲食文選 I》，台北：二魚文化事業有限公司，2009年。
- 舒國治：《窮中談吃》，台北：聯合文學出版社有限公司，2008年。
- 舒國治：《理想的下午》，台北：遠流出版，2008年。
- 程俊英，蔣見元：《詩經譯注》，大陸鄭州：中洲古籍出版，2004年。
- 黃壽祺，張善文：《周易譯注》，大陸：上海古籍出版，1994年。
- 黃慶萱：《修辭學》，台北：三民書局，1994年。
- 楊牧編：《周作人文選 1》，台北：洪範書店有限公司，1983年。
- 廖炳惠：《吃的後現代》，台北：二魚文化事業有限公司，2004年。
- 鄭明嫻：《現代散文構成論》，台北：大安出版社，1989年。
- 鄭明嫻：《現代散文現象論》，台北：大安出版社，2001年。
- 劉文忠：《呂氏春秋》，台北：錦繡出版，1933年。
- 劉君祖：《易經的第一堂課》，台北：圓神出版社，2005年。
- 韓良憶：《羅尼西的音樂廚房》，台北：商周出版社，1997年。
- 韓良露：《雙唇的旅行》，台北：麥田出版社，2004年。
- 韓良露：《微醺》，台北：馬可波羅，2006年。
- 應鳳凰：《漫遊與獨舞—一九〇年代台灣女性散文論集》，台北：秀威資訊科技股份有限公司，2007年。
- 豐子愷：《豐子愷論藝術》，台北：丹青藝術圖書館有限公司，1989年。
- 關培生：《香料調味大全》，香港：萬里機構·萬里書店出版，2004年。
- 羅秀美：《從秋瑾到蔡珠兒—近代知識女性的文學表現》，台北：台灣學生書局，2010年。
- 蘇衍麗：《紅樓美食》，大陸濟南：山東書畫出版，2004年。

## 二、期刊及單篇論文：(按時間先後排序)

- 魯迅：〈狂人日記〉《新青年》月刊，第四卷第5號，1918年5月15日。

- 魯迅：《藥》，《新青年》月刊，第六卷第5號，1919年5月。
- 何寄澎審定，吳旻旻、何雅雯執筆，〈散文的現象創作〉，《1998 台灣文學年鑑》，台北：行政院文化建設委員會，1999年。
- 郝譽翔：〈婉轉附物，迢悵切情—論林文月《飲膳札記》〉，焦桐、林永福主編：《趕赴繁花盛放的饗宴—飲食文學國際研討會論文集》，台北：時報文化出版企業股份有限公司，1999年。
- 陳思和：〈試論現代散文創作中談「吃」的傳統〉，焦桐、林永福主編：《趕赴繁花盛放的饗宴—飲食文學國際研討會論文集》，台北：時報文化出版企業股份有限公司，1999年。
- 鐘怡雯：〈記憶的舌頭—美食在散文的出沒方式〉，焦桐、林永福主編：《趕赴繁花盛放的饗宴—飲食文學國際研討會論文集》，台北：時報文化出版企業股份有限公司，1999年。
- 張小虹：〈慾望廚房—評論《完全壯陽食譜》〉，台北：時報出版企業股份有限公司，1999年。
- 鍾怡雯：《天下散文選—1970-2000 台灣》第一輯，台北：天下遠見出版，2001年。
- 南方朔：〈從「仙女圈」一路走來！〉，蔡珠兒：《南方絳雪》，台北：聯合文學出版社有限公司，2002年。
- 李歐梵：〈文化的香港導遊〉，蔡珠兒：《雲吞城市》，台北：聯合文學出版社有限公司，2003年。
- 張瑞芬：〈食神·花語—論蔡珠兒散文〉《聯合文學》，第254期，2005年12月。
- 張瑞芬：〈慾望味蕾—讀蔡珠兒《紅悶廚娘》〉《文訊雜誌》，242期，2005年12月。
- 歐佩佩：〈蔡珠兒 V.S 張小虹—文字與身體感官的交會〉《誠品好讀月報》，60期，2005年11月。
- 何寄澎：〈試論林文月、蔡珠兒的「飲食散文」—兼述臺灣當代散文體式與格調的轉變〉《台灣文學研究集刊》，第1期，2006年2月。
- 張瑞芬：〈蔡珠兒〉《五十年來台灣女性散文·評論集》，台北：麥田出版，2006年2月。
- 蔡珠兒講述，黃基銓採訪：〈樂當味覺飲食的吃煮兒—蔡珠兒〉，

《野葡萄文學誌》，2006年六月號。

鐘怡雯：〈散文浮世繪〉《九十四年散文選》，台北：九歌出版社，2006年。

趙國新：〈文化研究〉，趙一凡、張中載、李德恩主編：《西方文論關鍵詞》，北京：外語教學與研究出版社，2006年。

王安國：〈漫遊者蔡珠兒—論蔡珠兒散文〉，應鳳凰：《漫遊與獨舞—一九〇年代台灣女性散文論集》，台北：秀威資訊科技股份有限公司，2007年。

吳云代：〈試論林文月《飲膳札記》到蔡珠兒《紅燭廚娘》的飲食書寫〉，應鳳凰：《漫遊與獨舞—一九〇年代台灣女性散文論集》，台北：秀威資訊科技股份有限公司，2007年。

羅秀美：〈蔡珠兒的飲食書寫—兼論女性食物書寫在知性散文脈絡的可能性〉《台灣文學研究學報》第四期，2007年4月。

### 三、碩、博士論文（按出版年代排序）

李淑雲：《味覺饗宴—「茶」在現代散文的情境塑造》，台北：台灣師範大學國文研究所碩士論文，2003年。

徐耀焜：《舌尖與筆尖的對話——臺灣當代飲食散文研究(1949-2004)》，彰化：彰化師範大學國文學系碩士論文，2006年。

李佩樺：《香港作家李碧華小說研究》，桃園：中央大學中國文學研究所碩士論文，2005年。

賴孟潔：《唐魯孫飲食散文研究》，桃園：中央大學中國文學研究所碩士論文，2006年。

鄭淑娟：《台灣飲食散文研究》，宜蘭：佛光大學中國文學系研究所碩士論文，2007年。

蘇鵲翹：《台灣當代飲食文學研究：以後現代與後殖民為論書場域》，桃園：中央大學中國文學研究所碩士論文，2007年。

李淑郁：《臺灣當代飲食散文研究》，桃園：中央大學中國文學研究所碩士論文，2007年。

謝佳琳：《蔡珠兒的飲食散文》，台北：台北教育大學語文與創造學系研究所碩士論文，2008年。

黃美鳳：《林文月散文飲膳經驗之探究》，彰化：彰化師範大學國文研究所國語文教學碩士班，2008年。

王渝婷：《焦桐與《飲食》雜誌研究》，桃園：中央大學中國文學研究所碩士論文，2010年。

#### 四、報章雜誌（按時間先後排序）

賀淑璋：〈幽默策略—《完全壯陽食譜》〉《臺灣詩學季刊》，第27期，1999年6月。

鍾怡雯：〈飲食文學寫手上菜〉《聯合報》，30版，2001年9月17日。

師瓊瑜：〈在這裡，英姐比董伯伯偉大—《雲吞城市》〉《中國時報》，2004年2月8日，開卷版。

陳貞平：〈蔡珠兒出新書，嚐鮮私房菜〉《中國時報》，E7版，2005年10月6日。

簡嬪：〈飲食書寫裡的一斛珠：評《饕餮書》〉《聯合報》聯合副刊，E5版，2006年4月17日。

羅云普：〈我的輕經典系列〉《中國時報》，人間到，2011年5月25日。

#### 五、網路資料

蘋果日報即時新聞（2014年01月08日03:43），網址：  
<http://www.appledaily.com.tw/realtimenews/article/new/20140108/322187/>

蔡珠兒《種地書》介紹，網址：  
<http://www.eslite.com/product.aspx?pgid=1001241172116363>

大陸文學流派—京派，網址：  
<http://zh.wikipedia.org/wiki/%E4%BA%AC%E6%B4%BE>。

文化研究，網址：  
[http://cl.hs.yzu.edu.tw/literature\\_award/971%E8%AB%96%E6%96%87/P004-%E8%AB%96%E8%94%A1%E7%8F%A0%E5%85%92%E7%9A%84%E9%A3%B2%E9%A3%9F%E6%95%A3%E6%96%87.pdf](http://cl.hs.yzu.edu.tw/literature_award/971%E8%AB%96%E6%96%87/P004-%E8%AB%96%E8%94%A1%E7%8F%A0%E5%85%92%E7%9A%84%E9%A3%B2%E9%A3%9F%E6%95%A3%E6%96%87.pdf)。

《齊民要術》-維基百科，自由的百科全書，網址：  
<https://zh.wikipedia.org/zh-tw/%E9%BD%8A%E6%B0%91%E8%A6%81%E8%A1%93>

Peggy：〈灣飲食文學〉（2008年9月26日）〈解放吃喝 台灣飲食文學氾濫〉，  
丁文玲/台北報導，網址：  
<http://teacher.whsh.tc.edu.tw/peggy166/f2blog/trackback.php?tbID=614&extra=c65ba0>

