



好書上架，好菜上桌，享受清涼一夏

文字工作者
施 清 真

夏日裡空氣中充滿著花香，四處顯得生氣盎然。蟄居了整個冬季的芝加哥居民，開始感受到夏日的氣息，家家戶戶在後院擺起烤肉架，或是拿本好書、帶張大浴巾、直奔密西根湖畔，享受夏日的艷陽。保羅·索魯、彼得·梅爾及露絲·雷克爾三位知名的旅遊休閒作家，也在此時推出新作，陪伴讀者度過悠閒的夏日。

保羅·索魯是美國資深的旅行文學作家，他寫旅遊見聞，也寫散文小說，年屆六十的他，已出版三十餘部作品，擁有忠實的讀者群。索魯的新作《檀香山旅館》(Hotel Honolulu)以歐胡島威基海灘旁的旅館為背景，主角則是形形色色的旅客。嚴格而言，《檀香山旅館》沒有完整的故事，而是旅館內眾生相的總和。旅館經理是個不得志的中年作家，他逃避人生，遊蕩到這間不知名的旅館，碰上了嗜酒、行事乖張的旅館老闆。老闆不在乎他沒有相關工作經驗，僱用他擔任經理。書中的旅館經理成了索魯的化身，在一旁悄悄地觀察絡繹不絕的旅客。過氣的八卦記者、豢養小老鼠的修女、常駐旅館的應召女郎、心存報復的私家偵探、有著特殊性嗜好的律師夫婦，這些人物一一出現於《檀香山旅館》中，各自呈現出特殊的風貌。

從頭到尾，我們不知道旅館經理的身分及姓名，他的真實身分並不重要，他只是個配角，其存在只是為了述說週遭的故事。對索魯而言，小說和旅遊書寫如出一轍，旅遊記者描寫景緻，小說家刻畫人物，作家雖置身其中，但卻必須保持心理距離，如此才能做出客觀的觀察。《檀香山旅館》反映出索魯的創作哲學，不但極具可讀性，也廣受各界好評。

對法國鄉間生活與美食文化有興趣的讀者，大概都讀過彼得·梅爾的作品。這位英國的廣告人，與太太遷居法國南部普洛旺斯之後，以生動的文筆，把他們的鄉間生活寫成《山居歲月》一書，掀起一股普洛旺斯熱。梅爾的其他作品《一隻狗的生活意見》、《有求必應》、《戀戀山城》等，都廣受讀者歡迎。

在其新作《法文課：美食探險記》(French Lessons: Adventures with Knife, and Corkscrew)中，梅爾離開普洛旺斯，帶著刀叉及開瓶器，踏上美食的探險之旅。在他的引領下，讀者探訪了法國各地的美食節慶，也更瞭解美食在法國人心目中的地位。梅爾參加了波爾多地區的馬拉松賽，參賽者沿途暢飲紅酒補充水分，品酒的成分大於路跑競賽。梅爾長徒跋涉到諾曼地，參加一年一度的起司節。起司之於法國人，就像中國人吃米飯一樣，法國各地都有當地特產的起司，種類多達三、四百種。法國人一般認為拿破崙故鄉科西嘉島的起司氣味最強烈，但梅爾遍嚐各地的起司之後，判定氣味最強烈的起司出於諾曼地。至於濃烈的起司是否真如美食家所描述的適口，端視個人的口味而定。除了起司之外，松露是另一項法國的特產。但松露可不像起司一樣平民化，松露產地有限，產量極稀，頂極松露價格極為昂貴，松露常被稱為黑色黃金，其身價可想而知。梅爾到松露產地，除了品嚐新鮮松露之外，還參加了「松露彌撒」，見識了當地人對松露的尊崇。

梅爾曾說法國美食喚醒了他的味覺，《法文課：美食探險記》一書，清楚地表達了梅爾對法國飲食文化的崇拜與認同。從里昂到諾曼地，從蛙腿到田螺，梅爾一一品嚐，追



尋完美的飲食經驗。吃遍法國的途中，他碰到許多和他一樣執著的廚師與食客。有位廚師遍訪各地，只為了找到肉質最鮮美的雞肉；食客們唇槍舌戰，只為了找出烹調蛋捲的最佳食譜。或許不是每個人都像梅爾一樣幸運，有充裕的時間與金錢遍嚐美食，但讀了《法文課：美食探險記》，多少也算是心靈的饗宴。

曾與梅爾在紐約時報筆戰的美食專欄作家露絲·雷克爾，最近也有新作上市。雷克爾是美國知名的餐飲評論家，她為紐約時報與洛杉磯時報所撰寫的餐飲評論指南，兼具實用參考價值與文學性，廣受各界好評。現任《美食家雜誌》總編輯的雷克爾，三年前出版自傳 *Tender at the Bone*（中譯本《天生嫩骨》由希代出版），詳述她與美食的淵源。《天生嫩骨》叫好又叫座，一出版就登上暢銷書排行榜的王座，奠定了雷克爾在美食文學界的地位。雷克爾和梅爾雖然都對美食充滿熱情，但兩人的取材與筆觸卻大不相同。梅爾側重法國飲食文化，松露、田螺、鵝肝醬等美食，讀來雖然令人食指大動，但似乎與平民百姓有段距離。雷克爾則由日常飲食著眼，香味四溢的炒飯、碩大甜美的橄欖，只要烹調得當，都是雷克爾報導的題材。更有趣的是，雷克爾除了評論食物之外，還描述餐廳的歷史、烹調的特色、以及食客的社會背景。這些社會觀察，使雷克爾的評論更獨樹一格。

雷克爾近作《蘋果慰我心》（*Comfort Me with Apples: More Adventures at the Table*）是《天生嫩骨》的續篇，書中詳述了雷克爾職業與個人成長。本書一開端，雷克爾與先生定居加州，先生從事藝術工作，她則開始幫雜誌撰寫餐飲評論。雖然雷克爾缺乏記者專業訓練，但憑著她對食物的熱情，逐漸建立了不錯的聲譽。但在此同時，她的婚姻失敗，又

遭喪父之痛，直到遇見第二任先生，才重拾往日的歡顏。再婚之後，雷克爾非常想當媽媽，但卻一直沒有好消息，她和先生決定認養，經過漫長的等待，終於等到了一個小女孩，但小女孩的生母卻在簽署最後文件之前反悔，雷克爾和先生的等待依舊落空。傷心失望的雷克爾，卻在此時發現自己懷孕了，年屆四十的她，終於實現了為人母的心願。

在不同階段的人生起伏中，雷克爾總不忘從食物中找尋慰藉。每一個生命轉折點，都有一兩道輔慰她心靈的餐點。她到遠東地區作採訪，行經中國時學會了烹調乾燒蝦，她記下旅行見聞及食譜，寄給罹患重病的父親，聊慰父親的心情。她為第一任先生烘烤可口的黃杏派，派愈烤愈香，婚姻就日漸降溫。第二任先生也喜歡甜食，她烤了一個巧克力蛋糕，自此兩人濃情密意，永不分離。《蘋果慰我心》的每一章，都是雷克爾的人生歷程，每一章的最後，還附上食譜一至二則供讀者參考。這些食譜反映出雷克爾一貫的寫作風格，每篇都是溫馨的小品佳作，讀來生動感人；食譜簡單易學，頗具實用性。讀者照著食譜烹調，不難做出撫慰雷克爾心靈的佳餚。佳餚上桌之後，邊吃邊讀《蘋果慰我心》，更添夏日情趣。

書目資料

1. Paul Theroux, *Hotel Honolulu*《檀香山旅館》，Houghton Mifflin Company, ISBN 0618095012, 2001.05
2. Peter Mayle, *French Lessons: Adventures with Knife, Fork, and Corkscrew*《法文課：美食探險記》，Knopf Alfred, ISBN 0375405909, 2001.05
3. Ruth Reichl, *Comfort Me with Apples: More Adventures at the Table*《蘋果慰我心》，Random House, ISBN 0375501959, 2001.04