

韓秀◎著



文學的 滋味

美好的年代從未遠去，
而是流動在字斟句酌的文字、
堆疊在每一道食譜所編織的珍饈佳餚之間。



韓秀◎著

文學的 滋味



臺灣商務印書館

文學的滋味 / 韓秀 著. -- 初版. -- 臺北市：
臺灣商務, 2013.07
面；公分. -- (Ciel)
ISBN 978-957-05-2843-5 (平裝)

855

102010743

Ciel

文學的滋味

作者 韓秀

發行人 施嘉明

總編輯 方鵬程

主編 葉幟英

責任編輯 王窈姿

美術設計 吳郁婷

出版發行：臺灣商務印書館股份有限公司

編輯部：10046台北市中正區重慶南路一段三十七號

電話：(02)2371-3712 傳真：(02)2375-2201

營業部：10660台北市大安區新生南路三段十九巷三號

電話：(02)2368-3616 傳真：(02)2368-3626

讀者服務專線：0800056196

郵撥：0000165-1 E-mail：ecptw@cptw.com.tw

網路書店網址：www.cptw.com.tw

網路書店臉書：facebook.com.tw/ecptwdoing

臉書：facebook.com.tw/ecptw 部落格 blog.yam.com/ecptw

局版北市業字第993號

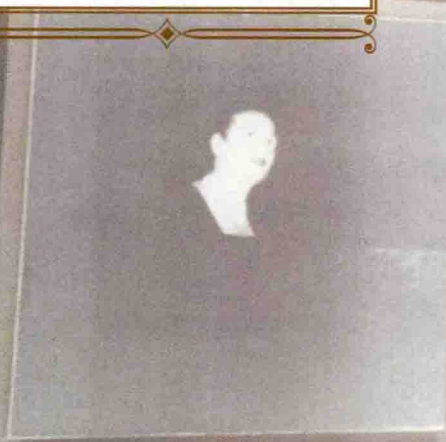
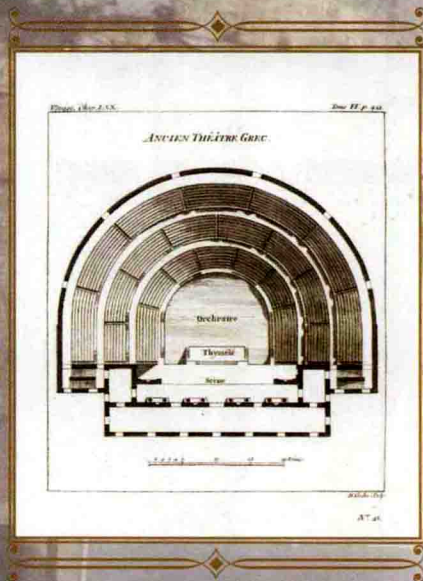
初版一刷：2013年7月

定價：新台幣320元



ISBN 978-957-05-2843-5

版權所有・翻印必究



1784年出版的手繪《古希臘劇場》。底圖：作者於1996年8月攝於雅典古希臘劇場。古老的石壁上懸掛著當時正在上演的節目海報。



01

緣起

07

請問，福爾摩斯先生，您吃什麼？

21

鐵達尼遺留下來的那一塊餅乾

35

鹽的傳奇

63

風情萬種下午茶

83

可口「錢袋」

105

聯合國的女人們

127

正在消失的一條路

149

來自荒野的風

173

後記：捨不得寫完的一本書



緣起

內心的寧靜告訴我，從今往後，歌聲與詩意將永遠伴隨，永遠繫繞。從今往後，人生再無寂寞二字。

從來沒有將希臘神話只是看作文學的緣起之一，從來沒有將那許多在奧林普斯山上逍遙著的神祇看作巨大權力的掌握者。一向和現代希臘人一樣地熱愛著這些可親可愛的神祇，因為祂們和我們一樣有著凡人的長處與短處，有著凡人的七情六慾。祂們絕非無所不能、無所不知。祂們勇敢、頑強，卻也有著諸般無奈。祂們聰慧、睿智，卻也時有失誤。祂們樂善好施，卻也善妒善猜疑。現代希臘民眾雖然信奉東正教，但是心中的父兄、姊妹卻是諸神。

二十世紀九〇年代，有幸在希臘駐節三年，這個遍地神蹟的國度。抵達雅典不久，我們就到了德爾斐。那是一個晴朗的日子，太陽神神殿遺址附近並沒有太多的遊人。我的先生 J 興致勃勃向小丘上走去，建議走近一點看看那著名的古希臘競技場。我謝了他，跟他說，



德爾斐太陽神神殿與古劇場

想在神殿裡多停留一會兒，便原地未動。他笑著，帶著相機，走遠了。我看著他的身影在坡道上大步前進。此時此刻，巨大的神殿廊柱之間只剩了我一個人，清風拂過，我聽到了悅耳的語聲，看到了俊美的容顏，巍峨的肩膀上披著雪白的衣衫。內心的寧靜告訴我，從今往後，歌聲與詩意將永遠伴隨，永遠繫繞。從今往後，人生再無寂寞二字。人類創造出的文學與藝術將以各種方式生動起來，鮮活起來。不再只是印在紙張上的文字，或只是畫面，或只是影像，而是會從平面上自然而然地延伸出去，站立起來，走進我的生活，成為我的生命的一部分。

J 回來了，他疑疑惑惑地看著我，「我走了只有短短十五分鐘，妳好像變了個人似的，神清氣爽的。發生了什麼事嗎？」我輕鬆回答：「與阿波羅聊了一會兒。」J 停頓了一下子，順著我的口氣問道，「祂看起來還好吧，我說阿波羅。」我笑了，「噢，很好，像一位有問必答的兄長。」

此時此刻，風中似有樂聲，那是什麼？J 問，四處張望。那是阿波羅的琴聲。我愉快地回答。

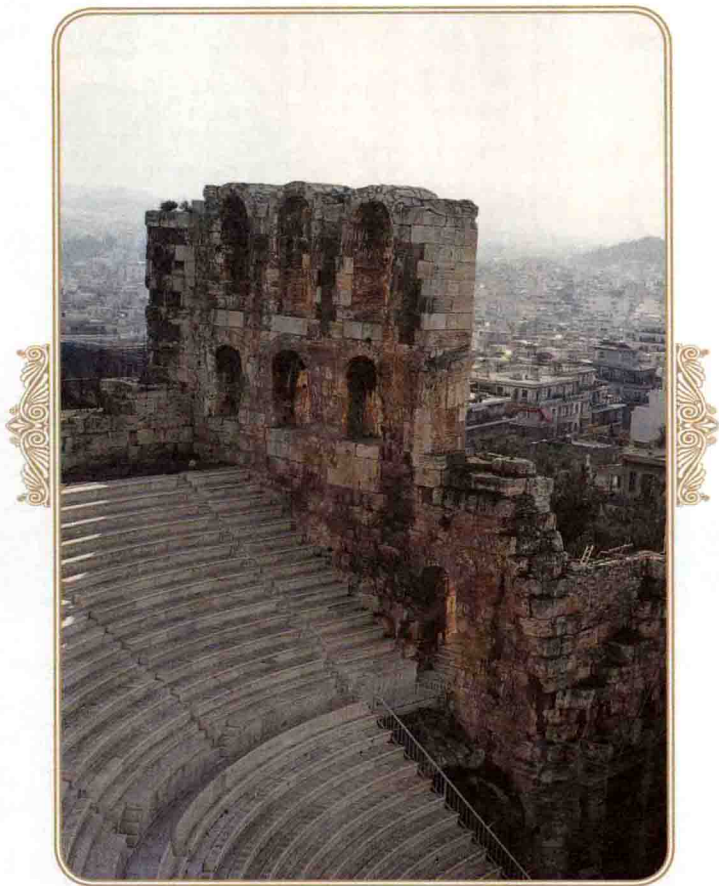
從那天以後，我的書寫便有了一個完全不同以往的氛圍，呈現出



德爾斐太陽神殿部分遺址



在倫敦維多利亞與愛伯特博物館藝術
書籍圖書室



雅典萬神殿衛城城牆與劇場銜接

一個全新的風貌。

我們常常在路上，在移動中，從一個地方到另外一個地方，人們稱之為旅行。我卻知道那是造訪，是對視，是傾心交談，是相知相惜。

二〇一一年初夏，是最近的一次，再訪歐洲。

在倫敦，自然會思念莎士比亞（William Shakespeare）、王爾德（Oscar Wilde）、奧斯汀（Austen）與狄更斯（Charles Dickens）。莎

士比亞環形劇場（Shakespeare's Globe Theatre）裡面的人與事與物帶領著我飛越時空。而貝克街上則風景依舊，福爾摩斯神采奕奕，正在壁爐前冥想。倫敦麗池飯店則不斷地提醒著世人鐵達尼短暫的過往，以及在英倫與紐約之間震撼人心的一百年。震撼人心的還不只是鐵達尼，還有一些書信，一些雅致的出版品，還有人際之間幽遠、深邃的情愫。

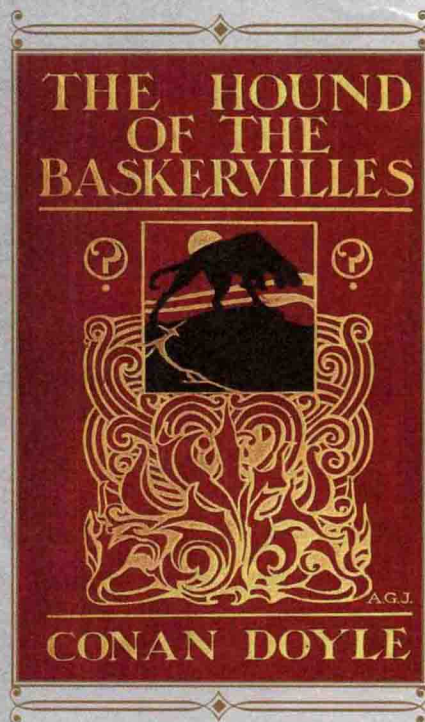
在巴黎，自然是懷想巴爾札克（Honoré de Balzac）與蓋朗德（Guérande），懷想普魯斯特（Marcel Proust）與貢布雷（Combray），甚至會思念曾經住在巴黎的海明威（Ernest Hemingway）與費茲傑羅（F. Scott Fitzgerald）。去看望羅丹（Auguste Rodin），但是心卻在巴爾札克身上，熱切地想與他討論一點寫作上的問題。看到了，聊得十分愉快。於是，巴黎變得真正美好起來。

造訪與對視之後是書寫的二〇一二年，非比尋常的一年。回憶生出了翅膀，一些人帶著他們的故事飛越大西洋來到紐約與華府。回憶與現實交織，譜寫出新的奏鳴曲。

但是，在內心最深處，有一個美麗的地方，那地方，那裡的人群，那親切的語聲讓我歡喜，讓我流淚。我能夠無止無休地思念那裡的夜景，那裡的晨曦，那裡的陽光，那裡的風雨。讓我與這塊美麗的島土骨肉相連的便是文字。在整個世界上，我僅僅與這塊島土上的人們使用著完全一樣的文字，那值得整個世界無比珍惜的一種古老而又年輕的文字。

於是，人與人，人與神，人與文學，人與藝術之間的造訪、對視、交談、思念最終化為文字，被寫了下來。





A page scan of cover of The Hound of the Baskervilles illustrated by Alfred Garth Jones. Image courtesy of Wikimedia Commons.



我的神經因為這懸疑的氣氛而變得很緊張。把菸頭一扔，手握著我那只左輪手槍，迅速地走到門邊，我朝屋裡探頭一看，裡面空無一物。但一切跡象都顯示我沒有找錯門，確定一定是那小子住過的地方。只見一塊防水布包著幾條毛毯，放在新石器老祖先睡過的石板床上，在一個粗陋的石框爐灶上還有一堆燒過的灰燼，旁邊還放了些廚具和半桶水。至於那堆亂七八糟的空罐頭，更可看出這地方確實有人住過好一陣子。當我的眼睛習慣於屋內幽冥的光線後，我發現在角落有一個金屬小杯子、半瓶酒。在石屋的正中央，則有一塊平平的石頭被當成桌子使用，上面鋪著一條很簡單的帆布，無疑就是我用望遠鏡看到小男孩肩上背的那卷布包；裡面有一塊麵包、一罐牛舌和兩罐水蜜桃罐頭。



——〈岩岡上的人〉（*The Man on the Tor*），《巴斯克威爾獵犬》（*The Hound of the Baskervilles*）。





請問，福爾摩斯先生，您吃什麼？

我覺得，我已經離福爾摩斯很近了，他就在不遠處，揮舞著手杖，大步流星地走著，不時嘴角牽動，露出一個稍縱即逝的微笑。

與福爾摩斯先生（Sherlock Holmes）一道消磨過很多的時光。早先，有翻譯得很差的中文本，福爾摩斯與好朋友華生醫生之間那許多幽默睿智的對話全都被省略掉了，只剩下了乾巴巴的「案情」。但是，那些案情本身也有著相當的吸引力。於是，在後來完全沒有書可讀的歲月裡，透過講故事的活動，我在豐富著這些案情發展中的空隙部分，讓它們更加細膩、曲折，更加驚人。故事講完了，我那飢腸轆轆的身體一再地追問我一個問題：妳講了半天，福爾摩斯果真料事如神，但是他畢竟不是神，他是一個活生生的人啊，他也得吃飯，那麼，他吃些什麼？

他吃些什麼？我怎麼知道呢？新疆兵團大伙房的鹽水煮白菜無法回答這個問題。維族老鄉的乾奶酪可能在某個地方有所接近，但是，依然不可能是正確答案。

終於，回到了美國。因為喜歡福爾摩斯，因為喜歡英國演員 Jeremy Brett 的精湛演出，於是買了全套的《Granada》影集來看，更不肯放過公眾電視台播放的重量級懸疑偵探影集。果不其然，福爾摩斯注射古柯鹼的鏡頭常有出現，卻看不到他吃什麼。與案情有關的人物和華生醫生吃得不亦樂乎的時候，福爾摩斯總是臉上掛著莫測高深的微笑，酷酷地坐在那裡，菸斗在手，一味地吞雲吐霧。更平常的是，好心的管家哈德遜太太進房來收拾餐桌，福爾摩斯的早餐根本碰也沒有碰過，於是，哈德遜太太將盤盞收拾了，一路埋怨著、搖著

頭，離開了。

福爾摩斯總不能只靠菸斗、毒品和靜坐來維繫生命吧？他總得吃點兒什麼。我和哈德遜太太一樣，忍不住心痛起來。

終於，回到了書本，英文本以及最新的在台灣出版的中文版《福爾摩斯探案》都沒有忽略任何細節，細心的讀者終於看到了福爾摩斯的早餐盤裡有著炒蛋和火腿。沒有看到他動手來吃，只能想當然地認可這兩樣食物加上咖啡，大概是我們的大偵探延續生命之食材的一部分。



The Sherlock Holmes Museum

終於，來到了倫敦。陰雨綿綿的五月底的天氣。從攝政公園往南漫步到約克門，在皇家音樂學院停留了一下，這就轉身踏上著名的馬里波恩大道。這條大路的有名之處在於有著極為密集的高雅住宅，這些房子都具有喬治王時期的建築風格。外子 J 很興奮地介紹給我聽，我一味地回答說，好啊，好啊，有點心不在焉。我覺得，我已經離福爾摩斯很近了，他就在不遠處，揮舞著手杖，大步流星地走著，不時嘴角牽動，露出一個稍縱即逝的微笑。我忍不住加快了步伐。忽然，就在十字路口，出現了一個小小的牌子，黃底黑字，一隻左手的食指指向右前方，下面寫著 221B（221B Baker Street）。我的心跳加速，抬頭看，可不就是貝克街了嗎？我拉著 J 就向右轉，好像聽到了馬蹄得得，福爾摩斯大叫一聲，車子在對街停住，福爾摩斯一個箭步上了車，華生醫生提著藥箱緊跟著也上了車。福爾摩斯用手杖敲了敲車棚，馬車迅速移動，晃眼間不知去向。眼面前是長長的隊伍，排在 221B 的門前。這裡已經是福爾摩斯紀念館（Sherlock Holmes Museum）。門前一位倫敦地方警察的士官控制著參觀人數，一面好脾氣地回答著訪客們千奇百怪的問題。

我站在隊列裡，等著 J 到隔壁買門票。訪客們談到《血字的研究》（*A Study in Scarlet*），談到《四簽名》（*The Sign of the Four*），談到《巴斯克威爾獵犬》（*The Hound of the Baskervilles*）……。我只是注視著這個有名的門口，覺得門開處，就會走出那個睿智的天才，步履匆匆，奔向一個神祕的地方。

終於，我們走進了這個窄窄的前門，進入窄窄的前廳，走上窄窄的樓梯。門開處，便是福爾摩斯和華生醫生的起居室、客廳和餐廳，十分的狹窄。壁爐的大小卻和在美國的無異。我就想到倫敦的潮濕和寒冷。福爾摩斯盤腿坐在壁爐旁邊，皮圈椅上散亂著紙張，他就那麼直接地坐在那些紙張上，雙手指



尖相觸，閉目沉思。他身後不遠處的角落裡，就是那張讓我十分關心的餐桌，厚重的織花窗緯緊挨著餐桌。哈德遜太太鄭重其事地保持著貝克街的風格，蕾絲檯布、同款餐巾、銀質餐巾簾、燭台、鮮花、光可鑑人的咖啡壺，一應俱全。餐具只得兩份，福爾摩斯與華生醫生的座位各據一邊……。

那亮晶晶的餐盤罩下面的炒蛋千篇一律，福爾摩斯在無案可辦的日子裡對這樣的食物怎麼會有興趣呢？我悄悄地跟哈德遜太太說，福爾摩斯先生祖上是法國人，他對美食先天上就已經有著一些需求，您那份炒蛋大約只是加了一點鹽和胡椒調味，怎麼會好吃呢？哈德遜太太睜大眼睛，炒蛋就是炒蛋，還能變出什麼花樣嗎？英國人吃了幾百年，不是都好端端的沒有什麼意見嗎？我跟哈德遜太太說，雞蛋打散之後，加一點牛奶。不要用普通的鹽，更不要用胡椒，只用一點松露鹽來調味，這炒蛋便有了普羅旺斯或是西西里的風味……。噢，天哪！哈德遜太太輕聲驚呼。或者，只放一點點普通的鹽，順便加上一點點切得極細的蝦夷蔥，那炒蛋也就比較容易入口了。順便？噢，我的天！哈德遜太太滿臉驚詫。我便知道，福爾摩斯先生早餐中那份炒蛋是怎樣的淡而無味，忍不住歎息了。

J 看我站著不動，便走過來一探究竟，我跟他說，除了炒蛋需要改進，這每天都來報到的火腿，也不是什麼好吃的東西。在桌上放了一會兒之後，就更加冷而且硬，用刀子切起來，都頗為吃力，更不用說去吃它了，「義大利火腿就好得多了，咱們維吉尼亞州的火腿也挺好……」我的話未落音，就聽到了帶著濃厚義大利口音的英語正在我們身後響起。回身一看，來自米蘭的老朋友 B 正笑咪咪地瞧著我們。一陣熱烈的貼面禮之後，B 先生輕巧地轉換說法，「敝人家鄉之火腿用來做早餐，大約也不是十分妥貼，可不知貴寶地的火腿有著怎樣的特點呢？」我便跟他說，「早餐用培根還是比火腿合宜，不管什麼地方的火腿。」B 先生和 J 互相打量了一番各自的身材，臉上都露出了

些微的不以為然。

「培根只需兩根，紅色洋蔥只需兩片，中等大小的番薯只需一個，再加上一些經過改進的炒蛋，正好可以做成兩份早餐。」我看著 J 和 B，兩位都面露喜色。我跟他們說，這樣的早餐，福爾摩斯與華生醫生也是不會拒絕的。

「願聞其詳。」B 先生率先開門，我們回到了貝克街上，坐進了一家咖啡店，捧住了一杯滾燙的咖啡，我便不疾不徐地講起來。

B 先生早先也曾駐節雅典，是外交圈裡頗受歡迎的人物。他不但是有名的美食家，而且喜歡身體力行，我只要稍作說明，他就能做出這盤菜來；「番薯是好東西，去皮，稍煮一下，切成小方塊，與細絲狀的紅洋蔥和煎過的培根碎片同炒……」B 先生馬上想到，炒這幾樣東西，黃油比植物油討喜。J 當然知道這盤菜是很好吃的，他比較擔心調料，生怕萬一沒有說清楚，B 先生回家照方抓藥，豈不是麻煩？B 先生老神在在，豎起一根食指，笑說：「讓我來猜上一猜，這樣的三樣食材放在一道，嗯，恐怕是越南人用來對付小炒的調味醬比較的合宜。」說罷，像小學生看老師一樣緊張地瞧著我。我跟他說：「不愧是外交圈裡有名的美食家，真有兩下子。我請你喝咖啡。」B 先生笑了，「學了一道有意思的菜，理當交學費。再說，這個店可是義大利咖啡館，老闆不會收你們的錢。」果真，站在櫃檯後面的老人家已經呵呵地笑了起來。

從咖啡館暢亮的大窗戶望出去，灰濛濛的天空之下，有著一些市招，這些市招的一半都是 Fish & Chips。真是難以想像，據說，每一個英國人每天最少要吃一次炸魚和炸薯條。想想看吧，無頭無尾無刺白生生的一條魚在麵糊裡拖上一拖，放進熱油裡面炸上一炸，怎麼會有滋味呢？就不能加上一點薑絲、一點酒，蒸它一蒸？就不能加上大蒜紅燒？就不能澆上奶油來烤？不成，英國人就認准了這一味菜，吃上多少世代都不厭煩。啊，那滾滾的炸油經過處理還變成了「汽油」，可以用來驅