

味蕾中的記憶

藍夜 藝文創作者

飲食是人們日常所需，在今日幾乎衣食無缺的我們，對於飲食、對於吃，除了最簡單的飽足外，還有著哪些企求？透過文字、閱讀來探索與其相關聯的種種，似乎是蠻有意思的，首先粗略地觀覽近年出版品，不難發現美食結合旅遊、吃遍台灣各地小吃等類的書籍是最為普及的一類，如2020《來去彰化當吃貨：美食攻略》、2020《食尚指南：柳營美食攻略》等書可見各鄉鎮無不以美食，做為人們認識一地的媒介，對於外國亦是如此，如2020《舌尖上的義大利》、2020《大阪滋味》等，吃這一基本需求與地域、人文、社會等關聯還真是廣啊！

若我們將觀看的焦點拉回來，直接去探究：

飲食、吃，與個人的關聯，亦有許多的著作在描述著人與食物、料理、記憶或情感，深厚的連結，這些與前述又是相當不同的面貌，讓我們在閱讀中，將焦點集中在關於吃，多層次的感受上，在閱讀後偶爾停下來思索：對於飲食，你追尋什麼？食物組成料理，料理牽動味蕾，其與情感交織而成的豐富感受，蘊釀了什麼樣的記憶？這些或許就是隱藏在閱讀文字背後，所欲啟發我們的。

食譜與料理

如果講究一點即會將食物組成料理，而說到



料理，一定會想到的就是食譜了，食譜一類的書籍同樣琳瑯滿目，在此不一一贅述，但在此類中，會發現到一本有些特別、又有點時代性的書籍即是：清乾隆年間名士——袁枚所著的《隨園食單》。

《隨園食單》是清朝一部有系統地論述烹飪技術和南北菜點的重要著作，全書分須知單、戒單、海鮮單等十四部分，介紹 14~18 世紀中葉流行的三百多種菜式，跳脫一般食譜只講求食材、作法、數量的形式，以清新簡易的筆法闡述著每道料理的特色、作法與菜餚搭配的調味，更重要的是作者加入許多個人的經驗談，就像懂得“吃”，一定要嘗試“做”，才能體會箇中真味般地，讓千年後的讀者讀來亦覺得親切有味，與其說是食譜，更像是袁枚的美食評論綜述。

作者首先闡述下廚的知識：〈須知單〉「屢開鍋蓋則多沫而少香；火熄再燒則走油而味失。」（注 1）宴請賓客時，哪一道料理先上，哪一道料理後上，袁枚也有獨道的見識，在〈上菜須知〉「上菜之法：鹽者宜先，淡者宜後；濃者宜先，薄者宜後；無湯者宜先，有湯者宜後。」（注 2）「度客人食飽，則脾困矣，須用辛辣以振動之；慮客酒多，則胃疲矣，須用酸甘以提醒之。」（注 3）同桌而食的客人，每個人的需求不一，像有些客人早已飽足，這時就需要用辛辣的食物以促進食慾；有些客人酒喝多了，胃疲憊了，就用酸甘之味醒酒，這充分顯示出袁枚對人與食物的用心與細緻。

有吃粥的經驗嗎？天冷時，來碗熱呼呼的

粥，五臟六腑都會被熨撫的服服貼貼。袁枚在〈粥單〉就曾提及：「見水不見米，非粥也；見米不見水，非粥也。必使水米融洽，柔膩如一，而後謂之粥。」（注 4），如今市面上有各式各樣的粥品，如：鴨粥、八寶粥等，袁枚以為這些都「俱失粥之正味」；非得一定要加其他配料的話，「則夏用綠豆，冬用黍米，以五穀入五穀，尚屬不妨」；最後袁枚還提出「寧人等粥，毋粥等人」（注 5）的至理明言，可謂真知卓見。

此外，書中亦不乏一些與特定人物相關的菜餚，如：「倪雲林鵝」（注 6），據說這菜餚即是元代畫家倪瓚的私房料理。其法：「鵝一隻，用鹽（攪入蔥末、椒粉，用料酒調合）擦鵝的腹腔，外塗蜜、酒；鍋內放酒、水，用篾架鵝水上（不能沾水），文火燒蒸。經一定時分，將鵝翻身重蒸。鍋蓋須用綿紙糊封。」（注 7）據袁枚說，起鍋時「鵝爛如泥，湯亦鮮美」。看到此，有沒有食指大動、口水直流？翻閱袁枚《隨園食單》不僅讓我們看見由古至今的多樣料理，亦讓我們藉由菜餚領略待人接物的智慧，同時也讓觀者有機會一窺清代名士清雅從容的飲食觀。

料理與回憶

一直以來食物所滿足的即是人們生理的需求，經過特別烹煮、調味的食物更是自然地泛著誘人的香氣、味道，或酸、甜、苦、辣、鹹等各種難以形容的滋味；渴望或品嚐食物的瞬間，人並非是理性的，就像某種類似閘門的開關自動被

開啟般，記憶總是伴隨著味蕾恣意浮現，許多著作所記述的大多與此相關。

就像普魯斯特《追憶似水年華》，作者描述某個低氣壓的早晨，實在讓人提不起勁，就在他呆呆的舀起一匙剛浸過瑪德蓮的熱茶到唇邊，溫熱且摻著蛋糕碎屑的茶水一沾染上顎，作者不禁渾身一顫：「體內發生絕妙的變化……驀地，記憶甦醒了。那正是那段待在貢布雷期間、每個周日早晨都會嘗到的瑪德蓮蛋糕的滋味。……當我去姑媽蕾歐尼的臥室向她請安，她都會給我這種小蛋糕，而且會先放到她的茶（香草茶或椴花茶）裡沾浸一下。……」（注8）食物的驚奇就在於此，相同的食物、相似的味蕾經驗，會讓我們記憶再度被回溯，往日情懷雖已回不去了，但嚐到食物的瞬間，甜中帶酸的味蕾卻能彌補心中逝去的遺憾，而新的飲食經驗、感受還會再添加上來，新舊交融重塑出不同以往的記憶，這讓當下品嚐食物的滋味又變的不一樣；到底透過文字所描述的關於食物的滋味，是味蕾中的記憶？亦或是與其相關的人、事、物的記憶？

林文月所著的《飲膳札記》所呈現的又是不同的面貌，《飲膳札記》全書以溫婉的筆調，敘述記憶中令人回味的十九道佳餚，作者鉅細靡遺的地敘述組成每道佳餚的食材、烹飪的火候、使用的鍋具等，在重現這些佳餚時，亦將昔日的師友之情、緬懷已逝親人的情感亦絲絲入扣的滲入其間，閱覽此書，有種在斑斕的佳餚中咀嚼人生況味之感。像在〈佛跳牆〉這篇文章，作者藉由重現這道名貴又頗費周章的菜餚，藉以緬懷外祖



父、父母親、吉師以及少時兄弟姐妹聚在一起的歡樂時光；「佛跳牆」這道菜餚，其精髓在於聚集許多烹煮過的山珍海味而蒸煮，如此多樣菜色的匯集往往也象徵著一大家子「團圓」的寓意，然時光荏苒，過去的時光早已回不去，且姐妹兄弟也都分散各地，然而「有些甜美的記憶卻是永不褪色，舌上美味之內，實藏有可以回味的許多往事」（注9）。再如〈蘿蔔糕〉一文，作者敘述「喜歡在年節慶日重複母親往昔的動作，於那動作情景間，回憶某種溫馨難忘的滋味」（注10）藉此緬懷已故的母親。

從這些著作中可看見不同的人們，經由食物、憑著味蕾所誘發情感、記憶，是如此的不同，有的淡雅、有的濃烈，讀者在閱讀到書中這

些熟悉的蛋糕或菜餚，是不是也曾想迫不及待地去品嚐一口，或是跟著加一下花草茶、烹煮時換個方式……品嚐時也再次細思一下過去對於這些食物的感受，與現在有不同？再一次的塑造屬於自己對於食物的記憶。

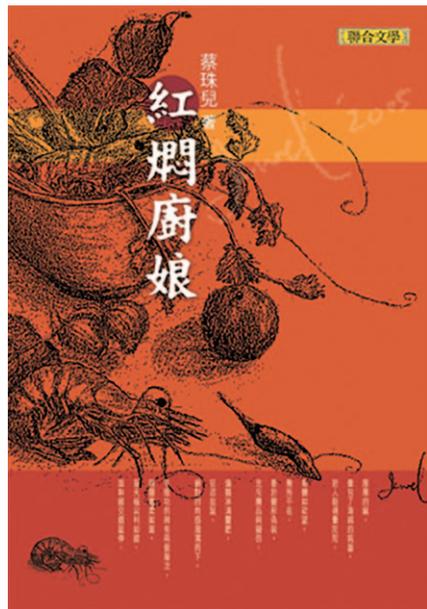
味蕾與療癒

到底食物對於人們還有哪些魔力呢？讓我們藉由多樣的閱讀方式繼續閱讀下去，便又會對味蕾所喚醒的記憶有更深入的體會。

多數的人們大多會同意：食物是最快速、有效彌補我們心中缺憾的方式之一。如：天冷又飄著雨的夜裏，喝杯溫暖的飲料，會覺得全身的感受都不一樣了；許多人會愛上巧克力，大概也是如此吧！電影《濃情巧克力》（注 11）即是藉由簡單的食物——巧克力，讓人們看見一直以來被深深地壓抑著的欲望。

在電影中一位浪跡天涯的吉普賽女郎薇安和她的女兒，在充滿濃厚宗教色彩的嚴謹小鎮，開了一間巧克力店，成功地以巧克力為媒介，一次又一次地突破冷漠、了無生趣的小鎮居民禁錮的心靈，其中最戲劇性地一幕莫過於嚴以律己、嚴以律人的鎮長，本是最忌諱村民吃巧克力的人，就在快齋戒期滿，他終於按捺不住吃的慾望，自毀形象地在巧克力店的櫥窗前暴食巧克力，就在那一刻，他被救贖了。這一幕真是真切地鋪陳與呈現，當慾望被滿足時，治癒也就發生了，而巧克力總被當做是心靈的食物，大概也是如此吧！

蔡珠兒《紅燜廚娘》，〈紅蘿蔔蛋糕〉一文，亦有類似的感受。作者敘述幼時，父母熱衷宗教，總是風塵僕僕，奔走道場、法會和教友之間而疏於照顧子女，所以自己很早就學會煮飯，站在椅子上炒菜；也由於幼時空虛匱乏的飲食經驗，讓「味蕾長期貧瘠荒涼，缺乏滋沃的熱量，使得心靈軟弱瘀傷」（注 12），為了彌補寡淡無味的童年伙食，成年後的自己對吃格外講究，「成年後我對吃飯異常執著，講究烹燒和搭配，注意情調和儀節，絕不遺漏苟且。我要向寡淡無味的童年伙食報復。」（注 13）蔡珠兒寫這篇〈紅蘿蔔蛋糕〉時，正逢母喪，紅蘿蔔蛋糕陪伴她熬過難捱的時光，同時紅蘿蔔蛋糕也巧妙與作者的生命經驗連結；製作紅蘿蔔蛋糕的過程中，作者與



母親相處的點滴，不時的湧上心頭；從小對於母親的忽視，對於母愛的匱乏除了濃濃的渴望之外、還帶著恨，然而這些複雜的情感，就在一次又一次製作紅蘿蔔蛋糕的過程中，作者漸漸了解母親是在宗教中傾洩她對人生的熱情，「……多年以後，我才逐漸察覺，不識字的媽媽，在宗教裡傾洩她對人生的熱情，一如我對文字的痴戀。在失職的母親和自私的女兒之間，諒解是多餘的，但在她汨汨的淚水裡，我知道她原諒了我。在夢裡，我烤了紅蘿蔔蛋糕給媽媽吃，豐潤厚實，暖熱噴香，我說，媽媽，妳沒有給我的，我自己做到了。」（注14）童年的傷痕、不諒解，居然能藉由製做菜餡、品嚐菜餡而逐漸放下，讓食物滿足了心靈、修改了記憶，如此味蕾中的記憶是不是一直在變化著，豐富著呢？

結語

味蕾的記憶是非常深邃又多元的，就如同人既是簡單卻又複雜那般，當滋味經由味覺、嗅覺、觸覺、視覺等為我們帶來種種感受時，它也就早就絲絲入扣地滲入我們的心靈、連結我們的記憶，帶給我們許多馳騁想像的空間，所以品嚐一道料理、觀看一本飲食相關書籍，都像是在品味一幅色香味俱全的人間圖景，也許正帶領你進行一場心碎的療傷之旅；或是正乘坐車歡樂愉悅的青春列車，向希望航行？也像李欣頻《情慾料理》一書，所提及「人對待食物卻有上百種鮮活的態度：剝、切、刨、擀、煎、煮、炒、炸、燴、

燜、烤、焗、蒸、熬、燙、醃、烘、蘸、燉……如果把這些動詞拿來料理愛情，砧板上興奮的不只是舌頭而已。」（注15）適切地選擇對待人生、對待料理方式，那麼人生中的悲、歡、離、合可能不僅只是能品味的料理而已。

注釋

1. (清)袁枚著；陳偉明編。《隨園食單·須知單》(北京：中華書局，2010)，頁8-9。
2. (清)袁枚著；陳偉明編。《隨園食單·上菜須知》(北京：中華書局，2010)，頁17。
3. 同注2。
4. (清)袁枚著；陳偉明編。《隨園食單·粥單》(北京：中華書局，2010)，頁236。
5. 同注4。
6. (清)袁枚著；陳偉明編。《隨園食單·羽族單》(北京：中華書局，2010)，頁179。
7. 同注6。
8. 馬塞爾·普魯斯特(Marcel Proust)著；李恒基徐繼曾譯。《追憶似水年華 1 在斯萬家那邊》(台北：聯經出版，2015)，頁117。
9. 林文月著。《飲膳札記·佛跳牆》(台北：洪範出版，1999)，頁138。
10. 林文月著。《飲膳札記·蘿蔔糕》(台北：洪範出版，1999)，頁125。
11. 2001《濃情巧克力》(Chocolat)，由拉塞·霍爾斯特倫(Lasse Hallström)執導，茱麗葉碧諾許、強尼戴普、茱蒂丹契主演。
12. 蔡珠兒著。《紅燜廚娘·紅蘿蔔蛋糕》(台北：聯合文學，2005)，頁38。
13. 同注12，頁42。
14. 同注13，頁44。
15. 李欣頻著。《情慾料理：愛·恨·貪·痴·悲·歡·離·合》(新北市：暖暖書屋，2014)，頁8-9。

延伸閱讀

1. 陳永軒總編輯。《來去彰化當吃貨：美食攻略》(彰化市：彰縣彰化市公所，2020)。
2. 李至彬等編輯。《食尚攻略：柳營美食攻略》(臺南市：臺南市柳營區公所，2020)。
3. Amanda Cho 著。《舌尖上的義大利：美食市療癒身心最好的方式》(臺北市：致出版，2020)。
4. 江弘毅著；鄭光佑譯。《大阪滋味：美食記者私藏的大阪街區美味情報》(桃園市：橙實文化，2020)。



陳定山談藝錄

陳定山 原著；蔡登山 主編

新銳文創 / 11012 / 382 面 / 21 公分 / 480 元 / 平裝
ISBN 9789865540845 / 941

書畫大家陳定山（1897-1989）談畫論藝，感逝憶往，從「摹、臨、讀、背」四字訣，剖析自身學畫經歷，認為作畫當「意在筆先，物色感召，心有不能自己，筆墨有所不得不行，然後情采相生，欣然命筆。」特別收錄「定山論畫七種」，深入淺出介紹中國歷代畫派、現代藝壇人物，反思筆、墨、紙的演變對於現代國畫的影響等。同時集結定公散見於報章期刊的書畫論，如評元人畫竹到詳談畫竹筆法——立幹、生枝、立節等，彷彿大師親炙。（新銳文創）



您好！歡迎光臨別家門市

茉莉 著

平裝本 / 11102 / 160 面 / 21 公分 / 320 元 / 平裝
ISBN 9786269563807 / 947

超商店員被公認為「地表最強雜工」，上架補貨、結帳換發票純屬基本技能，遇到把超商當成餐廳跟影印店的客人，店員會一秒化身服務生；遇見搞不定3C的阿北阿桑，還需要身兼手機修理工……常人眼中的「離奇」，對超商店員來說不過只是「日常」。究竟超商店員有多難當？從茶葉蛋管理員到心理諮商師，從影印機助理到證婚人……現在就來看這些有趣、爆笑、溫暖、崩潰的超商工作日常，一起見證臺灣最神秘的都市傳說——全能超商店員！（平裝本）

藝術



JOJO 論

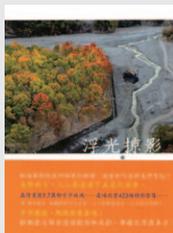
杉田俊介 著 / 彭俊人 譯

典藏藝術家庭 / 11010 / 360 面 / 21 公分 / 480 元 / 平裝
ISBN 9789869690096 / 947

為了活得更好的「JOJO」哲學論！
欲望 X 真實 X 覺悟
面對自己並提升至與奇蹟的相遇
評論家杉田俊介循著漫畫《JOJO 的奇妙冒險》先後的各部軌跡，細訴始於《JUMP》週刊格鬥熱血文化卻又走出反向的「荒木文化」風潮，其中的人物糾纏與情節衍生之義，從人類讚歌到自然讚歌、替身與自立……以及主角們與幼小者們的覺悟與掙扎，絲絲環扣、層層疊繞，從窺見一扇又一扇的窗間風景，最終得以見識荒木飛呂彥的「JOJO」世界，連結上你我不同次元的宇宙。（典藏藝術家庭）

藝術

藝術



浮光掠影·攝影筆記

：我以謙卑貼近土地

林錫銘 著

華品文創 / 11101 / 392 面 / 23 公分 / 800 元 / 平裝
ISBN 9789865571542 / 952

能留下美麗的風景。真情書寫 9.7 萬餘字字珠璣……真味紀實 433 幀精彩影像……前聯合報系新聞攝影中心主任、30 年攝影老手、大大學堂創辦人。在聯合報工作時期獲獎無數，包括金鼎獎、金橋獎、吳舜文新聞攝影獎、曾虛白新聞攝影獎、社會光明面報導獎、兩岸關係暨大陸新聞報導攝影獎、客家新聞攝影獎……等獎項。不用濾鏡，顯現影像真味！林錫銘引領你透過鏡頭和光影，典藏臺灣真善美！（華品文創）

藝術