

大家小鮮，

三餐為雅



▲林文月著《飲膳札記》（譯林出版社，二〇一六年九月）



據兒曾看

作者：葛亮，小說家，學者。
著有《北鸞》《朱雀》《七聲》
《戲年》《謎鴉》《浣熊》等。

我愛讀林文月，除了其躬親於食譜程序，鉅細靡遺，還在其背後的人情與人事。

舒國治繪美食地圖，焦桐寫饌飯掌故。

台灣作家善寫飲食，各具擅場。

「小」言其輕盈，亦言其入微。

《飲膳札記》算是典型的大家小作。

中國人有詠物言志的傳統，又持有家國之念，對食物的關注往往成為重要的窺口。老子曰：「治大國若烹小鮮」，說的是國策方略，也是火候的拿捏得宜。廟堂畢竟複雜，失意於此，往往退而求其次，以「吃」入文，算是一種心理補償。寫得越精彩，失意愈甚。歷朝歷代，自有專單可作輔證。孟元老《東京夢華錄》、張潮《幽夢影》、張岱《陶庵夢憶》、李漁《閒情偶寄》等等。而袁枚的《隨園食單》，則見曠達之相，自覺瀟灑仕宦「正途」。造園譜曲外，將飲食作為人生態度的一端。

大家小作 樸素自然

周作人在《北京的茶食》裏寫：「我們於日用必需的東西以外，必須還有一點無用的遊戲與享樂，生活才覺得有意思。我們看夕陽，看秋河，看花，聽雨，聞香，喝不求解渴的酒，吃不求飽的點心，都是生活上必要的。雖然是無用的裝飾，而且是愈精緻愈好。」這是要和「有用」分庭抗禮，是他所謂「生活之藝術」的總旨趣，要「微妙而美地活着」。舒蕪評價說：「知堂好談吃，但不是山珍海味，名庖異饌，而是極普通的瓜果蔬菜，地方小吃，津津有味之中，自有質樸淡雅之致。」原本他的故鄉紹興並非出產傳統美食之地，齋菜、羅漢豆、霉苋菜梗、臭豆腐、鹽漬魚，皆非名貴之物。雖是談吃，意在雕琢習俗儀典，民間野謔等大「無用」之物。食材越是平樸，越是無用之用的好底裏。鍾叔河在《知堂談吃》序言中說：「談吃也好，聽談吃也好，重要的並不在吃，而在於談吃亦即對待現實之生活的那種氣質和風度。」可見談吃，可以之為大事，亦可為小情。



▲台灣學者、作家林文月 網絡圖片

《飲膳札記》算是典型的大家小作。「小」言其輕盈，亦言其入微。台灣作家善寫飲食，各具擅場。舒國治繪美食地圖，焦桐寫饌飯掌故。我愛讀林文月，除了其躬親於食譜程序，鉅細靡遺，還在其背後的人情與人事。林文月是台灣文壇獨沽一味的女性學者作家。學問自不必說，在論述、散文、翻譯方面均有建樹。《源氏物語》公認的最好譯本，出自她手，至今未出其右者。盛名又在軼事，現今已入耄耋。當年台大校花的美名，仍傳揚如佳話。或許美人在骨，令人念念不忘。「那一年，整個學校的男生，都跑去看林文月。」回憶其少時風姿，除了李歐梵教授等學弟學長外，竟還有李敖。李大師言林氏之美，雖為彰顯前妻胡茵夢的魅力。不同於一貫狂瀾，話語中對林文月的看重，平添了一份愛敬。

有這樣的家世，林文月的文字，並

▲林文月在論述、散文、翻譯方面均有建樹。《源氏物語》公認的最好譯本，出自她手 網絡圖片



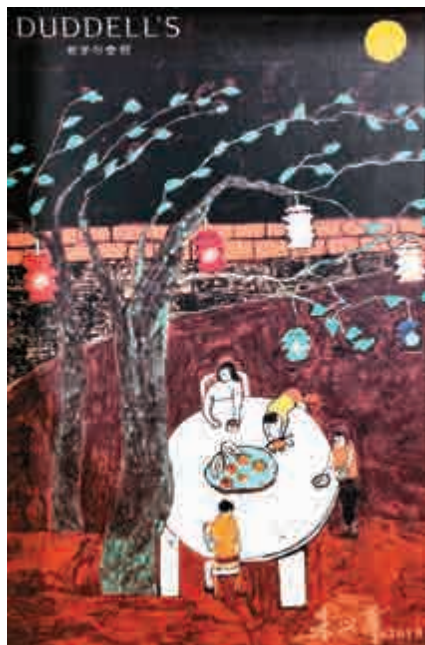
掃描QR Code
上大公網瀏覽
更多讀書資訊

無飄忽自負之意。相反，平樸謙和得令人感嘆。即便優雅，也是日常的優雅。十分推崇她的陳平原教授，記一次宴請。聽幾位台大同仁說起「女教授」的艱難，林先生便說：「我實在不佩服現在那些只知道寫論文，從不敢進廚房的女教授。」這話在女性主義大行其道的學界，是有些危險的。但林先生身體力行，甚而在其年輕時寫下《講台上和廚房裏》，稱說，一個女性教員和家庭主婦有甘有苦，實在也是應該。

平原教授說他最怕遇到「學者型作家」，因其思路清晰，話也說得透徹，輪到評論家上場，幾乎「題無剩義」。林先生文章的好，或許正是在治學的高屋建瓴之外，多了些女性於家居生活的體恤與現實，體會中饋之事裏「人生更具體實在的一面」。也是主婦特有的瑣細，使得她的文字有溫柔着陸的韻趣。暖意氤氳，帶來令人回味的空間。這一則因其記述過往，並不維護強韌與完美的輪廓。「楔子」裏，說到蜜月歸來，自己煮第一餐飯的失敗甚而狼狽，生火被煙霧熏出了眼淚。「男主人準時回家時所見不到是溫暖的晚餐，卻是一個流淚的妻子。」二則文中時而寫一己特有的任性，無傷大雅，反有一種讓人親近的顛覆。寫「台灣肉糰」說到少女時期長輩的碎念，「女孩子要會蒸糕、包粽子，才能嫁人」。因為厭煩長輩的絮叨，以及對婚嫁事理的懵懂，以致對這些食物產生抗拒，不免「掩耳每不喜」。因此，這書中的林先生，並不是長於庖廚的大師。因其不禁每每向生活示弱，倒更像錯落於柴米油鹽的煮婦。這便多了許多煙火氣，看她燒菜，娓娓道來自己的廚房經驗。竟好像也在看一個鄰家姐姐，與我們同聲共聲地成長。可見三分敬，七分親。



▲極其家常的炒米粉，想做得好吃並不容易



▲今年中秋，有本港食肆邀請藝術家朱興華設計月餅禮盒，朱氏根據自家在元朗慶祝中秋節的歡樂場景創作了這幅作品。畫中男女老幼在小花園中圍坐賞月，場面溫馨 藝術家及都爹利會館供圖

飲食為表 人事為裏

因此，你在這些文字中，讀不到微言大義。一切出於樸素、隨性及自然。「我於烹飪，從未正式學習過，往往是道聽途說，或與人交換心得，甚而自我摸索；從非正式的琢磨中獲得經驗與樂趣。有時，一道用心調製的菜餚能贏得家人或友輩讚賞，便也對欣然安慰。」由讀者的角度，這份素人心態，格外動人。因其有旁逸之趣，也有一分不襲窠臼的自我。筆者看來，林先生做菜的方式，頗像中國小說的淵源。昔日的「稗說」，未如詩居廟堂之高。因其無所規矩，卻獲得在民間肆意生長的命途與美感。在她筆下，讀到的與其說是「廚藝」，毋寧說更多是「廚意」。佳餚固然可觀，但以此為媒，也是為了食者佳聚。「宴客之目的，其實往往在於飲膳間的許多細瑣記憶當中，歲月流逝，人事已非，有一些往事卻彌久而溫馨，令我難以忘懷。」

《飲膳札記》是四兩撥千斤的精緻食譜，也是集作者交遊大成。有幸成為林家宴座上客的，多半是師友。和林先生一同共乘白駒，塵埃落定後，皆是聲名赫赫的人物。在其文字中出現最多的，大約是其恩師臺靜農教授，言行投足，幾乎是半個家長。林先生有小機趣，「為了避免重複以同樣的菜式款待同樣的客人，不記得是何時起始，我有卡片記錄每回宴請的日期、菜單以及客人的名字。這樣做的好處在於一方面避

免讓客人每次吃到相同的菜餚；另一方面可以從舊菜單中得到新靈感。」難怪被她宴請過的學生嘆道「老師做菜和做學問一樣」。

這話算是說對了一半，治學嚴謹，但不可拘固。林先生寫過一道極其家常的吃食「炒米粉」。普通則普通，但做得好並不很容易。朋友吃過她的炒米粉，常驚為天人，依次來討教秘方。林先生便耐心寫了從選料至烹製的全過程。備料的部分，胡蘿蔔高麗菜，香菇與蝦米。先生寫酌量，大約所用蝦米是「一大把」。說完了，自己也感嘆：「記述材料多寡，乃至切割操作諸端，只是供作參考而已，中國人對於飲膳之處理，其實相當融通隨性」，「往往隨心所欲不逾矩」。她便也寫在京都遊學，遇到大阪的朋友向她學炒米粉。這個日本人看她切葱便虛心請教「切幾厘米長」，加醬油須「多少湯匙」。林先生信口說了，見友人在黑板上寫下「葱（3cm），醬油（1.5湯匙）」，既「有些心虛，也有些好笑」。

濃郁鄉情 充盈舌尖

關於這一點，筆者居然有些感同身受。家母同為教授，因為專業是工程數學，對烹飪，便有些精確至於犯難的心態。比如她在菜譜上，最怕見到的便是「少許」二字。遇到簡直不知所措，將集聚的自信心全折損了。後來，我在小說《不見》中便以她老人家為原型，寫了一個退休的教授。好在有主人公循循善誘說：「中國就算入詩的數字，大多也是個虛指。比如『一片孤城萬仞山』、『白髮三千丈』，您老不用太過認真。」

大約在林先生筆下，可看到其中學重若輕。她既寫「潮州魚翅」、「紅燒蹄參」、「佛跳牆」等功夫菜，更多則是如「香酥鴨」、「清炒蝦仁」、「椒鹽裏脊」等家中日常膳食。因此，常可看到她對待菜餚的細緻講究，卻又時有些信馬由繮。比如「口蘑湯」一文，洋洋灑灑記述了孔德成先生教她的孔府高湯。但到自己下廚，刪繁就簡，用市面所賣「Campbell's」牌的清雞湯便可代之。而對口蘑中甚難去除的砂石，則似頗認同許師母，即許世瑛教授的太太所授：「那口蘑裏頭的砂子兒啊，洗不清的，也只好吃下去，反正是家鄉的砂子嘛。」聽來不禁令人莞爾，簡直有些佛系了。

林先生寫的菜餚，即便膏腴，也非異饌。看她寫食物，實際都是和三餐相關的回憶。記魚翅寫的是與老父最後一餐年夜飯；香酥鴨則是在家中幫傭二十餘年的阿婆邱錦妹；扣三絲湯寫的是令夫君豫豫難忘的城隍廟小吃，她憑了後者的描述做了出來，方發覺竟無知覺間抵達了稚齡即離開的上海。未老莫還鄉，還鄉須斷腸。近鄉方情怯。這份遙遙相思，只停留在味覺，纏繞於舌尖，或許才是最好的歸宿了。

（文中小題為編者加）

