臺灣文學研究集刊　創刊號
2006年2月　　頁1~25
臺灣大學臺灣文學研究所

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

何　寄　澎*

摘　要

94.12.5 收稿，95.1.5 通過刊登。

* 臺灣大學臺灣文學研究所教授，與中國文學系合聘

臺灣大學學術期刊資料庫

一、前言

以台灣現當代文學而言，「飲食散文」雖無其名，但早具體式，亦早有名家，如唐魯孫、逯耀東等即是。九〇年代以降，台灣散文品類繁富，體貌迭更，不唯「飲食散文」一名終告確定而爲世人所習稱，其亦成爲散文園囿中方興未艾、甚爲重要之一支脈，作者輩出，林文月、韓良露、韓良憶、王宣一、黃寶蓮、蔡珠兒、徐國能等可稱代表。本文暫先拈林、蔡二人試論，除藉以顯示當代臺灣飲食散文最鮮明的二種面貌外，亦企圖揭示當代台灣散文體式與格調的某種轉變；二者均可供散文史研究之參考。

林氏相關著作，固爲《飲膳札記》；蔡氏之作，看似非一，而性質純粹可以無疑者，亦固僅《紅燜廚娘》而已。以下即鎖定此二書爲探討之依據。

二、《飲膳札記》的特質

《飲膳札記》頗有一些特質可以探討，茲分別申述如下：

（一）入乎「記敘」，超乎「記敘」

林氏散文，識者皆知：其鋪寫精細、其語言素朴、其抒情抑制、其思理質實，初讀頗覺淡乎寡味，細品則漸能察其豐腴。《飲膳札記》一書（以下簡稱《飲》書），依然維持此一貫風格。唯尤有異者：其抒情、說理之成分愈見刻意收束，而傾絕大之精力，極一絲不苟、極一步不紊地依序記述各佳餚自初始至完成的詳細過程，因而形成全書極爲濃厚的記敘性格。林氏所以如此做，當出於對「生命的曾經」、「美好的事物」盡力保存的一種心情，《飲》書〈楔子〉有云：「回想自己從不辨蔥蒜鹽糖到稍解烹調趣旨，也著實花費了一些時間與精力，而每一道菜肴之製作過程則又累積了一些心得，今若不紀錄，將來或有可能遺忘。」可以爲證。但就我自身體會，我仍相信，林氏賦予《飲》書如此強烈的記敘性格，除了上揭最重要的因素外，或不無試煉一種特異書寫方式，從而形成一種特殊體類的企圖在內。林氏有意變散文體式，我個人昔日已曾言及，其最鮮明之見證，如《擬古》一書即是，故《飲》書若有相似旨趣，絕爲可能。事實上，《飲》書以不厭其「繁」的方式敘寫各種菜肴的製作，其本質固爲「記敘」，但透過極爲精細的記敘，作品奇妙的漸漸產生超乎「記敘」的趣味——此固與食材經過料理，終則變出新味無異——在此，不妨比觀韓愈〈畫記〉一文之前半，當可意會。換言之，我個人以爲林氏似欲探索、拓殖「記敘體」延展變化的「可能性」。故一方面高度膨脹其記敘性，一方面襯以無限簡約淡化之抒情說理——

臺灣大學學術期刊資料庫

前者固已可能產生「記敘」本身內在的「質變」，一如前述；若再以後者之相映、相揉、相激，則更增添《飲》書既入乎「記敘」，復超乎「記敘」之意趣也。在此姑舉〈佛跳牆〉二段爲例：

> 魷魚以乾貨浸泡水，較市場上已發者為味道鮮美。浸發過的魷魚，切成寸半許長，而在肉上用斜切刀法輕輕劃出縱橫紋路，可收熟後捲曲的美化效果。至於浸泡的水，可以留用。香菇與紅棗亦皆事先浸泡使開張。芋頭則去皮後，切為一寸立方塊狀，並先在油鍋中略炸，可以防止蒸熟後形體毀散。
>
> 將瓷甕放置入蒸鍋中央部位，徐徐注入清水；水無需太多，多則往往令甕浮動不穩，故以淹過甕肚約五、六分高之量為宜。甕本身之重量，加上蒸鍋之內已注入相當多的水，至此全體總量更為沉重，所以不妨將蒸鍋事先安置於爐上，省免搬運之勞。爐火先須旺，等水開沸之後，可以轉弱，維持蒸鍋內之水繼續滾騰即可。這時候，鋁製的鍋蓋可能因水氣不斷沖頂而浮震擾耳，可用一小而有重量之物（例如磨刀石）平置於鍋蓋上鎮壓之，既可防止擾耳之聲，又有助於減少水氣過分外散。

此二段文字純爲「記敘」，類同食譜，顯然無疑。但細細讀之，每一步驟莫不精整講究，種種或可、或不可、或不妨之叮嚀，以及各種大小比例之斟酌，漸次催使原本似當流於枯索的文字轉爲生氣盎然，彷彿精雕藝品的呈現，從而生發讀者各種「感官」的想像；後一段尤有明人小品之趣，至堪玩味。平心而言，林氏此種境界，古人筆記實多有之，五四以降，周作人略得其中三昧，然就現代散文書寫而言，畢竟爲寡調，罕人彈響，是亦足以凸顯林氏「書法」之可珍也。

（二）藝術美的展演

前文曾謂林氏極細膩的「記敘」，反使作品彷彿精雕藝品的呈現；事實上，林氏在處理《飲》書各篇時，確實有心使筆下的烹調翻轉成爲繪畫、音樂、舞蹈、戲劇的展演，因而刀鏟勺盆不僅是刀鏟勺盆，毋寧更宛如畫筆、指揮棒乃至舞台之各種布置，試看這樣的設計：

> 芋頭與油、糖在鍋內翻炒至充分融合以後，就會有一種屬於芋泥的特殊香氣四溢。隨即取一稍深的容器，將炒好的芋泥盛入。盛入之際，往往會有空隙，不必理會，其表面有時也不甚平勻，亦不必擔心；因為尚需蒸煮，而蒸煮時遇熱軟化，內部空隙自然填平，且表

臺灣大學學術期刊資料庫

> 面亦自然呈現平整光亮。如果家裡有桂花醬，可以取約一小茶匙，於起鍋以前羼入芋泥之中，則蒸出來後，會帶有微微的桂花香，其嗅覺的效果更佳妙。至於紅棗，是為了增添其視覺上的美化效果，可予事先用熱水浸泡使軟，取出其核，將沒有破裂損壞的一面朝上，任意排列組構圖案。一般多做花形，偶爾亦可排出中國古代的雲紋，亦古色古香可喜；若賓客之中有人逢生日，排出「壽」字形狀，又可取代生日蛋糕，慧心巧思，顯出主人的誠意了。〈芋泥〉

全段除精緻綿密的描寫外，時時注意彰顯香、色等嗅覺、視覺的美感效果，甚至自然帶入體貼的慧心巧思，所以咀嚼讀來，滋味濃郁，乃自產生賞心悅目，情曠神怡的感覺。林氏此種技法，當與其古典涵養有關，蓋頗得於南朝唯美文學之工筆體物與巧構形似。此外，異曲同工者，如〈椒鹽裡脊〉、〈扣三絲湯〉之摹寫鋪排：

> 冷肉結實緊密，用利刃輕切，一刀、復一刀，無須花費大力氣。連續一片片切去，其間似乎有韻律存在，而厚薄自能齊一，確乎奇妙。庖丁解牛，所謂「莫不中音，合於桑林之舞」，或者並不完全是玄虛之說。〈椒鹽裡脊〉
>
> 三絲填入碗中時，宜使絲絲緊扣縱排勿亂，保持不鬆不緊的密度。太鬆則不成形，太密又恐倒扣之際不易離碗，所以鬆緊之間的手感拿捏非常重要。
>
> 小心謹慎地將湯碗端上桌。客人們往往會為那一碗表面看似空無一物，而仔細端詳又見三絲形成的小丘若隱若現在其底，及至用湯勺碰觸之則嘩然散成紛紛繽繽的神奇而大感驚喜。這時，一道初看平凡無奇的湯肴竟有魔術一般的效果，先前所費的心神精力和時間，便有了莫大的安慰與欣喜了。〈扣三絲湯〉

前者確有抑揚曼妙之姿，後者則不唯有戲劇效果，甚且尚有古典山水文學之筆趣；凡此，具見證《飲》書變平爲奇之詼詭。

（三）涵養風度個性之流現

《飲》書的第三項特質尤在其不時流現林氏個人之涵養、風度、個性——這其中尚包含一些平淡真切的哲理體悟，〈潮洲魚翅〉有云：

> 熬煮高湯，比較不需要費神注意。……所以熬湯的時候，可以兼做一些不費時的家務，例如摺疊烘乾或曬乾的衣物，甚至也可以拿一分報紙或一本閒書在靠近廚房處閱讀；只要保留一點注意力而不致

臺灣大學學術期刊資料庫

於全然渾忘其事便可。

〈香酥鴨〉又云：

做這類費時間的菜肴時，若一心等待蒸熟煮爛，往往感覺漫漫難度，……。所以最好的方法是同時進行另一件較不必全神貫注之事。例如在廚房一隅（或附近）給遠方朋友書寫積欠良久的明信片，或閱讀平時無暇瀏覽的雜誌等等。我自己時常在這些零星撿取的時間內作一些平時難以勻出整段時間來完成的事情，因而感到有雙倍的欣慰。輕微的分神，使我暫忘等待的焦慮，兩個鐘頭似乎很容易打發過去；而有時則短暫的專注因為蒸鍋中溢出的香味而忽焉中斷，也是十分有趣的經驗。

無論烹調宜費神或不費神，林氏兼做家務瑣事、閱報讀書，以及處理平日難得完成之事，並由其中體察、享受一種別致的趣味，實正顯示了古人所謂從容、閒雅的涵養，隱約魏晉名士風度。《飲》書〈附錄：生活如此美好〉有云：「但無論寫人寫景或寫飲食，於閒散從容間，自有一種人類所共同追求的純美生活本質。」亦顯示了林氏對「閒散從容」的自覺與嚮往。

然而相對於這種閒散從容，《飲》書又表現了林氏偏於果決而莊肅的個性，試看〈潮州魚翅〉：

我做的魚翅，喜歡柔軟之中又保留一些咬勁。……我做的魚翅也絕不勾芡。……有人喜歡碗底墊一些摘去頭尾的銀芽，或撒一點芫荽；我卻寧可兩免，白瓷的碗內成出八分滿的魚翅和羹湯，那不見其餘一物的濃郁香馥之中，自己飽含了應有的鮮美，只需略滴香醋趁熱而食。

再看〈清炒蝦仁〉：

蝦絕不可在市場先行剝殼；回家之後，連殼帶頭在水龍頭下快速沖洗後置入瀝水容器內，儘量瀝去水氣，然後便去頭剝殼。……又有人忌諱味精，我則以為有時微量的味精確實可以提高味覺。

觀點自信而明確，乃使其飲食之道不隨流俗，充滿個性。〈潮州魚翅〉又云：

這三次發魚翅，幾乎耗盡自晨至昏大半天的工夫，或許令人感到不耐煩；但文學藝術之經營，不也需時耗神費工夫的嗎？如果你能以藝術看待烹飪，則這半天的工夫就算不了什麼了。

已然煞有介事般說理矣。林氏此種格調其實在其作品中一貫有之，固表現其人莊肅之一面，而就《飲》書而言，初則不免感覺干擾扞格，以爲蛇足，細品則自有況味，乃知此不唯流露其人個性，甚且正使《飲》書似食譜而非食譜，

臺灣大學學術期刊資料庫

結合下文所論抒情懷舊，乃了然《飲》書何以終於能夠「食譜的滋味，遂往往味在舌尖而意在言外了。」(《飲》書〈附錄〉)

類此似經意似不經意，錯落有致地說理者，再如〈椒鹽裡脊〉:「外國人學中國菜，常爲食譜中慣用之「酌量」或「少許」一類曖昧的詞彙所困，但這種曖昧的詞彙確有其道理；蓋主題大小不一，且人口味亦有別，調味豈有定於一統之理？」〈鑲冬菇〉:「一桌酒席之中，此類精緻的菜肴以不超過兩樣爲宜，否則高潮迭起，反而不見高潮。這與寫文章的佈局，或繪畫構圖，衣飾穿著，乃至於人生許多事務同理，總要有些疏落低調，才能襯托精華中心，否則徒然堆砌鋪張，令人眼花撩亂，反嫌庸俗。」皆好例也。林氏一邊引申說理，延展讀者的感發：一邊藉此見證其對《飲》書各文寫作時之匠心獨運，而讀者亦因之能漸次體察《飲》書內涵所具有之高度與廣度矣。

（四）素朴的語言、憶舊的主題

語言素朴，向爲林氏格調，《飲》書亦不例外。而所謂「素朴」係指其並不刻意雕飾琢磨，故無華艷之風——這一點，既與習見女性作者散文異調；亦似無其學術專業（六朝唯美文學）影響在內。但林氏極重視經營，故雖素朴而絕不鬆散、枯澀，反因之具有一種強烈的層次感以及特殊的細膩美——這一點卻又與六朝文學之體物有關；前文固已析述——是仍受其學術涵養之沾溉。此種語言格調，《飲》書通冊皆是，而前文所引文字亦可爲證，故本不煩舉例，但亦不妨再看一段，咀嚼其味：

> 據說關外的土地多砂質，關外人多牧馬畜羊，他們宰殺了牛馬，把不要的內臟拋棄於地上，久而久之，內臟腐爛後就長出菌來，這種菌便是口蘑。也有人說，口蘑是馬糞中生長出來的。聽多了各種說法後，我對口蘑的印象是模糊的、遙遠的，也是不可思議的；總以為居住在台灣，關外的菌類與我不相干。直到有一次赴香港，在公務之餘閑逛銅鑼灣、灣仔一帶南北貨店舖，偶然發現大玻璃罐上貼著「正宗口蘑」標籤。仔細觀察罐內深褐顏色的東西。枯乾的，有點近似草菇或磨菇。小者如小拇指的上一截，大者亦不過像大拇指般。我要求店主讓我打開蓋子，探手取一粒，等不及湊近鼻尖，已有清香襲人。〈口蘑湯〉

此段文字絕無奇文麗辭，只是娓娓敘來，稱爲「素朴」固無不當。但細細品讀，先隨作者進入遙遠、模糊的口蘑世界，陌生而不相涉；及至偶然相視，端詳其貌，不免心生好奇；終則探手接觸驚覺其香——如此層層入勝，平實的

臺灣人學學術期刊資料庫

文字中乃推展出愈細愈深的境界：時空的疏闊忽然拉近，陌生的事物突然親密，這是怎樣的神奇機緣？由是素朴的底層終於漸次煥發出無盡的光輝；而尤令人欣豫者，其畢竟還是平凡、家常的本質——這就是林氏的擅場。

至於《飲》書的主題厥在憶舊，自亦無疑，而正因爲篇篇有人、事之懷念、記憶，乃使《飲》書添入溫暖真摯的情懷，增加了作品柔腴的風味；唯與林氏往昔之作稍異者，《飲》書更有意將「抒情」的成分加以「制約」——這一點在二之（一）節固已言之。《飲》書〈楔子〉云：「而關乎每一種菜肴的瑣碎往事記憶，對我個人而言，亦復值得珍惜，所以一併記述，以爲來日之存念」，更明示了此書極重要的一種內涵。

《飲》書散文十九篇，篇篇有人、有事，文字雖簡，情味卻蘊藉豐饒，讀者檢閱自見，現在姑舉〈扣三絲湯〉文字爲例，俾嘗其臠，以知鼎味：

> 多年前，我仔細聽取豫倫（按，林氏之夫）的形容與分析，宴客時第一次試做便成功。他說：「就是這樣子，就是這個味道！我在上海城隍廟喝過的湯。」
>
> 然而多年之後，我仍沒有去過那個城隍廟。離開上海那一年我十一歲，我隨著父母家人回到從未來過的故鄉台灣。日月飛逝，我從年少而成長而漸老，上海始終是我記憶中的故鄉。也曾有過我多次可以回去的理由與機會，但我心中有一種擔憂與懼怕，不敢貿然面對我童年許多珍貴的記憶所繫的那個地方。韋莊說：「未老莫還鄉，還鄉須斷腸。」日本的一位近世詩人說：「故鄉，合當於遙遠處思之。」
>
> 城隍廟的「扣三絲湯」果真如我所烹調出來的色香味嗎？如是我聞，但我不敢去求證。

逝去的童年，逝去的童年時的上海，只敢小心翼翼的存放在記憶裡，不敢重訪、不敢追尋。生命流轉，而經歷流轉的人，其情感必如作者這般，對之無措。林氏在此寫幽微曲折之「鄉情」，絲絲入扣，含吐不露，令人嘆服。

《飲》書計收文十九篇，〈跋言〉有謂：

> 原來想寫足二十篇再輯成一冊，但又想到古人之作，有「古詩十九首」；而前此曾出版過散文集《擬古》，即踏襲陸機的「擬古詩十四首」，合十四篇成冊，便為輯此十九篇出來找到一個允當的理由了。

其實我想，「十九」之數或未必只是數字的理由而已；「古詩十九首」頗有「感逝」之情，《飲》書在「食譜」面貌之外，正多「感逝」情調。

臺灣大學學術期刊資料庫

《飲膳札記》的特質，初就個人所察，要述如上。續論蔡珠兒《紅燜廚娘》之特質。

三、《紅燜廚娘》的特質

相較於《飲膳札記》，《紅燜廚娘》（以下簡稱《紅》書）之特質似乎不煩細剖，一目了然，甚易感知體察；首先論其語言格調。

（一）快板、濃彩，文字的魔術表演

《紅》書的語言風格極爲強烈而鮮明，以音樂言，若繁弦急管；以顏色言，若萬色繽紛；並且處處充斥著誇飾的，新奇的賣弄，宛然文字的魔術表演，這一點打開《紅》書光看各文標題，已不難感知，例如〈酗芒果〉、〈舞絲瓜〉，一「酗」字、「舞」字即使神態突出畢露；而〈香蕉之死〉、〈荔枝餘燼錄〉、〈野菇遍地〉，更見之不免心驚，（野菇遍地，一不留神，竟錯覺成野屍遍地）；餘若「鸞藍高湯」，「欲望焦糖」、「乾菜燜魯迅」，「燕窩迷城」……等，也都令人生發奇想，在在見識作者遣辭、誇飾、新奇的魔術效果，至於各篇文字，尤其具體可感，〈荔枝餘燼錄〉有如下文字：

> 嶺南佳果，絕世尤物。多年前初識廣東荔枝，我曾經何等驚艷貪饞，四出汲汲尋訪，而今熱情消褪，眼冷心淡，往昔癡醉如夢露雲光，倏乎閃失，漫漶虛幻。

雖多四言句，但節奏是快的，修辭是麗的，讀者彷彿乍看不斷轉動的萬花筒，變幻無端，神迷目眩。事實上《紅》書所有文字幾乎都是此種格調（至少前三輯絕無例外），試再看〈鸞藍高湯〉，〈欲望焦糖〉各一段：

> 現成的湯底，被調料和味精霸實了，鮮麗但喑啞，劍拔弩張而底蘊空蕩，只有表層沒有景深。自熬的湯汁看似虛渺，但能潛入滋味的地底，深密紮下堅實的基樁，以此砌造食味捏雕色香，營建出豐盈繁複的層次面向，吃到嘴裡悄然不覺，只感到有一種光，溫潤瑩澤，暖暖內含。〈鸞藍高湯〉

> 我看著剛出爐的葡國蛋塔，焦糖褐斑散落如星，像點眼開光，每一只都有不同的神情，嵌藏著各式暗碼，等著被舌齒破解。〈欲望焦糖〉

這些文字，炫麗不必說了，值得注意的是其基本爲四言的結構（亦時有集兩四言成八言，刻意不斷開者），並且講求押韻。前引三段文字，〈荔〉文句句

臺灣人學學術期刊資料庫

皆有四言（第三句「廣東荔枝」爲四言，《紅》書中常見此種暗藏之四言，可類推）饞、淡、幻爲一韻，訪、光爲一韻；〈鸞〉文自第四句「劍拔弩張」、「底蘊空蕩」起，出現四言、八言；而蕩、椿、香、向、光押韻；〈欲〉文亦句句有四言，星、情押韻。檢閱《紅》書，不難發現，蔡氏遣辭構句的經營可謂類此一以貫之，故前文所述種種新奇、濃麗、快節奏（蔡氏除透過大量四言造成快板效果外，文內每段文字至長僅一百六七十字，又有韻腳的錯落呼應，故讀來節奏自然加促）的形式美，實皆由此而來，〈地中海燉菜〉中有句「華麗濃郁，恣肆豪放」，正可用來形容蔡氏此種書寫格調，但換一角度觀之，則「套式」之形成因此而生，難免予人千篇一律之感。至於因太措意求張揚效果，遂不暇細膩，造作、蹈空之病乃不時可見，〈舞絲瓜〉開章即云：「夏日以各種方式抵達，從銀河，以暴雨，到荷塘，在絲瓜。」誠然求工求巧，但「從」、「以」、「到」、在」，四字極造作而欠佳，至爲明顯；再如〈醬炒過貓〉新詮伯夷叔齊之死有云：

> 野菜比家菜難調理，濃淡拿捏更考功夫，當年伯夷叔齊不食周粟，逃到首陽山吃薇蕨過活，最後終於餓死，除了因為營養不良，我懷疑也因缺油少醬，烹治不當，煮出的薇蕨枯澀無味，終令二人倒胃淡口，厭食而亡。

蔡氏也許有意幽默，以便生發讀者新穎趣味，但刻意設想，終難逃做作之嫌。至於所謂「蹈空」，試看〈煮玫瑰〉洋洋灑灑迤邐寫來：

> 玫瑰的用處比肉菜更為寬廣，釀酒泡茶，蒸露熬醬，製糕焙酥，煮肉滾湯，鹹甜兼美冷熱皆宜，而其香澤色味，當然更勝肉菜。
>
> 我說的是真刀實槍的煮，不是泡一壺玫瑰茶，悠然細啜整個下午，更不是澆上油醋做成鮮花沙拉，在燭光下以香檳酌食。規格化的浪漫公式，僅能淺淺掠過玫瑰的皮膚，不能深入肌髓，吸取花汁的精魂。拔下一枚花瓣嚼嚼看，玫瑰看似嬌嫩，其實十分悍韌，辛澀微苦，比芥菜葉粗老得多，要嚐真味，就得高溫熱火，不惜炮烙。

形容了半天，完全沒具體寫到玫瑰怎麼「煮」；以下依然堆砌點畫（前述四言、八言、押韻之「套式」，在此文中可謂蜂出矣），直到近終篇，才有這麼一段：

> 每次去「快船廊」喝下午茶，就是為了這玫瑰醬。我在家自製過，擰去深紅玫瑰的花頭，捋下花瓣，摘除花蕊和近蒂頭的白邊，以淡鹽水洗淨後剁碎，加清水白糖和檸檬汁，以細火熬煮至膠稠，成醬後晶紫紅亮，濃麗照眼，但氣味索然不香，嚐來也微澀帶苦。

不唯極平凡簡易，甚且還是一次「失敗」的煮——相對於通篇用力的誇飾

臺灣大學學術期刊資料庫

文字，落差天壤，讀來翻覺反諷滑稽。正因爲通篇其實蹈空，故結尾所云：

> 以玫瑰入饌，其實比波菜豬肉難得多，要用得恰適不矯情，既不宜生吞活剝，更不能蒜炒醬爆，火候需輕重得宜，技巧嫻熟流利，才能留攝香色，栩然動人。
>
> 這些我都做不到，我只知道煮玫瑰不可躊躇留情，掐枝斬瓣，決不心虛手軟，在菜刀與砧板，炒鍋與爐火間，沒有任何沾黏牽纏。

令人讀之，深感突兀、飄忽，難有任何把捉、體會。餘若〈麻婆在哪裡〉終未寫出麻婆豆腐正宗作法；〈鸞藍高湯〉首二段讀者亦易錯覺高湯已然熬煮，其實不然，而又因何取名「鸞藍」？讀畢全文，仍莫名所以（天候灰暗欲雨，容或是「鸞藍」的；但湯的滋味是「溫潤瑩澤曖曖內含」，又與「鸞藍」絕不同調；事實上，全文並無「鸞藍」之感，蔡氏「恣肆」行文，正顯示了不知不覺的扞格粗疏）——凡此種種「蹈空」之病，殆皆緣於作者熱衷驅遣文字，求濃、求麗、求奇、求新，遂不遑顧及應有之實質與真切矣。

《紅》書行文最精采者，恐怕不得不推首尾起結。如〈地中海燉菜〉：

> 一夜秋風，吹落發黃的苦楝子，八哥和紅耳鵯搶著啄食，不時爭地盤撒潑扯打，我一邊煎筍瓜，一邊旁聽雀鳥罵架。只有這種舒爽涼淡的季候，才能讓人心平氣和，好整以暇在爐邊廝磨半日，做這道Ratatouille。也只有這種仲秋時節，瓜果飽吸盛夏精華，又被秋風濃縮催發，甜糯熟豔，才能燉出濃腴的精髓。

以及〈欲望焦糖〉：

> Suzanne Vega 低低哼著《Caramel》，清淡的森巴爵士，摻了海風和薑汁，但她說的是欲望。沒有火焰的焦糖，就像枯水之河，無肉之蚌，缺星的天體，風乾的欲望。

皆發調不凡：前者無炫目文字，卻自然光彩照人；後者詞句操持固蔡氏擅場，但氣韻飽滿、乾淨俐落，也絕無前揭之病。至若〈蘆蒿春味〉：

> 而汪曾祺的《金冬心》，寫揚州鹽商宴請新任鹽官，滿桌清淡菜色，盡是名貴刁鑽的盛饌，甲魚僅用裙邊，鱖花魚只取鰓下兩塊蒜瓣肉，河鮎配上素炒蘆蒿，素炒紫芽薑，素炒蒿苣尖……，而鹽官還淡然說，「咬得菜根，則百事可做。」野意與清淡，竟是濃肥豪奢的注腳。

以及〈龍井與蝦〉：

> 蝦仁向龍井借來意境，龍井向歷史借來名氣，我們則向西湖借來傳奇，在層疊交錯的假借中，真偽變得朦朧虛軟，就像湖上紛紛的霧

臺灣文學學術期刊資料庫

雨。

俱結筆高妙——二者相同處在意境深刻，發人省思；差異處則前者鞭辟有力，後者含藏宛轉，而皆耐擊節咀嚼。

最後，值得一提的是，蔡氏的語言兼有張愛玲、簡媜之精魂，〈荔枝餘燼錄〉：「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。」〈醬炒過貓〉：「配上椰汁飯或冬蔭功，淋漓酣暢，這是最美味的過貓，飽含熱帶雨林的蓊鬱精魂。」〈欲望焦糖〉：「焦糖吸收了多種香味，馥郁濃艷，像手風琴般層層延展，綿綿不絕，原本平直單調的甜蜜，被微酸和暗辣烘襯得曲折搖曳。」頗有張氏之妖嬈豔麗；〈酣芒果〉：「有了這果醬，今年無後抖，無風起浪，波紋由蒂頭迅速蕩落瓜尾，豐肥活絡像一條靈蛇，啊，到底是來了。」〈哈鹹魚〉：「濕度把魚味濡染得厲害，Tom Waits在沙沙哀嚎，這樣一個午後，不止是他，連我都變成鹹魚了。」頗有簡氏之爽利黏慧。台灣當代散文，女性作者一系向有華麗一脈，張愛玲爲其祖師，簡媜則其中最重要之健者，二人影響深廣，蔡氏固耽樂此調而不疲也。

（二）感官的飲食美學・味覺的人世思索

關於《紅》書語言格調的特質，大體析論如上，本節續就「內涵」部分加以探討。

《紅》書內涵實可分兩種格調，前三輯見証其爲一感官性的飲食美學；後三輯則一食一思索——透過味覺表達作者對人世的體悟；二者趣味頗異（其實前節所論語言格調，大抵集中前三輯），茲依序略論。

所謂「感官的飲食美學」，係指蔡氏所書種種飲食，透過其魔術文字，讀者產生視覺、嗅覺、味覺……等感官上的強烈反應，但若欲化虛爲實，親手按部就班操作，則幾無可能。事實上作者的執行能力恐怕也是有問題的，〈鍋裡一隻雞〉坦白說道：「在廚中廝混了這些年，我都是土法煉鋼胡亂湊合，舉凡劈骨、殺魚、斬蟹和剁雞，一概在菜市央請商販代勞，偶爾做鹹雞和白斬雞，把雞剁得損手爛腳骨肉支離，被人謔稱爲「叫化雞」。爲了藏拙，請客時我通常做辣子雞和三杯雞，香濃熱鬧美觀討好，又有地方特色，不論華洋都喜歡。」事實上《紅》書中像〈地中海燉菜〉那樣確實可以「如法炮製」的食物是很少的，讀者所得，皆乃從文字精靈中觸發的感官享受，其例甚多，姑引數則，如〈酣芒果〉：

初夏像狗一樣伸出熱舌，呵出黏滯的濕氣，吐著帶羶的霉味，幸而

臺灣大學學術期刊資料庫

> 腰芒也在此時上市，我拿它當芳香劑，在屋裡擺上一大盆，把空氣薰染成奔放的南洋果園。腰芒是豬腰芒的簡稱，玲瓏曲折如腰子，細細粒卻肉呼呼，甜軟多汁。凡芒果都香，腰芒的氣味尤其殊絕，熟豔嫵媚裡帶著一股清鮮的樹葉味，聞起來青黃交加光色斑斕，夜來濃烈得可以醉倒人。

用光影、色彩、撩人的外姿，乃至伸舌的狗形容多種「氣味」，已甚得魏晉以下美文「通感」技法之風流，而〈覆盆子〉尤進一步，難以名狀：

> 天色粉青陽光油黃，微風拂來豌豆花香，烏鶇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。

彷彿天色、陽光、微風、烏鶇、以及夢，都成了食物，都成了覆盆子的烘托。於是視覺的、嗅覺的、聽覺的、觸覺的，乃至不可以「覺」名之的「夢」，全都化作味覺，化作「艷光四射」的味覺，其精采驚人，已至匪夷所思地步。最後，再看〈哈鹹魚〉一段：

> 何等奇譎的異物啊，臭與香、鹹和淡、腐和鮮、喜和厭，衰敗和蓬勃、淫邪和純真，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。

蔡氏說這「周遭的氣氛，把你逼近感官的邊界。」是的，《紅》書的飲食書寫多的是這種令人感官興奮的描繪（其文字亦多有近張愛玲者）。它們不是真槍實彈的搬演，只合隨著作者的舞弄，進入一種充滿官能享受的境界，然則，《紅》書性質稱「感官的飲食美學」，自無不宜。

正因爲是「感官的飲食美學」，所以抒情述懷的成分不免飄忽、簡略，〈飛天筍〉、〈香蕉之死〉、〈柳丁情節〉裡的鄉愁都是如此；而〈瓊斯太太的聖誕糕〉本爲極佳題材，善加經營，絕可成爲動人至文，但終究失手糟蹋——這種情形到輯四以後幡然一變。

輯四以後的幡然一變固不僅如前文已曾提及的，是語言格調的變化而已；乃亦在抒情上，它變得豐厚深刻；而在抒情之外，更開出若含哲理的思索。以〈紅蘿蔔蛋糕〉爲例，寫母親之死、寫自己「不特別悲傷，只覺得空蕩、呆滯、茫茫然。」寫「把紅蘿蔔洗淨削皮，一根根刨成絲，空蕩蕩的時候最宜勞動，刨了許久都不手痠。」文章就在如此亂針繡縫裡，寫出了失職母親和自私女兒間的「隔」與「合」，「怨」與「愛」，極爲簡約、樸實、動人——這在前三輯裡

臺灣大學學術期刊資料庫

是絕不可見的。其餘若〈豬油拌飯〉寫台灣人、香港人、大陸人，乃至東南亞華人共同的懷舊回憶；〈河粉悠悠〉寫許多亞洲人的鄉愁；〈老蔡肉粽〉寫自己的「肉粽症」；〈黑貓飯店〉寫寵貓Pepper的嗜鮮；乃至〈冬蔭功情人〉寫現代人的虛浮，……莫不疏朗有致，韻在言外——這些概屬豐厚深刻的抒情；至若關乎若含哲理的思索，則篇章更多：

〈乾菜燜魯迅〉的嘲弄，〈安徒生菜單〉的冷肅，〈自討苦吃〉的機智，〈一杯春露冷如冰〉的杞憂，都雋永有味，深富啓示；而〈鵝回來了〉對升斗小民甜美生活的嚮往，〈泡麵民粹論〉對人性一針見血的剖析，〈瓜子與時間〉對嗑瓜子哲學的反諷，也都令人既感溫煦，復感嘆服；在此，或許不妨引〈泡〉、〈瓜子〉二文部分文字，略見其神貌：

> 誰都知道，泡麵不是好東西；高脂多鹽低纖無營養，含有多種致癌的安定劑，口味虛假浮誇，然而在最迫切的時候，它帶來最迅速最乾脆的幸福，那種當場兌現的歡快滿足，和熬湯炒料煮出來的真麵完全不同。
>
> 泡麵民粹示範壞品味，逆反食物美學，炮製虛幻的滿足，麻痺味蕾鈍化感覺，使得食風頹唐墮落……但是，墮落的滋味真鮮美，這才是泡麵最厲害的調味包。〈泡麵民粹論〉
>
> 張愛玲不會嗑瓜子，但她筆下的女人老是在吃零食，愈是絕望愈要吃，例如《花凋》裡川嫦的母親鄭太太，「總是仰著臉搖搖擺擺在屋裡走過來，走過去，淒冷地嗑著瓜子」，以麻木鈍漠來抗禦生命的不堪。而《連環套》中，張愛玲借霓喜的相簿說了一段獨白，簡直該拿來做《對照記》的序：「照片這東西不過是生命的碎殼；紛紛的歲月已過去，瓜子仁一粒粒嗞了下去，滋味個人自己知道，留給大家看的唯有那滿地狼藉的黑白的瓜子粒。」
>
> 可見瓜子不是食物，是種計時單位，自古至今、各處遍地的瓜子殼，是天文數字的時間碎片，如果可以提煉再製，不知可以循環回收多少年月。但覆水難收，流失的光陰也不可能回頭，達觀的中國人也許早就想通，既然生命避不了浪費，與其被人虛擲，還不如自己下手，痛快揮霍。〈瓜子與時間〉

我一直認爲〈輯四〉以下的《紅燜廚娘》展現了蔡氏才具中豐厚深刻的一面，它不必用力舞弄文字，卻自然啓發思考，動人性靈。一般喜歡《紅》書的人，恐怕多爲前三輯勾魂攝魄，忽略其中的流弊，也忽略後三輯的智性理趣。這當然反映了現代讀者的品味好尚（不正如飲食般喜歡重甜、重鹹、重辣、重

臺灣大學學術期刊資料庫

油嗎？）直接刺激者先得，哪能好整以暇細味慢品，也是無可奈何之事。

四、結語

《飲膳札記》與《紅燜廚娘》二書之特質概述如上，明顯可以看出二者體式與格調的差異。扼要而言：《飲》書爲抒情的飲食美學；《紅》書爲感官的飲食美學。《飲》書有體式突破的企圖，《紅》書多文字魔術的熱衷。《飲》書從容、優雅、蘊藉，敘寫細膩、層次井然，屬淡筆；《紅》書迅疾、辛烈、誇飾，敘寫粗獷、不時跳接，屬濃筆。《飲》書看似質實無奇，細品則意味無限；《紅》書初閱使人驚艷，細看不免「套式」，且讀之紛繁。《紅》書若無後三輯之抒情與哲理思索，全書意義必大打折扣。就我個人對現當代散文之觀察、體會，《飲》書所表現的，無論是作者的信念、態度，或文章的體式、格調，都在「五四」以來現代散文的傳統與軌範中既繼承復求變；也是台灣散文九〇年代（確切說應爲八五年）以前的雍容風度。而《紅》書則迥異其趣的極力表現濃妝豔抹，尖新奇突（即使我所深賞的後三輯，相對而言，也時見誇飾、尖銳、躍動的文字與形容）——這其實正是九〇年代以降就形成的書寫風尚。九〇年代以降，台灣散文書寫大抵二種極端：一種「極經營」之能事，求巧、求工、求奇、求新——總之，務求濃重華麗的形式美；一種則「去經營」之能事，漫漶恣肆，意到筆到。前者或即爲所謂「世紀末之華麗」，後者則或發揮後現代之解構精神。二者俱在「五四」以來的傳統之外，對散文之發展而言，此二種極端的風尚，恐非可喜之事。我昔日曾言，林氏雖不斷求新求變，但仍是散文的「正統」，也仍是近年來逐漸少見的「純散文」（見〈林文月散文的特色與文學史意義〉，陳義芝主編《林文月精選集》，九歌出版社，2002年7月）。相對而言，蔡氏雖有可觀，但若不能體會：散文縱使可以濃淡有別、朗密有異，但散文最本質的格調是自然平易，散文最可貴的意境是淳厚真切，文字魔術只能適可而止，不宜一以貫之；則蔡氏散文的進境恐怕有限，這就辜負了她所具有的才華與性情。我亦曾在〈孤寂與愛的美學——綜論簡媜散文及其文學史意義〉（聯合文學225期，2003・7月）一文裡建議簡媜：「古人說：豪華落盡見真淳。這真淳二字或還待細細去參」，我願再以此言贈蔡氏，也盼當前的散文作者與讀者都能對之深思體會。

臺灣大學學術期刊資料庫