



人間食味 《戀食人生》

莊惠茹 ◎ 國家圖書館館藏發展及書目管理組編輯



戀食人生：那些來自文學、電影的真情滋味

沈倩如, 楊蕙瑜作 / 精誠資訊 / 201306/339 頁
23 公分 / 380 元 / 平裝
ISBN 9789865912543/427

近暮時分，忙碌的一天即將結束，人們從職場沙塵裡鳴金收兵，卸下一身武裝後魚貫進入緩緩車流中歸返；此刻多盼望黃昏的家中，已有一鍋暖胃的熱湯在爐子上燒滾著，配上鈹板上四起的剝剝聲，蔬菜肉品備齊就位，然後，「涮」的一聲，肥魚滑下油鍋，伴隨幾下鏟鏟爽俐的鏗鏘鏘鏘，電鍋白飯適時跳起，迎著鑰匙開門聲；嘿，開飯了！

不管世道如何變遷，「飽食」仍是人們最基本的生存需求。隨著社會發展，人們對飲食已從最基本的飽足提升到精神療癒層次，這從近年來臺灣的飲食文化蓬勃發展窺見端倪。扭開電視，有 24 小時輪播的美食頻道，旅遊節目亦常見以美食專輯為其主打；戲劇

節目、院線電影則屢見以食堂、飯桌為主要場景開展故事。影音如此，文字出版亦不遑多讓，書店的暢銷書架上飲食書寫大興其道，從散文、小說一直漫延到漫畫書櫃上，蔬果農產酒肉漁牧一躍成為書中主角，至於各色香辣俱全囊括全球各地風味的食譜書就不待再提。

值得注意的是，飲食文學作者的身份正悄然改變。這些素人作家們不若前輩美食家有著淵源家學，能深得機緣食遍大江南北、胃納五湖四海，故爾寫起食記著重菜系考證及食材源流演變之跡，能於放筆大談人物風流後，回到盤飧上寫下歷史滄桑後的那一口味道，餚香味濃，筆墨酣暢。唯前輩美食家們雖說得一口好菜（寫得一手好菜），卻較少能回到如何「料理」多做著墨。

近年來嶄露頭角的飲食文學作家則與之不同，他們沒有顯赫家世背景，亦非專職作家，而是隱身市井民間的家庭主婦、上班族或專業料理人。平日裡和你我一樣為三餐奔波忙碌，因著種種緣故愛上做菜，進而在庖廚裡磨練出一身本事。烹飪對他們而言是對家人的疼愛、對自己的憐惜以及對身心安頓

的交待。以這樣的情感基底入菜成文，再輔以一張張抒情佐景的佳餚圖片，就成了書架最能療癒人心的一排風景。(注1) 這些料理達人還有一個特色，就是在出書之前因能煮能寫且樂於分享，並用心經營部落格，早已擁有廣大的部落格「格友」，透過網路串連集結眾多人氣，某些達人還獲邀於報章雜誌開立專欄，有機會集結成書，《戀食人生》就是這樣的一部作品。(注2)

《戀食人生》於2013年6月由悅知文化(精誠資訊)出版，作者沈倩如、楊蕙瑜為一對分居美國與臺灣的表姊妹。表姊沈倩如20多歲離開臺灣赴美留學，爾後在美工作定居，目前為專業攝影師，作品風格優雅細膩，其作品散見於旅遊美食雜誌。表妹楊蕙瑜則是從職場回歸家庭的主婦。兩人在成長過程中並不互熟絡，直到成年後因著表妹的旅遊拜訪方才有較多的交集。氣性相投的兩人皆熱愛文學與創作，起初藉由電子郵件分享心情，後來決定共寫部落格，藉此分享生活、烹飪、旅遊及美食心得。隨著交流的深化，兩人討論起文學與電影，並將閱讀及觀影所感交織於季節中的生活片片與餐飲味覺，彼此藉由一本書、一場電影、一份味道、一趟旅程的分享，映照了曾有過的歷歷往事與此刻當下。

書中以春夏秋冬四季為序編排文章，順著時令，每個季節撰寫7~8篇獨立小品。兩位作者的文章並不依序出現，而是採靈動跳躍穿插。30篇文章中，每一篇皆圍繞著

一部電影或一本書籍進行開展，作者的心情思緒循著電影或書中的情節跌宕起伏，隨之樂喜或哀怒，再藉由文本中原作者(編導)有意無意安插出現的食物與料理，串連起自身的沉澱往事，結合文本的精神元素，間接記錄了生活點滴和旅遊見聞。書中每篇文章最後皆以一道料理作結，這道料理提煉自書籍或電影中的某個片段或隱伏的情感，作者藉由烹煮調味，應和著書影中的人生滋味。(注3) 每篇文末所附的料理皆有詳細的烹調步驟與火候提醒，更難得的是食物圖片每經精心設計，所擺示之杯盤及桌上器皿雜貨(Zakka)設色每與文章調性及情境完全貼合，展現作者的細膩情感及編輯的用心。

「味道是個奇妙的東西，記錄過往生活點滴，裝飾對親人的回想，無聲無息地傳遞感情」。(注4) 兩位作者因居住環境、閱讀興趣、觀影口味的不同，從書籍及電影裡提煉出的段落及情感亦不相仿，文末所展示的料理因食材及料理方式的地域性差異，亦有強烈的華洋之分。表姊沈倩如長年定居美國，閱讀的文學作品以歐美作家的的小說作品居多，喜愛推敲作者隱藏於書中用以鋪陳人物與背景的料理文字，「繼而從其間尋得烹飪靈感，揣摩走入書裡。」在她執筆的14篇文章及所介紹的料理，亦多以西式食材為主角，藉此烹調出一道道精緻可口的西洋料理。其文筆細緻婉雅，論書觀影之心得皆有獨到之處，隱約間其思緒隨著書(影)中主角時而清朗時而憂愁，情韻躍於紙上，餘味裊裊：



「每會在字裡行間，無預期地出現幾句話，講到我的心坎裡，如我的遭遇。一邊讀，一邊有五味雜陳的感覺，微靜細柔，不想跟別人說，自己默然了解就好」。

如她讀美國知名文學家伊迪絲·華頓 (Edith Wharton) 的《純真年代》(The Age of Innocence)，小說寫 1870 年美國紐約上流社會裡，人們表面華麗豐裕，但在階級規約下盡是無窮的懊悔、遺憾及掙扎。沈倩如從這本書中提列代表當時社交圈宴會豪華的指標物「羅馬賓治酒」(Roman punch) 的清口屬性，製作了相仿的檸檬冰砂，從食材的屬性與搭配中轉化了閱讀的心情：「冰砂晶瑩淡黃，一入口，微酸放縱地往外擴散，淺淺酒精氣息飄浮而來，有奢華的錯覺，清爽了炎夏，清醒了味蕾，彷彿陽下的那道清風。我這沾沾自喜的冰砂小品，雖說比不得衣香鬢影間，羅馬賓治酒的精緻，卻有赤腳走在翠綠草地的純真愉悅。夕陽嫵媚而來，我想像，駐足湖邊的艾倫，徐緩轉身，笑容微醺酸甜，一臉惆悵的紐嵐，悠然醒轉，嘴角滿足揚起」。(注 5)

再如寫日劇《深夜食堂》(注 6)，點出劇裡主調：「所有的故事從夜晚開始，最溫柔。所有的料理從家常開始，最撫慰」。名為「深夜食堂」的小館子位於都會巷弄裡，每晚凌晨 12 點營業至翌日清早 7 點，臉上帶有刀疤儼然另有一番人生故事的老板極有個性，所經營的食堂牆上只有一道食譜，但每日端出的特製家常料理卻讓人回味再三，讓每個

深夜的覓食者一口吃下撫慰後，吐露出人生無奈：「他們的故事在帶著懷念元素的平凡料理中得到抒發。貓飯、納豆、馬鈴薯沙拉、茶泡飯，匙筷間是心情的滋味」。在深夜食堂這個隨性而不拘小節的空間裡，食客往往是陌生人，但並不影響食堂裡的互相流動的氣氛：「你願意說，他們願意聽，酒足飯飽，揮揮手，明天將不再見。大抵是如此，有時候，你反而願意在那個特殊的距離裡，與陌生人訴說心情，沒有評判的眼光，是一種藏在夜色與霓虹的溫厚。」劇終夜深，作者也得跟著劇中人來碗暖胃的奶油拌飯才能告結。將奶油拌入冒著熱氣的白飯中，舒緩的奶油清淡了醬油的鹹度，讓作者想起了小時後的古早味豬油拌飯；索性再加把燙熟的地瓜葉拌上蒜泥置於飯上，和著年少青春時的美好回憶，日間的世俗忙碌與慌張，於是有了坦白與傾訴。飽食了懷舊家鄉味後，「沉寂裡，收洗碗筷，打開窗戶，夜，沁涼如水，水，清冷如冰。老老實實，把眼前的黑一幅一幅細看，好像只要再用力點遠眺，循著月光，那綿長的遠端，就是家鄉。一抹暖意在心中微釀，有著滿足的溫柔」，啊！影中人原來是自己，不管離家多遠，鄉愁早已深埋於舌尖與肚腹，除了結結實實來碗家鄉味，否則此情可真無計可消除。

表妹楊蕙瑜為高雄人，長成南臺灣的燦爛驕陽下，信筆寫來的文章純樸自然，彷彿聞得到仲夏時節鄉間的稻香。由於身為母親，她的關注的角度自然多向家庭與親情。

如看達斯汀霍夫曼與艾瑪湯普遜主演的愛情片「愛，從心開始」(Last Chance Harvey, 2008)，故事內容圍繞一對各自面對中年危機的疲憊男女展開，女主角凱特是單身職業婦女，矜持而多禮，盡力照料獨居而孤僻母親。男主角哈維則是妻離女去，孤獨自持。兩顆靈魂偶遇後愛苗悄然滋長，愛，從新(心)開始。在這部電影裡，楊蕙瑜提攝出非電影主線的母女關係，看著凱特母親因懷疑鄰人涉嫌謀殺案故而不斷地電話騷擾女兒；其實鄰人用布袋包裹著扛進冒菸木屋的，是要做醃燻火腿的豬隻。作者走筆至此，遂寫到各地民族的醃漬風乾技術，並分享了臺製臘肉的方法。這篇文章末了當是以「涼拌黃瓜風乾臘肉」作結，看著照片中盤裏的玫瑰紅肉片彷彿聞得到臘月的鹹香。

其他如談電影「橫山家之味」裡尋常家庭裡的情感波瀾。橫山一家人在醫生長子意外過世後的 15 周年忌日裡相聚，母親在廚房的剝剝聲中叨絮出對愛子的思念；父親、娶了寡婦的二兒子，以及他那帶著 10 歲兒子的新婚妻子在這不得不聚首的日子裡，以各自的脾性繼續吃飯過日子。擺在橫山家的餐桌上的，是日本的傳統料理，故這篇出現在夏季的文章，就以純淨的生魚片作收。復讀小說《莎拉的鑰匙》(Sarah's Key) (注 7)，寫的是 1942 年德軍對納粹的迫害，小女孩莎拉將弟弟米歇爾妥善地藏匿在壁櫥後，許下一定會回來救他的承諾；但沒想到莎拉被帶離家園，救人這件事有了慘痛的開始。作者讀

到糾腸掛肚，然後，望著結束午休後看著她微笑的孩子，她遂帶孩子揉起麵糰，做了手工奶油餅乾，在烘焙奶香中珍惜眼前的親子時光，哀悼每一個來不及長大的孩子。

又及，提起電影「1895 乙未」，電影寫的是客家人在 1895 年英勇抗日經過。文中談客家料理中善製醃食、口味高油重鹹，乃是因儉樸惜物以及生活環境艱困，故爾成就需以鹽份補充勞動生活的飲食文化。文末的料理就是拌起糯米粉，包起混著撲鼻油香的香菇蝦仁蘿蔔絲客家菜包。再者，讀蔡素芬的小說《鹽田兒女》(注 8)，是一定要開罐臺灣啤酒，來道「香煎虱目魚頭佐酸菜鮮蚶」，以敬我們這個自由奔放的時代。再如談法國電影「雜貨店老闆的兒子」(Le Fils de L'épicier)，從書中法國南部鄉下恬靜的雜貨店，很容易就聯想到臺灣市場角落裡的小小雜貨店，裡面南北雜貨應有盡有，陳年的、新鮮的，琳琅滿目、五味雜陳，有著最爲道地的生活氣味。如此一來，也無怪乎作者從這樣的雜貨店裡帶回一大把現摘破布子，醃製出一缸有著濃濃古老味的破布子。

《戀食人生》隨著四時的更迭，在料理的溫度中書寫閱讀和烹飪，成爲一本精彩有味的廚房筆記。兩位作者透過蕙心與巧手將來自文學和電影的真情滋味和進食材裡，清灑下滿手的真情實意，端出了一道道雋永的人生滋味。



注 釋

1. 讀者若有興趣，可參考以下著作：莊祖宜，《廚房裡的人類學家：其實，人人都想做菜》（臺北市：貓頭鷹，2012年3月）；梅村月，《媽媽愛，便當》（臺北市：自由之丘，2013年5月）；喬艾爾，《菜市場裡的大廚》（臺北市：一起來出版，2012年4月）；瞿筱葳，《留味行：她的流亡是我的流浪，以及奶奶的十一道菜》（臺北市：啟動文化，2011年11月）。
2. 部落格網址：www.basilandchive.com
3. 類似的文章編輯方式還有一本值得推薦的好書：簡嬪，《吃朋友》（臺北市：印刻，2008年12月）。
4. 本文凡以上下引號標誌標楷體之短句，皆引自《戀食人生》。
5. 艾倫與紐嵐是《純真年代》中的男女主角，兩人因命運捉弄終是有情人不能成爲眷屬。該書有中譯本：伊迪絲·華頓（Edith Wharton）著，艾莉兒譯，《純真年代》（臺北市：新絲路，2007年1月）。
6. 安倍夜郎，《深夜食堂》（1~11集）（臺北市：新經典文化，2011年10月-2013年9月）。《全國新書資訊月刊》164期（民國101年8月號）有專文介紹：江伊薇，〈一個深夜的家：《深夜食堂4》〉（臺北市：國家圖書館，2013年8月），頁63-65。
7. 塔提娜·德羅尼（Tatiana de Rosnay）作，蘇瑩文譯，《莎拉的鑰匙》（Sarah's Key）（臺北市：寶瓶文化，2010年5月）。
8. 蔡素芬，《鹽田兒女》（臺北市：聯經，1994年5月）。

