

品讀珍饈：滋養你我人生

陳小雀 淡江大學拉丁美洲研究所教授／淡江大學國際暨兩岸事務處國際長

聞香開胃

廚藝雖不在傳統「八大藝術」之內，然而，民以食為天，食色性也，還有什麼藝術能如美食那般牽動情緒？

飲食文化與人類歷史同行，數千年來，人類越來越懂得品嚐辨味，為了享受美食，而不斷精進廚藝，爐具、器皿、習俗、儀式，甚至相關詞彙因應而生，讓大快朵頤超越庸俗需要，讓攝食行為躍升餐桌文化，進而登藝術境界。亦即，飲食不只滿足口腹之慾，也是藝術，係由視覺、味覺、嗅覺交織而成的饗宴，可以愉悅身體感官，慰藉久結憂悵，喚醒沉睡靈魂，撩撥曖昧情懷。

自古以來，珍饈美饌挑逗騷人墨客的味蕾，許多文學巨擘本身即為美食家，於是藉筆墨頌揚美食、談論烹飪、紀錄飲食習慣，將美食融入其文學作品裡；例如，法國作家普魯斯特（Marcel Proust，1871-1922）在卷帙浩繁的《追憶似水年華》（*À la recherche du temps perdu*）裡，描寫各類佳餚，但早晨以「瑪德蓮」（madeleine）沾著熱茶的美味卻是他畢生難忘，而在文中不斷出現。不少文學家甚至負起傳承責任，為美食編撰食譜，寫下佳餚的歷史淵源；例如，墨西哥作家璜娜·伊內斯·德拉克魯茲（Sor Juana Inés de la Cruz，1651-1695），除了本身有豐富文學作品之外，也為十七世紀的修會飲食

文化編寫食譜，她甚至批評說，若亞里士多德（Aristotle，前384—前322）懂得烹飪，會寫出更多作品。

自大航海時代起，拉丁美洲淪為全球的原物料供應地，原生種作物被移植至世界各地，玉米、馬鈴薯、番茄、辣椒、香草、可可豆……紛紛走入各國餐桌，影響世界美食。在歐洲國家的拓殖下，拉丁美洲原住民的飲食文化不全然銷聲匿跡，反而融入舊大陸的食材與烹調法展現新貌。美食在拉丁美洲文學中占據重要分量，是闡釋文化認同的元素，也是表達生活態度的媒介，更是代表國家精神的符碼；因此，有作家將美食與情慾融為一體，在研磨醬汁時銷融了各種情緒；也有作家藉地理書寫，重現海盜時代的「燻烤」（bucán）；還有作家以一首頌歌，讓庶民美食走入國宴。

研磨醬汁：銷融萬種風情

墨西哥小說家蘿拉·艾斯奇維（Laura Esquivel，1950-）結合食譜、愛情和家傳偏方，於1992年出版《巧克力情人》（*Como agua para chocolate*）。書名原文字義為「恰似融化巧克力的水」，係指烹調巧克力飲品或料理時，需先將水煮沸，再將巧克力塊丟入水中攪拌至融化為止；這「恰似融化巧克力的水」就被當成片語使用，形容一個人的情緒達到沸點，瀕臨爆發邊緣。小說主人翁蒂塔（Tita）在傳統束縛下，

無法與愛人佩德羅（Pedro）結合，卻必須生活在同一個屋簷下，蒂塔的情緒正如小說標題，是一鍋即將沸騰的熱水，而箇中滋味只有當事人知道：「只有鍋子才能感覺湯汁沸滾……」。

《巧克力情人》共計十二章，每一章代表一個月份，除了第六章／六月的「製作火柴」之外，每個月份提供一份食譜。一個被剝奪愛情的女人，只好將自己宛如萬馬奔騰的情緒化為廚藝，燒出一生的情慾饗宴，完美譜出美食和情慾二重奏。讀者不僅隨著情節品嚐墨西哥傳統佳餚，也在字裡行間咀嚼愛情滋味。

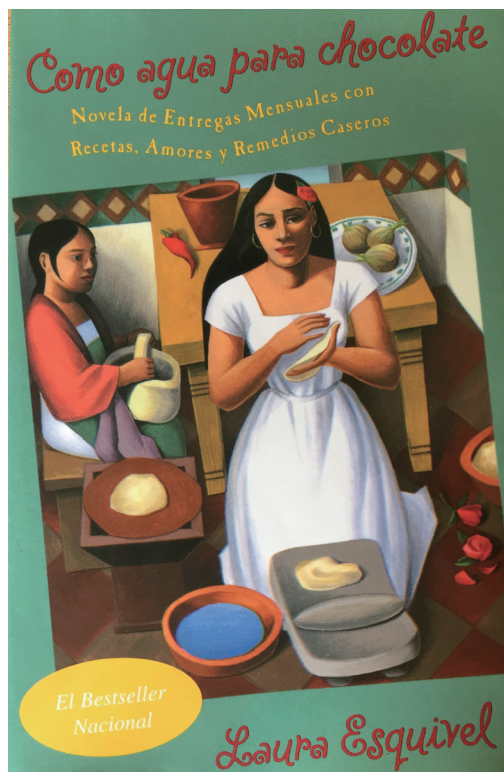
披著魔幻寫實的外衣，蒂塔的情慾食譜既憂鬱且激情。她以痛苦淚水提味的「查貝拉蛋糕」（Pastel de Chabela），彷彿魔咒，讓吃下肚的人或惆悵、或流淚、或嘔吐；被她鮮血染紅的玫瑰花瓣，做成「玫瑰花瓣鵝鶩」（Codornices en pétalos de rosa）之後，對自己的姐姐產生催情作用，而裸奔投入情人的懷裡；她在「莫蕾」（mole）中加入情慾佐料，結果令賓客興奮不已……

墨西哥美食以融合見長，即便一般的沾醬，亦由多種食材融合而成，最讓墨西哥人引以為傲的醬汁首推「莫蕾」，充滿民族風。「莫蕾」是我翫味文字，音譯自其原文，亦有人譯為「辣醬」、「混醬」、或「巧克力辣醬」。

「莫蕾」的材食至少十來種，多則可達三十種，其中巧克力不可或缺，其他尚有芝麻、杏仁、花生、肉桂、葡萄乾、茴香、胡椒、香菜籽、丁香花乾、奧勒岡葉、大蒜、辣椒、洋蔥、綠番茄、

大香蕉等。先一一研磨食材混合，再以文火慢慢熬煮，最後銷融成濃稠醬汁。顏色沒有固定，隨食材的不同，或黑、或棕、或黃、或紅、或綠。味道嚐起來有前、中、後漸層濃郁不一的奇特味道，滿足了美食家的味蕾，很難只以一個「辣」字來形容之。借用 1990 年諾貝爾文學獎得主帕斯（Octavio Paz，1914-1998）的形容，那是費工費時的「華麗」（suntuosa）醬汁！

在《巧克力情人》的第四章，蒂塔將「莫蕾」淋在火雞腿上，做為家族喜宴的主菜。她跪著研磨食材的模樣令人怦然心動，身體律動儼然情慾佐料，悄悄傳遞內心澎湃的情愫：



蘿拉·艾斯奇維（Laura Esquivel）：《巧克力情人》。

蒂塔跪著、俯在石碾上方，身體來回律動，研磨杏仁和芝麻。

由於她從不穿胸罩，乳房在衣服下自在搖晃。汗珠自頸子，順著渾圓挺實的乳溝往下滑落。

一道道佳餚雖是蒂塔的情緒出口，但終究得做一了結，為自己掙脫枷鎖。第十二章的「核桃醬佐青椒鑲肉」(Chiles en nogada) 堪稱墨西哥國菜，蘊藏勝利和解放的意涵：鑲餡的綠色大青椒，淋上乳白色核桃醬，再灑上紅色石榴，正好代表墨西哥國旗的綠、白、紅三色，分別象徵墨西哥大地的綠野、火山波波卡特貝(Popocatepetl) 山峰上的皚皚白雪、革命先烈的紅血。亦有一說，綠色是獨立、白色為信仰、紅色象徵結合。

一如「莫蕾」，「核桃醬」做法儼然神聖儀式，得耐心剝殼，去除核桃表面的膜，再慢慢加入乳酪、奶油等其他食材一起研磨。此外，大青椒鑲肉的準備過程亦十分繁瑣：剝膜、去籽、備餡、填塞、燉煮、佐醬……蒂塔帶著了結的決心，在食材中悄悄添加綠色希望、白色自由與紅色勇氣三樣「佐料」，煨出「愛之餚」，令所有吃下這道菜的人燃起慾火，瘋狂享受魚水之歡。蒂塔與佩德羅終於得以結合，在獲得解放之際，亦走入生命尾聲並化成焰火，昇華至永恆境界！

燻烤野豬：傳遞海盜傳奇

《巧克力情人》著墨於女人在廚房裡做

菜的情景與情緒，古巴作家卡本迪爾(Alejo Carpentier, 1904-1980) 在《啟蒙世紀》(*Siglo de las luces*) 裡，則將炊事交由男人來負責，除了展現陽剛與豪邁之外，也藉炊事投射出男人與生俱來的主導權。

《啟蒙世紀》出版於1962年，看似敘述發生在哈瓦那一幢宅第內的愛情故事，其實紀錄了加勒比海的啟蒙歷程，描寫法國大革命的自由平等思想如何飄洋至加勒比海，鼓舞三名古巴年輕人勇於反抗君權、追求解放。小說的時間背景為1790年代，地點座落在古巴、加勒比海島嶼、法國及西班牙，內容包羅萬象，有歷史、地理、政治、哲學、音樂、建築、美食等。

在美食方面，《啟蒙世紀》不強調擺盤精緻的佳餚，而是以飲食習慣傳遞主角的人生哲學，此外，珍饈在美酒的助興下，釋出歡愉的節慶氛圍，美饌是主角？還是節慶才是主角？或者兩者比重相當？讀者在閱讀時自有不同的感受。小說第二十五章，以豪邁的「燻烤」大餐搭配冰鎮的美酒，流瀉出海盜縱橫四海的逍遙，怎能不令人食指大動。

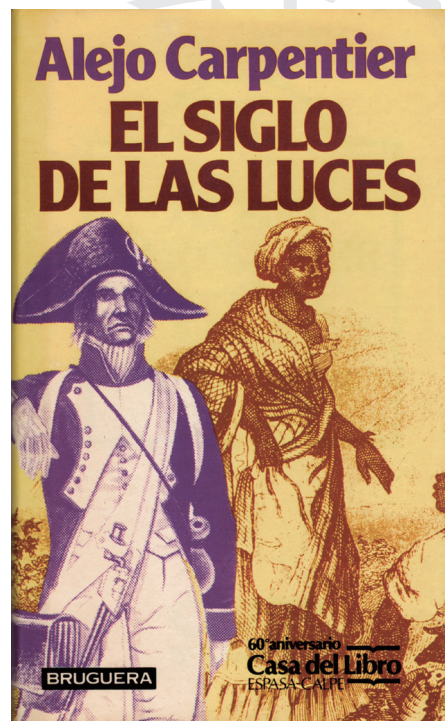
在拓殖美洲時代，西班牙帝國以伊斯帕尼奧拉(La Española)(注1)等島嶼為據點，壟斷大西洋航線，加勒比海搖身一變成為「西班牙海」。一艘艘滿載珍寶的西班牙船艦，引起歐洲列強的覬覦，而以「海盜策略」掠奪西班牙船艦。海盜生涯險象環生，時而巨浪狂瀾、時而刀光劍影；海盜生涯機會無窮，一旦成功奪船剽掠，人人論功分贓。多采多姿的海盜生涯，令亡命之

徒、叛逃奴隸、機會主義者，甚至海軍與商船上的水手趨之若鶩，而紛紛加入海盜集團。

這驚心動魄的海寇詩篇傳唱三百餘年，並留下與海盜有關的字彙及飲食文化；其中，「燻烤」叫人唾沫直嚥，絕非一般的野炊。「bucán」這個字源自加勒比海亞拉華克（Arahuaco）原住民語言，係指傳統燻烤法。十七世紀初，一群法國機會主義者落腳至伊斯帕尼奧拉島西邊無人地帶，就以這種傳統燻烤法，打野味為生，並將烤肉賣給過往手水，因而被稱「燻烤行家」（bucanero）。當西班牙勢力擴及整座伊斯帕尼奧拉島後，為了驅離這群法國人，而撲殺島上的野牛與野豬，這群法國人於是移居至海地西北側的龜島（Isla Tortuga）（注2），改行搶劫西班牙船艦；「bucanero」因而被用來稱呼加勒比海的私掠者，乃海盜之意。

《啟蒙世紀》重現那著名的海盜「燻烤」料理，主角之一艾斯特萬（Esteban）親眼見識到一隻隻野豬被放在烤架上的壯觀場面，腦海浮現《聖經·雅歌引言》，天主賜予所羅門極高智慧，他所作的美妙詩歌無與倫比，而被稱為「歌中之歌」，那麼，美味的「燻烤」也是如此：

以刮魚鱗刀清理野豬的鬃毛與黑皮之後，將野豬開膛破肚，以細枝條撐開，豬背向下，平放在烤肉架上，架下放滿碳火。檸檬汁、苦橙汁、鹽、胡椒、牛至、大蒜如細雨般紛紛落下，灑在豬肉上，同時在炭火上蓋了一層番石榴綠葉，那帶著綠葉芳香的裊裊白煙燻著豬皮（上灑下燻），漸漸燻烤到玳瑁色，



卡本迪爾（Alejo Carpentier）：《啟蒙世紀》。

霎時豬皮啪啦裂開，發出劈啪劈啪油爆聲，從一條長裂口流出油脂，滴到坑底而不斷冒出火花，坑底的泥土甚至散發炙烤野豬的香氣。在野豬快烤熟之際，於胸腹之內填塞去毛的鵪鶉、野鴿、珠雞及其他禽類，然後，取下撐開的枝條，以野豬胸腹包裹禽類，形成柔韌爐子，緊緊包住幾乎要爆開的填塞物，深色瘦肉與淺色肥肉的滋味融合在燻烤之中，按照艾斯特萬的說法，那是「燻烤中的燻烤」，歌中之歌。

卡本迪爾的音樂造詣頗高，透過他的生花妙筆，「燻烤行家」與「私掠者」融為一體，彷彿音符與五線譜結合，譜出歡樂的節慶氛圍，啪

啦、劈啪等狀聲詞不僅增加小說的抑揚頓挫，更豐富了燻烤過程。果然是「燻烤中的燻烤」，色香味俱全。顏色有黑、白、綠、玳瑁色等，再加上深、淺色調；在香氣方面，有綠葉芳香與炙烤香；至於味道，除了調味料外，並有不同肉品的混合滋味。

在加勒比海誕生了「燻烤野豬」，在智利海域則有「燉煮海鰻」！

燉煮海鰻：榮登國宴菜單

智利詩人聶魯達（Pablo Neruda，1904-1973），為1971年諾貝爾文學獎桂冠，他的一生宛如大海，或者，海之於聶魯達，一如水之於魚，不可或缺。聶魯達看海，聽海，寫海……他化潮聲為詩篇，化浪花為漫歌。令聶魯達著迷的不只是海，還有海螺及貝殼，當然包括海鮮，於是，他將所愛的「海鰻湯」（caldillo de congrio）化為頌歌：

粉紅海鰻棲息在／智利／波濤洶湧的／海洋，
／一種巨大鰻魚／雪白肉質／就在岸邊，
／智利的／陶鍋裡，／誕生了海鰻湯，
／肥美可口，／富含營養。／請將去皮的海鰻
／送到廚房，／那脫下的斑點外皮，／宛如一隻手套
／既然赤身露體／那麼／這海之花，
／溫柔海鰻／其裸體／閃閃發光，／準備好
／慰藉我們的五臟六腑。／現在／你拿出
／大蒜，／先撫摸／那珍貴的／象牙，
／再輕聞／嗆鼻芳香，／於是／剝蒜末／與洋

蔥一起下／再加番茄／待洋蔥／成金黃。／
同時／蒸／煮／華麗／海蝦／直到／熟透，
／香氣四溢／添加由海洋／汁液所調合的
／醬汁／再加入有洋蔥光彩的／高湯，／然後
／讓海鰻／沉浸在／光榮之中，／在陶鍋裡
／放入油，／待海鰻收縮後／味道滲入。
／只需在／這佳餚中加入／宛若濃郁玫瑰的
／奶油／再以文火／慢慢燉煮珍饈／待湯汁
裡的／智利精華／滾燙，／這海陸／剛剛交融的
／味道／端上餐桌／會令你彷彿登上天堂。

〈海鰻湯頌歌〉（Oda al caldillo de congrio）中的「海鰻」（congrio）其實是一種鼬魚科（Ophidiidae）的海生硬骨魚，外表頗似海鰻，盛產於智利沿海地區。這道「海鰻湯」在煮沸後，以陶鍋趁熱盛裝上桌，是冬天最暖胃的庶民美食，在智利各地海鮮市場附近的小餐館內均可嚐到，只是各家的做法與風味略有不同，各具特色。

1937年，聶魯達結束長期在外的生活，決定返回智利，隔年在中部城市埃爾基斯科（El Quisco）轄區南邊的黑島（Isla Negra）買下一間寓所。聶魯達在埃爾基斯科的卡蜜洛主廚餐廳（Restaurante Chez Camilo）嚐過「海鰻湯」後，於1954年寫下頌歌，獻給為他烹煮的主廚卡蜜洛·雷格梅（Camilo Riquelme，1934-2012），而卡蜜洛·雷格梅所煮的「海鰻湯」又被稱為「聶魯達湯」（Caldillo Nerudiano）。卡蜜洛·雷格梅甚至擔任聶魯達的私人廚師，為

他準備私房菜或宴客佳餚。

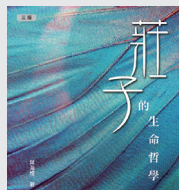
對聶魯達而言，無論主食、抑或配料，任何食材均為無價，是大自然所恩賜的神聖之物。因此，他不只歌詠海鰻，稱之為「海之花」，亦將大蒜形容成「珍貴的象牙」，詩中流露出對國家、對文化、對大自然的熱愛之情；於是，大蒜、洋蔥、番茄等，與海蝦、海鰻所一起熬煮的美食是「海陸剛剛交融的味道」，尤其那句「智利精華」道出無比的驕傲，充滿愛國主義精神。

聶魯達是美食家，喜歡與朋友一起共享美食。除了黑島寓所外，他在智利首都聖地牙哥的居所名為「拉恰似康娜」(La Chascona)，在瓦爾帕萊索(Valparaíso)則有「拉塞巴斯提安娜」(La Sebastiana)。這三間寓所的布置擺設，無論餐廳、抑或酒吧，均顯示聶魯達的好客本性。聶魯達不諱言，食物是創作的靈感來源之一，在他的作品中不乏歌詠美食及美酒；除了「海鰻湯」之外，頌歌系列還有朝鮮薊、洋蔥、麵包、馬鈴薯、炸薯條、西瓜、番茄、葡萄酒等。他的詩作重點不在於美食家大啖佳餚的情景，而是藉食物反思社會。例如，他藉〈偉大桌巾〉(El gran mantel)歌誦民以食為天，無論上流社會、抑或勞工階級，一到午餐時刻均需用餐；然而，一邊是錦衣玉食，另一邊則粗衣惡食，怎能不令人感嘆社會公平正義何在？

身為智利共產黨員，聶魯達的「海鰻湯」食譜在黨內引起迴響，如今，智利共產黨在每年年初舉行集體品嚐「海鰻湯」，並同時招待記者，這個傳統已維持逾二十年。2009年，英國查爾

新書誌

哲學



莊子的生命哲學

葉海煙 著

東大 / 11002/312 面 / 21 公分 / 300 元 / 平裝
ISBN 9789571932491/121

作者在超越與辯證兩大原理引領下，經由或曲或直的思考路徑，向莊子哲學的高峰邁進。在篇幅開闢之間，全力握持生命尊榮的目的，進而循生命歷程之展延，一路深入莊子生命的浩大領域，旨在去除意志之陰霾及文字之迷障，以全般躍現莊子哲學的朗朗青天。至於莊子哲學兼攝多種思維向度的不凡成就，作者則運用詮釋手法提振起莊子的概念系統，進而將理性與生命緊密結合，以見莊子俊逸的生命風采。(東大)

哲學



老子的哲學

王邦雄 著

東大 / 10911/268 面 / 21 公分 / 350 元 / 平裝
ISBN 9789571932279/121

作者試圖把老子安放在先秦諸子的思想源流中，去探究道德經的義理真實，並建構其思想體系。八十一章的每一句話，都可以得到義理的安頓，並有一整體的通貫。本書由生命修證，開出形上體悟；再由形上結構，探討其政治人生的價值歸趣；並由生命與心知兩路的歷史迴響，對老子哲學作一價值的評估，以顯現其精義與不足。(東大)

斯王子拜訪智利，彼時的智利總統蜜雪兒·巴切萊特(Michelle Bachelet, 1951-)就將這道「海鰻湯」列入款待查爾斯王子的國宴菜單上。

口齒留香

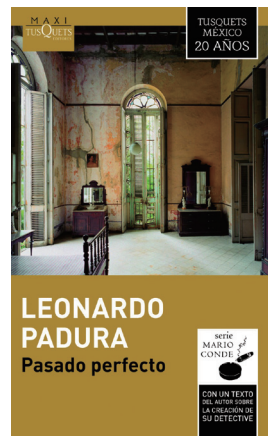
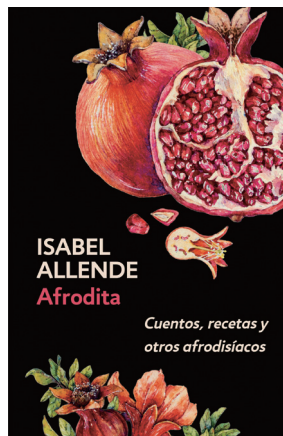
人類是感官動物，對色香味有敏銳的反應。味蕾應該是人類最細緻的器官之一，為大腦傳遞酸甜苦辣鹹等滋味的訊息，生活因而味道十足。味道是永遠的記憶，尤其是食物的味道，總與母親聯想，也與土地難分難捨；亦即，味道是詩人筆下的鄉愁，是智者心中的情感，而以文字描寫味道，抒發鄉愁與情感。

在文學作品裡，飲食可以是配角，也可以是主角，甚至是勾勒人物輪廓、或鋪陳時代背景的重要橋段。從一日三餐，包括下午茶及宵夜，再到一年四季的節慶應景美食，文學家為讀者開出了各式各樣的菜單與酒單，激發讀者的想像力，透過文字品嚐各地料理。

早晨，來一盤智利作家伊莎貝·阿言德(Isabel Allende, 1942-)在《春鰻》(*Afrodita*)裡所描寫的「凱薩琳大帝蛋餅」(omelette de la Emperatriz)，滑嫩蛋餅內包挪威燻鮭魚片與洋蔥，上面裝飾著一層波羅的海魚子醬，旁邊再擺上酥脆烤麵包，那滋味令人回想前一夜與情人的溫存纏綿。午餐，以濃稠「莫蕾」佐雞腿，細細咀嚼巧克力與多種食材交融的華麗口感，體驗奇妙人生。古巴作家萊昂納多·帕杜拉(Leornado Padura, 1955-)在《完

美昔日》(*Pasado perfecto*)裡，那道「海鮮雜燴」(ajiao a la marinera)是最佳的晚餐菜色，不油膩易消化，再佐上一杯海明威(Ernest Miller Hemingway, 1899-1961)最愛的黛奇麗(Daiquirí)雞尾酒，就在冰涼玉液流入齒間的剎那，彷彿走入《溪流灣中的島嶼》(*Islands in the Stream*)，遨遊於加勒比海……

文學中的珍饈美饌滋養了你我人生，即便闔上書籍，口齒依舊留香！



左圖為伊莎貝·阿言德(Isabel Allende):《春鰻》；右圖為萊昂納多·帕度拉(Leornado Padura):《完美昔日》。

注釋

1. 「La Española」又譯為「西班牙島」。今日，島之西邊為海地，東邊則為多明尼加共和國。
2. 「Isla Tortuga」又譯為「托爾圖加島」。



儒學之現代解讀 ：詮釋、對比與開展

張子立 著

臺灣學生書局 / 11001/348 面 / 21 公分 / 500 元 / 平裝
ISBN 9789571518428/121

本書意在對儒家思想進行新的解讀，方法上強調須以儒學之理論效力為焦點，以求在當前學術脈絡重新發掘其價值，體現其新意。討論題材集中於朱子、王陽明與牟宗三的著述，再藉由詮釋，對比與開展三種工作，以落實哲學解讀。概念詮釋涵蓋朱子「脫然貫通」說、王陽明「良知」的詮釋與翻譯，以及牟宗三「道德的形上學」。(臺灣學生)

哲學



情緒過勞的我， 有些話想對自己說

：閱讀治療師陪你走過心靈修復之路，擺脫五種毒性心態，重建剛剛好的人際距離與自我平衡

趙琨英 著；馮燕珠 譯

三民書局 / 11003/284 面 / 21 公分 / 380 元 / 平裝
ISBN 9789571471471/178

本書作者為音樂劇作家、作詞人、大學講師，是位標準的斜槓人士。某天，她在課堂上倒了下來，被判定為過勞。以此為契機，她與研究閱讀治療的心理學家進行諮詢，後來更決定以閱讀與寫作治療師的身分展開第二人生。她發現包括自己在內，許多人長久以來感到心累、過勞的原因，來自於五種心態：極端的二分法、無謂的期待、完美主義與控制慾、過度防禦、好人情結。作者在本書中提供轉念解方，期望幫助更多深陷相同處境的人。(三民)

哲學



解密自卑情結 ：阿德勒心理治療歷程 解析

曾端真 著

張老師文化 / 11003/312 面 / 21 公分 / 399 元 / 平裝
ISBN 9789576939501/175

從自卑到自在，成為人生的主人，阿德勒心理學是一門解開心理活動的謎題，照亮心底的暗處，揭開潛意識自卑情結的面紗，並且找到解決方法的心理學。作者累積其 20 餘年在阿德勒心理治療上的鑽研經驗，將理論概念、心理治療的邏輯思維、和治療的藝術貫穿起來。對於一般讀者，藉由案例的心路歷程，和作者的解析，看到人性的生命力，也能夠有療癒效果。(張老師文化)

哲學



生命探索繪圖 ABC (套)

覺年法師 著

香海文化 / 11002/60 面 / 25 公分 / 200 元 / 平裝
ISBN 9789571932279/121

從一個點，化成一條線，再由線條的纏繞形成一個面，重重圖案的複製，形成了無窮無盡的世界……作者覺年法師，因星雲大師「一筆字」的啟發而自創「一筆畫」，以大師人間佛教的「三好、四給、五和」為創作之精神宗旨，用心用愛畫出生命的真相和希望。《生命探索繪圖ABC》，是覺年法師一筆一畫，畫出他個人生命的願景和愛護地球的宏願，這是佛教界首創生命探索教材繪圖本。(香海文化)

宗教