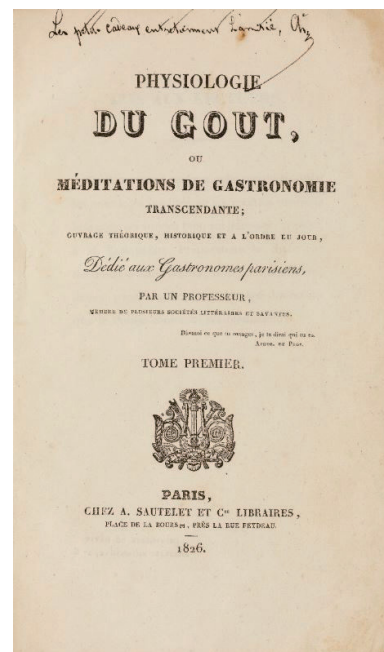


法國美食文學的濫觴： 「味覺生理學」與艾維·提斯的再詮釋

蔡倩玫 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所教授

法國廚藝及宴飲之道在十九世紀發展興盛，直至今日仍享譽國際，「法國盛餐」(Le repas gastronomique des Français) 更於 2010 年被聯合國教科文組織首次列為非物質性文化遺產。長期以來除了廚師在烹飪技藝上盡力鑽研精益求精，知識界也熱衷於探究飲食在人生中的意義，將其提升至精神需求的高度，形成多面向的美食論述 (discours gastronomique) 傳統。法官、作家及美食家布里亞 - 薩瓦航 (Jean Anthelme Brillat-Savarin, 1755-1826) 於 1826 年過世前匿名出版的兩冊《味覺生理學》(*Physiologie du goût*)，集結其一生對於飲食行為及餐宴的觀察、回憶與心得，有別於過去以菜餚備製方式為主的飲食書籍，開啟了法國日後美食文學寫作的風潮。雖然書名生理學常讓人誤認為醫學或生物學相關著作，實際上內容只有部分涉及人體飲食相關功能，主要仍是哲學及文化方面的飲食思考。近兩百年來多次再版，由著名學者為其作序或導讀，也有許多翻譯版本。本文將探究其重要內容及評析 2017 年紀念版中「分子美食學」(gastronomie moléculaire) 創立者、物理化學家艾維·提斯 (Hervé This，以下簡稱提斯) 對這本名著的看法。



《味覺生理學》1826 年初版，當時作者匿名，書上註明「一位教授著」(Par un professeur) (筆者翻攝自法國國家圖書館官網)。

「味覺生理學」初版共有美食格言 (Aphorismes, 20 條)、作者與友人的對話 (Dialogue entre l'Auteur et son Ami)、傳記 (Biographie)、前言 (Préface)、三十個章節 (原文使用「Méditation」，沈思)、轉換篇 (Transition)、雜集 (Variétés, 27 則)、獻詞 (Envoi)，主要內容集中於三十個章節及雜

集。當時因趕在作者因病過世前出版，編排有些混亂，夾雜科學、美食學、社會觀察、食譜、文學、流亡美國時期的回憶及趣聞軼事等內容，也有少部分描述偏離事實，後世再版或譯本有些會刪除過時或較離題的部分，但瑕不掩瑜，整體上仍是一本文筆優美的精彩作品。

格言中有些歷久彌新的佳句，如眾人熟知的英文諺語“You are what you eat.”（人如其食），正從本書格言第四條譯成（Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es.）。章節內容可分類為生理學（感官、味覺、食慾、渴感、消化、肥胖症預防及治療、消瘦）（注1）、美食學相關研究（起源與定義、效用、美食家）、飲食社會觀察（影響力、社交作用、家庭功能、宗教齋戒）、食材總論、特色菜餚、烹飪方式、烹飪哲學史、飲料（葡萄酒、茶、咖啡）、餐宴之樂趣、餐飲業者（餐廳優點、描述、經營之道）等。

美食學「gastronomie」一字源於希臘文，意指一切與準備及品嚐美食相關的規範。法文此字首次出現於1801年詩人貝修（Joseph Berchoux, 1760 - 1838）標題為「美食學與平民用餐之道」（*Gastronomie ou l'Homme des champs à table*）的教化詩作，內容主要為指導法國大革命後出現的新富階級正確（模仿貴族）的用餐及宴客禮儀。『味覺生理學』美食學章節（Méditation III. De la gastronomie）中作者提出其定義為「對人類進食相關一切問題的理性認識」（注2），這是一門跨領域的重要學問，從食材的分析和歸類、原料的物理特性和化學成分、烹飪方式的探



維摩詰經今譯

陳慧劍 譯 / 注

東大 / 10911 / 344 面 / 21 公分 / 350 元 / 平裝
ISBN 9789571932286 / 221

《維摩詰經》義理的主要導航人物，是現「居士身」的維摩詰；而本經所記錄的玄理，則是貫串大乘「空義」最重要的文獻之一，其思想涵蓋自東晉以後發展的三種中國式佛教宗派——三論宗、天台宗、禪宗，影響深遠。本經之譯注，係透過現代化語文與注疏方法，參考古今多家釋義，擷長補短，兼顧經義與經文的連貫性，使譯文與原典可以「對讀」而不生結癖，讓讀者有透徹的領會。（東大）



佛經地圖

洪啟嵩 著

網路與書 / 11002 / 728 面 / 23 公分 / 880 元 / 平裝
ISBN 9789869899031 / 221

漢傳佛學最正統的《大正藏》，收錄佛經多達二九二〇部，我們能撥空閱讀的佛經卻寥寥數幾，該如何從茫茫經海中篩選出最適合出自己的經典，又如何打造專屬自己的讀經系統？本書即應運這樣的需求而生。不論是對哪一個層次的讀者，希望閱讀這本《佛經地圖》能有助於大家真正進入佛菩薩的心海，閱讀佛菩薩的心，自覺的同時也幫助所有人走上覺性之路，邁向無憂無惱的幸福彼岸，乃至所有人類及所有生命都一起共善、共覺。（網路與書）

索、消化吸收的過程、味覺和食慾對心理的影響、飲食產業在商業及國際貿易中的重要性，到飲食業在政治經濟學上的貢獻（稅收及國際交流）。人類終其一生都無法避開飲食，許多國家外交要事都是在餐桌上構想、籌劃和完成。十九世紀初的法國已體會到美食在各方面的重要性，輸出主廚到歐洲各國王室掌廚，甚至日後影響日本明治天皇於推廣西化期間，將國宴改成法國料理，使法國菜成為高級料理的代名詞。

關於「餐宴之樂趣」（*Méditation XIV. Du plaisir de la table*），作者指出進食的樂趣（*plaisir de manger*）有別於餐宴之樂（*plaisir de la table*），進食之樂是生理需求（飢餓）被滿足後產生的感受，餐宴之樂是用餐時接觸的地點、事件、用具及共餐者相互影響後產生。前者是人類及動物都能感受到的樂趣，需要飢餓感及食慾啟發，後者是人類獨有，就算沒有飢餓感及食慾，先從用心準備菜餚、安排賓客名單的過程中也能感受到樂趣。宴會剛開始時眾人飢腸轆轤較少談論交流，第一道菜用完後不再飢餓，思緒言談也活躍起來，注意力從食物本身轉移到週遭人事，開始釋放自身魅力與才華與人交流，各種人際關係也在餐宴中產生變化，即使餐宴結束了，身心得到的享受還是讓人心情愉悅。為了延長餐宴之樂的時間及提升強度，除了味嗅覺享受外，也需注意場所的佈置與餐具的選擇（視觸覺），安排音樂演奏（聽覺）等，讓所有的感官都得到享受。

筆者認為這個章節正是非物質性文化遺產

「法國盛餐」的原型，餐宴之樂不只在於佳餚美酒，五感均須兼顧，更重要的是共餐者在美食催化下產生的情感交流，以獲得生理與心理的雙重滿足，他國人對於法國餐宴時間往往超過兩三小時大感驚訝，事實上大部分的時間都在交談令人輕鬆愉快、增廣見聞的話題，而不是埋頭猛吃。

關於「餐飲業者」（*Méditation XXVIII. Des restaurateurs*），高級餐廳起源於十八世紀中後期的巴黎，十九世紀初期已發展得相當興盛，作者分析餐廳出現的背景及優點，稱讚創造餐廳者必然擁有敏銳的觀察力且極為聰明，才能察覺社會需求開設餐廳，並規劃一套適合的營運模式。過去外人到巴黎用餐一直是個棘手問題，若沒有受邀到朋友家作客，只能在有限時段吃旅館提供、品質大多不佳的家常菜裹腹。雖然也有熟食業者外賣菜餚，但多數是完整大件肉食，也需要提早預約，對於臨時需外食的人很不方便。餐廳出現後提供事先訂好價格的菜餚飲品，用餐時間也較有彈性，只要有點錢就能在高級餐廳舒適的座位上，隨心點用自己喜愛的菜，對於旅客或沒有廚房的人來說相當方便，口碑好的餐廳每天都座無虛席。餐飲業者為了提高獲利，也要在不影響滋味的情況下減低食材成本，或採薄利多銷的方式攬客，服務方面也要特別用心，最好能記住每一位客人，熟客上門要特別表示重視，適時招待酒菜。

當時巴黎的餐廳已可品嚐到各種異國菜餚，主要是歐洲鄰國料理，如英國烤牛肉、德國酸菜鹹肉、義大利通心粉、荷蘭鹽漬鱈魚、俄國魚子

醬燻魚等，也有印度咖喱長米、非洲葡萄酒、美洲巧克力香草鳳梨等特色食物，國際化程度跟今日相差已不遠。

從上述部分內容可理解兩百年前出版的「味覺生理學」是法國美食學研究的重要著作，多年來不斷再版，不時有著名作家、文評家及學者為新版撰寫專文，如 1839 年版本請巴爾扎克為其撰文「論現代興奮劑」(*Traité des excitants modernes*)，介紹烈酒、糖、茶、咖啡及菸草對當時社會造成的（負面）影響，巴氏自述這如同佳作後的甜點，但兩者間的關聯並不大，或許只是出版商的促銷策略。1975 年請羅蘭·巴特（Roland Barthes）撰寫專文，1982 年版本請哲學家、法蘭西學院院士荷維勒（Jean-François Revel）撰寫導讀。

2017 年的紀念版本則附上與物理化學家提斯的訪談集，談論他對這部作品的看法。提斯

於 1988 年創立分子美食學，探究烹飪過程中食材的各種物理及化學變化，跟前述撰述人相較之下他的專業應是最接近廚藝領域。他不諱言最初受到書名「生理學」誤導，一直沒有意願閱讀。大學時兼修現代文學課程，對於新詞彙（néologisme）產生興趣，得知布里亞 - 薩瓦航是箇中翹楚後才翻開第一頁（注 3），從此一讀再讀欲罷不能，甚至為其製作索引、整本打字背下（1980 年代尚無網路版本），腦海中充滿書中的理念。

提斯認為布里亞 - 薩瓦航最大的貢獻在於為美食學下明確而完整的定義，使其自成體系。書中有些偏離事實的片段並非科學論述，可視為虛構性的幻想文學作品。如在肥胖症的預防（Méditation XXII. Traitement préventif de l'obésité）章節中，作者提到酸性食物的危險，並用自己的人生經驗佐證，自述過去認識



上圖由左至右分別為：《味覺生理學》巴特導讀版本，1975 / 2005（筆者藏書）；《味覺生理學》提斯訪談版本，2017（筆者藏書）；《味覺生理學》日文新譯本（筆者藏書）。

一位迷人的年輕女孩，身材略顯豐腴，往來的過程中漸生仰慕之情，他發現女孩氣色越來越差，擔心追問之下才知道她為了減肥，聽信他人建議每天早上喝一杯醋，導致元氣大傷，就醫治療為時已晚，後來不幸在其懷中過世了。提斯第一次看到這個段落時嗤之以鼻，身為科學家他知道人不可能因為每天喝醋身亡，他甚至親身實驗發現也沒什麼顯著的瘦身功效。直到第二十四次閱讀這本作品，他才終於恍然大悟，作者運用各種想像性的內容建構人類嗜吃的各種樣貌，美食學應是兼具感性及理性的學問，「味覺生理學」構思美食學的過程，正如同羅馬神話的眾神之王朱庇特之腿孕育出酒神。

愛好美食並從品嚐中感受到樂趣是人類獨有的本能，提斯最後指出作者動用全身功力，包含文學家的寫作才能、多年累積的人生智慧及敏銳的感受性，完成一本激勵愛好美食本能、永不過時的作品。

除了多次再版外，這本作品也翻譯成多國文字，英文版 *The Physiology of Taste or Meditations on Transcendental Gastronomy* 於 1949 年由美國著名食評家費雪 (M.F.K. Fisher, 1908 - 1992) 翻譯，之後 1970 年譯為 *The Philosopher in the Kitchen* (Anne Drayton 譯)。日文版譯為《美味禮讚》，原有兩個版本，分別為 1953 年 (關根秀雄譯) 及 1967 年 (關根秀雄、戶部松實譯)。2017 年再出增加詳細解說註釋、刪減部分內容的譯本 (玉村豐男譯)。

繁體中文版目前有兩個版本，均購自簡體版，第一個譯為《廚房裡的哲學家》(2006，敦一夫、傅麗娜譯)，從書名可推測自英文版翻譯，譯文有不少錯誤，大致可分為編排及錯譯兩方面，如目錄與內容頁數不合、將法文標題蘆筍 (L' Asperge) 翻為龍鬚菜 (p. 359) 等。2015 年時報出版再出另一譯本《美味的饗宴——法國美食家談吃》(李妍譯)，譯文整體品質稍佳，但仍有許多錯誤，較嚴重如目錄漏譯許多子標題，漏譯第十章 (Méditation X. Sur la fin du monde) 及其他章節重要段落等，可能影響中文讀者對這部作品的理解相當可惜。

布里亞 - 薩瓦航在「味覺生理學」的最後獻詞中 (注 4)，預測建立在樂趣及生理需求之上的美食學聖殿將直達天際，鼓勵讀者傾注心力促其發展。這幾乎是先知式的想像，後人不斷受其啟發，接棒式地延續美食文學寫作傳統到今日，這也是法國料理從十九世紀黃金時期持續發光至今的重要原因之一。

注釋

1. 此部分尚有休息、睡眠、夢境、疲憊、死亡與飲食較無關聯章節，後世再版版本常見簡化或刪除，如 1975 年由文化評論家羅蘭·巴特 (Roland Barthes) 撰寫專文版本。
2. «La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l' homme, en tant qu' il se nourrit.» (Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, 2017(1826/1982), Paris : Flammarion, p. 62.).
3. 在「前言」中，布里亞 - 薩瓦航捍衛新詞彙在語言中的重要性及功用，自詡為「新詞彙的創造者 (……) 如同探險者到遠方 (為語言發展) 搜尋必需品」(筆者譯)，同注 2，p. 37。
4. 同注 2，p. 387-388。

本文照片由作者提供。



活出生命的豪情 ——走過佛光會三十年

慈容法師 著

佛光文化 / 11001/336 面 / 21 公分 / 350 元 / 平裝
ISBN 9789574575770/225

1991 年星雲大師成立了佛光會！本書透過五十四篇撰文，記錄慈容法師秉持師訓推動佛光會三十年的發展歷程。內容有佛光會創立緣起、弘法活動及到世界各地參學弘化的見聞、心得、感悟，還有對佛光青年的叮囑期許。閱讀此書，讓您了解佛光會的各項成就，以及佛光人的發心精進、服務奉獻、濟世利人，從自利利他中提升生命的價值，享有人生的幸福與安樂。（佛光文化）

宗教



釋放心靈的枷鎖 ：醫治創傷與罪惡，擺脫魔鬼的影響

尼爾·羅薩諾 著；翁毓婷 譯；吳伯仁 審訂

上智文化 / 11002/352 面 / 21 公分 / 400 元 / 平裝
ISBN 9789866036668/244

釋放事工實戰經驗寶典，以《聖經》為基礎，提供切實可行、符合信仰教導的審慎忠告，清楚指引如何尋求釋放與醫治，有效協助身心靈受苦的人找出問題的根源。書中分享許多激勵人心、令人動容的見證故事，帶領基督徒按部就班學習釋放事工，藉著釋放祈禱的「五把鑰匙」及「十步驟」，解開困擾已久的心理問題，走出擺脫不掉的惡習與成癮困境。讓聖言的力量轉化生命，從魔鬼的影響中獲得釋放，深刻體會天父的慈愛，迎向真正的自由。（上智文化）

宗教



歡喜人間

星雲大師 著

佛光文化 / 11001/344 面 / 21 公分 / 350 元 / 平裝
ISBN 9789574575763/225

佛光山與佛光會如鳥之雙翼相輔相成，致力弘揚人間佛教，藉由僧信四眾的力量，使佛教人間化、生活化、現代化，為世界遍灑和平幸福的種子。本書精選輯錄星雲大師歷年為佛光人的開示，闡述佛光教團的組織架構、核心思想，及行門修持、實踐內容等主題，是認識佛光山及佛光會的入門寶典，亦為人間歡喜生活的最佳指南。讓您在信仰當中以佛法為依歸，過得歡喜、行得正派、活得自在、身心平安。（佛光文化）

宗教



你被手機偷走多少時間？

：21 天終結瞎忙與分心，
滿足渴求的心靈

提摩希·柏狄克 著；曹志誠 譯

智文化 / 11003/240 面 / 21 公分 / 300 元 / 平裝
ISBN 9789866036675/244

世界上最遙遠的距離，就是我在你身邊，你卻一直低頭滑手機。漫無目的滑手機的習慣，是竊取時間和謀害靈魂的盜賊。練習跟手機保持剛剛好的距離，不再滑到渾然忘我，迷失在瞬息萬變的虛幻世界裡。21 天簡單易學、無痛上手的靈修操練，邀請你重新審視與手機的關係，幫助你重新調整生活重心與優先順序。改變就從今天開始，重新為生活與信仰充電，擺脫令人分心的誘惑，平衡家庭、信仰及工作，不再讓手機霸占你的時間、束縛你的美好人生。（上智文化）

宗教