

東 海 大 學

中國文學系碩士在職專班

碩士論文



蔡珠兒飲膳書寫之研究

指導教授：許建崑教授

研 究 生：林明霞

中華民國 102 年 6 月

致謝辭

莫名地，喜歡六月盛開的鳳凰花，那如火燄般的火朵，彷彿要將湛藍的天空燃燒起來，那是青春最美麗的色調，經得起恣意揮霍，恰似永不褪色的不死青鳥，一種可望不可及的生命型態。

或許，勉強還能算是喜歡書本的人，喜歡在書本裡流動的思維，喜歡在書頁上跳躍的文字，喜歡闔上書本時會心的一笑，以及心靈充滿收穫的喜悅。曾經，學院是衷心嚮往的歸宿，只是人生從來不是可以預期的。因而，此時此刻，傷感其實是多於喜悅的。

由衷感謝東海以開放的心胸，接納了漂泊的靈魂，安頓了迷惘的曾經。並且誠摯地感謝朱歧祥老師、李金星老師、李建崑老師、周芬伶老師、周玟慧老師、胡萬川老師、張端穗老師、彭錦堂老師、劉榮賢老師的啟發與引導。同時，感謝口試委員徐國能老師和阮美慧老師的提醒及建議，讓論文的思維得以更完整、有條理地呈現。

感謝兒童文學作家林武憲老師長期的支持與鼓勵，讓我有勇氣和動機繼續向前。感謝彥騰百忙之中，為我奔波勞頓。感謝席夔在論文寫作過程中的諸多協助與分享，讓飲膳書寫的研究不是一廂情願。感謝宜靜自相識以來的不離不棄，總在我幾乎放棄的當口，適時的拉我一把，並且不厭其煩地為我解決瑣碎的細節。不過，最應該感謝的，是我的指導教授許建崑老師、舍妹牡丹及其夫婿 J.F.K.。由於在論文的撰寫過程中，正逢兄長病逝與意外事故之餘的空前低潮，感謝許老師始終給予我正面的能量和最大的寫作空間，並包容我諸多情緒起伏的自我與任性。感謝舍妹牡丹及夫婿 J.F.K.，這些年來在精神與實質上的分擔及容忍，沒有她們的支持，我不可能順利完成學業。千言萬語，無以言表，僅此致意。

林明霞謹誌於
東海大學中國文學系
中華民國102年6月

摘要

蔡珠兒的飲膳書寫有華麗的文字風格，知性、感性兼具的豐厚內涵，以及對於食物和飲食活動的執著與熱情，在戰後台灣飲食作者群中，擁有極佳的辨識度。她的飲膳創作所以能呈現色香味俱全的主因，乃由於嚴謹的經營與設計，從寫作題材的選擇和剪裁，到文字技法的表現，都有非常獨到的見解。不論是顏色詞運用，四字詞使用，修辭法應用，或者別出心裁的想像，都讓蔡珠兒飲膳書寫散發出「反常化」的魅力。而她深厚的文化研究素養，高密度的人文情懷，在知性筆法中滲透出感性的氛圍。

同時，她多元的取材，多層次的創意，多語言的整合，多重視角的切入，完全符合巴赫汀雜語性格和後現代飲食文化的特徵，讓飲膳書寫不再只是局限於廚房，亦不僅止於女性作家的私語，而是社會觀察的溫度計。蔡珠兒絕無重複的創作曲線，顛覆傳統的創作視野，將飲食這個微不足道的日常生活片段，提昇為足以影響人類歷史與文明發展的重要議題，為台灣當代飲膳散文的創作，開拓出嶄新的可能與方向。

關鍵詞：蔡珠兒、反常化、飲膳書寫、雜語性格、後現代飲食文化

Abstract

Jewel Tsai is one of the food authors who are much better recognizable in the post war of Taiwan. This comes from her breaking-through viewpoints, gorgeous writing style, knowledgeable and sensitive content, as well as her dedication and passion for food and food activities. The main reason why Jewel Tsai's food writing reveals colors, smell and taste is her conscientious and careful management and design. She has unique views on selecting topics and trimming texts, as well as wordings and skills. In addition to the use of color words, four syllabic words, and rhetoric methods, her ingenious imagination also makes Jewel Tsai's food writing charming with defamiliarization. Therefore, her articles are usually filled with profound cultural and highly humanistic accomplishments and into her intellectual writing style permeates a sensitive atmosphere. In addition, her different topics, multi-level creativity and the integration of diverse languages, as well as the multiple cut-in visual angles agree with Mikhail Bakhtin's heteroglossia and the postmodern diet cultural features. They make diet writing a thermometer of the social observation, not just a woman writer's whispers in the kitchen. Jewel Tsai's non-repeating writing style has overturned the traditional writing vision and enlarged the food's influence from a small piece of life phase into the important issue of the whole human history and cultural development. As a contemporary writer of the diet prose, she creates more neoteric possibility and direction for Taiwan.

Key words : Jewel Tsai , defamiliarization , food writing , Bakhtin's heteroglossia ,
postmodern diet cultural

目次

第壹章 緒論.....	1
第一節 研究緣起.....	1
第二節 研究動機與目的.....	3
第三節 文獻回顧.....	6
第四節 研究方法.....	12
第貳章 飲膳書寫的背景與定義.....	15
第一節 食譜、指南和文學的區別.....	15
(一) 食譜.....	16
(二) 飲食指南.....	18
(三) 飲膳書寫.....	19
第二節 飲膳書寫的內容分類.....	23
(一) 空間的位移.....	23
(二) 時間的距離.....	24
(三) 食材與文化的溯源.....	25
(四) 食物取材和作法的描述.....	25
(五) 美食賞味的見解.....	26
第三節 台灣戰後飲膳書寫的概況.....	27
(一) 人類飲食文化的分期.....	28
(二) 台灣飲食文化的變遷.....	30
(三) 鄉愁的滋味.....	33
(四) 在地的傳真.....	40
第參章 蔡珠兒飲膳書寫的素材.....	47
第一節 蔡珠兒飲膳書寫的素材.....	47
(一) 植物.....	48
(二) 食物/食材.....	48
(三) 菜餚.....	49
第二節 蔡珠兒飲膳書寫關注的議題.....	50
(一) 為植物/食物發聲.....	51
(二) 建構植物/食物名物學.....	53
(三) 香港的社會觀察.....	55
(四) 以食物詮釋人生.....	57
(五) 探討食物與權利的關係.....	58
(六) 對生命的凝視.....	60
第三節 蔡珠兒的社會視角.....	61
(一) 普羅生活的微觀：緊扣社會脈動的現場觀察.....	62
(二) 文化研究的鉅視：時空制高點的客觀距離.....	64
第四節 蔡珠兒的人文關懷.....	67
(一) 弱勢族群的遭遇.....	67
(二) 帝國主義的剝削.....	70
第五節 蔡珠兒寫作材料的剪裁與設計.....	72

(一) 濃淡相濟.....	73
(二) 繁簡參差.....	75
(三) 由淺入深.....	75
(四) 虛實掩映.....	77
第肆章 蔡珠兒的文字技巧.....	85
第一節 顏色詞的運用.....	85
第二節 修辭法的應用.....	94
(一) 擬人.....	94
(二) 譬喻.....	98
(三) 類疊.....	101
(四) 映襯.....	104
(五) 排比.....	109
(六) 對偶.....	111
第三節 四字詞的使用.....	114
(一) 四字詞的使用方法.....	118
(二) 四字詞的修辭空間.....	119
(三) 蔡珠兒對四字詞的掌握.....	121
第伍章 蔡珠兒飲膳書寫的內在精神.....	123
第一節 反常化的藝術呈現.....	123
(一) 寫作的創造力與想像力.....	124
(二) 以異化的想像挑動讀者閱讀興味.....	131
(三) 以植物香氣描摹抽象的食物氣味.....	137
(四) 以食物比擬人生況味.....	140
第二節 多時空的雜語性格.....	143
(一) 敘述主體的分裂.....	144
(二) 多語言的選擇.....	147
(三) 多學門資料的應用.....	150
(四) 多時空的組合.....	153
第三節 後現代的跨界拼貼.....	157
(一) 跨國界的食材分布.....	158
(二) 跨地域的菜色分類.....	159
(三) 無國界料理的呈現.....	161
第陸章 結論.....	165
參考文獻.....	173

第壹章 緒論

第一節 研究緣起

民以食爲天，在每個人一生的歲月裡，食物是維持生命三要素(水、食物、空氣)中，不可或缺的一項，更是滿足人生最基本生理需求的首要條件。歷史上許多的悲劇和戰亂，不外追求維持生命最低標準的溫飽而已，隨著時代不斷地演進，社會型態不斷地更迭，食物在人類文明史上的意義，早已從物質的層面，提昇到精神和文化的層次。

飲膳一項，無疑是人類日常生活中，最習以爲常、最隨性，而又最貼近靈魂的私密活動，透過文字與膳食共舞的互動，甚至能挑動人心深處最隱晦的情感，爲單純的生理需求渲染上感性的氛圍，不惟有助於解讀時代的脈動，並且可由此明析作者的真性情，故飲膳一事雖爲小道，卻是一不可小覷的視窗，足以成爲窺探社會人生的另類角度和視野。

文學是一種生活，也必須是一種生活，否則構築在超現實虛擬的文字，將只是一種想像，不容易貼近人心。新世紀的流風所及，生活的品質幾乎變成所有中產階級最重要的生活目標，在過去被視爲奢侈浮華的飲膳文化，已經驟變爲庶民生活條件的重要指標，食物不再單純只是爲求溫飽的基本需求而已，更需要加以注意的是，伴隨飲膳行爲而形成的社會現象和文化內涵，甚至重要到足以形成一種風格以及文學類別的地步。

台灣是個移民社會，移民帶來耕種技術、宗教信仰和生活方式，也帶來不同的飲食文化和烹調技藝。這些不同的飲食文化，在台灣島嶼上匯聚、交流、衝擊，促使台灣飲食文化呈現百花齊放、萬國爭鳴的現象，中西合璧、華洋雜處，有傳統、有現代，讓「吃在台灣」可以是潮流時尚，也可以變成動機與號召。由於這樣獨特的歷史背景，台灣的飲食文化，亦隨之展現出不同的時代風貌。

歷史學者遼耀東說：「兩種不同文化接觸的過程，首先影響的是生活方式，最具體的是飲食習慣。飲食習慣是一種文化的特質。」而「所謂文化的特質，是一種附著文化類型枝椏上，最小卻是最強固的基本單位，而且是不易被同化或融合的。即使強制兩種不同類型的文化互相模仿，但經過雜揉之後，仍然保持原來的狀態，而且是非常容易分辨的。這種情形最具體表現在飲食習慣方面。」因為，「社會與文化的轉變，往往先反應在飲食方面，最先是對不同口味認同和接納，然後經過一個混同的轉變階段，最後融合成一種新的口味。¹」

方梓說：「食物的歷史就是人類的文明史。」又提到：「英國歷史學家菲立普·費南德茲—為阿梅斯托(Felipe Fernandez-Armesto)說：『我們在餐桌上認識整個世界。』²」葉怡蘭則指出：由於時代的推移，二十一世紀的人心開始渴望「回歸自身與內在覺知的開發，並尋找內在感官與外在世界間的彼此交會」，故舉凡「與感官覺知高度相關質目，都無可避免地，一一成為當代最被關注的顯學」。而飲食，尤其成為上世紀九十年代至今，最受矚目也最能引起共鳴的項目。因為「飲食始終是人最為貼近的最基礎生活課題，只要身而為人，民以食為天，一日三餐，常日生活裡日復一日天天必然接觸必然實踐；因此，人們漸漸發現，只要在這之上飽足了滿足了享受了愉悅了，快樂幸福圓滿，其實如此容易、唾手可得」。所以，近幾個世紀以來，「我們從未如此刻這般，熱烈著癡狂著追逐美味。³」

的確，從平面出版、網路資訊到影像節目，現代社會的每一個角落，無不充斥著飲食訊息，團購、宅配蔚成風尚，人人心中各有一本完全屬於自己的美食地圖，置身在這個葉怡蘭口中的「飲食顯學年代」，能不能隨時在言談間抖落些許美食經驗、心得或知識，已經變成人際關係的重要一環，亦是拉近彼此距離最佳的催化劑。同時，也宣告了飲食文化與社會脈動無法切割的緊密聯繫。同時，「人們無從憑空創造一個文學種類，

¹ 以上關於遼耀東對於飲食文化的見解，見遼耀東，《已非舊時味》，台北：圓神出版社，1992年11月，頁173-174、219。

² 以上關於方梓對食物的意見，見方梓，《采采卷耳》，台北：聯經出版，2008年9月，頁242-243。

³ 以上關於葉怡蘭對於飲食的看法，見葉怡蘭，《極致之味—Yilan的18堂飲食課》，台北：皇冠文化，2010年4月，頁4-5。

而是加以改造以適應社會集群的新需求，因而一種體裁的演變乃是隨著社會變遷而成形的。⁴」時至今日，飲膳書寫不但已經自成一種文類，也能「變成一種產業」⁵。

張錯指出：「所謂飲食已不單純指麵包與酒，而是附帶食物一起的歷史文化、社會環境，甚至個人與集體錯綜關係與感情。⁶」而費雪曾經在《老饕自述》的前言「強調人家常問她何要寫飲食文章，最好答案當然是肚子餓，但人與食物、安穩、愛三者密不可分，寫其一均會牽涉到其二，或其三。因此往往表面只是單純的吃，可是與誰一起吃，在什麼地方或環境吃，吃什麼，均是人與人之間的一種共享（communion）。⁷」由此可知，飲食此一活動，包含了太多物質層面以外的形而上值得關注，亦值得記錄與書寫。

戰後台灣的飲膳書寫，從渡海來台前輩作家們筆下的懷鄉書寫，到林文月、琦君、張曼娟的懷舊情懷，蛻變為焦桐的在地滋味，以及新舊世紀交替的跨國文化，同樣的飲食活動，卻發展出迥然不同的內涵與細節。在台灣新生代的飲食寫手中，蔡珠兒的飲膳文字備受矚目，甚至為向來感性的飲膳書寫，注入許多知性的成份，其飲膳創作主題的選擇，切入的視角與觀察的重點，均突破前人的窠臼，發展出極其獨特的風格，在當代的文壇異軍突起，並且擁有極佳的辨識度。由於筆者平日對於飲膳文字、烹調實務與植物等方面均稍有涉獵，想以個人有限的經驗，嘗試解開蔡珠兒隱藏在飲食和文字間的密碼，故不揣敝陋，以此為題。

第二節 研究動機與目的

開放報禁以後，報紙副刊從浮世繪的繽紛，偶爾分出些版面，容許飲膳文字裝飾補白，到當下以旅遊心得和美食文字為主體的編輯取向，甚至以美食筆記和品評等掀動風潮的平面出版品，以美食為拍攝主題的影像紀錄和電視節目，每每引領風騷、蔚成風尚的事實，讓台灣的飲膳書寫出現前所未有的蓬勃氣象，著實有必要對於這股方興未艾的

⁴ Robert Escarpit 著，葉淑燕譯，《文學社會學》，台北：遠流出版社，1995年2月，頁128。

⁵ 謝金河，〈美食也能成為亮點產業〉，《財訊雙週刊》375期，2011.06.23~2011.07.06，頁26-28。

⁶ 張錯，〈M.F.K.費雪與《飲食之藝》〉，收錄於M.F.K.費雪/M.F.K.Fisher 著、韓良憶譯，《牡蠣之書》序文，台北：麥田，2004年1月，頁3。

⁷ M.F.K.費雪/M.F.K.Fisher 著、韓良憶譯，《牡蠣之書》，台北：麥田，2004年1月，頁20-21。

文字趨勢，進行社會背景以及生活型態轉變的觀察。

透過飲膳作家的文字，解析流淌於文字表象背後，所隱藏的時代背景、生活型態，以及作家在寫作過程中所同步進行的心靈活動，應能為飲膳書寫的賞析，呈現客觀且系統的論述。在當代飲膳散文作者中，蔡珠兒是繼若干文壇前輩如梁實秋、唐魯孫、遠耀東、林文月之後，少數以食物和飲食活動作為主要創作內容的作者，而她的飲膳書寫不同於前輩作家，多以懷鄉與懷舊情懷為主，間或夾雜著對故人、故土、故物的眷戀。亦不同於同儕作家韓良憶、葉怡蘭的旅行書寫和焦桐等台灣當地的生猛傳真，而是將食物變成社會觀察的利器，這是她的飲膳文字非常獨特的成份。

本研究企圖對蔡珠兒的飲膳文字，進行較具系統的整理，將文學與生活做更緊密的結合，以期對當代的飲食文化與精緻生活有所裨益。更希望能凸顯蔡珠兒個人的寫作風格及特色，為「食物」在當代社會的觀察中，找到更具建設性的定位。故本文將對蔡珠兒飲膳書寫的六個面向進行探討：

（一）寫作素材的選取

任何潮流或時尚，甚至文類的形成，都不是憑空出現，或一蹴可及的，而是必須經由特定的時代背景、機緣等天時，在合適的情境或區域等地利，以及引領潮流時尚或文類的代表人物等人和面向，方能水到渠成，風行草偃。儘管在二十一世紀初這十餘年裡，台灣學術界以專文探討飲膳文字的論文，有大幅增加的趨勢，不過，似乎仍未對此文學創作的原始素材，進行系統化的瞭解。究竟飲膳書寫的範疇為何？其主要的主體是人物？是情感？還是菜餚？實有必要加以釐清，否則不名其主體，將何以論述？筆者將在第二和第三章加以介紹。

（二）人文關懷的展現

衣食飽而知榮辱，在這個科技文明逐漸走上「雲端」的時代，每天仍有數以千萬計

的人們，處於基本物質生活嚴重缺乏的情況，甚至瀕臨生死的邊緣，凡此種種讓人匪夷所思的事實與真相，相較於網路部落客競相以美食經驗自我標榜，中產階級以休閒品味傲視同儕的現象，顯得既諷刺又荒謬。當大部份的飲食作家，選擇視而不見時，蔡珠兒選擇暴露，不吝於其飲膳書寫中，暴露根本談不上生活品質與品味的社會中下階層庶民生態，以菜刀筆劍控訴白種人爲求自身利益，在飲食扉頁上留下的斑駁血痕。第三章將有詳實的論述。

（三）書寫策略與技法

「吃」是一個再簡單不過的動作，也是人類與生俱來的本能。可是如何吃？吃什麼？又爲什麼吃？吃的時候都想些什麼？與「吃」這個動作相關的人事物，又是如何與食物產生互動和連結？卻是非常複雜又瑣碎的問題，也是在研究與「吃」這個動作關係密切的飲膳書寫時，不容漠視的面向。在當代的文壇裡，蔡珠兒飲膳書寫的質與量，都是很難被忽略的作者，她的文字常讓人有耳目一新的感覺，並且引起學界和讀者普遍的關注。她的散文創作具有什麼樣的魅力？正是本論文之所以形成的主要原因之一。究竟蔡珠兒飲膳書寫的特色在哪裡？又有何吸引人的表現方式？關於這部份的議題，將在第四章進行分析。

（四）創作的內在精神

台灣自明鄭驅逐荷蘭人以來，領導主流文化的始終是外來移民，從荷蘭人、西班牙人，漢人（河洛、客家），日本人，到中國各省的移民。儘管魏德聖以十二年的時間，天價的預算，拍出史詩電影《賽德克·巴萊》，短暫掀起台灣社會以原住民觀點來詮釋歷史事件，以及原住民自我尋根的熱潮，但在當代的文學界，特別是飲膳書寫的範疇裡，移民觀點的飲食文化，特別是漢人的飲食觀，透過族群的遷徙與時間的深化，依然處於強勢的主導地位。想真正瞭解台灣飲食文化的源頭，透視當代飲膳書寫的本質，進一步解讀飲膳書寫的元素，就不能避免對個別作者的文字內涵進行理解。爲更深入瞭解蔡珠兒的文字創作，本文將在第五章，採用西方的文學理論，說明蔡珠兒飲膳書寫的內在精

神。

（五）蔡珠兒創作曲線的觀察

商業管理類的書籍曾經提出「產品壽命週期」的概念⁸，用以解釋一個新產品在市場上存活的生命曲線，商品有其生命曲線，創作者亦有專屬於其個人的創作曲線。蔡珠兒的六本散文集：《花叢腹語》、《南方降雪》、《雲吞城市》、《紅燜廚娘》、《饕餮書》、《種地書》，在她的寫作歷程上代表什麼不同的印記？又是否存在任何特殊的心境轉折？其實頗有值得探究的空間。這個問題在第六章將有結論。

（六）蔡珠兒在台灣飲膳書寫中的意義

人，也就是作者，始終是一個文類能否引起注意，或者開創新局的關鍵，從歷代文風的轉變與指標性作品，均不難驗證這樣的結論。台灣戰後的飲膳書寫，在不同時代背景下，剛好都有極具代表性的作家以茲對應。蔡珠兒的文字相較於其他以個人飲膳經驗為主的飲膳書寫，明顯地滲入更多的社會意識，相形之下，也具有更多透過食物進行社會觀察的價值。因此，本研究將以蔡珠兒的飲膳散文作為研究的重點，解析其相關文字賦予食物對社會觀察的積極意義。本文將在第六章，透析蔡珠兒飲膳書寫不容被忽略的文學價值。

第三節 文獻回顧

上個世紀的九十年代，台灣社會由於休閒生活普遍被重視，飲膳書寫的質與量，開始有逐漸增加的趨勢，但正式出版的專書，除了焦桐、林永福主編，時報出版的《趕赴

⁸ 所謂的產品生命週期，是指任何一個新開發的產品，在歷經產品開發階段、推介階段、成長階段、成熟階段之後，將逐漸邁入衰退階段。廠商透過不斷地改良品質，以及推出不同的行銷策略，來維持、延長或提高商品的成長期，以獲取最高的利潤。見 Philip Kotler、Garry Armstrong 原著，許是祥譯，《行銷學》，台北：前程企業管理公司，1990年3月，頁394-403。

繁花盛放的饗宴—飲食文學國際研討會論文集》⁹，與焦桐主編，二魚文化出版的《味覺的土風舞—飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》¹⁰、《飯碗中的雷聲—「客家飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》¹¹等三本專論，以及國立彰化師範大學 2005 年，由徐耀焜〈舌尖與筆尖的對話—台灣當代飲食書寫研究(1949—2004)〉碩士論文增補改寫後，萬卷樓出版的同名專著以外的書籍¹²並不多。

正式的學位論文，則在 2005 年以後，以每年數篇的數量累積中，例如：李淑郁《臺灣當代飲食散文研究》¹³、鄭淑娟《台灣飲食散文研究》¹⁴、蘇鵲翹《臺灣當代飲食文學研究：以後現代與後殖民為論述場域》¹⁵、游麗雲《怎樣情色？如何文學？—台灣飲食文學中的情色話語》¹⁶、張巍騰《台灣當代飲食散文的流變(1949~2008)》¹⁷、江浩《飲食文學範疇的建構：一個社會學式的考察》¹⁸等，顯示台灣飲膳書寫的研究，正處於萌發的階段，有待更多研究者的投入與開拓。以上論文，多以大格局的飲食背景書寫和趨勢為主，有助於筆者瞭解台灣戰後飲膳書寫的概況。

以飲膳作家個人為題的學位論文，則有賴孟潔《唐魯孫飲食散文研究》¹⁹、許芳儒《記憶·身份·書寫—林文月散文析論》²⁰、鄭翰林《旅行的女人—以鍾文音、陳玉慧、黃寶蓮的旅行書寫為對象》²¹、張碧純《遼耀東飲食散文研究》²²之屬。由於這幾篇論文

⁹ 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：時報出版社，1999 年 12 月。

¹⁰ 焦桐主編，《味覺的土風舞—「飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》，台北：二魚文化，2009 年 3 月。

¹¹ 焦桐主編，《飯碗中的雷聲—「客家飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》，台北：二魚文化，2010 年 9 月。

¹² 徐耀焜，《舌尖與筆尖的對話—台灣當代飲食書寫研究(1949-2004)》，台北：萬卷樓，2007 年 8 月。

¹³ 李淑郁，《臺灣當代飲食散文研究》，國立中央大學/中文所/碩論，2007 年 6 月。

¹⁴ 鄭淑娟，《台灣飲食散文研究》，私立佛光大學/文學系/碩論，2007 年 7 月。

¹⁵ 蘇鵲翹，《臺灣當代飲食文學研究：以後現代與後殖民為論述場域》，國立中央大學/中文所/碩論，2007 年 7 月。

¹⁶ 游麗雲，《怎樣情色？如何文學？—台灣飲食文學中的情色話語》，國立中央大學/中文所/碩論，2008 年 6 月。

¹⁷ 張巍騰，《台灣當代飲食散文的流變(1949~2008)》，私立靜宜大學/中文系/碩論，2009 年 7 月。

¹⁸ 江浩，《飲食文學範疇的建構：一個社會學式的考察》，國立台灣大學/社會系/碩論，2009 年 11 月。

¹⁹ 賴孟潔，《唐魯孫飲食散文研究》，國立中央大學/中文所/碩論，2006 年 7 月。

²⁰ 許芳儒，《記憶·身份·書寫—林文月散文析論》，國立中央大學/中文所/碩論，2007 年 6 月。

²¹ 鄭翰林，《旅行的女人—以鍾文音、陳玉慧、黃寶蓮的旅行書寫為對象》，國立中興大學/中文所/碩論，2009 年 6 月。

與蔡珠兒的飲膳文字，並沒有太多交集，亦無密切相關，僅適於當作輔助的參考資料，用以觀察研究者切入角度和邏輯思維等問題，對本論文的撰寫較無直接的助益。

以蔡珠兒飲膳文字當作研究主題，或者將其列為論文探討作家之一的學位論文，則有 2010 年國立中興大學台灣文學研究所教師在職碩士班林雅瓊《鄉情、國史、世界觀——論林文月、蔡珠兒及李昂的女性跨國書寫》²³，國立新竹教育大學人資語文教學碩士班洪汶珀《臺灣散文的飲食書寫探析——以林文月、蔡珠兒為例》²⁴兩篇。

林雅瓊這篇論文以鄉情、國史、世界觀為題，擬聚焦於林文月、蔡珠兒及李昂的跨國飲膳書寫研討，該文各以一章的篇幅，簡介林文月在上海、京都、台北三地的生活經驗及其散文創作的理念與美感。細訴蔡珠兒在台灣、英國、香港的飲食經驗，兼及跨時空的文化省思。追逐李昂為美食走遍全球各洲的腳步，繼而反芻社會與人生，透視身體和性別的成長空間。作者的企圖心不容小覷，唯結語並未對此三者進行必要的整合，導致全文的邏輯稍嫌瑣碎與零散，削弱了整體的說服力。洪汶珀的論文，主要著重在林文月和蔡珠兒兩人作品間的差異，分別從思想內涵、表現技巧和文字風格上加以論述，試圖從兩者創作差異之比較，得見飲食文學發展與嬗變的趨勢。

論及研究主題與本論文研究範疇幾乎重疊者，有 2008 年國立台北教育大學語文與創作學系碩士班謝佳琳《蔡珠兒的飲食散文》²⁵、2012 年高雄師範大學國文教學碩士班甘芝如《蔡珠兒散文研究》²⁶兩篇。謝佳琳以蔡珠兒飲食散文的主題內涵、藝術表現和書寫風格為重點，分析蔡珠兒飲食創作的特徵，在創作題材，文字意象，語言表現，知性風格等面向，有詳盡的說明，也注意到蔡珠兒的飲膳書寫已涉及社會背景和文化的層次，並提出俚語方言的應用、精緻絢麗的修辭、富語言形式節奏之美等議題。不過，對

²² 張碧純，《遼耀東飲食散文研究》，國立中央大學/中文所/碩論，2011 年 6 月。

²³ 林雅瓊，《鄉情、國史、世界觀——論林文月、蔡珠兒及李昂的女性跨國書寫》，國立中興大學/台文所在職班/碩論，2010 年 7 月。

²⁴ 洪汶珀，《臺灣散文的飲食書寫探析——以林文月、蔡珠兒為例》，國立新竹教育大學/語文在職班/碩論，2010 年 12 月。

²⁵ 謝佳琳，《蔡珠兒的飲食散文》，國立台灣教育大學/語文與創作學系/碩論，2009 年 8 月。

²⁶ 甘芝如，《蔡珠兒散文研究》，國立高雄師範大學/國文教學系/碩論，2012 年 12 月。

於這些議題，謝佳琳多半只有點到為止，並未進行系統化的整理。

同時，謝佳琳對於蔡珠兒寫作資料的剪裁，顏色詞與四字詞的使用，濃郁的人文情懷，以及突破常規的文字特質等，則絕少碰觸，或僅一筆帶過，缺乏較為具體的論述，並且不曾引用任何文學理論加以驗證。尤其，謝佳琳忽略了蔡珠兒作為一個嚴謹的文字創作者，針對相同的素材，卻採行不同處理方式的思維，以致錯失了貼近作者創作心靈的機會。

甘芝如的研究範圍，以蔡珠兒所有的散文作品當作研究主題，而非聚焦於蔡珠兒的飲膳書寫，這是與謝佳琳和本研究最大的差異。甘芝如很詳盡地介紹了蔡珠兒的生平，各個時期的生活概況，以及各冊單行本的文字內容，在主題意涵與藝術表現上著力極深，亦對蔡珠兒修辭上的造詣和文章的佈局多所鋪陳。可是，仍然只停留在蔡珠兒文字技法的層面，忽略了顏色詞和四字詞的學證，亦不曾引用任何文學理論，也缺少作者創作歷程與心境轉折的論述。

單篇的文章部份，與本論文研究作家相涉的期刊及報導，有很大部份都屬於介紹性的文字，適合當作參考資料，更由於缺乏深度的論述，引述的價值不高。本文所引用者，計有黃基詮〈蔡珠兒—樂當味覺飲食的吃主兒〉²⁷，楊佳嫻〈饕餮文化，煮食情味—專訪蔡珠兒〉²⁸，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〉²⁹等期刊專文。以及羅秀美〈以知性烹調食物·以感性釀造文字—蔡珠兒的食物書寫〉³⁰，王國安〈「漫遊者」蔡珠兒—論蔡珠兒散文〉³¹，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《紅燜廚娘》的飲食書寫〉

²⁷ 黃基詮，〈蔡珠兒—樂當味覺飲食的吃主兒〉，《野葡萄文學誌》第34期，2006年6月，頁35-39。

²⁸ 楊佳嫻，〈饕餮文化，煮食情味—專訪蔡珠兒〉《文訊雜誌》315期，2012年1月，頁33-38。

²⁹ 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》創刊號，2006年2月，頁191-206。

³⁰ 羅秀美，〈以知性烹調食物·以感性釀造文字—蔡珠兒的食物書寫〉，收錄於羅秀美，《從秋瑾到蔡珠兒—近現代女性的文學表現》，台北：學生書局，2010年1月，頁391-427。

³¹ 王國安，〈「漫遊者」蔡珠兒—論蔡珠兒散文〉，收錄於應鳳凰編，《漫遊與獨舞—一九〇年代台灣女性散文論集》，2007年10月，頁255-278。

³²數篇論文。

在黃基詮的紀錄裡，讀者知道蔡珠兒的心智法碼，永遠在兩個端點的平衡間來回擺盪，一端是幽寂的自然萬象，一端是擾攘的社會景觀。蔡珠兒把自己的飲食散文創作定位為「食物書寫」(food writing)，反對被稱為「美食家」，同時分享了作家對於飲食融合(fusion)、對於生理結構和文化特質深刻影響飲食文化等看法。

楊佳嫻則指出蔡珠兒的文字，乃屬於飽滿華麗的典型，她濃豔郁馥的色澤，令其飲膳創作散發出極其鮮妍豐美的色調，並且藉由與蔡珠兒本人的對談，讓讀者深刻瞭解蔡珠兒對於食物和飲膳活動，懷抱著豐沛且持續的熱情，稟持「寫論文」的理念來從事散文創作的嚴謹態度，以及筆耕不輟的創作精神。

何寄澎分別以林文月和蔡珠兒的飲食文字當作論述的重點，對林文月散文創作含蓄內斂的風格極其推崇，推崇林文月溫婉醇厚的筆調，乃是所有傑出散文作品必備的要件，並以此為標準，對蔡珠兒外放顯露的文字表現語多貶抑，認為她擁有絕佳的天資，卻流於文字形式和技巧的絢麗，是少數對蔡珠兒飲膳書寫提出負面批評的意見。

羅秀美在〈以知性烹調食物·以感性釀造文字—蔡珠兒的食物書寫〉文中，以極大的篇幅介紹文化研究的背景、起源與精神，強調蔡珠兒的飲食散文，以文化研究為佐料，烹調食物的身世，揉合知性的肌理與感性的內蘊，再以知性的展演鋪陳，為食物找回時空中的記憶與身份，巧妙融合「蒸煮炒炸」與「為文造字」於一爐，顛覆了飲食文學的感性傳統，以純熟的技巧運使漢字，將漢字烹調為色香味俱全的美饌佳餚，並且認為：讓知性散文的創作，達到鮮妍綺美，乃至於穠豔縹麗，卻又豔而不俗的境界，應該是蔡珠兒以食物書寫演繹散文知性面貌以外的另外一項傑出成就。

「漫遊者」是王國安賦予蔡珠兒的定位，這定位不在其所在位置與認同上的漫遊，

³² 吳云代，〈走出低迴傷逝，細嚼異國滋味——試論從林文月《飲膳札記》到蔡珠兒《紅燭廚娘》的飲食書寫〉，收錄於應鳳凰編，《漫遊與獨舞—一九〇年代台灣女性散文論集》，2007年10月，頁279-296。

而在於其豐富多樣的題材轉換與切入的視角。「題材漫遊」主要表現在植物寫真、食材文化史、社會觀察以及食物烹調等不同面向，導致蔡珠兒的每一本書，都有不同的主題展現，這當中所代表的意義，在於其散文創作已經有逐漸成熟的趨勢。而蔡珠兒散文中「時空漫遊」的痕跡，橫跨了五千年的歷史與五大洲的環境，更是蔡珠兒散文主要魅力之所在。最後，「身份漫遊」讓蔡珠兒擁有「布爾喬亞與普羅大眾」，「中文人、文化研究碩士、社會觀察者」，「美食家與饕客」，「台灣人與香港住民」等多重身份，得以穿梭在不同的地位立場，得以採行不同的觀察視角，使其散文散發更豐厚多元的色彩。

吳云代指出：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〉一文中，對林文月《飲膳札記》多所褒揚，對蔡珠兒《紅燜廚娘》語多貶抑的評論關鍵，在於兩位作者對於飲食書寫的態度，究竟是置於傳統之中或者之外？吳氏以為林文月以溫柔婉約的筆法，寫出許多撫今追昔的懷舊篇章，餘韻固然幽遠夔渺，可是蔡珠兒的飲食文字，卻完全顛覆了傳統的主題。她置身世界之窗的香港，涵納異國多元的文化，以開放且開闊的胸襟，擷取各地的食材，營造出令人驚歎的感官世界，進一步創造出風味獨特的文字情調。

基於以上的觀察，筆者認為蔡珠兒的飲膳文字，仍存在許多可供探索的空間。當然，任何學術研究都是在現有的基礎上繼續深入與開拓，若缺乏嶄新的視野或觀點，只一味因襲前人的研究成果，或流於資料的排列組合與堆砌，將喪失研究本身積極正面的意義。

本文與謝佳琳、甘芝如兩人學位論文最大的差異，在於：從蔡珠兒已發表的散文作品歸納出條理性的邏輯，讓讀者在理解蔡珠兒獨特的文字風格時，有較為清晰的脈絡可茲依循。同時援引西方文學理論的概念，以突顯蔡珠兒飲膳書寫的藝術手法，觀察她飲膳書寫的創作路徑與心境的轉折。再將蔡珠兒的飲膳創作置於台灣戰後飲食書寫的版圖，比對蔡珠兒與戰後飲膳作者群的差異，進而找出蔡珠兒飲膳書寫在當代飲膳文字創作中的意義與值得注意的面向，以期能對蔡珠兒的飲膳書寫，有更完整且深度的理解。

第四節 研究方法

本文以蔡珠兒的飲膳書寫研究為題，將對其文字進行詳盡的理解，故採取文本分析的途徑為主，以蔡珠兒已經發行的六冊散文作品，當作最主要的研究對象。不過，由於蔡珠兒六本散文集當中，除了《南方絳雪》、《紅燭廚娘》、《饕餮書》三冊直接訴諸食材或飲膳書寫之外，其他三冊單行本的各篇章，並非均與飲膳活動有直接的關連，因此，《花叢腹語》、《雲吞城市》兩本書中，僅擷取與飲膳活動相關的章節加以探討。

另外，由蔡珠兒於中國時報副刊「三少四壯集」與「人在新江湖」兩個專欄所集結的單行本《種地書》裡，有不少主題是作者個人從事耕種的經驗分享，以及生命歷程轉折的記錄，亦非全以飲食寫作為主，原不該列入研究範圍，不過仍有多篇文字，雖未直接涉及飲膳書寫的範疇，卻因為有助於理解作者的寫作本質與心境，亦將相關的文字列為輔助參考資料。

有鑑於飲膳活動及飲食文化是立體且複雜的，其中不僅牽涉到人類的日常生活，也包括了個人心理狀態的運作，飲膳活動與社會現實共振結果及影響等不同的面向，而非單純或者片段的切面，假使僅以單一面向加以詮釋，將使論人流於表象的鋪陳與文例的紀錄而過於平板。

本文將在個別章節，針對不同的面向採行不同的觀點加以探討，例如：以不同作家對於相同素材的作品比較，歸納蔡珠兒處理寫作資料的原則，釐清蔡珠兒的創作思維。以修辭學的分類，透視蔡珠兒的寫作技法。以俄國形式主義中反常化(Defamiliarization)³³的概念，說明蔡珠兒文字創作的特色。運用巴赫汀³⁴「時空型」理論眾聲喧囂的論述，分析蔡珠兒飲膳書寫的雜語性格。借用廖炳惠「飲食後現代」的觀點，用以詮釋台灣當代飲膳文學的跨界書寫和國際化的風貌。最後，再以企業管理學門中「產品壽命週期」的

³³ 反常化(Defamiliarization)，也有人譯成“隔離”、“疏離”、“間離”等，不過與原意不太相符。見方珊，《形式主義文論》，濟南：山東教育出版社，2002年2月，頁59。

³⁴ 巴赫汀(Mikhail Mikhailovich Bakhtin)，1895-1975，出生於俄國，是二十世紀歐洲重要的語言、文學、文化評論家之一。

概念，嘗試解析蔡珠兒寫作生涯的可能性，以期能更精準地呈現蔡珠兒飲膳書寫的多元性與複雜性。

為讓上述的理念充份落實，本文在第一章，先提出論文的研究動機，回顧與本文相關的研究成果與資料，說明本文企圖達成的研究目的，以及著手進行研究的方法。

第二章，對本文的研究主題、研究範疇可能產生的疑義進行釐清，讓論文的主題更加明確。略訴台灣戰後飲食書寫的概況，當作本文的寫作背景，循序進入論文主體的討論。

第三章，以現有的文本資料解讀蔡珠兒的飲膳文字，從寫作素材的選擇，主要關注的議題，社會研究的視角，深度的人文關懷，以及寫作資料的剪裁與設計等面向，瞭解蔡珠兒飲膳書寫的風貌。

第四章，歸納蔡珠兒飲膳書寫所運用的技巧，以顏色詞的運用、修辭法的應用、四字詞的使用等三方面作為觀察的重點，凸顯蔡珠兒與其他飲食作家的差異，這是蔡珠兒飲膳書寫非常顯而易見，卻較為人所忽略的部份。

第五章，在前一章分析歸納的基礎上，透視蔡珠兒飲膳書寫在文字背後的精神意涵，不僅有「反常化」藝術呈現的情況，巴赫汀「時空型」雜語理論的性格，並充斥「後現代」跨界的多元色彩。

第六章，以前文各章的論述為經緯，觀察蔡珠兒一路走來的創作歷程及創作心境的轉折，彰顯蔡珠兒個人飲膳書寫的特色與風格，賦予她在台灣戰後飲膳書寫中的定位。

第貳章 飲膳書寫的背景與定義

電子時代，傳統的出版業正面臨前所未有的艱難挑戰，但在坊間書市或網路上，刊載旅行、飲食的文字，經由跨國文化的交流，比起之前不僅數量更多，內容也更加豐富多元。由於資訊的流通和網路的蓬勃發展，讓飲食文字和訊息傳播的效率，比從前更快速、更驚人，特別是全民上網的部落格書寫廣為流行以後，關於個人飲食經驗的分享，更是蔚成時尚。只是所有關於飲食的文字記錄，都可以稱為文學作品嗎？這當中仍存在許多辯證的空間，有必要在進入正題的討論前加以釐清。

第一節，以「實用」與「非實用」為標準，用以區分食譜、指南和飲膳文學的差別，將本文的研究主體緊縮在「非實用」的文學範疇。第二節，分析戰後台灣飲膳散文的內容，找出在飲膳文字中經常出現的要素，將飲膳書寫的內容進行分類，以利後續的論述及闡釋。第三節，回顧「戰後台灣飲膳書寫的概況」，以時間的先後順序與史實相結合，簡述當代飲膳書寫的歷史。筆者之所以不厭其煩地舉例說明，在於本文企圖賦予蔡珠兒在戰後飲膳書寫中應有的文學定位，若無適度的引證輔助，將導致最後的結論太過主觀、突兀，削弱了全文的客觀性與說服力。

第一節 食譜、指南和文學的區別

飲食文學雖然是一個廣為人知的語詞，其內容與範疇卻是模糊的，至於如何分類？更是看法分歧，難有定論。江浩在〈飲食文學範疇的建構：一個社會學式的考察〉，將以食物作為書寫主題的文學作品，區分為：烹飪類的文學作品、旅遊飲食文學、品味型的飲食文學、考據型飲食文學、知名作者以飲食為主題所創作的小說或詩作。認為社會因素使得「飲食文學」這個文類在 1990 年代末期出現，只是飲食文學這個文類的範疇，卻是妾身未明的。¹筆者同意江文關於現有的分類，依然無法徹底解決飲食文學分類的問題。所以本章節，將為「以食物為書寫主題的文字」進行分類。

¹ 以上關於江浩對於台灣飲食文學的意見，見江浩，《飲食文學範疇的建構：一個社會學式的考察》，國立台灣大學/社會學系/碩論，2009 年 11 月，頁 1-10。

個人以為，舉凡與飲食相關的文字，主要可分為食譜、指南及文學三個類別，分別概述如下：

（一）食譜

對上一輩的老人家來說，只要說到食譜，腦海裡首先浮現的應該是「傅培梅」三個字。在那段物質貧乏的歲月，即便無法「吃」到《傅培梅食譜》所記載，或者她在電視節目中示範的菜色，不過光是用「看」的，就已經有了那麼一絲絲滿足的幸福。

食譜到底是什麼？又有何作用？遼耀東認為：「所謂食譜，就是以文字記載食物烹調與製作的方法。」言簡意賅，清楚分明。他在〈食譜和中國歷史與社會〉一文提到：「食譜也是一個非常重要的資料來源。透過一些過去的食譜，可以了解一個時代的飲食風貌和飲食習慣，進一步了解這個時代的社會現象。」只不過早年的食譜，通常是「沒有彩色圖片和影像的」，就是單純的「以文字記載食物烹調與製作的方法」，「透過火和水為媒介，對食物進行的烹調和製作，特別重視水火相濟的火候」²，而中國最早的食譜《崔氏食經》，就是一部記載關於飲食烹調的著作。³

早年的食譜多以烹飪所需的材料與作法為主，以普羅大眾（特別是家庭主婦）作為主要的讀者，並且多以「人」為重點，走的是以名人為號召的路線，比如前文曾提及的傅培梅⁴，為夫婿交際應酬之所需，不惜下重金向名廚學藝，意外影響了台灣家庭的菜色達數十年的光陰，女兒程安琪⁵克紹箕裘，也成為當代食譜出版界的一員，唯其聲勢名望

² 以上關於遼耀東對於食譜的意見，見遼耀東，《已非舊時味》，台北：圓神出版社，1992年11月，頁158。

³ 根據遼耀東的說法，《崔氏食經》著錄於《隋書》〈經籍志〉方技略醫方類，作者崔浩，是北魏前期要政治人物和政治領袖，有許多關於儒家經典和史學的著作。而且這部《崔氏食經》，也是中國文獻記載中，最早的一部關於飲食烹調的著作。見遼耀東，《已非舊時味》，台北：圓神出版社，1992年11月，頁159-160。

⁴ 傅培梅，《傅培梅好菜800道》，台北：台視文化，2004年10月。傅培梅，《傅培梅時間I-V》，台北：橘子，2004年11月。傅培梅，《傅培梅名菜精選：川浙菜專輯》、《傅培梅名菜精選：台閩京菜專輯》、《傅培梅名菜精選：粵湘菜專輯》，台北：橘子，2005年10月。傅培梅、程安琪，《培梅家常菜》，台北：旗林文化，2007年9月。傅培梅、程安琪，《傅培梅時間的美味中國菜》，台北：旗林文化，2012年1月。

⁵ 程安琪，《程安琪30年入廚心得》，台北：旗林文化，2008年5月。程安琪，《安琪老師的百搭好醬》，台北：旗林文化，2010年11月。程安琪，《料理，這麼簡單：安琪老師開給廚房新手的5堂課》，台北：

與乃母相差甚遠。

早年的食譜，其內容主要分成兩個部份：材料和作法。而食譜的作用，在於讓一名即使毫無任何廚房經驗的烹調者，也能按照書上所條列的品項及步驟，完成一道可供食用的菜色，而整本書上除了廚房須知或必要的烹飪工具之外，就是菜餚製備的方法，幾乎沒有多餘的文字和敘述。少數以作者本人知名度為號召的食譜，雖添加了許多作者個人的感性訴求，仍脫離不了以材料和作法為重點的編輯取向。

世紀末出版市場的消費取向，已經從集中市場邁向分眾市場，國內各大出版集團對於不同的目標市場，多成立個別出版社，專門針對其消費族群的偏好，出版相關的書籍，整體的出版流程，已經從先前的出版導向（編輯→出版→銷售），轉為消費者導向（消費者偏好→編輯→出版），近期食譜的出版取向，同樣無法自外於這股潮流。雖然近期食譜出版界，仍有以名廚為導向者，如傅培梅、梁瓊白、阿基師(鄭衍基)等以名人為訴求的食譜，但編輯取向已經非常多元且國際化。不但有以中國傳統菜系分類的食譜，例如：《夏禕的上海菜》⁶、《上海家宴》⁷、《侯媽媽江浙家常菜》⁸。以國家為分類的《吃香喝辣韓國菜》⁹等不同國家的風味料理。專門針對單一食物或作法，甚至醬料等分類的特色食譜，如：《自己做披薩》¹⁰、《懶人烤箱菜》¹¹、《大師醬料自己做：美味的日韓·南洋家常醬料》¹²等。或者以特定族群需求的養生食譜《自然蔬食纖食餐》¹³、《日本傳統食材養生料理食譜》¹⁴，以及特殊健康疾病和條件限制的《癌症飲食全書》¹⁵和《健康滿分的 1001 道對症食療》¹⁶等充份滿足不同消費族群需求的食譜，不僅分類精細、琳瑯

旗林文化，2011 年 3 月。

⁶ 夏禕，《夏禕的上海菜》，台北：寶瓶文化，2001 年 10 月。

⁷ 程安琪，《上海家宴》，台北：旗林文化，2009 年 6 月。

⁸ 李嘉茜，《侯媽媽江浙家常菜》，台北：幾何文化，2003 年 12 月。

⁹ 曹甲連，《吃香喝辣韓國菜》，台北：台灣東販，2002 年 12 月。

¹⁰ 白錦霞，《自己做披薩》，台北：楊桃文化，2011 年 10 月。

¹¹ 梁淑嫻，《懶人烤箱菜》，台北：朱雀出版，2005 年 5 月。

¹² 藍武強，《大師醬料自己做：美味的日韓·南洋家常醬料》，台北：和平國際，2010 年 8 月。

¹³ 林秋香，《自然蔬食纖食餐》，台北：良品文化，2008 年 5 月。

¹⁴ 山田豐文監修，《日本傳統食材養生料理食譜》，台北：非馬，2011 年 2 月。

¹⁵ 張金堅、柳秀乖，《癌症飲食全書（附別冊增訂版）》，台北：原水文化，2011 年 6 月。

¹⁶ 金版文化編著，《健康滿分的 1001 道對症食療》，台北：漢宇國際，2009 年 8 月。

滿目，項目亦極其複雜多樣，與傳統上對食譜的印象有很大的差異。

由於筆者個人擁有多年的廚房經驗，至今仍保有持續閱讀及購買食譜的習慣，同時涉獵過編輯、寫作與出版等工作，對當前飲食類平面出版品的現況較為熟悉，因此總結多年來的觀察與心得，加以統合彙整後，作為本章節的軸心。

然而，無論食譜的需求與樣貌，如何隨著時代潮流而變異，誠如蔡珠兒所言：「好的食譜是經典，歷久彌新，跨越地域與文化，可學師，可閒讀，可怡情，可借鑒，隨著時間日久，滋味愈加深蘊。」¹⁷這樣的意見，應該是對食譜極大的肯定與恭維。

（二）飲食指南

指南類的消費性書籍，與本論文相關者，多是休閒生活興起之後的產物。從早期陽春的購物指南，到現在印刷精美的旅遊指南和消費指南，甚至量販店和百貨公司定期郵寄的消費性期刊、傳單、廣告 DM，和各種餐廳的用餐指南、節慶特惠專案等，因為都具備解說和指引的效用，均可視為廣義的指南類書籍或刊物，其中尚可細分為長銷型的旅遊指南、季刊及月刊型的各類消費性雜誌，講究時效的週刊、特刊型的活動出版品等，完全是因應消費時代而衍生出來的平面出版品。例如：《北台灣自然旅遊指南》¹⁸、《香港地鐵自由旅行精品書：2012 升級第六版》¹⁹、《上海特色餐廳》²⁰、《Best 台灣 250 家餐廳》²¹、《台灣 1 日小旅行》²²、《傳統市場美食旅遊路線》²³、《高橋美起的東京美食地圖》²⁴等，絕對的實用方便，均是非常典型的泛指南類書籍，也是現代人非常重要的消費參考書籍。

¹⁷ 蔡珠兒，《饕餮書》，台北：聯合文學，2006 年 4 月，頁 158。

¹⁸ 劉克襄，《北台灣自然旅遊指南》，台中：晨星出版社，2000 年 8 月。

¹⁹ 楊春龍，《香港地鐵自由旅行精品書：2012 升級第六版》，台北：采葦出版社，2011 年 8 月。

²⁰ 萬源編，《上海特色餐廳》，上海：上海辭書出版社，2011 年 5 月。

²¹ 艾哲庸，《Best 台灣 250 家餐廳（圖文書）》，台北：愛吃客，2007 年 3 月。

²² 蘋果日報副刊中心，《台灣 1 日小旅行》，台北：商周出版社，2011 年 10 月。

²³ 楊環靜，《傳統市場美食旅遊路線》，台北：太雅出版社，2008 年 12 月。

²⁴ 高橋美起著、連雪雅譯，《高橋美起的東京美食地圖》，台北：三采文化，2010 年 1 月。

除此而外，與旅行及飲食相關的文字，有些雖然不以指南為名，而是以一般文字創作的方式呈現，但在行文中卻兼具指南效用的出版品亦所在多有，這些遊走在美食指南與旅行雜記的文字，自然不乏飲食材料和經驗的分享或介紹，可是飲食所佔據的篇幅和份量，甚至文字的鋪陳方式，往往介於指南和文學兩者之間，不論用任何標準或原則加以區隔，都很難徹底劃分，依然存在許多模糊的灰色地帶，例如：當紅部落客彎彎的《歐洲 GO 了沒：彎彎旅行日記 2》²⁵、《摩洛哥之外：旅行的迷失與重生》²⁶等書籍，為避免影響本文探討的議題，似乎仍歸類在指南的範疇為宜。

（三）飲膳書寫

江浩指出「飲食文學」這個名詞，出現在報端不過是近十餘年的事²⁷。個人以為：文學，乃是作者將自身對於自然、環境、國家、社會，以及文化與生活中的諸多感知，透過歌謠、戲劇、舞蹈、小說、詩文等途徑，運用理性或感性的筆調，加以陳述或傳遞，用以抒發個人情感，寄託理想的創作。因而，食譜、指南、文學三者間最大的差異，在於實用與非實用的區別，以世俗的眼光加以區分，食譜和指南是因其實用性和方便性而存在的，“know how？”是兩者存在最重要的目的，僅需陳述客觀的事實，不需要挾帶過多個人的情緒和思想。若要再細分，則在於前者是教人如何做菜，後者較偏重地理區位上的導引和說明，文學則不然！文學是根植於現實，卻超越現實價值形而上的存在和想像，這當中最關鍵、也最引人入勝者，在於創作者個人主觀情感的投射，即便所呈現的方法、模式、技巧和語言很理性、很客觀、很有距離，亦改變不了這樣的本質。

飲食既然是與生活密切相關的活動，而文學的內涵又將隨著時代的演進而出現不同的詮釋，同時亦是作者主觀感性的具體呈現，那麼飲膳書寫的內容，應該也會有非常類似的軌跡。將以上的觀點加以整合之後，得出「與生活密切相關」、「隨時代變動」與「作者主觀感性」等三個關鍵詞。

²⁵ 彎彎，《歐洲 GO 了沒：彎彎旅行日記 2》，台北：自轉星球文化，2010 年 12 月。

²⁶ 李健樺，《摩洛哥之外：旅行的迷失與重生》，台北：華成圖書，2011 年 9 月。

²⁷ 江浩，《飲食文學範疇的建構：一個社會學式的考察》，國立台灣大學/社會學系/碩論，2009 年 11 月，頁 4。

可是，對現代讀者來說，飲膳文學作品的呈現，究竟應該具備什麼樣的條件？飲食部落客²⁸的看法是：

對我來說，好看的美食散文集是要用生命去刻畫，而不是單純說明味道而已。沒有背後的回憶，食物要如何走上至高之境？仔細想想，我喜歡看美食散文的原因，或許是愛上了文後那股蒼涼的幸福味吧。……沒有足夠的生命歷程，就無法寫出好的美食散文，這是我的偏見。好的美食散文，除了可以勾動讀者的食慾外，還可以讓閱讀的人共同體驗到生命的片段，一同歡喜感傷，這也是美食之所以為美食的原因。²⁹

這是一般讀者對於飲食散文的觀點，已經在某種程度上，表達出飲食創作的特質。歷史學者遼耀東以治史的眼光，來看待飲食在人類歷史的地位，自有旁人無法企及的說服力，他認為：

討論中國人的社會與生活，飲食無疑是一個重要的環節，也就是食的問題。孟子說：「食色，性也。」即所謂「人之甘食欲色者，人之性也。」人的本性都是好吃好色的。食和色是人類基本的欲望。這種基本的欲望是構成人類社會發展的基礎。如果從這個基點出發，討論中國歷史文化的發展，將會發現許多過去忽略，但卻非常重要的層面和因素。³⁰

遼耀東明確指出飲食活動雖僅為人類日常生活中例行的片段，卻足以確切傳達出社會和文化的變遷，文學及飲膳書寫亦然，斷不可以小道視之，否則將喪失第一手社會觀察的重要途徑，這是飲食文化長期為人所忽略的意義。

以台灣目前的出版現況而言，除了唐魯孫、梁實秋、遼耀東、林文月、韓良露、韓良憶、葉怡蘭、朱振藩、徐國能、蔡珠兒等個別作家的專書之外，最具代表性的飲膳書寫，當屬由學者兼作家及出版人的焦桐所主編，二魚出版社在 1992 年選編的《臺灣飲

²⁸ blog，即網誌，是網路時代新興的寫作型態，有部落格、部落客、博客等不同的說法。也有稱網誌頁面為「部落格」，稱部落格作家為「部落客」的用法。

²⁹ Elish，〈用生命刻畫的美食散文〉，收錄於梁實秋，《雅舍談吃》，台北：九歌出版社，2009年7月，頁219-220。作者 Elish 為部落格「Elish 的蘇哈地」版主。

³⁰ 遼耀東，《已非舊時味》，台北：圓神出版社，1992年11月，頁157。

食文選 I、II》³¹等兩本以飲食活動為主要內容的書，以及自 2007 年後，維持每年一本的台灣《年度飲食文選》系列。

侯伯·埃斯卡皮（Robert Escarpit，法國波爾多第三大學教授）認為：「純粹文學性質的閱讀動機，尊重作品的無動機性質，並不把閱讀當作一個手段，是而把它當作目的：為閱讀而閱讀。」亦即「凡作品以本身為目的，而不是一種工具或手段，就可歸納為文學性作品。至於不具功能目的、不求實用性質，純粹為了滿足文化需求的閱讀行為，便是文學性閱讀行爲了。在實效閱讀，大多都是功能性質。尤其新聞報章的閱讀，人們求的是資訊、消息。至於書籍，也非全為文學作品。」

綜合以上的論點，我們不難發現：文學活動主要表現在三個型態上，即書籍、閱讀、文學。而「一般口語中這三個字彙往往交替使用，其實這三項概念重疊的部份相當有限，界線卻又模糊不清。」法國沙特（J.P. Sartre, 1905~1980）在《什麼是文學？》提出一個基本觀念：「一本書籍只有在被人閱讀時才算存在，那麼文學就該被視為一種溝通的過程。³²」因此，文學之所以稱為文學，除了前文所述的各個淵源與說法，最重要的構成要素是以文學作品本身的閱讀為主，而不包含作品本身以外的實用價值始能成立。因而，舉凡觸及實用價值的食譜、指南等飲食相關類別的書籍，都應該被排除在文學的範疇之外，亦不在本文所探討的主題之列。

需要特別強調的是：由於時代脈動及潮流的風尚使然，新舊世紀更迭的時空背景裡，以飲食文化、飲膳經驗或食物書寫為主題的文學專書，不論質或量都有明顯增加的趨勢。例如：城邦出版集團旗下，專以文學著作為主的麥田出版社，即有「百里香飲食文學」系列，專門出版國內外重量級的飲食書籍。由焦桐與妻子謝秀麗聯手創辦的二魚出版社，不但出版一系列的餐廳評鑑等實用性書籍，自 2007 年起，更集結當年度優秀的飲食散文，出版一冊《年度飲食文選》，儼然是台灣當代飲食文學的領航者，是少數

³¹ 焦桐主編，《臺灣飲食文選 I》，台北：二魚文化，2005 年 10 月。焦桐主編，《臺灣飲食文選 II》，台北：二魚文化，2006 年 9 月。

³² 以上關於侯伯·埃斯卡皮對於文學的看法，見侯伯·埃斯卡皮（Robert Escarpit）著、葉淑燕譯，《文學社會學》，台北：遠流出版社，1995 年 2 月，頁 11-27、149。

以飲食文學與文化為行銷重點的出版社，其未來的動向非常令人期待。

以題材而言，以食物為主體的書寫，從古至今，都是一個不曾斷絕、疏離或遺忘的脈絡。並且，由於食物與人生的關係太過密切，密切地教人無一日得以或忘，使得藉飲膳之道詠懷、憶舊及諷刺的文字，在歷朝各代文人的筆下從來不曾缺席。

「食物」是支持人類生活的基本要件，「文學」是日常生活的感知與觸發，我手寫我心的文字痕跡，兩者有著緊密連結的因果關係。故本文在討論觸及飲食活動的文字創作時，既不以「飲食文學」名之，亦不以蔡珠兒個人所認定的「食物書寫」³³為題，乃在於「文學」有其傳統脈絡上的嚴肅性，背負了太多不可拋卻的定義與內涵，與現代社會的脈動較有距離感。

而「書寫」通常指符號化形式不特定目的的表述，不論是從創作者個人或讀者的觀感出發，都較「文學」兩字輕巧、自在許多，亦較貼近現代社會的氛圍。「食物書寫」(food writing)一詞，是蔡珠兒個人提出來的一家之言，在研究主體和英文翻譯上都非常適切，卻未必能取得大多數創作者和讀者的認同，若以此為題，恐怕較缺乏客觀的共識。

本文借用林文月《飲膳札記》之「飲膳」兩字為題，有兩個原因。一方面是「飲膳」一詞，足以緩和文學的嚴肅性，也兼顧了食物書寫的範疇與性質，同時較具親和力，亦不失其名實相符的意涵。另一方面，從「飲膳」兩個字的意義來看，飲膳之「飲」字，《辭海》：咽湯水曰飲。³⁴有「喝」的意思。飲膳之「膳」字，《說文》：膳，具食也。具者，供置也。³⁵《辭海》：膳，具食也。猶進也。³⁶可見膳字有「備餐」、「進餐」之意。就語意上來看，「飲膳」一詞的意涵，要比「飲食」一詞豐富、動態許多。

³³ 蔡珠兒在接受訪問時曾提及自己：「不愛人家稱她是「美食家」、說她的散文是「美食書寫」，以為無論從英文、法文或中文來看，相關詞彙都顯示出過去限定的、特殊於某些階級的意味。她更喜歡稱這些文章是『食物書寫』，平實些，本色些。」原訪問內容見：楊佳嫻，〈饕餮文化，煮食情味——專訪蔡珠兒〉，《文訊雜誌》315期（2012年1月），頁33-38。

³⁴ 臺灣中華書局辭海編輯委員會，《辭海》，台北：臺灣中華書局，2000年5月，頁4864。

³⁵ 漢·許慎撰、清·段玉裁注，《說文解字注》，台北：頂淵文化，2008年10月，頁172。

³⁶ 臺灣中華書局辭海編輯委員會，《辭海》，台北：臺灣中華書局，2000年5月，頁3635。

何況，在戰後台灣的飲膳文字裡，食物雖然是必備的要件，卻非唯一的要件，在許多創作者筆下，備餐和取食的過程及細節，同樣是飲食活動與飲膳書寫中非常重要的部份。基於以上多重的考量，「飲膳」一詞的確比「飲食」兩個字，更能概括日常飲食活動的內涵。本文捨棄較為通俗的「飲食文學」不用，而以「飲膳書寫」為題，並非任性之舉，而是幾經斟酌，慎重思慮後的選擇。因此，本文中將儘可能以「飲膳書寫」代替「飲食文學」。

第二節 飲膳書寫的內容分類

飲膳書寫的主題雖然多以食物為中心，然而在飲食文學的創作中，真正迷人的通常不是食物本身，而是圍繞著食物而建構出來的人際網絡、記憶圖譜、社會現象以及文化內涵。雖然在單一的作品中，很難徹底地將其切割或分類，但飲膳創作的主題不外涉及到幾個面向：

（一）空間的位移

人在一生中，很少是固定在某個特定的區位不曾移動的，不論自願或被迫。在從甲地到乙地的位移過程中，移動的不單單只是個人的形體，還有伴隨形體位移而產生地理區位的置換，以及地理區位置換後活動空間和生活機能的改變，一方水土養一方風物與人情，在特定的空間裡，自有其相應的飲食習慣和風俗。雖然，拜全球化及宅配業興盛所致，跨國食材和食物的流通，已經比上一個世紀方便許多，但許多食物與食材，甚至飲膳的風情及氛圍，仍然具有絕對的無可取代性，尤其文字創作者生命中的飲食經驗，在形體抽離當下空間的瞬間，已經連帶地失去，而隱沒在個人私密心靈的深處，無法複製。

台灣面積不大，只是太平洋島弧的海角一隅，可從北到南仍然充斥運用各地特有食材而製作出來的特色美食和小吃，這當中雖不乏遍及全台的魯肉飯和貢丸湯，但仍有些地區性的代表食品，眾所皆知的有：基隆廟口鼎邊銼，淡水魚丸，桃園客家小炒、薑絲

大腸，新竹柿餅，三義客家草粿，南庄桔醬，台中太陽餅、大麵羹，彰化肉圓，鹿港蚵仔煎，古坑咖啡，嘉義圓環雞肉飯，台南度小月擔擔麵、虱目魚料理，旗津黑輪，高雄木瓜牛奶、林邊蓮霧，台東初鹿牧場放山雞，花蓮白梅、花蓮薯，玉里羊羹，宜蘭鴨賞和卜肉，南投梅酒、日月潭曲腰魚等。

每屆例假日，深坑和九份的老街，擠滿了吃豆腐和芋圓的人潮。鹿港天后宮廟前的食肆，幾乎人前一盤澆上特製醬汁的蚵仔煎、炸蝦猴，臨走時人手一袋玉珍齋、九龍齋的糕餅。大甲鎮瀾宮的香客，則是成群結隊買起芋頭酥和奶油酥餅。台南人的早點不是豆漿、燒餅油條或奶茶、三明治，而是虱目魚粥和虱目魚米粉，熱騰騰的稀飯、米粉湯及紅蔥頭的油香，氤氳出古都清晨獨特的「風味」，絕對地與眾不同又別出心裁，也是台灣之所以為「美食天堂」的重要組成份子之一。這些只有在地人才能立即擁有的飲食經驗，如同身份證明，伴隨台灣遊子走遍千山萬水，成為旅外國人心底最深的依戀。

（二）時間的距離

食物是記憶的密碼，一種經由唇舌品嚐過，就自動在生命中儲存的檔案。凡走過必留下痕跡，凡吃過亦將留下印記，成為靈魂深處的斑斕。空間是平面的距離，時間則劃出歷史的縱深，讓人的記憶產生皺褶，每一處皺褶滿佈著地理區域所蘊育的特殊人文色彩，生命內涵因此而立體，世代傳承因此而確立。時間和空間如同人生的坐標，標誌出在這個世界曾經存在過的特有痕跡。在許多飲膳書寫的文字裡，消逝的時間加深了空間位移的影響力，愈發強調出「舊時味」之可貴，一旦錯過就再也無法重溫的遺憾，而遺憾增強作者書寫的感性及力度，也濃稠了故人、故地、故物、故食的致命吸引力。所謂距離的美感，除了空間的位移，還得加上時間的氛圍，兩者合而為一，建構出戰後台灣懷鄉書寫的主旋律，導引出飲膳書寫中最濃郁的鄉愁滋味。逢耀東乾脆將其飲食散文名之為《已非舊時味》，這「舊時」兩字所隱含的時間因素不言可論。

（三）食材與文化的溯源

飲食是時空遞嬗的縮影，在不同族群的文化融合和漫長時空的交互作用下，飲食是最直接的證據。在封建時代，人身可以禁錮，言論可以箝制，文字可以焚燬，但飲食文化卻是統治者以各種手段都無法滅絕的事實，足以為當代的社會發聲。透過個別時代的飲食內容和習慣，當代社會族群融合的過程，百姓生活豐潤繁盛或貧乏困頓的真相，再也無所遁形。在當今本土化當道的台灣社會風向裡，不少餐廳以正宗台菜自我標榜，可到底什麼才是正宗的台菜？其源頭又在那裡？學者的說法是：

「臺菜」是「閩菜」發展的另一個旁支。「閩菜」是由福州菜和包括了漳、泉二州的閩南菜系組合而成的。不過福州菜卻是「閩菜」起源的主流。」³⁷

遼耀東透過長期的觀察與研究，為台菜的文化源流，進行有系統的爬梳，為台菜驗明正身，讓台菜自中國的八大菜獨立出來，亦有助於台灣飲食文化的提昇。

（四）食物取材和作法的描述

雖然“know how”不是飲膳書寫的重點，卻是飲膳書寫中特有的風景（背景），作家透過食材的選擇和食物烹調的步驟，展現個人的學養、思維與生活態度及觀點，凸顯傑出的文字功力，或者生命的體會。不會作菜的人，未必寫不出好的飲膳創作，不過曾親自在廚下歷練過的文字，另有一股異常誘人的滋味，豈止秀色可餐，簡直讓讀者恨不得立刻如法炮製一番，這是客觀敘述和親自參與的差別。例如：梁實秋寫得一手好菜，可是根據女兒梁文薈的說法，真正做得一手好菜的，卻是梁氏的夫人程季淑³⁸。閱讀林文月的《飲膳札記》，作者不厭其煩地敘述烹調食物的過程，除了讓讀者可以照本宣科複製一番，還有對故人濃得化不開的真摯情誼。

³⁷ 見遼耀東，《祇剩下蛋炒飯》，台北：圓神出版社，1987年7月，頁35-46。

³⁸ 梁文薈〈談《雅舍談吃》〉：「《雅舍談吃》的作者是梁實秋，內容的一半卻來自程季淑。這一點，我是人證。」見梁實秋《雅舍談吃》，台北：九歌，2009年7月，頁211。

程季淑(1901-1974)，安徽績溪縣人，出身名門，畢業於北京女高師，梁實秋元配夫人，婚後四十餘年，鶼鶼情深。1974年，程季淑在美國意外身故，梁實秋悲傷不已，撰《槐園夢憶》一書以誌。

<http://baike.baidu.com/view/454928.htm>

唐魯孫、梁實秋、逄耀東這幾位走遍大江南北，吃遍天下的前輩作家，以豐富的人生閱歷和飲食經驗，成為後世作者永遠無法超越的大山，而逄耀東豐富的生命經驗和不曾遠庖廚的習慣，令其吃遍天下的中國飲食雜記，更加具有說服力。當代的林文月、韓氏姐妹、黃寶蓮、蔡珠兒等人，其廚下功夫恐怕不在文字功力之下，雖然在行文的過程中，作者不曾像食譜般刻板地的標出食材和份量，但越是信手捻來、隨意鋪陳的文字，越顯得自在從容，越容易勾引讀者的食慾，使得讀者在欣賞優美的文字創作之餘，如果想立刻持鍋弄鏟複製書中的菜色，也不會是一件困難的事，這是飲膳書寫非常獨特的效用。

（五）美食賞味的見解

在資訊快速流通的 E 時代，「分享」是新新人類“大方秀自己”的方式之一，而旅行和美食已經成為現代人休閒的重要途徑之二。網路上充斥著旅遊資訊和美食地圖，即使網頁的更新率和閱聽人的數字都很驚人，可是這當中資訊分享的目的性，仍是最重要、也最普及的。當代部落客的名言是：沒有照片就沒有真相！當事人把自己親自品嚐美食的感想與心得，以網誌的型態記錄下來，再輔以現場拍攝的食物照片，證明自己所言不虛。雖然，這類的訊息並不一定是本文定義中的文學，但由於其間所提及的食物品項、服務方式、地點、價格等，幾乎都是完全公開透明且可茲驗證的，使得這類的飲食資訊，變成網路美食資訊的大宗。

飲食文學的作者，當然不需要刻意扮演飲食資料提供者的角色，可是在為文傳達自我生命態度及飲食觀的同時，不免將與前人的觀點和信念提出來，以強化文中企圖傳達的理念，或者乾脆拿來當作對照組，用以凸顯彼此的差異。比如：韓良憶曾為台灣麥田出版社翻譯 M.F.K.費雪（Mary Frances Kennedy Fisher，1908-1992）《如何煮狼》一書，她在序文中，肯定費雪在西方飲食文學的重要地位，並且認為這位費雪女士，自 1930 年代末期起所出版的許多食藝文札，「不僅徹底影響了美國同代人對於味覺的態度，其如讚美詩般的文體，讓味覺經驗在清教徒文化的美國，從單純的口腹之慾，昇華為歌頌

生命的拉丁頌歌。」³⁹

蔡珠兒則特別以〈蒜烤古典·油煎陽光〉一文，來表彰伊莉莎白·大衛（Elizabeth David, 1913—1992）在英國飲食文化開拓上的卓越貢獻，細膩地敘說集智慧與美貌於一身，出身高貴又知書達理的伊莉莎白·大衛，如何以一本充滿蒜味和陽光的書《地中海風味料理》（A Book of Mediterranean Food），改變了英國人單調的口味，創新烹飪書的典範，對二十世紀的食物書寫產生的具大影響。透過不同筆者，以獨特的角度，來評析飲膳書寫的經典人物，將使被評論者或被評論的社會事件及現象，更加立體而全面，有助於讀者更進一步的解讀。

以上對於飲膳書寫內容的粗略分類，雖然以客觀的條件作為主要的依據，有一點仍必須提出來：即作者在從事散文創作時，必然有其創作的動機與意旨，要將任何一篇文章，歸納在某一個僵化的類型之下，其實存在一定的風險。文字創作可以是天馬行空的思維，創作者在行文之際，可能產生事前完全不曾出現的預期，甚至觸發意外的靈感，又或者，讀者對於作品多面向的解讀和反應，原本就在作者的計畫之中。因此，本文所謂的分類，只是方便對於文字進行分析的方法之一，並不具備任何強制性，況且，一篇文章可能同時具有以上分類標準兩個以上的特質，而非僅屬於單一的面向。

第三節 台灣戰後飲膳書寫的概況

從戰後至今約六十餘年的光陰，由於時空背景的轉換，台灣的飲食文化形成了不同的風貌，文學創作亦出現類似的情況，特別是飲食散文的創作方面，在不同時代氛圍的影響之下，呈現出迥異於主流文學的生機，其中值得注意的是前輩作家和新生代作家在不同生活背景下作家人格的養成，以及作品風格呈現上所產生的歧異。

³⁹ 韓良露，〈生命華麗的胃口—M.F.K.費雪的味覺讚美詩〉，收錄於 M.F.K.費雪/M.F.K.Fisher 著、韓良憶譯，《牡蠣之書》序文，台北：麥田，2004 年 1 月，頁 35。

(一) 人類飲食文化的分期

古人說「民以食爲天」，台語俗諺則說「甲飯皇帝大」。在人類漫長的歷史，應該如何去看待飲食活動？不同的觀點，將導致不同的結果。琳達·希薇特羅(Linda Civitello)說：「我們所吃的一切食物，在什麼時候、什麼地方食用，幾乎都取決於文化。⁴⁰」

她在《餐桌上的風景：歷史傳說、名廚佚事和經典烹飪交織的美食文化》一書中，把人類的歷史進程與重要的飲食事件相結合，將人類的飲食文化區分爲十二個階段，分別是：

(1)從生食進入熟食的史前時期，包括美索不達米亞、埃及、中國與印度等文明古國的飲食風貌。

(2)古希臘與羅馬帝國時期，液態黃金(橄欖油)的使用，大麥、小麥等穀物的種植，葡萄酒的飲用等貴族飲食風俗。

(3)中世紀，西元五〇〇至一三〇〇年，基督教和回教的飲食習慣，以及廣爲流傳的麵包文化與宮庭飲宴的社交禮儀。

(4)西元一三〇〇年至一五〇〇年，逐漸爲人所知的亞洲、美洲飲食文化，與茶葉、咖啡、食譜相關的重要飲食發展。

(5)由於新大陸與新航路等地理新發現的影響，導致十六世紀新舊大陸飲食文化的劇烈衝擊。

(6)十七世紀，美國、荷蘭、俄羅斯、法國等帝國主義殖民地，所盛行的感恩節、火鍋與上流社會的飲食概況。

(7)十八世紀，由美國獨立革命和法國大革命所引發的飲食變革。

(8)十九世紀，美國西部拓荒、南北戰爭、鐵路戰爭所誘發的飲食風潮，素食主義、早餐大戰(家樂氏對上波斯特)等健康食品運動，亞特蘭大聖水(可口可樂)的發明。

(9)工業革命之後，歐洲、亞洲、非洲關於飲食、衛生、營養的議題。

(10)二十世紀初美國、歐洲與俄羅斯的食物淨化運動、經典烹飪、公社食物與禁酒

⁴⁰ 琳達·希薇特羅(Linda Civitello)著、邱文寶譯，《餐桌上的風景：歷史傳說、名廚佚事和經典烹飪交織的美食文化》序言，台北：臉譜出版，2009年8月，頁5。

令。

(11)世界經濟大蕭條、第二次世界大戰與冷戰時期罐頭食品與冷凍食品的進程。

(12)烹飪與文化革命：食物革命、餐聽革命、名廚興起。⁴¹

琳達·希薇特羅的意見，巧妙融合宏觀及微觀的視野，勾勒出人類從史前時代，到二十世紀的飲食圖像，筆調既靈活又有趣，缺點是過於瑣碎，很難找出清楚的脈絡。廖炳惠是少數以華人觀點，來解析飲食文化的研究者，或者會比純粹的西方觀點，更貼近華文飲膳書寫的真相。

他認為：在不同的時期，飲食文化自然會有不同的變化，可以概略地以「前現代」(premodern)、「早期現代」(early modern)、「現代」(modern)、以及「後現代」(postmodern)等幾個階段來區分。

就文化史的分野而言，在前現代時期，人類基於對大自然的敬畏，祭祀就變成初民社會非常重要的活動，而飲食基本上是與天地諸神共享的，並且是與天地萬物進行溝通或交換，以獲取福報和護佑的行爲。在這樣的時代，食物具有強烈的儀式性格，而且經常是用來祭祀祖先與部落的圖騰之物。

大約在第七世紀到十七世紀之間，當人類進入早期現代之後，廚房及進食的公私領域及特定空間(如餐廳、客棧、用餐房)開始出現，各種具有地方特色和明顯地域性的食物風格逐漸形成。在這個時期的社會發展型態，已經形成較大規模的聚落，也具備了市場經濟和市民社會的雛形，美食往往是非常重要的地方人文景觀，而且能有效地凸顯各地的地區文化。

十七世紀末到二十世紀中葉的現代時期，特別是處於高峰的現代主義文學作品當中，飲食往往成爲強調中產階級在形塑文明過程裡的重要面向，滲漏出「文明化」或「規

⁴¹ 見琳達·希薇特羅(Linda Civitello)著、邱文寶譯，《餐桌上的風景：歷史傳說、名廚佚事和經典烹飪交織的美食文化》序言，台北：臉譜出版，2009年8月。

範化」的意涵。這個時期的文學作品，經常藉著描繪日常生活中的飲食片段，強調中產階級規範的壓抑，導致個人無法擁有創意或真實地呈現自我。

一九七〇年代之後，後現代的飲食情境丕變，飲宴地點不再局限於特定的場合，而可能是任何私密的空間，或者其他公私交錯的吧檯、餐廳、飯店、實驗廚房、五星級旅館等地方。另外，後現代飲食有個重要的特徵，就是各地區的食物來源，已經能夠互通有無，網路訂購以及航空運輸的便利，使得全球各地的食材、佐料、特殊食物、調理方法以及人才，均得以快速流動，進而產生互滲與融合。

所以，後現代和現代的飲食風景是很不一樣的，「現代主義強調同質性，而後現代強調異質性」。在後現代的環境下，以及全球化的跨國交流裡，已經讓許多地域性的飲食文化，無法再保持其純粹性。尤其在全球化跨界、匯通的混雜現象底下，飲食文化昂然告別統一，走向分眾，而原本處於弱勢的飲食文化或生態美食觀，像是有機野菜或原住民的傳統食材，卻因其獨特性而逐漸為人所發覺，並以嶄新的觀點加以詮釋或闡揚，而成為流行與時尚的顯學。

後現代的飲食取向，一方面在「去除疆界」，另一方面又是「重新開拓」。不同於現代主義所強調和偏重的視覺感受，後現代飲食文化重視的是觸覺、嗅覺等身體各部分的感官，甚至注意到飲食文化與整體環境間的對應關係，開始講究食物與食材的生態等全方位的思考。⁴²

（二）台灣飲食文化的變遷

有不少來自香港、新加坡、中國、日本和歐美的觀光客，都是衝著台灣的美食而來的，因此，「吃在台灣」已經變成推廣台灣觀光行銷策略中不可或缺的一環。在由行政院經濟部商業司出版的《臺灣美食說帖》書中，將台灣飲食文化的變遷，大致區分為五

⁴² 以上關於人類飲食文化的歷史分期及見解，見廖炳惠，《吃的後現代》，台北：二魚文化，2004年1月，頁18-34。

個時期：

1. 物產開發期（1624-1662 年）

比起世界各大古文明的發源地，台灣的歷史並不算漫長，有文字記載以後的歷史時代更是如此，文獻資料所能溯源的時間，不過短短的數百年。這個時期台灣的飲食文化，主要受到原住民的飲食特色，荷蘭人與西班牙人等西方殖民國家的影響。台灣的原住民屬於南島語系，早在十六世紀以前已經定居台灣，他們靠山吃山、靠水吃水，以粟、小米、甘薯、旱稻為主食，運用水煮、燻烤、醃製等方法烹調食物。在荷西兩國當中，西班牙人的影響明顯地不及荷蘭人，荷蘭人約在十七世紀左右佔領台灣，並從印尼引進水牛、豌豆（荷蘭豆）、蕃茄、芒果、青辣椒及稻米等外來食材，豐富了台灣飲食的內容，不過並未留下深刻的飲食習慣與風俗。

2. 閩菜及廣東客家菜移入期（1661-1895）

這個時期的飲食文化，主要隨著清朝統治下的福建、廣東兩省移民，跨越海峽而來開荒墾殖，所產生的不同刺激。以河洛文化為主的閩南人，粵東地區的客家人，分別帶來閩菜和客家菜等著名的菜色，例如：閩菜中的湯菜(如佛跳牆)⁴³、羹類的小吃(如肉羹)等食物，與客家菜的「四炆四炒」，以及米食類的點心等，逐漸形成日後台灣飲食文化的主要基底與風貌。

3. 日本飲食滲入期（1895-1945）

甲午戰爭之後，台灣因為李鴻章和伊藤博文在日本馬關春帆樓所簽訂的「馬關條約」而割讓給日本。日治時期五十年，由於大和民族的帝國主義殖民心態，日本企圖將台灣從裡到外改變成天皇的順民，遂於飲食一項留下不可抹滅的痕跡。日本人除了教導台灣人種植蓬萊米，亦將日本的生魚片、甜不辣、壽司、鐵板燒、烤秋刀魚、便當等日式烹調法，融入台灣原來的飲食文化，形成獨特中日合流的台灣料理，例如：北投溫泉區的酒家菜，即是融合日式、閩、粵等口味與作法的「北投派台菜」，這在林文月的〈佛跳

⁴³ 台菜和閩菜的淵源，見遼耀東，〈那家福建菜館〉，收錄於遼耀東，《只剩下蛋炒飯》，台北：圓神出版社，1987年7月，頁33-46。

牆》⁴⁴和焦桐的〈論便當〉⁴⁵、〈臺式日本料理〉⁴⁶、〈天婦羅、甜不辣、關東煮與黑輪〉⁴⁷等飲食散文中均曾提及。

4. 中國八大菜系的融合期（1945-1975 年）

國共兩黨的戰局以中華民國遷台收場，建都南京的國民政府，率領軍公教人員以及各省移民，同時且大量的渡海而來，將中國大陸各省的烹調技術與菜色，包括京、魯、川、蘇、浙、閩、粵、湘等八大菜系一起帶到台灣來，形成中國大江南北飲食文化，在短期間內匯集台灣的局面。其中，香辣的湖南菜和川菜，以及較偏南方的江浙菜，由於時空和政治因素的影響，是極受歡迎的菜系。隨著這些各省移民與在地生活的互滲及學習，此八大菜系已經與台灣飲食相融合，而形成台灣飲食文化的嶄新面貌。如今，燒餅、油條、包子、饅頭、豆漿、米漿、水餃、牛肉麵⁴⁸、蔥油餅、小米粥等食物，已經變成台灣日常生活中，不可或缺的飲食要素，大街小巷裡充斥著各式各樣的南北小吃與餐館，豐富了「吃在台灣」的內涵。

5. 新台灣飲食期（1975-迄今）

隨著台灣社會的發展型態，逐漸從開發中國家邁向已開發國家，政治解嚴與開放觀光、週休二日等政策，經濟起飛、交通便利、科技發達，所帶來的訊息快速流通，以及休閒觀念的改變，帶動了觀光產業的蓬勃發展，跨國際、跨族群的旅行經驗，擴展了台灣飲食文化的視野。異國餐廳的林立，複合式餐飲的興起，也將許多國際化的飲食品項，引進台灣的餐飲市場，讓台灣的餐飲風景，呈現百花齊放的繽紛色彩。同時，由於自由市場的商業競爭與資本主義的功利取向，迫使台灣飲食文化不斷地創新與進化，使得「吃在台灣」，不再是純粹的原始，而是充滿驚奇和創意的結合，甚至足以成為代表台灣的文化特色之一。⁴⁹

⁴⁴ 林文月，《飲膳雜記》，台北：洪範書店，1999年6月，頁25-31。

⁴⁵ 焦桐，《暴食江湖》，台北：二魚文化，2009年9月，頁45-58。

⁴⁶ 焦桐，《臺灣味道》，台北：二魚文化，2009年12月，頁137-144。

⁴⁷ 焦桐，《臺灣味道》，台北：二魚文化，2009年12月，頁187-192。

⁴⁸ 遼耀東，《只剩下蛋炒飯》，台北：圓神出版社，1987年7月，頁185-191。

⁴⁹ 以上關於台灣的飲食文化的分期，見黃俊仁主編，《臺灣美食說帖》，台北：經濟部商業司，2010年12月，頁12-16。

(三) 鄉愁的滋味

懷念故鄉的食物，並不是現代人的專利，而是中國文學史自古已來即有的主題，從晉朝張翰的「蓴鱸之思」，到蘇軾離蜀後懷念四川的元修菜、韭黃、蔓菁、香薺、白魚、青蒿、菠菜、苦筍、江豚等蜀蔬、蜀物，證明食物在文學家懷鄉的作品中，是從來不曾缺席的要角⁵⁰。古繼堂認為：「鄉愁分成廣義的鄉愁和狹義的鄉愁，廣義的鄉愁包含了田園、山水等主題，因此對於鄉野的盼望、純樸田園的嚮往、原始自然的追求，甚至於對童年的眷戀，都可以納入廣義的鄉愁。而狹義的鄉愁則是被迫在外的遊子對故鄉的思念惦記。」⁵¹或者「離開家鄉後，描寫思念家鄉之人的作品」。⁵²

1. 懷鄉書寫

一九四九年是中國近代史的關鍵年份，也是繼對日抗戰之後，知識份子在南渡、西行、北歸之餘，另一次大規模的遷徙。以筆者直接面對面接觸過的師長為例，高中的女訓導主任祖籍江蘇，是在共軍渡過長江前，由學校老師帶領著，搭乘徐州解放前最後一班火車南下，再輾轉來到台灣的，連家都回不了，連一聲再見都來不及說。高三導師祖籍山東，則是響應「十萬青年十萬軍」的青年娃娃兵，臨在青島搭軍艦離港前夕，聽聞身為縣長的父親遭共軍活埋，星夜趕回故鄉濰縣，卻連父親的最後一面都沒有見到，隔日就隨軍來台，在台灣渡過漫長的歲月。老師們談起故鄉及家人時的落寞與傷感，事隔多年仍歷歷在目。

這樣的故事，在那個動盪漂流的時代裡，比比皆是，從季剛的《滾滾遼河》、龍應

⁵⁰ 蘇軾〈春菜〉詩：「蔓菁宿根已生葉，韭芽戴土拳如蕨。爛蒸香薺白魚肥，碎點青蒿涼餅滑。宿酒初消春睡起，細履幽畦掇芳辣。茵陳甘菊不負渠，繪縷堆盤纖手抹。北方苦寒今未已，雪底菠稜如鐵甲。豈如吾蜀富冬蔬，霜葉露芽寒更茁。久拋菘葛猶細事，苦筍江豚那忍說。明年投劾徑須歸，莫待齒搖併發脫。」詳見《東坡文集》卷九：http://www.guoxue.cn/jdzz_view.php?l_id=322&id=5572

⁵¹ 楊明：《鄉愁美學—1949年大陸遷台作家的懷鄉文學》，台北：秀威資訊，2010年10月，頁223。

⁵² 古繼堂：「離開家鄉後，描寫思念家鄉之人的作品，是懷鄉文學中常見的主題，思念家人，尤其是母親，或者思念朋友和情人，除了人之外，對於故鄉的食物往往也會興起一種難以割捨的情懷，除了故鄉的風土人情，思鄉時也難免會懷念家鄉的一飲一食，家鄉的景緻難在離家後複製再現，但是家鄉的飲食卻可以在異鄉找尋材料依法炮製，聊慰思鄉之情。1949年隨國民黨遷至台灣居住的外省人，將中國大江南北的各色料理小吃帶來台灣，街頭各省菜館林立，作家們也常在文中以鮮活的筆觸記載以前在家鄉吃過的美食，成為懷鄉文學中的另一項主題。」見楊明：《鄉愁美學—1949年大陸遷台作家的懷鄉文學》，台北：秀威資訊，2010年10月，頁182-183。

台的《大江大河一九四九》，到齊邦媛的《巨流河》，以及大陸傳記作家岳南《南渡、北歸、傷別離》之近代中國知識份子流亡三部曲，都深入地刻畫出種種懷鄉情結之癥結所在：倉皇、無助、驚慌、奔逃、錯過、無奈、遺憾……等等，萬般身不由己、無力回天的情由，終歸一歎。

散文研究者鄭明娟，在〈從懷鄉到返鄉—台灣現代散文中的大陸意識〉一文中指出：

如果以中國數千年漫長的歷史論，中國的東西分裂、南北頡頏，實是滄海桑田、不斷重演的發展過程。因而二十世紀中四十年間台灣的懷鄉與返鄉情節顯得並不如當代人想像那麼重要。只有文學，可以證實這個時代的空白、書寫人類心靈的涸渴，懷鄉、返鄉文學的價值在於為巨大歷史事件做詮釋，它終於不會被只當成一個小時代的事件，而被輕易遺忘。⁵³

懷鄉書寫的客觀形貌如此，那第一人稱筆者的觀點又是如何？梅濟民的說法是：

我發現一個「真理」；那是我覺得寫作是排遣鄉愁最有效的方法，於是我便開始不斷的寫，寫，寫；...我發現向大眾談論自己的故鄉，是一種更大的快樂，我覺得這樣作會使自己的感情變得更為明亮；會使心靈就像發光一樣載滿了喜悅，...我發現一個最迷人的談論故鄉的方式，談論故鄉並不是一種死性的地理複寫，而必須要是一些鮮活的畫面，加上優美的感情，再配合著鄉土獨特的風情美，使其能產生一種親切迷人的韻緻。⁵⁴

梅濟民書寫故鄉的心情，某種程度上，可以解釋戰後大陸遷台作家筆下，一再重複懷鄉書寫的主觀心路歷程，乃是由於形體位移連帶改變的客觀條件的變動，而導致情感面向的斷裂和抑鬱，進一步透過書寫來回憶故地舊時的人事物，用以緬懷與記憶再也回不去故鄉，並且療癒思鄉情結的積極方式。這個時期的飲膳書寫，佔據台灣戰後飲膳書寫極其重要的份量，代表作家有「沒落的貴族」唐魯孫和「飄流的學者」梁實秋，以及用歷史的眼光，來看待飲食文化的遼耀東。

⁵³ 鄭明娟編：《當代台灣政治文學論》，台北：時報出版社，1994年5月，頁164。

⁵⁴ 梅濟民：《北大荒》，台北：旗品文化出版社，2010年5月，頁5-6。

唐魯孫出身清末皇室貴胄，於松山菸廠退休後開始創作。民國六十一年在《聯副》發表充滿「京味兒」的〈吃在北平〉，捲起故都吃食的「千堆雪」，召喚出同樣精於此道的老北京夏元諭、梁實秋等人的饞蟲，一時名揚四海，也引起遼耀東等學者的注意。唐魯孫的記性十分驚人，光憑親身經歷就能將北平的飯館分類，誰家有啥獨門手藝或者拿手菜，甚至年節招待老主顧的祕密菜，微不足道的小館子和吃食，鉅細靡遺，包羅萬象，是個博學多聞且多產的作家。雖自謙「饞人說饞」，可由於出身和經歷所致，其筆下的文字，信手拈來即是佳作，直至身故的十餘年間，共集結成十二冊「談故鄉歲時風物，市廛風俗，飲食風尚，並兼談其他軼聞掌故的集子」⁵⁵，見識廣博，文字精彩，乃當代飲膳作家的異數。

梁實秋的《雅舍談吃》，筆調有種說不出的輕盈、暢然與跳躍，「他基本上不引用書本資料，憑的是個人回憶中的美食經驗，文筆帶有很深的感情。在他的生動描繪下，美味佳餚都成了栩栩如生的形象物，讓人深受其誘惑。」⁵⁶同時，不知是否因為那一篇篇談及吃食的文字中，有許多是梁實秋年少輕狂的往事，還是因為吃到美味的食物，那種身心愉悅的歡快與激動，透過味覺和嗅覺的吸收及辨識後，轉換成恆常且清晰的記憶，進駐在作者的心靈深處，永遠鮮麗地存活著，並且再也無法遺忘，儘管事隔多年，一經呼喚，那樣酣暢淋漓的滋味，立即生動靈活地從記憶寶盒裡跳出來，偕靈魂共舞，而將作者曾經擁有的暢快，一併植入讀者的心靈。部落格版主 Elish 認為：梁實秋「嘴上不說懷鄉，但字裡行間所訴者全是故鄉，乍看之下只是講講過去的回憶與知識，但對過往時光的思念卻從字裡行間濃濃地散了開來，無法忽略。《雅舍談吃》這本書，不僅讓人看見美食、看見感情，也看見生命。」⁵⁷

歷史學者遼耀東，祖籍江蘇豐沛，在古城蘇州度過難忘的年少時光。常說自己兩肩擔一口，行遍天下覓吃食，不為名饌大菜，而是深入市井與平民百姓一樣過日子，吃相

⁵⁵ 遼耀東，〈饞人說饞—閱讀唐魯孫〉，收錄於唐魯孫，《唐魯孫作品集五—中國吃》序文，台北：大地出版社，2008年2月，頁5。

⁵⁶ 陳思和，〈試論現代散文創作中的談「吃」傳統〉，收錄於焦桐、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》，1999年12月，台北：時報出版社，頁453。

⁵⁷ Elish，〈用生命刻畫的美食散文〉，收錄於梁實秋，《雅舍談吃》，台北：九歌出版社，2009年7月，頁220。

同的食物，只為貼近真正的庶民生活。他不只嘴饞愛吃，更著手研究飲食，曾經在大學開設「中國飲食史」(台大歷史系)和「飲食與文學」(政大中文系)等課程，立志要把飲食提升到歷史文化的層次，並創下驚人的選修記錄。他「一直認為『吃』是文化的重要環節，而且是長久生活習慣積累而成，所以飲食一定有其傳承和淵源。對於飲食和人們之間息息相關的生活習慣、歷史源流、社會文化變遷，我都希望去探究。」深信若是把飲食活動放在歷史的脈絡底下來看，將能更清楚地理解真正飲食文化的內涵。⁵⁸

在遼耀東的飲食散文裡，我們看到一個歷史學者，用一生的漂泊與滄桑，為中國大江南北的大菜小吃作傳，除了為當代的飲食文化溯源，也烙下作者生命中無數斑駁的印記。他的飲膳文字，遣詞用字雖然極其平靜淡漠，可在波瀾不興的表象下，卻蘊含了對故土舉重若輕的戀戀情深，當他回到昔年蘇州的故居，「再回首看看那殘缺的小樓，再看看王老先生和善佈滿皺紋的臉，兩行熱淚在我太陽眼鏡背後流了下來。我讀過也講過太多歷史的悲愴，現在卻真的體會到了。⁵⁹」還有什麼比「畢生研究歷史，有朝一日，才驀然驚覺，自己竟已變成歷史的一部份」來得有說服力！遼耀東的史家之筆雖刻意輕緩，然力透青史，而青史身後所襯托的，是作者心中殘破的故園，以及離亂的童年，不見傷情，可鄉愁卻在其中，濃烈得震撼讀者心靈。

2012年春天，甫過世的陳之藩，對於鄉愁的體會是：「我曾驕傲的說過自己：『我，到處可以為家。』……然而，自至美國，情感突然變了。……我這時才恍然悟到，我所謂的到處可以為家，是因為蠶未離開那片桑葉〈失根的蘭花〉」。世居寶島者如此，離鄉者亦當如此，否則也不會讓出身白山黑水的前輔仁大學校長于斌樞機主教，在深夜裡淚濕雙眸。⁶⁰遼耀東臨老重返蘇州，其筆下出現難得情溢乎辭的文字「這是江南，是真正的江南，不必再憶江南了。⁶¹」短短幾句話，包含的是四十餘年離亂後重逢故土的激情，

⁵⁸ 以上關於遼耀東對飲食文化的意見，見錢欽青，〈遼耀東：一碗燜肉麵纏綿一輩子〉，《聯合報》，2006年2月10日，E1版/家庭副刊Family。

⁵⁹ 遼耀東，《已非舊時味》，台北：圓神出版社，1992年11月，頁125。

⁶⁰ 「五十五年春季，前輔仁大學校長于樞機主教，一天深夜打電話告訴我：「濟民，『北大荒』是醫治眼睛的理想良藥，今天晚上『北大荒』已替我洗了眼睛，這雙老眼幾十年都沒有被淚水沖洗過了！」全文見梅濟民：《北大荒》，台北：旗品文化出版社，2010年，頁2。

⁶¹ 遼耀東，《已非舊時味》，台北：圓神出版社，1992年11月，頁104。

那是不曾體會過天涯飄零滋味者，再如何揣測、想像、理解，都無法進入的情境。

畢竟在人類數千年的歷史中，四十年真是一段很容易被忽略的時間。然而，對於人類短促的生命而言，四十年卻佔據大半生的歲月，足以對人的一生造成決定性的影響，甚至完全扭轉其畢生的際遇。心境，是完全屬於個人且私密的，爲了面對來自現實生活的壓力，大多數的人會選擇隱藏或者壓抑，可以不說、不聽、不看，可是不說、不聽、不看，並不代表不存在或者遺忘，那只是將所有無法發洩的情緒和壓力，以理智強行克制或切割，不願真正去面對而已。而文學，恰是那碰巧可以宣洩的出口，亦是文學無可取代的價值。

2. 懷舊書寫

懷鄉書寫是天涯遊子的鄉愁，可鄉愁卻未必盡皆導源於懷鄉，因爲鄉愁的成因可能是純粹的空間轉換，或者伴隨空間轉換同時發生的時間距離，而在人類心靈深處，所堆疊積累而成的一種回到過去而不可得的複雜情緒，此想望即爲懷舊。其實，無論是懷鄉也好，懷舊也罷，兩者有時是很難徹底加以區分的，如同每個人鄉愁的根源。不過當今所指稱的懷舊內涵，與懷舊一詞最初的起源有些不同，因爲懷舊情結起初是醫學上的名詞，是後來才跟美好的想像產生連結的，與原來的意義產生不小的落差。⁶²

綜觀人的一生，回憶恐怕是人生走到最後，唯一能真正擁有的，不曾離鄉不代表沒有鄉愁，鄉愁也可能只是對過往時光的惦記或緬懷，「這樣的懷念並不一定是渴望真正回到過去，而是主要在於對「原鄉」回歸的渴望與情懷，原鄉不單只是實質上的故鄉，也可以是心靈上的原鄉，一種純真的情感世界。⁶³」在廖炳惠所編著《關鍵詞 200》一書中，對於「懷舊」有非常客觀冷靜的敘述：「懷舊一詞在十九世紀時，指的是遠離現在，而對過去黃金時代產生憧憬，所以對『現代化』有所反動，將過去的記憶透過女性論述

⁶² 「懷舊」的概念最早在 17 世紀由奧地利醫生所提出，針對異地征戰的士兵，因思鄉情切在異鄉看到家鄉城鎮的病態幻覺所命名。...在當代的文化研究中，懷舊成爲對「現代主義」和「現代化」反制的抗拒行爲。懷舊特別出現在電影的敘事裡，人們在電影中透過懷舊的方式重回現實訪場，因此懷舊能形成一種意欲改寫歷史的張力，使得懷舊得以衍生出一種特殊的磁場與心理力量。蘋果日報編輯部：〈懷舊反擊電腦特效〉，《蘋果日報》，2012 年 2 月 29 日，A4 版。

⁶³ 李佩樺，《香港作家李碧華小說之研究》，國立中央大學/中文所/碩論，2005 年 6 月，頁 61-62。

與形象加以美化、浪漫化與陰柔化。⁶⁴」這樣的特質在戰後台灣的女性作家身上，得到非常貼切的印證。

論起台灣早期的懷舊散文，不能不提筆名琦君的潘希珍。琦君雖然不是以飲食散文作為主要的書寫題材，可她筆下的人物，不論是昔日幫她做高跟鞋、搖桂花瓣的長工阿榮伯，陪著她一同上學、玩不倒翁的小叔叔，還是為她「捉驚」（為小孩驅熱的法術名）、沖泡杭州白蓮藕粉的姑婆，或者在負笈杭州求學以前，每天清晨為她蒸山紅薯當早餐，雨夜裡唱小曲當催眠歌的慈愛母親，都是一尊尊充滿人性光輝的人間菩薩，並且賦予其溫暖馨恬的童年，那樣豐潤而柔軟的溫情，讓她筆下的人物，都成為舊社會人物的典型，在逐漸稀薄的現代歲月中，籠罩著一縷氤氳的幽光，令讀者也浸潤在那股醞柔的情境裡，久久無法抽離。⁶⁵琦君以文字回憶往事的當口，除了緬懷故人、故事、故物，何嘗不是在懷念一段再也回不去的舊日時光。

成名已久的作家張曼娟，以其外省家庭出身的飲食經驗，集結成《黃魚聽雷》⁶⁶，為其少數以飲食為主題的散文作品，書中以飲食為引，詳述於其成長過程中，來自父母的呵護，在物質貧乏年代裡刻苦勤儉的過往，用字淺白卻餘韻迷人。相較於琦君溫潤和煦的文風，張曼娟的飲膳文字，比起前文提及的男性作家唐魯孫、梁實秋、遠耀東等人的作品，明顯少去地域和歷史的家國成份，而聚焦於過往時空故人與故事的感性氛圍。在筆調上，亦不若前述男性作家冷靜，刻意保持著似有若無的距離感。張曼娟在憶及過往食物的懷舊文字，多以自家廚房的菜色和烹調過程，當作行文的重點，兼寫個人的感觸與思考。雖然，張曼娟同樣來自外省移民家庭，不過由於其飲膳文字較少碰觸故鄉和文化的議題，若單以文字的筆調和風格來區分，應該較為貼近林文月式的感性，因此將其歸納在懷舊作家的範圍。

林文月式的鄉愁，有幾分張曼娟筆下的溫馨，不過她字裡行間所流露的懷舊成份，

⁶⁴ 廖炳惠編著：《關鍵詞 200》，台北：麥田，2011年5月，頁179-180。

⁶⁵ 文中提及的片段記事，見琦君，《琦君說童年》，台北：三民，2001年1月。

⁶⁶ 張曼娟，《黃魚聽雷》，台北：皇冠，2010年4月。

要比張曼娟的懷舊情感要濃郁得多。方梓說：「每個人都有回不去的歲月」⁶⁷林文月透過經年所收藏的那一份份舊日家宴時的菜單，不但帶領讀者穿越時空隧道，回到光復後不久的台灣，品嚐作者為賓客們精心烹調的菜餚，領略她在每一道菜餚裡所投注的細膩與體貼，亦得以從她所描繪的宴席場景裡，瞭解當代名人宿儒鄭騫、孔德成、臺靜農、屈萬里等大家的性格及風範，雖以《飲膳札記》為題，可文中所觸及的面向，卻有為當代傳記文學補白的效果，讓這幾位望重一方的學者巨匠，得以自嚴肅的學術成就裡解放，輻射出更具人文色彩的立體形象。

例如：林文月記錄由孔德成先生口述故鄉曲阜衍聖公府烹製高湯的作法，讓人見識到孔府菜之精緻繁複，果然名不虛傳。而從她為臺靜農、鄭因百、孔德成、許世瑛等師長，費心熬燉口蘑湯的周到與貼心，不難想見作者平日為人之溫柔與嫺雅。再如，閱讀林文月不厭其煩地鋪陳婚後仿效母親，為家人包台灣肉粽的細緻與溫婉，讓人不禁懷想起舊式婦女在節慶時的辛勤與勞碌，那一顆顆包裹著豬肉、香菇、蝦米與花生的台式肉粽，無疑滲透著每個母親對家人與子女的愛。或者，以上海菜蔥烤鯽魚，來懷念鄭騫先生與爽朗的鄭師母，以烤烏魚子佐威士忌為引，述及昔日圍繞著臺靜農先生與韓籍學者金文京談興正濃的那個溫州街黃昏，那種有別於今日學院教育的傳統師生情誼，常令讀者不禁悠然而神往之。而，「故人不在，年華已老，在《飲膳札記》樸質的文字底下，其實含藏著綿長的哀傷，對過往人事的感懷，對生命美好的歌詠，互相交織成為動人的篇章。」⁶⁸

世事如白雲悠悠，過往在距離美感的催化下，成為幸福和圓滿的代名詞，因為無法碰觸和回歸的渴望，教懷鄉或懷舊的愁緒愈發惹人揪心。儘管如此，懷鄉與懷舊其實是很難徹底切割的，劉枋兩冊《吃的藝術》，書中所撰錄者，未必在於追究什麼才是“吃的藝術”，而在於一份綜合懷鄉及懷舊融鑄而成的鄉愁。唐魯孫不住地書寫故都風物，除了緬懷故地(懷鄉)之故食，何嘗不是在追憶一段再也回不去的時光(懷舊)，十剎海一

⁶⁷ 鄭清文，〈玉和鼎彝〉，收錄於方梓，《采采卷耳》序文，台北：聯經出版，2008年9月，頁10。

⁶⁸ 郝譽翔，〈婉轉附物，追悵切情—論林文月《飲膳札記》〉，收錄於焦桐、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》，1999年12月，台北：時報文化，頁538。

罈蓮花白(酒名)，香聞十里的河畔故地，還有故人星散的悵惘。梁實秋寫「一口氣叫了三個爆肚兒，鹽爆油爆湯爆，吃得我牙根清瘦」，其「生平快意之餐，隔五十餘年猶不能忘」者，豈獨北平煤市街的致美齋，恐怕還有自己翩翩少年時的快意瀟灑！

(四) 在地的傳真

戰後台灣的飲膳書寫，似乎也在新舊世紀更迭的當口，呈現出世代交替的現象，在前輩的遷台作家，比如散發出濃郁京派風情的唐魯孫、梁實秋，出生於江蘇豐沛，長於江南的遼耀東，以及擁有中日台三地文化養份的林文月等人退場之後，新生代的飲食作家與早期的飲膳書寫相較，新世紀以後的飲食文學風貌，很明顯地出現些許差異。

首先，在作者的背景上，由於大部份均有過在台灣生活的在地經驗，他(她)們對於台灣當代社會的飲食風貌，自有一定程度的瞭解。同時，也因為新生代的飲食作家們，大多具有豐富的跨國旅行或居留的經驗，使得他(她)們的寫作風格及面向，不再是前輩作家被迫離開原鄉，只能以文字懷念故土的懷鄉情結，或者全然透過飲食為引，用以抒發對故人故物的懷舊書寫，而是更多元且複雜的飲食寫真。即便偶爾出現懷鄉的筆觸，亦多半屬於個人懷舊的心情，缺乏一種被強行中斷的饑渴與無奈。再者，透過多重文化的洗禮，新生代飲膳作者在寫作筆調與觀察的視角上，遠較前輩作家來得異質且寬廣。

1. 本土寫實

集學者、作家、詩人、出版文化人於一身的焦桐，其筆下的飲食文字，充滿台灣在地的生命力，他吃遍全台的豐富閱歷，以及為吃不惜早起晚睡的執著，不愧是如假包換的「下港人」。焦桐的筆調坦率、直接、生猛、炙熱，讓讀者直有想殺上松山機場的小吃攤，親自確認那毫不起眼的虱目魚腸料理，到底可以好吃到什麼程度？居然能讓排隊等候的食客連三字經都飆出口來？或者是那號稱全台最美味的肉圓，究竟軟 Q 到何等地步？還有那「像木瓜邂逅牛奶」的適配之後，既「恩愛」又「濃情蜜意」木瓜牛奶，如何瞬間冷靜澎湃的怒火、無助與憤懣？名饌、佳餚、小吃紛呈筆端，所謂《臺灣味道》盡在其中矣！

特別值得一提的，是焦桐以食譜的形式，詩人的筆法，創造出二十四道《完全壯陽食譜》。該書出版於 1999 年 5 月，堪稱台灣飲膳文學界最具震撼力的作品，毫無意外地掀起熱烈的討論。編輯在封面的文案上寫著：「這是一場文學饗宴，一次舌頭的旅行，一趟心靈和肉體的探險。一本充滿前衛精神的現代詩。這是一本色香味俱全的佳餚食譜，用慾望的作料，加想像的熱度，調製出文化的滋味。」

蘇惠昭認為：「焦桐的《完全壯陽食譜》創造飲食文學新話題，詩人以食譜形式創作現代詩以及 24 道菜，“以兩性之間的情色愛欲來解構壯陽迷思”、“一場壯陽神話與國族神話的交媾律動”。⁶⁹」作者企圖融合飲食與情色，建構出一個極其曖昧的空間，將飲食文學從懷鄉與念舊，擴展到另一度嶄新的空間。賀淑瑋則明白指出焦桐在此書中，以幽默為光罩，使得書中各種情色的文字、調侃的敘述，乃至於近乎「猥褻」的吟哦，能夠避開道德的限制，得以擁有存在的正當/正確性，以屬於詩的幽默，來書寫荒謬的人生。⁷⁰

焦桐對當代飲食文學的貢獻，有以作者的身份從事飲膳文字的創作，更重要的是出版人的身份。《飲食雜誌》雖已停刊，對於當代的飲膳書寫，仍有推波助瀾之功。「二魚出版社」自開辦以來，出版過多種與飲食相關的書籍和研究報告，自 2007 年起，每年出版一冊《年度飲食文選》，對延續飲食創作的推廣不遺餘力。焦桐本人會吃懂行，《暴食江湖》、《臺灣味道》、《臺灣肚皮》寫得鮮活有味，值得按書尋訪，親身體驗本土美食的生猛嗆辣，又兼具學者與創作者的多重身份，台灣當代文壇「飲食教主」之名，當之無愧。

此外，以飲食當作書寫主題者，還有專門以飲食漫談為主的朱振藩，其圍繞著飲食出版的著作有《食味萬千》⁷¹、《食在凡間》⁷²、《食家列傳》⁷³等多本著述，任何與飲食

⁶⁹ 蘇惠昭，〈台灣飲食文學的多重滋味〉（新京報：2004 年 8 月 17 日 09:23:13）網址：
[upload=jpg]http://bbs.hnol.net/bbsimg/2005-8-29/15/200582915171741126.jpg[/upload]

⁷⁰ 賀淑瑋，〈《完全壯陽食譜》之「幽默」策略〉，見焦桐、林水福主編，《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 12 月，頁 545-571。

⁷¹ 朱振藩，《食味萬千》，台北：麥田出版，2004 年 9 月。

⁷² 朱振藩，《食在凡間》，台北：聯合文學，2005 年 5 月。

相關的掌故典籍、名人佚事，信手捻來，自成一格，唯其文字多是閒談式的性質，較難歸類。以《國宴與家宴》⁷⁴膾炙文壇的王宣一，夫婿是知名的文化人詹宏志，其獨子詹補甫於倫敦時裝週大放異彩。王宣一讓人印象最深刻的菜色，是傳承自母親的滷牛肉食譜，從選肉、醃漬到烹調，歷時三天，其講究的程度，教讀者歎為觀止。曾經以〈第九味〉獲得聯合報散文大獎的徐國能，透過追憶父親學習〈刀工〉的傳奇經過，以及昔日湘菜名館「健樂園」曾先生的舊事，將飲食的精神與刀工的境界，藉由食材的切割、菜餚的烹調，提昇到人生的況味，以及近於入道的精義神髓，又是一管橫跨學術與創作的名筆。

台北藝術大學校長朱宗慶與北京大學藝術學院副院長向勇對談時，曾經說過：「世界愈全球化，在地傳統就愈顯得獨特而珍貴⁷⁵」，音樂如此，文化如此，飲食亦然。李維史陀說過，有些食物是「適於食用」的，有些食物是「適於思考」的，物質食糧與精神食糧對現代人來說，是缺一不可的，過度向任何一方偏轉都是不健康的。日本作家吉本芭娜娜，在 2013 年台北國際書展，誠品信義店的 Cooking Studio 現場，稱讚台灣料理的魅力，是有一種「每天都能吃，吃也吃不膩的家常感」⁷⁶。吉本芭娜娜的意見，或許正是台灣美食揚名國際的主因，因為比起歐美社會偏重於肉食和甜點的現象，台灣料理豐富多元的食材和多變的搭配組合，的確有海納百川的氣魄。

2. 跨國文化

跨國飲食文化的新生代寫手，很巧合的幾乎都是女性，而且通常都有在異國生活及留學等長期旅外的經驗。這些以地球村民自居的女性作家，不同於男性作者大多只能說得一口好菜(遼耀東與焦桐例外)，而是有深厚廚房功力的頂級廚娘，對於食材的選擇和烹調細節的描述，自然更加精準且獨到。同時，由於這些女性作家皆是受過專業訓練的記者或文字工作者，在飲食活動的觀察面向與資料的運用，已經完全突破前人的格局和

⁷³ 朱振藩，《食家列傳》，台北：聯合文學，2005 年 9 月。

⁷⁴ 王宣一，《國宴與家宴》，台北：時報文化，2003 年 2 月。

⁷⁵ 張翠芬，〈朱宗慶、向勇跨海視訊對談文創藍海—兩岸互加值共創華流〉，《中國時報》，102 年 2 月 1 日，A4 版。

⁷⁶ 貓耳朵，〈美食最療癒〉，《中國時報》，102 年 2 月 1 日，開卷 19 版。

視野，常讓人有意外驚豔之喜。

劉黎兒是台灣少數以日本為主要書寫題材的作者，早年報社駐日特派記者與後來名棋士之妻的身份，讓她擁有極佳的文字視野及觸角，儼然是專家級的日本通。從作者在地觀察的第一手資訊裡，日本所有的流行與時尚均無所遁形，尤其她對於日本飲食的觀察，精確、精準到令人匪夷所思的地步，表現出作者在多年旅日生涯裡，對於日本社會和風俗的深刻體會，「黎兒流」的飲膳創作是食譜、指南與文學的綜合體，有著非常獨特的文字風格。

劉黎兒以現場的觀察，引領讀者用日本人的觀點，領略京都美食的風情，她指出京都料理的菁華，在於嚴格選用京都本地當天最新鮮的食材，絕對地反映京都季節時令的萬千風情，並且由品貌出眾的料理人費盡巧思，以哲學的精神、懷石的美學素養，烹調出讓食客需要集中心力去品嚐，同時能夠不心生厭煩，並且願意持續欣賞的美味，才是真正「京料理」的神髓。

京料理的食材不是什麼奇特、稀少的玩意，但品質一定是最佳狀態。京都曾為都城八百年，天皇家以及貴族、公家全都聚集於此，饗宴節慶眾多，京料理原本就有雅的氣氛與嚴格的形式；此外京都有許多寺院，只吃素食的人不少，必須將蔬菜、豆腐、百葉、生麩等材料巧妙地調理，不仰賴魚肉也能做出簡素的美食來；而且又受茶道影響，京料理的色香味，乃至食器、吃法等，都有基本的美學貫穿其中；最後加上進取的根性，也積極汲取各種外國料理的精粹，而構成現在京料理的基本。⁷⁷

在劉黎兒的筆下，日式料理食材的季節性和用餐的禮儀等講究，都有了合理的安排和美學規範，而得以親身體會「滿喫日本」⁷⁸的滋味與滿足，是前往日本旅遊或居住時，最實用且精彩的參考書。

⁷⁷ 劉黎兒，《京都滿喫俱樂部》，台北：時報文化，2010年11月，頁105。

⁷⁸ 滿喫(まんきつ, mankitu)，是一個日本辭彙，是“充分享受”的意思，見劉黎兒，《東京滿喫俱樂部》，台北：時報文化，2005年5月，頁3。

出身古都台南的韓良露、韓良憶姐妹，居然有個來自江南的父親。姐姐韓良露說起台南擔仔麵的菁華入木三分，回憶起父親故鄉清明節的潤餅道地有味，兩者似分實合，全然是蕃薯加芋仔的最佳代言人。近年以「南村落」為號召，企圖再現老台灣的古早味。妹妹韓良憶遠嫁荷蘭，雖然自稱追循著姐姐的腳步前進，不過她筆下的飲食文字，卻是全然的異國風情。新鮮的無花果佐生火腿，南歐風格的燉蔬菜，法國的極致春膳白蘆筍，滿載托斯卡尼陽光的蕃茄鼠尾草沙拉，義大利盧卡區的茴香烤鱸魚，從荷蘭經法國到義大利，從托斯卡尼、比薩到羅馬，果然是《流浪的味蕾》，行程精彩，菜餚更是豐美可口，恰似地中海的陽光，既和煦又燦爛。

記者出身的蔡珠兒，對飲食和社會的觀察，亦是精準犀利的，她將普羅的社會現象當作食材，以個人獨具的視角加以切割，以出色的文字功力為火候，烹調出一道道色香味俱全的美食，用以體察人性、諷刺人生，每每令讀者會心一笑、拍案稱絕。她在當前的飲食現象裡，解析飲食文化跨界的成因，以及地球村民在面對統一和規格化的無力與無奈，在她簡約犀利的視角下，有著更多的人文關懷，透過飲食相關產業人事物等不同面向的觀察與悲憫，蔡珠兒對生命有了更深度的沉澱，對世情有更多的寬諒與理解。

另外一個同樣用字精準犀利的寫手是黃寶蓮，從台灣的原鄉出發，讀者跟隨她的腳步和文字，漫遊過愛吃米飯的猶太家庭，坐在紐約的古蹟「耳館 (Ear Inn)」裡，吃著混血的雜種菜。或是以食物來比諭人生，領會「一個人煮一個人吃太費周章，有些菜真是喜歡熱鬧，有些菜就是孤僻，比如韓國泡菜，尖酸刻薄，就得一個人失戀的時候窩在角落裡和著眼淚一起咀嚼吞嚥的辛辣食物⁷⁹」的心情，也提醒讀者在「人的一生裡當有一份感情如豆腐，越久越純粹⁸⁰」。黃寶蓮看似隨意的飲膳見聞，可在隨性的文字步伐裡，卻有一縷外科醫生般冷然的幽默，既嘲諷了自己多年來，從純稻米文化的食客，變成華洋雜處的口味，也透過曖昧的飲食情慾書寫，奚落起全球化飲食的蒼白與荒蕪，以及飲食習慣跨文化流動的刻痕。

⁷⁹ 黃寶蓮，《芝麻米粒說》，台北：二魚文化，2005年10月，頁19。

⁸⁰ 黃寶蓮，《芝麻米粒說》，頁79。

以享樂為人生目的，並且以生活美食家自許的葉怡蘭，舉凡《極致之味—Yilan 的 18 堂飲》、《Yilan's 幸福雜貨鋪》、《果然好吃—Yilan 的台灣水果尋味記》等書，無疑是現代樂活世代的代言人，原本以文字為業的她，因為在網路部落格推薦的食材太過吸引人，乾脆自創品牌「PEKOE 食品雜貨鋪」，販賣起國內外知名的食材與醬料等相關商品。雖然葉怡蘭的文字與韓氏姐妹一樣，都是以旅途中所見聞的食物當作書寫的主題，不過仍有些明顯的差異。前者多著重於食材本身的產地、製作過程與獨特性等知識面，後者則是偏重於購買或享用食物的過程與知覺，感受性的層面比前者要多出許多。

韓良憶和葉怡蘭等作者筆下的飲膳文字，是屬於個人享樂式的旅行見聞，或者居遊生活的美食經驗分享，讀者可以從她們的文字裡，發現不同飲食風俗的異同，得到許多實用的旅行經驗和飲食常識。但是，在她們的文字裡，完全看不到每種食物背後所蘊含的歷史滄桑，以及差異之所以形成的因素。雖然，同樣是富含旅遊性質的飲膳雜記，劉黎兒以旅日外來者客觀冷靜的視野，解剖著日本當地食物的地域性格、時尚與潮流，無時差的流行趨勢，比起旅行者的浮光掠影，更能深入日本飲食文化的肌理，進而理解日本飲食之所以獨特的民族性，恐怕遠較前者更具有深厚的文化底韻。

以上這些新世代的飲膳作家，不論其出身或本職、本業為何，幾乎都不再以前期飲膳文學的懷鄉或懷舊主題為滿足，完全跳脫了飲食書寫傳統風貌的局限，不斷地跨界、跨國際的突破，除了原有的懷鄉念舊，既觀察社會、辨識文明，也博學名物、追本溯源，更書寫人生、嘲諷世俗，這樣多重視角的突圍，賦予飲食活動和飲膳書寫一個全新的角色扮演及功能，讓讀者得以透過跨文化的交流，重新領略在地滋味的意義與價值，亦在飲食文化國際化的同時，重新認知本土情懷之所繫，正是被全球化潮流所稟棄的素樸與原始。

第參章 蔡珠兒飲膳書寫的素材

在當代從事飲食書寫的作家裡，寫作風格多因作家個人的特色，而呈現截然不同的風貌，然而，無論從什麼角度觀察，蔡珠兒的飲膳文字卻特別容易引起注意，辨識度極高，代表其個人的寫作技巧及風格，絕對有獨到之處。她先後出過六本散文集：《花叢腹語》、《南方絳雪》、《雲吞城市》、《紅燜廚娘》、《饕餮書》、《種地書》，在這六本書裡面，作者所著重的主題，以及所採行的創作視野和筆調均不會重複，一本有一本的風格，一本有一本的層次。本章將就其所關注的議題與處理資料的原則，進行分析探討。

首先，在第一節，將對蔡珠兒的寫作素材進行分類，以便瞭解蔡珠兒飲膳書寫的題材。第二節，透過不同時期的作品，介紹蔡珠兒飲膳書寫主要關注的議題。第三節，剖析蔡珠兒寫作時微觀與鉅視的社會視角，深入解讀蔡珠兒的飲膳文字。第四節，藉由文本的探索，導引出作者對於弱勢族群的關懷與同情，以及對早年西方帝國主義者的控訴。第五節，以蔡珠兒在不同時期針對相同主題的書寫策略，跟同期的飲食作者加以比對，凸顯蔡珠兒在寫作素材上的經營與設計。

第一節 蔡珠兒飲膳書寫的素材

同樣是書寫飲食的文字，蔡珠兒取材的方向與一般飲膳作家所慣用者有些不同。大多數的筆者多以食物或菜餚本身，當成創作的中心或文題，比如，梁實秋的〈豆汁兒〉寫舊日北平人嗜喝綠豆汁兒的習慣。〈烤羊肉〉細數故都秋風起、添秋膘時烤羊肉的風俗。〈核桃腰〉指的是炸腰花，因為廚師的廚藝好、火候夠，炸出來的腰花口感爽脆如核桃的滋味，故名核桃腰。〈酸梅湯與糖葫蘆〉介紹北京琉璃廠信遠齋濃郁消暑的酸梅湯。其他像北京東堂子胡同「玉華臺」的〈湯包〉，梁氏本家河南館子「厚德福飯莊」的〈鐵鍋蛋〉和〈瓦塊魚〉，王宣一名聞遐邇的〈滷牛肉〉，張曼娟〈甜蜜如漿烤蕃薯〉，焦桐的〈白斬雞〉和〈蒙古烤肉〉等，林文月《飲膳雜記》全書十九篇的文章，更是篇篇均以菜餚為題。雖然也有唐魯孫〈中國吃〉、梁實秋〈滿漢細點〉、遼耀東〈臺北滷菜

的遐思)之類包裹式的文題，不過以菜色或食材為文者仍佔多數，少數涉及食材的部份，亦多以與菜餚相關的範疇為限。

蔡珠兒的飲膳文字風格殊異，即便亦以食物菜餚為創作的題材，卻不限於純粹飲膳的面向，她的飲膳散文內容取材之廣泛，切入視角之獨特，觀點之深入、廣袤，在當代文壇的飲食書寫中極為少見，茲概述如下：

(一) 植物

對有過山野童年的蔡珠兒而言，植物不但是俯拾皆是的生活場景，還是遊玩戲耍的同伴，日常生活的食材，這是生長在都會鬧市的族群，永遠無法理解和體會的存在，加以其個人至今仍維持著園藝與耕作的習慣，證明植物在蔡珠兒生命裡所扮演的角色，比常人的份量要多出許多，自然出現在其作品中的機會和頻率，也會高出許多。

蔡珠兒的第一本散文集《花叢腹語》，是集結報紙專欄而成¹，每篇就是介紹一種植物，雖然《花叢腹語》只能算是蔡珠兒飲膳書寫的先聲，不能算是真正飲膳書寫的範疇，不過，人都習慣從自己所熟悉的事物入手，既然作者的第一本創作，就是以植物為起點，其間所代表的意義不言而喻。《南方絳雪》是蔡珠兒正式踏進飲膳書寫的專書，書中的紫荊、香木、丁香、甜菜都是植物。《紅燜廚娘》裡的野姑、過貓、蘆蒿、覆盆子、玫瑰花、麻姬露(麵包樹)也不例外。《種地書》的桃花、艾草、曼珠沙華、月桂黃油菌、紫花酢醬草等等，均無一不是植物，不難想見蔡珠兒對植物的深情。

(二) 食物/食材

有些植物的莖葉、花朵或果實，可以直接食用，也可以拿來當作烹飪的食材，像蕃茄、草莓、柳丁都是，要嚴格區分出是植物還是食物/食材，怎麼分類都很難面面俱到，

¹ 《花叢腹語》，是蔡珠兒集結《中時晚報》副刊「城市花語」、「花叢腹語」，及《自立早報》副刊「人類植物學」等三個專欄，歷時七年而成。見蔡珠兒，〈木瓜溪有個綠小孩〉，《花叢腹語》自序，台北：聯合文學，1996年9月，頁8。

雙行並列的方式，應該較為妥貼周至。從《花叢腹語》的〈九層香塔〉開始，食物/食材就變成蔡珠兒筆下常見的行文主體。〈冷香飛上飯桌〉讓中式菜餚裡可有可無的配角茼蒿，肩負起東西文化交流的神聖使命。〈蘋果嚎叫〉召喚童年的蘋果情結，在英倫的院落融成一縷無人能解的複雜滋味。一篇〈南方絳雪〉將荔枝推上文學的殿堂，從此籠罩水晶絳雪的光環，閃爍晶瑩剔透的光澤，引人垂涎。〈白米特攻隊〉諷刺香港慈善機構的偽善，必得一個個卑微的領受者在炎熱的太陽下，蜿蜒出一條人龍，才顯得高調行善的尊榮。

其他像芒果、竹筍、香蕉、柚子，既可當水果(食物)，也可以入菜(食材)。龍井茶葉原是知名的茶飲，可與鮮蝦搭配起來，即是杭州西湖邊上「樓外樓」膾炙人口的名菜。咖啡是現代社會隨處可見的飲品，西方文明的象徵，卻也是帝國主義者強橫的證據。俄羅斯的伏特加、中國北方的紅星二鍋頭，都是用來驅寒取暖的酒類，在買不到米酒的倫敦，變成作者烹煮當歸鴨、麻油雞必備的佐料。絲瓜、河粉、香米、生蠔、螃蟹、鮑魚、燕窩、大閘蟹、鴨肝肥腸和天津大白菜，都是必須烹調後才能入口的食材，也是蔡珠兒飲膳散文最常見的主題，其以圍繞著食物/食材的各個層面及影響當作文字的血肉，的確可以拓展出更寬廣的寫作視野。

(三) 菜餚

比起其他飲膳作家書寫菜餚的頻率，蔡珠兒以完整菜式進行創作的情況反而不多。〈三盞燈的雞蛋茶〉是澳門小仰光的傳奇，堅持古法細熬慢煮的溫醇悠遠，在講究速成的時代裡散發出動人的韻致。〈開水白菜〉和〈鹹肉津白〉兩篇文章，總共介紹了「開水白菜」、「開陽白菜」、「鹹肉津白」、《紅樓夢》八十七回的「火肉白菜湯」²、《隨園食單》的「黃芽菜煨火腿」³等，這幾道以天津大白菜和黃芽白菜為主的料理，讓素樸的大白菜化身無數，充實了餐桌的內在。〈麻婆在哪裡〉控訴四川麻婆豆腐盛名下的不堪，

² 見曹雪芹，《紅樓夢》八十七回：「感秋聲撫琴悲往事，坐禪寂走火入邪魔。」

³ 黃芽菜煨火腿：用好火腿，削下外皮，去油存肉。先用雞湯，將皮煨酥，再將肉煨酥，放黃芽菜心，連根切段，約二寸許長；加蜜、酒釀及水，連煨半日。上口甘鮮，肉菜俱化，而菜根及菜心絲毫不散。湯亦美極。朝天宮道士法也。詳見袁枚著、陳偉明編著，《隨園食單》之特牲單(豬肉料理)：北京：中華書局，2010年11月，頁96。

並且詳細解說烹調的細節，提醒讀者菜餚之所以可口的因素，乃在於烹製者在烹調過程中所付出的巧思和誠意，那不是一塊招牌就能概括的虛幻。

〈響螺蜜瓜湯〉介紹粵人深信響螺能滋陰清竅，添入適當的藥材與湯料同煲，不唯香甜潤澤，並且質性溫潤，春夏去熱，秋冬濟燥，各種天候體質皆可適用，還可變化出「響螺淮杞牛腱湯」、「響螺雪梨老鴿湯」、「響螺紅棗烏雞湯」等花樣。〈蒸肉餅〉是香港最普通的家常菜，作法簡單，可豐可儉，價廉物美，老少咸宜，既營養又下飯，若能細細品味蒸肉餅的心法與滋味，再艱難的世局都能甘之如飴。〈冬瓜盅〉是一道似淡實腴的湯菜，可以芳馨可口，清潤綿柔，也可以喧囂吵鬧，如已故香港名廚陳東所形容「放水燈」那般地駁雜庸俗，弱水三千只取一瓢飲，燉湯與人生，都是相同的道理。

〈紅蘿蔔蛋糕〉烤出一段變調的親情，烤的人心酸，看的人傷感，世間傷人至深並如影隨行者，其實是親情，而不必然是愛情，情人可以換，親人換不了，正因為無法選擇才會痛得說不出口。〈豬油拌飯〉原是貧乏年歲的象徵，經由品質的提昇和商業的包裝，讓不值一提的庶民粗食，散發出懷舊的格調和氛圍。〈炒飯的身世之謎〉試圖辨明「揚州炒飯」的身世，好結束一場過度追求商業利益的鬧劇，菜餚本身原本很單純，複雜的，一向都是人心。

從以上的內容，不難對蔡珠兒飲膳書寫的創作素材有粗略的理解，至於筆者指稱其寫作素材之廣泛，不在表象的植物、食物/食材或菜餚本身，而在於蔡珠兒以此為中心向四面八方沿伸擴展開來的觸角，這是大部份飲食文學作家所缺乏的特質，亦是瞭解蔡珠兒飲膳創作必備的認知。

第二節 蔡珠兒飲膳書寫關注的議題

同樣是飲食散文，蔡珠兒眼中的食物和食材，與前輩作家所關注的重點不太一樣。作為一個具有主觀創作意識的筆者，在寫作歷程裡的自我探索與嘗試，以及在與讀者互動、分享和回饋的過程中，可能將產生意料之外的化學反應等因素，都將影響作者未來

的創作方向。而讀者透過對作者不同時期作品的觀察，也將會對作者創作觸角的延伸和心境的轉折，有更深刻的理解，本節將以蔡珠兒六本散文集的先後順序，針對其行文間所關注的議題加以論述。

其中，有蔡珠兒為植物/食物發聲的《花叢腹語》，建構植物/食物名物學的《南方絳雪》，致力香港社會觀察的《雲吞城市》，接下來是以食物詮釋人生的《紅燜廚娘》，探討食物和權利關係的《饕餮書》，最後是對生命凝視的《種地書》，從每一本書籍所聚焦的議題，將對蔡珠兒的飲膳書寫有粗步的認識。

（一）為植物/食物發聲

身為一名植物愛好者，對於植物和蔬果類食材的理解，除了擁有植物或食材的外型、顏色、質地、氣味和口感，甚至療效或季節性等實用方面的常識，對於植物和食材的產地、生長環境和運輸過程，多少會有更進一步深入的好奇心，這樣的好奇將有助於飲膳文字的創作者，在寫作面向的開拓以及議題深度的探索。蔡珠兒在 1996 年發行的第一本散文集《花叢腹語》，於序言裡自白：

這本小書，因此可以說是「一個愛好者的獨白私語」，本來是喃喃地絮絮地說，後來講得太大聲，以致於別人只好聽見了。基本上，這些短文除了用來療治我自己的綠色症候群，具有抒發功能之外，還有一點點我自以為是的「社教」功能：想讓更多城市人從近取譬，認識更多周遭的植物，因而取材泰半以生活中及台北近郊的花木為主，如果有坐井觀天或畫地自限的嫌疑，實在不是故意的。想想看，你身邊有多少人，從來只認得榕樹、小白菜和玫瑰花？⁴

正是基於這樣的動機，所以《花叢腹語》全書的篇名，雖非直接以植物或食材為篇名，可是卻在每一篇文題的前後各一頁，附上該篇主述植物或食材的簡介與實體的鉛筆素描，有助於讀者對通篇文字的瞭解和領會，其「社教」功能的用心極具誠意。從喜歡植物/食材到書寫植物/食材，既要兼顧社教功能的知識性與創作者所需的文學性，還要

⁴ 蔡珠兒，《花叢腹語》，台北：聯合文學，1996年9月，頁7。

與印刷精美、圖文對照詳盡的圖鑑類參考書有所區隔，所以蔡珠兒將自己化身為植物或食材的本身，以植物或食材的同理心出發，並以植物/食材為角色扮演的依據，發表其對於這個世界和植物/食材的觀點，全書切入的角度非常特別，而且獨樹一幟，教讀者很難不驚嘆於作者對於植物/食材的熟悉。

唯一的缺點是：假使讀者碰巧是植物的絕緣體或門外漢，閱讀起來將倍感吃力，恐怕只能流於對文字本身的欣賞，甚至有無法瞭解的遺憾。雖然《花叢腹語》還不能完全視為蔡珠兒第一本飲膳書寫的專書，不過書中有許多篇章所主述的植物本身，已經是日常生活中常見的食材/食物，例如：〈鄉愁檳榔〉的檳榔，〈橄欖之味〉的橄欖，〈桃之夭夭〉的月桃，〈等待烏柏〉中葉與果實可榨油或當作染料的烏柏樹。

月桃葉是台灣鄉間用來包紅龜粿的葉材，蒸熟後有一股天然的清香，烏柏樹雖非直接取食，但可加工製為食用油，兩者均與食物有直接的關係，因此可視為廣義的食材。《花叢腹語》書中與蔡珠兒日後飲膳書寫議題關係最密切，風格最近似的要數「輯三：綠色身世」。這個部份只包括〈致命的叫聲〉、〈九層香塔〉和〈啜飲褐色文明〉等三篇文章，分別以老祖宗用來當麻醉鎮定劑的大花曼陀羅、九層塔和西方文明的代表—咖啡，當作文章的重心。

〈致命的叫聲〉以大花曼陀羅的叫聲，由尖銳到瘖啞，以及在人類歷史上被重用到被忽略的過程，代表西方現代外科醫學的進步，剛好與大花曼陀羅的使用，呈現彼此消長的反向趨勢。末了，以歷史迴廊裡隱隱傳來的遙遠叫聲，在現代人的疼痛中一圈圈擴散，暗示無論科學文明再如何進境，依然解救不了現代人等語作結，筆鋒的勁道已見功力。在〈啜飲褐色文明〉篇中，蔡珠兒首度觸及食物與帝國主義方面的議題，刻意將咖啡在歷史的痕跡標誌出來，用以濤濯出西方文明背後的陰影，格局非凡。〈九層香塔〉，作者企圖為九層塔的身世溯源，將原產於印度和熱帶亞洲的九層塔，跟隨亞歷山大東征的足跡傳入歐洲，成為希臘教堂的神聖植物，轉過身又變成中世紀邪惡陰毒的象徵，作者引用濟慈的長詩〈伊莎貝拉或一盆九層塔〉，將九層塔複雜、矛盾且多重的意象與想

像推展到極致。即使這三篇文章的篇幅都不長，涉及批評和諷刺的用語，也多點到為止，不過已能見到作者日後長篇作品的先聲。

（二）建構植物/食物名物學

經過八年的蘊釀，蔡珠兒出版了第二本散文集《南方絳雪》，書名出自宋朝蔡襄的《荔枝譜》⁵：「剝之凝如水晶，食之消如絳雪」。因荔枝盛產於南方，蔡珠兒本身又嗜食荔枝，以荔枝迷的身份為荔枝正名立傳，稱其為「嶺南佳果，絕世尤物」，並以之為書名。整本散文集雖然只有十五篇文章，但每一篇文章的長度，以及行文間所觸及的議題，卻皆是空前，且令人驚豔的。

《南方絳雪》即是蔡珠兒從名物之學和抒情述感交錯而成的新文類和新文體。她的風格依然雋雅清秀，但在實質的內容上卻更加的豐厚。她正在進一步的創造她專屬的知性散文。知性與感性在這裡交會，它不只有文采，更有厚度。……因此，《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。蔡珠兒非常用功而虔誠的在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。當她在寫植物和其他名物時，她已不是在平面書寫，而是立體書寫了。⁶

〈冷香飛上餐桌〉寫中國餐盤飯碗裡常見的配角茼蒿(即茼蒿)，完整記錄下茼蒿由西東來的足跡，兼及歐洲和中東各國的茼蒿菜色，再綴以茼蒿在古希臘藥典上壯陽與補陰的療效，硬是將菜餚裡的配角寫成了主角。〈丁香的故事〉是蔡珠兒著力極深的一篇，若非作者不厭其煩地鋪陳丁香這一味香料，在世界殖民史上的前因後果，有誰會知道毫不起眼的小小一枚釘狀物，竟承載了帝國主義的滿手血腥。〈驚紅駭綠慘白——張愛玲筆

⁵ 歷代寫荔枝的著作有：宋朝蔡襄《荔枝譜》，明朝鄧慶棠《閩中荔枝通譜》，清道光吳應達《嶺南荔枝譜》，明代謝肇淛《五雜俎·物部三》亦曾提到荔枝，蔡珠兒引述的是蔡襄的著作。吳應達撰《嶺南荔枝譜》的動機，是因為不忿福建人許多關於荔枝的文獻，「自誇鄉土」，於是在荔枝灣舉行一次雅集，一邊避暑，一邊徵集文獻，由是即成此書。詳見〈宋代的福建《荔枝譜》〉：

http://www.cantonseculture.com/page_TalkEat/page00015.aspx 和〈嶺南荔枝，最為上品〉

http://www.cantonseculture.com/page_TalkEat/page00016.aspx

⁶ 南方朔，〈從「仙女圈」一路走來〉，見蔡珠兒，《南方絳雪》序文，台北：聯合文學，2002年9月，頁7-8。

下的花木》，原刊載於一九九九年九月十八日和十九日，文分上下兩天見報。隔不到三天，台灣發生史上災情最慘重的「九二一大地震」，文章入世的時機與文題一般「驚天動地」，很難不令人與張愛玲筆下陰森透涼的形容詞產生聯想，頗有幾分文中所指「淒厲不祥」、「魅異淒豔」的氛圍。

〈蘋果嚎叫〉很輕易地就能引起台灣所謂四、五、六年級世代的共鳴，在那個物質貧乏的時代，蘋果是富裕生活的象徵，幸福美滿的代名詞。如同黃春明筆下〈蘋果的滋味〉⁷，那被駐台美軍上校誤撞的工人阿發，竟因禍得福，即使嘴巴裹著層層紗布，也要大口咬下紅色蘋果的心情。不曾有過渴望蘋果香氣的生命經驗，無法體會作者寓居倫敦時，為庭院裡不斷落下的蘋果而煩惱的複雜感受，那徘徊在童年缺憾與現下豐足的矛盾，用悵惘仍不足以形容。

〈辛香失樂園〉，寫泰國料理那「既柔媚又神秘的異國情調」，寫泰國人對香辛料運用的出神入化，寫泰國菜從甜酸辣味中所展現出來清淡低脂的養生精神。〈海角芬芳地——香奇葩小史〉，介紹「東非明珠」香奇葩這個香料之島，不妨當作〈丁香的故事〉的延伸閱讀，讓這個西方進入非洲的古老商港、歷史名城，散發出燦爛的古典風情。張瑞芬評論：

說到名物之學與抒情的交錯，蔡珠兒幾本近作《南方絳雪》、《紅爛廚娘》、《饕餮書》，成就了科學名物與文化視野結合的終極境界。蔡珠兒的自然書寫，起自一九九五年《花叢腹語》，這本「一個植物愛好者的獨白私語」，大體以臺北、臺中二大城市附近所見花木為描寫對象。輯一、輯二分寫花草果蔬，各自獨立成文，共計三十篇左右。輯三的「人類植物學」，寫咖啡文明，九層塔的中西淵源，曼陀羅的麻醉藥用功能，此時的蔡珠兒，已隱然有發展篇幅，寫飲食、物象文明的雄心。在《南方絳雪》之中，香料、水果、花木、魚鳥、湯菜間，「出入市井，交織文史」，這已經不只是名物觀察，而更有社會學、心理學、文化的縱深了。⁸

⁷ 〈蘋果的滋味〉，黃春明的短篇小說，曾改編成電影，導演：萬仁，編劇：吳念真，中影製作發行。原文收錄於黃春明，《黃春明作品集2—兒子的大玩偶》，台北：聯合文學，2009年5月。

⁸ 張瑞芬，《台灣當代女性散文史論》，台北：麥田出版，2007年4月15日，頁50-51。

《南方絳雪》一書之所以吸引人，絕對不僅僅是書名而已，而是蔡珠兒在這本書中賦予食物與食材本身的意義和重量。在前輩作家筆下，食物和菜餚多是用來召喚鄉愁、鋪排情感的陪襯，感性與溫馨的成份居多。蔡珠兒《南方絳雪》當中的篇章，卻把食物和食材本身當作論述的主體，將圍繞著食材的地理條件、歷史痕跡、社會現象、文學典故與名人佚事一網打盡，再將食物品嚐起來的滋味，與上述的面向巧妙結合、互為表裡，而形成遨遊四海，縱橫古今的文學作品，不唯有廣度還有縱深，不只有文字技巧的表現，還有知識份子的悲憫與反思，將飲膳文字從餐桌和私密的特性，擴展成跨越文化和社會的積極議題，成為新世代知性散文的代表作。

（三）香港的社會觀察

雲吞，是香港人的說法，同樣的食物在台灣，一般的外省人叫做「餛飩」，閩南人稱為「扁食」，四川人名之為「抄手」。香港，即作者書中所指的雲吞城市，是一個以美食名聞遐邇的地方，用食物來為城市命名，蔡珠兒這天外飛來一筆的創意，既傳神又有趣，會意者莫不莞爾，不但引起讀者強烈的好奇心，亦洩漏出全書的普羅性格，也拉近作者和讀者之間的距離，親和力十足。謝佳琳指出：

《雲吞城市》之「雲吞」兩字而言，本身就是直接指涉食物（餛飩），這似乎也暗喻香港亂象來源於經濟民生，或以鄭栗兒的角度解讀《雲吞城市》書名也行得通：「一是雲把這座城市給吞噬，這也對，香港樓宇總是高聳入雲，確實是吻合此一意境；另一是香港文化以美食為極致，這也是廣東人的特性，用雲吞來形容，真是恰到好處。」⁹

姑且不論《雲吞城市》之說從何而來，對於書中的內容，蔡珠兒在書序裡自陳：

這本小書由中時人間副刊的「三少四壯」專欄結集，記錄了二〇〇二年到二〇〇三年五月間的香港種種，有社會現象、新聞事件、市井八卦和人物素描，也有自然觀察和俚俗文化的探究，這是我寫給台灣人看的香港風土報告，縱使粗淺蕪

⁹ 謝佳琳，《蔡珠兒的飲食散文》，台北教育大學/語文與創作學系/碩論，2009年8月，頁23。

雜，不過野人獻曝一片熱心，請有識者涵容笑諒。¹⁰

「東方之珠」香港，在清末割讓給英國，從此浸潤在大不列顛的英式文化裡，開始她中英混血的殖民生涯。再去爭論自願或被迫是沒有意義的，因為當兩種截然不同的文化在特定的時空背景相逢，無可避免將彼此衝撞、互滲和影響，香港正是熔中國傳統文化、英式風情和廣東飲食於一爐而冶之的地域，中不中，西不西，卻是中又中，西又西，若非卯足氣力去融入香港社會，恐怕不會有《雲吞城市》這一冊深入香港社會肌理的作品。書中有多篇以香港飲食結合社會現象的文字，不論從花草植物、飲食文化或社會觀察的視角切入，均妥貼佳妙，渾然天成。

她（蔡珠兒）對於香港食物及植物花草的研究，可謂登峰造極，……是根植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；她的著眼點永遠出自草根階層的庶民，而不是居高臨下自作聰明。¹¹

〈涼茶舖〉，在熱浪蒸騰的溽暑盛夏讀來，特別消暑解渴。嶺南在中國歷史上是知名的蠻夷南荒，瘴癘之地，可如同蛇窩近處必有解藥一般，自古即有老祖宗傳下來的保命良方—廣東涼茶，純粹是粵文化的特產。廣東涼茶常用的五六十種藥材，多是《本草綱目》等北方藥典所沒有記載的，是自成一格的「南藥」系統，讓讀者有機會到香港喝涼茶時，更能領略廣式涼茶的風味。〈蟹與蠔〉透過香港人和鬼佬（西方人）眼中「我們的」大閘蟹和「他們的」生蠔形象，點出東西方飲食文化的特色，以及美食觀點的差異，筆觸非常精練傳神。〈三盞燈的雞蛋茶〉，介紹另外一個西方列強殖民地澳門的吃食，如血鴨、葡國雞、豬扒包等菜色，以及椰汁雞麵、魚湯河粉、緬甸撈麵等小吃。尤其推崇在三盞燈墨山巷裡賣燉蛋和桑菊蛋茶的小攤，為古老匠人的手藝和堅持而深受感動。

《雲吞城市》呈現的香港，既生動，又充滿生活肌理的實感與觸感，以致閱讀之時，彷彿親臨現場。¹²

故《雲吞城市》是蔡珠兒對香港社會第一手的觀察，以外來者的客觀距離，融合香

¹⁰ 蔡珠兒，《雲吞城市》，台北：聯合文學，2003年12月，頁21。

¹¹ 李歐梵，〈文化的香港導遊〉，見蔡珠兒，《雲吞城市》序文，台北：聯合文學，2003年12月，頁8-9。

¹² 盧非易，〈城市與作家〉，《聯合報》，2004年3月7日，B5版讀書人。

港在地生活經驗的主觀感受所書寫而成的香港風土誌，不管是道地的香港人，客居的旅者，或者一水之隔的台灣人，都應該一讀，因為那是認識香港必備的參考書，能協助遊客更快速地領略香港風情，讓外來者儘快融入香港市井，同時值得所有台灣人警惕反省。全書的行文間沒有自以為是的倨傲，只有對香港的深情與理解，讓市井俚俗不再是粗鄙無文，而是更直接顯象的社會溫度計。

（四）以食物詮釋人生

走過《雲吞城市》的社會觀察，蔡珠兒將寫作重心轉移到廚房，柴米油鹽醬醋茶，蔥蒜蔬果魚肉花，刀鏟鍋碗瓢盆杯，真槍實彈演練起來，刀光鏟影，火候老辣。《紅燜廚娘》不是繡花枕頭中看不中用，而是行家才能鑑賞的美食層次，遠庖廚之君子們只能隔靴搔癢，望書而興歎！所謂行家一出手，就知有沒有，沒有三兩三豈敢下廚房，不懂廚藝者光欣賞文字在碗盞裡跳躍，在口腔舌尖上翻滾拉扯，已經目不暇給，若能再體會幾分當中的身段進退，豈有不「揭菜刀而起」，心生「小女子當如是也」之豪情！

《紅燜廚娘》全書五十二篇文字，篇幅不長，不過「信手開筆，一千兩三百字，她能寫得你如痴如醉，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。」世事如棋，紅塵百態，有人用相機寫日記，有人用網誌記錄生命，當然也能以穿著表現風格和品味，或以食物體驗人生。陳浩就忍不住疑惑起來：「……蔡珠兒，拿漢字下廚，在文學和料理間身段輕盈，拈花微笑，她，是全心全意地過日子，廚房即書房，鍋鏟為筆墨，讓人分不清姑娘追求的是文學的手段，還是料理的境界？」這恐怕是個很難回答，只能自由心證的問題了。

每個人對生命的認知和追求都不同，同樣一組文字在作者筆下的意義，未必等同於讀者閱讀之餘的心得，當作者所創作出來的文字，透過視覺神經的傳輸，與讀者個人特殊的心境和生命經驗彼此遭遇、解構，再重組之後的諸多知覺，已經不再屬於原作者個人，而是全然創新的產物。可無論個別讀者對於《紅燜廚娘》的觀感如何，或許都能同意在「圈點眉批，手舞足蹈」地消化完全書的文字之後，終於得出一個結論：「這樣高

密度的文字，篇篇如此，若說蔡珠兒以文字追索美味，我想她更在料理文字，料理一生感情的著落處。¹³」

〈酗芒果〉、〈野菇遍地〉和〈楊枝甘露〉寫歡快的美食經驗，在〈覆盆子〉的繽紛綺豔裡追憶昔日的故人，〈柳丁情結〉是心繫故地的鄉愁，用〈開水白菜〉和〈鬱藍高湯〉為喻，感歎虛華飄浮的世態，必須學會像〈蒸肉餅〉一般平凡過日子，才能洞悉〈響螺蜜瓜湯〉裡的世情。用三斤猩紅的花瓣〈煮玫瑰〉，濾去規格淺白的浪漫公式，才能深入玫瑰花的神髓，粹取出花朵的精魂，滑潤瑰麗如絲緞的妍美，是文字容顏的絕色。讓「烹飪不再只是一場絕技表演，而是日常、瑣細與釋放的舌尖冒險。鄉愁般追求古典樂派精準與紀律的譜法，翩翩雲遊四海的經歷，發展出融合派爵士樂的隨機與即興。¹⁴」從一鉢泰式酸辣蝦湯，描摹出入木三分的〈冬蔭功情人〉論，非剔透人性者無法意會。手裡烤著〈紅蘿蔔蛋糕〉，卻勾起親情的傷痕典事，蛋糕是軟熱噴香的，親情卻陰寒徹骨。人生與飲膳之道其實是相同的，匯集酸甜苦辣鹹於一爐共治，至於能體會出多少箇中滋味，則端視讀者個人在生命中所擁有的調味料而定。

（五）探討食物與權利的關係

《饕餮書》是蔡珠兒應《新新聞》雜誌邀約，撰寫「食物與權利」專欄集結而成的文字，時間約在二〇〇二年到二〇〇三年之間，地理背景主要是在兩岸三地。由於作者寓居香港的地利之便，書中有不少篇章是與香港切身相關的。又因為是寫給新聞週刊，作者發揮記者專業的敏感度，結合時事與文化，傾力描摹當下的社會事件，即使在時空背景已經轉移的當下，依然可以感受到當時的社會氛圍，這在大部份的飲膳書寫文字中並不常見。蔡珠兒自己以為：

不同的社會和文化，在不同的歷史時空，對飲食有迥異的價值觀，就以貪食來說，在食物匱乏，嚴禁縱慾和浪費的文化裡，這是不可饒恕的死罪。但在富裕的社會，

¹³ 以上關於陳浩對蔡珠兒散文的見解，見陳浩，〈信不過喬治·歐威爾〉，蔡珠兒，《紅燜廚娘》序文，台北：聯合文學，2005年12月，頁9-10。

¹⁴ 莊裕安，〈芭比的女兒〉，《聯合報》，2005年10月23日，E4版讀書人，書評花園。

貪食是權力和身分的象徵，反而成了可以誇示的行為，發展出龐大的相關產業。把食物放進嘴裡，會有各種氣味、質感和層次；放進社會和歷史裡，所透顯的正負明暗和角度光影，就更加折射變幻，搖曳迷離了。¹⁵

正是基於這樣的想法，所以「這本《饕餮書》，說的不是美食，也不是貪吃，而是食物與人和社會的關係。」蔡珠兒在文中，以食物當作社會觀察的工具和切入點，透過爬梳食物在日常生活的脈絡來解構社會現象，讓食物變成一把階級的解剖刀，讓隱藏在文化表象下的主從關係和血淋淋的社會真相無所遁形，引領讀者進入飲食表象後的深度思考，文字平淡，冷靜客觀，卻一筆直擊要害，完全顛覆一般人對食物的刻板印象。因此，《饕餮書》不是溫柔和緩的美食記錄，而是以食物為命題，社會批評為血肉的社會報告。

〈切一片月亮嘗嘗〉，除了追溯中國傳統的中秋習俗，更詳盡地介紹香港普羅民眾為在中秋節擁有品嚐和餽贈月餅的機會，由餅商結合標會和貸款的模式，而形成的「月餅會」。藉由高檔酒樓和餐館裡的〈滿漢全席清宮秀〉，透視金字塔尖的飲食神話，速寫香港富商權貴以滿漢全席來誇富炫財，遂其籠絡結誼、鞏固關係等目的。〈鮑魚的糖心術〉以古代的鮑魚之肆，諷刺現代人為標榜身份地位，競相以高價食材作為公關手段的膚淺迷思。由〈炒飯的身世之謎〉解析當代社會將地方小吃和美食商業化的過程裡，種種可歎又可笑的消費現象。用〈茶餐廳地痞學〉深入觀察香港社會多民族融合重整的草根生命力，有驚奇，有諒解，還有香港社會獨特的性格與滋味。〈煞食與口腔〉以二〇〇三年的春天，全球 SARS 驚恐狂潮下的香港社會，在撕裂層層文化教養後，面對未知和恐懼的愚昧及荒謬。

吃是一個動作，食物卻不僅僅是裹腹的食材而已。如能上窮碧落下黃泉，拉開全方位面向的廣度，貼近社會底層的脈動，飲膳書寫可以是懷鄉和懷舊的主體，可以是社會觀察的原始素材，也可以是人際關係的潤滑劑，身份地位的象徵，以及文化研究的重心和社會批判的議題，可食、可看，還能拿來當手術刀和測量表，這是蔡珠兒在《饕餮書》

¹⁵ 蔡珠兒，《饕餮書》，台北：聯合文學，2006年4月，頁17-18。

所賦予食物的嶄新生命。

（六）對生命的凝視

有鹿文化出版的《種地書》，是蔡珠兒最新的作品，這本書的寫作過程漫長，歷時七年，主要是蔡珠兒在中國時報副刊兩個專欄〈人在新江湖〉和〈三少四壯集〉所集結的文字¹⁶，相較於先前的五本散文集，每本都自成一格的純粹，《種地書》不論在主題、筆調和內容上，都顯得駁雜不純，文旨和風格也大異其趣，從轉換出版社¹⁷，到圖文相間的編排模式，讀者不難發現蔡珠兒在寫作心境上的轉折，如同書中那張沒有葉子的緬梔(俗名雞蛋花)照片般，繁華落盡卻又孕育著來春的生機。

第一單元「傻婆荷蘭豆」裡的二十篇文章，是作者在香港自家庭院裡晴耕雨讀、種地除草的記事，當中有作者對土地的尊敬，對食物的熱情，抱持“吾不如老圃”的虔誠以“傻婆”自稱，誠懇地面對每一天的勞動和每一季的收成。被咬成骨梗狀的西蘭花(青花菜)，是理所當然卻悵惘的成績。與葉下珠、酢醬草奮戰的毅力，望蟲羽而興歎的無力，筆者感同身受，心有戚戚，那是同為耕讀同好才能有的共鳴。無心插柳的蘋果芒令觀者莞爾，〈說桔〉為過年討個吉祥，〈桃花與中文〉輕盈的幾筆，成就了香港新年的「清明上河圖」，精巧細緻卻不虛浮瑣碎。

「暖紅色瑪麗亞」，是作者在各地旅行的見聞，很有點隨筆的趣味。「馬場維修記」這個單元，是蔡珠兒以正面的態度調侃自己生病住院、開刀和電療的過程，幽默中有無奈，奚落起自己的癌症履歷，卻比誰都認真踏實地過日子。「叮叮見聞」，寫顛覆一般人印象的香港風情，沒有資本主義大本營的市儈無情，而是香港罕為人知、懷舊深情的古埠風華。蔡珠兒用「時間的逃犯」一整個單元十篇文章，告訴讀者蔡珠兒之所以成為蔡珠兒的心路歷程與掙扎，坦承且勇敢地將個人隱私攤在陽光下，既完成了自己，也鼓勵了他人。

¹⁶ 蔡珠兒這兩個專欄，〈人在新江湖〉刊載於2007-2008年，〈三少四壯集〉刊載於2010-2011年。

¹⁷ 蔡珠兒包括《花叢腹語》、《南方絳雪》、《雲吞城市》、《紅燭廚娘》、《饕餮書》等五本散文集，聯合文學出版，《種地書》由有鹿文化出版。

雖然以文字和作者的關連性而言，散文始終是透明度最高的文體，作者在行文間很難完全脫離現實生活的背景，而形成小說和詩歌等可以完全跳脫現實或建構在虛擬時空的作品，只要讀者夠專注、夠仔細，多少都能透過文字的閱讀，而逐漸瞭解與作者本身相關的訊息，透過書中的敘述，讀者彷彿也參與、見證，並介入了作者的現實人生。蔡珠兒在中時專欄〈三少四壯集〉的寫作過程中，曾經無預警地停刊過一段時間，筆者深感詫異之餘，更多的是疑問，因為這不是作者第一次為《中時》撰文，若非情況特殊，當不至於如此，這樣的疑問直到《種地書》出版，謎底終於揭曉。

生老病死是歷代文人筆下永恆不朽的主題和歌詠，知道、理解是一回事，旁觀是一回事，親身體驗應當又是全然不同的感知。雖然在書中，作者以非常淡定，甚至自我調侃的幽默態度，來看待自己生病的過程，不過毫無疑問地，這場病必將促使一顆文學的心靈，重從新審視自己的生命，畢竟人在面對生命歷程的意外波折時，很難不有所感悟和體會。這樣的體悟呈現在文字裡的，是一種透澈生命的釋然與坦白，對人與環境的關係，對自我生命的回顧，以及一種生活態度的取捨。因此，蔡珠兒首度將自己的隱私和情感暴露在讀者眼前，用一種波瀾起伏後的平靜和距離，整本書的調性不若昔日輕舞飛揚、燦爛繽紛，卻有幾分返樸歸真的滋味和餘韻，在心底迴盪。

第三節 蔡珠兒的社會視角

水、食物、空氣，是人類維持生命的三大要素，只要繼續存活的每一天，都免不了持續進食的動作。只不過，在文明高度發展，物質生活富裕的二十一世紀，進食已經不再只是單純為維持生活所需而從事的活動，更多的是伴隨飲食活動而產生的社會或文化上的複雜意義。蔡珠兒的飲膳書寫，運用不同的社會視角，讓相同的社會現象，產生不同的意義和解讀，這是作者獨特的切入角度，實有必要進行說明。

（一）普羅生活的微觀：緊扣社會脈動的現場觀察

生命，是人類所有日常生活細節的累積，追求身心的溫暖和飽足，更是大部份普羅百姓生活的重心。蔡珠兒的飲膳書寫，不是構築在高不可攀的雲端頂上，而是在市井巷弄穿梭，或找海叔要杯消暑的涼茶去溼解鬱，或擠到鬧市街區買一兩斤肝腸，或蹲下身子跟路邊的老婦聊起君達菜。她從身邊最微不足道的小事出發，邁入現實的市場、街坊，採購、探索、學習，效法香港主婦到魚攤挑選生猛魚鮮。或者窩在倫敦的宿舍，運用各國食材，為自己包出一串台式燒肉粽以解鄉愁。再不然就追隨英國人的步伐，到森林野地採野菇，在自家庭院揀蘋果。作者努力融入當地社會，學習當一個道地的在地人，不論在台灣、倫敦或者香港。閱讀蔡珠兒的飲膳文字，讀者將跟隨作者的足跡，走進各地的門市、商鋪，體會在地生活的甘苦，市井小民真實的生命滋味。

廣式月餅的高度市場化，充分展現在香港的商業模式上。一般的「月餅大戰」頂多一個半月前開陣喊打，香港的餅市卻在三個月前就擂起戰鼓。端午節的第二天，粽子還沒吃完，報章、地鐵站、電視上已到處可見月餅廣告，尤其是榮華餅家那幅藍邊紅牡丹的招牌，斗大的紅字寫著「行船爭解纜，月餅我賣先」，對仗莫名其妙，但卻是港人「行得快，好世界」的鮮明寫照。雖然提早開市，但賣的不是月餅，而是有折扣優惠的月餅券，賣到中秋前一個月就恢復原價，以鼓勵消費者「一早買定」。¹⁸

這是蔡珠兒應景篇章〈切一片月亮嚐嚐〉的段落，該文對香港特有的月餅商業活動，有非常詳盡的描寫。原來中秋節送往迎來的一盒廣式月餅，在香港居然有如此特異的風景，不但有「趕早」、「搶市」的銷售行爲，還有如同台灣民間標會模式的月餅會。升斗小民爲求中秋節有個月餅吃，得用整整一年的時間盤算，然後縮衣節食、零存整付地跟會，想來那月餅的滋味，究竟是甜是酸，恐怕已經很難分辨，也讓讀者對香港獨特的月餅經濟學大開眼界。

二〇〇二年秋天，大閘蟹的熱潮正式登台，陽澄湖開湖不到一天，青甲金爪的大

¹⁸ 蔡珠兒，《饕餮書》，台北：聯合文學，2006年4月，頁50-51。

開蟹就飛洋渡海抵達台灣，迅速出現在魚市、超市和量販店，非但搶鮮上市，價格還廉宜得驚人。淨重六七兩的大蟹，中秋前每隻五百元，其後三隻不到四百，路邊攤傍晚的「黃昏價」更瘋狂，連一隻十元、二十元的都出籠了，豐盛得近乎氾濫。¹⁹

這是大開蟹首度跨海而來的盛況，猶記得當年，不論走到哪裡，均可看見幾隻五花大綁的大開蟹，堆積在賣場的魚貨攤上待價而沽，過了那個時節反倒不太常見了。蔡珠兒發揮記者對新聞事件的敏感度，每每將這類飲食鮮事和趣聞處理得活靈活現，即便在事隔多年的當下，仍可從其文字間領略事發當時的氛圍，重現普羅群眾的生活實況，這一點與其他飲食作者的筆法大不相同。

一九九七年，WTO 的談判失利種下禍根，近年來米酒風波不斷，從搶購囤積、黑市炒賣、拿著戶口名簿排隊配售，到二〇〇二年底涉及十幾起人命的假酒慌，米酒風暴成為台灣社會的怪現象，對經濟或民生帶來巨大衝擊。²⁰

米酒對台灣社會的意義，已經不是純粹的烹飪食材，而是足以引發社會動盪和政治風波的民生議題。由於貿易談判失利，台灣米酒曾經有過每瓶一百八十元的天價，在米酒降價以前，公賣局(台灣菸酒公司的前身)屢屢為此飽受抨擊，政府單位為讓大家在寒冬裡，能夠公平地買到米酒，更是絞盡腦汁。利之所趨，民間私釀米酒橫行，偶爾還因工業用酒精而鬧出人命，大盤商則趁火打劫、囤積居奇，大賺昧心錢，這一波米酒荒的盛況，若非身為家庭主婦或採購者，絕對無法體會箇中的艱難。蔡珠兒隔海聽聞，回憶起當年在倫敦，因買不到米酒，只得用俄國伏特加代替台灣米酒，在濕冷多霧的倫敦，煮起醇厚芬馥的麻油雞和當歸鴨的切膚之痛，愈發具有說服力和感染力。

其他，像是蔡珠兒自己，為了當晚要燒麻婆豆腐請客，得專程搭船去港島街市的紅姨那裡買豆腐，因為「紅姨在新界自設作坊，磨出的豆腐最好吃，肉顫顫水盈盈，豆香撲鼻」。或是蔡珠兒到賣中西藥材的小鋪時，正逢午膳時間，她藉著探過頭看香菇的機會，偷偷打量起店員夥計們的午餐菜色，「苦瓜炆牛肉。蒜茸西蘭花。乾煎紅衫魚。蝦

¹⁹ 蔡珠兒，《饕餮書》，頁 66。

²⁰ 蔡珠兒，《饕餮書》，頁 124。

醬馬蹄蒸肉餅。還有一大鍋木瓜雞腳湯。夥計安靜地挾菜扒飯，動作俐落神情端肅，很有吃飯皇帝大的意味」。再不然，就是寫香港外食人口大本營茶餐廳的飲食生態，不論白領或藍領，一天當中可能有兩餐得在茶餐廳解決，每天下午「三點三」（三點十五分），還可以與同事相約到茶餐廳「飲杯茶，食個包」，順便交換一下辦公室的情報與最新的八卦消息。

生活，不過就是圍繞著柴米油鹽而產生的串連與互動，飲食當然是最貼近生活現場的面向之一。蔡珠兒深入人們的日常生活，進行身為普羅群眾之一的生活步調，透過與市井小民的寒暄、交易，瞭解普羅生民的想望，傾聽庶民的心聲，從而凝聚出整個社會的脈動，這是蔡珠兒走出書房與現實對話的具體成果。

（二）文化研究的鉅視：時空制高點的客觀距離

「文化」兩個字，是常出現在生活中的語彙，非常普遍又十分抽象，卻很少有人能精確地說出其內涵。那麼，「文化」到底代表些什麼意義呢？西元一八七一年，英國的人類學家泰勒(Edward B. Taylor)曾對文化(culture)下過這樣的定義：「文化從廣義來講，是一個包括人在社會中所習得的知識、信仰、美術、道德、法律、風俗，以及任何其他的能力與習慣的整體。這個定義到今天仍然被奉為經典。社會學上所稱的文化則廣泛許多，凡是人類為求生存而創造、發展或學習得到的一切知識、信仰、工藝技術、生活規範等都是文化的成份。²¹」也就是說：文化是由文學、藝術、法律、社會、宗教等多面向組合而成的整體，而飲食習慣也是文化的一部份。文化研究自然亦無法脫離其範疇：

「文化研究」cultural studies 學派肇始於 1956 年，原先是針對英國那種「大傳統」(grand tradition)以及以白人為本位的閱讀傳統提出質疑，……因此，文化研究不管從早期針對英文教育，或到後來對於性別、種族、階級與觀眾位置的界定，甚至對同性戀議題的討論，不斷嘗試和形成中的社會現象對話，以批判的方式來研究、挪用(appropriate)或再生產。此種科技整合的研究方法，其實對於文學教育有

²¹ 蔡文輝，《社會學》，台北：三民書局，1993 年 5 月，頁 91。

很大的啟發，使其從文字的朗誦和解釋的層面，進入到對於整個文本在社會之中的地位，以及文本在社會中發揮作用的過程，有比較深刻的瞭解。²²

孟樊亦指出：

文化研究是文學研究的擴大或延伸，這意思是說：第一，文化研究基本上是屬於(或來自於)文學領域的，從國內沾上這一研究課題的多為文學研究者即可見一斑；第二，顧名思義，它並不侷限於原本的文學範圍內，而是想把文學「置入更遼闊的文化領域來研究」，也因此它顯現了跨學科(史學、哲學、社會學、人類學、傳播學等)的色彩。²³

蔡珠兒在工作十年之後，遠赴英國伯明罕求學，試圖追逐文化研究的步伐，雖然到最後其實是失望的，不過文化研究的火種，卻自此在她的文字裡生根，並且萌芽茁壯起來。或許，筆者可以更武斷地說：蔡珠兒飲膳書寫之所以呈現高度知性的論述以及文化縱深的特質，正由於這段乘興而起、敗興而歸的英倫留學生涯，亦是蔡珠兒曾經走過，而且烙印在靈魂深處的學術痕跡。

最近，那位全身披披掛掛，獎牌勳章叮噹作響的香港鮑魚王，又要來台北表演絕活了，雖然時機歹歹，聞香慕名者依然不少，每客二萬幾千元的龍鮑翅套餐，不愁沒人捧場。由廚神烹製的巨鮑，滋味絕美不在話下，更重要的是它的身分象徵，吃得上這種「十頭鮑」的非富即貴，沒有點財力權力，可連鮑汁都沾不上哩。普通食客經此一役，不但可在美食履歷表上添上輝煌一筆，而且藉由鮑魚的頭數，還可取得某種等級地位，彷彿可與名人並列共席，等量齊觀。²⁴

很明顯地，在蔡珠兒眼裡，食物帶有標幟身份的意味。吃得起十頭鮑的食客，非富即貴，畢竟那精緻昂貴的一餐飯，索費將近升斗小民一個月的薪水，是餐餐兩條廉價貓魚佐餐的社會底層階級，永遠望塵莫及的生活，除非食貓魚之當事人，是香港的豪門富商李家誠，方才另當別論。在這一篇以鮑魚論身價的社會傳真，蔡珠兒運用了社會學「社

²² 廖炳惠，《關鍵詞 200》，台北：麥田，2011年5月，頁52-56。

²³ 孟樊，《台灣文學輕批評》，台北：揚智文化，1994年9月，頁119-120。

²⁴ 蔡珠兒，《饕餮書》，頁59。

會階級」²⁵的概念，並以之區分為「吃得起十頭鮑」與「吃不起十頭鮑」兩個不同的社會階級，在消費態度及消費行為上的差異。這樣的切入角度，不再僅止於社會現象的觀察，而是跳脫社會單一個人的角色，站在客觀第三者，甚至抽離個人情感的羈絆，進行有距離的剖析，以冷靜理性的客觀描述，不帶任何批判性的字眼。然而，沒有情緒的文字，卻比激情感性的筆調，更能凸顯事件本身的意義。

不論是地域文化或飲食傳統，以前的揚州和北京都居於中，位於邊陲的廣州/香港，因而經由挪用甚至剽竊加以擬仿(mimic)，複製地位較高的文化品味，並以產地命名掩護身分，偽裝正統。邊緣對中心的想像模仿，在正統看來固然橘逾為枳、荒腔走板，但卻因不受傳統束縛約制，運用當地食材做法揮灑改創，反而繁殖混雜出新品種，出人意表，大放異彩。²⁶

「揚州炒飯」之正名與否，在蔡珠兒的眼底，不唯是飲食文化的溯源，尚且涉及主流／非主流文化、中心／邊陲(邊緣)的正統／非正統之爭，在正統與挪用抗爭消長的過程中，也連帶地轉移了食物的權力關係。在筆者個人的觀點上，似乎有些「禮失求諸野」的意味，標準的「文化中心主義」²⁷心理。所謂純種/雜種的說法，不過是立足點相對性的問題，有學習、傳播、模仿和再創造的成份，亦是「你中有我」、「我中有你」的混血與無法徹底切割的矛盾，到最後所謂的正統，其實是反客為主的中心霸權作祟，在絕對商業化行銷策略的操弄下，愈益顯得荒謬而可笑。

用李維史陀生食/熟食的對立架構來看，白色精鹽與雜色粗鹽，分別代表了社會的文化與與自然，而從精熟的文化回歸粗生的天然狀態，涉及的當然不僅是吃泥巴的原始鄉愁而已。……然而就在一個世紀前，鹽還是得來不易、價格不廉的重要商品，所以被統治者視為維護穩定統一的權力工具，是歷史上第一個國家專賣商

²⁵ 社會階級是「一種特別實體，包括人民在住所、飲食、衣著、玩樂、婚姻、工作及思考層面的對比。這些層面——社會階級——表現出了類似的職業取向、教育背景、經濟方法及生活經驗等的混合產物。」見謝高橋編著，《社會學》，台北：巨流圖書公司，1993年10月，頁294。

²⁶ 蔡珠兒，《饕餮書》，頁83-84。

²⁷ 文化的產生是每一個社會為適應其特殊環境以求團體生存而應運得來的，因此每個社會所產生的文化將會有所差異，人們也常常以自我為中心，認為自己的文化才是好的，才是高人一等的。這種心理在人類學裡通常稱之為「文化中心主義」(ethnocentrism)。換言之，這就是用自己的文化作為標準來衡量其他文化的心態。見蔡文輝，《社會學》，台北：三民書局，1993年5月，頁93。

品，也是最早的國際貿易項目。²⁸

初看莎翁名篇〈李爾王〉的慘綠年少，對於「鹽」在其中所扮演的角色著實費解，不過就是鹽巴而已豈能影響至此？而今，由於多了些世情的體悟，終於能夠理解鹽之於社會、之於歷史、之於日常生活、之於人體健康的重要性，正因為鹽在現代社會生活中的微不足道，反而讓鹽在封建統治及商業活動中的形象深刻而鮮明。蔡珠兒詳盡介紹了世界各地鹽的品種和特質，搭配中外史實的敘述以及文學作品的佐證，讓鹽在人類文明的發展上，產生關鍵的作用，不曾更動歷史的進程，卻開發出別緻的視角，讓鹽不再只是可有可無的調味料，而是許多歷史事件背後的「影武者」。

蔡珠兒的飲食社會觀察，以市井百姓的生活瑣事出發，從食物的生產與消費模式，串連起鋪天蓋地的權利食物鏈。普羅群眾的生活細節中有宏觀的視野，鉅視的文化研究觀點下，羅列出不同食物生態的差異，故能察人所不察，遂成風格。

第四節 蔡珠兒的人文關懷

創作，可以是純粹寫作技巧的展現，理念的闡揚，以及生活感知的抒情。「文以載道」在當代，或許不再是被創作者念茲在茲的重點，不過，任何認同普世價值的作者，應該都會在有意無意間，表現出自我對世界的理解以及對生命的見解。不同於同儕大多數的飲食文字創作者，多著重在個人飲膳經驗的鋪陳、知識或感受，蔡珠兒的飲膳書寫當中，多出一份屬於記者天職的敏銳與犀利，即便不是直來直往的批判，至少是委婉的暴露，其行文間對弱勢族群的著墨，是許多講究飲食品味作家筆下所嚴重缺乏的。

（一）弱勢族群的遭遇

一九四一年〈大西洋憲章〉：人類有免於恐懼和不虞匱乏的自由。然而，七十餘年後，光是滿足最基本的溫飽這一項，卻仍是許多弱勢族群無以逃脫的宿命，其畢生的精神和體力就耗費在如何免於饑餓，這無疑是對人類文明進程最大的諷刺。蔡珠兒在市井

²⁸ 蔡珠兒，《饕餮書》，頁 120。

巷弄的現場，進行最真實的社會觀察，她選擇用理性的筆調，記錄普羅群眾的生活，揭露出許多為人所忽略的角落，不濫情的寫實陳述，卻具有最大的震撼力，其於弱勢族群的悲憫與同情，正隱藏在客觀描述之暗處。

港台兩地對貧窮的定義容或不同，然而貧窮與食物的關係卻是原始而赤裸的，「民有饑色，野有餓莩」的慘狀雖已少見，現代社會卻始終不乏食物匱乏、營養不良的族群。……在拮据的經濟下，貧窮戶買公仔麵、十元一堆的廉價魚或冷凍雞翅膀，就是一家人吃上兩三餐的口糧，能夠煮點肉片蛋花之類的「滾湯」就算不錯，煲湯已成奢侈之舉。²⁹

對一日不可無湯水、嗜食生猛海鮮的香港人來說，若是只能買公仔麵和十元一堆的雜魚，當成一日三餐的主要口糧，對比豪門富商競相以白松露、鮑魚、魚翅自我標榜，不僅比排場，更要比豪奢新奇的上流階層，該是何等地不堪。資本主義讓全球經濟有過風生水起、大開大闢的盛況，卻也讓社會階級的流動越來越少，使得社會底層的貧寒人家越來越無法翻身，終生為求溫飽而奔走勞碌。蔡珠兒用字既不凌厲，亦不濫情，卻彷彿是杜甫筆下〈自京赴奉先詠懷五百字〉詩中：「朱門酒肉臭、路有凍死骨」的現代版。

窮人的時間不值錢，然而撐著老弱殘軀排大隊，在烈日或寒風中捱上幾個鐘頭甚至通宵，卻是莫大苦差，總有老人不支倒地。去年冬天，黃大仙就有個八十歲的阿婆，突然在排隊領米的隊伍中暈倒，前額觸地不治而死，為一包米枉送一命。……一包五公斤米不過港幣二三十元，不夠買兩客麥當勞，卻弄得老貧者受罪甚至送命。孟蘭鬼月正逢酷暑，又常有不測的暴雨和颱風，看到老人排隊苦捱，不禁令人納悶，陋俗為何長年不改，難道不能用更人道的派米方法？是否要見到老人卑微折腰絡繹於途，慈善機構才有排場面子，才能點算積德的數量？³⁰

閱畢蔡珠兒〈白米特攻隊〉，對於香港慈善團體派發「平安米」，用以賑貧積福的活動有些基本的瞭解，卻也對香港人從事慈善事業的手法感到訝異。如同文中所言，若非貧老者誰願意頂著盛夏的豔陽，揮汗如雨地排上一整天的隊，就為了領那五公斤的白

²⁹ 蔡珠兒，《饕餮書》，頁 42。

³⁰ 蔡珠兒，《雲吞城市》，台北：聯合文學，2003 年 12 月，頁 114。

米？即便幸運領到米，還得舟車勞頓地把五公斤重的白米一路扛回家，以香港曾是亞洲金融中心的服務效率和水準，應該可以有很多不同的選項，來完成同樣的事情。比如：直接向各政府單位要來清寒家戶的名單，直接寄送白米兌換券，請收受者就近到特約商店換發。或者讓義工直接登門派送，甚至折抵現金，都比讓一群老弱婦孺，在豔陽下排隊領米要周至體貼得多。

弱勢族群也是人子，同樣需要尊嚴，若非真過不去，誰願意接受這種「嗟來之食」的羞辱？如此大張旗鼓地從事慈善事業，要說沒有施捨和炫耀的心態，是很難讓人信服的。在這方面，台灣的「創世基金會」、「紅十字會」、各社福團體的年節慈善活動就細膩窩心得多³¹，不論是平日獨居老人的送餐服務，或是年節的餐點配送，都是由志工親自送到需要者的手裡，兩相對照，其為善之胸懷和氣度，判若雲泥。蔡珠兒看見了，也提出來了，不知香港發送平安米的“慈善”團體看見了沒有？

站在颯颯寒風中吃著甜雞蛋，桑寄生溫潤清香，柴火慢煲的滋味層層鋪展，有說不出的細膩悠長。「勝叔」的蛋茶是澳門的傳奇，已經賣了三十多年，聽旁邊人說，他就是長年挑柴燒茶，才把脖子壓壞的。原來在這碗蛋茶中，我不僅啜喝到流失的古老歲月，還有手藝匠人的勞動毅力，以及令我很不安的，他的青春和健康。³²

升斗小民為糊口飯吃，通常得忍受常年累月的職業傷害，明知長期從事同一個工作，必須付出健康受損的代價，可是為了維持生計，並沒有太多的選擇。澳門「勝叔」的蛋茶之所以成為傳奇，在於這個凡事講究投資報酬率的速食社會，已甚少有人堅持以傳統古法慢火細煲，在寒風裡燒柴火為食客熬出細膩悠長的滋味。這樣的用心已經遠遠超過一盞蛋茶的訂價太多，而如此誠摯的付出，是舊時代匠人才有的素樸精神，故令知味者深感不捨與動容。蔡珠兒嘴裡品嚐著溫潤的蛋茶，看著勝叔為挑柴燒茶而損耗的健

³¹ 李瑞梅，〈2013 紅十字會&家樂福—寒冬送暖〉：「過年愛心不打烊，從1月23日起，紅十字會將動員包括離島的臺、澎、金、馬26個分支會人力，結合逾300名本會志工及家樂福的志工共同送暖，完成全臺1,100戶弱勢家庭年菜及日用品的發送，讓他們感受到社會的溫暖。」全文詳見《中國時報》，2013年1月27日，D5版。

³² 蔡珠兒，《雲吞城市》，頁223。

康，那盞蛋茶再如何清甜，都很難沒有負擔吧！

（二）帝國主義的剝削

人類的社會和動物的世界一樣，隨時進行著弱肉強食的掠奪；從古至今，人類所謂的文明和歷史，不過是「勝者為王、敗者為寇」的優勝者記錄。強勢者訂出遊戲規則，弱勢者除非有玉石俱焚的決心，否則只能配合強者的遊戲規則來玩，即便這遊戲規則再不合理。新航路和新大陸的發現，開啓了環大西洋國家的海洋時代，近代西方的帝國主義者，亦乘著這波船堅砲利的海風向東方襲來，不存在任何商議的空間，只有被迫接受和承認一途。飲食文化與帝國主義原本涇渭分明，看不出絲毫牽扯，卻被蔡珠兒揭開彼此糾纏不清的關係，甚至鮮血淋漓的扉頁。

台灣差一點也變成咖啡田。十九世紀末，英國人從菲律賓的馬尼拉把咖啡引進台灣，而該種咖啡正是荷蘭人傳到菲律賓去的。於是在廿世紀初，台灣和全球的「咖啡殖民網路」輕輕掛上了鉤。日據時代，日本人曾在台灣大肆種植，但沒收幾次就爆發了太平洋戰爭，大概由於咖啡遠不如米糖那樣緊要，園子隨之也荒蕪了，台灣終於沒有成為東洋的「咖啡補給地」。³³

在台灣地方產業蓬勃發展的當下，古坑咖啡成為雲林縣閃亮的招牌，每屆週末假期，排隊上山喝咖啡的車隊，常堵在產業道路上動彈不得，不過任何排過隊的民眾，應該很少會想起古坑咖啡的由來。其實，稍微查一下資料就能得知，不論是中部惠蓀林場的咖啡、雲林古坑的咖啡，或者南投縣魚池鄉的紅茶(台茶 18 號)，都是日本殖民時代所遺留下來的痕跡，那個「農業台灣、工業日本」口號下的產物。蔡珠兒說：「咖啡不是一種樹，不是一杯飲料；咖啡是一碗褐色的符水，被文明下過重重的蠱咒。³⁴」誰知，不過半個世紀左右的時間，咖啡在台灣不再是殖民地的烙印，而是流行與時尚的代名詞，星巴克、麥當勞和肯德基同樣在台灣攻城掠地，成為自我標榜的身份表徵。蔡珠兒說咖啡是一碗下過文明蠱咒的符水，筆者想說：台灣人喜歡當順民，不論喝咖啡、吃漢

³³ 蔡珠兒，《花叢腹語》，頁 205-206。

³⁴ 蔡珠兒，《花叢腹語》，頁 207。

堡，還是啃炸雞。

就這樣，葡萄牙人首先踏上這西方千百年來夢寐以求的香料群島，島民吃吃竊笑，爭相圍觀遠來的紅毛藍眼白皮人，誰也想不到，這白皮怪人是個不祥之兆，隨他而來的是悠悠不盡的劫掠災難。……這樣的寶地當然讓人垂涎覬覦，接下來就是一連串霸佔與搶奪的惡戰，歐洲新興的海上強權，在東南亞相互狺狺狂吠眼露兇光，衝突廝殺不斷。……然而不管誰贏誰敗，對香料島上的原住民都沒有太大的差別，反正這些紅毛黃毛藍眼綠眼的白皮人，帶來的都是兵燹禍亂，除了苦難還是苦難。³⁵

匹夫無罪，懷璧其罪。對於飲食乏「味」的西方世界而言，來自神祕東方的一切，都具有無比的吸引力，吸引遙遠的帝國主義者，不惜乘風破浪跨海而來。一旦有所發現，立刻視為禁臠，再也不許任何人染指。即使是既得利益者，為確保殖民地政府最大的利益，燒殺擄掠，無所不用其極。位於南太平洋的摩鹿加群島(現在叫摩鹿谷 Maluku)由於盛產丁香、肉桂、荳蔻等香氣濃郁的香料，而被稱為「香料群島」，並為此而飽受西方列強的侵略與迫害。蔡珠兒用歷史的片段拼湊出丁香的血淚，血流成河，召喚丁香最原始的主人，以受害者的身份，從歷史的灰燼裡還魂，向迫害者控訴，那鮮血的顏色，染紅了白種人的臉龐，幾百年來擦不去，也抹不掉。

可惜十九世紀末期，它(香奇葩)也抵擋不了帝國主義的狂潮，先是被英、德兩國瓜分共管，繼而淪為英國的保護領地 (protectorate)，蘇丹雖然依舊保有王銜住在皇宮，可是要向英國人領薪水，而薪資僅夠糊口而已。一八九六年，有位魯莽的皇太子受不了，向英方宣戰爭取自主權，結果立刻飽嚙英國人的槍林彈雨，「海濱宮」被炸得灰頭土臉，戰爭旋即在四十五分鐘內結束，成為歷史上最短的一次戰役。³⁶

從印尼的摩鹿加群島，到東非隸屬於坦桑尼亞的香奇葩島(Zanzibar，另譯作「桑吉巴爾」或「桑給巴爾」)，都因為盛產香料而招來列強的掠奪。香奇葩島位於印度洋，

³⁵ 蔡珠兒，《南方絳雪》，台北：聯合文學，2002年9月，頁40。

³⁶ 蔡珠兒，《南方絳雪》，頁177-178。

面積還不到台灣的五分之一，雖非丁香的原產地，如今卻佔有全球百分之八十到九十的丁香產量，是名符其實的香料之島。當年法國商人 Pierre Poivre 從荷蘭人手裡，偷偷運出六十棵丁香苗，再輾轉由模里西斯引進香奇葩，香奇葩島上豐潤的印度洋海風，以及赤棕色的火山灰坡地，十分適合丁香生長，意外造就了海角芬芳地—「東非明珠」。近代西方的帝國主義者，佔領過香奇葩，亦成就了香奇葩。然而，好不容易才脫離殖民地行列的香奇葩，如今又淪為歐洲的觀光租界，承接觀光客所帶來的污染，「到底孰令致之？又該何去何從？」³⁷這是蔡珠兒個人心頭上的疑惑，卻是所有香奇葩居民的大哉問。

我思故我在，我手寫我心。只有眼裡有見，心中有想的作者，方能將所見所思訴諸筆端。蔡珠兒的飲膳書寫除了有出色的文字技巧為表，更有深刻的人道精神為裡，既同情弱勢族群的遭遇，又兼顧了史實和地理區位的背景，她以獨特的人文情懷與優越的文字能力，將表裡巧妙縫合，再相互襯托，因而成就了可讀可看的飲膳佳作。

第五節 蔡珠兒寫作材料的剪裁與設計

楊佳嫻指出蔡珠兒對待植物和食物的精神，有著追新聞般上窮碧落下黃泉的氣魄。蔡珠兒在接受專訪時亦坦承：「我都是用寫論文的方式來寫散文的。」這樣的說法實在太讓人驚訝了，畢竟論文寫作和文學創作向來是兩個完全不同的領域。針對這個疑問，蔡珠兒的解釋是：「我寫文章看重結構，還要收集和消化資料，步步為營，層層推演，真的跟寫論文沒什麼兩樣。」楊佳嫻因此得出一個結論：「是的，創作的根源於感性的驅策，成為作品時卻需考慮技藝，考慮種種素材的編排，使情感和意見得到最精確的發揮。她(蔡珠兒)的散文讀來知性風味強烈，想是和這樣的寫作思維有關。」³⁸

由以上觀點得知：蔡珠兒對於文字的結構、布局，資料的蒐集、剪裁都是下過功夫的。一般說來，要瞭解創作者對於資料的處理方式，最好的辦法就是觀察其對於同一個主題，在不同時空背景下的鋪陳和敘述。蔡珠兒在前後六冊的散文集裡，有部份食材和

³⁷ 蔡珠兒，《南方絳雪》，頁 194。

³⁸ 以上關於楊佳嫻對於蔡珠兒散文作品的意見，見楊佳嫻〈饕餮文化，煮食情味——專訪蔡珠兒〉，《文訊雜誌》315 期，2012 年 1 月，頁 33-38。

食物是重複出現的，若能將這些主題相同的篇章加以分析，或者能有較為具體的成果。本章節將以蔡珠兒筆下重複出現的荔枝、粽子、港式褒湯和魚鮮為例，說明她對於資料剪裁與利用的書寫策略。

（一）濃淡相濟

蔡珠兒《南方絳雪》一書，讓飲食散文出現前所未有的景深，體現了「時間」在創作上的價值。楊佳嫻在訪談過程裡，曾提及蔡珠兒寫荔枝的〈南方絳雪〉，不僅文長氣足，還被用做書名，是否可視為作者個人的代表作？蔡珠兒自己卻說：「現在看一看，已經不太喜歡這篇了。總覺得寫得太過刻意，用力，鋪排得太繁太密，有點像是漢賦的寫法。應該可以再放鬆一些。³⁹」那麼她理想中的荔枝，又該是什麼形象呢？

蔡珠兒在文字裡，坦承自己是個無可救藥的荔枝愛好者，說荔枝是“嶺南佳果、絕世尤物”，還賦予荔枝一個冰清玉潔的美稱「南方絳雪」。在 2002 年出版的《南方絳雪》書中，即有與書同名的〈南方絳雪〉長篇，來介紹這個原產於中國嶺南，日後廣布於台灣和香港的水果，整篇文章區分為七個小節，七個章節又形成三種不同的風格。

首先，蔡珠兒用「甜夏多汁」的小標題，述說自己生於南投荔鄉名間的荔枝童年，從此在生命裡烙下荔枝的因緣，不管身在何處，對於此一童年故物始終念念難捨，特別在旅居英國倫敦時，荔枝儼然成為鄉愁的代名詞，後來定居荔枝的原鄉——嶺南，更讓她的荔枝狂熱一發不可收拾。

接著，在「漢武帝的熱帶水果」裡娓娓道來，採用科普書籍知識性的累積，來揭露荔枝的身世，用學名為「中國荔枝」(Litchi chinensis) 的南方之珍，擴展歷代中原人對南方的見聞，激發出對這方蠻荒野地的憧憬與想像。嶺南自古以來，即是流臣謫宦聞之色變的地域，沒有人知道一旦被放逐到那處瘴癘遍地的蠻鄉鬼域之後，是否還有命回來？「南方的朱色憂鬱」，漫談張九齡、杜甫、杜牧、白居易等人親身經歷所提供的第

³⁹ 楊佳嫻，〈饕餮文化，煮食情味——專訪蔡珠兒〉，《文訊雜誌》315 期，2012 年 1 月，頁 33-38。

一手荔枝報導，不但以物寄意，用荔枝來比喻不得志的文士，還充滿濃厚的社會意識，以杜牧「一騎紅塵妃子笑」的男性史觀為楊貴妃叫屈。誰云紅顏即禍水？沒有昏君在朝，亂臣賊子當道，女子想淪為禍水，恐怕還不是那麼容易呢！

「水晶絳雪」副題一出，筆調就轉折為風雅的詩文。宋徽宗學漢武帝將荔枝移植到御花園，由於連盆帶土一起來，終於吃到了荔枝，興奮地寫了首〈宣和殿荔枝〉。自唐而後，吟詠荔枝的文士不曾斷絕，出身福建蒲陽的蔡襄，於宋嘉祐四年寫成中國史與世界史上的第一本《荔枝譜》，認為荔枝「剝之凝如水晶，食之消如絳雪」，所以，蔡珠兒乾脆以「南方絳雪」為荔枝別名。

「唉，跟你們說了也不懂」、「他們發現了南方」、「飲露嚙香化荔仙」三個小段落，細述歷代文人的荔枝詩文與典故，既嘲諷了魏文帝曹丕沒吃過荔枝，卻妄論荔枝而留下的千古之譏，被來自荔鄉的張九齡和蔡襄譏諷“北人見識短淺，夏蟲不可語冰”，亦凸顯出蘇東坡以魚貝（鮮干貝和河豚）的鮮嫩腴美，類比荔枝神韻的不落俗套。還有一千不入流的文人，以荔枝為引而寫成的綺詩豔句，當中不乏公然將荔枝視為女性的意淫之作。文末以優雅細緻的食荔古風已杳，對比今人為商業利益，戕害荔枝清麗本色，弄出不倫不類的「荔枝宴」而執筆歎息。

事隔三年，蔡珠兒再寫〈荔枝餘燼錄〉⁴⁰，篇幅不到〈南方絳雪〉的六分之一。作者昔日對於荔枝種種狂熱愛戀的瘋狂行徑，已化成從舌底湧現的陣陣滄涼，既不再耽溺於文獻資料裡的荔枝形象，筆調亦輕薄短小許多。文中除約略提及廣東荔枝的品種和風味之外，大部份的文字多用來解說自己對荔枝濃情轉淡的情由。

筆者以為：作者雖然表面上寫的是荔枝，事實上是對於「曾經」的感悟，不論世情或愛戀。曾經濃稠的羈絆，最終多以平淡釋然收場，不是自作多情，而是一首屬於慘綠年少的青春戀歌。沒有過一擲無悔的癡狂，不會有風霜雨雪後的沉斂與澹泊。同樣的荔

⁴⁰ 蔡珠兒，《紅燭廚娘》，頁 37-39。

枝，在不同的時空背景下，卻呈現出截然不同的樣貌，不是人心多變，而是生而為人，在浮世滄桑的顛簸裡，無論自願或被迫，豈能不變！識盡愁滋味的心，再說什麼都是多餘，只殘留「舌根下隱隱泛起的滄涼」揮之不去。

（二）繁簡參差

蔡珠兒是在倫敦留學的日子裡，才開始包粽子的，她筆下的粽子，先有《紅燭廚娘》的〈老蔡肉粽〉，後有《饕餮書》的〈粽子、傻子與魔鏡〉，前者是三頁的情趣小品，後者是耗繁的粽子工程。兩篇文章寫的都是粽子，卻分別採用簡捷與繁複兩種不同的創作思維加以呈現，充份顯露蔡珠兒對寫作材料的駕馭能力。

〈老蔡肉粽〉的重點，集中在包粽子的葉材上，作者用荷葉、乾箬葉、桂竹葉、月桃葉和野薑花葉來包粽子，體會到利用不同葉材包粽子的情趣，以及不同葉材與米粒肉香所融合的氣味。雖然未必能得到所有人的青睞，不過作者所享受的是包粽子的過程，而不是吃粽子的結果，這倒是許多精於烹飪之道者的習性。這篇短文的用字不多，面向也單純，是很精緻收斂的小品。

〈粽子、傻子與魔鏡〉，有著食譜的功能，卻沒有食譜的單調。看作者爲了每年端午節包粽子的儀式如此鄭重，從立夏後開始心心念念，到秣馬厲兵如臨大敵的慎重其事，綴以自己狂躁不安的心緒和耽溺在包粽子情境中的專注，非對食物有極大熱情者不至於此。選材要精、身手要好、火候要夠，兩三天緊鑼密鼓的籌劃，鉅細靡遺的醃製泡發、滷煮熬燉，廚房裡的刀光劍影、雞飛狗跳，就爲了這一年一度的盛事——區區四五十粒的台式燒肉粽，可其間所耗費的心力和精神，只有當局者才能體會。

（三）由淺入深

蔡珠兒對香港的煲湯文化著力極深，認爲一碗廣式煲湯，是香港人心目中「液態的親情」以及「流質的幸福」，不僅是滋補的營養品，還代表了「家庭倫理的網路」，家家

戶戶都有獨特的祖傳湯方或私房食譜，而最好喝的湯一定是媽媽或是太太的手藝。對廣東人來說，「湯水是奶水的延續，一輩子都戒斷不了」，她在《南方絳雪》〈今晚飲靚湯〉文中，視煲湯為香港最獨特的味覺風景。寓居香港的作者，果然也越來越像香港人，開始跟香港人一樣煲湯過日子，這從她筆下與煲湯有關的篇章即可證明，不但是書寫頻率最高的主題，風貌也最多采多姿。

以直接的筆法，實寫湯品的就有《南方絳雪》〈今晚飲靚湯〉，《紅燜廚娘》〈響螺蜜瓜湯〉，《饕餮書》〈憂鬱的老火湯〉，若再加上沾親帶故的《雲吞城市》〈補肺住家飯〉，總共就有四篇。同一個作者在不同時期，為相近品系的食物連寫了三四篇文章，內容還絕少重複，縱然菜餚本身有極其博大精深的內涵，也得創作者情有獨衷才行。

香港最獨特的味覺景致，是尋常人家的老火煲湯。下午才兩三點，各家的廚房傳來一陣輕微騷動後，不久就開始氤氳氳氳地飄出氣味來，起初縹緲而平淡，還夾有生腥之氣與糙澀之感，漸漸漸漸地，那味道就像釀酒般醇了又冽了，此時已是華燈初上的薄暮時分，湯的氣味混合著萬家燈火，瀰漫懸浮在城市的半空中。⁴¹

〈今晚飲靚湯〉將香港人煲湯的文化，做了非常詳盡的介紹，從港人煲湯的現象和習慣點題，再以自己過往煮湯的經驗，烘托出港式煲湯與台式湯品的差異，然後作者筆調驟轉，開始深入地鋪敘港式湯品的精髓。首先，她介紹港式老火湯浩繁的名目，基本上有煲、燉、滾、燴等四式作法，其中又以煲、燉最具特色談起，由於港式煲湯火候精到，故名「老火湯」，絕非一般酒樓餐館的例湯所能比擬。然後是道地香港靚湯的材料選擇和處理過程，煲湯藥材的搭配與效用，輔以種種煲湯時的訣竅、禁忌，甚至港式湯水飲用的場合、對象、時機等，最後還貢獻出自己熬製湯水的祕訣，逐項條列說明以饗同好，堪稱是港式煲湯最好的入門指南。引文中連續四個「漸」字用得極為傳神，讓港式湯水需要火候的講究，透過四個疊字一步步地蘊釀了出來。

〈響螺蜜瓜湯〉則是專門針對此一湯品所作的細膩陳述，比如：響螺蜜瓜湯適合在春天享用，那濃白馨冽的鮮甜，剛好用來去除春日霪雨霏霏的霉氣和騷動不安。文中詳

⁴¹ 蔡珠兒，《南方絳雪》，頁 112。

細解說此湯品的用料品項，搭配藥材所需要注意的細節，以及湯料、藥材下鍋的順序和步驟等等，稍具廚房經驗者照本宣科，應該都可以揣摩出幾分來。蔡珠兒寓居香港愈久，愈是深深地體會到：在這個全世界貧富對比最尖銳的城市，只有一鍋「家常老火湯」鑽破了地域與階級的藩籬，日復一日舖養著香港人的身體，滋潤著香港人的靈魂。

現場操作的廚房作業之餘，蔡珠兒開始將「煲湯」昇華，成為蔡氏香港書寫的背景及隱喻。她在〈憂鬱的老火湯〉一文，緊扣香港當時、當地所發生的事件即性發揮，敘述香港社會在金融海嘯過後，由於經濟衰退，失業率高漲，導致有越來越多的香港人被剝奪「天賦湯權」，而走上街頭的慘狀，以控訴香港特區政府的無能。〈補肺住家飯〉說的是「非典型肺炎」SARS 流行期間，香港社會人心惶惶，百業蕭條，唯獨中藥店、涼茶鋪、菜市場生意興隆。香港各大酒樓、餐館、小吃店即便祭出再多的「預防非典型肺炎套餐」與湯水，都喚不回消費者的信心，並藉由家家戶戶居家熬湯水的現象，提醒讀者處身於動盪的世局，只有親情是最後的依歸，家庭才是永遠的避風港。

（四）虛實掩映

港式料理在世紀未曾大舉侵襲台灣，讓戰後江浙菜、川湘菜式獨霸多時的中式餐飲市場，出現嶄新的變局。香港臨海，粵人又多嗜食生猛海鮮和珍稀野味，讓港式的清蒸海上鮮有過一段強壓“地頭魚”的風光歲月，而今雖然氣勢大不如前，可港式料理的餘韻猶存，甚至逐漸與原來的川湘、江浙料理合流，形成台灣餐飲業再次跨菜系匯流的現象。

蔡珠兒既然越來越像香港人，一旦談起魚貝海鮮，就是濃郁道地的港式風味，洋洋灑灑，氣勢非凡。〈一隻虛妄的老鼠斑〉廣泛地介紹香港人對游水魚鮮的偏好，不管世局如何渾沌錯亂，仍堅持用海參、干貝來壓驚解鬱，不惜為頂極魚翅、鮑魚一擲千金的豪情，兼論時移事易，魚類海鮮貴賤無常，彷彿世情的道理。〈嶺南有嘉魚〉書寫臨海的香港，被魚鮮深入日常生活的港式文化及俚語，以「如魚得水」和「魚水之歡」兩個成語，詮釋性與權利的關係及香港的經濟現況。作者深入市井的活魚攤，鋪陳香港人的

海鮮生態與家常魚譜，說明港式蒸魚“寧生勿老”的心法。再以石斑魚、紅衫魚、土鯪魚、生魚和貓魚的身價，直擊香港豪富階級的排場與貧寒社會底層的落差。筆調濃重寫實，直接乾脆，迫使讀者去面對食物所展現的階級意識。

〈落蜆天〉、〈蟹與蠔〉、〈Beyond 與紅衫魚〉探討香港的社會現象，作者的遣詞用字非常節制，大多只點到為止，明顯地意有所指。〈落蜆天〉寫的不是肥腴的海味—廣東白蜆和烏蜆，而是藉著春天起白霧的光景，暗喻曾經光鮮亮麗的香港，在回歸後逐漸迷離難辨的慘澹容顏，以蜆為名，卻絲毫不見蜆味，如同當今的香港。〈蟹與蠔〉，在螃蟹與生蠔各自擁戴的聲浪中，辨別東西方飲食文化的特質，最寫實的現象描述，最極致的鮮明對比，完全不著一語批判，可壁壘分明，難分軒輊。〈Beyond 與紅衫魚〉，宣洩出香港人在 SARS 狂潮中，對特區政府的不滿，香港人在 Beyond 鏗鏘的搖滾和黃家駒巨大的身影裡緬懷香港的過往，進而激發出港人萬眾一心，自立自強，共同發起紅衫魚(港幣百元鈔的膩稱)救市、救香港的活動。曾經被殖民的市膾城市，在風雨飄搖的時刻，終於找回了真正的香港精神，作者滿腔悲憤之餘，難免心酸。

蔡珠兒告訴讀者：「鮑魚古名鮑魚，因古人無輕唇音遂訛傳為鮑魚。」〈鮑魚的糖心術〉，以香港知名的鮑魚王為前導，細數鮑魚在中國的食用歷史，取《史記》秦始皇南巡途中暴斃，只得“車載一石鮑魚，以亂其臭”的典故⁴²，諷刺粵菜酒樓爭相以鮑魚、松露媚於豪奢的市況，揭開「阿一鮑魚」楊貫一和富臨酒家繁複細緻的鮑魚公關術。〈大閘蟹的美味神話〉將港人狂啖痛吃大閘蟹的情狀，寫得酣暢淋漓，青甲金爪的肥美靚蟹，讓秋風乍起的香港為之瘋狂。中國人吃蟹的傳統久遠，古代文人知情識趣，吃起蟹來風雅婉約，不似今人粗鄙庸俗，任憑大閘蟹乘著資本主義的洪濤，在虛浮的濁流浪潮裡橫行，「皮裡春秋空黑黃」⁴³。

⁴² 司馬遷原著、瀧川龜太郎考證，《史記會注考證》卷六：秦始皇本紀第六，台北：萬卷樓，2006年2月，頁127。

⁴³ 語出曹雪芹，《紅樓夢》第三十八回「林瀟湘魁奪菊花詩 薛蘅蕪諷和螃蟹詠」，薛寶釵〈螃蟹詠〉：「桂靄桐陰坐舉觴，長安涎口盼重陽。眼前道路無經緯，皮裏春秋空黑黃。酒未敵腥還用菊，性防積冷定須姜。於今落釜成何益？月浦空餘禾黍香。」

謝佳琳「歸究這些篇章主題重複的原因，某些也許是爲了將主題表達得更完整所以重複；某些也許是主題在不同的情境下而有不同的發揮與心得；某些也許是每一篇都只呈現主題的一小部分再連結成一完整主題。然而不能否認的，有些作品內容確實交疊，使得讀者有似曾相似之感。...其中「老在趕稿」、「東翻西找」也可能是她散文主題重複的基因之一。⁴⁴」這樣的判斷，讓筆者有些錯愕，未免與蔡珠兒自承「向來把文字看得很重⁴⁵」、以「寫論文的方式來寫散文」的自剖，出現太大的落差。

試想，一個需要耗費六七年時間，才能出版一本《花叢腹語》、《南方絳雪》或《種地書》的作者，一名擁有十年「記者」經歷的專職家庭主婦兼業餘文字創作者的寫手，一位敢於不斷挑戰自我文字風格的筆者，會容許自己因爲時間匆促而敷衍了事，只爲還稿債而重複相同的主題和內容？對於任何用心經營的創作者而言，其筆下的任何一篇文字，都出於有自覺、有意識的安排，而非隨意或無心的流露。蔡珠兒重複相同或近似的題材，在於仍有未竟之言，或「自認」未臻圓熟，而非「老在趕稿」、「東翻西找」，任何稍具社會經驗者，當可理解此乃作者於書籍序文中的謙詞，或者寫作過程中的心情，絕非如字面所示，而是有更深刻的作者意識蘊含其中。

筆者舉出四品蔡珠兒重覆書寫的主題加以論述，主要是想透過作者對同一食物(食材)的視角，來觀察作者在寫作資料的剪裁和取捨的原則。因爲蒐集資料和運用資料是任何一位文字創作者，都必須面臨的問題和挑戰，資料是死的，文字是活的，如何將枯燥的資料，融鑄出雋永迷人的文字，不但是創作者的用心和誠意，也是寫作者的技巧和功力，若能深入分析，還能從中發現作者對於資料的駕馭能力，以及作者隱藏於文字背後的生命歷程。

以創作的論點來看，蔡珠兒筆下寫荔枝和粽子時，兩者的時間順序與鋪陳細節，剛好呈現相反的情況，筆調一輕一重交互應用，或先心境後細節，或先瑣碎再統整，濃淡相濟，繁簡參差，猶如名劍雙刃，一劍揮出，雙雙達陣，適於當作散文創作初學者面對

⁴⁴ 謝佳琳，《蔡珠兒的飲食散文》，國立台北教育大學/語文與創作學系/碩論，2008年8月，頁103-104。

⁴⁵ 邱祖胤，〈蔡珠兒《種地書》分享當農夫甘苦〉，《中國時報》，2012年4月1日，A12文化綜合版。

龐雜資料時的寫作範本。寫湯品又是不同的方法，作者先「由淺入深」，統整介紹港式煲湯的文化與傳統，再「以一化繁」，開枝散葉鋪成花團錦簇。明世道、歎世情，百花齊放；寫社會、寓人生，萬紫千紅；或冷嘲熱諷、或悲憫同情，信手拈來，百家爭鳴。

蔡珠兒寫港式魚鮮，亦如同香港的海鮮一樣生猛有味，金字塔階級餐餐參鮑肚翅以鬥富，升斗小民日日食貓魚不足以自保，淪為被世局操弄的生魚處境，一般魚鮮，萬般滋味，作者將香港的魚鮮與港人的命運捆綁在一起，形成入木三分的香港浮世繪。不論是處理煲湯還是魚鮮，作者用在地觀察和材料，一起入鍋爆炒，炒出一篇篇鮮香熱辣的時鮮菜餚，好吃卻燙嘴，此等「由外而內」的心法，彷彿剝洋蔥，一層比一層深入，一層比一層嗆辣，到最後通常會被嗆得睜不開眼睛，作者的刀鋒筆劍，沉穩、冷靜、凌厲。

以作者對資料的處理來看，寫荔枝的兩篇文章，應當是最好的對照組。〈南方絳雪〉一文，蔡珠兒發揮荔枝愛好者的狂熱和毅力，廣泛徹底地清查所有跟荔枝相關的訊息和資料，有科學的身世、園藝的歷史、名人的典故、文學的創作，既有廣度又有深度，看得出作者不論對文字或荔枝都用情極深，讓讀者在閱讀之後，很難不對荔枝留下極深刻且全面的印象。

〈荔枝餘燼錄〉的篇幅不長，長的是作者的荔枝生涯，從台灣、倫敦到香港，從香甜多汁的童年，到略見滄桑的中年，語調及氛圍與〈南方絳雪〉迥然不同。文中雖稍微提及廣東荔枝的品種，不過僅以淡筆點到為止，點題的效果居多。由於荔枝的相關資料在〈南方絳雪〉已經充份呈現，若在〈荔枝餘燼錄〉中再次複製，就顯得了無新意，也失去二度為文的意義。作者選擇拋棄資料自成格局，綜合自己多年來品嚐荔枝的經驗，與對荔枝濃情轉淡的因緣，告別〈南方絳雪〉的深情，寫成〈荔枝餘燼錄〉，宣告自己在文字創作和生命歷程上均已修成正果。

這樣的說法或許抽象，可卻是筆者個人非常深刻的體會。面對豐富龐雜的寫作資

料，在創作者求好心切的情境下，面面俱到是寫作時強烈的企圖心，故將所蒐集到的資料匯整後加以分類，繼續將分類後的資料分出次序，再針對各類資料的性質以文字巧妙縫合串連，最後統整全文，細部微調後定稿。〈南方絳雪〉可視為作者全面匯整資料後，再運用個人傑出的文字表現力，細部剪裁而成的長篇散文，文長氣足，繽紛多元是優點，不過稍見斧鑿之痕。

個人以為文學創作最難的部分，不在於材料的分析和累積，而在於融合創作者個人的經驗、感性、想像與資料的歷程，這個過程通常無法速成，只能等待，等待時間的沉澱，創作條件的契合，作者個人心境的昇華等天地人匯聚的因緣，三者缺一不可，這需要創作者在寫作技巧上不斷地學習與嘗試，在生命歷程上不斷自我突破才有希望成就。

以上是蔡珠兒對相同的材料，在不同時期的處理方式和技巧，若再以相同用字和食材在不同創作者筆下的形象來比較，則更能展現蔡珠兒對於寫作素材處理的精湛。

韓良憶在〈找個屬於自己的咖啡館〉最末一句是：我啜飲安寧。⁴⁶蔡珠兒亦有〈啜飲褐色文明〉的用法。同樣用上「啜飲」兩個字，韓良憶〈找個屬於自己的咖啡館〉一文所切入的角度是：一杯適口的咖啡和怡人的咖啡館空間，能帶給旅者在旅途中安定身心的閒適與從容，其寫作視角是個人的、私密的。蔡珠兒在〈啜飲褐色文明〉篇章中主訴的觀點卻是：西方人透過咖啡這樣的飲料……，其觀點是社會的，也是文化的。同樣的「啜飲」，文字間的格局、胸襟，甚至氣勢卻是完全不同的，後者要比前者多出更多屬於人文的情懷及悲憫。

九層塔是炒螺肉或貝類、烹煮三杯雞常用到的香辛料，焦桐、張曼娟、韓良憶和蔡珠兒都寫過九層塔。可是同樣的九層塔，在每個作家筆下卻呈現出迥異的面貌。

焦桐寫〈九層塔〉，難得地中西合璧，為道地的《台灣肚皮》⁴⁷添上幾筆西方的色彩，

⁴⁶ 韓良憶，《流浪的味蕾》，台北：皇冠文化，2001年4月，頁179。

⁴⁷ 焦桐，《台灣肚皮》，台北：二魚文化，2012年3月，頁22-27。

雖然骨子裡仍是再純粹不過的《臺灣味道》⁴⁸。他認為九層塔最主要的任務是調味，用以去腥添香，而九層塔的表演舞臺多在湯品、沙拉和醬汁等菜式，在台菜的羹湯類、生炒花枝、蛤蜊、海瓜子和三杯料理的菜餚(三杯雞、三杯田雞、三杯透抽、三杯杏鮑菇)，以及鹽酥雞或烤茄子，都少不了九層塔翠綠的身姿。

客家人又比閩南人更喜愛用九層塔入菜，舉凡煎蛋、佐羹湯、燜魚、鹹湯圓等道地的客家菜就不用說了，連炒溪蝦和滷豬腳都少不了九層塔才教人歎為觀止。文末以台北點水樓的九層塔宴菜單，來證明九層塔也能獨當一面，不盡然是永遠的配角。在他吃過上海的齋菜、馬蘭頭拌香干之後，忽然重新認識了九層塔，並且驀然驚覺：原來真正的美人竟在自己的家裡。(此言與蔡珠兒〈麻婆在哪裡〉的結語“原來麻婆就在自己家裡”有異曲同工之妙。)

張曼娟〈九層高塔的氣味〉⁴⁹，用精簡的幾個場景和文字來堆砌九層高塔：在購物中心小吃街跟朋友一起吃九層塔雞肉鐵板燒，二十多年前陪長輩們到木柵貓空的觀光茶園吃三杯雞，客家朋友在客家餐廳點食九層塔炒茄子，以及父親心血來潮時用辣椒和醬油調製出來的涼拌九層塔。看似毫無關連的個人飲食經驗，唯一的連結是九層塔，而九層塔真正的滋味是：人生是不是也像九層高塔呢？愈往上走愈形孤獨，最後只剩下自己。所幸，這一路走來的滋味，是不會遺忘的。

韓良憶〈以九層塔之名〉⁵⁰談起自己與九層塔結緣，是從客家同學舅媽的一盤九層塔煎蛋開始的，後來爲了想吃翠綠噴香的九層塔葉，每次跟媽媽到夜市必吵著要吃炒螺肉。最後移居海外，吃到義大利的羅勒，想起羅勒的親戚九層塔，以莎士比亞的羅密歐之口，說出：「名字算什麼？玫瑰即使不叫玫瑰，聞起來依然甜美。」以銘誌九層塔對自己味覺的啓蒙。

⁴⁸ 焦桐，《臺灣味道》，台北：二魚文化，2009年12月。

⁴⁹ 張曼娟，《黃魚聽雷》，台北：皇冠文化，2010年4月，頁207-210。

⁵⁰ 韓良憶，《吃東西》，台北：皇冠文化，2008年9月，頁122-123。

蔡珠兒〈九層香塔〉⁵¹先用個人吃三杯雞的經驗破題，說明對於九層塔一味，嗜愛者戀之若狂，厭憎者走避不及，堪稱是愛恨涇渭、友敵分明，而且充滿爭議性的植物。筆鋒驟轉，開始為九層塔溯本敘源，從原產地印度與熱帶亞洲記起，九層塔是古印度人的聖草，熱愛植物學的亞歷山大大帝東征時，從印度和波斯將九層塔引進歐洲後，深獲希臘人與羅馬人的喜愛，豐富了地中海文明的脾胃與想像。九層塔亦是伴隨耶穌復活，遍生其墓旁的植物，希臘的教堂多在神壇下擺放一盆九層塔，採集其莖葉泡製聖水以增益神性。中世紀以後，九層塔的神性逐漸消失，代之以惡名昭彰的迷信和流言，變成邪惡陰毒的象徵。

蔡珠兒認為善用九層塔的民族，都擁有質地濃郁的文化，敏於恣賞肥美熱烈的官能感，其中又以印度菜、南洋菜和地中海食譜為箇中典範。九層塔在義大利菜中多變百搭，直有成癮的嫌疑，是餐桌上不可或缺的食材，卻又披上一層淒豔絕美的傳說，讓九層塔變成愛情悲劇的關鍵成份。墨西哥的九層塔有性和愛情的聯想，是年輕男女傾訴愛意的信物，海地人深信九層塔對愛情具有神奇的魔力，是愛之女神 *Erzulie* 身邊不可或缺的植物，如同西方神話裡的弓箭之於愛神丘比特。

相較於魔幻迷離的異國風情，九層塔在中國的形象就平凡多了。蔡珠兒以《本草綱目》為證，說明九層塔最遲在一千三百年前就已傳入中國，不過古人不說九層塔，而稱為香菜、蘭香、羅勒或翳子草⁵²，俗名西王母菜，又舉後梁陶弘景的術家方士之說，解釋九層塔又名「西王母菜」的玄異色彩，而李時珍的意見則是最正常務實的，也親切有味得多。對作者而言，九層塔是台灣鄉土的風味與記憶，入鍋爆炒起來熱辣芳香，當作藥膳料理可治風濕、腰骨酸痛，促進青少年「轉筋骨」生長發育。童年避之唯恐不及的氣味，掩不住成年後的酸澀，從塔外爬進塔內的滄桑，才是九層塔真正的滋味。

透過這幾篇同樣書寫九層塔的文字，可以很清楚地分辨不同作者在創作視野上的差

⁵¹ 蔡珠兒，《花叢腹語》，頁 208-217。

⁵² 詳見明·李時珍，《本草綱目》別名錄：釋名·草部(中)。網址：
http://www.theqi.com/cmed/oldbook/book180/b180_08.html

異。韓良憶和張曼娟不約而同地用九層塔，來詮釋個人的生命經驗和體悟，其視角是私密而且全然屬於個人的，筆調則是感性柔軟的。焦桐向來以道地的《臺灣味道》作為其飲膳書寫的主題，這篇〈九層塔〉也不例外，他將以九層塔入菜的台菜料理鉅細靡遺地介紹出來，角度是客觀的，筆調是冷靜有距離的。

蔡珠兒的〈九層香塔〉，有個人的私房心事、台灣在地的風味、異國的風情與冶豔，還有歷史的溯源和典故，以及地理區位的移動和遷徙，不僅是所有作者中，寫作觸角最寬廣，風格最多變，樣貌也是最多元的。而其圍繞著九層塔的視角，是以公領域的常識包裹住私領域的經驗，論述的筆調兼具理性與感性，其知性的極致通常來自感性，而感性則在知性的底層長期潛伏，隨時準備伺機爆發。若能見微知著，即可明瞭蔡珠兒在寫作材料和切入角度的特色。

第肆章 蔡珠兒的文字技巧

鍾怡雯指出「在一般書寫飲食的散文中，美食往往是文章的焦點。可是當它成爲絕對/唯一的焦點，往往便淪爲表層的符號，停留在『技』的層面。美食是飲食散文的主角，因此它在散文『出』現之後，以其『沒』的方式—隱沒/淡出/轉化的方式或方向之不同，決定了文章的層次。¹」蔡珠兒爲台灣大學中文系的科班生，其掌握文字的功力，修辭技巧之精練，絕對經得起仔細賞析玩味，至於她如何運用高超的文字魔法，讓筆下的美食化身爲絕世尤物，頗有值得探究的空間，爲了找出箇中情由，本文將以整章的篇幅，進行詳盡的論述。

第一節，將從蔡珠兒華麗繽紛、色彩紛呈的顏色詞入手，找出她活用顏色詞的規律。第二節，將著重蔡珠兒文字修辭上的精心設計，並且以具體的文例輔助說明，讓蔡珠兒飲膳書寫高密度的修辭技巧，得以完整呈現。第三節，進入蔡珠兒飲膳書寫形式之美—四字詞的探討，爲了讓這個部分的說明更有說服力，筆者先篩選出蔡珠兒作品裡，頻繁出現四字詞的篇章，列出各篇所選用的四字詞，再歸納出蔡珠兒使用四字詞的時機、方法與功能。

第一節 顏色詞的運用

蔡珠兒第一本散文集《花叢腹語》，以〈木瓜溪有個綠小孩〉爲序。作者在文中詳盡敘述了昔日在花蓮龍溪的童年生涯，賦予其對大自然的感受力和敏感度，那種全然不曾修飾的狂野美學和自然經驗，是如此深刻而難忘，導致其日後對於大自然和動植物，有著異樣的熟悉和迷戀。假如可以接受幼教界戲言「四歲定終生」的說法(即人在四歲以前，所受到的刺激與啓發，對於後天的心智及發展，將具有決定性的影響)，那麼將可以合理地推斷：蔡珠兒對顏色詞的偏好及使用，有極大的養份是來自童年龍溪那段山野歲月的殘留。蔡珠兒自己亦坦承不諱：

¹ 鍾怡雯，〈記憶的舌頭—美食在散文的出沒方式〉，收錄於焦桐、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》，1999年12月，台北：時報出版社，頁489。

被掩蓋與忽略的記憶，其實一直在累進澱積，醞酵滙解；隨著我的成年，很奇異地，龍溪的印象也愈為鮮明真切，腦海深處有個地方彷彿在熠熠生光。我終於愈來愈了解，為什麼見到各種花草樹木，我總感到似曾相識、親切眼熟，沒有來由地悸動興奮，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。²

龍溪的生命經驗不僅讓蔡珠兒對自然界的生物（尤其是植物），產生異常親近的情結和饑渴，木瓜溪上游小山村與世隔絕的天然環境，所營造出來的自然美景，特別是那渾然天成的繽紛色彩，絕對而極致地影響了她筆下的文字，使得讀者在閱讀蔡珠兒的作品時，很難不去注意到她行文間，如煙花瞬間爆裂般絢麗的色彩，這是在眾多飲膳文字裡，非常特殊的現象。

文字本身是沒有顏色的，文字之所以會“出現色彩”，是讀者透過閱讀這個動作，在腦海裡形成既定的制約，所連結而產生的理解與想像。蔡珠兒的膳飲文字常出現用顏色來描繪食物的段落，讓讀者在閱讀時，很容易對文中所描述的食物產生共鳴，而心生嚮往之，用「秀色可餐」來形容並不為過。

唯一的差別在於一般人看到美食所說的「秀色可餐」，或提及食物「色香味俱全」的用語，多半是現場品嚐或觀察後的親身經驗，閱讀蔡珠兒的作品時，則是讀者“透過”作者文字的描繪，“看見”食物的色彩。因此，閱讀活動所感受到的「秀色可餐」，是抽象思維的品嚐，而非傳統視覺、味覺和嗅覺的感應，這將是閱讀蔡珠兒飲膳文字時，非常特別的經驗。

如果以色彩學的紅黃藍三原色，當作分類的依據，將蔡珠兒作品中與顏色相關的用詞加以統整歸納，茲表列如下：

² 蔡珠兒：《花叢腹語》，台北：聯合文學，1996年9月，頁7。

表 3-1：蔡珠兒顏色詞匯整

色 系	同 色 系 的 形 容 詞
紅 色 系	金紅、淺緋、淺紅、深紅、鮮赤、豔紅、嫣紅、殷紅、緋紅、紅香、粉紅、桃紅、朱橙、橙紅、紫紅、驚紅、酒紅、丹紅、玉粉色、淺紅暈、朱砂紅、鮮橘紅、血橙色、暗霞紅、金瓜紅、寶石紅、牛血色、玫瑰紅、玫瑰紫、霞紫色、熟豔紫、夭紫嫣紅、嫣粉淡紅、嫣朱醉紅、白裡透紅、桃腮泛粉、米白裡透著粉紅。
黃 色 系	濃黃、嫩黃、乳黃、清黃、玉黃、油黃、橙黃、米黃、柔黃、青黃、明黃、金黃、肉黃、茶黃、金絲、黃豔、豔黃、鵝黃、嫣黃、泥黃、薑黃、嫩鵝黃、鵝油黃、黃澄金亮、嬌黃金燦。
藍 色 系 (青綠色系)	淡青、青玉、青白、石青、粉青、青灰、鬱青、藏青、青灰、青碧、碧光、油碧、晶碧、澄碧、湛碧、天藍、冰藍、翠藍、寶藍、藍綠、石綠、軟綠、黛綠、淡綠、嫩綠、翠綠、翠亮、鮮翠、青翠、綠色、油綠、橘綠、綠沁、碧綠、墨綠、濃綠、駭綠、墨褐、秋香綠、鴨頭綠、翡翠綠、橄欖灰、孔雀藍、普魯士藍、深碧油翠、森青綠玉、深鬱蒼藍、翠綠清新。

以上表格中關於色彩的用詞，都是蔡珠兒單獨用來形容食物或水果的，藉由同色系卻不同層次的色調語詞，能有效地增加文句的變化，對於提升文字的靈活度和精彩度有一定的助益。例如：

黃色並不都是燦爛的，可是基於與陽光的密切關係，卻總是顯眼討喜。萬壽菊的濃黃、軟枝黃蟬的鵝黃、酢漿花的嫩黃、槐花的艷黃、黃槿的清黃，放眼望去，是一列躍動波長的光譜，閃現人對明亮的永恆想望。³

此一段落為《花叢腹語》〈光族花裔〉篇中的文字，雖然與本論文飲膳書寫的主題，並無太直接的相關，不過由於非常適合用來說明蔡珠兒顏色詞運用之巧妙，因而特別列舉出來，以便說明。文中的萬壽菊，在台灣多為深黃與朱橙兩種顏色，作者文中所指應為黃色的品種。軟枝黃蟬是形肖牽牛花，可花瓣略小的銘黃色攀藤植物，酢漿草花是匍匐形的小黃花（另有一粉紅色小花的品種）。黃槐樹的花朵濃密叢生在枝頭，常引得樹

³ 蔡珠兒，《花叢腹語》，頁 58。

梢低垂，然而與號稱「黃金雨」阿勃勒的葡萄狀黃花串又不相同，不過都是很耀眼的艷黃色。黃槿與月桃的葉片都是民間常用來包粿的葉材，黃花紫心，那酷似鬱金香而微開的花朵，常在午後落了滿地。

嚴格說起來，這幾種花朵的顏色其實都非常接近，雖然植株的健康程度，多少也會影響到花色的呈現，但在一般正常的情况下，真要仔細分辨，區隔清楚，卻有一定的困難度，因為可能只是花形、花朵大小、花瓣厚薄，或是在陽光下能否穿透和反射的差別而已。可是，作者卻利用不同的「黃」色詞來描繪，讓整個非常近似的黃色系，在文中充滿層次及躍動的效果，這樣的筆法在諸多散文作家中非常少見，因此特別提出來作為範例加以說明。

腰芒宜啃食，呂宋芒則適合做甜品，香港的糖水店經常把它堆得高高的，黃澄澄一片，色誘路過行人。⁴

此段落中主要的顏色詞只有「黃澄澄」一詞，作者不用平鋪直敘的「澄黃」色來形容芒果，而用「黃澄澄」三個字，筆者認為一來「黃澄澄」在讀者意象上比「澄黃」更有強烈突出其成熟、鮮嫩的感覺，在語氣上也更有延續及展延的效果。因為「澄黃」是兩個字的形容詞，彷彿鼓手在擊鼓後，立即將手掌按在鼓面上，防止鼓皮繼續震動而影響樂曲的節奏般地，瞬間靜止下來。「黃澄澄」則反之，那行文的語氣恰似鼓面震動不止，而有餘音不絕的前進感，以此論點加以分析，後者「黃澄澄」顯然要比前者「澄黃」生動有味得多。

生鮮響螺可切片白灼或清炒，但一般多用冷凍螺肉煲湯，成汁濃白馨冽，兼具干貝與鮑魚的鮮甜，而更清逸蘊藉。⁵

上述文例中的顏色詞是「濃白」，這個「濃」字下得頗不尋常。一般來說，舉凡肉類的湯汁，在沒有額外添加特殊調味料，只採用清燉方式燉煮的情況下，只要烹調得法，通常可以熬出極為清澈透明的湯水，海鮮的湯汁則不然。肉類和海鮮都是以蛋白質為主

⁴ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，台北：聯合文學，2005年12月，頁16。

⁵ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁99。

的食材，蛋白質是一種結構很複雜的化合物，以胺基酸(amino acid)為其基本單位，所含的元素有碳、氫、氧、氮等，少數的幾種胺基酸還含有硫的成份。大部份的蛋白質均含磷，而有些較特殊的蛋白質則含有微量的鐵、銅及其他的無機元素，由於肉類和海鮮所含蛋白質組成的不同，導致兩者在烹調後的湯汁和色澤，亦將有所差異。⁶

海鮮由於肉質組成的緣故，並不容易烹調出透明的湯水(魚類除外)，特別是介殼類的海鮮，即便少數如蛤蜊冬瓜湯，由於在這道湯品中，蛤蜊只是畫龍點睛的點綴性質，用量並不多，而呈現出較高的透明度以外，像牡蠣淺灰不透明的奶白色湯汁，以及西施舌稀豆漿般的顏色，或者花蛤的象牙灰，尤其在量多湯少的烹調方式底下，幾乎都會有些西式濃湯般的錯覺。故「濃白」兩個字，除了有強調介殼類海鮮湯汁不透明的特徵之外，還能與西式烹調法的白湯或白醬產生聯想，增加讀者對響螺褒湯的視覺深度與味覺的參與感，十分別緻且到位。

沒有河蝦，用當令的赤米蝦代替，嫣紅細粒而爽甜，剝好後以蛋白略醃，大火熱油，快炒起鍋，只下幾粒海鹽，以保原味清鮮。⁷

這段引文的顏色詞，有「赤」和「嫣紅」兩個語詞。「赤」者，紅也。有豔色和鮮活的知覺，比如「赤子」一詞，常令筆者直接連想起新生兒單純稚嫩的臉龐，使得「赤米蝦」嫩脆的口感立刻浮現在讀者眼前。「嫣紅」的「嫣」這個字，筆者最直接的聯想是「嫣然一笑」這個成語，美人眉眼生春，含蓄優雅微笑的模樣煞是迷人，兩個與顏色相關的形容詞前後串連，作者筆下赤米蝦之清甜、新鮮與爽嫩幾乎透紙而出，直接刺激讀者腦海裡的味覺中樞，從而引發美味的悸動。後面的「蛋白」一詞，雖然僅是單純名詞的陳述，可與前文的「赤米蝦」及「嫣紅」一口氣看下來，紅與白在視覺上的對比，又造成另一種色調的轉換，非常賞“鮮”悅目。

在蔡珠兒飲膳文字裡，不同色調的色彩用語，以文句的方式加以串連或排列組合，將更形繽紛眩目。例如：

⁶ 趙玫瑤編譯，《實用營養學》，台北：華杏出版，1992年3月，頁72。

⁷ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁181。

大千世界南北半球，哪裡都有橙子，金紅耀眼肥碩光豔，青黃矮小的柳丁卻杳然無蹤，彷彿流失在人海的隙縫，即使在柑園萬頃的南加州、橙黃橘綠的地中海岸，也見不到它那憨矮親切的身影。⁸

在這一篇文章裡頭，蔡珠兒用“金紅、耀眼、肥碩、光豔”四個強勢的形容詞，來表現加州香吉士柳橙先聲奪人的氣派，來對照“青黃矮小”的台灣柳丁，兩造用詞的比較，除了在色彩上有紅與黃的強烈對比，還隱隱顯露出美國加州柳橙在全世界的張揚態勢，行文中除了對故鄉柳丁多層次的風味，卻幽居海角一隅的遭遇而抱屈，亦埋藏著一份由衷對故土風物的依戀與疼惜。末了再添加盛產柑橘類水果的地中海沿岸“橙黃橘綠”的繽紛，讓台灣柳丁的形象愈發立體而鮮翠。

桂味有兩種，一種呈朱砂紅，一種叫鴨頭綠，果肩有墨綠色斑塊，風味較佳但少見。糯米糍也分兩種，淺紅帶黃的白皮小糯較平凡，鮮赤渾圓的紅皮大糯俗稱紅殼仔，既肥又美甜汁滄喉。⁹

在台灣讀者的經驗裡，荔枝不外產量最多的暗紅色黑殼仔和桂味，以及果粒淺紅，尖端略帶點嫩綠的玉荷包等幾種，何嘗看過這麼多不同品種的荔枝，廣東果然不愧為荔枝的原鄉。在這個介紹荔枝品種的小段落中，光是果粒的多彩：朱砂紅的桂味，有墨綠色斑塊的另外一種桂味鴨頭綠，或是淺紅帶黃的白皮小糯這種平凡的糯米糍，還有俗稱紅殼仔且鮮赤渾圓的紅皮大糯。其中與顏色相關的詞，就有「朱砂紅」、「墨綠」、「鴨頭綠」、「淺紅帶黃」、「白」、「紅」、「鮮赤」等多重的色系，光是想像各種皮色荔枝齊聚一堂的豐美，就讓人覺得很是興奮嚮往。

森青的葉子驟然變成油翠，繼而轉為蒼茫的秋香綠，看了有點不忍，然而蒸騰出的各式芳香氤氳瀰漫，把我迷幻得醺醺然，什麼歉疚都忘了。¹⁰

浩瀚與廣袤是很難用文字徹底描繪的世界，那是任何名家巨匠都無力追求的自然色調。蔡珠兒以童年親炙的色彩光譜為養份，將用來包粽子的月桃、竹葉、野薑花等綠色

⁸ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 33。

⁹ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 38。

¹⁰ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 173。

系的各種葉材，經過熱水殺青後的色澤轉變：森青→油翠→秋香綠，讓原本無機的青綠色系，隨環境轉換(特別是溫度變化)而產生的色澤變異，並賦予不同的意義，使得整個青綠色系不再局限於單純的無機綠，而是充滿活力的有機綠色生命體，非常有臨場感。

除了單一語詞和整段文句的組合用法，蔡珠兒對顏色的運用，還有另外一個絕活，就是在單一句子裡連續使用不同顏色的用語，來強化讀者腦海裡色彩紛呈、秀色可餐的印象，例如：「碧葉紅果瑩白蜜漿，甜豔照人」，再如：「綠玉紅香」、「油碧玉白」，甚至「黑葉白蠟」，極端的對比，鮮妍的絕色，儼然是一個文字的色彩調色盤，讓讀者眼花撩亂，目不暇給。

樹頂現摘的鮮荔，當然美不可言，尤其果殼尚未硬化，剝起來柔軟芬馥有股樹味木香，碧葉紅果瑩白蜜漿，甜豔照人。¹¹

絕少有作家能將顏色的用語，排列組合地如此緊實綿密，同時呈現出相互映襯、彼此強化的視覺效果，碧(青綠)與紅、紅與白、白與蜜漿(淡銘黃)等多重的對比，全都是華豔本色，想不被文字中穠麗的甜美所引誘，將是極具挑戰的定力大考驗。

對我來說，明前唯一的好處，就是翠綠柔嫩，宜於入饌，可以烹成龍井蝦仁。西湖邊的「樓外樓」佔盡地利，索性用鮮茶來做龍井蝦仁，蓮心般的茶芽灑在荷瓣似的蝦肉上，油碧玉白，分外悅目，春茶嚼來鮮滋帶甘，比鬆淡的蝦仁有味。¹²

「紅與白」，或者「紅與黃」的對比，當然是非常出色的安排，可是絕對比不上「白與綠」或者「白與青」沁人心脾。在色彩的象徵裡，白色是純潔明淨的意思，綠色有和平與生機的含意，水藍則是清朗與樂觀的代表，所以文例中龍井春茶的茶菁雖已離枝，卻藉由西湖白蝦那「玉白如蓮花瓣」的蝦仁而復生，「油碧玉白」四個字，為西湖樓外樓龍井蝦仁此一膾炙人口的名菜畫龍點睛，生色不少。

我烤出焦糖布丁，嫩顫的乳黃蛋花，裹在琥珀色的焦脆糖皮下，質地與甜度的對比，在口中融化瀰漫，像陽光的金絲夾著花氣，光亮而芳馨。……從烏油、蜜褐、

¹¹ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 38。

¹² 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 73。

金紅到米黃，棕色食物牽動火燄的記憶，勾引饞念垂釣食慾，各種焦糖色素構成美味光譜，模擬出釀成、熬煮或者烤炙的色香，配製愉悅幸福之感。¹³

焦糖布丁是一道美味的餐後甜點，品質好的焦糖布丁入口即化、乳香誘人，若再與烤成薄脆的焦糖同時入口，不論是布丁的滋味或者口感的層次，均將為當下的盛宴畫上完美的句點。即便不與餐點搭配，單獨當成零食來品嚐，那軟嫩香濃的馥郁，都是犒賞身心極佳的品項，只是人各有偏好，如何將焦糖布丁品嚐起來的知覺，透過文字傳達給讀者，讓讀者也能透過文字而“品嚐到”焦糖布丁的菁華，就有賴作者的文字功力了。

在上述的引文中，蔡珠兒先以水潤軟嫩如豆腐的「嫩顛」點出焦糖布丁柔滑的質地，勾起讀者個人吞嚥布丁的記憶，一起與作者進入現場品嚐焦糖布丁的氛圍。再以「乳黃」色的蛋花，裹在「琥珀色」的薄脆焦糖裡，與讀者色彩感知的經驗相連結，產生甜嫩與酥脆兩種味覺層次的互動。復以陽光般燦爛的「金」色「絲」線交纏著花氣的馨香，喚起甜品所能賦予身心的歡快刺激，最後利用「烏油、蜜褐、金紅到米黃」等顏色詞的變化，以深淺不同的「棕色」系，召喚讀者心中不同的焦糖色澤，「勾引饞念垂釣食慾」，以作者親自「釀成、熬煮或者烤炙的色香」，為讀者“熬製”出「愉悅幸福之感」。一品焦糖布丁所顯現的，不僅是視覺上的滿足，多層次口感的鋪陳，還有心靈的療癒，筆力不凡。

（鏞記）裡面燈火通明，掛滿醉紅的臘腸，醬紫的肝腸，肥白的油鴨，赤褐的臘肉，還有一隻隻蜜黃晶亮的大火腿，粉光脂豔油香繞梁，一派富泰氣象。¹⁴

鏞記酒家是香港著名的燒臘店，每屆歲末，總被置辦年貨的客人擠得水洩不通。橘黃與橙紅色系是溫暖的色調，在濃稠的夜色和北風裡，一盞昏黃的燈光將帶給歸人和過客溫馨的氛圍，因為燈光可能代表著一桌熱騰騰的飯菜，一杯濃醞的茶水或咖啡，再不然就是一壺溫過的烈酒，或者一聲善意的問候及擁抱。作者用入夜後的燈火通明，渲染出溫熱的氣氛，接著以燈光下油鴨燒雞、臘肉肝腸油亮的表層，在燈光照射下愈發閃耀的質地，烘托出食物的香美和濃郁的年味，「醉紅、醬紫、赤褐」三個顏色詞，延續橙

¹³ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 106。

¹⁴ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 128。

紅色系溫馨的想望，再以「肥白」、瑩亮的「蜜黃」、豔麗的「粉紅」等另外三個稍有對比效果，卻同樣溫馨柔美的色澤，營造視覺感官上的變化，揉捻出香港社會年節時「一派富泰」的豐足氣象，似有一縷煙燻火燎的臘味香，從文字間幽幽散逸出來，引人垂涎。

從以上的文例，不難想見蔡珠兒對顏色詞運用的靈活與熟練，她藉由色彩的豐富華妍，成功為自己的飲膳書寫“生色”，是絕「色」文字容顏的極致表現。而楊佳嫻則以為蔡珠兒之所以慣以顏色來敘事，是因為「她對色彩永遠感到飢渴」。蔡珠兒也在《花叢腹語》自序裡招認，即使室內、馬路上有再多的植物，也無法「紓解我的綠色症」，那是一種「打從心底渴躁起來的煎熬與焦慮」¹⁵。以此來詮釋童年生活刻劃在蔡珠兒心版上的色彩美學，應是極為妥貼的觀點。如同南方朔所言：

（蔡珠兒）這個女小孩，幼時住在花蓮木瓜溪上游一個叫做「龍溪」的小山村。這裡的雲光山嵐，花鳥蟲魚，以一種原生式的媚惑向她呼喚，於是，這些就成了她的記憶，她的性情，以及她理解世界的方式。不論她在台北成長，負笈英倫，或到香港居住，以及到世界各處行腳。她總是會用兒時被山精水靈打造過的眼睛來張望世界。她一起步就與眾不同，以後的不同就從這裡開始。¹⁶

由此可知，當年那個在木瓜溪上游蹦蹦跳跳，掬飲大自然濃純色澤用以解渴，沐浴在山林花香鳥語裡成長的綠小孩，也許已經不再赤足奔跑在荒僻龍溪的林野小徑上，同時也失去了天真純然的氣質，只是龍溪生涯的深刻印記始終如影隨行，不曾片刻遠離。所以，蔡珠兒選擇在碧海藍天的海角一隅，營造一處完全屬於自己的綠色天地，輔以筆下多重的鮮色妍彩「金黃桃紅豔紫雪白」¹⁷，為自己再造龍溪。這次，龍溪不再只能回溯追憶，而是踏踏實實地與自己的日常生活相互依偎，共生共榮，彷彿回到大自然母親的懷抱，平穩安定、自在無憂。

¹⁵ 楊佳嫻，〈饕餮文化，煮食情味——專訪蔡珠兒〉，《文訊雜誌》315期，2012年1月，頁33-38。

¹⁶ 南方朔，〈從「仙女圈」一路走來〉，蔡珠兒，《南方絳雪》序文，台北：聯合文學，2002年9月，頁5。

¹⁷ 蔡珠兒，《南方絳雪》，台北：聯合文學，2002年9月，頁183。

第二節 修辭法的應用

鄭明娟指出：「文學作品都需要修辭，不獨散文然。因為修辭，使文學語言能卓然獨立，迥異於其他學科的書面文字。修辭是文學構成最基本元素，是產生文學趣味的根本。……組合散文最小的單元是字，由字連綴而有句，由句連綴而有段，由段組合而成章。修辭的功能是修飾字與句，因此算是散文藝術構成的最基礎單元。」¹⁸由以上立論，不難想見修辭技巧對於散文創作的重要性。蔡珠兒是中文系的本科生，加以記者生涯的歷練，使得她對文字的掌握相當精確，特別在《紅燜廚娘》一書中，其豐富多樣的修辭技巧紛呈，簡直可以當作現代散文修辭學的範本。張瑞芬曾經提及蔡珠兒在文字修辭上的嫻熟，不失為客觀中肯的意見：

河粉是虛的，「像切絲的雲，蒸熟的嵐氣」；舌尖上嚐到厚重的麻辣，「像包了海綿的鈍器，把人敲得暈陀陀」；辣也有不同層次，「辣醬寬柔如面，指天椒尖利如線，面和線交錯延伸」；「如果烹調像造字，茶菜就是會意假借」，像龍井蝦仁般心領神會，點到為止。〈覆盆子〉寫的似乎是果粒濃香，內裏實為懷人；〈火宅之人〉指酷愛烤肉的鄰居；〈黑貓飯店〉篇首像為情人治饌，實則祭奠一隻饞嘴識味的寵貓。燙 A 菜的輕微苦意如遠天星粒，在口腔明滅閃爍。瓜子是時間單位，張愛玲筆下的女人，愈是絕望愈要吃，「浪費時間，這需要嫻熟的技藝」。短短千字之內，可柔情婉轉，有幽默智性，錯愕中生出奇趣，平徐後翻轉為高潮。¹⁹

故本章節將詳列蔡珠兒食物書寫的文例，用以說明其修辭上的精彩表現。

（一）擬人

描述一件事物時，轉變其原來性質，化成另一種本質截然不同的事物，而加以形容敘述的，叫作「轉化」。轉化的第一種是「人性化」，擬物為人。第二種是「物性化」，擬人爲物。第三種是「形象化」，擬虛爲實。²⁰蔡珠兒飲膳書寫的用字靈活，尤其在擬物

¹⁸ 鄭明娟，《現代散文構成論》，台北：大安出版社，2007年10月，頁1。

¹⁹ 張瑞芬，《台灣當代女性散文史論》，台北：麥田出版，2007年4月15日，頁51-52。

²⁰ 黃慶萱，《修辭學》，台北：三民書局，2002年10月，頁377-393。

爲人一「人性化」的擬人法這一部份，有非常傑出的創意。

夏日以各種方式抵達，從銀河，以暴雨，到荷塘、在絲瓜。²¹

春夏秋冬是大自然季節的轉換，即使有科學上客觀的要件可以參考判斷，可是食物與節氣卻不像統計學上的資料如此明確果決。中國菜的食材有著當令與否的生產季節和品質差異，即使科技的發達使得食材的栽培不再完全受限於自然環境，可溫室栽培出來的蔬果，仍然無法完全取代天然栽培的產量和品質。同樣的蔬果和食材，有經驗的老手依然可以從外觀、氣味或口感上，分辨出天然栽培與人工養殖的細微差異。蔡珠兒讓季節的更迭以具象的事物來呈現，用星象、雨量和植物來表現，透過不同事物的移轉，營造夏天在人間緩步移動的錯覺，非常新鮮有趣。

一顆荔枝三把火，漫天荔焰捲來，燎原般燒紅了夏日。²²

在傳統醫學的觀念裡，食物和藥材都各有性底，不但得注意物性的協調，還講究君臣主從的用藥之道，一旦冷熱衝突、陰陽失調，再珍貴的藥物或食材非但無益，甚且有害。荔枝在傳統中醫和老人家的經驗法則裡，是屬於燥熱的水果，小時候荔枝盛產時，常抓著大把荔枝當飯吃，老人家看見總不忘叮嚀：荔枝吃太多，小心流鼻血！蔡珠兒自稱是荔枝的超級擁護者，自然明瞭這個粗淺的道理，乾脆就將荔枝燥熱的物性誇張到極致，再徹底發揮，想像一把紅色的荔枝火燄在夏日裡襲來。這樣的表現讓荔枝紅色的表皮，有如火燄般靈活跳動，讓荔枝的燥熱與夏日紅豔的太陽相互拉抬，勾起讀者對炎夏溽暑的體驗，也激起對荔枝渴望的浪潮，彷彿連文字都燥熱地燃燒了起來。

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，色味嬌媚，所以又叫西施柚。²³

柚子皮的精油有著清新的芬芳，古人常用花朵比喻美人，蔡珠兒則以柚子的品種來摹擬美人的表情。晚春初夏時節，芒果已經當令，泰國蜜柚尚未成熟，深青綠色的表皮，就像河洛話形容人生氣的臉色一樣森青。普通柚子的體積稍大，不夠輕盈靈動，在作者

²¹ 蔡珠兒，《紅燭廚娘》，頁 22。

²² 蔡珠兒，《紅燭廚娘》，頁 37。

²³ 蔡珠兒，《紅燭廚娘》，頁 40。

筆下就是一副傻大姐的模樣，乏人問津。只有以越國美女西施為名的西施柚，色澤鮮麗，千嬌百媚，恰似夷光在吳王宮殿裡嫣然回眸一笑，傾國傾城，西施容色豔絕，西施柚又豈能不美絕、清絕，猶如瓊漿玉露般消暑解渴。

覆盆子常見於溫帶，出沒於細糕美點和骨瓷杯盤之間，行跡旖旎浪漫，加以雍容典麗頗具歐洲神韻，我一直以為它是西洋貨，只是納悶 raspberry 怎麼譯成這麼土的中文名。²⁴

覆盆子一向被認為是洋味十足的舶來品，常出現在西式糕餅甜點等食物裡面，而西式糕點又多搭配著精緻的骨瓷茶具，或是細瓷咖啡杯盤，以及銀製的刀叉、點心架等下午茶器皿。同時，這些鑲金鍍銀的杯盤，又多彩繪著細碎的花葉圖騰，以及精工描摹的線條和花樣，充滿珍·奧斯汀筆下古典仕女的優雅，瑪莉·安托瓦尼特的奢華(瑪莉·安托瓦尼特，Maria Antonia Josepha Johanna，1755-1793，法皇路易十六皇后，法國大革命被送上斷頭臺)和瑪爾梅松山莊的典雅(瑪爾梅松山莊，Château de Malmaison 為約瑟芬與拿破崙離婚後的住所)。讀者在蔡珠兒的這段文字裡，彷彿看見覆盆子化身為《傲慢與偏見》的伊莉莎白，右手拿著蕾絲陽傘，左手挽在達西先生的臂彎，漫步在林蔭間，或者驚見約瑟芬撥開絲緞簾幕，窈窕嫵媚地向前走來，一派歐洲時尚貴族的雍容華貴與閒適從容。

超市裡，一顆津白被我不小心摔在地上，嗤一聲發出硬脆的悶響，立即碎裂，青白的肉梗，縱走出網狀冰紋。我忽然想到，北方有種梨子叫「半斤酥」，個頭碩大甜脆多汁，成熟時被風吹落，砸下來酥碎成灘，那聲音一定就是這樣，肥滿，豐實，然而無助絕望，幾乎還在驚顫。²⁵

冰紋，即冰裂紋。是古代龍泉青瓷的一個品種，宋代哥窯瓷器的精品。或者是在從事蠟染的過程中，蠟跡破裂時，染液隨著裂縫滲透在白布上而形成的美麗花紋。在這段文字裡，「冰紋」兩個字，是用來形容大白菜摔落地面而裂開的紋路，以大白菜的質地而言，應較為近似北宋瓷器薄胎透光的晶瑩剔透。蔡珠兒用冰紋來形容天津大白菜，被

²⁴ 蔡珠兒，《紅燭廚娘》，頁 20。

²⁵ 蔡珠兒，《紅燭廚娘》，頁 68。

摔在地上裂開的紋路，讓超市裡常見的廉價大白菜，立刻擁有頂級瓷器的身價，其「點菜成瓷」的文字魔法，只需要簡單的幾個字。簡媜曾經用「隱約傳來冰裂的聲音」形容雪白色的茶花²⁶，同樣冰裂的紋路，效果卻不盡相同，蔡珠兒在瞬間將白菜升等，簡媜則用以暗示白色茶花的冰清玉潔，不同的冰紋和冰裂，同樣精彩絕倫。

而文中提及中國北方那名為半斤酥的梨子，初看時，會覺得半斤酥就像是個手長腳長皮膚白的北方大妞兒，能幹、俐落又沒心機，可等到經歷過風霜雨雪的淬鍊，對生命心懷定見的成熟時刻，才被風給吹落，摔在地面上，大妞兒即便不再年少輕狂，已然有股剔透世情的練達與厚度，卻依然自豐美的生命本質裡，滲透出驚悸、絕望、無助的生活體悟。未經長夜痛哭者，不足與語人生，誰曰不然！

找出一疊 Miles Davis，先放那張重新混音版的 Kind of Blue，把空氣暈染成深鬱蒼藍，銀灰的號音柔厚濡潤，如濕墨曳掃，迤邐而去綿遠不盡，牽引著湯水的悠長節韻。……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。……現成的湯底，被調料和味精霸實了，鮮麗但暗啞，劍拔弩張而底蘊空蕩，只有表層沒有景深。²⁷

在這段短文裡頭，Miles Davis 的憂鬱藍調不像樂音，倒像是個手工渲染的能手，將四周流動的空氣當成布匹，渲染出不同於客家藍靛的藏青、土耳其藍或深邃的寶藍，藍色的布匹上，有密西西比河的煙嵐與黑人的靈魂。管樂的號音則好似草書名家，顯露出顛狂本色，在天地間的無形紙上暢意揮毫，字字相連，筆筆成意，狂草中自成韻致。而上好的高湯，彷彿儒門君子，低調、謙遜、不張揚，所謂才德兼備、虛懷若谷，不巧言令色，不鑽營干祿，正是頂級高湯的內涵，看似熬湯，實則品人，一語雙關，兩臻佳妙。

我烤出焦糖布丁，嫩顫的乳黃蛋花，裹在琥珀色的焦脆糖皮下，質地與甜度的對比，在口中融化瀰漫，像陽光的金絲夾著花氣，光亮而芳馨。…從烏油、蜜褐、金紅到米黃，棕色食物牽動火燄的記憶，勾引饞念垂釣食慾，各種焦糖色素構成

²⁶ 簡媜，〈白雪茶樹〉，詳見凌拂主編，《臺灣花卉文選》，台北：二魚文化，2003年5月，頁68。

²⁷ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁81-84。

美味光譜，模擬出釀成、熬煮或者烤炙的色香，配製愉悅幸福之感。²⁸

這則文例當中，除了顏色排列組合緊密串連的彩度，還有「食物牽動火燄的記憶，勾引饞念垂釣食慾」這兩句動態十足的短句值得注意。甜點，會帶給人們幸福與滿足的瑰麗遐想，就像一個身段窈窕，身材火辣，嫵媚動人的俏佳人，勾引著有心人的饞狀及慾望，色不迷人...人自迷.....。

（二）譬喻

譬喻是一種「借彼喻此」的修辭法，凡二件或二件以上的事物中有類似之點，說話、作文時運用「那」有類似點的事物來比方說明「這」件事物的，就叫「譬喻」。它的理論架構，是建立在心理學「類化作用」(Apperception)的基礎上——利用舊經驗引起新經驗。通常是以易知說明難知；以具體說明抽象。使人在恍然大悟中驚佩作者設喻之巧妙，從而產生滿足與信服的快感。²⁹蔡珠兒在譬喻修辭格的運用上，筆力非凡：

天色粉青陽光油黃，微風拂來豌豆花香，烏鶯捲著軟舌在樹上引吭，寶石紅的漿果在手心顫動，倫敦的夏天美得像個夢。剝下一粒覆盆子放進嘴裡，甜嫩清酸了無渣痕，更像吃下一口夢，然而夢是鬆的，沒有這麼緊實強烈的氣味，那是比香更稠的豔，像吞下一坨胭脂水粉暈染在頰腔，滿口豔光，照得臟腑熠熠生輝。³⁰

在上面這一段文字裡，蔡珠兒用了「倫敦的夏天美得像個夢」，來比喻覆盆子如在幻夢中方可得嘗的知覺，又用「像吞下一坨胭脂水粉暈染在頰腔」的滿口豔光，來形容覆盆子鮮麗的色澤，與前文的寶石紅相互輝映，以強化讀者腦海中對覆盆子這種水果華麗多姿的形象，雙重的譬喻，令覆盆子活色生香，再襯以粉藍的天際及亮黃色的陽光等不同色系的色塊相互襯托，小小的覆盆子果然立刻美豔得不可方物。

（絲瓜）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

²⁸ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 106-107。

²⁹ 黃慶萱，《修辭學》，頁 321。

³⁰ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 19。

清甜甘美，如空山初雪，如冷泉釀茶，餘味悠遠裊裊不盡。³¹

台灣市面上常見的絲瓜有兩種，一種俗稱澎湖菜瓜（又稱為角瓜），也是蔡珠兒文中所指的粵絲瓜，諱絲（輸）為勝瓜，是有楊桃狀溝稜的瓜類。另外一種是早期台灣農家屋前屋後空地上，都有的圓筒細長形絲瓜，香港稱為水瓜。不過因為現在的絲瓜，已經改良成四季均產的菜蔬，為溫室栽培的品種，通常較為粗短矮胖，唯籽老多渣，口感遠遠不及細長的原生種。夏季角瓜當令時，加點嫩薑絲以大火快炒，幾分鐘後裝盤上桌，此時絲瓜綿密的質地滑潤如絲綢，不用添加任何調味料，就可以吃出一股自然的甜味，同時湯色純淨，瓜色清鮮誘人，絕對的素雅青翠，吃起來消暑降火氣。蔡珠兒以初雪、冷泉喻之，果然行家本色！

（綠竹筍）雖然微帶苦韻，可是那水梨般的甜脆、山蘭似的幽香，依然清麗華美，朋友唉唉大叫，說她的舌頭要融掉了。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，覺得自己隻貓熊。³²

剛開始看作者用水梨來比喻鮮筍，以幽蘭之氣比喻筍香，總以為那是極其誇張的說法，後來認識住在台北市郊石碇山區裡的朋友，才證實此說不謬。因為產地現採現吃的綠竹筍，不用煮就可以生吃，水份多又爽脆無渣，跟梨子的口感很像，有股清新蔬果的芬芳，是麻竹筍和冬筍都比不上的多汁、鮮嫩、少纖維。中國貓熊（學名：*Ailuropoda melanoleuca*），以青竹為主食，蔡珠兒把愛吃竹筍的自己，類比為以竹為食的貓熊，既逗趣又幽默，會心者莫不莞爾。

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，在純淨芳馨中，都有一種冷絕的鋼質意味。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，令人心神蕩漾，滿生綺麗之感。³³

³¹ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 22。

³² 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 28。

³³ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 58。

玫瑰如鋼鐵，既盈逸純淨芳馨的氣息，卻又有如鋼鐵般堅硬冷絕。蔡珠兒如此描繪玫瑰的理由，有幾種可能。首先，從玫瑰花的外形來看，玫瑰花是一種花瓣看起來堅硬剛烈，觸摸起來卻纖柔的花朵，雖然品質較好的頂級玫瑰（長梗、高中心型的厚瓣玫瑰）在新鮮時，摸起來的確有硬挺的觸覺，不過再如何新鮮挺拔的玫瑰花，一旦失去水份，就會呈現如絲帛般柔滑粉潤的觸感。賈寶玉說女人是水做的，個人則以為花才是水做的，失去水份，再出色的品種都將不成花形。而花朵也代表女人，有水份的花朵(玫瑰)是武裝的女性，缺水的花朵(玫瑰)才是女性的本質，只看過新鮮玫瑰花的人，不能說完全瞭解玫瑰花，也不能算真正瞭解女人。

同時，玫瑰代表愛情，被愛情糖漿醃製起來的玫瑰花「甜香裊娜，纏綿無限」，恰似熱戀中的女子，一股自心底深處滲透出來的幸福與滿足，讓戀愛中的女人特別甜美嬌媚，溫柔婉約。擁有愛情滋潤的女子，比任何時候看起來都要美麗動人，風情萬種，自然令旁人「心神蕩漾，滿生綺麗之感」。假若從霞紅色玫瑰花的象徵來理解，不同顏色的玫瑰花有不同的花語，深紅色系的花朵代表愛情，鮮血般炙烈的紅玫瑰，用來詮釋沸騰的熱情再貼切不過。粉紅色玫瑰花的花語是「感動」，被對方深深感動的意境，含蓄、浪漫且唯美，有繼續向深紅色邁進的可能。白色玫瑰花代表「可愛」，在舊約聖經裡面，聖母瑪莉亞被誦讚為「純潔」的玫瑰花，而玫瑰在亞當和夏娃偷嘗禁果以前是沒有刺的，於是人們用玫瑰花的刺代表人類的原罪，因此用純潔無瑕的白玫瑰花，來象徵沒有背負任何原罪的瑪麗亞。黃色玫瑰花的花語是「嫉妒」，至於嫉妒什麼？就是自由心證的問題了。

一個可以為愛情犧牲的女性是剛烈、堅強，也是義無反顧的，既美麗又驕傲，可愛情受挫之後的女性，卻也是極端危險，並且刺得扎手的，女人堅持報復薄倖者的意志，恰如鋼鐵一般，有著“冷冽絕決”到讓人不寒而慄的「致命吸引力」³⁴，豔紅色的玫瑰花，向來都是美麗與危險的綜合體，沒有一定的誠意，請勿輕易攀折。故而在情慾鍛鑄

³⁴ 「致命吸引力」(Fatal Attraction)是一部有關於男人外遇偷腥，卻遭外遇對象報復的電影。1987 年上映，男主角：Michael Douglas 麥克·道格拉斯，女主角：Glenn Close 葛倫·克蘿絲。全球票房三億兩千萬美金，1988 榮獲奧斯卡六項和金球獎四項大獎提名。

下而融化的玫瑰心，將從百煉鋼化為繞指柔，嘗起來及觸摸起來將溫潤如絲緞，燦美似豔霞，此間滋味，如人飲水。玫瑰如鋼鐵，這是蔡珠兒對玫瑰花的理解，亦是身為女人對愛情的感應和體悟。

種了三個半月，追肥加料，拉拔呵護，萵苣到底不成材，只顧抽花，不會結心，沒長出肉嘟嘟的萵筍，依舊是瘦巴巴的莖桿，折斷一看，裡面已經乾硬空盪，寡情無心，猶如浪子，玩過頭又上了年紀。³⁵

萵苣的品種不少，文中所指應是結球萵苣。植物對於生長環境，有種自由心證的敏感度，當養份不夠或是季節不對的時候，絕對不會輕易妥協，不是抗拒生長，抗拒開花結果以為因應，就是以外強中乾、外實內虛來進行無言的抗議。蔡珠兒用在花叢裡弄壞身體又不再年輕的情場浪子之「寡情無心」，來模擬莖桿乾硬卻中空的萵苣，並且夾雜著「肉嘟嘟」和「瘦巴巴」等不同的修辭法，行文間恨萵苣不結心的憾恨溢於言表，對花心無情的男人亦不曾輕饒，輕描淡寫的幾句，卻足以讓不負責任又自視甚高的男人，當場重傷，倒地不起。

（三）類疊

黃慶萱認為：同一個字、詞、語、句，或連接，或隔離，重複地使用著，以加強語氣，使講話行文具有節奏感的修辭法，叫作「類疊」。³⁶黃永武也提出以疊字摹神、以重出逞能、以體物入情，以創新出色等多種鍊字法，認為「寫物抒情，有時只要多用一字相疊，便能使興會神情，一齊湧現，這種修辭法，叫做疊字法。在中國字中，有的必須使用疊字，語氣才足、意義才完全的。」，而「疊字的運用，貴在新穎，變化無窮」³⁷。蔡珠兒在這部分常用的語法，通常是疊字，她擅長以同字堆疊重複的寫法，來增強文字感染力。

瓜身碩長但輕削，握著瓜柄輕輕揮舞，平板呆直如木筆，毫無彈性。...不知是品種抑或水土差異，廣東水瓜再是鮮嫩，炒出來總是灰濛濛，吃起來鬆泡泡的，和

³⁵ 蔡珠兒，《種地書》，台北：有鹿文化，2012年3月，頁16。

³⁶ 黃慶萱，《修辭學》，頁531-533。

³⁷ 黃永武：《字句鍛鍊法》，台北：洪範書店，1986年11月，頁177-179。

台灣的菜瓜大相逕庭。³⁸

蔡珠兒〈舞絲瓜〉文中所指的絲瓜，不是台灣一般俗稱為菜瓜的廣東水瓜，而是澎湖菜瓜，澎湖菜瓜因為瓜身有稜角，又稱為角瓜。澎湖絲瓜的質地，比市場常見的長條狀廣東水瓜要來得爽脆清甜，將角瓜削皮後加嫩薑大火快炒，湯汁清澈透明泛著一縷淺綠，的確比廣東水瓜的湯色來得純粹明淨，口感也嫩脆甘美許多。作者用「炒出來總是灰濛濛，吃起來鬆泡泡」兩組疊字的用法，來強化水瓜不如角瓜賞心悅目，入口脆嫩鮮甜的口感，雖有刻意貶抑水瓜之嫌，不過對於突出當令角瓜的風味，卻極具匠心。

颱風將至的午前，郵局打電話來，要我去領一個包裹，爛溶溶的，還一直滲水，我們不敢碰，你快點來看看。我趕緊過去，局長拎出一個大膠袋，兜著一堆灰褐褐的東西，發出濃厚的酒酵味，像一隻爛醉如泥的異形。³⁹

蔬果腐敗後，會發出一股腥羶的霉味，不論形狀或氣味都讓人退避三舍。蔡珠兒在颱風來臨前接到友人寄到香港的麵包果(麻姬露)，由於包裹經過長途遞送，可能因為郵寄的時間較長，或者因為碰撞而腐爛，腐敗後滲出的汁液浸濕了包裝，抵達作者所在地的郵局時，情況已經不可收拾。「爛溶溶」表示郵件原始的包裝，已經被汁液弄得不成樣子，幾近破爛的程度，牛皮紙或瓦楞紙沾溼後的確是黃褐色的，作者用「灰褐褐」來形容，很有點灰頭土臉的慘狀。「爛溶溶」加上「灰褐褐」，又散發出糖份發酵氣味的異形，讀者馬上就可以想像、瞭解到作者收到麻姬露包裹當下的心情，非常傳神。

紅姨在新界自設作坊，磨出的豆腐最好吃，肉顛顛水盈盈，豆香撲鼻。...（麻婆豆腐）做法也簡單，不過是肉末辣醬燒豆腐，十拿九穩不易搞砸，但做得出色就戛戛其難，平淡無奇的家常菜式，往往蘊藏最淬鍊的基本功，正因為簡單，瑕疵敗筆無所藏拙，佳劣高下立見分明。...去成都總能吃到正宗麻婆吧？一下飛機，我直奔西玉龍街的陳麻婆豆腐店，滿心期待，不料送來一盆烏褐褐的東西，粗硬的肉丁蓋在糾結成團的豆腐塊上，溫吞吞髒兮兮，別說七味，連基本的香熱都欠

³⁸ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 22-23。

³⁹ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 22-23。

缺，勉強嚐一口，死鹹愣麻苦辣，把我嚇傻也氣呆了。⁴⁰

豆腐是中國人了不起的發明，雖然韓國人企圖取而代之，不過光看中港台星兩岸四地的豆腐食譜和菜式，總也該知難而退了。剛出爐的板豆腐有股清新的豆香，微溫又柔嫩，不加任何調味料直接吃，都極素淨可人。小時候每天清晨，都有人騎著腳踏車沿街賣熱豆腐，媽媽總買個一小方塊，滴上幾滴醬油給我們配地瓜稀飯吃，冬夜晨曦裡純粹的豆腐香和稀飯裡的地瓜香，是記憶裡永遠的鄉愁。

不知道蔡珠兒對於豆腐，是否也有著完全屬於個人的私密印記，才會用新界紅姨手工作坊裡「肉顫顫水盈盈」，豆香撲鼻又軟嫩的新鮮豆腐，來對照四川成都「烏褐褐、溫吞吞髒兮兮」那所謂“正宗”的麻婆豆腐，誠如作者所言：「平淡無奇的家常菜式，往往蘊藏最淬鍊的基本功，正因為簡單，瑕疵敗筆無所藏拙，佳劣高下立見分明」。這當中所涉及的，除了過度商業化而缺乏誠意的問題，還有對中國大陸餐館敗壞祖先資產的氣憤和無奈，「戛戛」其難的不是技巧，而是菜餚中的心意。相互對比的幾組連續疊字，讓老式豆腐的風情與滋味更加濃醇，過度商業化的麻婆豆腐亦愈發地不堪聞問。

可見這和食譜配方無關，主要是一鍋燜雞的魅力，熱騰騰光豔豔香噴噴，美好富足。⁴¹

很少有作者能將疊字用得如此靈動鮮活，易安居士的〈聲聲慢〉自是古典絕唱，蔡珠兒的《紅燜廚娘》應是現代散文的奇葩。剛蒸好的雞肉，是燙手的溫度，隱隱的肉香十分誘人，皮肉緊致的表皮，有著水蒸氣與雞汁混合而成的濕潤，光線一照，油光閃閃。作者將觸覺的溫度，視覺的油光，嗅覺的肉香，合成「熱騰騰光豔豔香噴噴」九個疊字的形容詞，光是讀起來，腦海裡就有了美味的想像，既充份表現出雞肉的炙熱噴香，也宣告了有雞肉吃代表幸福美好的富足。

廣式臘味出名，但我嫌臘腸太硬，油鴨太鹹，臘肉太生韌，還是台式的香腸和燻臘肉好吃。唯獨肝腸，讓我萬分傾心痴迷，尤其冬天吃煲仔飯，夾起整條猛啃，

⁴⁰ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 75-76。

⁴¹ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 126。

油滋滋甜膩膩香酥酥，令人歡愉饜足，飄然恍惚，效用近乎醇酒和快樂丸。不過後遺症可能也差不多。⁴²

廣東燒臘的品系眾多，材料或者有異，不過成品幾乎一律有著油亮紅潤的色澤，臘香撲鼻，人各有所好，青菜蘿蔔各有擁護者，不過食物跟愛情一樣，衷情者即見西施。蔡珠兒對肝腸「萬分傾心痴迷」，冬日裡一碟臘味煲仔飯，吃得滿嘴油光，心蕩神馳，啃著「油滋滋甜膩膩香酥酥」的肝腸，彷彿擁抱著摯愛的情人，細數情人無可取代的特質和優點，「歡愉饜足，飄然恍惚」像吃迷幻藥，有著近似成癮的沉淪。這「油滋滋甜膩膩香酥酥」三組九個字的疊字，令肝腸的美味在連續的九個字裡不斷地增強，匯聚成飽滿的饜足與歡快，而世上...有誰能拒絕幸福的滋味？！

其他像「溫潤瑩澤曖曖內含」的高湯，「甜滋滋油淋淋」的鬼佬(香港方言，香港人稱白種人為鬼佬)烤肉，吃起來「苦甘苦甘」的苦瓜，「熱騰騰油滋滋」，充滿「鑊氣」的乾炒牛肉河粉，以及烤紅蘿蔔蛋糕時，「涇涇」從心底滲出的酸苦。蔡珠兒對疊字的表現技巧，在當代散文作家裡少見敵手，原本平淡無奇的單字，透過她創意及巧思的排列組合，不僅讓食物的形象頓時清晰了起來，意境也幽遠許多，好似吃了大力水手的菠菜，立刻精氣神飽滿，既為通篇文字壯了行色，亦豐沛了全文的底韻。

(四) 映襯

黃永武指出：用兩個比較性的詞彙或句子，相互對比襯托，使襯出的兩種情形，成為強有力的對照，這種辭格，叫做「襯映」。襯映可分為反襯與正襯二類，反襯是取相反的事件來陪出正意；正襯是取相似的事件來陪出正意，但都是以比較性的詞彙或文句來襯托的⁴³。黃慶萱則進一步說明映襯格之所以成立，有其主客觀的因素，「映襯的客觀因素在於我們人性內在的矛盾和宇宙內在的矛盾。映襯的主觀因素，在於人類的『差異覺閾』(Difference Threshold)，人類對於不同程度的兩種刺激，先後或同時出現時，只要其間的差異，達到某種程度，便能加以辨別，差異覺閾與參照刺激的強度，成一定比。

⁴² 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 129。

⁴³ 黃永武，《字句鍛鍊法》，頁 69-70。

⁴⁴」也就是作者藉由不同語詞的對比或語氣增強，來增加文字說服力的用法，蔡珠兒有效地運用映襯修辭格，用以擴展文字的思維空間。例如：

我忽然知道，在生與熟，輸與勝之間，很多事是講不清的。⁴⁵

生與熟是自由心證的，得與失從來都是一體的兩面，人性的主觀決定了太多的必然和所以然，無法進行客觀的論述和分析，只能任由主觀意識形成的僵局一起沉淪。蔡珠兒這幾個輕描淡寫的短句，透析了人性的自我和僵化的本質，全然事實的陳述，不含半點情緒，卻產生寧靜的火力，炮轟起世俗中對於勝負觀點的市儈和虛偽，不見煙囪卻爐火純青。

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。⁴⁶

在遠古時代，因為缺乏現代的食品科技，也沒有現代人的食品衛生常識，不過生活經驗的累積，依然讓先民找出保存食物的方法，即便完全不懂得其間所蘊含的科學知識，仍然逐漸學會了利用最自然原始的方法，來延長食物的賞味期。例如：用鹽和糖阻絕空氣，將食材醃漬起來，方便缺糧時取用。將食物曝曬在陽光下減少水份，防止霉菌滋生。由於充份運用這兩項技巧，讓新鮮血腥的魚肉，經由糖或鹽的催化，以及時間的沉澱，將原本惹人嫌惡的氣味，醇化為甘美的滋味。「臭和香、鹹和淡、腐和鮮、喜和厭，衰敗和蓬勃、邪淫和純真」，本來就是一體的兩面，連續映襯的筆法，讓彼此的形像更為鮮明。沒有腐臭的鹹腥，就不會有來日的香醇芬馥，絕對的衝突，極端的對比，提醒世人莫被表象的衰敗所矇蔽，而忽略了值得品味的純真。廣東人醃製的曹白魚如此，浙江金華上蔣村的火腿如此，品人何嘗不是如此。

咖啡，這種原產於衣索匹亞高原，茜草科的小灌木，早在一千五百年前就遠離非洲，近三百年來並且跟隨著帝國主義的肥大步履，走出獠狂原始的黑暗大陸，登

⁴⁴ 黃慶萱，《修辭學》，頁 409。

⁴⁵ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 25。

⁴⁶ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 49。

上優雅高華的歐洲餐桌。⁴⁷

咖啡原產於非洲的衣索比亞高原，是牧羊人意外發現的植物。原本不起眼的紅色小豆子，卻因為馴服了西方人的脾胃，從此身價高漲，漲到咖啡原鄉人連喝都喝不起的地步。中非洲的一顆血鑽石，被無數鮮血染成晶瑩剔透的尊貴，東非洲那一顆顆咖啡豆所承載的，則是帝國主義者鐵蹄下的滄桑。蔡珠兒用「獠牙原始的黑暗大陸」，映襯「優雅高華的歐洲餐桌」，用字非常客觀冷靜，沒有絲毫的激動，更不見火光四射的烽煙，可越是有距離的平淡論述，越具有最大的穿透力，越是容易發人深省，亦越是冷冽犀利，所謂文刀筆劍不過如此。

但我最激賞蘆蒿炒臭干，臭干是南京特有之物，似臭豆腐而硬實，切絲和蘆蒿共炒，清辛與酵臭相濡互補，竟激發出一種甘滋妙味，可使米飯誘人生輝。⁴⁸

在上面這段文例中，「清辛」與「酵臭」或許不是很典型的映襯用法，只不過從整個段落來看，以「江南春天翠綠幼嫩的蘆蒿」，來襯托「石頭城久醃的臭干」這巧妙的安排，已經具有極端對比、相互對映、彼此強化的意象與視覺效果，文字的映襯效果反倒不是重點了。因此，最後臭干與蘆蒿同鍋烹調後的美妙滋味，反而為香與臭找到了和解之道，讓清鮮與陳腐不再是極端的對立，而是相輔相成的親密夥伴，如同人生的愛與恨，其實是一體的兩面，光明與黑暗兩者相互掩映下的生命真義。

蟹是家常的，蠔是曖昧的；蟹是風雅的，蠔是情慾的。蟹是唐詩，蠔是歌劇。蟹要乘熱但卻陰濕寒涼，蠔是生冷的但陽性暖壯。吃蟹要熱熱鬧鬧圍坐圓桌，杯觥交錯笑語喧譁。吃蠔如果不是兩人在燭光下細品，就是一個人獨坐蠔檯，托著腮端著酒神遊天外。吃蟹要放浪形骸滿地狼籍，吃蠔可以兵不血刃全身而退。⁴⁹

以上這段引文，將文字映襯格的運用，推到了很難被超越的地步，從螃蟹與生蠔的物性、特質、文化意涵，到兩者的隱喻及食用情境，都有非常精彩的演出，以表列的方式來說明，將更容易瞭解：

⁴⁷ 蔡珠兒，《花叢腹語》，頁 203。

⁴⁸ 蔡珠兒，《紅燭廚娘》，頁 66。

⁴⁹ 蔡珠兒，《雲吞城市》，台北：聯合文學，2003 年 12 月，頁 149。

表 3-2：蔡珠兒〈蟹與蠔〉一文映襯修辭格文例說明

螃 蟹	生 蠔	映 襯 修 辭 格 的 對 比
蟹是家常的	蠔是曖昧的	螃蟹在中國，從北方、江南到台港，都是一般人家庭裡，隨時可以端上飯桌的食物，西方的生蠔則不然。生蠔多半在餐廳才點食，因為生蠔並不像螃蟹一樣，是傳統菜市場或現代超市均有販售的海鮮，雖然在都會區高檔的超市亦有販售，但其普及性通常不及螃蟹，因為生蠔的供應，比螃蟹要多些專業上的處理，以免有食品衛生方面的顧慮。加上生蠔容易與性事產生聯想，除非特殊情況，否則生蠔並不算流通性太高的食物。
蟹是風雅的	蠔是情慾的	中國文人每逢秋蟹上市，總喜歡邀集文友吃酒品蟹，酒入豪腸化成詩文，銜觴賦詩好不風雅。生蠔有壯陽之效，一聽到「吃生蠔」這三個字，很難沒有愛慾情事的聯想，李昂甚至曾經露骨地將生蠔與女陰串連在一起，想不讓人想入非非，難矣！
蟹是唐詩	蠔是歌劇	螃蟹既然是秋高氣爽時節，文人聚會的當令食品，酒酣耳熱之際，豈能沒有幾篇詩文傳世，有唐一代詩歌藝術臻於巔峰，氣象高華，格局不凡，以唐詩代表中國文人的創作並無不妥。食用生蠔，既然多在營業的餐廳裡，商業裝潢與服務的排場自不可少，如同歌劇演出時華麗壯觀的布景和衣飾，兩者有著強烈的文化象徵性，不容易誤判，也很難模糊。
蟹要乘熱但卻陰濕寒涼	蠔是生冷的但陽性暖壯	螃蟹是非常講究鮮度的食物，是極少數非得活體下鍋不可的食材(以酒迷醉後下鍋者亦然)，因為螃蟹一旦死亡即會產生毒素，若不小心誤食，是很危險的舉動，輕者腹瀉，重者有性命之憂，從小家裡的大人就殷殷囑咐，至今不曾一日或忘。由於是生猛新鮮的材料，當然要趁鮮熟品嚐，才吃得出螃蟹的原味和鮮甜，不過中國人認為螃蟹生冷不宜多食，食用時亦多以薑醋去腥，同時調和物性以免傷身。《紅樓夢》史湘雲在大觀園請眾人吃螃蟹，賈母叮囑寶玉、黛玉、湘雲和寶釵

		<p>等晚輩：那東西雖好吃，小心吃多了肚子疼。⁵⁰就是螃蟹性冷的緣故。生蠔在被食用前多是剛從低溫冷藏櫃裡取出來的，略加修整裝飾即上桌供餐，食客通常在添加醬料，或擠上幾滴檸檬汁後立刻生食，冰涼軟嫩的口感，卻蘊含陽性情色的效果，跟螃蟹食用的方法和物性，恰好形成極端的對比。</p>
<p>吃蟹要熱熱鬧圍坐圓桌，杯觥交錯笑語喧譁。</p>	<p>吃蠔如果不是兩人在燭光下細品，就是一個人獨坐蠔檯，托著腮端著酒神遊天外。</p>	<p>螃蟹在中國人的社會裡，是雅俗共賞、婦幼皆宜的食品，烹飪的方式或酒噲、或清蒸，或熱炒，或油炸。大人剝出蟹黃、膏油來下酒，孩童們當然也啃咬蟹肉，吸吮蟹螯同桌共食，闔家同歡。家人或朋友們一邊喝酒吃蟹，一邊閒聊瞎扯，文人們則說詩、談笑、論古今，若能再行個酒令或划個酒拳，想不熱鬧喧譁都不容易，從《紅樓夢》大觀園的螃蟹宴和螃蟹詠即可見一般。生蠔由於隱藏著情慾的色調，多了股曖昧的意象，不是一個人孤獨地陷入沉思，就是瀟灑的一口生蠔，一口啤酒，快意人生。再不然就是情侶在燈光美、氣氛佳的西餐廳裡細細品嚐，吃飯只是幽會的序曲，生蠔無疑是最明顯的暗示，嘴裡吃的是生蠔，彼此心裡想著，眼裡看著的，恐怕不只是生蠔而已。</p>
<p>吃蟹要放浪形骸滿地狼籍。</p>	<p>吃蠔可以兵不血刃全身而退。</p>	<p>吃螃蟹是很隨性的，吃相優雅端莊的並非沒有，(例如嚴長壽和白先勇的摯友王國祥)，可吃起來不計形象的場合更多，吃完之後滿桌子的蟹殼、蟹螯和蟹腳，雙手生腥，遍地狼籍，的確慘不忍睹，梁實秋家每次吃螃蟹，還特地備了去腥的洗手水呢！所以中國人通常都是跟親近的人才吃螃蟹，跟心儀的對象連任何帶骨的食物都不吃，何況是螃蟹。吃生蠔正好相反，不但多在特殊的場合，還有專門取食的餐具和制式的流程，吃的時候可以斯文從容，吃完卻只剩下蠔殼，而且生蠔又是毫無血色的介殼類生物，用“全身而退兵不刃血”來形容，傳神之至。</p>

蔡珠兒在映襯修辭格上的使用，不但多而且經過精心的設計，反應其敏銳的觀察

⁵⁰ 見曹雪芹，《紅樓夢》第三十八回「林瀟湘魁奪菊花詩 薛蘅蕪諷和螃蟹詠」。

力，讓讀者能夠馬上進入其文字間的情境設定，同時能夠引領讀者產生更多、更高層次的想像，值得附記的是，蔡珠兒在映襯修辭的使用上，以反襯的情況居多，多用來類比極端的事物，能有效增加兩組對比文字的意象。

（五）排比

連綴幾個句型相同，但句意不等的文句，以強調同一範圍的事象，構成一小組似的排句，用以強化語氣的辭格，叫做「排比」。排比是句意並比而立的，例如：《孟子·滕文公篇》之：「富貴不能淫、貧賤不能移、威武不能屈，此之謂大丈夫。」幾個句子一經排比，筆力就很勁健，並且先聲奪人⁵¹。比如：

蒸火要猛，時間要短，所以配料須先整治妥當，鹹魚要煎香，魷魚干貝要泡發蒸軟，豬肝要醃好上漿，豆芽梅菜須焯水切細，風味才能緻密柔膩。……去凝重，持鬆柔，忌乾澀，貴潤澤，蒸肉餅的心法，其實也能拿來過日子。⁵²

蔡珠兒認為蒸肉餅蒸火要猛，時間要短，「蒸火要猛，時間要短」只有兩個結構相同的句子，不能算排比的用法，不過，可視為接下來兩組排比句的先聲，第一組是「鹹魚要煎香，魷魚干貝要泡發蒸軟，豬肝要醃好上漿，豆芽梅菜須焯水切細」四句，用來敘述蒸肉餅前製作業的細節。第二組的四句是「去凝重，持鬆柔，忌乾澀，貴潤澤」，前者是食物在前，動作在後的結構，後者是以動詞「去、持、忌、貴」先行，再加上兩個字的形容詞，形成簡捷卻有力的短句，頗有文言文的神韻。

醉紅的臘腸，醬紫的肝腸，肥白的油鴨，赤褐的臘肉，還有一隻隻蜜黃晶亮的大火腿，粉光脂豔油香繞梁，一派富泰氣象。……女人不一定是水做的，但臘味一定是油做的。⁵³

香港的特產燒臘在蔡珠兒筆下，一向與嘗起來的口感同樣可觀，「醉紅的臘腸，醬紫的肝腸，肥白的油鴨，赤褐的臘肉」等連續四個句型相同的句子當中，除了有「粉光

⁵¹ 黃永武：《字句鍛鍊法》，頁 107-108。

⁵² 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 104。

⁵³ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 128。

脂豔」的多重色調，還「油香繞梁」，引人垂涎，成功地表現出香港年節的氣象，最後再用「臘味一定是油做的」，提醒大家品嚐美食之餘所必須付出代價，頗有些狡黠捉狹的意味。

英國人的舌頭不靈，對食物的態度卻認真得緊，基本刀功就教了幾星期，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，直到做對為止，材料無限供應——當然都算在昂貴的學費裡。⁵⁴

這個段落裡的排比句，是「切薯條、片牛腰、剝龍蝦、剔魚排、斬剝雞鴨」等五句描寫動作的連句，說的是作者朋友在英國學烹飪的情形，將種種下廚必備的本事，用排比句娓娓道來，有過程的描述，卻不顯得冗長累贅。近期《種地書》〈紫花小院〉文中「燒魚、燜肉、拌雞絲」的寫法，亦有相同的效果，同樣都是古典詩歌的訓練，在現代散文呈現上的具體應用。會寫古文的作者，一定會寫白話文，會寫白話文的學生，卻不一定能寫好古文，偏偏有些「識見非凡」官員永遠都不懂。

荷葉鮮香撲鼻，月桃厚重濃郁，野薑輕盈纖麗，連同竹香滿溢的箬葉和桂竹籬，各具色意芳澤，我像暴發戶數鈔票般，把五種粽葉一字排開，洋洋自得，樂不可支。⁵⁵

蔡珠兒在這個小小的段落裡，就用了三種修辭法：排比、譬喻和類疊，先用「荷葉鮮香撲鼻，月桃厚重濃郁，野薑輕盈纖麗」等三個類排比的句子，來介紹她包粽子的各種葉材，接著把各色葉子當成鈔票，讓自己瞬間變成坐擁財富的「暴發戶」，這個譬喻很有喜感，讀者很難不覺得有趣，鈔票有誰不愛？！自然也會跟著類疊句「洋洋自得」起來。作者這個數鈔票的妙喻，令筆者不由憶起小時候，跟鄰居在樹底下扮家家酒的光景，一票小朋友學大人開起不同的商店，大家拿著黃槿樹的葉子當鈔票逛街、買東西，這大概是踩在泥地裡長大的孩子才能擁有的想像。不過，當年那些努力爬樹摘樹葉的小朋友，應該比現在穿梭在水泥森林裡掙鈔票的成年人，要快樂上許多！

零食已經是這個時代的必需品，地無分東西南北，人無分男女老幼，從清早到深

⁵⁴ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 124。

⁵⁵ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 173。

宵，都有人在嗤嗤嗤咬著爆米花，卡滋卡滋吃著洋芋片，囫圇吞著蒟蒻果凍，青筋畢現嚼著魷魚絲，意亂情迷舔著巧克力，唏哩呼嚕灌著可樂果汁。⁵⁶

科技的進境，讓現代人遠離了大自然，遠離了人群，也遠離了真實，一個不小心就變身成癱在沙發上，眼睛盯著螢幕，嘴裡啃著零食的 coach potato。「嗤嗤嗤咬著爆米花，卡滋卡滋吃著洋芋片，囫圇吞著蒟蒻果凍，青筋畢現嚼著魷魚絲，意亂情迷舔著巧克力，唏哩呼嚕灌著可樂果汁」等幾個描摹連續動作的長句，說的是現代人被零食制約的行為和口味。在連續六個排比的句型裡，不但有“「囫圇」吞著蒟蒻果凍，「青筋畢現」嚼著魷魚絲，「意亂情迷」舔著巧克力”等單獨視覺感官的表現，以及“「唏哩呼嚕」灌著可樂果汁”的聽覺描寫，還有“「嗤嗤嗤」咬著爆米花，「卡滋卡滋」吃著洋芋片”這兩句結合類疊用法與聽覺描摹的雙重修辭格。雖然敘述的是現代人再平常不過的生活片段，可是透過連續排比句型的強化效果，讓大家習以為常的生活方式，一句比一句觸目驚心，猶如恐怖片般驚悚詭譎。

（六）對偶

「把字數相等，語法相似，意義相關的兩個句組、單句或語詞，一前一後，成雙成對地排列在一起，就叫『對偶』。嚴格的『對偶』，更講究上下兩語言成分平仄相對，而且避用同字。」排比、類疊、對偶都是修辭學上重要的分類，不過常常很容易混淆。「排比和類疊兩者的分別，在於排比必須結構相似，但是類疊則不必。……而對偶則必須有兩句或成雙作對排列才行。」黃慶萱曾明確地劃出簡明的界線：「字數相同，結構相同或相近，上下相連的兩個語句，無論上下句有無同字，也無論意同意反，都算對偶。三個或三個以上的語句，結構相同或相近，都算排比。⁵⁷」傳統文學的創作，尤其是唐代的近體詩，對於詩歌的平仄、押韻和對偶，都有非常嚴格的規定，雖然民國以後的白話文寫作，已經不再受限於這些規定，不過適度的應用，仍然有助於文句的典雅與別緻，或增進讀者閱讀的情趣，蔡珠兒的白話散文就充滿著對偶的趣味。

⁵⁶ 蔡珠兒，《饕餮書》，台北：聯合文學，2006年4月，頁130。

⁵⁷ 關於黃慶萱對於對偶和排比的意見，見黃慶萱，《修辭學》，頁591-654。

外賣年菜，解放內人。⁵⁸

在那個沒有外賣和宅配的時代，傳統家庭的主婦，幾乎全被父權的思維上了枷，鎖了銬，綑綁在廚房裡，平日要為一家老小，在柴米油鹽裡耗去青春。每逢年節更是一場接一場的夢魘，「透早起床忙到半暝」，家裡聚餐請客時非但上不了餐桌，還得裡裡外外穿梭服侍著，等廚房收拾好，餐桌上已經杯盤狼籍，只能在廚房的角落裡，就著收進來的殘羹剩菜，囫圇吞下幾口飯菜填飽肚子，再繼續清洗堆積如山的杯盤碗盞，準備明天祭拜要用的祭品，筆者從懂事就在廚房裡兜著轉，然後看著祖母和母親就這樣過了一生。

現代女性多是知識水準較高的職業婦女，市場上有熟菜，網路有宅配可以置辦年貨，照理說應該比傳統女性輕鬆許多，可事實卻不然！只要傳統年節的風氣不改，父權的沙文不變，女性的青春將永遠是灶前的犧牲，團圓的祭品。年菜外賣，雖然減輕了家庭主婦的負擔，不過台灣社會距離內人的解放，還有一段漫長的路要走。蔡珠兒的「外賣年菜，解放內人」，除了有句型上的對偶用法，還有「內、外」兩個字的對比，用字精簡，寓意深遠。

嶺南佳果，絕世尤物。⁵⁹

這兩個對偶句，被作者用來形容原產於嶺南的荔枝。句法是類同於《詩經》的四字詞，雖然句法不算新設，不過立意卻新穎出色，「嶺南佳果」是事實的陳述，不算太過稀罕，可是極少有人用「尤物」來比喻水果，「尤物」兩字一出，立即活化了荔枝的形象和滋味，前面再加上「絕世」兩個字，荔枝想不性感都很難，而且不再是楊玉環豐潤富胎的典型，而是瑪莉蓮·夢露媚眼勾魂的倩影。「嶺南」對「絕世」，詞性或許不算工整，可空間和時間的對應旗鼓相當，「佳果」對「尤物」，尤物明顯地略勝一籌。

蒜烤古典與油煎陽光。⁶⁰

蔡珠兒在〈蒜烤古典與油煎陽光〉這篇文章裡，介紹對英國飲食文化貢獻卓著的伊

⁵⁸ 蔡珠兒，《饕餮書》，台北：聯合文學，2006年4月，頁142。

⁵⁹ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁37。

⁶⁰ 蔡珠兒，《饕餮書》，頁147。

莉莎白·大衛，她彷彿英國社會的「芭比」，在一九五〇年，以一本《地中海風味料理》(A Book of Mediterranean Food)，為英國社會貧乏蕭條的飲食傳統，開啓了空前「盛宴」⁶¹，燜燒出「日不落國」的萬丈光芒，形塑了雄渾壯麗的不列顛海岸。番茄、青椒、大蒜、洋蔥、葡萄酒和橄欖油，是環地中海料理常用的材料，拜地中海沿岸暖黃的陽光所賜，讓這些食材充滿妍麗的本色。油煎大蒜會散發出誘人的香氣引人垂涎，大蒜、陽光、橄欖油所昭告的，正是古典英國的優雅。古典與陽光都不是具象的事物，偏偏要用具體的大蒜和油鹽來烹調，在文字的創意上非常出色，不僅修辭突出，別出心裁，連題目和文字內容的氛圍也都兼顧到了。

紅鳳碧菱。⁶²

甘滋妙味。⁶³

這兩組對偶的句子，都只有四個字，是包含形容詞和名詞的用法，而且是在一句四個字當中自成對偶的句型，唯一的差別在於前者的形容詞是顏色詞，後者的形容詞是味覺的形容詞而已。「紅」與「碧」有色澤對應的視差，「甘」與「妙」多用來形容正面的好滋味，證明蔡珠兒的飲膳散文，不但好看，而且好吃。

老到的侍者盛湯，除了均取湯汁與物料，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。……冬瓜其實應該叫夏瓜，本是鬆泡無味之物，夏日當令後，變得甘潤多汁，足以利水消渴，解暑去火。⁶⁴

這則文例當中的對偶修辭，不同於先前多以簡短的文句表現，或者乾脆在一個文句裡自成對偶，而是將對偶的語句，巧妙地鑲嵌在較長的文句裡。一碗好吃的冬瓜盅必須多方兼顧，才能「酥糯適中，稠淡恰好」。再者，冬瓜簡直是夏日的恩物，當令的冬瓜

⁶¹ 芭比的盛宴(Babette's Feast)，1988年，由Gabriel Axel導演，Gabriel Axel編劇，Gabriel Axel、Stephane Audran、Brigitte Fedeerspiel主演的丹麥電影。內容敘述法籍女傭芭比幸運贏得彩券獎金，精心設計令人感動的芭比盛宴，讓小漁村的村民與神職人員，藉著飲食而獲得心靈救贖的故事，曾入圍1988年英國電影金像獎最佳影片、最佳導演，並且獲得1988年奧斯卡最佳外語片的殊榮。

⁶² 蔡珠兒，《種地書》，台北：有鹿文化，2005年12月，頁16。

⁶³ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁66。

⁶⁴ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁113。

不但甘潤多汁，而且「利水消渴，解暑去火」，根本就是老天爺專門為炎夏溽暑所準備的消暑涼方。前者是一組四個字對四個字的對偶句，後者不但是四字對四字的對偶句型，兩句各自分開單獨來看，還可以自成格局，形成動詞加名詞兩個字對兩個字的對偶用法，兩小成大，大中有小，非常有意思。

經過上述眾多文例的引證及解說，不難得知蔡珠兒在文字修辭上的著力與用心，雖然散文非常偏重作者的性情及真實，可是每一個創作者在寫作的生涯裡，都希望可以挑戰自我的極限，不斷地自我突破，也將為了這樣的理念而多方嘗試。何況，在不妨礙主題和行文筆調的前題下，像「陽光鮮烈如白金，沙灘細潔如糯米」⁶⁵，這類賞心悅目的文字和精彩的修辭，將有助於提高讀者的鑑賞力，以及閱讀時的趣味，何必刻意貶抑善用修辭的作者，認為其「用力舞弄文字」⁶⁶。誠如蔡珠兒個人的意見：「飲食之道在於分別心，分判鑑別，辨識品味材質的纖毫之異，修辭亦然。⁶⁷」

筆者深信：面對網路世代的崛起，文字的意義和價值正面臨著電腦科技空前的挑戰，唯有以更開放的態度，更開闊的胸襟，才能讓文字的經典價值，不至於在時代的潮流裡逐漸稀薄、稀釋，甚至消逝，這是新世紀文學創作者責無旁貸的重任。鑑諸漫長的中國文學史，成熟的文體通常需要時間來蘊釀，經典也不會憑空驟降，當代的散文創作者唯有多方地嘗試與涵容，才能在這個傳統經典貶值，又缺乏現代經典的時代裡，再創經典！

第三節 四字詞的使用

蔡珠兒為中文科班出身的創作者，在台灣當年還只有十幾個大學的年代，台灣大學中文系的文憑，除了是閃閃發光的金字招牌之外，更值得注意的是她在傳統文學的素養。雖然在職場多年後負笈英倫，不過文言文中精簡的文字訓練，至今仍留存在蔡珠兒

⁶⁵ 蔡珠兒，《南方絳雪》，台北：聯合文學，2002年9月，頁189。

⁶⁶ 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〉，收錄於《臺灣文學研究集刊》創刊號，台北：臺灣大學臺灣文學研究所，2006年2月，頁191-206。

⁶⁷ 蔡珠兒，《饕餮書》，台北：聯合文學，2006年4月，頁17。

的思維模式中不曾消褪，更不曾被歐洲的拼音文字所取代，尤其是中國傳統詩歌如《詩經》中四字詩的用法，在蔡珠兒散文創作裡出現的頻率，頻繁到了令人匪夷所思的程度，例如：

因為對燒肉粽的戀執，我對包粽的食材配料和做法程序，吹毛求疵，百般挑剔，自滿自大，無限耽溺，還好發作時間只有幾天，地點也僅限於廚房。⁶⁸

在以上這段文例當中，蔡珠兒就連續用了「吹毛求疵，百般挑剔，自滿自大，無限耽溺」這四個四字詞，即使每個四字詞的詞性、語法並不一定雷同，但這個現象在台灣當代的散文作者中仍不多見，以下僅舉出較具代表性的篇章加以說明，並分析其用法及特性。

表 3-3：蔡珠兒四字詞文例表列

書名	篇名	例句 (以四字成句者為主，雙句連用或與其他文字合用者為輔，慣用成語不入列。)
花叢腹語	九層香塔	肥郁濃稠，熱辣溫暖。氤氳瀰漫。戀之若狂。走避不及。愛恨涇渭、友敵分明。粗烹精膾。心靈之聖。口腹之俗。營窠築巢。邪惡陰毒。腴肥甘美。濃香滑嫩。眼波勾睷。滋潤澆溉。鮮怒茂盛。碧綠芳香。熱辣芳香。笙歌嘩笑。燈影迷離。
雲吞城市	涼茶鋪	炎夏溽暑、熱浪蒸騰。兩眼翻白、魂飛魄散。乾枯龜裂。溫熱微燙。陰涼幽黯。厚重強勁。舒緩溫柔。嶺南溼瘴。迢遙價昂。
紅燜廚娘	覆盆子	天色粉青、陽光油黃。甜嫩清酸、了無渣痕。滿口豔光。纖巧飄忽。折騰熬煮。香美妍麗。雍容典麗。又酸又甜。鄉意盎然。一懸一覆、對比互映、運途各殊。嬌柔軟豔。澤肌烏髮、補中益氣、固精壯陽。
紅燜廚娘	舞絲瓜	柔若無物。滑潤如絲。清甜甘美。空山初雪。冷泉釀茶。餘味悠遠、裊裊不盡。幽淨清甜。索然無趣、含糊平庸、不值一吃。平板呆直。味淡渣厚。按捺忍口。碧光瑩然、清芬玉綠、液如瓊漿。滔滔孟夏、草木莽莽。百搭隨和、

⁶⁸ 蔡珠兒，《饕餮書》，頁 30-31。

		濃淡鹹素、不拘一格。邈邈無味。紅翠相倚、葷裡透素。肥腴滋濃。清甜本色。爽脆馥郁。
紅燜廚娘	飛天筍	洗淨焯熟、快手整治。清麗華美。蒼白多筋。粗糲澀淡。鮮脆緊實。提味助甘。粗硬多酸，清靈盡失。秀逸鮮滋。葷素皆宜、寡眾不拘。嶙瘦多節。
紅燜廚娘	柳丁情結	金紅耀眼、肥碩光豔。黃澄金亮。清遠幽眇。油潤滋亮。芬馨溫潤。黏膩勾留。低斂溫柔。平正清舒。酸溜濃冽。豐香多汁。細嫩無籽。單調雷同。自體複製。清逸蘊藉。啖飲芳馨。
紅燜廚娘	荔枝餘燼錄	狂啖狼吞。嶺南佳果、絕世尤物。驚豔貪饞。汲汲尋訪。熱情消褪、眼冷心淡。夢露電光。倏忽閃失。漫漶虛幻。綠玉紅香。美不可言。柔軟芬馥。甜豔照人。眼花心亂。啣舌舔唇。清香甘美、細核無渣。鮮赤渾圓。核大味淡。呆枯無韻。壓秤偷重。掉包反轉。濃香喫人。貪饜痴狂。適口隨意、動心忍性。
紅燜廚娘	楊枝甘露	晚春初夏。肥美黃熟。勘查挑揀。豐實沉甸。飽滿瑩亮。汁水四濺。粗直憨愣。素欠風情。柔膩緋紅。色味嬌媚。楊枝甘露、清塵淨灑。蒸鬱溼熱。形色黃豔。清馨柔美。香腴清甘。舒喉潤胃。凝露瓊漿。稀疏空盪。塞牙滯口。氣結神傷。攪打焗烤。柔薄多渣。剔透清爽。綿柔豐潤。軟脆參半。甜中帶酸。鋪陳延展。甜香軟媚。清酸爽脆。清奇殊異、耐人尋味。濃醇美潤。怡曠舒爽。
紅燜廚娘	哈鹹魚	外皮乾皺、質地鬆沙。豐滿鼓脹。和衷共濟。近乎醜怪。心旌搖曳。腥臊渾沌。鮮滋美韻。強悍勇武、聲勢奪人。光彩煥發。稱心圓滿。踵事增華。素淨簡雅。
紅燜廚娘	蘆蒿春味	瀾漫街道。盈眼撲鼻。甜裡帶辣、嗤嗤作響。雅潔馨逸。鮮香水猩。蒸鬱融會。膏潤芬馥。香美嫵媚。怡神開胃。相濡互補。甘滋妙味。誘人生輝。翠色可掬、甜脆素淨。醇厚淡雅。潤澤芳香。晶紅玉綠。靈秀清逸。濃肥豪奢。
紅燜廚娘	酗芒果	酸香青甘。金紅瑩麗。甜軟多汁。青黃交加、光色斑斕。細糲無渣。肉色金黃、清甜如蜜。
紅燜廚娘	鴨肝肥腸	蜜黃晶亮。粉光脂豔、油香繞梁。腴滑酥嫩。粉柔豐實。歡愉饜足、飄然恍惚。肆無忌憚、滿嘴油光。濃肥美物。凌遲拖磨。吸油抽脂。瑩紅酥透，酒香濃烈、肉味芬馥。清甜生脆。綿糯厚重。
紅燜廚娘	鵝回來了	金香酥脆。久別重逢、分外激情。滿嘴油光、醉心忘形。黯然無光。舉箸躊躇、悵然若失。淋漓豐肥、狂恣放誕。

		赤紅亮澤、濃香四溢。潑瀉而下、灌頂沐身。獠狂蠻荒。歡愉痛快、登峰造極。皮油腴厚。燒烤有別、鴨鵝難辨。軟熟爽淡。生嫩濃肥。富麗冶豔。睽違多時、輾轉相思，不期而至、熱烈重逢。
紅燜廚娘	豬油拌飯	濃香四濺。筋骨酥軟。膏腴脂潤。滾滿珠珞、滴溜圓轉。量才適性。和弦對位。調性韻章。芳馨硬淨。乾鬆分明。光潤清爽。清冽甘馥。水靈鮮甜。板滯死鹹。淳樸豐馥、開胃醒神。狂嗅不已。濃湛如膏、酥香潤澤、毫無油羶。手揮目送、戀戀不捨。憶苦思甜。青黃蒼白。晶亮噴香。時髦貪新。
饕餮書	粽子、傻子與魔鏡	狂野躁慮。淒惶低迴。蒸煮銷融。狠狠發洩。圓肥易酥。飽滿甜糯。味濃質腴。碩大鮮香。光緻緊實。淡綠清香。橙紅透亮。熱沸油鍋、大火快炸。溫度要高、速度要快。抽脂除油。腴美彈性。參差對位、融為一體。繁瑣漫長。滋潤救贖。泣訴詠嘆。琴絃錚鏘。霸道濃腴。淘洗浸泡。綢繆纏綿。豐腴華麗。秀美典雅。自誇自嘆。膨脹肥大。猖狂驕傲。鄉味互舖、相濡以沫。揮發殆盡。不癡不傻。
種地書	紅鳳碧葵	追肥加料、拉拔呵護。把酒挾菜。沾露滴翠。青芽紫梗，豐厚多肉。油亮潤澤。光豔照人。滑裡帶脆。素顏本色。芳甘多汁、脆嫩無渣。補益養人。四時長青、剛健婀娜。沁碧清芬。消食去滯、漱齒滌心。幫手招摘。盈袖沾身。油嫩柔軟、香氣濃烈。
種地書	小咬	旖旎性感。心癢難當、體膚相接、肉聲劈拍。細如微塵、無影無聲。飄忽無蹤、心念倏變、百轉千迴。趁機溜走。扒耳撓腮。出醜虧大。隔空傳情、媒合神交。滿腹悲憤、苦大仇深。風物閑美。蚊蚋叢生、嗜膚刺股。抱頭鼠竄、遍體鱗傷。生猛剽悍。身如火燎、且走且搔、狼狽不堪。趁隙入罅。咬心嚙神。
種地書	難以自拔	沖涼換衣、收拾頭面。順藤摸瓜、連根拔起、一舉殲滅。密密糾結。亭亭蓁蓁。珠胎密結。髮如亂草、臉似夜叉。蕪穢不生。輕粉淡白。鮮怒肥壯。孜孜屹屹。腰如鐵桶、腿似鉛條、滿眼金星、遍體紅豆。穿梭上下、運指如飛。偏執成僻、走火入魔。俯首方寸、耽迷枝叢。長風浩瀚、天河沸騰。寂靜亙古、自由無涯。
種地書	紫花小院	癩頭麻臉。蜷曲結蛹。鼻青眼腫，缺耳爛嘴。氣味濃烈、倖免蟲吻。面目姣好、清綠肥健。夏韭老韌、不堪煮炒。芬馨沁脾。剔透如晶。翠色瀾漫、溢入眼眶。根系粗韌、

		糾結難斷。紅紫參差、隨興恣肆。濕翠盈踝、草味沾身。
種地書	汪老先生 有塊地	揮鋤執筆、左右開弓。春韭秋茄、四季流轉。貧瘠無肉、磚石累累。胼手胝足、勞筋傷骨。清石掘土、落肥下補。病房田間、生活行腳、林林總總、遂成此書。用情不專、拉雜成書。才疏學淺、謹小慎微、趑趄不前。跨欄越界。積鬱不爽。描摹諸事。捨精求雜、自曝淺短。孜孜所思、夸夸其談。山光入戶、空翠潑衣。簡潔清淡、素雅餘芳。勾魂媚人、洗妝從良。賞花作菜、爬山旅行。敲打淬礪、鍛字煉句、鐵杵磨針。拍門索稿。隔水呼渡、打氣扶持。才學淹雅、雄健揮灑。情味醇濃、銘感難忘。

根據以上所表列的四字詞加以分析，不難發現蔡珠兒在四字詞的使用上，有幾個需要特別注意的面向：

（一）四字詞的使用方法

蔡珠兒的四字詞，以運用在形容食物色香味等各種感官的知覺最多，像是描繪食物或食材的顏色組合，例如：描寫食物外貌的「金紅耀眼肥碩光豔、蜜黃晶亮、翠色可掬、晶紅玉綠。」食物聞起來的香味，「酥香潤澤毫無油羶、鮮香水猩、膏潤芬馥、清遠幽眇」。品嚐起來的滋味口感，「圓肥易酥、飽滿甜糯、味濃質腴、酸溜濃冽、豐香多汁、腴滑酥嫩、細嫩無籽」。摹寫食物質地的「夏韭老韌，不堪煮炒」、「平板呆直味淡渣厚」，介紹食材的季節性「春韭秋茄，四季流轉」等等。或者，結合不同感覺器官的複合詞，比如：「金香酥脆、瑩紅酥透、甜香軟媚、粉光脂豔油香繞梁、清香甘美細核無渣」等詞。

作者透過層出不窮的四字詞，讓讀者得以從文字間，清楚地「品嚐」到食物香美誘人的滋味。以〈香蕉之死〉的片段為例，蔡珠兒就用了「黃潤美麗、濃馥豐稠、肥碩甜糯、乳白香甜」四個四字詞，來形容各種新鮮香蕉的色香味，再用「烏青瘀傷、僵冷肅殺」兩個四字詞，來表現全球化市場供應鏈裡，默默躲在超市角落的進口保鮮香蕉。「烏青瘀傷」的不僅是香蕉本身，還有敵不過跨國香蕉集團傾銷的在地蕉農，而「僵冷肅殺」的，則是進口冷藏香蕉毫無滋味的品質，現代超市裡冰冷的氛圍，以及在地香蕉交易的

現況。

蔡珠兒除了用大量的四字詞來形容食物的色香味以外，另一個用法是使用四字詞來表達自己在面對食材及食物的心情。比如，沉浸在烹調食物過程中的癡狂及自負的情狀：「洗淨焯熟、快手整治、自誇自嘆、膨脹肥大、猖狂驕傲、狂恣放誕、久別重逢分外激情、不期而至熱烈重逢。」或者品嚐到心儀美食的不計形象及暢快歡愉：「驚豔貪饒、嘔舌舔唇、心旌搖曳、光彩煥發、稱心圓滿、歡愉饜足、飄然恍惚、滿嘴油光、醉心忘形、肆無忌憚滿嘴油光。」吃到與期待不符的菜餚時，隨即傷心挫折地：「塞牙滯口、氣結神傷、稀疏空盪、索然無趣、含糊平庸不值一吃、舉箸躊躇悵然若失。」再不然，就是尋訪美食的積極以及希望落空後的愁悵：「汲汲尋訪、眼花心亂、貪饜痴狂、倏忽閃失、漫漶虛幻、熱情消褪、眼冷心淡。」萬一遭遇心中萬般想念，卻怎麼也吃到的食物時，只能：「按捺忍口、手揮目送、戀戀不捨、凌遲拖磨、睽違多時輾轉相思。」最後觸及近期耕讀生涯的感想，全心全意專注於拔草一事時的「穿梭上下，運指如飛。偏執成僻，走火入魔。俯首方寸，耽迷枝叢。」等四字詞。

（二）四字詞的修辭空間

雖然在四個字的語詞裡，可以發揮的空間不大，但蔡珠兒仍然運用精簡的四個字，創造出極佳的修辭空間，並且呈現出豐富多元的變化。以譬喻的技法而言，形容絲瓜的清甜用「柔若無物」、「滑潤如絲」、「碧光瑩然，清芬玉綠液如瓊漿」。寫芒果的香美，說是「肉色金黃清甜如蜜」。提到好吃的豬油拌飯，但見那一瓶畫龍點睛的頂級豬油「濃湛如膏，酥香潤澤毫無油羶」。自嘲耽溺於除草無以自拔的慘狀，則是「髮如亂草、臉似夜叉。腰如鐵桶，腿似鉛條，滿眼金星遍體紅豆。」讓讀者從字裡行間體會到與作者同在現場目擊一般的寫實和臨場感，鮮明生動，輕快活潑。

在四字詞類疊(疊字)的運用上，有抒發個人激動情緒的「汲汲尋訪」、「戀戀不捨」、「狠狠發洩」等語詞，描述食物餘味悠遠的「裊裊不盡」。表現夏天熱浪不止的「滔滔孟夏」，描寫春夏兩季雜草生氣盎然的「亭亭藎藎」，以及描寫草木蓊鬱「草木莽莽」的

句法。還有美食佳餚品嚐起來甜裡帶辣「嗤嗤作響」，作者剖白個人平素心情的「孜孜所思、夸夸其談」等包含動作的類疊修辭句法，風貌多樣，有效地豐富了四字詞句型的結構。

蔡珠兒在四字詞修辭法表現最突出的是對偶，由於四字詞本身的字數，本就方便分成兩兩對偶的情況，加上中文語詞多為兩字一義的狀況，使得四字詞的對偶修辭擁有更多發揮的空間。描寫動作的四字對偶，有「吸油抽脂、鍛字煉句、鐵杵磨針、賞花作菜、揮鋤執筆、抽脂除油、咬心嚙神、灌頂沐身、盈眼撲鼻、盈眼撲鼻、把酒挾菜、沾露滴翠」之屬。常用來形容食物滋味的形容詞對偶，有「香美嫵媚、醇厚淡雅、潤澤芳香、靈秀清逸、濃肥豪奢、潤澤芳香、清冽甘馥、水靈鮮甜、腴滑酥嫩、腴滑酥嫩、腥臊渾沌」之屬。雖然同樣的形容詞對偶中，還能以視覺、味覺和觸覺等三類來細分，不過為避免流於瑣碎，僅點到為止，不再贅述。

其他，尚有連結形容詞和名詞兩種詞性的四字對偶組合，像「癩頭麻臉、青芽紫梗、鮮滋美韻」，或是與前述用法詞性相反的「鼻青眼腫、膏腴脂潤、膏潤芬馥」等。雙雙以動態語詞對偶的「蒸鬱融會、勘查挑揀、蒸煮銷融、粗烹精膾」之類，其中「勘查挑揀、蒸煮銷融」，不僅可以前後兩兩對偶，個別拆開還可以表現四個動作，而「粗烹精膾」四個字裡，更是包含副詞的動態對偶結構。當然，兩個四字詞連貫，四四對偶的情況也不少，比如「山光入戶，空翠潑衣」、「燒烤有別，鴨鵝難辨」、「葷素皆宜，寡眾不拘。」、「心靈之聖，口腹之俗。」、「溫度要高速度要快」、「春夏去熱秋冬濟燥」等用法，不論有無標點符號分隔，也不論詞性的組成，文言或白話，蔡珠兒在四字詞對偶句使用上的多元，已經很難用任何文字來評價，除了歎為觀止，仍是歎為觀止。

當然，並不是所有出現於表列中的四字詞，都能找到修辭或句法結構上的分類，有些只是作者用以敘事和鋪陳的短句，例如：趁機溜走、出醜虧大、滿腹悲憤、心癢難當、滑裡帶脆、潑瀉而下、百搭隨和、含糊平庸不值一吃.....。本文之所以提出簡單的文例與修辭的分類來說明，乃著眼於解說之便，並無意武斷或以偏蓋全，日後若有專研此

範疇者，不妨再行深入解析，或者將另有所得。

（三）蔡珠兒對四字詞的掌握

由以上文例及論述得知：蔡珠兒四字詞的使用頻率，在當代的散文創作者中並不多見，不但用字絕少重覆，而且詞性與修辭技巧均精巧多樣。如此作法，讓散文作品有著類詩歌的韻律和節奏，讓讀者在閱讀的過程中，除了瞭解文章的主旨和情境，還能夠領略到文字本身的優美及多義性，也提高了文字創作的技巧和可供鑑賞、鑽研的空間，讓食物或飲膳書寫的文字，不再只有召喚溫情的感性氛圍，還具有高度知性的成份和理性分析的可能。

誠如楊佳嫻在《文訊》專訪裡所說：「蔡珠兒的文字屬於飽豔。中文系訓練下對於文字形音義的敏感與挑剔，絕對承載得起她沛然的想像力。雖然，談起在台大讀中文系的時光，她有些不好意思地笑了：『那個時候覺得真正的學校是在教室外，在圍牆外，課真的沒那麼常去上啊。』可是，讀進她的文章去，還是能嗅見氣息，不只是文字，還有知識的來源，仍有些科班基礎，然後擴大開去，見得其駁學博知的傾向。」⁶⁹

原本以為蔡珠兒飲膳書寫常見的四字詞用法，乃筆者個人的創見。不意，何寄澎在〈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〉一文中，已經有提到類似的觀點⁷⁰。唯何氏認為蔡珠兒四字詞的用法，已陷於押韻和「套式」的窠臼，語多貶抑，筆者有不同的意見。

創作，是作者對自我寫作面向和觸角的開拓，以及追求寫作技巧的突破，這當中涉及創作者個人對於自我期許和自我訓練的過程，那是全然私密，不容他者干涉的。當創作者發現一個嶄新的創作理念或表達方法，將如同小朋友發現新玩具般的雀躍與驚喜，不將其徹底研究、分析、學習、內化為收放自如的程度時，通常很少中途放棄，那是對

⁶⁹ 見楊佳嫻，〈饕餮文化，煮食情味——專訪蔡珠兒〉，《文訊雜誌》315期，2012年1月，頁33-38。

⁷⁰ 見何寄澎，〈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〉，收錄於《臺灣文學研究集刊》創刊號，台北：臺灣大學臺灣文學研究所，2006年2月，頁191-206。

自己寫作技巧和文字駕馭能力的試探與挑戰。唯有不斷地嘗試和運用，才能將嶄新的概念及技巧與舊有的自我充份融合，進而產生全新的文字風貌，這是每一個創作者必經的歷程。片段的創作經驗無法代表創作者的全部，只用一本作品來概括作者尚在行進中的創作生涯，恐怕有失之偏隅的風險。

第五章 蔡珠兒飲膳書寫的內在精神

蔡珠兒的飲膳書在戰後台灣飲食散文創作的領域中，有異軍突起之勢，筆者以為很大的原因來自她文字處理的技巧，以及跳脫常態的用字、造句和想像。起初，僅察覺這樣的現象，完全不明白其間的道理，直到接觸到西方文學理論，才驀然驚覺其所以。或許，如此斷章取義地應用，將為有識者所不然，可既以單一作者作為研究的主題，自然應該竭盡所能地嘗試，以擴展論文的觸角和內涵，避免流於資料的堆砌和排列組合。

本章將在第一節，以俄國形式主義反常化的論述，解釋蔡珠兒飲膳書寫吸引讀者目光的原因。第二節，提出巴赫汀不同時空對話的雜語性格，以詮釋蔡珠兒飲膳書寫中多元主體、多語言、多學門的現象。第三節，則在採行廖炳惠飲食後現代觀點的前題下，證明蔡珠兒飲膳書寫の後現代特徵。

第一節 反常化的藝術呈現

閱讀蔡珠兒的飲膳文字，時常會有眼睛一亮和拍案稱奇的感覺，此間所指的「眼睛一亮」、「拍案稱奇」可能有很多原因，比如文字的精練，色彩的絢麗，用喻的貼切或者文句整合排列的創意等因素。若要以概括性的術語來解釋，就是不同於一般經驗和想像的非比尋常一即反常化(Defamiliarization)。反常化又稱為陌生化，是俄國形式主義的觀念，方珊在《形式主義文論》提及：

反常化正是一種重新喚起人對周圍世界的興趣，不斷更新人對世界感受的方法。它要求人們擺脫感受上的慣常化，突破人的實用目的，超越個人的種種利害關係和偏見的限制，帶著驚奇的眼光和詩意的感覺去看待事物。由此，原來司空見慣、習以為常而毫不起眼、毫無新鮮可感的東西，就會煥然一新，變得異乎尋常、鮮明可感，從而引起人們的新穎之感和專心關注，使人們歸真返樸，重新回到原初

感覺的震顫瞬間。¹

張春榮在文學創作反常化(陌生化)的應用方面，有更進一步的詮釋：

「陌生化」(defamiliarization)是俄國形式主義極重要的觀念，強調對抗語言、美感經驗的磨損，打破固定反應之慣性與惰性，尋找特殊視角與感覺，重新恢復作品生猛的活力，給予讀者新感性(sensitiveness)。...「陌生化」的文學性，始於「語言的陌生化」，終於「感覺經驗的陌生化」，恢復對生活、事物的感覺，化腐朽為神奇，化平常為超凡，發揮作品的「趣」「味」魅力，吸引讀者目光。²

以張春榮對於反常化「始於『語言的陌生化』，終於『感覺經驗的陌生化』，恢復對生活、事物的感覺，化腐朽為神奇，化平常為超凡，發揮作品的『趣』『味』魅力，吸引讀者目光」的觀點為前題，本章節將蔡珠兒飲膳書寫的文字特色，歸納出以下幾點：

(一) 寫作的創造力與想像力

在文學創作裡，儘管有許多成文或不成文的規則和限制，但是仍有許多作家和筆者，挾非凡的才情創造出流傳千古的名篇佳構。創新，並不一定是追求奇詭和艱澀，對於匠心獨運的文學心靈，即便是淺俗之字詞，透過作者的創意與巧思，亦能點石成金。蔡珠兒在這方面的成績很是突出，也形成其飲膳書寫非常搶眼的特色。

黃永武指出「創新出色」的鍊字法，要能「獨運靈思，一洗恆俗的藻飾，造成一種清新的境界與美感」，才能叫做創新。當然，「『體物』能入妙，『擬人』能入妙，以至『疊字』、『重出』等等能入妙」，也都算是創新。然而創新的範例，卻有修辭格法則中無法歸類的，因為創新的表現方法往往是內容，而不一定在其形式上。誠如「李清照的聲聲慢：『守看窗兒，獨自怎生得黑。』黑字非常新鮮。³」黑得出人意表，只覺得出奇有味，卻很難用特定的理論加以解說，蔡珠兒在文字的處理上，也有非常類似的情況。

¹ 方珊，《形式主義文論》，濟南：山東教育出版社，2002年2月，頁59-61。

² 張春榮，《文學創作的途徑》，台北：爾雅出版社，2003年9月，頁3-4。

³ 黃永武：《字句鍛鍊法》，台北：洪範書店，1986年11月，頁202-203。

1. 文題別出心裁

像〈丁香的故事〉這類一看就知道文章內容所指涉主體而且四平八穩的文題，在蔡珠兒的文字創作中並不多見，缺乏其向來別出心裁的創意，與其他精心設計的文題比較起來，似乎略顯平板。張瑞芬曾提出相同的看法：

蔡珠兒《紅燭廚娘》，以食物喻人生，如一系列內蘊深厚，外在節制的文字魔法，尤稱絕妙。「酗芒果」、「舞絲瓜」、「河粉悠悠」、「慾望焦糖」，篇題上奇偶相生，而內裏則浮想聯翩，虛實相生。⁴

以下舉出較具代表性的幾則文題，作為本文觀點的印證。〈啜飲褐色文明〉，如若以飲料將世界區分為東西兩個半球，東方應當屬於茶葉，西方則屬於咖啡。茶跟咖啡的品種都不算少，只是這兩項飲料卻有迥然不同的氣質。茶葉是親朋好友一起分享的，咖啡則有明顯的排他性，這樣的說法或者武斷，只是證諸史料卻有跡可循。東方人較西方人更習慣多元，對於宗教和文化稟持著寬容與互相欣賞的態度，極少為此主動侵犯他人，即使鄭和七下西洋，均未聞將任何地區視為禁嚮。再以對茶葉的偏好而論，則可以因為不同地區而發展出不同的飲茶風俗，頂多以盛行的地區加以區分，如日本的茶道、英式下午茶、臺灣的凍頂烏龍茶等，絕少有所謂的正統和權威之說。

西方國家從哥倫布發現新大陸，帝國主義者對世界的野心從未消褪，咖啡雖然最早發現於東非洲，可一旦被西方霸權所青睞，就轉變成另外一種面目。而咖啡在全世界殘留的痕跡，碰巧與西方殖民者的腳步相終始，一杯杯暗褐色的液體，代表的是帝國主義者唯我獨尊的嘴臉，所謂的文明，不過是拳頭大的人說了算，成王敗寇的歷史觀。同樣的內容，該用〈啜飲咖啡〉或〈啜飲褐色文明〉為題？又兩個文題，何者較具吸引力？不問可知。

在文明動線上，咖啡是醒目的追蹤記號，沿途留下渣末和氣味，標誌著殖民主義走過的足跡。……十七、八世紀，探險家和商業列強發現了這株綠色財富，迫不及待地播殖到各地的熱帶園林，命令土著佃農好生照養。先是荷蘭從爪哇引進了

⁴ 張瑞芬，《台灣當代女性散文史論》，台北：麥田出版，2007年4月15日，頁51-52。

咖啡樹苗，把種子播送到南美的荷屬殖民地，接著又陸續引渡到法國及法屬殖民地，使咖啡遍布中南美洲，其中犖犖大者的巴西成為咖啡王國。但咖啡樹長得再濃密也是別人家的，這些熱帶沃土不過是列強在蠻荒地擁有的咖啡田罷了。⁵

〈哈鹹魚〉的「哈」字，原為閩南語的用語，同義詞還有「肖想」的說法，兩者均有「非常渴望，渴望到無法形容的意思」，國台語連用的語詞不是沒有，但直接用來當作文題的倒是不多。〈酗芒果〉，雖然都是正統中文的用字，不過「酗」字在一般人的印象裡，通常不屬於太正面的字眼，「酗」字有「沉迷、耽溺、無法自拔」的意思，多與酗酒等不好的生活習慣連在一起。蔡珠兒將「酗」字與好吃的芒果結合起來，就產生非常獨特的趣味，將作者嗜吃芒果到了無可自拔的形象，瞬間映射出來，頗令知味者心有戚戚焉，亦提高了讀者閱讀時的興致。〈舞絲瓜〉有「絲瓜之舞」或「人舞絲瓜」兩種不同的意象，前者讓絲瓜有了輕盈的身段，後者讓人與絲瓜產生互動，雙人舞的姿態頓時生動活潑起來。〈慾望焦糖〉表面上寫著焦糖，實際上說的是人的慾望，用焦糖與甜點的糾纏，演繹世間男女的想望，到底是沾黏焦糖的甜點滿足了靈魂的饑渴？抑或無盡的慾望烤出滿綴著焦糖的甜點，香美迷離，複雜奇詭，永遠難解。

〈乾菜燜魯迅〉，以魯迅故鄉浙江紹興的特產乾菜，點出同樣的乾菜在不同時代背景的意義，讓人面對今是而昨非的荒謬，不知是否該繼續「阿 Q」下去？〈憂鬱的老火湯〉，湯水從來都是滋補豐潤的，因而真正憂鬱的，自然不是濃郁的港式湯水，而是生活在回歸特區的香港人，讓港人每日必備的湯水，染上人心憂鬱的色澤，那腐敗無能的程度已經深入肌理，無可救藥，這個擬人式的文題，很難不引人注目。〈切一片月亮嘗嘗〉，天際月、海底針，總是可望不可及，妄想將天上的明月擺在盤子上切片享用，就只能神話了。作者用月亮代表月餅，再普羅不過的應節食品，卻有幾近神話的為難，世道之艱難，非身歷其境，又豈能理解？〈菜刀在書桌上〉，是作者被闖空門的親身體驗。菜刀原本應該出現在廚房裡而不是書房，兩個再親近不過的日常用語出現在同一個文句裡，竟產生極其驚悚的戲劇效果，客觀讀者的感受已經如此，何況當事人。

⁵ 蔡珠兒，《花叢腹語》，台北：聯合文學，1996年9月，頁203-205。

2.以多重修辭強化段落的設計感

前文第四章，已經針對蔡珠兒飲膳書寫在寫作方面的特殊性，以及修辭技巧有過深入的解析。在專為修辭而設的篇章裡，為方便逐項說明的緣故，必須將蔡珠兒各段文字的修辭技法加以分類。不過，文學創作是作者個人主觀意念所導致的結果，其中自然存在客觀分析所無法概括的部份。同時，由於蔡珠兒的作品，在修辭格的運用上，的確有出人意表之處，本章節將以較為統合的角度，來介紹蔡珠兒各種修辭技巧統整和互滲的交替運用。

剝下一粒覆盆子放進嘴裡，甜嫩清酸了無渣痕，更像吃下一口夢，然而夢是鬆的，沒有這麼緊實強烈的氣味，那是比香更稠的豔，像吞下一坨胭脂水粉暈染在頰腔，滿口豔光，照得臟腑熠熠生輝。……我寧願喝洛神花茶消暑，覆盆子還是拿來做派，做水果塔，做起司蛋糕，做醬汁配煎鴨肝，但我絕不用它做果醬，因為覆盆子吹彈得破，並不適合製醬，尤其那股豔光纖巧飄忽，經不起折騰熬煮，即便色味依然香美妍麗，然則失了魂黯了光，變得和櫻桃醬草莓醬沒什麼兩樣，暴殄又冤枉。⁶

以上這則文例，是〈覆盆子〉的片段。在這個段落裡頭，蔡珠兒用了她文字中常出現的四字詞「甜嫩清酸了無渣痕」、「滿口豔光」，讓覆盆子產生了多重譬喻的形象：「剝下一粒覆盆子放進嘴裡，甜嫩清酸了無渣痕，更像吃下一口夢」，然而夢是鬆的，沒有這麼緊實強烈的氣味，「那是比香更稠的豔，像吞下一坨胭脂水粉暈染在頰腔，滿口豔光，照得臟腑熠熠生輝」。還有「熠熠生輝」的類疊修辭，和行文間隱約可見「香美妍麗」與「失魂黯光」的映襯對比，以及「做水果塔，做起司蛋糕，做醬汁配煎鴨肝」幾個類排比的句法。整個段落裡看不見任何鮮豔亮麗的顏色詞，卻透過多種修辭格的技法，讓覆盆子性感冶豔地撩人心緒。

花醬呈暗霞紅，甘美清酸，介乎山楂和覆盆子之間，但柔密無渣籽，吃到嘴裡平滑如絲，有如舔吮片片紅緞，但最令人心醉的，是那股絕對的玫瑰味，醇和芬馥，

⁶ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，台北：聯合文學，2005年12月，頁19-20。

幽遠芳香，香得讓人捨不得抹鬆餅，乾脆一匙匙舀來吃，滿口甜豔沁心入骨。⁷

〈煮玫瑰〉亦是蔡珠兒筆下極其穠麗絕豔的篇章，在這段引文裡面，蔡珠兒先用「暗霞色」點出玫瑰花瓣經過烹煮的厚實色澤。再用其擅長的四字詞「甘美清酸」、「平滑如絲」、「醇和芬馥」、「幽遠芳香」、「滿口甜豔沁心入骨」，以形容玫瑰花醬的香氣和滋味。接著是玫瑰花醬「吃到嘴裡平滑如絲，有如舔吮片片紅緞」這兩個結合觸覺感知、譬喻和類疊修辭的句子，使得最後「香得讓人捨不得抹鬆餅，乾脆一匙匙舀來吃」的結果，變得理所當然，轉折地毫不勉強。

有一天，順手拿出過年吃剩的臘肉，切成粗絲炒蘆蒿，不料卻有驚喜，這臘肉是台灣來的「皇上皇」，醇厚淡雅而不鹹硬，炒出來潤澤芳香，晶紅玉綠，熟豔的肉味吸引了辛衝的「蒿氣」，剛柔芬馥交融，比蒜苔炒臘肉多了份野意，更顯靈秀清逸。⁸

蘆蒿原是江南的鄉野粗食，在蔡珠兒〈蘆蒿春味〉一文中，化身為細緻纖美的春神，不僅蘊含著「春風又綠江南岸」的蓬勃生機，亦展現由鄉野俚俗到優雅內斂的秀逸。蔡珠兒以煙燻後的臘肉，對比江南春天的時鮮蘆蒿，表面上雖未曾出現刻意映襯的文字，實際上已經出現了極端對比的效果。「晶紅玉綠」四個字，既是四字詞又包含了「紅」、「綠」兩個顏色詞的對照，也形成一組兩兩成雙的對偶句。當「辛衝的蒿氣」對上「熟豔的肉味」，蘆蒿已經走出荒野僻地，昂揚挺進文學的殿堂。

創作本是福至心靈的創意和文字表達能力的綜合體，文無定法、定則，不論有心或無意，成就最高的文學境界，是所有創作者永遠的課題。在創作過程中，多重多樣的文字表現不但是需要，也是必要的，任何不成文的默契，在創意至上的精神前題下，都存在自由心證的空間，至於能到達何種文字境界，端視個別作者的努力與自覺。在文字修辭和創意的表現方面，蔡珠兒無疑是很搶眼的一位。

⁷ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 58-60。

⁸ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 66-67。

3. 擅用轉品突出文字效果

一個詞彙，改變其原來的詞品而在語文中出現，使含意更新穎豐富，意義表達得更靈活生動，就叫做「轉品」。「品」指的就是文法上所說的語詞品類，即詞性的意思。「轉品」在文法學上稱之為「變性」，所謂的變性，是因位置關係，受他詞之影響，而變化其原有的詞性的。修辭學上所說的「轉品」，就是文法學裡所說的「變性」⁹，多是創作者刻意為之的結果。

一般用來形容形容詞和動詞的是副詞，像暗紅、淺紫、淡黃、深藍、嫩綠的用法都很常見，至於用「蘋果綠」來強化「像蘋果一樣的綠色」的用法並不多。在蔡珠兒的飲膳文字裡，常出現名詞轉品的現象，這些出人意表的色彩想像(顏色詞)，總讓人印象深刻。比如：金瓜紅、玫瑰紅、玫瑰紫、寶石紅、鵝油黃、玉黃、茶黃、泥黃、薑黃、翡翠綠、鴨頭綠、橄欖灰。以上這些描摹色彩的形容詞，清一色是結合【A+顏色詞】的組成，後面的顏色詞沒有特別之處，值得注意的是前面 A 部份的詞性。金瓜(南瓜)、玫瑰、寶石、鵝油、玉、茶、泥、薑、翡翠、鴨頭、橄欖等這些個別語詞的本身，都是很普通的名詞，若在原來的名詞之後，另外添上一個慣見的顏色詞，那麼其原來個別名詞的詞性將立即發生轉變，而形成副詞的詞性，這種將名詞轉換成副詞的使用法，讓蔡珠兒文字的色調特別繽紛華豔，耀眼生輝。

個人以為：蔡珠兒詞性轉品創意之最，要數〈物質之花〉的「鬧紅囂綠」¹⁰和〈驚紅駭綠慘白—張愛玲筆下的花木〉的「驚紅駭綠慘白」¹¹兩個詞。「鬧紅囂綠」和「驚紅駭綠」這兩組紅綠相襯的顏色詞，紅與綠兩個字，是日常生活中再平凡不過的顏色詞，毫無特殊之處，這兩個四字詞最教人驚嘆與意外的，是在紅、綠兩個字前面的「鬧」、「囂」、「驚」、「駭」四個字。

「鬧」、「囂」、「驚」、「駭」這四個字，在一般的認知裡，多是當作動詞來使用的情

⁹ 文中關於轉品的意義及內涵，見黃慶萱，《修辭學》，台北：三民書局，2002年10月，頁241。

¹⁰ 蔡珠兒，《花叢腹語》，頁125。

¹¹ 蔡珠兒，《南方絳雪》，台北：聯合文學，2002年9月，頁73。

況較多，再不然就是各自合成「囂鬧」、「驚駭」兩個詞語使用，詞性則得視上下文才好加以判斷。蔡珠兒竟將原來當動詞用的「鬧」、「囂」、「驚」、「駭」這四個字，嵌入紅與綠兩種常見顏色之間，當成形容詞或副詞來使用。紅、綠當名詞時，「鬧」、「囂」、「驚」、「駭」是形容詞。紅、綠當形容詞時，「鬧」、「囂」、「驚」、「駭」是副詞。，稍微更動幾個字，立刻讓尋常的色調產生異軍突起的效果，令原本靜態的色調描繪，出現「鬧紅囂綠」的熱鬧喧囂和「驚紅駭綠」的驚悚奇詭，一兩個字之順序轉換，即讓文字的詞性瞬間轉變，亦讓文字產生先聲奪人的奇效。同文中的另一個「消紅退綠」的詞，也是一個值得注意的用法，只不過「消紅退綠」不同於「鬧紅囂綠」的熱鬧喧囂和「驚紅駭綠」的驚悚奇詭，反倒顯現出繁華盡落的滄涼蕭瑟。

透過以上的解析，將很容易理解：何以蔡珠兒的散文創作，在諸多的飲膳書寫中，始終擁有極佳的辨識度？主要的原因就在於蔡珠兒刻意以精心挑選的文字，用以顛覆讀者在閱讀時對客體認知的習慣，她刻意以陌生化（反常或非尋常）的用語和思維，挑戰讀者既有的認知，令讀者快速進入其以文字構築的語境，以強化其文字創作的說服力，的確是非常異於尋常的作法。而語言藝術的進境，取決於創作者別出心裁的創意，同樣的事物透過不同作者和筆法的鋪陳與描繪，將呈現出全然不同的風貌。這方面，張春榮亦提出了他的看法：

創意造句的擂台，是對窠臼挑戰，對束縛微笑。正測試「限制的自由」：要求自兩個語詞或三個語詞的限制中，自由揮灑，恣縱翻騰，展開令人驚喜的創思。...

「言人之所罕言」、「言人之所難言」、「言人之所未言」，點燃創意的燦爛火花，邁向「獨創力」的新域，則是創意造句擂台的宗旨所在¹²。

筆者將以上的觀點，拿來當作品評蔡珠兒飲膳書寫創造力的量尺，應該是一種有別於以往研究者的觀點。

¹² 張春榮，《文學創作的途徑》，頁 17-18。

（二）以異化的想像挑動讀者閱讀興味

一個傑出的創作者，除了必須在修辭和寫作技巧上有所表現之外，最重要的是文字背後所潛藏的思維和意識，那才是創作無可取代的靈魂和神髓。本文在第三章和第四章，已經對蔡珠兒的寫作技法有了概略的說明，本章節將以具體的文例為準則，進一步說明其文字表象底下所蘊含的別緻想像。

蔥爆水晶，油炸絳雪。¹³

蔡珠兒用「南方絳雪」來形容荔枝，賦予荔枝嶄新的文學形象。荔枝紅皮素果，表皮紅豔、果肉清透甜美，新鮮荔枝果肉在光線的映照下產生反射，會出現水晶玻璃般的晶瑩剔透，彷彿是可吞食的水晶，於是蔡珠兒用「蔥爆水晶，油炸絳雪」來譴責為獲取商業利益而不惜戕害荔枝本質的「荔枝宴」，那焚琴煮鶴的庸俗，將為知味者所鄙夷。

寫來只清清淡淡十數字，現場卻雞飛狗跳、刀光劍影。¹⁴

這是蔡珠兒描寫自己端午節包粽子時，在廚房裡處理滷肉過程的忙亂情狀，戲稱自己每回只要包起粽子來就像個傻瓜一樣，充滿自得意滿的虛榮。取肉、拔毛、醃漬、冰鎮、油炸、降溫、抽脂、除油，字面上看起來的確用字不多，不過稍有廚房經驗的讀者，應不難想見其工程之浩大、繁雜，滿手油膩、遍地油星不說，光是善後收拾的功夫，就讓人頭皮發麻，這還不包括採購、浸泡、裁切和烹煮粽子的步驟哦！筆者近年正是為此而疏懶，若非情況特殊，絕不自己包粽子。每屆端午，頂多買幾個粽子應景湊數，蒙混過關了事。因此，對於作者每年為燒肉粽奔忙疲累而無悔的痴執，只能甘敗下風。

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，連曬乾了都生猛。¹⁵

閩南語有句俗諺：一樣米飼百樣人。這句話是說這世界上有各式各樣的人，表面上

¹³ 蔡珠兒，《南方絳雪》，頁 108。

¹⁴ 蔡珠兒，《饕餮書》，台北：聯合文學，2006 年 4 月，頁 25。

¹⁵ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 49。

說的是人的類型，實際上所指陳的卻是人性和人心。事實上，不只有女人心像海底針，舉凡世上的人心都具備海底針一般無可捉摸的特質，人心已如此，物種更是如此。世上有多少種魚，就能烹製出比魚種更多的魚鮮料理，即便醃漬的方法相同，因為魚種的差異，將形成醃漬主體的不同，導致熟成後的品質亦將有所差異。在這個世界上，鹹魚的種類多到難以想像的地步，在這點上，作者只是進行客觀的陳述而已，不過，將鹹魚的種類與人世的滄桑串連在一起，就是作者非常與眾不同的聯想了。台灣醃漬的鹹魚多以鹽調味，方便魚貨的保存和運輸，所以鹹魚的魚肉通常微鹹且略帶溼潤，與廣東鹹魚還得經過發酵的過程的確不太一樣。

所謂：不經一番寒澈骨，哪得梅花撲鼻香！梅花如此，廣東鹹魚如此，人生何嘗不是如此！發酵是廣東鹹魚香氣獨特的關鍵，這樣的氣味需要時間去醞釀和熟成，人生亦然！浮世的滄桑可以讓生命的內涵愈發濃醇有味，因為沒有起伏跌宕的人生，激發不出美麗的浪花。蔡珠兒明寫廣東鹹魚的醃製過程和獨特的香氣，暗寫人生非得有過非常的歷練，才能展現更強悍堅韌的生命力度。嘴裡啃著鹹魚，唇齒間的滋味可不只是鹹魚而已。

(香港)茶餐廳和角頭都有濃厚草根味，是香港市井文化的鮮明象徵，蠱惑仔與茶餐廳有一種共生關係，在幫派內鬨或外侮的爭鬥中，茶餐廳不僅是根據地，也意味著鄉族和地方認同。有人說，這就是香港精神，整個香港其實是一間大型的茶餐廳。¹⁶

香港，原本是廣東省一個臨海的小島，因其地處中國的最南方，自清末起變成華洋接觸的第一線。後來，更由於鴉片戰爭之故，連同附近的新界等地一起割讓給英國，開始被迫殖民的生涯。上世紀中葉，國共戰後，海峽兩岸政權分立，香港遂成為最接近鐵幕的地區，有多少人冒著生命危險逃到香港，就為了呼吸一口自由的空氣。然而，歷史總是弔詭的，當時代的氛圍逐漸轉變，香港「東方之珠」的形象卻越來越模糊。有人說，香港是一個移民的社會，香港人是隨世浪逐流的候鳥，機會在哪裡，香港人就會往哪裡去。這話似是而非，亦驚起香港今昔對照的千堆雪，可是這樣的說法，不論對香港或香

¹⁶ 蔡珠兒，《饕餮書》，頁 91-92。

港人都不盡公平。

畢竟，被英國殖民不是香港或香港人自願的，在被港英政府統治的時代，香港人只能想盡辦法爲自己和被割讓的香港找尋出路，讓自己和香港都能夠順利地生存下來。至於成爲反共的跳板、鐵幕的最前線，則是歷史的偶然，並不是香港或香港人自己積極爭取來的。不過，這當中最諷刺的，是當香港和香港人好不容易咬緊牙關，挺過大時代的變局，在中英文化衝突間取得平衡，創造出亞洲金融中心的風采之後，卻又被迫在二十世紀末回歸到陌生的祖國。

在筆者眼裡，香港就像一個被拋棄的孩子，一直以爲自己是個沒人要的孤兒，卻在成年稍有成就後，突然冒出一雙父母來認親，那心境將是複雜又矛盾的。一方面既高興自己終於不再是個孤兒，另一方面卻又不免擔心起來，擔心這突如其來的親情，是否還有附加條件？也擔心彼此過去完全不同的生活方式和價值觀，是否會成爲日後一起生活的障礙？更質疑起雙方如此緊密的連結，究竟是福，是禍？

時代的變局，造就香港多元融合的社會文化，不中不西卻又中又西，這從香港茶餐廳慣見的菜單即可一目了然。香港的茶餐廳不分早、中、晚餐、下午茶或宵夜，全天候二十四小時營業，菜單的內容則五花八門又百味雜陳，單點雙拼搭配靈活，不僅有道地的粵式燒臘、港產雲吞、潮州魚蛋粥粉麵，當然也有西式的咖啡和英式下午茶。茶餐廳是香港外食人口的大本營，不論白領或藍領，一天之中可能就有兩餐是在茶餐廳解決的，不論是點臘味煲仔飯配羅宋湯，鐵板牛扒配雪梨甘筍(紅蘿蔔)汁或凍檸啡(檸檬加咖啡)都悉聽尊便，現今台灣開始流行的奶油菠蘿包，聽說就是起源於香港的茶餐廳。

香港茶餐廳橫跨中西的餐點組合和蓬勃的生機，儼然就是香港社會的縮影，有傳統舊文化的底韻，嶺南粵地的風情，再融合大不列顛的色彩，現代金融社會的步調，香港人在其中找到最大的公約數，而茶餐廳正是具體而微的存在，香港人創意和生命力之所寄。蔡珠兒用茶餐廳來象徵東西文化混血的香港社會，散發出記者對於社會現象的敏銳

嗅覺，以小擬大的想像和類比，非常精準貼切。

廣東人慣以雲耳和肉片炒之（廣東勝瓜即澎湖絲瓜），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，三者貌合神離互不瞅睬，如果還要硬上一層厚芡兜攏（偏偏餐館總是如此），這廚子謀殺食材，應該入獄。¹⁷

從來只有罪犯才需要入獄，蔡珠兒居然提出廚師應該入獄的新奇說法，罪名更是空前絕後的「謀殺食材」，讀者在會心一笑的同時，想必也會勾起自身類似的飲食經驗。現代人外食的機會多，有時慕餐廳或廚師的盛名興沖沖地趕了去，卻換來敗興當場的氣悶，雖說到餐廳吃飯，付錢是天經地義的事，可是付出了相當代價卻得不到同等的回饋，卻是不甚愉快的經驗，要是廚師的廚藝不精，把原本上好的食材給煮壞，就更讓人扼腕了。蔡珠兒提議將糟蹋食材的廚師判刑入獄之說雖屬戲言，不過想必能引起不少讀者的共鳴，有種無奈之餘的戲謔及幽默。

一想到鮮筍，尤其是綠竹筍，就心亂如麻坐立不安，血液裡筍湯筍纖維都在騷動鼓譟。¹⁸

蔡珠兒離開台灣之後，對於亞熱帶故鄉的特殊食材總念念不忘，有機會即嘗試任何偷渡的可能，旅居英國倫敦時，最容易勾起鄉愁者，有台北深坑山上現採的綠竹筍和公賣局的紅標米酒。前者讓她在臨上飛機當天的清晨，還特地趕到產地去採購，仔細包裝後放在隨身行李闖關，一下飛機扔下行李，還顧不得調整時差，馬上下廚烹煮，呼朋引伴品嚐起自台灣搭機快遞而來的綠竹筍料理。

近年來，作者寓居香港離島，提起在香港買不到適口的鮮筍，其無奈之餘的哀怨，讓讀者印象深刻，無怪乎想到故鄉當季現採的綠竹筍，全身的竹筍細胞立刻活躍了起來。作者為表示自己對鮮筍的思念，使用了「血液裡筍湯筍纖維都在騷動鼓譟」這擬人的誇飾法，非常具有動態的意象，也非常生動有味。雖然，港島無佳筍可期的現象，近

¹⁷ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 23-25。

¹⁸ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 28。

日已略有改善，不過月是故鄉明，台北深坑綠竹筍所代表的，正是蔡珠兒對鄉土的眷戀。

在餅上澆以現打的酸奶油、自製的芒果醬，再灑上金絲陽光和鹹味海風，就是一道理想的離島早餐。¹⁹

香蕉對台灣人來說，是菜市場一年到頭都不會缺貨的新鮮水果，有許多不同的形狀、顏色和尺寸，聽聞在希臘的某個角落，居然有兄弟姐妹會爲了香蕉大打出手，應該會覺得很不可思議，原來香蕉對非產地的人們來說，可是難得一見的稀有水果，不僅價格不斐，還一物難求。蔡珠兒看完朋友的電郵，想起自製的香蕉煎餅，那煎餅是以搗碎的「在叢黃」土蕉，混合麵粉生料煎出來的，香蕉濃馥豐稠的香氣，搭配現打的酸奶油和自製的芒果醬，將清晨的陽光具象化，想像成可以用手掬取的絲狀物，那光景讓人瞬間想起台灣早年冰果室所販售的四果冰。清透的刨冰上，那金黃誘人的楊桃絲、紅綠水果絲，勾起無數童年的美好記憶，如同蔡珠兒這份以金絲陽光和鹹味海風一起吞下的香蕉煎餅，每每引人垂涎。

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。²⁰

如何分辨橙子、橘子和柳丁，原本只是腦袋裡的常識和唇舌敏感度的問題，蔡珠兒將原本毫不相關的「如何分辨玫瑰和薔薇、中卷和烏賊，以及罰款和納稅」等問題加以匯整，用「過了年紀就沒人問，問了只會被唬弄」短短兩個句子，立刻把具體的事物和抽象的世情滋味串連起來，表達出作者個人對於人生的體悟，用字精簡，但是幅射出來的滋味複雜而深刻。

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。通姦最多被亂石打死，得病要凌遲拖磨，刑期漫漫。既然嘴饞又怕死，只好乖乖自我設限，尤其碰

¹⁹ 蔡珠兒，《紅燭廚娘》，頁 30-31。

²⁰ 蔡珠兒，《紅燭廚娘》，頁 33。

上年節熱量橫飛，更須嚴守配額，斤斤計較，吃時還得瞻前顧後，步步為營。²¹

吃臘味和通姦原是兩件完全不相干的事，應該也不會有碰在一起的機會，卻被蔡珠兒拿來相提並論，算是非常跳躍的的組合。現代人害怕文明病，許多傳統的美食和菜餚在低糖、少油、少鹽的健康原則下，變成讓人避之唯恐不及的蛇蠍。燒臘是香港知名的代表食物，偏偏美味與健康常常是衝突的，想吃美食就兼顧不了身材和健康。蔡珠兒將現代人既嘴饞想吃遍天下美食，卻又擔心身材走樣，文明病上身的矛盾心情，以女子紅杏出牆的心境來形容，帶點諷刺又充滿笑點。

古時的女子為滿足情慾而偷情，可是在傳統道德的規範下，通姦又是極敗壞門風和名節的罪行。飲食、男女，人之大慾。偷吃和偷情，兩者同樣有著為滿足慾望而觸發的動機和行爲，難怪蔡珠兒會將兩者同列評比。不過，平心而論，雖然兩者同樣有著放縱慾望的不良後果，可是被亂石砸死恐怕還是比纏綿病榻來得乾脆些，經過作者如此跳脫常態的安排與設計，偷吃和偷情再也不是毫無關連了。

拔草有難易，雜草分忠奸。水蜈蚣粗生，很快就蔓延成片，走莖一路潛行，清除費勁，且魚目混珠，酷似草坪主體的結縷草，要等抽花才明顯易辨，難度和奸度都頗高。……地毯草和牛筋草也挺嗆，咬土深、根系粗韌，糾結難斷，要吃力才能拔出，好在葉形粗寬分明，難度和奸詐度不太高。葉下珠和小返魂還是多，神出鬼沒拔不勝拔，煩度甚高，好處是直通通，不會勾結拉扯橫生枝節，一棵到底擢之即起，算是忠的，難度和奸度偏低。²²

提起忠奸之辨，印象最深刻的，是小時候站在柑仔店的走廊前，聽已故歌手蔣光超唱的〈包青天〉：開封有個包青天，鐵面無私辨忠奸，江湖豪傑來相助，王朝和馬漢在身邊……。而文例中的水蜈蚣，在童年的耕作經驗裡剛好也拔過，至於葉下珠和小返魂，前者在現居的院落裡從來不曾缺席過，倒是小返魂陌生許多，不知是否就是筆者記憶中的野草？

²¹ 蔡珠兒，《紅燭廚娘》，頁 129。

²² 蔡珠兒，《種地書》，台北：有鹿文學，2012 年 3 月，頁 26-27。

對於現代人蔥蒜不分、草菜莫辨的通病，是很難加以苛責的。既然走進都會、遠離鄉野自然，是最普遍的選擇，那麼文明病上身就是必然的結果。蔡珠兒將雜草的辨識度和清除時的容易度，以擬人法的忠度和奸度來區分，比全然客觀白描的寫法要生動有趣得多，作者把那種「欲將雜草除之而後快」，卻得跟雜草鬥智、鬥力的心情描述得非常新奇好玩，讓原本枯燥乏味又疲累的除草工作，頓時變成活潑有趣的事情，同時帶有幾分童話的意趣。

（九層塔）嗜愛者戀之若狂，厭惡者走避不及。...從印度、中亞傳入歐洲後，九層塔也深深擄獲了希臘人與羅馬人的心，地中海與愛琴海文明，千年來把九層塔粗烹精膾，發展為琳琅滿目各色食點，奇怪的是，既吃它也崇拜它，心靈之聖與口腹之俗並行不悖。...盆底的骨血與盆邊的淚汁，肥沃了它的碧綠芳香，肉體之枯槁與植物之豐美形成強烈對比，難怪詩人濟慈深受感動，據此本事寫成長詩《伊莎貝拉或一盆九層塔》，盡情發抒這夾綴著粉紅與綠色的黑色愛情悲歌。²³

九層塔，在台灣社會始終是本土和在地的象徵，道地台灣小吃必備的新鮮佐料，從魷魚羹、蚵仔煎，到炒文蛤、海瓜子的配料，客家菜「九層塔炒蛋」的主角，缺一不可。若說，欠缺米酒讓台灣的冬天不再溫暖有滋味，那麼失去九層塔，將使台灣的小吃從彩色變成黑白！隨著台灣飲食市場和口味的國際化，九層塔因為跟義大利麵的青醬沾上了關係，而鍍上了一層西洋的色彩，不過仍僅限於餐廳及飯桌的範圍。蔡珠兒讓九層塔與古老的愛情神話產生連結，還是充滿對比色調的悲劇式愛情，待作者拋出濟慈的詩歌後，九層塔瞬間走出本土和餐桌，成為與「羅密歐和茱麗葉」同樣永垂不朽的愛情符號。

（三）以植物香氣描摹抽象的食物氣味

氣味是一種摸不見、看不著的氛圍，歐陽修和劉鶚分別用具象的事物，來描摹秋之聲以及大明湖王小玉說書的高潮迭起。然而，聲音畢竟還是比氣味容易被感知，真要以具體的事物來模擬食物的氣味，並不是一件容易的事，蔡珠兒以香氣來模擬氣味，頗有「以子之矛攻子之盾」的巧勁。

²³ 蔡珠兒，《花叢腹語》，頁 211-217。

曼陀羅不過是一種多年生的灌木，會開出溫馴憨厚的筒狀大白花，偶爾也散露一點清爽的薑絲氣味，聞起來來像剛煮好的鮮魚湯。²⁴

大花曼陀羅俗稱喇叭花，學名 *Datura suaveolens*，英文名 White Angel's Trumpet、White Angel's Tears、White Brugmansia、White Datura、White Floripontio，別名白花曼陀羅、木本曼陀羅、天使喇叭。中藥又名「洋金花」，全株有毒，古時多拿來當麻醉藥使用，民間小說《七俠五義》中的迷魂藥和《水滸傳》裡的蒙汗藥都是曼陀羅，《本草綱目》亦曾記載。蔡珠兒將用來當麻醉藥的曼陀羅花，以「溫馴憨厚」來形容，已經顛覆其花果、枝葉、種子俱含毒，內服外敷均可能中毒的負面形象。再用「清爽的薑絲氣味，聞起來像剛煮好的鮮魚湯」，以稀釋一般人對大花曼陀羅既定的成見，來拉近曼陀羅與讀者的距離，原本在葉蔭裡下倒掛的乳白色花朵，果然立刻卸下陰沉的面貌，換上一副溫和可親的容顏。

柳丁的暗香，清遠幽眇，像桂樹和七里香在十公里外雜交。一粒粒卵圓的果子，油潤滋亮，緊繃著滿肚甜汁，肚底一圈胎印，是上帝偷偷烙下的正字標記。²⁵

柳丁，學名：*Citrus sinensis*，其香味必須非常靠近才能聞嗅。桂花，學名：*Osmanthus fragrans* Lour.，又名銀桂、巖桂、木犀、九里香、亞洲木犀，是庭院和園林中常見的香花植物，香氣甜膩溫暖。七里香，學名：*Murraya paniculata*，又名月橘，與柳丁同為芸香科的植物，其香氣較為清冷，剛好可以中和桂花甜膩的香氣，使其更為貼近柳丁的氣味，若非造物主之能，何以出現如此精妙的安排？在台灣，每屆秋末冬初，柳丁上市，街坊市場上成堆的橘色柳丁，彷彿一顆顆的小太陽，在微冷的天候裡，為人們送上縷縷似有若無的馨香，以及清甜的果汁，作者以上帝之名為之，的確是神來之筆。

荳蔻的基調是一段清清冷冷的甜香，幽幽然施施然飄來，有種空渺的遠近感，不像蔥蒜之類迎面直搗黃龍，死掐著鼻孔不放。荳蔻的氣味幽微而秀美，雖然撲捉不到，但卻飄忽左右，徘徊盤桓如魅影，不知道為什麼有一種淒美的意味。²⁶

²⁴ 蔡珠兒，《花叢腹語》，頁 196。

²⁵ 蔡珠兒，《紅燭廚娘》，頁 33-34。

²⁶ 蔡珠兒，《南方絳雪》，頁 12。

芫荽，學名 *Coriandrum sativum* Linn.，英文名 Coriander，別名香菜、胡荽、香荽、松鬚菜，原產於地中海沿岸，在台灣俗稱為「香菜」，香港稱為「芫茜」，是羹湯類小吃常見的香辛料。新鮮芫荽的枝葉細緻柔軟，加以全株翠綠，看起來秀美非常，氣味不濃但不同一般，喜惡則各有擁護者。蔡珠兒用「清冷清的甜香」來形容，對於不曾接觸者而言是很抽象的，爲了讓讀者對芫荽抽象的氣息有更深刻的印象，作者讓芫荽的香氣幻化成不染塵俗的幽渺，「幽幽然施施然飄來，有種空渺的遠近感」，教香氣產生出遙遠的距離感，強化芫荽清冷的形象，將其深入普羅社會的平凡形象，拉抬到遠離凡俗的超然境界。再用「不像蔥蒜之類迎面直搗黃龍，死掐著鼻孔不放」兩個句子，與一般常入菜的蔥薑蒜類香辛料做出區隔，不曾正寫芫荽的香氣，卻讓芫荽的香氣栩栩如生，不再只是可有可無的配菜，而是一襲輕衫飛上餐桌的綠色精靈。

這是一個只有鼻子才能領略的風景，不管是淺水灣的豪宅還是深水埗的屋邨，黃昏夕照時，必定都浸淫在一片芬馥的湯味裡。在這個全世界貧富對比最尖銳的城市，只有一鍋「家常老火湯」鑽破了地域與階級的藩籬，日復一日舖養著香港人的身體，滋潤著香港人的靈魂。²⁷

一盅渾濁卻濃醞醇厚的港式煲湯，是香港人不可一日或缺的家常湯品，爲了表現煲湯對香港人的重要性，蔡珠兒不用任何具象的詞語來陳述，而是用「這是一個只有鼻子才能領略的風景，不管是淺水灣的豪宅還是深水埗的屋邨，黃昏夕照時，必定都浸淫在一片芬馥的湯味裡」這幾個抽象的句子來點出港人煲湯的普及性。復以「在這個全世界貧富對比最尖銳的城市，只有一鍋『家常老火湯』鑽破了地域與階級的藩籬，日復一日舖養著香港人的身體，滋潤著香港人的靈魂」等句，點出「民以食爲天」的普世現象。文例中「鑽破」、「舖養」和「滋潤」三個動詞，讓港式煲湯的氣味有了生命，籠罩在香港的上方，照拂著啜飲湯品的芸芸眾生。

汪曾祺的形容最傳神，他說「食時如坐在河邊聞到新漲春水的氣味」，生長浸潤於水鄉者，最能體味其真髓。²⁸

²⁷ 蔡珠兒，《南方絳雪》，頁 112。

²⁸ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 65。

在以上這一段引文裡，蔡珠兒藉用汪曾祺的文句「食時如坐在河邊聞到新漲春水的氣味」，以加強〈蘆蒿春味〉中「蘆蒿」和「春天」的連結，同時相互襯托，以凸顯彼此的存在，蘆蒿乃「春之味」的意象立刻鮮亮而立體。春水是什麼氣味已經不是重點，重點是蘆蒿即等於江南水鄉泛著生機的柔情春水，溫婉嫵媚又多情。

（四）以食物比擬人生況味

陳浩指出蔡珠兒的文字：「信手開筆，一千兩三百字，她能寫得你如痴如醉，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。²⁹」的確，蔡珠兒的飲膳文字除了在寫作技巧與視野上極盡創新，力求開疆拓土之餘，其文章的結語尤其簡捷精到，每每發人深省，誘發更深刻的思維及意境。

咖啡不是一種樹，不是一杯飲料；咖啡是一碗褐色的符水，被文明下過重重的蠱咒。³⁰

當大西洋沿岸的歐美國家，挾船堅砲利轟開太平洋的門戶，曾經燦爛輝煌的文明古國，即先後陷入西方列強魚肉的絕境。咖啡原產於衣索比亞，卻在被西方列強染指後成為禁癮，而所謂的「文明」，不過是帝國主義者訂下的遊戲規則—順我者生、逆我者亡。符咒是初民社會用來作祟或祈福的手段，一種對神靈鬼魅及未知的恐懼和敬畏，喝下符水即意味著信服。咖啡雖然是低矮的樹種，也是廣為風行的飲品，可是在帝國主義者一手拿著棍棒，一手拿著胡蘿蔔和繩套的驅動下，自願或被迫已經沒有差別，有的只是喝下符水的蠱惑，在歷史幽微的角落裡苟延殘喘。

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，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。³¹

最美麗的花是不結果的，最熱烈的愛是不結婚的！初聞這兩句話在青澀的慘綠年

²⁹ 陳浩，〈信不過喬治·歐威爾〉，收錄於蔡珠兒，《紅燭廚娘》序文，台北：聯合文學，2005年12月，頁9。

³⁰ 蔡珠兒，《花叢腹語》，頁207。

³¹ 蔡珠兒，《紅燭廚娘》，頁29。

少，深受震撼之餘卻似懂非懂，覺得好像有點道理，可是又不太明白爲什麼？在真懂了其間意涵的當下，再去問爲什麼竟顯得有些多餘了。得不到的總是最好、最美、最讓人懷念、記掛，感性的憧憬和距離的美感會讓得不到的想望更具有吸引力。人因夢想而偉大，現實卻往往因爲求而不得而愈發珍貴，這是人心主觀的一廂情願，亦是人性無可避免的本質。求而不得故寤寐繫之，寤寐繫之則愈嚮往之，丟不開、拋不下，讓想望本身不斷地被充盈和滋潤，終於成爲無可取代的逸品，那滋味豈能不讓人魂縈夢繫。蔡珠兒用「有些事還是留著痴想，想不開，更有味」這區區的十餘個字，刻劃出人心深處最無以言表的癡執，文字直白，入木三分。

多年前初識廣東荔枝，我曾經何等驚豔貪饞，四出汲汲尋訪，而今熱情消褪，眼冷心淡，往昔痴醉如夢露電光，倏忽閃失，漫漶虛幻。...從此不敢北上尋芳，也不再貪饜痴狂，免得自惹煩惱，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。³²

情之所衷，起初，尋尋覓覓，過盡千帆皆不是。偶然驚豔，夢寐以求，求而不得，輾轉反側。求之既得，芳馨滿口，濃烈無悔。末了，休戀逝水，眼冷心淡。蔡珠兒與荔枝逢遇的過程，其實也是人生的真滋味，只不過萬般遭遇終究如人飲水，盡付薰風一襲。至於爲何蒼涼？蒼涼的是對荔枝的愛戀？還是對於人生的況味？走過烈燄焚身而不悔的痴狂，拉開主客之間的距離，不需要身在其中的渴求和企盼，只需要旁觀者的冷靜和沉默。再濃烈的情感，透過時間的沉澱，均將稀釋成淡薄的曾經，不是無情，而是多情極致後的覺悟，荔枝如是，生命...何嘗不是.....。

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。³³

以上引文出自〈楊枝甘露〉，文題與觀世音菩薩的楊柳枝淨瓶水相互呼應，佛家說：

³² 蔡珠兒，《紅燭廚娘》，頁 37-39。

³³ 蔡珠兒，《紅燭廚娘》，頁 43。

一花一世界，一葉一菩提。世間萬物，自有因緣，得之我幸，不得我命。一念生、一念死，咫尺天涯，天堂與地獄不過方寸之間而已。蔡珠兒偶然坐在街邊的小店裡，嘴裡啜飲著香濃的果漿，牙齒咀嚼著清甜的果肉，眼裡瞧見對街的貓兒眯著眼睛打起盹來，味覺上的滿足與心境上的悠閒，讓這平凡無奇的旅行片段，成為生命中無可取代的菁華。浮生如寄，紅塵冉冉，再要尋得如此因緣俱足的短暫時光，可遇而不可求，唯有認真活在當下，珍惜生命中的每個片段和細節，才能體會生命真正的滋味。佛說：煩惱即菩提。甘露灌頂，再多的煩惱，均是成就人間無上樂土之契機，天地間之有情眾生，當以此自勉。

法式的清湯（consomme）和肉凍也是這麼做，你聽說孔府菜的「三套湯」，更是精細繁瑣，不厭其煩分三次熬湯，再用三遍掃吊，因為他們堅信「廚師的湯，唱戲的腔」，即便能夠聞辨的舌頭和耳朵，已漸稀少。你偶爾戲作，終究嫌煩，寧可到處尋覓，一次次練習著失望，說不定，渴望才是最鮮美的配方。³⁴

人性都是喜新厭舊的，再如何珍稀寶貴的人事物，一旦見多、見慣了，也就沒什麼好稀罕的了。只有得不到、摸不著的，才能永遠保有其神秘且夢幻的身價，這不是對人生的感慨，只是對世情的覺悟罷了，無法領會這樣的真實，只會找來更深的絕望和更多的傷感而已。山之高峻處無木，曲之高絕處獨響，知音難覓和者稀，待識得箇中滋味，廉頗老矣！

但小黃瓜不能做冬瓜盅，那樣的節瓜盅僅此一次，就像生命中某些人與事，可遇而不可求。³⁵

徐志摩說：「你我相逢在黑夜的海上，你有你的，我有我的方向；你記得也好，最好你忘掉，在這交會時互放的光亮。³⁶」時間，可以撫平許多傷痕；錯過，卻是生命不能承受之重。當郝思嘉錯失了白瑞德，即便兩人在續集裡重回封鎖線，筆者不認為那樣的結局，可能在現實中重演。當田宏沒有等到安詠絮，兩人就註定今生無份，筆者可以

³⁴ 蔡珠兒，《紅燭廚娘》，頁 93。

³⁵ 蔡珠兒，《紅燭廚娘》，頁 116。

³⁶ 徐志摩的〈偶然〉，寫於 1926 年 5 月，初載同年 5 月 27 日《晨報副刊·詩鐫》第 9 期，署名志摩。這是徐志摩和陸小曼合寫劇本《卞昆岡》第五幕裡老瞎子的唱詞。

體會安詠絮選擇躲在窗簾後面，遙望初戀情人，淚如雨下，然後選擇搭船離開畢生傷心地——天津的心情。³⁷類似的心境，或許只有曾經錯過的心靈才能領會。蔡珠兒的文字，表面寫的雖然是節瓜盅之難得，不過，細細品味，絕對不只有節瓜盅而已。

然而要痛快品嚐丁香，我們必須學習遺忘，忘掉一切與血相關的事項。拔出史冊裡嵌釘的丁香，紅漬斑斑、腥臊隱隱，充滿可惡與可疑的跡象。對於流血的過往——雖然是別人的血，我們難以原諒；但是對於這既性感又溫暖的香料，我們更無力抵抗。那就只能鍛鍊遺忘的伎倆。³⁸

〈丁香的故事〉可能是蔡珠兒飲膳書寫裡筆調最沉重的一篇，西方帝國主義者為求自身利益而加諸於殖民地的殘狠，在丁香這一味香料的歷史上昭然若揭。那是任何有心人均不忍目睹的血腥，若非麻木不仁者，將同聲譴責。然而，連滄海一粟都不算的個人，在歷史的洪流裡何等渺小，既無力扭轉乾坤，亦無力救濟現狀，只有收起不必要的濫情，認真過日子。遺忘不是無情，是深情極致後的冷漠，不論看待歷史或世情。

一篇文章要吸引人，華麗的辭藻和適度的修辭是不可或缺的，當然還需要深度的思維和創意為血肉，才能成就通篇文字豐美的肌理。蔡珠兒的飲膳書寫能在當代的飲食作者中脫穎而出，她所憑藉的，除了中文科班紮實的文字功力，尚有其慧心獨運的巧思與深刻的生命經驗，這是先前許多研究者或許曾經觸及，卻未曾提出適當理論加以驗證的面向，本文特別以俄國形式主義的反常化加以詮釋，希望能較為貼近作者的文字風貌。

第二節 多時空的雜語性格

比起小說的節構和佈局，散文創作雖然不需要特別設計不同時空的架構，但是為求文章的精練與節奏，適度地呈現應有的時空語調，仍然是必要的。對於這個問題，在筆者所見的研究資料當中，不曾發現任何研究者曾觸及相關的議題，故本文大膽地借用巴赫汀的理論來進行論述。

³⁷ 羅蘭，《飄雪的春天》，台北：天下遠見出版，2000年7月，頁554-590。

³⁸ 蔡珠兒，《南方絳雪》，頁50。

時空型 (khronotop , chronotope) 是巴赫汀獨創的俄文名詞，用來概括和描述「文學所藝術地表現的時間與空間的內在聯繫」。這個概念，通常用來分析小說敘事中時間與空間的框架，同時也適用於更為廣泛的文化範圍，包括各種語言文化中所蘊含的時空觀念，過去並不曾被運用在散文的研究方面，至少在筆者淺白的研究經歷中不曾發現。實際上，不同的文化，對於時間與空間的理解是很不相同的，時空觀既是多文化的，又是歷史的。這是說不同文化所獨有的時空觀，均是隨著時空條件的轉換而改變，其中最有意思的異動，即是不同文化經過碰撞、交流、對話之後，在各自時空觀所產生的嶄新思維。³⁹

亦即，在散文的創作中，舉凡引用不同的文獻或資料，或者加入不同語言的表現型態，立刻涉及到不同時空的轉換，此即本文所指的雜語性格，雖然未必完全符合巴赫汀「眾聲喧囂」的原意，不妨視其為多時空理論在散文範疇的應用。本章節將以此為重點，對蔡珠兒的飲膳書寫進行分析。

(一) 敘述主體的分裂

鄭明嫻指出：「散文是最被允許『有我』的文類，作者和敘述者在小說中嚴格區分，但在散文中兩者往往合而為一，敘述者可以採取主觀的態度處理題材，運用主觀的角度進行敘述。因此散文在內容、風格、主題等方面都離不開個人化的色彩。所以，散文的語言也是很接近實際的語言行為。⁴⁰」飲膳散文的情況亦然，大部份的筆者多以「我」為主要的敘述者，即使在許多時候「我」是被省略的，不過由於飲膳散文的內容，多是作者第一人稱的親身經驗，就算在主詞省略的情況下，讀者仍然可以很清楚地分辨出來。例如：老一輩的作家唐魯孫和梁實秋等人的飲食散文，多半是以個人的見聞為主。馮耀東除了自己兩肩擔一口，走遍大江南北的親身經歷之外，還有紮實的史學素養，能對食物或菜餚追本溯源。林文月坦承自己的飲膳文字來自於昔年宴客的食譜，兼及故人與故事。張曼娟則是記錄自己家中與友朋的飲食雜感。新生代的焦桐、黃寶蓮、韓良露、

³⁹ 詳見劉康 (Kang Liu)，《對話的喧聲——巴赫汀文化理論述評》，台北：麥田出版，2010年10月，頁236-240。

⁴⁰ 鄭明嫻，《現代散文構成論》，台北：大安出版社，2007年10月，頁2。

韓良憶、葉怡蘭等人莫不如此。蔡珠兒大部份的飲膳文字亦然，不過有少數幾篇，卻出現非常罕見的敘述主體分裂的情況。

你又一次失望。那盆浸在骨瓷裡的「開水白菜」，潤澤清亮，酥軟凝香，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，無法向內斂藏蘊蓄，嘿，這不是「開水」，只是勾了清芡灑了雞粉的高湯。失望不因練習而熟慣，你悻悻然走出餐廳，夜風冷厲颭在臉上，跑馬地已經亮起聖誕燈，流光閃爍金紅明滅，令人愈發虛幻，失望並不是空盪，而是憤懣、難堪，以及一種尖細悠長的悲愴，被風一吹，牙礮般滿心酸涼。⁴¹

此段落是蔡珠兒對餐廳裡「開水白菜」金玉其外、敗絮其中，名不符實的現象所生的慨嘆，感嘆至今覓不見一盆真材實料手工菜的失落。文章啓始的第一句「你又一次失望。」，以及「你悻悻然走出餐廳」這兩個句子，主詞用的雖然是「你」，不過真正失望的其實是作者蔡珠兒自己。她刻意以第二人稱的「你」又一次失望，來取代第一人稱的「我」又一次失望，有種將距離拉開的「偽客觀論述」假象。這樣的寫法，可以讓讀者產生與作者直接面對面的對話效果，將讀者與作者瞬間結合成立場一致的自己人，正因為作者在文中蓄意營造出「貌似客觀」的評論，從而增加了文字的說服力，強化了那種遍尋不得的無奈與愁悵。

魯迅會氣瘋了。(一句成段)

他家門前賣著乾菜包和臭豆腐，扔了一地紙盤竹籤。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、醬螺螄和乾菜燜肉，喝太雕黃酒。……魯迅會氣瘋了。連那臭豆腐都是不臭的，急就章粗製濫造，還來不及焐酸。盜火者辛苦偷來的火苗，被人拿來放花炮，炸臭豆腐，點金魚火花玩。……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。」⁴²

⁴¹ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁90。

⁴² 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁119-121。

這是蔡珠兒〈乾菜燜魯迅〉的文字，文中亦有很明顯敘述主體分裂的現象。首先，作者在不同的段落連用了兩次的「魯迅會氣瘋了。」這句話強調了兩者的憤怒，一者是作者蔡珠兒自己心中難忍的憤怒，對於中國大陸各級政府，近年來為擺脫貧窮，汲汲營營，想藉老祖宗留下的文化資產大發觀光財，卻又無知淺薄到庸俗的行徑，她既不恥又不忍，畢竟那幾近焚琴煮鶴的粗鄙，不唯有辱前賢，同時對中國人經過近百年的進化，仍抹不去清末那種無知又愚昧的現象，感到絕望和無力。

一者是為魯迅代言的憤怒。魯迅雖然在解放後，成為中國政治正確的文化圖騰，可是紹興當地的居民，竟然對魯迅的精神毫無概念及體會，只知道用最表象、最市儈、最可笑的方式來消費魯迅，殊不知這正是魯迅畢生最深惡痛絕的民族性，後世子孫以此方式來理解魯迅、消費魯迅，不僅坐實了魯迅生前對中國人的指控，也對中國大陸當代的社會現象，提出了最尖銳的批判與諷刺。再者，蔡珠兒也指出了魯迅自己的矛盾：明明在理智上亟欲掙脫傳統文化的包袱，卻又在口味上（情感上）極度依附（依賴）傳統；既厭惡傳統民族性的荒誕愚魯，卻拋不開對傳統食物的偏好。那種想拋卻拋不開、想離又離不遠的理智及情感的糾纏與拉扯，恰似中國近代百年的滄桑，彷彿知識份子在中西文化衝突夾縫中苦苦掙扎的窘境。

另外，蔡珠兒在該文曾提及「魯迅」、「他」、「乾菜」等幾個主語，有非常別緻的意涵，值得特別加以注意。其中，「魯迅會氣瘋了」這個文句中的「魯迅」，既是魯迅，也是蔡珠兒，理由同前所述。「他」字為主詞的句子，則多指全文主述的人物魯迅，以平淡卻犀利的筆調，既諷刺了魯迅，也諷刺了消費魯迅的文化捐客。「乾菜」則是明顯的借代用法，雙指悖逆時代潮流、荒謬落後的傳統陋習，以及魯迅身處中國現代化灘頭堡的上海，卻念念不忘的濃郁家鄉味（親情）。蔡珠兒在短短的幾段文字，用五個字、三個語詞，即表現出文字多重、多義交錯的可能性，值得細細品味。

三月中的一場春雪，灼傷了茶樹的新芽，推遲了春茶採收，所以我們來到翁家山時，茶村很安靜，沒什麼人上來，村人或蓋屋，或打麻將，但見了來客，還是熱情招呼：「上我們家喝茶去吧！」……翁家山約有兩三百戶人家，八成人姓翁，

每一戶都種茶炒茶賣茶，喝到第五家，我已經醺醺然，所以讓翁三姐帶我們去茶園看看。「我們這裡的土好，又厚又黏。」翁三姐很得意地說。⁴³

此則文例裡面，總過出現過四次「我們」和一個「我」，第一個「我們來到翁家山時」的「我們」是真正的主詞，指的是作者蔡珠兒與同行的一群人。第二個「上我們家喝茶去吧」這個句子中的「我們」，是接在「上」字後面出現的，因此不能算是真正的主詞，當成動詞後面的受語(翁三姐家)反而妥當些。「喝到第五家，我已經醺醺然」的「我」字，是當主詞用，指的是作者蔡珠兒自己。第三個「所以讓翁三姐帶我們去茶園看看」的「我們」，跟第二個「我們」的用法較相近，當成「帶」字後面的受語，指的是蔡珠兒等一行人。第四個「我們這裡的土好，又厚又黏」的「我們」，跟前面的用法都不同，勉強可以當作名詞「土」字前面的形容詞來使用。一樣的「我們」，卻有好幾種用法，看起來像主詞卻又不是真正的主詞，仔細分辨起來非常有意思。

(二) 多語言的選擇

蔡珠兒出生於南投埔里，其原生家庭的母語應該是閩南語(河洛話)，上學後學的是國語，到英國留學期間日常生活用的是英文，搬到香港之後又下功夫學起廣東話來。撇開其個人另外擅長的語言不論，她的散文作品多以繁體中文在台灣出版，其傳統詩文和國語的造詣自不待言。而她飲膳創作的文字，除了國語以外的其他三種語言，都曾經先後出現過，偶爾還加上幾句原住民的語言加以點綴，故其飲膳文字裡，充滿了多種語言相互對照以及映襯烘托的趣味。

1. 廣東話

蔡珠兒寓居香港之後，爲了深刻瞭解香港文化，深入市井小民的生活，不但發憤圖強，下足苦功學起嶺南瘴癘之地的「蠻語」，還在觀察香港篇章的文字裡，穿插許多廣東話以求傳神。更在介紹廣東的美食和小吃時，使用廣東話輔助說明，以求貼近在地的風情，因此在其飲膳散文裡頭，廣東話出現的頻率不但最多，而且所碰觸的範圍也最廣。像是買荔枝被人「搵笨」，壓秤偷重的「呢斤兩」，「傍水」是付錢，「疊水」是有錢，「度

⁴³ 蔡珠兒，《紅燭廚娘》，頁 72。

水」或「撲水」是四處張羅籌錢，「乾塘」不單指坐吃山空、手頭拮据，也用來形容人才或創意的枯竭。

其他，像粵語俚俗的「欲食海上鮮，莫計腰中錢」等，用來形容香港的實況特別精確傳神。再如：上菜市場買肉，臨走前攤商不忘叮嚀她「下次記得拎一粒來俾我食啊。⁴⁴」。或者是賣魚攤販拉客的用語「靚姐，今日芝麻斑好正哦！」⁴⁵。喝涼茶時因為涼茶太苦，開口問賣茶的海叔要糖加，海叔卻斬釘截鐵說：「唔得（不行）！你心火盛，加糖就不『正氣』了，要甜的不如去飲橙汁啦。」⁴⁶道地的廣東話讓蔡珠兒筆下的市井生活百態，格外生動逼真。

2. 西方語言

相較於蔡珠兒飲膳散文裡大量的粵語俚俗用語，英文、閩南語、原住民語言出現的機會和頻率就少上許多。她多使用英文或拉丁語系等歐美國家常用的語言，來介紹植物和食材的名稱，像：鬼筆菇(Shaggy Ink Cap)、羊肚菌(Morel)、雞油菌(Chanterette)、百里香(thyme)、荷蘭芹(parsley)、粗麥粉(couscous)、覆盆子(raspberry)、印度長米(Basmati)、義式燜飯的珍珠米(Arborio)等原料，或是檸檬葉(Kaffir leave 正名馬蜂橙)、印度果阿酸辣醬(Vindaloo)這類的調味料。

再不然就是印度香飯(pilau)、西班牙海鮮飯(paella)、義大利燜飯(risotto)，或者地中海沿岸諸國都有的燉菜 Ratatouille 等知名菜色。Ratatouille，一般多翻譯為燴雜菜、尼斯燜菜，又叫普羅旺斯燉菜，是法國南部的家鄉菜，不過由於地中海沿岸各國皆有此味，所以應當稱為地中海燉菜，是以當盛產的筍瓜(英法稱為 courgette，美義則叫 zucchini)、蕃茄、茄子、洋蔥和燈籠椒等為主要材料，所燜燉出來的美食，蔡珠兒宣稱此道菜餚，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」。⁴⁷

⁴⁴ 蔡珠兒，《饕餮書》，頁 25。

⁴⁵ 蔡珠兒，《雲吞城市》，頁 216。

⁴⁶ 蔡珠兒，《雲吞城市》，頁 75-76。

⁴⁷ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 94。

以及物種的學名或種名，連完整的語詞都很少見。例如：全世界分布最廣的 Cavendish 種香蕉之類，或者像：「第一種丁香是觀賞用的花木，屬木樨科，學名是 Syringa，英文 Lilac，又譯作「紫丁香」，一般詩文中提到的泰半是這種」。「第二種丁香是桃金娘科的常綠喬木，學名為 Syzygium aromaticum，英文名喚作 Clove，中文的古名叫丁子香、支解香、雞舌香，下面要講的就是這種丁香的故事。」⁴⁸另外，還有許多英文的專有名詞，例如：專營跨國香蕉貿易的 Del Monte 公司、名廚伊莉莎白·大衛(Elizabeth David)、朱莉亞·才德(Julia Child)、或者 Tom Waits 的藍調音樂等用法。還有許多東南亞食物的音譯，例如：泰國的炒粉(Pad Thai)、馬來西亞和泰國的粿條(Kway Teow)、粥(Joak) 等等食品，非常豐富而多元。

3. 河洛閩南語和原住民語言

台語和原住民的用語，在蔡珠兒的飲膳創作裡，很少出現完整的句子，大多是單獨出現的語詞，簡單的一兩個語詞，為通篇文字增添了語言的豐富性，比如：蔡珠兒小時候暑假返鄉，正好趕上自家果園的荔枝「大出」⁴⁹。「在叢黃」的土蕉雖然外表看起來不起眼，煎出來的餅也不夠黃潤美麗，可是香氣濃馥豐稠，蕉肉的口感柔糯細膩，遠勝過超市裡中看不中吃的進口貨⁵⁰。看到加州的香吉士柳橙，懷念起故鄉個頭小，有點坑疤麻斑的「火燒柑」⁵¹。蔡珠兒說自己最怕楊澤，只要他登門索稿，自己就不敢「假肖」，懶蟲瞬間被嚇跑，趕緊抖擻精神起來幹活⁵²。甚至童年關於飛魚的記憶：

媽媽用魚脯仔煮麵包果湯，粉粉的有點甜，很好喝。那時也是飛魚的旺季，我們叫「飛烏」，家家都買一堆來曬，媽媽用飛魚和薑絲燒麻姬露，更是鮮美清甘。...「烏露」就是麵包果，夏威夷和大溪地也這麼叫。...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，據說是他們祖先從海外帶回來的，麻姬露與烏露之間，必然有密切關連。一碗麻姬露湯，我喝到熱帶，颱風，

⁴⁸ 蔡珠兒，《南方絳雪》，頁 34-35。

⁴⁹ 蔡珠兒，《南方絳雪》，頁 84。

⁵⁰ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 30。

⁵¹ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 34。

⁵² 蔡珠兒，《種地書》，頁 258。

海島，童年，以及語系和食譜的飄流遞變。⁵³

在〈麻姬露⁵⁴〉一文，蔡珠兒提到在飛魚的旺季，家家買來飛魚「飛鳥」晾曬，說台灣的「麻姬露」在夏威夷和大溪地不叫做麻姬露，而是改稱為「烏露」，小時候住在花蓮，媽媽用「魚脯仔」煮麵包果湯。引文中「飛鳥」和「魚脯仔」是台語，「烏露」和「麻姬露」分別是阿美族和夏威夷、大溪地原住民的用語。透過相同的麵包果在不同地區的稱呼，加上台語方言的使用，讓麵包果的形象隨著不同語言的搭配而多樣起來，再與文末的結語相互呼應，效果更好了。

（三）多學門資料的應用

蔡珠兒的散文雖然大部份以植物、食物、食材和菜餚為主，不過其文字所觸及的面向與內涵，卻不以此範疇為限，其散文創作的企圖心和格局都非同一般，因此在寫作資料的選擇和應用的範圍，自然是既寬廣且深邃的，不但有植物學、動物學、社會學、經濟學，還有歷史和地理的溯源，加上傳統的藥典、食譜，以及古典詩文和現代文學等不同學門的知識，充滿知性的養份。

1. 古典詩詞與現代文學

從事文學創作時，若能適度引用前人或當代的文學作品，將可充實文章的內涵，並且增添其韻致，蔡珠兒既為文學科班出身，自當深諳箇中道理。在蔡珠兒的飲膳文字裡，出現過大量引用古今文人的作品，用來描繪食物的形狀、外觀和口感，甚至食用時和食用後的感想，以及面對外在事物的心得與見解。她在古今文學作品和詩文援引的部份，又可分為整段引用和個別詩文、典故的應用兩種，前者曾引用張愛玲自傳性散文的原

⁵³ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 54-56。

⁵⁴ 麻姬露，即方梓稱為「巴吉魯」的植物，巴吉魯的文獻資料不多，在有關台灣的蔬菜中並未列入，原因當然是它不十分普遍，而且，它是屬於阿美族的野菜。據吳雪月的《台灣新野菜主義》這本介紹阿美族野菜世界的書中，提到「阿巴魯，桑科，波羅蜜屬。學名 *Artocarpus Communis*，別稱波蘿樹、麵包果、麵包樹等，以蘭嶼、花蓮地區最多見。」阿巴魯(apalo)，花蓮縣壽豐鄉月眉村的舊名，阿美族人的聚落種植很多麵包樹，族人以它命名。阿巴魯，就是母親口中的巴吉魯，吳雪月是花蓮阿美族人，想必「阿巴魯」才正是阿美族的名字，至於「巴吉魯」，不知是母親童年的誤聽，或是另一種說法？但據我所知，幾乎所有的花蓮人叫麵包樹都稱為「巴吉魯」。阿巴魯與阿美族人的關係一如芋頭對蘭嶼人的重要性；巴吉魯對母親的重要性，不完全是食用，是童年的懸念，甚至是對子女的召喚，每年暑假，她會提及：挽巴吉魯了，要不要回來？詳見方梓，《采采卷耳》，台北：聯經出版，2008 年 9 月，頁 127。

文，或者僅提及《紅樓夢》、《海上花列傳》內文，但未引用原文的情況。

再不然就引用歷代文學著作，或個別文人的詩歌和典故等文字，用以增益文章的藝術表現。比如：東坡居士在惠州寫過膾炙人口的〈食荔枝〉：「羅浮山下四時春，盧橘楊梅次第新，日啖荔枝三百顆，不辭長作嶺南人。」另一首〈四月十一日初食荔枝〉詩，則說：「我生涉世本爲口，一官早已輕蓴鱸，人間何者非夢幻，南來萬里真良圖。」這兩首詩雖語帶自嘲，畢竟不掩豁達本色，還有隨遇而安、當下即是體悟⁵⁵。

餘者，還有引用王逸的〈荔枝賦〉，稱其「卓絕類而無儔，超眾果而獨貴」。晉朝四川人左思〈蜀都賦〉提到的龍眼和荔枝：「旁挺龍目，側生荔枝，布綠葉之萋萋，結珠寶之離離。」杜甫〈解悶〉之：「憶過瀘戎摘荔枝，青楓隱映石逶迤，京華應見無顏色，紅顆酸甜只自知。」杜牧〈過華清宮〉：「長安回望繡成堆，山頂千門次第開，一騎紅塵妃子笑，無人知是荔枝來。」，甚至引用《楚辭》等歷代文學名著和詩文以拉抬陪襯，令荔枝「南方絳雪」之名，益發名實相符。

2. 中西藥典、文獻和食譜

蔡珠兒曾經引用《三輔黃圖》的記載，提及漢武帝罷種荔枝，遂讓南方每年按時進貢荔枝，以至於「郵傳者疲斃於道，極爲生民之患」以辨明「一騎紅塵妃子笑」的始作俑者其實是男人⁵⁶。並以《詩經》、《聖經》、《禮記》、《爾雅》、《異物志》、《本草綱目》、《隨園食單》、《飲食須知》、《大清會典》、《桂海虞衡志》、《埃伯斯紙草文稿》等中外書籍著述，所記載的古代飲宴禮俗、儀節、風俗、趣事、雜記，來說明菜餚湯品的療效和食材的狀貌。

或以《史記》、《漢書》、《清史稿》、《清稗類鈔》、《東觀漢記》、《揚州畫舫錄》等史書來證明自己的觀點，又雜以廣東民俗學者韓伯泉在《粵菜萬花筒》提及「舊時廣州西關一帶的富商，將略具姿色的年輕女傭暗地收作侍妾，由於有失體面不便聲張，恰似吃

⁵⁵ 蔡珠兒，《南方絳雪》，頁 101。

⁵⁶ 蔡珠兒，《南方絳雪》，頁 90。

家常土鯪魚，其味雖美而不登大雅，好事者便以『食土鯪魚』名之」等古今現象的批評，用以開拓飲膳書寫的面向。蔡珠兒廣泛引用其他不同專業的中外著作，有效地充實其飲膳書寫的知識基礎，為原本偏重於個人感性經驗的飲食創作，向知性散文的領域擴充，為當代飲食作家當中非常特殊的風格。

3. 科普、史地知識及其他

除了文學作品、中外文獻、藥典和食譜的引用，蔡珠兒飲膳書寫的知識性，還透過科普書籍與史實、地理區位的闡述來呈現，讓食物、食材或菜餚的形象更為豐厚立體，這是在閱讀其飲膳文字時，不可忽視的部份。例如：西方世界的蘆荳，除了 coriander 的本名之外，俗名又稱為「中國香菜」(Chinese parsley)或「中國生菜」(Chinese lettuce)，因為在歐美中菜食譜的封面、超市「東方口味」的促銷廣告上，總少不了一抹青脆欲滴的蘆荳，儼然成為中國口味的特殊標誌⁵⁷。提起原產於非洲馬達加斯加島的鳳凰木，由於花開時太過鮮豔綺美的形象，導致幾個英文俗名都非常火辣辣，像：火燄樹(Flame tree)、森林之火(Flame of the forest)、燦爛木(Flamboyant)等⁵⁸。

另外，蔡珠兒以《香港海魚大全》增進自己的對魚類的瞭解，連帶地介紹香港的生猛活魚。借用法國年鑑學派史學家布勞岱(Fernand Braudel)的研究，瞭解中古世紀歐洲生活史的「四旬齋」⁵⁹。運用商業經營的理念，解釋香港的月餅經濟學，說明香港月餅業者賭景氣、賭商機、賭行銷策略，賭變化莫測的口味與人心的經營方針⁶⁰。引用擬聲符碼咒術，介紹香港人希望藉由改名扭轉乾坤，施展人為權力意志，企圖改變事物既定的狀態，所以，吃了勝瓜可保不輸，吃了髮菜就會發財，讓語言和食物成為咒語，長年不斷對自我和群體施咒，這是早期人類學說「感應巫術」的應用，亦是社會語言學家稱之為「語言靈物崇拜」的概念⁶¹。

⁵⁷ 蔡珠兒，《南方絳雪》，頁 12。

⁵⁸ 蔡珠兒，《南方絳雪》，頁 75。

⁵⁹ 蔡珠兒，《南方絳雪》，頁 158。

⁶⁰ 蔡珠兒，《饕餮書》，頁 47。

⁶¹ 蔡珠兒，《饕餮書》，頁 77。

經過以上的分析，應能有效地說明蔡珠兒的飲膳書寫，在敘述主體、語言使用，以及不同資料引用時，所展現出來的多元性與複雜度，那是集文學、飲食、知識、風俗民情、社會批評於一爐的嶄新文體，將飲膳書寫拓展至前所未見的面向、深度與廣度，讓飲膳書寫不再「只是」或「只能是」私人飲膳經歷的一隅而已。

（四）多時空的組合

傑出的文學或藝術作品，雖然可能有創作者主觀上的時空意識，亦可能只是創作者福至心靈的偶然，然而不論創作者有心或無意，在聆賞者的眼界裡恐怕也會出現非常獨到或個人的見解，以及與時俱進的詮釋空間。蔡珠兒的飲膳散文有著許多前輩和同儕作家所沒有的高度知識性，正因其創作絕非只是作者固守飲食範疇而進行的私語，或純粹個人飲食經驗的記錄，而是經得起客觀分析的文字。本文借用巴赫汀的時空型論述，讓不同時空的語彙和氛圍，在蔡珠兒的文字裡產生對話，就是希望能賦予散文研究不同的視野。為了更清楚地呈現蔡珠兒飲膳散文多時空交錯與互滲的特質，在此以《南方絳雪》書中極具震撼力的〈丁香的故事〉⁶²一文為例，進行多時空語境的解讀。

以散文的篇幅而言，類似蔡珠兒《南方絳雪》書中諸文長度的，並不多見，而〈丁香的故事〉為其中的一篇。作者以博物學的角度切入，穿梭在歷史的長廊，細述丁香這種香辛料，在人類歷史發展過程中的影響，特別是帝國主義在東方強取豪奪之餘，所掀起的腥風血雨，以及栽種丁香維生的丁香子民，湮沒在史冊扉頁陰暗處，那不為世人所知的無言控訴。

文章啓始(序言部份)，蔡珠兒以第一人稱的作者身份，猶豫著該以何種筆調入手，故運用擬人化的修辭技巧，將筆者從事創作的考量，以右手的異國情調，左手的帝國主義剝削，聯合鼻子及舌頭來代言，形成作者主體的多重分裂。而作者藉由刻意裂解後的主體，在其所設計的文字框架裡展開平行的對話，同時將文章的主旨與飲膳活動所需的味覺及嗅覺等器官緊密扣連，達成整篇文章在地理區位與歷史縱深的雙重結合。

⁶² 蔡珠兒，《南方絳雪》，頁 33-50。

進入文章的首段，是精確的丁香名物考，這部份包括「丁香考」、「芬芳之島」、「富貴香」等三個小章節。作者以「我」扮演著引言人的角色，直接與讀者進行對話，再以丁香的植物學分類、產地與歷史沿革，將讀者導入作者所構築的「丁香氛圍」裡。緊接著，作者繼續以「第一人稱與讀者展開互動」，作為不同時空體對話的連結，引導讀者進入作者預設的閱讀邏輯，以便理解作者所要表達的理念和情境。然後，採用「地理區位及統計方面的論述」，有助於讀者將其與腦海裡既有的地理常識產生感應，更快地進入作者所設計的「丁香的故事」。

同時，穿插「植物學專業上的分類與常識」，令讀者仔細分辨兩種丁香的異同，不致於對後續行文的對象產生混淆或疑問。並輔以「唐代詩人的創作」，證明丁香在中國存在的痕跡，亦呈現出丁香在唐人心目中的形象。復以華語讀者所熟悉的國語老歌「紫丁香呀，它是朵什麼樣的花呀？」喚醒讀者懷舊的心情，在瞬間跌入周璇、白光歌聲裡的「海派風情」。作者對於「歷史資料的蒐集與應用」，教地理區位面向所開展的空間分布，拉出時間的縱深，使得全文所敘述的主角丁香，從遙遠的時空凸顯出來，擁有無法抹去的形象。

文章的第二部份只有兩個小節：「盤算與劍」和「焚園」，篇幅雖然不多，卻是全文最沉重的段落，細訴在葡、西兩國海洋艦隊、荷屬東印度公司、以及英法聯軍船堅炮利的肆虐下，原本與世無爭的芬芳淨土，頓時淪為烈焰翻騰的人間地獄。作者透過精準、犀利、傳神的文字和語彙，將列強侵略下丁香子民的悲慘境遇，生動地輻射出來。由於「盤算與劍」這部份所涉及的，大多是歷史事件，因此作者行文的筆調明顯地較為一致，幾乎都是作者以歷史事件旁觀者的第三者發言，適度地扮演著類似電影旁白的角色，帶領讀者去瞭解圍繞著丁香而衍生出來的陳年舊事。

少數不同的時空語境，例如：「沙瑞歐才恍然大悟：『丁香，他們是來買丁香的！』」他不禁驚喜得全身顫抖，原先踏破鐵鞋無覓處的香料寶地，竟被他瞎打誤撞找到了。」在這一小段文字裡，除了雙引號的字句，是沙瑞歐驚喜之餘的當事人獨白，其他的文句

又立刻恢復到歷史旁白客體觀察者之角色扮演，這當中時空語境的轉換，是快速直接的。再如：「這白皮怪人是個不祥之兆，隨他而來的是悠悠不盡的劫掠災難。」以及：「反正這些紅毛黃毛藍眼綠眼的白皮人，帶來的都是兵燹禍亂，除了苦難還是苦難。」這兩段簡捷的文字，則與前兩組文字的時空又有些差異，可視為「香料之島」摩鹿加住民，對於自我宿命的覺悟與逆來順受。

「焚園」這一小節是〈丁香的故事〉全文最慘烈的段落。作者在敘述西方列強為壟斷全球丁香利益而大量焚燬丁香樹的過程裡，採用轉化法中擬人的筆調，對火燄(施虐者)和丁香樹(受虐者)有極生動的描繪，兩者儼然就是西方列強與丁香子民在當代最寫實的互動。而「看見」(想像)熊熊火光的作者，依稀聽聞一聲聲慘唳哀嚎，穿越時空，從歷史迴廊的深處，不斷地傳遞出來。

為增強文字感染力，作者還加入幾段丁香子民在焚園現場的情緒反應，不過即便都是描寫當事人的文字，作者還是用不同的身份，來呈現文字多層次的設計。比如第一人稱的山達老祖母，在昏厥前的血淚控訴：「咕咚一聲，山達的老祖母果真昏軟下來，大家趕緊去攙她，她發出一種半人半獸的尖厲嚎叫，夾雜著含混不清的破碎字語『……樹……死掉，痛……』」前半段是客體的敘述，雙引號裡的才是老祖母的哀嚎。

還有山達長大後，「終生粗糲勞瘁，眼上蒙有一層汗氣與淚液交混的白翳，吃飯時總丁香渣呸呸吐到地上，嫌它味道苦得發麻。」這「呸呸吐到地上」，嫌它味道苦得發麻的語句，顯然又是另一個第一人稱的口吻，只不過這個發言者已經換成山達本人，而不再是山達的老祖母了。最特別的是在這些摩鹿加當地居民多重角色的描述裡，竟出現另外一個完全學術語言的「第一人稱」發言者：十九世紀時牛津大學有位政治經濟學教授 James Rogers 曾因此浩歎：「丁香沾染的鮮血，遠遠超過歷代的刀兵之亂！」

第五小節的「海角樂園」，連同後續的「妖豔或溫良」、「丁香牛奶」等三個段落，是文章的第三個區塊，作者在處理過較單純的歷史篇章之後，整個行文的語調，又回復

到文章起點多時空語境交錯的現象。例如，作者在香奇葩島，以「第一人稱」與現場販賣丁香的夥計及西方人的問答：「全世界最好的丁香哦，你要幾公斤？」「不，謝了，我們中國人吃不來，五十公克就夠我用一年了。」或者是作者以「第一人稱」與讀者的對話：「丁香的氣味甜蜜濃稠，但嚼起來卻又苦又辣，這似乎正預言了它自己的命運。」

還有作者使用「猜測的語氣」，以便勾起讀者的好奇，進一步作更深入的思考：「不知道這些『丁香鳥』會不會感到口乾舌燥，火氣沖天？」以及補充「歷史事件的敘述」，有助於讀者理解更多的丁香史實。再擷取「中國古書和醫典的考據資料」，用以區隔中國與西方看待丁香的態度。在文章的最後章節，作者借用「印度民歌」，來表現當地居民款待嘉賓的盛情。北印度拉賈斯坦省有一首民歌就這麼唱道：來吧，新郎來吧/我把穀子餵你的馬/把丁香獻給你的夥伴/來吧，痛快喝它個夠/在我家大嚼丁香和檳榔。

值得一提的是，在「妖豔或溫良」此節中，作者以：「對中國人的口味官能而言，丁香過於熱烈生猛，單用太險，只能和其他的香料搭配使用」和「放眼世界各地的家常口味，各式配方中都少不了丁香，有的用得鮮濃，有的用得熱辣，和他們的大膽奔放相比，中國菜對丁香的態度就顯得畏葸謹慎」這兩組關鍵的詞句，來概括中國與世界其他各地，在丁香飲食文化上的對比，也引領出法國菜的「四香」(Quatres-epices)，英國雜貨業公會的九枚丁香標誌，中東及北非的阿拉伯辣醬(Baharat)等迥異的飲食風情。

走過丁香歷史滄桑與多時空對話的燦爛，作者在文末「遺忘」一節，再度使用與序言一致的獨白方式前後呼應，將嵌入歷史脊樑骨的丁香，以舉重若輕的幾句閒語連根拔起，釋放出歷史的沉重，還給讀者一種超脫的釋然。說「遺忘」雖未必真能遺忘，可至少留下的「曾經」，將有助於人類飲食文明的進化，得以逐漸擺脫野蠻和掠奪，因為「熱鬧、歡喜、親切、家常，丁香和民歌一樣，只屬於熱愛生活、質樸自然的人，而且要扎根在土地上。然而要痛快品嚐丁香，我們必須學會遺忘，忘掉一切與血相關的事項。拔出史冊裡嵌釘的丁香，紅漬斑斑、腥臊隱隱，充滿可惡與可疑的跡象。對於流血的過往——雖然是別人的血，我們難以原諒；但是對於這既性感又溫暖的香料，我們更無力抵抗。

那就只能鍛鍊遺忘的技倆。」

以這樣零碎的論述，來分析蔡珠兒的飲膳散文，或許是唐突而且冒險的作法。不過，學術研究應該容許多方嘗試與理解的可能，此即本文意圖呈現的嘗試結果，觀點也許不夠周全妥貼，論述亦嫌粗略與龐雜，但至少是嶄新的思維。

第三節 後現代的跨界拼貼

從俄國形式主義的「反常化」，到巴赫汀不同時空語境的雜語紛呈，蔡珠兒的飲膳書寫還有一個特質是不容被忽略的，那就是廖炳惠所謂「吃的後現代」。雖然，沒有任何一種理論可以完美地詮釋一項文學創作，但是，如果把理論當成一種切入的角度，當作用以理解文學作品的工具，似乎未嘗不可。

飲食的後現代到底是什麼意思呢？夏惠汶在〈邁向後現代的餐飲教育——以開平餐飲學校為例〉一文中指出：

後現代是什麼？還沒有定論，只是在「現代」之後的一個現象，解構了傳統的機械觀、效率觀，不談一致性，不是單一價值，容許多元呈現，接受多重價值。解構了知識、權力和語言對人的宰制，接納每一個人的聲音、價值和故事，這些顛覆主流文化的價值觀，勢必在社會各個方面造成衝擊。⁶³

夏惠汶的見解，指出了後現代多元與分眾的價值。如果根據廖炳惠飲食文化分期的觀點，再結合台灣飲食文化變遷的歷程來分析，可以確定蔡珠兒的飲膳散文，完全是「飲食後現代」特徵的具體呈現。

先就作者的成長背景來看，蔡珠兒生於南投的鄉間，幼年生活在花蓮龍溪，之後搬到台北求學和就業，接著遠赴英倫求學，婚後寓居香港愉景灣，這些不同文化的生命經

⁶³ 夏惠汶，〈邁向後現代的餐飲教育——以開平餐飲學校為例〉，收錄於焦桐主編，《味覺的土風舞——「飲食文學與文化國際學術研討會」》，台北：二魚文化，2009年3月，頁23。

驗，對作者深層的影響，是無從抽離分割的，導致作者本身就是一個多元文化所養成的有機體，自然流洩於其筆端的文字，也將展現出多元文化的背景、語調、風俗和視角，由於這部份在前面的章節已經舉例說明，於此不再贅述。本章節所著重的，是蔡珠兒於其飲膳文字中，所明確勾勒出來的後現代飲食版圖。

（一）跨國界的食材分布

以蔡珠兒飲膳書寫的食材來源與分布而言，出現頻率最高的，當然是以目前所居住的香港當地為主，從香港街市、小巷、鬧區隨手可得的時蔬、果品、糕餅、南北乾貨、參鮑肚翅、魚貝海鮮，或者鮮花、鳴蟲、飛羽、寵物及藥材。或是作者週末爬山時，在路旁偶遇的蔬果、瓜菜，諸如夏天的鮮荷葉和夜香花，秋天的各色菇菌，初春的薺菜、苜蓿和鮮筍，甚至在路邊隨手採摘的一把蕨菜，都成為蔡珠兒廚房與筆下不可或缺的主角。

而除了香港在地的食材以外，蔡珠兒對於生於斯、長於斯的台灣物產亦不曾忽略，舉凡童年南投民間老家的荔枝，台北深坑山上現採的綠竹筍，台式海鮮料理必備的九層塔，花蓮鄉居時與飛魚共舞的麻姬露(麵包果)，隔海相望猶念念不忘的山蕉、芭蕉、紅皮蕉、芒果、柳丁、火燒柑等水果，還有遠在英倫遙不可及、卻打從心底思念的台灣米酒，以及充滿溫馨回憶的艾草，客家的五月雪—油桐花，再平凡不過的蔬果和食材，卻點點滴滴地凝聚出作者對於故鄉的深情。

當然，還有蔡珠兒旅居英倫時期，自家庭院裡掉落的大蘋果，秋初微雨清晨到林野採集的各色野菇，為包台式燒肉粽而特別選購的中國粽葉、泰國糯米、越南蝦米、英國栗子、西班牙火腿、日本香菇和蘇格蘭干貝。寓居香港後特意北上尋尋覓覓的廣東荔枝，再不然就是親自到產地品嘗的泰國蜜柚、江蘇蘆蒿、南京臭干、杭州龍井、紹興乾菜。或者遠赴海外旅遊，鄭重塞進行李，親自拎回香港的各國食材和香料，像是四川的花椒、東非的丁香、日本的山藥、泰國的青胡椒和喜瑪拉雅有機米等。

以及拜全球化跨國貿易所賜，在香港超市就能買到的美國柳橙、法國生蠔、陽澄湖大閘蟹。還有中南美洲的香蕉、鳳梨，美國、澳洲、埃及和紐西蘭的草莓，西班牙、墨西哥、智利、南非、美國等地輪流遞換的青葡萄，大陸來的菜心、小棠菜(青江菜)、白菜仔、生菜(捲葉萵苣)、西蘭花(青花菜)、天津白菜等等，都成為蔡珠兒刀鏟下的靚料，文字的靈魂，讓餐桌上的風景，不再由一國或一地所獨攬，而是環球的漫遊，無國界的組合拼貼。

(二) 跨地域的菜色分類

再以蔡珠兒飲膳書寫中的菜色來分類，廣義的中國料理包括：炸醬麵、鹽焗蝦、口水雞、粉蒸肉、雞豆花、醃篤鮮、雞包翅、山東饅頭、百合蝦仁、黃燜魚翅、紅燒鮑脯、鹹肉津白、麻婆豆腐、龍井蝦仁、北京烤鴨、滿漢全席、酸辣涼粉、松子貢菜、麻辣蘿蔔乾、紅燒牛腩、蘆蒿炒臭干等來自中國各省的小吃、名菜。另有以地區為名的順德小菜、廣東大菜，因應時代背景的清代鹽商菜。以名人或名廚為號召的隨園菜，民初北京的譚家菜，上海的莫家菜，譚延闓的「組庵菜」，張大千的大風堂菜等私房菜色、名餚。各省知名的雞肉料理，有：北方的雞羹、蒸雞，河南道口、山東德州、安徽符離集的燒雞，京菜裡的燻雞、雞凍，川菜的椒麻雞、白果燒雞，湘菜的東安雞、左宗棠雞，鄂菜的瓦罐雞，滇菜的汽鍋雞，蘇菜的醉雞、叫花雞，讓蔡珠兒筆下的中國料理，同樣不局限於一省一地。

道地的廣式(港式)料理，有蒸肉餅、冬瓜盅、砌盆菜、港式燒臘、彈牙魚蛋、揚州鍋巴、醬炒過貓、京都排骨、京都炒麵、京都錦鹵雲吞。各色的現炒客飯，像揚州炒飯、南瓜海鮮焗炒飯、南丫島蝦醬蝦仁炒飯、薑米活魚炒飯。各種廣式涼茶、甜點、糖水，廣東產婦吃的豬腳薑醋等。還有香港人每日不可少了的港式老火湯，比如：響螺蜜瓜湯、青龍白虎湯、冬瓜荷葉湯、老黃瓜赤小豆湯、羅漢果葛菜水、青紅蘿蔔湯、番茄馬鈴薯牛肉湯、魚腥草杏仁豬肺湯、芥菜鹹蛋豬肝湯、荷葉冬瓜老鴨薏米湯。而廣東人嗜雞，著名的廣式雞料理，更是洋洋灑灑，例如：家常的豉油雞、貴妃雞、蔥油雞，鮮嫩鹹香的東江鹽焗雞，雍容美觀的金華玉樹雞，鑲蝦膠的江南百花雞，金黃酥香的蒜花雞，先

滷後燻的太爺雞，做工細緻的石榴雞，佛山名菜柱侯雞，滬菜改良的砂鍋雪吞雞，香菇火腿味的香露燉雞，用特殊醬料燒製的南乳吊燒雞、潮州豆醬雞，以及能用冷凍雞肉入菜的釀雞翼、波蘿雞、檸檬雞片、砂鍋紅炆的喺喺雞、北菇蒸滑雞等，不但材料道地，口味更是如假包換的港式風情，讓讀者大開眼界。

在台菜的系譜中，知名的大菜不多，多以小吃聞名，不過念舊的菜珠兒，仍記錄了苦瓜丸、炒蘆筍、燙 A 菜、三杯雞、艾草糰、福州魚丸、彰化肉圓、苦瓜炒鹹蛋、糖醋小黃瓜、苦瓜排骨湯、台式燒肉粽、綠竹筍沙拉、港台都有的白切雞和豬油拌飯，這些地方色彩濃郁的台灣菜色，以及台灣五六年級世代都熟悉的涼菸糖、冬筍餅、豬耳朵、方塊酥、蜜蕃薯、淡水魚酥、豬腳貢糖、冬瓜茶、黑松沙士之屬諸多的懷舊零食。蔡珠兒認為「食物是最深刻的記憶與認同，像基因一樣嵌織著一套複雜的暗碼，標幟著個人的性別、血統、地域、社會階級和成長歷史，組合排列出獨特的印記。⁶⁴」這是文人特有的身分識別證，超越國族，跳脫黨派，是任何口水都遮掩不了的生命履歷。

以地球村民自居的現代人，豈有以港台與中式料理為滿足的道理，海納百川，吃遍天下，才是當代饕客「捨我其誰」的氣魄與豪情。於是，越南河粉、海南雞飯、泰式酸辣蝦湯(冬蔭功)、印尼婆羅洲的便當、馬來西亞的混血美食叻沙，這些東南亞地區的代表菜色紛紛湧現筆端。而香港鄰居澳門的葡國料理：燒乳豬、馬介休(葡萄牙鹹鱈魚)、蒜茸煎蝦、燒沙丁魚、紅腰豆豬手煲，就更加沒有缺席的道理了。提起丹麥，想起安徒生童話裡出現過的果醬、甜湯、烤鵝、煎餅、麥粥、肉排、烤蘋果、糖果屋、麵包山、清蒸鱒魚和黃油麵包。以及來自世界各地的名菜佳餚，例如：紅酒燉牛肉、地中海燉菜，各種口味的義大利麵(青醬、蛤蜊或海鮮)，西式的糕點(紅蘿蔔蛋糕)，再加上英國瓊斯太太從倫敦跨海遞送的聖誕糕。作者擷取各地不同的食物風貌，形成包羅萬象的跨國食物拼圖，食味萬千。

⁶⁴ 蔡珠兒，《饕餮書》，頁 137。

（三）無國界料理的呈現

書寫，其實是自我心靈的安頓，以及作者真實生命觀的落實。蔡珠兒運用身邊俯拾皆是的材料，輔以地球村居民的自覺與敏銳，將原本平淡無奇的日常生活，建構出一個飲食現象的直擊現場，讓讀者從日常週遭的事物，體現飲食文化超越地域與國族的真實存在。本章節將在前文論述的基礎上，統整蔡珠兒飲食書寫各面向的元素，證明其飲食散文後現代特徵存在的事實。

蔡珠兒說：「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的痕跡。⁶⁵」姑且不論台灣的粿仔條，越南的生牛肉河粉，柬埔寨的金邊粉，泰國的炒粉(Pad Thai)，香港的乾炒牛河，新加坡和馬來西亞的炒粿條，泰國和新加坡都吃的魚丸粿條，是否都能為廣泛華人所接受的問題，若單就河粉的主要材料—米漿，麵條似的外形，以及煮成後半透明的軟滑質地，實在讓人很難相信，這當中沒有任何食物前世今生的因緣。這些不同地區的河粉料理，最大的差別不在於河粉本身，而在於河粉烹調的方式，以及與之搭配的食材和調味。樣貌近似的河粉，各地迥異的滋味，沒有正宗與否的爭辯，只有百家爭鳴的燦爛，全然「食界大同」的奇蹟。

單以蔡珠兒筆下稻米的品種來看，就曾出現過：做印度果阿酸辣醬燜肉排的印度長米，做日本壽司的新潟米，煮雜糧飯的北美野米、柬埔寨秈米，配紅綠咖哩的清邁紅米、茉莉香米，做甜點的越南血糯，做西班牙海鮮飯的瓦倫西亞長米，以及做義大利燜飯的珍珠米，泰國絲苗米和澳洲百搭米，做台式滷肉飯的台灣池上米。為了因應不同地區的特色料理，蔡珠兒就選用了不同的米種，讓讀者驀然驚覺：原來光是稻米，就有這麼多的種類與菜色。

再以莎翁名劇「李爾王」最關鍵的鹽來說，種類就更多得讓人目不暇及了：法國布列塔尼半島的鹽之花(fleur de sel)，義大利、西班牙等南歐一帶的海鹽、石鹽。品牌最

⁶⁵ 蔡珠兒，《紅燜廚娘》，頁 168。

多，價格也最貴的日本鹽。南非的粗粒海鹽「Africa in a Bottle」，微微帶甘，最宜現磨後抹在杯緣，喝 Tequila 和 Margarita 時舔。美國大品牌的「莫頓」(Morton)，猶他州瑞芒小鎮(Redmond)產的「RealSalt」，夏威夷「艾拉歐」(Alaea)紅鹽，品系眾多，滋味各異。蔡珠兒信手捻來，如數家珍。米和鹽是烹飪的食材和調味料，種類多樣繁複自在情理之中。然而，連在一般超市和便利商店，都很容易買到的速食產品—泡麵，亦有同樣混搭與拼貼的痕跡。

泡麵無疑是亞洲人了不起的發明，其魅力已經到了有亞洲人就有泡麵的程度，並且擁有截然不同的風味。蔡珠兒的〈泡麵民粹論〉，詳述自己吃泡麵的心得，不但收集各地的泡麵，還會視不同的心情而選擇不同國家的泡麵。例如：泰國冬蔭功麵、日本醬油拉麵、出前一丁豬骨湯麵、南洋喇沙麵、韓國特辣農心麵、統一肉燥米粉等。拿來拌麵的澆頭更是千奇百怪，從肉鬆、XO 醬、番茄醬、豆腐乳、韭菜滷蛋、魚丸蛋菜、茄汁鯖魚罐頭等普通正常版，到酸梅、橄欖、醬瓜、酪梨、乳酪、檸檬片、蝦味先、鵝肝醬、義大利香醋之類的創意變形版，教讀者匪夷所思。

反常、陌生，才顯得與眾不同。反常，才容易引人注意。這是蔡珠兒飲膳書寫讓讀者印象深刻的主因，亦是與前輩作家及同儕筆者相較，非常鮮明突出的風格。同時，巴赫汀認為不同文化發生衝撞與交流的時候，不同時空型的真理或自然性的面紗，才會徹底地展現出來，如同大一統的權威神話，在眾聲喧嘩現象激化時紛紛解體一樣。廖炳惠則表示「後現代」的飲食文化，是「去除疆界」又「重新開拓」的多元價值，不再容許規律和規範的慣性。

個人以為：這當中其實有著非常近似的本質，同樣不追求統一，同樣容許多元的繁複及多時空對話。因此，嘗試用以上三者的概念，來解析蔡珠兒的飲膳文字，發現其作品：不僅為俄國形式主義「反常化」的範例，更具有後現代跨界和多元的特徵，也符合巴赫汀多時空的雜語性格。尤其在〈丁香的故事〉末段「丁香牛奶」這一小節裡面，蔡珠兒以東西方醫學觀點的異同，來闡述丁香在各地醫學和風俗中的使用方法，像中國、

西方、德國、歐洲、印度等地區。這個段落的文字，對任何飲食文化及現象，都沒有刻意褒貶的意圖，只有客觀的羅列及論述，彷彿高空燄火，百花齊放，完全是巴赫汀多語喧囂與廖炳惠後現代多元價值的具體實踐。

在資訊流通無國界，飲食味覺摻雜互滲，文化混血、拼貼的後現代現實底下，飲食書寫隨之產生了截然不同的風貌，多元且多層次的書寫主題與內涵，不僅是創意，亦是必須。蔡珠兒以自己多元文化養成的自我，搭配跨國際的食材和多重觀點的筆調，用刀、鏟、爐火將這些食材，烹調出一道道膾炙人口的佳餚美饌，豐富了文學的餐桌、文字的殿堂，飽足了所有愛好品嚐文學菜餚的讀者，提高了飲膳文字的能見度，是當代飲膳書寫非常值得關注的寫手。

第陸章 結論

所謂君子遠庖廚，無論遠庖廚者是否都為律己甚嚴的君子，這說法的確給了許多不諳廚藝者極好的藉口和理由。台灣戰後的飲食書寫，有說得一口好菜，卻未必廚藝精湛的男性作家如唐魯孫、梁實秋、朱振藩等人，飲食溯源的遼耀東，以懷舊念舊為主體的林文月、張曼娟，以及跨國飲食閱歷豐富，廚藝精湛的黃寶蓮、韓良憶、蔡珠兒等女性作家。其中，蔡珠兒的飲膳文字在滿足讀者對文學的想像，對烹調的愛好之餘，對當代飲膳書寫在寫作面向的開拓和寫作視角的創新上，都有超越前人的成績，本章將對此一現象做出評論。

在傳統的觀念裡，多認為飲食是不值一提，同時又上不了檯盤的議題，所謂君子遠庖廚，唯女子小人之輩可與之，殊不知飲食雖為小道，卻是一扇足以窺探社會文化的窗口，不僅具體而且深刻。蔡珠兒以其獨特的觀點，生動靈活的多時空交錯運用與絕佳的寫作技巧，讓飲食不再只是女人家的事，或者茶餘飯後的閒言，而是攸關歷史演變與社會脈動的重要元素，這點在其飲膳書寫的創作中，已經表露無遺。

對伊莉莎白·費雪而言，人有三種基本的需要，即食物、安全感和愛，這三件事密不可分。「法國電影芭比的『盛宴』其實也是一場『聖宴』，壓抑味覺的丹麥清教徒透過味蕾的開口釋放出生命的歡愉和愛。」¹因此，飲食活動的感性成份一直都存在，這也是戰後台灣的飲膳書寫，始終圍繞著懷鄉念舊與懷人記事主題的重要因素之一。但是，飲膳書寫只能以這樣的筆調呈現嗎？答案則是否定的。

大部份的創作者都有其慣用的筆法，以及處理資料的思維，能夠日新又新的創作者，不僅需要勇氣，需要毅力，更需要一種不惜挑戰「昨日之我」的自覺和氣魄。蔡珠兒從事飲膳文字的創作，至今已累積六冊單行本，成績斐然，在休閒意識抬頭的社會潮

¹ 以上兩則引文，見 M.F.K.費雪/M.F.K.Fisher 著、韓良憶譯，《牡蠣之書》，台北：麥田，2004年1月，頁37-39。

流裡引領風騷。只是，身為一個散文創作者，她的作品與其他飲食散文作家最大的差異在哪裡？

放眼當前仍筆耕不輟的飲食作家，有的以飲膳書寫拓展寫作面向，有的以飲膳見聞成爲書市的熟面孔，有的以飲食文字博得美食家的頭銜，有的以飲食體驗遊走在旅行作家和散文作家的領域，左右逢源。不論其主觀的創作意識爲何？都豐富了當代飲膳書寫的內涵。在少數專以飲膳書寫不斷挑戰自我，不斷改變創作筆法和文字風格的作者中，蔡珠兒是極具指標性的作家。她下一個挑戰的目標會是什麼？是繼續開拓不同飲食風貌的觸角？還是逐漸轉型爲通識型的散文作家？將是一個頗值得期待的問題。

（一）蔡珠兒的創作曲線

蔡珠兒從《花叢腹語》開始以植物和食物作爲寫作的題材，初試鶯啼。以《南方絳雪》的高度知識性，贏得各方的矚目與肯定，奠定文壇的地位。在《雲吞城市》裡結合飲膳與時事，凸顯香港的形象。繼而發揮《紅燜廚娘》的本色，將文字的技巧提昇到極致，料理出一道道讓人垂涎三尺的佳餚美饌。復以《饕餮書》諷刺香港庸俗的飲食文化，也同情生活在社會底層的普羅百姓。

對於創作，知名導演吳念真說：「對創作者來說，重複容易，改變則需要一點勇氣，甚至要付出代價，至於嘗試誠實面對自己，甚至把內心深處的晦暗念頭挖出來示眾，絕對是一種挑戰。²」相較於許多深諳市場操作的暢銷「作家」，這樣的創作理念是非常吃力不討好的。如同國際名導李安，選擇將一本深富哲理的小說和動物的題材相結合，以高成本卻悖逆電影賣座法則的手法，拍出《少年 PI 的奇幻漂流》，那是對於自我創作理念的堅持與挑戰，亦是不對商業市場妥協的毅力與精神，這樣的執著，引起世界各國不同族群的認同與激賞，更贏得好萊塢與全球影人的尊敬。

² 邱祖胤，〈吳念真把自己放解剖台，太太迴避。人間條件五，用真實方式呈現，挖出內心灰暗念頭〉，《中國時報》，2012年9月28日，A20藝文新聞。

蔡珠兒的飲膳書寫，顯然有相同的企圖。她在每個時期，都選擇一種嶄新的風格，不斷嘗試不同的可能，亦不停歇地拓展飲膳書寫的層次，這一路走來，幾乎都是採取仰攻的策略，絕無停留在定點的跡象，停留、靜止即代表複製，這是任何創作者都應該極力避免的狀態。一味複製相同的文風和筆法，或者可以取得一定的市場效益，可是文學不應該爲了任何理由而存在，除了爲文學本身。複製和雷同，代表的即是創作能量的衰退和枯竭。而「讀者們對於一本獲得成功的書籍最常有的印象便是：深獲我心。作品在見解上、感情歷練以至人生際遇都與讀者不謀而合。³」蔡珠兒不斷超越自己的創作理念，同樣獲得讀者的讚賞與擁抱。

舉凡藝文之屬，走到盡處的色調，其實就是創作者的人生，只有豐厚多彩的人生，才能成就引人入勝的寫意。文字跟人生一樣，需要覺悟和絕決，這是筆者在蔡珠兒和黃寶蓮飲膳文字裡發現的共同點：沒有牽掛，不糾纏的文字，才有俐落的流暢。在這裡不需要擴大解釋「盡處」的意義，而所謂的色調是創作者的初衷，或者不刻意隱藏起來的自我。寫作技巧和創意是需要不斷精進與超越的，無法自我突破的創作者將停滯不前，惹人生厭，但是突破需要契機和因緣，才能水到渠成，爲突破而突破，即使有所成就，亦有其極限，只有生命境界的提昇，才能提供較爲堅實的後盾，支持創作者不斷自我突破。而所謂的絕決，在此所指陳的，是一種文字處理的調性，假使能拉開距離去看待每個作者和文字的關係，將能更深入地去理解其中的滋味，這才是筆者以爲之創作者人生的意義。

在蔡珠兒個人的認知裡，「食物從來不只是感官味覺而已，而是一種生存狀態（being），所以會挑起痛苦歡樂，卻也能用來療傷和成長。」因此，文學作品也可能是創作者自己的「療傷劑」，作家盡其所能揮灑人生色調於其中，或者以此作爲創作的基調與底色。可是文學畢竟不同於歷史與哲學，除了真相與真理的探尋，仍有作者自我以外的超然脈動，以及普世的關懷與價值，甚至對於理想的追求，否則一味耽溺在相同筆法的作品，將流於習慣與淺薄。筆者以爲這才是蔡珠兒不斷轉換寫作筆法的重要原因之

³ 侯伯·埃斯卡皮(Robert Escarpit)著、葉淑燕譯，《文學社會學》，台北：遠流出版社，1995年2月，頁134-135。

一，亦是所有藝文創作者，必須時時在心中自我惕勵的課題。

蔡珠兒 2012 年 4 月剛出版的《種地書》，是她病癒後的第一本散文集。在這本最新的作品當中，她首度結合文字與圖片，亦首度觸及情感、心境與家庭等個人隱私，在此之前，她「下筆精雕細琢、喜用濃墨，下田之後『吸足地氣』，文字風格轉為簡潔清淡。⁴」也就是說，蔡珠兒的作品在此之後文風丕變，不再是華麗的文字饗宴，而是腳踏實地的辛苦耕耘。《種地書》讓蔡珠兒一路仰升的創作曲線，出現了極大的變數。物質生命有衰弱和毀損可能的親身體驗，讓作者的心境產生變化，不再一味追求文字和修辭的技巧，而回歸到素樸與單純的本色。筆者無從預知蔡珠兒接下來的飲膳書寫，將產生何種轉變，卻忍不住想期待，期待素樸的滋味之後，將是再次仰角的前進，抑或水平的緩步？這個問題的答案，將會是蔡珠兒創作生涯的關鍵指標。

（二）蔡珠兒飲膳書寫的特質

在結束本論文以前，筆者歸納出蔡珠兒的飲膳書寫，有幾個不容忽視的特質：

1. 鮮妍絕美的繽紛色彩

楊佳嫻認為蔡珠兒的文字有飽豔的形貌，張瑞芬亦將蔡珠兒的文字納入張愛玲的譜系⁵，不過她們都未曾對形成這個現象的背景因素有太多的探索，多半只著重在蔡珠兒飲膳文字所呈現的表象。筆者則以為，蔡珠兒對於色彩的敏感度，肇因於童年在花蓮龍溪的成長經驗，大自然原始奔放的純粹，從此變成作家心靈深處再也無法拋卻的調色盤。她在城市中渴望山林的野意，在離島上種地耕讀不輟，都緣於童年那段無法遺忘的歲月，因而她的飲膳文字總有著旁人所不能及的繽紛色彩。

2. 烹飪現場的寫實傳真

再者，閱讀蔡珠兒的飲膳散文，有非常貼近烹飪現場的臨場感，她會不厭其煩地，將所有採購、備料、烹調的過程和成品的滋味，運用生動活潑的文句完整地呈現出來，

⁴ 陳宛茜，〈土耕筆耕 蔡珠兒種下好顏色〉，《聯合報》，2012 年 3 月 18 日，A11 綜合版。

⁵ 張瑞芬，《臺灣當代女性散文史論》，台北：麥田，2007 年 4 月，頁 429-430。

即使是沒有任何廚房經驗的讀者，透過作者的生花妙筆，便足以感受到烹調與賞味的樂趣，進而領略作者傑出的佈局和文字的魅力。對於有實際廚房經驗的讀者，除了以上的感官知覺，還能把蔡珠兒的文章拿來當作食譜或指南使用，讓讀者在閱讀的過程中，既從事了文學的活動，亦精進了自己的廚房經驗，所謂「他山之石，可以攻玉」，這將是閱讀行動之餘的意外收穫。

3.融合技巧和修辭的散文範例

老一輩的飲食作家，唐魯孫、梁實秋、遼耀東、劉枋等人的文字，多半用字平實流暢，信手捻來，自成文章，文字對他們來說，只是用以傳達訊息的工具或載體，極少聚焦於文字本身。接續的林文月、張曼娟等作家，亦有非常類似的情況，何況這兩位作家的飲膳文字又以感性的筆調為主，真正濃香沁鼻者多半不是食物，而是伴隨食物而來的世故與人情。由於「創作者透過所探討的問題，現身說法提出個人心理上、道德意識與哲學觀之詮釋；作品則是表現美感、風格、語言、技巧的媒介物。⁶」因此，林文月和張曼娟的飲膳文字，著重的是美感與風格等感性面向，蔡珠兒則不然。蔡珠兒的飲膳書寫，比起前輩或同儕作家，更用心於經營文字的表現，她融合高超的文字技巧與繁複修辭的創意，放眼當代文壇絕無僅有，儼然是結合寫作技巧和修辭應用的散文範例。

4.知性與感性互為表裡的創作

由於，蔡珠兒「如何在文學創作與食譜指南中折衝找到平衡點或突顯其特色，需要別出心裁另創巧思。⁷」又「如何調勻文字的穠麗和內在的骨架，軟和硬之間，如何在異地普通生活中一路躡蹤植物與食物的豔光香氛，正是其功力所在。⁸」所以，蔡珠兒的飲膳書寫，懷人記事的感性層面當然也有，只是比起前輩作家的比例要減少很多，知性的成份則擴充了不少，羅秀美認為她顛覆了先前飲食書寫的感性傳統，而融入了更多的知性成份。筆者以為：一味的感性並非不好，只是在傳統筆法的感懷書寫，讀者通常只能是旁觀者，而無法變成參與者，蔡珠兒的文字創作，則彌補了這個缺憾，她「揉合知性

⁶ 侯伯·埃斯卡皮(Robert Escarpit)著、葉淑燕譯，《文學社會學》，台北：遠流出版社，1995年2月，頁3-4。

⁷ 張淑英，〈烹飪經驗與女性自我實現—以《巧克力情人》和《春膳》為例〉，收錄於焦桐、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》，1999年12月20日，台北：時報，頁49。

⁸ 楊佳嫻，〈饕餮文化，煮食情味——專訪蔡珠兒〉，《文訊雜誌》315期，2012年1月，頁33-38。

/感性，中國/西方的特質，發揮外來者與定居者的雙重視角，無疑已將飲饌推向了哲理與詩意的新高點⁹」，讓知性與感性可以同冶一爐，既追憶了過往，亦把握住了現在，是感性與知性互為表裡的散文創作，裡外皆美。

5. 開拓飲膳書寫的層次及內涵

鍾怡雯說：「美食在散文中的作用，除了作為『飲食散文』的要素以外，它應該是一種書寫策略，旨在勾引食慾，或是召喚記憶的符徵。¹⁰」並指出「『味在舌間而意在言外』，才是飲食散文的價值所在。」¹¹」舉凡書寫廚房或飲食經驗的文字，絕少能將飲食獨立於當下的情境之外，而是藉著飲食這項日常生活的片段，傳達作者心中意圖呈現的觀念或想法，假使飲食散文只是貧乏地介紹食物或食材，那麼不如以食譜或指南來取代，說不定還更具實用性。蔡珠兒的飲膳文字吸收前人的感性成份，再添加各學門的知識性，讓兩者彼此纏繞，互為根骨，開展出飲膳書寫的更多可能，豐富了飲食文字的深度、廣度及內涵。

6. 賦予飲膳書寫嶄新的意義

另外，在中國文學的世界裡，「蘇東坡、袁枚、鄭板橋、周作人、梁實秋、林文月……從古典到現代，我們已隱然形成了一個藉談說飲膳寄託個人情志的寫作傳統。¹²」蔡珠兒的飲膳書寫亦是這個文學傳統的繼承和延伸。在她的筆下，食物或食材本身就是充滿性靈的主體，而非一味臥伏在刀俎上任人宰割的魚肉而已，她「為素來保守(偏重抒情傳統)的台灣女性散文書寫別闢蹊徑¹³」，賦予食物前所未有的社會地位與獨特的生命角色，也為飲食書寫開啓嶄新的視野和社會功能，將前人飲膳書寫偏重於個人經驗和記憶懷舊的內容取向，提昇為社會觀察的切入點，以及充滿歷史縱深的元素，讓飲膳文字不再局限於廚房，不再完全屬於閨閣的話題、女性的專利，或者全然溫柔婉約的文類，而是足以影響潮流風尚的重要指標，甚至文化評論的主體。

⁹ 張瑞芬，《台灣當代女性散文史論》，台北：麥田出版，2007年4月15日，頁51-52。

¹⁰ 鍾怡雯，〈記憶的舌頭－美食在散文的出沒方式〉，收錄於焦桐、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》，1999年12月20日，台北：時報出版社，頁507。

¹¹ 鍾怡雯，〈記憶的舌頭－美食在散文的出沒方式〉，收錄於焦桐、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》，1999年12月20日，台北：時報出版社，頁494。

¹² 詳見痲弦，〈推薦序〉，收錄於方梓，《采采卷耳》，台北：聯經出版，2008年9月，頁11。

¹³ 張瑞芬，《五十年來台灣女性散文·評論篇》，台北：麥田，2006年2月，頁389。

蔡珠兒的飲膳書寫，在文字的色彩美學(顏色詞)、形式組成(四字詞)等方面，都有非常精彩的表現。在文句的意象和修辭的技法上亦獨具慧眼，完全展露出她文學科班的實力，同時散發出「反常化」的魅力，因而在台灣戰後的飲膳文字裡，擁有極佳的辨識度。而她生動逼真的烹調現場傳真，知性、感性兼具的文字風格，以及對飲膳書寫傳統的突破與顛覆等面向，同樣為戰後台灣的飲膳書寫，開創出前所未有的深度與廣度。

此外，她多元的取材，多重立場的視角，多語言的選擇，以及多學門知識的應用，則為後現代跨界拼貼的具體落實。由於蔡珠兒長期且專注的經營，讓飲膳書寫擁有更多的層次與可能，不再囿於題材而拘執於一隅，或流於貧乏的物質描繪和感性的耽溺，而成為當代社會觀察的度量衡，為台灣當代飲膳散文的創作，開啓了嶄新的視野和方向。

參考文獻

一、文本

- 01.蔡珠兒，《花叢腹語》，台北：聯合文學，1996年9月，初版二刷。
- 02.蔡珠兒，《南方絳雪》，台北：聯合文學，2002年9月，初版。
- 03.蔡珠兒，《雲吞城市》，台北：聯合文學，2003年12月，初版。
- 04.蔡珠兒，《紅燜廚娘》，台北：聯合文學，2005年12月，初版五刷。
- 05.蔡珠兒，《饕餮書》，台北：聯合文學，2006年4月，初版三刷。
- 06.蔡珠兒，《種地書》，台北：有鹿文化，2012年3月，初版。

二、專書

- 001.山田豐文監修，《日本傳統食材養生料理食譜》，台北：非馬，2011年2月，初版。
- 002.王宣一，《國宴與家宴》，台北：時報文化，2003年2月，初版二刷。
- 003.方梓，《采采卷耳》，台北：聯經出版，2008年9月，初版一刷。
- 004.方珊，《形式主義文論》，濟南：山東教育出版社，2002年2月，第1版第2次印刷。
- 005.艾哲庸，《Best 台灣 250 家餐廳（圖文書）》，台北：愛吃客，2007年3月。
- 006.白錦霞，《自己做披薩》，台北：楊桃文化，2011年10月，初版。
- 007.司馬遷原著、(日)瀧川龜太郎考證，《史記會注考證》，台北：萬卷樓，2006年2月，初版五刷。
- 008.朱振藩，《食味萬千》，台北：麥田出版，2004年9月，初版一刷。
- 009.朱振藩，《食在凡間》，台北：聯合文學，2005年5月，初版。
- 010.朱振藩，《食家列傳》，台北：聯合文學，2005年9月，初版二刷。
- 011.李嘉茜，《侯媽媽江浙家常菜》，台北：幾何文化，2003年12月，初版。

- 012.李健華，《摩洛哥之外：旅行的迷失與重生》，台北：華成圖書，2011年9月，初版。
- 013.金版文化主編，《健康滿分的1001道對症食療》，台北：漢宇國際文化，2009年8月，初版。
- 014.宗守云，《修辭學的多視角研究》，北京：中國社會科學出版社，2005年3月，第1版。
- 015.林文月，《京都一年》，台北：洪範書店，民國1996年5月，初版。
- 016.林文月，《飲膳雜記》，台北：洪範書店，1999年6月，初版三印。
- 017.林秋香，《自然蔬食纖食餐》，台北：良品文化，2008年5月，初版。
- 018.周小儀，《從形式回到歷史—20世紀西方文論與學科體制探討》，北京：北京大學出版社，2010年5月，第1版第1次印刷。
- 019.周芬伶，《散文課》，台北：九歌出版社，2013年2月，初版。
- 020.孟樊，《台灣文學輕批評》，台北：揚智文化，1994年9月，初版一刷。
- 021.洪富連，《當代主題散文研究》，高雄：高雄復文圖書出版社，1998年4月，一版一刷。
- 022.琦君，《琦君說童年》，台北：三民，2001年1月，初版三刷。
- 023.徐國能，《第九味》，台北：聯合文學，2010年3月，初版六刷第一次。
- 024.徐耀焜，《舌尖與筆尖的對話—台灣當代飲食書寫研究》，台北：萬卷樓，2007年8月，初版。
- 025.唐魯孫，《老古董》，台北：大地出版社，2003年10月五版二刷。
- 026.唐魯孫，《說東道西》，台北：大地出版社，2003年10月六版二刷。
- 027.唐魯孫，《中國吃》，台北：大地出版社，2008年2月九版四刷。
- 028.唐魯孫，《什錦拼盤》，台北：大地出版社，2008年8月五版三刷。
- 029.唐魯孫，《天下味》，台北：大地出版社，2009年9月四版四刷。
- 030.唐魯孫，《酸甜苦辣鹹》，台北：大地出版社，2011年2月八版五刷。
- 031.唐魯孫，《南北看》，台北：大地出版社，2011年8月七版四刷。

- 032.袁枚著、陳偉明編著，《隨園食單》，北京：中華書局，2010年11月，第一版第2次印刷。
- 033.凌拂主編，《臺灣花卉文選》，台北：二魚文化，2003年5月，初版一刷。
- 034.高橋美起著、連雪雅譯，《高橋美起的東京美食地圖》，台北：三采文化，2010年1月。
- 035.夏禕，《夏禕的上海菜》，台北：寶瓶文化，2001年10月，初版。
- 036.梅濟民，《北大荒》，台北：旗品文化出版社，2010年5月，第一版第二刷。
- 037.陳義芝主編，《林文月精選集》，台北：九歌出版，2002年7月，初版。
- 038.陳芳明，《台灣新文學史上、下》，台北：聯經出版，2011年12月，修訂二版。
- 039.梁實秋，《雅舍談吃》，台北：九歌出版社，2009年7月，增定新版。
- 040.梁淑嫻，《懶人烤箱菜》，台北：朱雀出版，2005年5月，初版。
- 041.葉怡蘭，《極致之味—Yilan的18堂飲食課》，台北：皇冠文化，2010年4月，初版二刷。
- 042.曹甲連，《吃香喝辣韓國菜》，台北：臺灣東販，2002年12月，初版。
- 043.焦桐，《完全壯陽食譜》，台北：時報文化，1999年6月，初版二刷。
- 044.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：時報出版社，1999年12月，初版一刷。
- 045.焦桐主編，《味覺的土風舞—「飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》，台北：二魚文化，2009年3月，初版一刷。
- 046.焦桐主編，《飯碗中的雷聲—「客家飲食文學與文化國際學術研討會」論文集》，台北：二魚文化，2010年9月，初版一刷。
- 047.焦桐主編，《臺灣飲食文選一》，台北：二魚文化，2005年10月，初版3刷。
- 048.焦桐主編，《臺灣飲食文選二》，台北：二魚文化，2006年9月，初版三刷。
- 049.焦桐，《暴食江湖》，台北：二魚文化，2009年9月，再版二刷。
- 050.焦桐，《台灣味道》，台北：二魚文化，2009年12月，初版一刷。
- 051.焦桐，《台灣肚皮》，台北：二魚文化，2012年3月，初版一刷。
- 052.馮品佳主編，《通識人文十一講》，台北：麥田出版，2004年9月，初版一刷。

- 053.黃永武，《字句鍛鍊法》，台北：洪範書店，1986年11月，五版。
- 054.黃慶萱，《修辭學》，台北：三民書局，2002年10月，三版一刷。
- 055.黃寶蓮，《芝麻米粒說》，台北：二魚文化，2005年10月，初版一刷。
- 056.黃春明，《黃春明作品集 2—兒子的大玩偶》，台北：聯合文學，2009年5月，初版。
- 057.黃俊仁主編，《臺灣美食說帖》，台北：經濟部商業司，2010年12月，初版。
- 058.遼耀東，《只剩下蛋炒飯》，台北：圓神出版社，1987年7月，初版。
- 059.遼耀東，《已非舊時味》，台北：圓神出版社，1992年，初版。
- 060.遼耀東，《肚大能容—中國飲食文化散記》，台北：東大圖書，2007年1月，增訂二版一刷。
- 061.程安琪，《上海家宴》，台北：旗林文化，2009年6月，初版。
- 062.琳達·希薇特羅(Linda Civitello)、邱文寶譯，《餐桌上的風景：歷史傳說、名廚佚事和經典烹飪交織的美食文化》序言，台北：臉譜出版，2009年8月，初版二刷。
- 063.張金堅、柳秀乖，《癌症飲食全書（附別冊增訂版）》，台北：原水文化，2011年6月，初版。
- 064.張春榮，《文學創作的途徑》，台北：爾雅出版社，2003年9月，初版2印。
- 065.張瑞芬，《台灣當代女性散文史論》，台北：麥田出版，2007年4月，初版一刷。
- 066.張瑞芬，《五十年來台灣女性散文·評論篇》，台北：麥田出版，2006年2月，初版一刷。
- 067.張曼娟，《黃魚聽雷》，台北：皇冠文化，2010年4月，初版十五刷。
- 068.萬源編，《上海特色餐廳》，上海：上海辭書出版社，2011年5月。
- 069.楊明，《鄉愁美學—1949年大陸遷台作家的懷鄉文學》，台北：秀威資訊，2010年10月，BOD一版。
- 070.楊照，《霧與畫—戰後台灣文學史散論》，台北：麥田，2010年8月，初版一刷。
- 071.楊春龍，《香港地鐵自由旅行精品書：2012升級第六版》，台北：采荳出版社，2011年8月。

- 072.楊環靜，《傳統市場美食旅遊路線》，台北：太雅出版社，2008年12月。
- 073.蔡文輝，《社會學》，台北：三民書局，1993年5月，增訂初版。
- 074.蔡源煌，《從浪漫主義到後現代主義》，台北：書林出版，2009年11月，一版。
- 075.趙玫珺編譯，《實用營養學》，台北：華杏出版，1992年3月，二版七刷。
- 076.廖炳惠，《關鍵詞200》，臺北：麥田，2011年5月，初版15刷。
- 077.廖炳惠：《吃的後現代》，台北：二魚文化，2004年1月，初版一刷。
- 078.鄭明嫻編：《當代台灣政治文學論》，台北：時報出版社，1994年5月。
- 079.鄭明嫻，《現代散文欣賞》，台北：東大圖書公司，1992年10月，四版。
- 080.鄭明嫻，《現代散文現象論》，台北：大安出版社，2001年10月，一版二刷。
- 081.鄭明嫻，《現代散文縱橫論》，台北：大安出版社，2001年10月，大安再版三刷。
- 082.鄭明嫻，《現代小品》，台北：五南圖書，2004年3月，初版一刷。
- 083.鄭明嫻，《現代散文類型論》，台北：大安出版社，2007年3月，二版六刷。
- 084.鄭明嫻，《現代散文構成論》，台北：大安出版社，2007年10月，三版四刷。
- 085.鄭明嫻，《現代散文》，台北：三民書局，2009年10月，二版一刷。
- 086.劉康(Kang Liu)，《對話的喧聲—巴赫汀文化理論述評》，台北：麥田出版，2010年10月，二版一刷。
- 087.劉克襄，《北台灣自然旅遊指南》，台中：晨星出版社，2000年8月。
- 088.劉黎兒，《黎兒遊—劉黎兒邂逅深層日本》，台北：皇冠，2003年4月，初版一刷。
- 089.劉黎兒，《東京滿喫俱樂部》，台北：時報文化，2005年5月，初版一刷。
- 090.劉黎兒，《大人味·日本遊—老舖與名所的原味演出》，台北：麥浩斯，2009年6月，初版一刷。
- 091.劉黎兒，《京都滿喫俱樂部》，台北：時報文化，2010年11月，初版三刷。
- 092.應鳳凰，《漫遊與獨舞》一九〇年代台灣女性散文論集》秀威資訊，2007年10月，BOD一版。

- 093.鍾怡雯，《無盡的追尋—當代散文的詮釋與批評》，台北：聯合文學，2004年9月，初版。
- 094.鍾怡雯，《內斂的抒情—華文文學論評》，台北：聯合文學，2008年12月，初版。
- 095.謝高橋編著，《社會學》，台北：巨流圖書公司，1993年10月，一版九印。
- 096.韓良憶，《流浪的味蕾》，台北：皇冠文化，2001年4月，初版一刷。
- 097.韓良憶，《我的托斯卡尼度假屋》，台北：皇冠文化，2005年5月，初版一刷。
- 098.韓良憶，《在鬱金香之國小住》，台北：皇冠文化，2006年5月，初版一刷。
- 099.韓良憶，《地址：威尼斯》，台北：皇冠文化，2008年1月，初版三刷。
- 100.韓良憶，《吃東西》，台北：皇冠文化，2008年9月，初版一刷。
- 101.韓良憶，《在歐洲·逛市集》，台北：皇冠文化，2009年12月，初版二刷。
- 102.羅蘭，《飄雪的春天》，台北：天下遠見出版，2000年7月，第一版第2次印行。
- 103.羅秀美，《隱喻 記憶 創意—文學與文化研究新論》，台北：萬卷樓，2010年1月，初版。
- 104.羅秀美，《從秋瑾到蔡珠兒—近現代知識女性的文學表現》，台北：學生書局，2010年1月，初版。
- 105.藍武強，《大師醬料自己做：美味的日韓·南洋家常醬料》，台北：和平國際，2010年8月，初版。
- 106.彎彎，《歐洲 GO 了沒：彎彎旅行日記 2》，台北：自轉星球文化，2010年12月，初版。
- 107.Dunlop, Fuchsia(扶霞·鄧洛普)著、鍾沛君譯，《魚翅與花椒—英國女孩的中國菜歷險記》，台北：貓頭鷹出版，2012年6月，初版。
- 108.Escarpit, Robert 著，葉淑燕譯，《文學社會學》，台北：遠流出版社，1995年2月，初版。
- 109.Fisher, M.F.K.著、韓良憶譯，《牡蠣之書》，台北：麥田出版，2004年1月，初版一刷。

- 110.Fisher, M.F.K.著、韓良憶譯,《如何煮狼》,台北:麥田出版,2004年1月,初版一刷。
- 111.Kotler, Philip、Armstrong, Garry 原著,許是祥譯,《行銷學》,台北:前程企業管理公司,1990年3月,四版。
- 112.Mattelart, Armand(阿芒·馬特拉)著、繆詠華/廖潤珮譯,《文化多元性與全球化》,台北:麥田,2011年9月,初版一刷。

三、學位論文(以年份順序排列)

- 01.李佩樺,《香港作家李碧華小說之研究》,國立中央大學中國文學研究所碩士論文,2005年6月。
- 02.賴孟潔,《唐魯孫飲食散文研究》,國立中央大學中國文學研究所碩士論文,2006年7月。
- 03.李淑郁,《臺灣當代飲食散文研究》,國立中央大學中國文學研究所碩士論文,2007年6月。
- 04.許芳儒,《記憶·身份·書寫—林文月散文析論》,國立中央大學中國文學研究所碩士論文,2007年6月。
- 05.鄭淑娟,《台灣飲食散文研究》,私立佛光大學文學碩士班碩士論文,2007年7月。
- 06.蘇鵬翹,《臺灣當代飲食文學研究:以後現代與後殖民為論述場域》,國立中央大學中國文學研究所碩士論文,2007年7月。
- 07.游麗雲,《怎樣情色?如何文學?台灣飲食文學中的情色話語》,國立中央大學中國文學研究所碩士論文,2008年6月。
- 08.鄭翰林,《旅行的女人—以鍾文音、陳玉慧、黃寶蓮的旅行書寫為對象》,國立中興大學中國文學研究所碩士論文,2009年6月。
- 09.張巍騰,《台灣當代飲食散文的流變(1949~2008)》,私立靜宜大學中國文學系碩士論文,2009年7月。

- 10.謝佳琳，《蔡珠兒的飲食散文》，國立台北教育大學語文與創作學系碩士班碩士論文，2009年8月。
- 11.江浩，《飲食文學範疇的建構：一個社會學式的考察》，國立台灣大學社會學系碩士論文，2009年11月。
- 12.林雅瓊，《鄉情、國史、世界觀——論林文月、蔡珠兒及李昂的女性跨國飲食書寫》，國立中興大學台文所教師碩士在職專班碩士學位論文，2010年7月。
- 13.洪汶珀，《臺灣散文的飲食書寫探析——以林文月、蔡珠兒為例》，國立新竹教育大學人力資源處教師在職進修語文教學碩士班碩士論文，2010年12月。
- 14.張碧純，《逸耀東飲食散文研究》，國立中央大學中國文學研究所碩士論文，2011年6月。
- 15.甘芝如，《蔡珠兒散文研究》，國立高雄師範大學國文教學系碩士論文，2012年12月。

四、期刊論文(以年份順序排列)

- 01.黃子平，〈「故鄉的食物」—現代文人散文中的味覺記憶〉，《中外文學》第363期，2002年8月，頁41-53。
- 02.鄭栗兒，〈香港社會報告—讀蔡珠兒與《雲吞城市》〉，《聯合文學》第230期，2003年12月，頁177。
- 03.張瑞芬，〈南方城市的腹語—讀蔡珠兒《雲吞城市》〉，《文訊》第221期，2004年3月，頁30-31。
- 04.歐佩佩，〈蔡珠兒 vs.張小虹·文字與身體感官的交會〉，《誠品好讀月報》第60期，2005年11月，頁36-39。
- 05.張瑞芬，〈慾望味蕾—讀蔡珠兒《紅燜廚娘》〉，《文訊》第242期，2005年12月，頁98-99。
- 06.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〉，《臺灣文學研究集刊》創刊號，2006年2月，頁191-206。

- 07.黃基詮，〈蔡珠兒—樂當味覺飲食的吃主兒〉，《野葡萄文學誌》第 34 期，2006 年 6 月，頁 35-39。
- 08.林韻文，〈追憶生命之美好—論林文月的散文寫作〉，《台灣文學研究學報》第四期，2007 年 4 月，頁 75-93。
- 09.謝金河，〈美食也能成爲亮點產業〉，《財訊雙週刊》375 期，2011.06.23~2011.07.06，頁 26-28。
- 10.楊佳嫻，〈饕餮文化，煮食情味——專訪蔡珠兒〉，《文訊雜誌》315 期，2012 年 1 月，頁 33-38。

五、報紙文章(以年份順序排列)

- 01.黃寶蓮，〈微物觀大千—南方絳雪〉，《聯合報》，2002 年 10 月 13 日，讀書人版。
- 02.盧非易，〈城市與作家〉，《聯合報》，2004 年 3 月 7 日，讀書人版。
- 03.莊裕安，〈芭比的女兒〉，《聯合報》，2005 年 10 月 23 日，讀書人版。
- 04.錢欽青，〈遼耀東：一碗燜肉麵纏綿一輩子〉，《聯合報》，2006 年 2 月 10 日，E1 版，家庭副刊 Family。
- 05.簡嬪，〈飲食書寫裡的一斛珠—評蔡珠兒《饕餮書》〉，《聯合報》，2006 年 4 月 16 日，讀書人版。
- 06.蘋果日報編輯部：〈懷舊反擊電腦特效〉，《蘋果日報》，2012 年 2 月 29 日，A4 版。
- 07.林欣誼，〈蔡珠兒捲袖勤荷鋤，《種地書》收成！〉，《中國時報》，2012 年 3 月 3 日，A21 開卷版。
- 08.陳宛茜，〈土耕筆耕 蔡珠兒種下好顏色〉，《聯合報》，2012 年 3 月 18 日，A11 綜合版。
- 09.邱祖胤，〈蔡珠兒《種地書》分享當農夫甘苦〉，《中國時報》，2012 年 4 月 1 日，A12 文化綜合版。

- 10.蔡昀臻，〈作家回家鄉埔里撒野 蔡珠兒談土耕 周美青當聽眾〉，《中國時報》，2012年8月5日，南投報導版。
- 11.蔡珠兒，〈夏小饌—庵瓜脯炒肉末〉，《中國時報》，2012年9月10日，人間副刊。
- 12.蔡珠兒，〈夏小饌—清蔬竹筍粥〉，《中國時報》，2012年9月24日，人間副刊。
- 13.邱祖胤，〈吳念真把自己放解剖台，太太迴避：人間條件五，用真實方式呈現，挖出內心灰暗念頭〉，《中國時報》，2012年9月28日，A20藝文新聞。
- 14.李瑞梅，〈2013紅十字會&家樂福—寒冬送暖〉，《中國時報》，2013年1月27日，D5版。
- 15.張翠芬，〈朱宗慶、向勇跨海視訊對談文創藍海—兩岸互加值共創華流〉，《中國時報》，2013年2月1日，A4版。
- 16.貓耳朵，〈美食最療癒〉，《中國時報》，2013年2月1日，A19開卷版。
- 17.焦桐，〈高雄三味上、下〉，《中國時報》，2013年2月19-20日，E4版，人間副刊。

六、網路資料

- 01.蘇惠昭，〈台灣飲食文學的多重滋味〉，《新京報》，2004年8月17日：
<http://bbs.hnol.net/bbsimg/2005-08-29/15/200582915171741126.jpg>(2012/09/23)
- 02.【作家撒野·文學迴鄉】2012系列講座—第五場蔡珠兒〈土耕與筆耕〉：
<http://blog.chinatimes.com/openbook/archive/2012/08/11/2455638.html>(2013/01/25)
- 03.蔡珠兒臉書個人網頁：<https://www.facebook.com/jewel.tsai.7>(2013/02/05)
- 04.《東坡文集》卷九：
http://www.guoxue.cn/jdzz_view.php?l_id=322&id=5572(2013/02/18)
- 05.〈宋代的《荔枝譜》〉：
http://www.cantoneseulture.com/page_TalkEat/page00015.aspx(2013/03/24)
- 06.〈嶺南荔枝，最爲上品〉：
http://www.cantoneseulture.com/page_TalkEat/page00016.aspx(2013/03/24)

07.扶荔宮：<http://www.yangwulychees.com/view.asp?id=142>(2013/03/24)

08.李時珍，《本草綱目》別名錄：釋名·草部(中)：

http://www.theqi.com/cmed/oldbook/book180/b180_08.html(2013/04/07)

09.程季淑：<http://baike.baidu.com/view/451928.htm>(2013/06/02)