

蔡珠儿 著

饕餮书



岳麓書社

蔡珠儿 著

饕餮书



岳麓書社



图书在版编目(CIP)数据

饕餮书/蔡珠儿著. —长沙:岳麓书社,2006

ISBN 7-80665-855-6

I. 饕... II. 蔡... III. 饮食—文化 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 141215 号

联合文学出版社有限公司现授权岳麓书社

在中国内地出版发行本书中文简体版

饕餮书

作 者:蔡珠儿

责任编辑:饶 毅

封面设计:黄虎玮

内文设计:山和水工作室 刘 峰

岳麓书社出版发行

地址:湖南省长沙市爱民路 47 号

电话:0731—8885616(邮购)

邮编:410006

网址:www.yueluhistory.com

2006 年 12 月第 1 版第 1 次印刷

开本:890 × 1240 1/32

印张:5

字数:73 千字

印数:1—10,000

ISBN 7-80665-855-6/G · 557

定价:12.00 元

承印:湖南东方速印科技股份有限公司

地址:湖南省长沙市河西高新技术开发区 M1—3

邮编:410013

电话:0731—8911949

如有印装质量问题,请与承印厂联系



作者介绍

蔡珠儿，台湾地区南投人，天秤座，台湾大学中文系、英国伯明翰大学文化研究系研究所毕业，曾任记者多年，现居香港。著有散文集《花丛腹语》、《南方降雪》、《云吞城市》、《红焖厨娘》等书，曾获得台湾地区第二十届吴鲁芹散文奖。

推荐序

香格里拉厨房

◎ 贝淡宁 (Daniel A. Bell)

蜘蛛纵横经纬，宛如织工；蜜蜂营造蜂房，令建筑师相形见绌。然则，最拙劣的建筑师与最优秀的蜜蜂，其分别在于，建筑师树立楼宇于现实之前，先在想像中高举其结构。劳动过程的终结成果，存在于劳动者着手进行之时的想像。劳动者不仅改变了物质的形式，他也发现，目的使得工技产生法则，而他的意志必须服膺于此。

马克思《资本论》第一册

根据马克思的说法，在理想的共产社会中，机器应该代劳人类不愿从事的劳动，使人类自由无拘，在工作过程中发现自身的创意。

有自觉的工人，会糅合理论与实践，就像建筑师设计并建造楼宇。然而建筑师是否真的建造了楼宇？马克思的例子似乎不尽恰当。建筑师只管设计，不管建造，只有理论并无实践。

珠儿是个更好的例子，更像个有自觉的工人，她是高级料理的理论兼实践者，她思考厨中食材的来龙去脉，也熟谙于烹理的工艺。我有亲身经验可以证明，如果有人质疑生活的意义，珠儿精致的家宴，可以提供最明确的答案，生活之道，无以尚之。

去云南的香格里拉旅游时，我开始阅读珠儿此书。香格里拉的确美丽，但却不是真的世外仙境，就像扬州炒饭一样，是由他处杜撰新创出来的。1933年，詹姆斯·希尔顿在小说《失去的地平线》中，描绘一个虚构的山间乐土，使得香格里拉名闻遐迩。2002年5月，中国政府正式把中甸命名为香格里拉，沾光附会，大赚观光钱。扬州炒饭本属乌有，却以正统的标准配方大肆宣传；香格里拉虽出自虚构，导游却会领着观光客跑得老远，去看一个二次世界大战时的坠机地点，这正是《失去的地平线》开头所写的。（其实希尔顿从没去过中国，

而且早在飞机失事的十年前，这本小说即已出版。）

珠儿写台湾米酒，说它很难以其他文化的同类物质来取代，这点和我对噶丹松赞林寺的观感，颇有呼应之处。17世纪落成的松赞林寺，壮丽可观，然而我感到这并非原装的桃源仙境。

我也看到农人在田间工作，天清气朗，山景多娇，风光如画；在那一刻，我真想用我那颓废的城市生活，来交换这简朴的农村生活。然而珠儿的那篇《外卖年菜，解放内人》，提醒我不可一厢情愿妄加美化。珠儿的母亲虽然巧手烹煮出春节的年菜，但她并不喜欢被迫去做辛苦的家务。与此相反，珠儿的盛宴则是出自爱意的劳动。在一个理想的社会，人们应该是“想要”工作，而非“必需”工作。

吃晚饭的时候，我碰到更偏离“理想”的情况。我们选了一家本地菜的餐馆，亲切家常，几乎就像去别人家里做客吃饭，然而关键字在于“几乎”。就像香港的私房菜纯属商业投机，珠儿称之为“中产阶级的厨房”，香格里拉的家常餐馆也是为了牟利营生，并非为了要与亲朋好友享用美好生活。

珠儿的这本书，让人瞥见“理想”的本质——真正的香格里拉，是一个国家势力衰亡后，经济蓬勃发展的共产社会，或是凡人对于仙境的认定与想像。要充分了解这理想，读者也必须体验珠儿的家宴，或者，读者亦可深受启发，因而创造自己的家宴。这当然大不容易，诚如珠儿指出，当毛泽东把需要艰苦奋斗的革命，和看来轻松容易的请客吃饭做对比时，他显然没有请客吃饭的经验。制备家宴固然不易，这功夫却是值得的。就像煞食(SARS)时期的家常食疗，每个人皆可从自己的身世和想像中撷取灵感。

且让盛宴就此开场！

(本文作者为牛津大学政治学博士，现为北京清华大学哲学系教授)

自序

怪兽，老饕和馋猫

“饕餮”是一种古代怪兽，在生物图鉴和动物园里找不到，它和蛟龙、凤凰、麒麟一样，都是虚构的动物，只生存在文化里，但却活灵活现，不只有鲜明的图样形象，还繁殖出丰富的语意象征。

龙凤麒麟是祥瑞的吉兽，所以“人中之龙”、“凤毛麟角”都是好的；而饕餮则是贪食的恶兽，望文生义，字形狰狞，“饕餮之徒”当然不是善类。至于“老饕”，看来虽比较亲切温和，但也不像是好东西。

然而喜欢吃喝、讲究饮食之人，通常被人叫做“老饕”或“美食家”，有时还被当成尊称。我因为写过几篇谈吃食的小文，被朋友误以为会吃懂行，不由分说就扣下这两顶帽子，吃饭总要我选馆子和点菜，这个没问题，但是

帽子就让我很不自在，立刻想摘下来。我那点粗浅皮毛，离“老饕”和“美食家”的境界，固然还远得很；而基于疑心和偏见，我对这两个名词都没好感，总觉得字里行间，暗藏着讥刺贬抑，就像广东人说的“有骨”。

在我的想像中，“老饕”带有贪意，好像人生无所用心，整天都在找好吃的，一副需索不止、贪得无厌的模样；而“美食家”则带有刁意，让我联想到精乖刁钻、东挑西拣，充满嫌恶和势利的嘴脸。天啊，我虽没出息，但也不想落得那般下场。

但如果不用这两个字，又该怎么说呢？好吃、爱吃、饕人，以及粤语的“为食”等字眼，非但粗疏浮泛，而且也有贬意（通常下面紧接着懒做、鬼、猫等字眼）。会吃、善吃、知味，或者粤语的“食家”，情况稍好，但档次好像又太高了，不适用于像我这样，只是对吃喝煮食有兴趣的普通人。

中国文化以饮食见长，山珍海错田蔬河鲜，煎炒煮炸蒸溜熬炆，食材与烹术洋洋大观，饮饌品目更是精细考究，因而发展出精密发达的专门语汇，唯独对饮食者和饮食态度绝少着

笔，即便偶尔提及，总带有浓厚的训诫意义。

“老饕”这个称呼，据说源于苏轼的《老饕赋》，濡染了东坡先生的丰神隽采，老饕本来是美名，然而千载以来，此字仅限于文人的风雅闲事，内涵并未创新升级，经历岁月的风化磨损后，语义逐渐松动掏空，开始带有市井气和轻贬之意。都怪那个饕字太丑怪，然而中文字有数万个，一千多年来，为什么没有出现更理想的称呼？为什么我们一直用那只不存在的怪兽，来指称这么具体切身的饮食行为？

我想，可能因为饮食深受伦理道德的规管，而道德对吃喝是很严厉的。在中文里，喜欢吃喝，要不等于贪嘴（而馋又等于懒，懒又等于混），要不就是专精成家（但不能经世致用，只是闲趣而非正事），不是低抑就是高举，落差太大，欠缺中间的层次等级。

因此，一个喜好吃喝与厨事的普通人，很难在中文里找到适切的形容称呼，勉为其难，我通常说自己是个“食物爱好者”，但这也有语病，一来带洋骚味，二来好像有食皆爱，来者不拒，兜了一大圈，又跌回饕餮的怀抱里。

相形之下，英文就好多了，一句“foodie”

言简意赅，说来心安理得。foodie 是上世纪 80 年代兴起的口语，源自英美的媒体和城市中产，用以替代古板正经的 gourmet 和 gourmand，用法较为轻松，含义更见宽广。foodie 除了指“对食物有热烈或专精兴趣之人”，也指热衷品尝试菜的內行食客，以及喜好搜罗食材和钻研庖艺之人。此外，由于时尚杂志爱用此字，foodie 也有赶时髦之意，指追随新潮食风之人。

关于老饕和美食家的用语，英文远多于中文，虽然那些字多数是从法国和希腊借来的。翻查《韦氏大辞典》(Merriam-Webster's Collegiate Dictionary)，常见的有 gourmet (精于辨赏的美食家)，aristologist (餐饮专家)，gourmand (胃口好的美食家)，epicure (或 epicurean，会享口福之人)，gastrologer (美食学家)，gastronome (对饮饌掌故有研究的美食家，亦作 gastronomer 或 gastronomist)，以及从法文原封搬来的 bon vivant (讲究美食者) 和 connoisseur (鉴赏家，包括饮食和艺术) 等等，令人眼花撩乱。

饮食之道在于分别心，分判鉴别，辨识品味材质的纤毫之异，修辞亦然。这些用语各有

精微差异，例如 *gourmand* 暗示食欲好，不挑嘴；*epicure* 强调官能感受，较为龟毛挑剔；*gastronome* 偏重知识学养，而 *bon vivant* 和 *connoisseur* 虽说品味高尚雅致，却有些恃傲之意，近乎势利的 *food snob* 了。

而相对于中文，英文对贪嘴就比较宽容了，贪食 (*gluttony*) 虽是古代的七宗死罪，但现在已没有严厉的谴责之意，贪食者 (*glutton*) 指的是饮食过量，而非食欲饕餮，其用法有时更是正面的，形容对事物的耽迷酷爱，如 *a glutton of books* 就是手不释卷的爱书人。

英文的贪吃与善吃之间，并无鲜明界限，只有模糊些微的差别，很容易就混淆相混了，例如 *gourmand*，以前指的是暴饮暴食的贪吃者，现在却指美食家，虽然还是大食多量，但已转为正面意义。这倒也符合进化逻辑，如果没经过贪吃的历练，怎能辨异识微，发展出善吃的品味？

不同的社会和文化，在不同的历史时空，对饮食有迥异的价值观，就以贪食来说，在食物匮乏，严禁纵欲和浪费的文化里，这是不可饶恕的死罪。但在富裕的社会，贪食是权力和

身份的象征，反而成了可以夸示的行为，发展出庞大的相关产业。把食物放进嘴里，会有各种气味、质感和层次；放进社会和历史里，所透显的正负明暗和角度光影，就更加折射变幻，摇曳迷离了。

这本《饕餮书》，说的不是美食，也不是贪吃，而是食物与人和社会的关系。饮食也许真是一头怪兽，移形换影，光怪陆离，可怖可笑又可爱，而不管这头怪兽变成老饕、馋猫、foodie 还是美食家，它始终不停在咀嚼时间，分泌意义。

※ ※ ※

2002 年的秋天，杨照找我给《新新闻》写专栏，我向来文思弩钝，下笔磨蹭，那时又要笔耕一个方块，本来应该敬谢不敏，但是他出的题目实在太诱人了，这专栏叫“食物与权力”。我像个馋嘴的小孩，见到一座冰淇淋做的雪山，虽然胃纳小食力弱，还是不顾一切栽进去，忘情狂吃。

写了一阵子，巴蛇吞象吃不消，我开始叫苦知惨，题目是不愁的，有关食物的话题和新闻太多了，每天层出不穷，但都是夹泥带沙、

纷纭驳杂的粗原料，要从这里面提炼出观点，解读（或者编排？）出文化脉络，析滤出深藏不露而又狡谲飘忽的社会关系，可就戛戛其难了。那段日子，我好像老在赶稿，东翻西找，左思右想，好不容易熬夜交了稿，刚在喘口气，下一周又如狼似虎扑来，周刊真是恐怖读物。写了几个月，内外交煎，时间与心力皆有不逮，我只好向杨照告罪，休笔喊停。

收在这本书里的文字，主要就是“食物与权力”那段短暂专栏的结集，时间背景是2002年到2003年间，地理背景主要是两岸三地，由于地利之便，有不少与香港有关。又因为是写给新闻周刊，我的记者旧癖复发，不免贪热好鲜，抓时效贴新闻，倾力描摹当下的现象事件。相隔数年时移事易，回头再看这些篇章，个中的论述与观点，便显得仓促单薄，不够深入周延，让我颇感虚怯汗颜，想要逐篇重写，无奈木已成舟，时间之河亦已滔滔东去，不复当初情境。

但又不忍一笔勾销，当成呆账处理，因为这里面有些东西，当初胆粗粗、懵查查写下来，虽然粗糙率意，却有一股热情冲劲，粤语

所谓的“有火”；现在也许比那时略识一二，但肯定写不出那种感觉了。凡存在的未必合理，但总是纪录和备注，多少是现实的速写剪影，也是我个人的小型食物史。于是捡回来重新整治，补缮修葺循环再用，回锅翻热加料新炒，因成是书。

要感谢杨照，以及《新新闻》当时的主编陶令瑜，我在香港深夜赶稿时，她在台北往往也正挑灯夜战，我们经常上网聊天，互相打气说笑，重振工作精神。要感谢杨泽、陈映霞、许悔之、黄芳田等友人，写作过程中，他们慷慨给予的批评、鼓励和意见，在书里和心中，我都深深铭记。



目 录

推荐序

香格里拉厨房 〇〇一

自序

怪兽，老饕和馋猫 〇〇一

辑一 食物之春秋代序

粽子，傻子与魔镜 〇〇三

二十四张秘密菜单 〇一一

忧郁的老火汤 〇一八

切一片月亮尝尝 〇二五

辑二 食物之身世查考

满汉全席清宫秀 〇三五

鲍鱼的糖心术 〇四一