

# 盡一切可能， 留住好的味道

訪作家蔡珠兒

| 食在文學

| Food in Literature

## Keep the Flavour

文：陳葶芸（特約撰述）

圖：蔡珠兒、翁浩原、伊日生活



蔡珠兒。（提供：伊日生活 攝影：陳冠良）

2022 年的「餐桌上的文學」其中的一道「紅色珠寶盒」，即以作家蔡珠兒的散文〈紅蘿蔔蛋糕〉轉譯而來，其彌封了童年對「食」的匱乏記憶。然隨著時間嬗遞，蔡珠兒已然自最初的匱乏感遠去。有幸作為飲食文化的推動者，她期待：願盡其所能，帶領人們親近飲食的箇中意義。

「紅色珠寶盒」中與散文標題同名的〈紅蘿蔔蛋糕〉，對許多人來說並不陌生，因為常是升學考題的焦點，多年來，陪伴著許多人的青春年月。然而，糖衣包裹的料理背後，其實訴說著「匱乏」與「缺席」。

憶及童年，蔡珠兒對於食物的想像是貧乏的，更準確地說，是精神上的匱乏。「小時候那個年代，有一道水果作為飯後甜點，已經是很不錯的事了。」當時對於「吃」，她其實沒有過多的覺察；加上當時並未感受到家人給予足夠的關照，「他們的角色似乎曾在生命中缺席過。」而成年後，「長年不在臺灣生活的我，也同樣不在他們身邊。雙方在彼此生命中，其實都是缺席的。」

母親逝世後，蔡珠兒便投身於製作紅蘿蔔蛋糕，以面對繁雜的情緒，同時封存成長的部分軌跡。而今，〈紅蘿蔔蛋糕〉有幸以實際形態和人們相見，卻也不禁令人好奇，蔡珠兒是如何從兒時對於食的怠忽，而後成為飲食文化的見證者與推動者？

### 唇舌通往大腦，大腦通往文化

對不同階段的蔡珠兒而言，「食」的意義大不相同。

初步入記者職涯時，最先開啟了她認識美食的契機，是臺北街頭的秀蘭小館、銀翼餐廳；但直到 1990 年代後期在英國長居，她才真正開始鑽研並實踐飲食這道學門。「在伯明罕，如果不自己下廚是沒辦法生活的，過程中我才發現，只有食物這件事情可以讓我眼睛發著光，甚至半夜你問我紅燒鰻的做法是什麼，我也可以馬上跳下床告訴你。」蔡珠兒笑說，從零開始學習不容易，但心中，常常是溫暖而滿足的。

更切要的影響，則是 1997 那年。「人生很有趣，像水一樣，去到哪，就成為那裡的模樣。如果不是香港，我一定不會是此刻的模樣。」

她回首移居香港的二十年，粵菜發展正屬成熟時期，無論是美學或技巧都令人大開眼界，光是蒸魚就有數種料理方式，導致她每天不停歇地思考著：為什麼是這麼做呢？像是練武藝一般，勤勞時，蔡珠兒一星期可以煲上五種湯。「培養出對食物的敏感性，香港有著很大的功勞。」

2015 年，蔡珠兒重回臺灣，積累的技藝卻必須全部打掉重練。「像是讀了『菜市場大學』，為了認識臺菜，足足學習了 4 年。」同時，蔡珠兒也樂見於臺灣活絡的飲食風氣。

「臺灣有很多很棒的飲食工作者，像陳嵐舒、顧瑋、江振誠、何順凱……做出來的料理不只是好吃，好吃更是有意義的。」她舉麻油雞料理的解構為例：「麻油背後的是意義重大的，坐月子、過生日都會使用到，尤其是在臺、日、韓，但為什麼不是其它國家？」這是飲食工作者可以引領人們思考的方向。

「唇舌只是通往大腦的載體，而大腦是直接通向你的文化。吃得越多，則會想得越多。」她樂於將此類思考拋向大眾。

### 書寫飲食及內心的抗拒

一次在反思香料於不同文化的使用情境時，促使當年在英國的蔡珠兒提起筆，寫下了首篇創作，這一寫，便到了今日。人們已經很直覺地將「飲食作家」、「飲食文學」與她的姓名聯想在一塊。「但有時候，我的內心其實是抗拒的。」語畢，她停頓了一下。

「1990年代初期，『飲食文學』的概念還未被廣泛討論，一聯想到飲食寫作，仍有人認為這不過就是在寫吃吃喝喝。」她解釋，「對我而言，食物是立體的，除了好不好吃，食物事實上就是文化本身，牽涉到你對這個世界的了解。」她說明，像是口感之於不同感官的影響、俗稱「第六味」的鮮味等……背後都涵蓋了一整套科學知識系統。

「飲食學門仍在整合當中，飲食書寫當然也不只是談論怎麼吃、去哪裡吃而已。」在她心中，有高度的飲食文學，往往不離這些特點——讀起來有料、有味、有感，也不忘讓人們理解實作的方法。

據她觀察，香港飲食書籍多以實用為導向，因此有著精確而生動的特色。她心目中的典範，分別為江獻珠之《蘭齋舊事與南海十三郎》、謝媽薇的《消失中的味道》，以及葉一男與大師姐合著的《要省，不如不吃》。「江獻珠幾乎是最早以英文撰寫中華料理食譜之人，必須非常精確地記實才足以外譯並出版，非常不容易，這是臺灣值得學習的。」



香港的飲食書，多以實用為導向。

而「實作」，指的則是讓人們得以隨著行文，在「腦」中烹調。她舉例，如作家詹宏志的《舊日廚房》將寫作視角擴大到烹調的整體場景，讀起來有豐富的視覺畫面，「他總能以乾淨而精準的文字，把料理的背景脈絡帶出來，像是料理中的魚肉來自哪裡海域？在什麼溫度下吃到、和誰一起吃？這才是令我感動之處。」

### 大眾與飲食文化的牽引

自料理創作者出發，到身為飲食學門的觀察者、文字創作者，如今，蔡珠兒對於自身角色，有著新的期許——作為飲食文化的推動者。

2022下半年，由臺港經濟文化合作策進會主辦的「臺味港覺」系列活動，可說是蔡珠兒首度協力策劃的飲食相關企劃。年底舉辦的臺港辦桌是活動的精髓之一：臺菜與粵菜同時搬上桌，歡迎新來到臺灣生活圈的香港美食家們。

「這麼做的用意，其實是希望讓人們看見對臺灣而言，香港文化其實是『加分』的存在。像是近年優秀的粵菜餐廳不停在臺綻放，如臺中的頂粵吉品、臺北的隴粵、捌伍添第……這些新到來的一批港式文化，將為臺灣帶來更多品味的顏色。」蔡珠兒說。

一如透過「實作」來感受文學，策劃臺味港覺時，她同樣認為：「除了品嚐，也要以整個身體來感受料理」，因此無論是辦桌或講座，都特別聚焦於料理的拆解、實作過程，這亦是她認為未來人們親近飲食文化的關鍵。

承接著飲食工作者的角色，將來，蔡珠兒要往哪裡而去？「在我的能力許可，能付出便付出。只願盡一切可能，讓好的味道不要流失得那麼快。」這是她持續行走於飲食之路的指引。



- 1 除了寫作、主持講座外，蔡珠兒最近擔任「臺港飲食文化嘉年華」策展人，以「鴛鴦上菜，臺港雙拼」，邀請港臺菜主廚，各自演繹，讓大家可以透過美食探索兩地。
- 2 蔡珠兒最近也參與了「臺味港覺」的系列活動，並擔任主持人，與青青餐廳阿發師（施建發）談臺菜和做菜。