

蔡珠兒的食物書寫

——兼論女性食物書寫在知性散文脈絡中的可能性

羅秀美*

摘要

台灣當代散文創作近來逐漸走向專業化發展。所謂專業化指的是散文創作者有意識的以專業知識充實散文創作的肌理，使得當代散文逐漸脫胎換骨，進入知性散文的新典範時期。當代知性散文創作中，又以飲食散文／食物書寫為九〇年代以降最重要的一脈。同時自林文月之後，蔡珠兒的食物書寫又另啟一項新典範。蔡珠兒以其文化研究的學術背景，孜孜探究食物的知性肌理；佐以中文系涵養下的拿手漢字做為調理食物知識的利器，做出一道道知性的飲食散文／食物書寫大餐。本文即以蔡珠兒的飲食散文／食物書寫為討論中心，兼論此類型飲食散文／食物書寫在知性散文脈絡中發展的可能性。

關鍵字：蔡珠兒、飲食文學、食物書寫、飲食散文、知性散文、女性散文

* 作者為中興大學中國文學系助理教授

一、前言

當代知性散文的新趨勢是走向專業化發展。其中，九〇年代以降蔚為創作大宗的飲食散文正是相當值得觀察的對象。除了林文月《飲膳札記》¹以憶舊為肌理開啟當代飲食散文的創作風潮之外，許多文人學者也一一投入飲食散文的創作行列，²逐漸引領飲食散文走向知性發展的可能性。其中，早期書寫植物的蔡珠兒逐漸「轉行」至飲食名物的散文創作，又開啟了另一道可觀的風景。

蔡珠兒的飲食散文，據她自己所下的定義，應該是廣義的「食物書寫」（food writing）³（以下即統一以「食物書寫」稱之）。從《花叢腹語》時代開啟植物與食物的書寫端倪，其後《雲吞城市》正式開始書寫食物的文化史，《南方絳雪》則進一步以文化研究的知性姿態研讀食物，近期《紅燜廚娘》與《饕餮書》更是以知性為肌理細密品嚐食物的文化脈絡，直以文化研究為方法進行食物書寫的美味工程。

在這一系列著作中，蔡珠兒的飲食散文逐漸走出一條與眾不同的道路，食物的文化史在她深厚的漢字涵養之下，竟爾一一幻化為優美的散文。既有知性肌理，又具備美文的儂麗潤澤。這使得她的食物書寫既跳脫憶舊／掌故式的書寫模式，也有別於當代作家偶一為之以飲食為主題的類型性創作。⁴蔡珠兒的飲食書寫自《南方絳雪》以後，已自覺地有意識的展現新的創作典範，為當代知性散文的發展注入新的可能性。

因此，本文擬藉由蔡珠兒的食物書寫為討論對象，試論此類型散文創作所呈現的知性面貌，以及食物書寫在知性散文脈絡中發展的可能性。

1 林文月，《飲膳札記》（台北：洪範，2000.01）。

2 如黃寶蓮，《芝麻米粒說》（台北：二魚文化，2005.10）、廖炳惠，《吃的後現代》（台北：二魚文化，2004.11）、張曼娟，《黃魚聽雷》（台北：皇冠，2004.08）、李昂，《愛吃鬼》（台北：一方，2002.07）、徐國能，《第九味》（台北：聯合文學，2003.10）、張系國，《大法師》（台北：天培，2002.07）、遼耀東，《出門訪古早》（台北：東大圖書，1998）、遼耀東，《肚大能容》（台北：東大圖書，2001.08）、盧非易，《飲食男》（台北：聯經，1997.05）、簡嬪，《下午茶》（台北：大雁，1989.04）等。

3 蔡珠兒講述，黃基銓採訪，〈樂當味覺飲食的吃主兒——蔡珠兒〉，《野葡萄文學誌》6月號，2006。

4 如唐魯孫，《中國吃》（台北：大地，1997）系列飲食散文。

二、以文化研究為佐料烹調食物的身世： 知性肌理與感性內蘊的揉和

蔡珠兒的食物書寫能夠融知性與感性於一爐，除了出身台大中文系的古典涵養之外，她同時也是英國伯明罕大學（University of Birmingham）文化研究系碩士。文化研究系的背景對於她以知性書寫感性的飲食散文有明顯關聯。

大致而言，文化研究結合了社會學、文學理論、影像研究與文化人類學等來研究工業社會中的文化現象。文化研究者時常關注某個現象是如何與意識形態、種族、社會階級與／或性別等議題產生關連。⁵

眾所周知，伯明罕大學為當代文化研究的重鎮，「文化研究」的名稱即起源於伯明罕大學於1964年創立的「當代文化研究中心」（Centre for Contemporary Culture Studies，簡稱CCCS）。該中心源起於1956年，英國學者雷蒙·威廉斯（Raymond Williams）和李察·霍加特（Richard Hoggard）對於當時英國文學研究中的「大傳說」不滿，認為文學不僅是為了受過高等教育的白人，而是更應該接近勞工階級。因為中下階層的大眾更喜歡通俗文化，所以後來的「文化研究」也逐漸以通俗文化（Popular Culture）為主要研究範圍，故此威廉士和霍加特於1964年成立了著名的「伯明罕當代文化研究中心」，「伯明罕學派」（Birmingham School）之名也不脛而走。⁶

5 以下關於「文化研究」的歷史背景及理論說明，參考Ziauddin Sardar著，陳貽寶譯，《文化研究》（台北：立緒文化，2003.11），頁24-25；陳滢巧，《圖解文化研究》（台北：易博士文化，2006.11）；廖炳惠，〈cultural studies文化研究〉，《關鍵詞200——文學與批評研究的通用辭彙編》（台北：麥田，2003.09），頁54-58。

6 據悉該中心已於2002年遭裁撤。唐維敏，〈文化研究：「中心」的消失、「學會」的跨界、出版的「熱火」〉：「最近以來，全球各地的文化研究界出現一些值得關注的狀況。首先，在2002年7月，素來被許多CS人士視為重鎮的英國伯明罕大學文化研究與社會學系（CCCS，當代文化研究中心）、以及李斯特大學的大眾傳播研究中心，遭到該校宣佈裁撤。在八〇年代年代以來所謂文化研究「熱」潮興起，而學術建制機構不斷出現的狀況下，這兩個具有重要歷史參考意義的「中心」機構「突然」消失，確實讓人感到意外與不解。兩個學校和中心的狀況原因也許並不相同，也不見得出自於結構性因素，且需要了解內情者多多提供訊息。關於伯明罕CCCS的狀況，該中心裁撤，等於將碩士班以上課程解散，只保留大學部文化研究課程（媒體與文化研究）以及社會學課程。由於透過網路訊息流通，我們可以知道該中心的學生們也組成自救組織，國際間文化研究學界也紛紛發出聲援（參見<http://myweb.tiscali.co.uk/culturalstudies/>）。表面上來看，CCCS具有因「文化研究」而起的重要國際知名度，被普遍認為是（英國）文化研究的起源重鎮，而廣泛吸引來自世界各地的研究生。譬如，該中心舉辦2000年的文化研究「十字路口」研討會，便吸引多達九百位參與者，在人文社會領域的國際研討會來說，算是超大型的規模。或許，這

文化研究關心的是日常生活中的意義與活動。文化活動是指某個文化中的人們如何去進行某些事情（比如說觀看電視或外出用餐），而他們之所以這樣去進行事情則與某些文化意義有關。在文化研究的脈絡下，「文本」（text）這個概念不只是在講書寫下來的文字，還包括了電影、攝影、時尚或髮型；文化研究的文本對象包含了所有有意義的文化產物。同樣地，「文化」這個概念也被擴大。對一個文化研究者來說，「文化」不只是傳統上所謂的精緻藝術（high art）與普普藝術（popular art），還包括了所有日常的意義與活動。事實上，上述的後者已經變成了文化研究中的主要研究對象。

因此，從「文化研究關心的是日常生活中的意義與活動」這個視角出發，蔡珠兒筆下的花花草草、湯湯水水，無庸置疑的都是日常生活中的意義與活動。蔡珠兒將植物與食物視為有意義的文本，將普羅大眾的通俗生活文化置於文化研究脈絡中觀察。大學畢業後擔任過記者的她年近三十方才入讀碩士，當時蔡珠兒即鎖定選讀文化研究系，且為唯一志願：

這門學問想用一種比較接近生活、草根的態度，去動搖、打破所謂上層文化的疆界，也就是一般俗稱的高媒文化。比方說精緻文化只有芭蕾舞、歌劇才算數嗎？當然不是，這個領域強調的是文化是一種態度的，而非去分高或低。⁷

文化研究系研究的正是什麼才能夠被稱為文化，因此文化無關乎高低，而是態度。最通俗庶民食物也可以文化研究態度正視它。李歐梵對此也有一番見解：

她對於香港食物以及植物花草的研究，可謂登峰造極，也為她的下一本著作——香料和食物史，打下了一個基礎。然而她的學術研究和我不同，是植根於日常生活的食衣住行之中，而不是作為發揮文化理論的藉口；她的著眼點永遠是出自草根階層的庶民，而不是居高臨下自作聰明。⁸

只是某個單一教育機構內的組織重組，但是對於文化研究學者在學術研究與教學任務的平衡、學院內部建制的資源分配的討論，卻都涉及文化研究在教育體制內建制化時必須面對種種權力與知識的目標和分工問題，也因此，似乎現在是一個反省文化研究學科建制化的適當時機，而後續效應也值得持續觀察。（《文化研究》（Cultural Studies）早在1998年便曾以「文化研究的建制」為專號進行討論）。」，《文化研究月報》21期，2002.11.15，http://140.112.191.178/csa/journal/21/journal_book_16.htm。

7 蔡珠兒講述，黃基銓採訪，〈樂當味覺飲食的吃主兒——蔡珠兒〉，《野葡萄文學誌》6月號，2006。

8 李歐梵，〈文化的香港導遊〉，《雲吞城市》（台北：聯合文學，2003.12），頁8-9。

誠然，蔡珠兒的文化研究背景使她的散文有著極明顯的「學術研究」式的知性風格，但仍與純粹學者的學術文章不同，而是「植根於日常生活的食衣住行之中，而不是作為發揮文化理論的藉口」，因此「她的著眼點永遠是出自草根階層的庶民，而不是居高臨下自作聰明」的。將學術知識寫成大眾可接受的通俗文字／文學，其實也是一般知性散文所應達到的目標。她自己這樣說道：

我把目前的書寫廣義的定位為「食物書寫」(food writing)，我對社會階段性的問題很敏感，但還沒有偉大到關懷苦難的層次，不過我喜歡小小而輕微的放點文化研究的東西在文章裡。⁹

像這樣以文化研究為根柢的食物書寫，既能貼近普羅大眾的生活實質，又能「小小而輕微的」放點文化研究的精髓做為文章的肌理，豐富了食物書寫的內涵，也顯示蔡珠兒看重日常生活的意義與活動的不凡視野。

循此，蔡珠兒也為自我的「生命世界」(life world)¹⁰創造新生的意義。而「哈伯瑪斯(Jurgen Habermas)將『生命世界』此一觀念加以延伸，他主張人可以在日常生活中，透過對外在世界的觀察，來創造和呈顯某種意義。」¹¹因此，蔡珠兒自創一個極為豐富的生命世界，誠如她「自封為專業的家庭主婦，全職的自然及社會觀察員」，¹²以文化研究為背景書寫食物，正是她向普羅大眾的日常生命世界靠近的策略。

此外，像蔡珠兒這樣以文化研究的莊嚴態度書寫生命世界中的食物，以及在種菜、買菜、做菜中過日子的女作家，如凌拂以《詩經》為線索書寫植物／食物的《食野之華》、丘彥明《浮生悠悠》以植栽種菜過荷蘭的鄉間生活，或是方梓《采采卷耳》以素樸的菜蔬記錄台灣的鄉間生活等等，皆以食物這樣平常而如實存在的植物做為個人生命世界的延伸。蔡珠兒自然也是，因此這樣的女作家是懂得生活之道的：

她是高級料理的理論兼實踐者，她思考廚中食材的來龍去脈，也熟諳於

- 9 黃基銓採訪、蔡珠兒講述，〈樂當味覺飲食的吃主兒——蔡珠兒〉，《野葡萄文學誌》6月號，2006。
- 10 參考舒茲，《舒茲論文集（第一冊）——社會現實的問題》（台北：桂冠，1992.05）第9章「多重現實」中關於「日常生活世界的現實」等篇章，頁235-288；廖炳惠，〈life world 生命世界〉，《關鍵詞200——文學與批評研究的通用辭彙編》，頁152-153。
- 11 廖炳惠，〈life world 生命世界〉，《關鍵詞200——文學與批評研究的通用辭彙編》，頁153。
- 12 蔡珠兒，《南方絳雪》（台北：聯合文學，2002.09）封面折頁的作者介紹。

烹理的工藝。我有親身經驗可以證明，如果有人質疑生活的意義，珠兒精緻的家宴，可以提供最明確的答案，生活之道，無以尚之。¹³

長居香港離島的蔡珠兒，常以家宴方式呈現她身為「高級料理的理論兼實踐者」的角色，不僅能書寫也能實地操作。貝淡寧（Daniel A. Bell）即以「生活之道，無以尚之」欣賞她以食物建構的生命世界。

因此，蔡珠兒所建構的食物書寫，不僅以文化研究「提升」食物的價值，也不忘於日常生活中展演食物的各種可能性，因此她的幾部食物書寫展現的正是「學問」與「情感」交織的知性文體。如南方朔所言：

《南方絳雪》即是蔡珠兒名物之學和抒情述感交錯而成的新文類和新文體。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。¹⁴

蔡珠兒以知性調配感性，將看似生硬的名物之學以情感提煉出來，創造出既有厚度又有文采的知性美文，這確乎是她獨有的個性化的文體：

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。¹⁵

蔡珠兒對於食物懷抱的熱情，使她以文化研究的視角「替這些名物找回它們在時間脈絡裡的痕跡」，並且也「替它們找回記憶與身分」。就這個意義而言，蔡珠兒的理性與感性充分調合在她的文本裡，學者張瑞芬因之為蔡珠兒及其文本安上「名物抒情立體書寫」的稱號，¹⁶ 堪稱貼切。

循此，蔡珠兒開展新一代飲食文學的新範型——以文化研究書寫食物的知

13 貝淡寧（Daniel A. Bell），〈香格里拉廚房〉，《饕餮書》（台北：聯合文學，2006.03），頁4。

14 南方朔，〈從「仙女圈」一路走來！〉，《南方絳雪》（台北：聯合文學，2002.09），頁7。

15 同前註。

16 張瑞芬，〈南方城市的腹語——讀蔡珠兒《雲吞城市》〉，《文訊》221期，2004.03），頁30。

性散文。換言之，其食物書寫正是知性肌理與感性內蘊的揉和。以下即檢視其食物書寫如何展演知性面貌。

三、知性的展演： 為食物找回時間中的記憶與身分

蔡珠兒一系列的食物書寫，按時間序列應為《花叢腹語》（1995.04）、《南方絳雪》（2002.09）、《雲吞城市》（2003.12）、《紅燭廚娘》（2005.09）以及《饕餮書》（2006.03）等五部。

《花叢腹語》是較早期的作品，顧名思義以書寫花草名物為主題，間或觸及食物，而文化研究的調味料也還放置得不大明顯。嚴格說來只有第三輯「綠色身世」的三篇文章，與她後來確立知性書寫風格的《南方絳雪》較為近似。「綠色身世」分別以〈致命的叫聲〉、〈九層香塔〉、〈啜飲褐色文明〉書寫曼陀羅、九層塔以及咖啡的身世與記憶。如〈九層香塔〉是這樣追溯九層塔這項日用植物在時光長廊中的脈絡：

原生於印度及熱帶亞洲的九層塔，早在兩千多年前就開始被人類食用，它的香氣與滋味，深深薰留在諸多古老文明之中，並且衍變歧生為神聖與邪惡不等的象徵。古印度人尊崇它為聖草，在法庭起誓時須以九層塔為證，意義猶如基督徒把手按在聖經上。……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。……¹⁷

這是九層塔的西方身世。而它的東方身世是這樣的：

即使在東方，九層塔也充滿了難言的神秘性。從《本草綱目》看來，最晚在一千三百年前，九層塔即已傳入中國，但古人不叫九層塔，叫它香菜、蘭香或羅勒，俗名西王母菜。後梁的陶弘景說，術家方士能「變」出九層塔來，方法是把羊角和馬蹄燒成灰，遍灑在濕地上用腳踩入，不久即可長出九層塔來。「西王母菜」之所以得名，想必與這個玄異色彩

17 蔡珠兒，〈九層香塔〉，《花叢腹語》（台北：聯合文學，1995.04），頁211-212。

濃厚的說法有關。相形之下，李時珍的說法就務實多了，他說九層塔必須在三月下種，要常以魚腥水、米泔水（洗米水）以及泥溝水澆溉，才能長得既香又茂盛。¹⁸

當蔡珠兒重回時間長廊爬梳九層塔的身世，進而對於九層塔的文化性格有了更深一層的理解：

善於食用九層塔的民族，基本上都具有質地濃郁的文化，敏於恣賞肥美熱烈的官能感，印度菜、南洋菜以及地中海的食譜都是箇中典範。……然而義大利人眼中的九層塔，就多了一層淒絕之美，因為民間有個流傳甚廣的故事，描述一對情侶因男人被謀殺而慘遭拆離，女人於是割下愛人的美麗頭顱，深埋在家中栽植的九層塔盆底，終日以豐盈不絕的憂傷情淚滋潤澆溉，九層塔遂愈發鮮怒茂盛，芳香襲人。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。¹⁹

「敏於恣賞肥美熱烈的官能感」是九層塔在西方飲食文化中的身分，連帶地與愛情或性有濃郁的關聯，這也使它文學中恆常著扮演著綺麗的身分。而九層塔在東方的身世自然是實用得多了，大多與藥膳或食補有關；更多的是台灣的鄉土味道與記憶。

蔡珠兒這篇〈九層塔〉的食物書寫風格，幾乎可說是後來《南方絳雪》以降的書寫範型。睽隔七年餘所出版的《南方絳雪》是蔡珠兒被當今文壇及學界注目的重要里程碑，原因正是她所開啟的——以文化研究書寫食物的知性散文這一新局，不得不牽動讀者與論者的目光所致。

且看她的《南方絳雪》，全書分為三輯，其中與食物書寫直接相關者為前二輯。第一輯「綠香沁鼻」寫可食之植物，第二輯「食髓知味」寫可食之魚肉湯水等葷物。其一「綠香沁鼻」收有〈冷香飛上飯桌〉（蘆荳）、²⁰〈蘋果嚎叫〉、〈丁香的故事〉、²¹〈紫荊與香木〉、〈甜菜正傳〉、²²〈驚紅駭

18 蔡珠兒，〈九層香塔〉，《花叢腹語》，頁213-214。

19 同前註，頁215-216。

20 入選簡嬪編，《八十四年散文選》（台北：九歌，1996.04）。

21 入選蕭蕭等編，《八十五年散文選》（台北：九歌，1997.04）。

22 入選簡嬪編，《八十七年散文選》（台北：九歌，1999.04）；焦桐編，《台灣飲食文選》

綠慘白——張愛玲筆下的花木〉以及〈南方絳雪〉（荔枝）等。其二「食髓知味」收有〈今晚飲靚湯〉、²³〈濃腴與清鮮〉、²⁴〈辛香失樂園〉、〈一隻虛妄的老鼠斑〉以及〈嶺南有嘉魚〉等。鮮活的篇名一一讀來，彷彿滿桌嘉餚歷歷在目。

試以〈丁香的故事〉為例，充分展現《南方絳雪》諸文本的特色——長幅畫卷般的娓娓道來。是篇也可與第三輯「目光深處」的〈海角芬芳地——香奇葩小史〉一同參看。前者書寫丁香的香料文化史，是食物書寫；後者書寫香料之島香奇葩的深度人文，是旅行書寫。蔡珠兒在正文之前有一段近似作者獨白的緒語／絮語：

我要寫一個丁香的故事，但猶豫著該用右手寫或左手寫？右手觸摸了故事裡的神秘、懸疑、冒險、血腥、殘殺、戰爭，還有濃得化不開的異國情調之後，不免就喜孜孜寫成一齣熱熱鬧鬧的動作片腳本。左手冷嗤一聲搶過來，立刻改寫成一篇鏗鏘鏘鏘的批判理論個案，斥陳帝國主義的貪婪橫暴，同情被壓迫者的反抗鬥爭，剖析商品經濟的剝削與矛盾，控訴資本主義黑洞一般的吞吐邏輯。

最後我決定，要用鼻子和舌頭來寫，但是交給左右手輪流謄抄。²⁵

蔡珠兒這篇寫於1996年的作品（遲至2002年才結集出版），已相當自覺的採用文化研究的根柢進行食物書寫。在書寫食物的同時，往昔文化研究的學術思維影響了她面對食物書寫的態度，自然的思考著「帝國主義的貪婪橫暴，同情被壓迫者的反抗鬥爭，剖析商品經濟的剝削與矛盾，控訴資本主義黑洞一般吞吐邏輯」，而這些內涵也正是當代文化研究所極欲批判的對象。文化霸權或帝國主義或菁英觀點，對於邊緣弱勢或被殖民者或普羅大眾而言，都是一種無形的壓制。蔡珠兒在尋訪丁香的時間與空間脈絡之時，必然要深刻思考這些問題：

這枝濃香撲鼻的小釘子，雖然看來又鏽又鈍，但卻深深嵌入歷史的脊樑骨，釘進人性的死角，文明的要害。²⁶

（台北：二魚文化，2003.02）。

23 入選焦桐編，《八十八年散文選》（台北：九歌，2000.04）；周芬伶、鍾怡雯編，《台灣現代文學教程：散文讀本》（台北：二魚文化，2002.08）。

24 入選陳芳明、張瑞芬編，《五十年來台灣女性散文——選文篇》（台北：麥田，2006.02）。

25 蔡珠兒，〈丁香的故事〉，《南方絳雪》，頁34。

26 同前註，頁37。

蔡珠兒講的是丁香（丁者釘也，英文 clove 與法文 clou 皆為釘子之意）的歷史，一頁頁因爭奪丁香高昂而龐大的經濟利益而引發的流血戰爭。葡萄牙、西班牙、英國、荷蘭、法國等歐洲殖民強權，隨著 15 世紀以後一連串的遠航行動，逐步侵入原先盛產丁香的東南亞——印尼摩鹿加群島。尤其是占有印尼的荷蘭人想全面壟斷全球的丁香市場，施行嚴格的專賣制度，以便永久操控市場的價格。隨之而來的「香料暴政」是嚴密的監管與重懲島民，乃陸續引發民怨，終至引發一連串的動亂，導致死傷無數。因此：

19 世紀時牛津大學有位政治經濟學教授 James Rogers 曾因此浩嘆，丁香沾染的鮮血，遠遠超過歷代的兵刀之亂。²⁷

獨佔香魁的「公司」，在殖民地予取予求，用低賤定價收購而來的丁香，轉手高價賣出，利潤肥厚得淌出油水。根據一位孟加拉學者巴卡許（Om Prakash）的研究，1670 至 80 年間，丁香的毛利高達百分之 837，1720 年更增為百之 1306，也就是說，一元買進的東西以 1300 多元賣出，豈僅是暴利而已。²⁸

蔡珠兒引證兩位學者的研究，說明第三世界的經濟弱勢族群如何因丁香而深受剝削的一頁滄桑史。這是典型的文化研究裡頭所要面對與破除的議題——帝國或殖民主義對第三世界國家的經濟壓制。令人不禁要聯想到當今全球最熱賣的星巴克（StarBucks）咖啡以及其背後被壓榨的第三世界農民的辛酸。²⁹因此，在熱熱鬧鬧的品嚐丁香之後，蔡珠兒也不免興嘆：

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。拔掉史冊裡嵌釘的丁香，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。³⁰

27 同前註，頁 43。

28 同前註，頁 43-44。

29 關於現代飲食文化的社會性反省，可參考娜歐蜜·克萊恩著，徐詩思譯，《NO LOGO》（台北：時報文化，2003.04）及 George Ritzer 著，林佑聖、葉欣怡譯，《社會的麥當勞化》（台北：弘智文化，2002.01）。

30 同前註，頁 50。

蔡珠兒的丁香考，原來並不只是品味食物本身，而是穿透它的時間脈絡，梳理它在政治經濟上的價值與隨之而起的流血戰爭。因此，蔡珠兒的食物書寫之所以透顯知性散文的特質，與她能夠將文化研究裡頭的議題信手拈來，又能恰如其分的表達食物的歷史身世有密切關聯。

又如《饕餮書》之〈炒飯的身世之謎〉也是一鮮明範例：

眾說紛紜不知孰為可信，但其本質心態則如出一轍，都在爭奪炒飯的歷史詮釋權，透過史料軼聞尋求正當性與「道地性」（authenticity），確立「原汁原味」的真品地位。其實揚州炒飯也就是蛋炒飯的精緻版，粵菜曾經吸收不少揚州菜的技法精神，例如點心，老派的粵式茶樓至今還標榜「淮揚美點」，炒飯亦是向主流「挪借」（appropriate）而來的「偷師」成品。不論是地域文化或飲食傳統，以前的揚州和北京都居於中心，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。這些深具「雜種性」（hybridity）的創意品種，原先是中心正統不屑相認的私生子，後來卻逆轉主從關係，衣錦榮歸被中心熱烈迎納，收編進嫡傳的系譜中——雖然血統攪混，幸虧有個名姓可以認祖歸宗，還是咱家的人哩。

從揚州炒飯的例子可以見到，正統與挪用間的抗爭消長，轉移了食物的權力關係，其根源和國族神話密切相關，但雜種的權力流動過程，倒和英國學者侯米巴巴（Homi Bhabha）對殖民主義的分析若合符節。巴巴認為，「雜種性」不僅在文化歧異的縫隙中開展，「內爆」出嶄新的論述空間，而且取代了創造它的歷史，架設起新的權威結構，產生了新的政治行動權。³¹

蔡珠兒考察炒飯的身世之謎，所使用的文化研究概念非常鮮明。諸如「道地性」（authenticity）、「挪借」（appropriate）、「擬仿」（mimic）、「雜種性」（hybridity）以及中心／邊陲等詞彙，都是殖民／後殖民論述中經常使用

31 蔡珠兒，〈炒飯的身世之謎〉，《饕餮書》，頁83-84。

的概念，而英籍阿拉伯裔的學者侯米巴巴本人正好就是解讀文化研究最好的見證。

此外，蔡珠兒的食物書寫另一種知性的呈顯方式，就是大量典籍史料的鋪敘。以《南方絳雪》中的同名篇章〈南方絳雪〉為例，談的是荔枝，篇名取自宋代蔡襄《荔枝譜》：「剝之凝如水晶，食之消如絳雪」之句。該文曾刊載於《中外文學》的「飲食文學專輯」中，列入「專題散文」中，此文涵具之「知性」遠較一般散文深厚可以想見。³²

蔡珠兒娓娓道來的荔枝身世與記憶，必須溯自漢武帝時代，於是她在「漢武帝的熱帶果園」一節中，寫道荔枝出身中國南方的淵源，因之學名為「中國荔枝」（*Litchi chinensis*），早在兩三千年前即由交趾百越一帶南方之南上貢京師。晉代葛洪《西京雜記》即記載漢武帝冊封的南越王趙佗獻貢一事：「南越王佗獻高帝鮫魚、荔枝，帝報以葡萄錦四匹。」其後，漢文帝時代，司馬相如〈上林賦〉極力鋪陳皇家園苑的宏富，臚列各種珍異果木：「栲棗楊梅，櫻桃蒲萄，隱夫菓棣，答遼離枝」，離枝即荔枝，此乃文獻中對荔枝最早的記載。六世紀的《三輔黃圖》曾記載漢武帝為栽種荔枝而蓋「扶荔宮」，卻因不諳荔枝習性而功敗垂成之事。然以荔枝上貢一事，自西漢以迄東漢不曾斷絕。《後漢書》記載湖南縣官唐羌，曾冒死上書諫止，竟蒙和帝應允而下令罷貢，免去許多傳者疲斃於道的悲劇。此外，《後漢書·南匈奴傳》提及漢武帝以荔枝籠絡異族的故事，東漢末年的《列仙傳》也有故事說荔枝有補益長命的功效，吃後脫胎換骨成荔枝仙人。³³

接著，蔡珠兒在「南方的朱色憂鬱」一節中，繼續道來荔枝的身世長河。二世紀時，王逸注釋《楚辭》之餘，寫〈荔枝賦〉，稱許它「卓絕類而無儔，超眾果而獨貴」，此文開創荔枝賦的先河，東漢以降，成篇累牘的詠頌詩文，使荔枝成為中國文學史上最受青睞的水果。三、四世紀間，左思〈三都賦〉中的〈蜀都賦〉提到「旁挺龍目，側生荔枝，布綠葉之萋萋，結朱實之離離。」後代文人因而常以「側生」做荔枝的代稱，並誤以為荔枝側生。其後，唐代文

32 〈南方絳雪〉刊於《中外文學》363期，「飲食文學專輯」，2002.08，頁69-83。該專輯由焦桐編輯，同專輯的篇章有列為「專題論文」的胡錦媛，〈食色經濟學：焦桐《完全壯陽食譜》〉，另有多篇「專題散文」，除了蔡珠兒〈南方絳雪〉之外，尚有遼耀東〈明清時期的文人食譜〉、黃子平〈「故鄉的食物」——現代文人散文中的味覺記憶〉、陳思和〈白領餐館〉、沈曉茵〈果肉的美好：東西電影中的飲食呈現〉以及鍾怡雯〈論杜杜散文的食藝演出〉等篇章。

33 蔡珠兒，〈南方絳雪〉，《南方絳雪》，頁86-91。

人出現更翔實的荔枝記載，如人稱「嶺南第一人」的張九齡，其〈荔枝賦〉是第一篇出自南方文人的荔枝文學，打破北人的擬狀臆想，以親身經驗描摩荔枝「披龍鱗以駢比，膚玉英而含津」的形色滋味，以及「心恚可以瀾忿，口爽可以忘疾」的消暑功能。而把荔枝寫得最深入人心的是白居易，曾命人繪荔枝圖分贈親友，並親題〈荔枝圖序〉，僅130字的小文，成為荔枝文學的重要原典。其中「若離本枝，一日而色變，二日而香變，三日而味變，四五日外，色香味盡去矣。」等淺近字句，傳頌尤廣。此外，杜甫〈解悶〉及杜牧〈過華清宮〉所詠荔枝並非單純詠物詩，而是寄託寓意的詠史詩了。³⁴

於是，蔡珠兒就這麼一路帶領讀者潛泳於歷史長廊中，點讀各類典籍史料中的荔枝身影。接下來的「水晶絳雪」、「唉，跟你們說了也不懂」、「他們赫然發現南方」以及「吸露嚙香化荔仙」等節，仍舊以極豐富的典籍史料，鋪陳小荔枝的大歷史。文末，歷史中食荔品荔的風雅之事，如今已杳不可尋，取而代之的是流行的「荔枝宴」：

古風已杳，幾百年後的現代，細緻優雅的荔俗蕩然無存，如今的荔事僅餘喧囂的「荔枝團」。盛夏時節，港人紛紛加入荔枝團，前往深圳、東莞、潮州等地的荔園摘果，就地狼吞虎嚥、狂吃暴食，已經情味索然了，再加以荔園附近蕪雜破落，甚而傳來陣陣肥料異味，愈發粗糙無趣。

更糟的是「荔枝宴」，近年來粵東鄉鎮為推展觀光農業，無不大搞荔枝節，讓遊客摘荔之後大饗荔枝做的菜餚，什麼荔枝炒鱸、荔香牛柳、蒸釀荔枝、酥炸荔捲、荔枝燉水鴨……，甜鹹混雜油腥交錯，不僅唐突佳人，糟蹋荔枝的本色，也斲傷共治的食材，弄得似驢非馬不倫不類。

古來如此艱辛難得之物，現在的南方人卻渾然不識，蔥爆水晶，油炸絳雪，蔡襄和宋珏等人若地下有知，大概要搖頭跺腳，慨歎萬分吧？³⁵

蔡珠兒為解荔枝的身世與記憶之謎，竟爾鋪敘多達24頁的篇幅，全程引領讀者一窺荔枝的身世掌故。行至文末，反身面對當世已然「由雅趨俗」的飲食文化，終究不免興歎。20世紀九〇年代末至今，無論中外的飲食文化皆有「數大為美」的消費趨向，尤其是以大量饕餮的方式消費食物，如「吃到飽」餐廳

34 同前註，頁91-94。

35 同前註，頁107-108。

及「大胃王」之類的美食競賽。此外，因應觀光旅遊文化的興盛，美食往往也以主題模式被積極地徹底地消費殆盡，當今台灣最風行的美食之旅，如「荷花餐」、「草莓宴」或「米粉週」、「鮪魚節」等等就是鮮明的例子。證諸蔡珠兒對現今嶺南一帶荔枝文化的浩歎，真有似曾相識之感。可見，無論何處，食物之古雅風韻幾乎皆已淪為商業炒作的賣點了。

綜合以上，蔡珠兒食物書寫中的知性面貌應作如是觀。亦即運用其深涵的文化研究素養做為食物書寫的背景知識，並引用大量的文獻史料展演知性內裡，溯源食物在時光長廊中的身分與記憶。誠如蔡珠兒自個兒所言：「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。」³⁶ 讀者在她的文本中所見到的正是這樣浮想連翩、光影搖動的豐富內涵，充滿食物歷史的想像空間。

其後之《雲吞城市》，嚴格說來書寫食物的文本並不多，應該歸為蔡珠兒身為「全職的自然及社會觀察員」所繳交的香港文化報告。其投入港島生活之認真，可由書中用語多貼近粵語可見一斑。

至於蔡珠兒的兩部近作《紅燜廚娘》（2005.09）及《饕餮書》（2006.03）則是她自《南方絳雪》以來食物書寫的另一高潮。兩書文本仍有以文化研究調味的知性痕跡，但更多的鮮活濃麗的文字，顯出極為亮麗奪目的書寫風格。這是她兩部近作再度眩人耳目的重要特質。

四、如果烹調像造字：酗文字的美饌書寫

若論知性散文的文字是否能夠鮮美乃至濃豔或縝麗，卻又豔而不俗的，應該是蔡珠兒以食物書寫演繹散文之知性面貌外的另一項重要成就。

自《花叢腹語》、《南方絳雪》到《雲吞城市》，其新鮮有味的文字風格即已顯露端倪。而《紅燜廚娘》及《饕餮書》則更推陳出新，其文字活蹦亂跳的鮮美程度，直可與她筆下的新鮮食材相比擬。

蔡珠兒的兩部近作《紅燜廚娘》及《饕餮書》的語言文字呈現她自《南方絳雪》以來書寫風格的新高潮。文本仍有文化研究調味的知性痕跡，但篇幅驟減許多；卻有更多鮮活濃麗的文字，烹煮出極為亮麗奪目的書寫風格。

36 蔡珠兒，〈怪獸，老饕和饒貓〉，《饕餮書》自序，頁18。

蔡珠兒濃麗眩目的書寫風格，可由其篇目命名學開始追索。如《紅燜廚娘》「輯一：鮮啖」有〈酗芒果〉、〈舞絲瓜〉；「輯二：煮炒」有〈麻婆在哪裡〉；「輯三：蒸熬」有〈鬱藍高湯〉、〈欲望焦糖〉；「輯四：燜烤」有〈乾菜燜魯迅〉；「輯五：挑嘴」有〈自討苦吃〉、〈你別麻我〉、〈河粉悠悠〉；「輯六：外食」有〈燕窩迷城〉、〈叻沙迷情〉等耳目一新的題名。

《饕餮書》「輯一：食物之春秋代序」有〈粽子，傻子與魔鏡〉、〈憂鬱的老火湯〉、〈切一片月亮嚐嚐〉；「輯二：食物之身世查考」有〈鮑魚的糖心術〉；「輯三：食物之香港氛圍」有〈茶餐廳地痞學〉、〈私房菜社會學〉；「輯四：食物之小道可觀」有〈我愛你，就像鮮肉需要鹽〉、〈外賣年菜，解放內人〉、〈蒜烤古典與油煎陽光〉等等題名，皆鮮活擺弄文字已至爐火純青之境。在蔡珠兒筆下，所有食物皆有擬人之性情，皆有喜怒哀樂的生動表情。

由題名出發，繼續閱讀她如何酗文字以進行美饌書寫。如《紅燜廚娘》首篇〈酗芒果〉：

各有各的活色生香，每顆芒果都是一部迷你的地方志，抄錄當地的土質季風和雨水，收攝了天地菁華，除了香和甜，我還吞進各種經緯的熱帶陽光。³⁷

蔡珠兒酗芒果的熱切中，既有文化研究的知性取向，又善於運用「以實寫虛」的誇飾法，舞動文字的仙姿妙態。又如〈地中海燉菜〉起首更是絕美的例子：

一夜秋風，吹落發黃的苦楝子，八哥和紅耳鶉搶著啄食，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，又被秋風濃縮摧發，甜糯熟豔，才能燉出濃腴的精髓。³⁸

蔡珠兒書寫Ratatouille（雜燴菜、尼斯燜菜、普羅旺斯燉菜、地中海燉菜），充滿鮮活的描繪，以致於「發調不凡」、且光彩照人」。³⁹此外，如〈楊枝甘露〉起首：

37 蔡珠兒，〈酗芒果〉，《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005.09），頁15-16。

38 蔡珠兒，〈地中海燉菜〉，《紅燜廚娘》，頁94。

39 何寄澎，〈試論林文月、蔡珠兒的「飲食散文」——兼述台灣當代散文體式與格調的轉變〉，《台灣文學研究集刊》創刊號，2006.02，頁201。

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。⁴⁰

一樣也是鮮活的文字與食物共舞於一灶，充滿生動的表情。蔡珠兒筆下的食物在漢字的巧妙特性下，被描繪得生生要蹦出文字之外。而〈欲望焦糖〉起首也是精彩的例子：

「夢著焦糖，想著肉桂，渴望著你，皆是徒然；
激起深濃欲望，掬動暗藏之火，皆是徒然，火燄從未點燃。」

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。沒有火燄的焦糖，就像枯水之河，無肉之蚌，缺星的天體，風乾的欲望。⁴¹

此篇文字依然眩人耳目，為蔡珠兒最擅勝場者，「但氣韻飽滿，乾淨俐落」，⁴²書寫食物之美文至此足矣。

除了眩人耳目之美文，蔡珠兒也能在酌文字的同時引人深思。如〈野菇遍地〉：

在卡爾維諾的《馬可瓦多》裡，馬路邊的磨菇，給小工馬可瓦多帶來熱烈希望，那是貧瘠城市的肥沃寶藏，單調生活的甜美夢想，但也是人性的毒菌，滋生出忌妒、佔有和貪婪的孢芽，所以大家都中了毒。⁴³

文中引用卡爾維諾的馬可瓦多寫磨菇的「毒性」，正好隱喻人性之毒又發人深省。而在〈蘆蒿春味〉的結尾中，她是這麼說的：

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，鱈花魚只取鰓下兩塊蒜瓣肉，河魷配上素炒蘆蒿，素炒紫芽薑，素炒蒿苳尖……，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。⁴⁴

40 蔡珠兒，〈楊枝甘露〉，《紅燜廚娘》，頁40。

41 蔡珠兒，〈欲望焦糖〉，《紅燜廚娘》，頁105。

42 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〉，頁201。

43 蔡珠兒，〈野菇遍地〉，《紅燜廚娘》，頁46。

44 蔡珠兒，〈蘆蒿春味〉，《紅燜廚娘》，頁67。

蔡珠兒所書寫的蘆蒿，被汪曾祺形容為「食時如坐在河邊聞到新漲的春水的氣味」般充滿野意，⁴⁵ 卻因它讓城市人在口味中重拾野趣而身價大漲，反而成為品味與身分的象徵。因此文章收束處以清淡菜色見證豪奢食材，背後含意不言可喻。此外，〈龍井與蝦〉也是如此發人深省的收束全文：

滋味當然還是好，然而幽微隱約，茶味和蝦味皆輕柔縹緲，材質口感的對比若即若離，一派空靈，和雨中的西湖相互呼應。上品茶菜的奧義原旨，莫過於此，聲氣相聞卻又兩忘煙水。如果烹調像造字，茶菜就是會意假借，借點情味心領神會，點到為止就好，像茶葉蛋那樣死滾爛煮，就不入流了。

蝦仁向龍井借來寓意，龍井向歷史借來名氣，我們則向西湖借來傳奇，在層疊交錯的假借中，真偽變得朦朧虛軟，就像湖上紛紛的霧雨。⁴⁶

蔡珠兒在此將「烹調像造字」的傳奇發揮得淋漓盡至，「茶菜就是會意假借」、連「蝦仁向龍井借來寓意，龍井向歷史借來名氣，我們則向西湖借來傳奇」都是一則巨大的假借。含蓄宛轉中自有耐人咀嚼的深意。而在〈乾菜燜魯迅〉中，蔡珠兒寫出魯迅的故鄉紹興如何以食物消費或紀念魯迅：

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。⁴⁷

蔡珠兒的文化研究的知性思維依然鮮明，當代的旅遊消費文化的其中一環就是文人與美食。魯迅雖非美食家，筆下的食物也談不上美味，無非是《狂人日記》的人肉或《藥》的血饅頭。然而，紹興人可記不得這些可怖的食物，仍舊火紅熱鬧的販賣起魯迅來了。蔡珠兒以她一貫生動的文字寫著「大家都搶著吃『魯迅飯』」、「魯迅會氣瘋了」，⁴⁸魯迅身影彷彿如在目前。在〈響螺蜜瓜湯〉裡，蔡珠兒如此書寫此一湯水：

45 同前註，頁65。

46 蔡珠兒，〈龍井與蝦〉，《紅燜櫛娘》，頁73-74。

47 蔡珠兒，〈乾菜燜魯迅〉，《紅燜櫛娘》，頁120。

48 同前註，頁119。

湯喝玩了，噪鴉還在叫，我的舌上有嫋嫋甜意，耳中嗡嗡迴盪高音。響螺不會叫，卻要背上惡名，吹法螺成了空口大話的代語，然而它原指佛法廣被，雄健勇猛，《法華經》的「吹大法螺，擊大法鼓」，竟演變成詭誕的「大吹法螺」。

人世總是嘈雜的，充滿誤解與訛傳，可憐的響螺已被我吃掉，永不能出聲抗議。⁴⁹

蔡珠兒的奇思妙想充分呈現在這篇〈響螺蜜瓜湯〉裡，響螺湯與《法華經》的大法螺竟爾勾串得如斯巧妙，不只色香味，亦聲情歷歷，引人無限遐思。

接著，續讀《饕餮書》。蔡珠兒自認本書「說的不是美食，也不是貪吃，而是食物與人和社會的關係。」⁵⁰《饕餮書》其實是雜誌專欄「食物與權力」的結集。在書寫食物與人和社會的關係的同時，亦有鮮活別緻的文字跳動其中。如〈粽子，傻子與魔鏡〉：

立夏以後，酒樓餅鋪開始賣粽子，粵人猶存古風，慣於把「粽」寫成「」，店頭和報章觸目皆是斗大的字，豆沙、蓮蓉、瑤柱、鮑魚、火腿、燒鴨……猛一看我總以為是傻字，常被這些突然冒出來的傻子嚇一跳，繼而暗自偷笑。對啊，子和傻子果然相去不遠，因為每年包子的時候，我就成了傻子，走神失魂癡癡呆呆，心心念念只記掛著這件事。⁵¹

由這段文字的描述，可見蔡珠兒對文字的敏感度於一斑。這或許正是中文系科班出身的緣故，乍見一字即浮想翩翩，繼而奇思妙想一一引出。接著她說：

表面看起來是製備食物，其實是進行一場神秘的自我陷溺儀式，在烹飪的正當掩護下，我為所欲為，恣意把狂野躁慮以及淒惶低迴的諸般心緒，收攝於餡料內摻攪入糯米中，緊緊包藏在粽葉圍砌的角錐空間內，蒸煮銷融狠狠發洩。⁵²

烹煮食物其實是「一場神秘的自我陷溺儀式」，蔡珠兒如斯尋得身心安頓之所，讓她充分揮灑中文科班的文字專長，並且療治流動身世（台灣—英國—香港）所引發的食物鄉愁。無疑地她是成功的。因此，在〈切一片月亮嚐嚐〉中

49 蔡珠兒，〈響螺蜜瓜湯〉，《紅燜廚娘》，頁100-101。

50 蔡珠兒，〈怪獸，老饕和饒貓〉，《饕餮書》自序，頁18。

51 蔡珠兒，〈粽子，傻子和魔鏡〉，《饕餮書》，頁24。

52 同前註。

她說道：

很少有食物像月餅，既浪漫美麗又俗儉不堪，它不僅是應節食品，更是人際儀式的祭品，餡內包藏著複雜的社交權力關係。一般人買年糕、湯圓、粽子和紅龜粿等過節食品，總是帶回家吃，但月餅卻是買來送人或是被送，甚或多次轉送，形成一種流動的再分配，而不管最後失蹤或留下，月餅都因而衍生出複雜的交換價值。而且湯圓粽子一年到頭有得買，儀式意義逐漸流失，月餅卻是人情世故的特殊期貨，必需掌握契機及時交易，一俟農曆八月十六就全面崩盤，充滿時令的儀式性。⁵³

在蔡珠兒筆下「餡內包藏著複雜的社交權力關係」的月餅，是「人情世故的特殊期貨，必需掌握契機及時交易，一俟農曆八月十六就全面崩盤，充滿時令的儀式性」。然而，蔡珠兒是這樣享受它的：

砌壺上好龍井，放張心愛藍調，坐在午後微雨的陽台，慢條斯理切開那隻白蓮蓉四黃月，一口口細吃。蓮蓉像春雪融化在舌面，蛋黃是酥軟的夕陽，濃稠的甜味像巨浪，捲來迷亂如雨的狂喜，由舌入心徹底放縱。⁵⁴

書寫食物的滋味，蔡珠兒常有取之不盡的巧譬。且看她描繪蓮蓉的姿態，即已令人垂涎。又如〈大閘蟹的美味神話〉：

把「壞人」吃到肚子裡，大概是最大的懲罰，最徹底的征服。有些年紀的上海人還記得，打倒四人幫的八〇年代初，他們吃蟹時要買三雄一雌，把大閘蟹當那四個壞胚子，剝皮拆骨吃光舔淨。如果魯迅還在世，不知將作何感想，這是幽默、狡獪或愚魯？在阿Q之後半個多世紀，精神自慰越發瀾漫風行，還衍生出「飲食勝利法」。

中國人吃大閘蟹，可以出神入化吃到最幽微的滋味，但所謂情趣傳統，何嘗不是一種麻醉耽溺？世局如麻治絲益棼，只好埋頭細啃大閘蟹，在蟹殼裡編故事。大閘蟹的那個「閘」字，我總疑心就是魯迅說的黑暗閘門，黝乎乎的夜水中，蠕蠕湧動著一群八肢怪蟲，蟹與人的命運暗自呼應對位，嚙嚙華土，淒如荒原。⁵⁵

53 蔡珠兒，〈切一片月亮嚐嚐〉，《饕餮書》，頁46-47。

54 同前註，頁52。

55 蔡珠兒，〈大閘蟹的美味神話〉，《饕餮書》，頁70-71。

蔡珠兒書寫食物也拿出了記者舊癖，傾力「貪熱好鮮，抓時效貼新聞」，⁵⁶對於食物與人和社會的拿捏，總有一番貼切的見解。大閘蟹即是近幾年來風行於華人社會的美味神話，無論基於何種理由或時令而大啖此蟹，「魚鮮蝦貝華人之所嗜，而大閘蟹又是公認的至味極品，不僅因其膏腴風味，更因為長期蘊釀的情趣傳統，文學與歷史的再現建構，為大閘蟹渲染出雅逸的美學氛圍，因而由魚鮮昇華為文化象徵，跨越江南成為華人的美食神話。」⁵⁷因此，蔡珠兒書寫大閘蟹的美味必得回到「長期蘊釀的情趣傳統」，並以「文學與歷史的再現建構」，書寫其文化象徵與美食神話的一面。於是我們看到蔡珠兒將文學與歷史的閘門打開一一細數，並在黑黝黝中望見蟹與人的命運——「淒如荒原」。

綜觀蔡珠兒如此酌文字的食物書寫，其鮮活程度直與食材相彷彿。對此，論者以為：

而蔡珠兒，拿漢字下廚，在文學和料理間身段輕盈，拈花微笑，她，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，你不免疑她前世或是花精靈之屬。⁵⁸

循此，蔡珠兒食物書寫另一重要的知性展演的部分，就是「拿漢字下廚」。在她而言，「廚房即書房，鍋鏟為筆墨」，淋漓盡至的揮灑漢字的豐富特性。因此，南方朔也曾經這樣說道：

近年來，我自己治學讀書，愈來愈能體會近代中國最好的學問家陳寅恪先生所謂「讀書必先識字」，「每個字都可以寫一本文化史」的道理。這樣的原則，不僅適用於微言大義的義理與訓詁之學，同樣也適用於有關花鳥蟲魚以及器皿機具和物件等名物之學。⁵⁹

南方朔由陳寅恪所謂「讀書必先識字」立論，認同「每個字都可以寫一本文化史」的道理，並以此來驗證蔡珠兒的食物書寫的特質。總言之，蔡珠兒書寫食物的同時，不僅書寫食物的歷史身世與記憶，也同時擅用漢字的特性盡情地蒸煮炒炸各項食材。因此，烹食物即煮文字，其精神殊無二致。

56 蔡珠兒，〈怪獸，老饕和饒貓〉，前揭書自序，頁19。

57 蔡珠兒，〈大閘蟹的美味神話〉，前揭書，頁67。

58 陳浩，〈信不過喬治·歐威爾〉，《紅燭廚娘》，頁10。

59 南方朔，〈從「仙女圖」一路走來！〉，蔡珠兒，《南方絳雪》，頁6。

對於蔡珠兒的書寫風格，何寄澎先生有相當精譬的解讀。以《紅燜廚娘》為例，他認為蔡珠兒的語言格調有二大特質，一是「快板、濃彩，文字的魔術表演」，二是「感官的飲食美學·味覺的人世思索」。⁶⁰

就前者而言，何氏認為蔡珠兒的語言風格「極為強烈而鮮明，以音樂言，若繁弦急管；以顏色言，若萬色繽紛；並且處處充斥著誇飾的，新奇的賣弄，宛然文字的魔術表演，這一點打開《紅書》光看各文標題，已不難感知。」⁶¹其次「值得注意的是其基本為四言的結構（亦時有集兩四言成八言，刻意不斷開者），並且講求押韻。」⁶²簡言之，蔡珠兒的語言格調講求的是「新奇、濃麗、快節奏的形式美」，⁶³因此何氏認為「〈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。」⁶⁴循此，何氏認為蔡珠兒語言格調上的不足之處是「因太措意於求張揚效果，遂不暇膩，造作、蹈空之病乃不時可見。」⁶⁵證諸數例「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。」⁶⁶

然而，何氏認為蔡珠兒「《紅》書行文最精彩者，恐怕不得不推首尾起結。」如〈地中海燉菜〉、〈欲望焦糖〉起首，或是〈蘆蒿春味〉、〈龍井與蝦〉的結尾。簡言之，「無炫目文字，卻自然光彩照人」、「氣韻飽滿，乾淨俐落」、「結筆高妙」、「意境深刻，發人省思」、「鞭辟有力」、「含藏宛轉」、「耐擊節咀嚼」。⁶⁷此外，何氏認為「蔡氏的語言兼有張愛玲、簡媸之精魂」、「台灣當代散文，女性作者一系向有華麗一派，張愛玲為其祖師，簡媸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。」⁶⁸

循此，何寄澎先生對於蔡珠兒另有一番寄語，他認為散文向以「自然平易」、「淳厚真切」的本色當行為尚，玩文字魔術為一時之計，應以「豪華落盡見真淳」惕厲：

60 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〉，前揭書，頁198-204。

61 同上註，頁198。

62 同註60，頁199。

63 同上註。

64 同註62。

65 同註62。

66 同註60，頁200。

67 同註60，頁201。

68 同上註。

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」。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。⁶⁹

何氏將林文月與蔡珠兒的食物書寫置於一文共同討論，因此他認為以林文月代表的「純散文」日漸稀少，相較之下蔡珠兒的較為濃麗，恐非正宗。其實，散文創作進程與人生之體會大有關聯，亦有時間脈絡可尋，行至老境或遭逢逆境自然領悟此理，自然能體味「似淡而實腴」的真義。何氏之語實有愛之深責之切的深厚期待。試觀蔡珠兒近作〈市場癡婆〉⁷⁰和〈他們在吃白松露〉⁷¹，似有些許語言風格上的改變，似不再那麼「勾魂攝魄」的用力舞弄文字，不知是否與何氏寄語有關。

綜合言之，蔡珠兒將蒸煮炒炸與造字為文連成一氣、合而為一。不僅以文化研究背景呈顯其為文之知性面貌，也以純熟的技巧運漢字為美文，豔則豔矣但仍不難看出其中深蘊的知性肌理。循此，將漢字烹調為如斯美味之料理，以達成美饌書寫的成績，也可算是蔡珠兒食物書寫在知性散文脈絡中的一項重要成就。

五、結語

綜觀蔡珠兒的食物書寫，可以發現她擅用文化研究的知性素養以及記者舊歷的搜聞功力，並佐以中文科班的造字特長，既能展演食物的歷史身分及記憶，也能揮發個人的生命力——下廚如造字，食物與文字共舞於一灶的鮮姿妙態，創造出既知性又感性的食物書寫特質。

此外，一般論及女性的食物書寫的意義，大多置焦於「食物烹飪與女性自我實現」之間的意義脈絡上，⁷²如黃寶蓮《芝麻米粒說》、Allende Isabel（伊

69 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〉，前揭書，頁204-205。

70 蔡珠兒，〈市場癡婆〉，《中國時報》人間副刊，2006.10.17。

71 蔡珠兒，〈他們在吃白松露〉，《中國時報》人間副刊，2006.12.30。

72 如李志良，〈春膳理論與飲食男女——以伊莎貝拉·阿言德之「春膳」為例〉，《輔仁大學外國語文學院研究生（畢業）論文選刊》18期，2003.10，頁1-11。張淑英：〈烹飪藝術與女性自我實現——以「巧克力情人」和「春膳」為例〉，《中外文學》329期，1999.10，頁7-31。

莎貝拉·阿言德)《春膳》、Fisher, M.F.K. (費雪)《如何煮狼》與《牡蠣之書》等知名作家作品,皆有女性以廚藝進行自我實現的意義在內。然而,除了盡情在字裡行間揮灑廚藝之外,她們的食物書寫也隱約以文化研究做為潛背景,以演繹文本的知性內蘊。此外,奚密書寫芳香文化的《芳香詩學》亦有文化研究的脈絡在內,雖非食物書寫,取徑卻有異曲同工之妙。

循此,女性的食物書寫,除了以烹飪完成自我實現這個視角之外,是否也有其他可能性?是否亦能如蔡珠兒者以文化研究的目光或視角,進行知性散文創造的可能性?誠如廖炳惠所言「在後現代環境下的全球化跨國交流,已經讓許多地域性的飲食文化無法再保持純粹性」,⁷³ 同樣地,散文發展至今,在多元、跨界與各種機制得以混合挪用的全球化時代,是否也難以再保有如林文月純散文般平易淳厚的風格?這是我們要深思的。

而蔡珠兒的食物書寫,以文化研究為餡料調理出生色各異的食物文本,應可以知性散文視之。若能自她眩麗的漢字面前暫且移開目光,著眼於她所展演的知性內蘊,那麼楊照〈知性散文的奧祕〉或可做為見證:

那是有個人,對知識如此熱愛如此好奇,忍不住要感染旁人、同旁人分享他對知識的喜好與掌握。而且他要傳達的,並非特定的學門,而是主觀的知識感受。……知性散文的興衰維繫於整個社會面對知識的態度,而非文學內部的議題。沒有寬闊、開放的知識態度則很難產生知性散文。……楊照寄望那些已經擁有某領域專業知識的人,能以自己的專業為基礎去聯繫其他專業,以『文藝復興人』自許,並回到西方隨筆的傳統,將知識日常語言化,融入文學的趣味,才得以進入知性散文的堂廡。……楊照重申面對知識的態度,他說,好多有趣得不得了的事物,就在日常生活裡隨處看得到,端賴有沒有這樣一個人,充滿著好奇心,追索東一個西一個這樣那樣的知識,他就有機會成就對這個社會將產生巨大影響的知性散文,讓知性散文逐步建立傳統,變成這個社會的一股力量,而不只是文學上的遊戲或少數人的專屬。⁷⁴

73 廖炳惠,〈前現代、早期現代、現代到後現代的飲食文學觀之轉變〉,《通識人文十一講》(台北:麥田,2004.09),頁74。

74 王盛弘報導,〈回到西方隨筆傳統——楊照談「知性散文的奧祕」〉,《聯合報》副刊,2006.08.12。原為台積電文教基金會主辦、聯合副刊協辦的演講,2006.05.25於清華大學合勤廳舉辦。

楊照對於知性散文的見解中，不只展演他對知性散文的期待，也是我們理解蔡珠兒食物書寫文本的重要依據。而她援引大量知識所要透顯的重要意義也正在此：「將知識日常語言化，融入文學的趣味，才得以進入知性散文的堂廡。」這正是蔡珠兒食物書寫進入知性散文脈絡的最可能路徑，恐怕也將會是此一譜系的重要開端。



參考資料

一、專書

- 奚密，《芳香詩學》（台北：聯合文學，2005.11）。
- 黃寶蓮，《芝麻米粒說》（台北：二魚文化，2005.10）。
- 焦桐編，《八十八年散文選》（台北：九歌，2000.04）。
- 編，《台灣飲食文選》（台北：二魚文化，2003.02）。
- 蔡珠兒，《花叢腹語》（台北：聯合文學，1995.04）。
- ，《南方絳雪》（台北：聯合文學，2002.09）。
- ，《雲吞城市》（台北：聯合文學，2003.12）。
- ，《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005.09）。
- ，《饕餮書》（台北：聯合文學，2006.03）。
- ，《木瓜溪有個綠小孩》，《花叢腹語》（台北：聯合文學，1995.04）。
- ，《怪獸，老饕和饞貓》，《饕餮書》，（台北：聯合文學，2006.03）。
- 周芬伶、鍾怡雯編，《台灣現代文學教程：散文讀本》（台北：二魚文化，2002.08）。
- 娜歐蜜·克萊恩著，徐詩思譯，《NO LOGO》（台北：時報文化，2003.04）。
- 舒茲（Alfred Schutz）著，盧嵐蘭譯，《舒茲論文集（第一冊）——社會現實的問題》（台北：桂冠，1992.05）。
- 簡媜編，《八十七散文選》（台北：九歌，1999.04）。
- 編，《八十四年散文選》（台北：九歌，1996.04）。
- 蕭蕭等編，《八十五年散文選》（台北：九歌，1997.04）。
- 李歐梵，〈文化的香港導遊〉，《雲吞城市》，（台北：聯合文學，2003.12）。
- 貝淡寧（Daniel A. Bell），〈香格里拉廚房〉，《饕餮書》，（台北：聯合文學，2006.03）。
- 南方朔，〈從「仙女圈」一路走來！〉，《南方絳雪》，（台北：聯合文學，2002.09）。
- 張瑞芬，〈食神，花語——論蔡珠兒散文〉，《五十年來台灣女性散文——評論篇》，（台北：麥田，2006.02）。
- 陳浩，〈信不過喬治·歐威爾〉，《紅燜廚娘》（台北：聯合文學，2005.09）。
- 廖炳惠，〈cultural studies文化研究〉，《關鍵詞200——文學與批評研究的通用辭彙編》（台北：麥田，2003.09）。
- ，〈life world生命世界〉，《關鍵詞200——文學與批評研究的通用辭彙編》，（台北：麥田，2003.09）。
- ，〈前現代、早期現代、現代到後現代的飲食文學觀之轉變〉，《通識人文十一講》（台北：麥田，2004.09）。
- Allende, Isabel（伊莎貝拉·阿言德）著，張定綺譯，《春膳》（台北：時報文

化，1999)

Fisher, M.F.K. (費雪) 著，韓良憶譯，《如何煮狼》(台北：麥田，2004)。

——，《牡蠣之書》(台北：麥田，2004)

George Ritzer) 著，林佑聖·葉欣怡譯，《社會的麥當勞化》(台北：弘智文化，2002.01)。

Ziauddin Sardar) 著，陳貽寶譯，《文化研究》(台北：立緒文化，2003.11)。

二、論文

(一) 期刊論文

台大外文系編，「飲食文學專輯」，《中外文學》363期，2002.08。

何寄澎，〈試論林文月、蔡珠兒的「飲食散文」——兼述台灣當代散文體式與格調的轉變〉，《台灣文學研究集刊》1期，2006.02。

李志良，〈春膳理論與飲食男女——以伊莎貝拉·阿言德之「春膳」為例〉，《輔仁大學外國語文學院研究生(畢業)論文選刊》18期，2003.10。

唐維敏，〈文化研究：「中心」的消失、「學會」的跨界、出版的「熱火」〉，《文化研究月報》21期，http://140.112.191.178/csa/journal/21/journal_book_16.htm，2002.11.15。

張淑英，〈烹飪藝術與女性自我實現——以「巧克力情人」和「春膳」為例〉，《中外文學》329期，1999.10。

張瑞芬，〈南方城市的腹語——讀蔡珠兒《雲吞城市》〉，《文訊》221期，2004.03。

——，〈慾望味蕾——讀蔡珠兒《紅燜廚娘》〉，《文訊》242期，2005.12。

陳澄巧，《圖解文化研究》(台北：易博士文化，2006.11)。

黃基銓採訪、蔡珠兒講述，〈樂當味覺飲食的吃主兒——蔡珠兒〉，《野葡萄文學誌》6月號，2006。

(二) 報紙文章

蔡珠兒，〈市場癡婆〉，《中國時報》人間副刊，2006.10.17。

——，〈他們在吃白松露〉，《中國時報》人間副刊，2006.12.30。

凌拂，〈饕餮一族的饗宴——《南方絳雪》〉，《中國時報》開卷周報，2002.11.24。

莊裕安，〈芭比的女兒——《紅燜廚娘》〉，《聯合報》讀書人，2005.10.23。

黃寶蓮，〈微物觀大千——《南方絳雪》〉，《聯合報》讀書人，2002.10.13。

盧非易，〈城市與作家——《雲吞城市》〉，《聯合報》讀書人，2004.03.07。

簡嬪，〈飲食書寫裡的一斛珠——評《饕餮書》〉，《聯合報藝文報》352期，2006.04.17。

Tsai Chu Erh's Food Writing: And Concurrently Discuss the Possibility in the Knowing Train of Thought of Prose in Terms of Women's Food Writing

Lo, Hsiu-Mei*

Abstract

The contemporary prose of Taiwan creates and moves towards specialized development gradually recently. The so-called specialization means prose creator's conscious substantiating the skin texture that the prose is created with the professional knowledge, make the contemporary prose remould oneself thoroughly gradually, enter the new model period of the knowing prose. In the contemporary knowing prose is created, write for the 1990s in order to lower most important first pulse with the diet prose / food wriying. At the same time since Lin Wen Yueh, Tsai Chu Erh's food writing and separately opens a new model also. Tsai Chu Erh with academic background that culture studies, diligent to probe into skin texture of knowing of food; the ones that mixed with the ability to control oneself of Chinese Literature Department were good at Chinese characters and cook the edge toll of food knowledge in order to nurse one's health, make a lot of knowing diet proses / the food writing meal. This text promptly with Tsai Chu Erh's diet prose / food writing for discuss in the center, and concurrently the theory, this type diet prose / the food writing the possibility of development in the knowing train of thought of prose.

Keywords: Tsai Chu Erh, diet literature, food writing, diet prose, knowing prose, woman's prose

* Assistant Professor, Chinese Literature Department, National Chung Hsing University