

### 第三章 記憶·旅行·情慾——韓良露飲食書寫主題

宋代學者邵雍曾言：「飲未微醅，口先吟哦；吟哦不足，遂及浩歌。<sup>1</sup>」飲食原是身體索取養分的生存法則，但當人們與食物接觸的同時，便開始賦予此過程複雜的意義。飲食書寫即是將具象的飲食行爲化爲抽象的文字，將思維情感釋放並傳達飲食後的感官享受。韓良露藉其自身的童年成長背景、異國旅遊居住等經驗寫下與飲食相關的種種主題，以下將其飲食書寫的主題分作「懷舊滋味」、「流浪滋味」與「情慾滋味」三節論述。

#### 第一節 記憶中的私房菜——懷舊滋味

美國學者 Rupp 所著《記憶的秘密》中說明記憶的作用：「透過記憶，我們塑造自身的人格，創立我們的事業，建立人際關係，及寫我們心智的自傳，這個自傳是獨特且無可取代的自我歷史。沒有了它，我們就只剩軀殼，不只沒有過去，也沒有可創造未來的基礎。<sup>2</sup>」可見記憶是人存在的重要部分，它不但是人格的表徵，亦是往後發展的基礎，那麼喚起過去的記憶就是懷舊，是回頭檢視過去的生命事件，也是表達或陳述記憶的表現。

然而，回憶舊時的點點滴滴是一種再自然不過的觸發。《文心雕龍·明詩》曾道：「人稟七情，應物斯感。感物吟志，莫非自然。<sup>3</sup>」人們時常因飲食而睹物思人、觸景生情，進而追憶過往、發而爲文，故懷舊書寫應是飲食文學創作最無偽的催化劑。而飲食的過程是十分個人化的行爲，我們的身體除了吸取熱量與養分外，同時更是眼睛、鼻子與舌頭具體的感官接觸，尤其食物氣味的印記更會長久留於記憶中。《記憶的秘密》一書更從腦部的生理運作模式提出在所有感官連結中，與記憶關係最爲密切的就是味覺，這些氣味往往將人們送往懷舊的道路上。而另一名學者黛安·艾克曼 (Diana Ackerman)《氣味、記憶與愛欲》一書也強調：「氣味是包裝好的記憶。<sup>4</sup>」她以自己從香水味道回到兒時記憶來印證此理：

**我們的大腦把這些最初的氣味和遙遠的情感聯合在一起，就像廣告商知道的秘密一樣，氣味可以喚起深層的記憶，向潛意識說話。……很少有事物**

<sup>1</sup> 邵雍：《擊壤集·小車吟》，輯入《文淵閣四庫全書》(台北：台灣商務印書館，1983年)，集部40別集類第1101冊，頁1101-113。

<sup>2</sup> Rebecca Rupp 著，洪蘭譯：《記憶的秘密》(台北：貓頭鷹，2004年)，頁24。

<sup>3</sup> [南朝梁]劉勰著，王更生注譯：《文心雕龍讀本·明詩》(台北：文史哲，1985年)，卷2第6，頁83。

<sup>4</sup> 黛安·艾克曼(Diane Ackerman)著，莊安祺譯：《氣味、記憶與愛欲》(台北：時報文化，2004年)，頁159。

如氣味這般值得記憶，它可以掀起濃重的懷舊思緒，因為早在我們來得及編輯修改之前，它就勾起了強有力的印象和情感了。<sup>5</sup>

由此得知，氣味可以喚醒在記憶深處的情感，並連結腦中懷舊的思緒，而這般懷舊又進而自然觸發文學的創作。香港學人杜杜曾參考貝利沙維靈（Anthelme Brillat-Savarin）《味覺生理學》一書加以分析：「味覺可分三個層次。一是生理方面的，即是舌頭；二是化學的，即是食物；三是心理的，即是進食者的主觀感受。三者互相配合，便會產生變化無窮的味覺天地來了。生理的感受還有限，心理的感受卻無邊無際。很多時候我們吃東西除了吃味道之外，還有食物所引起的回憶情感，這些都成了味道的一部分。<sup>6</sup>」綜上所論，飲食與記憶高度相關，因為我們吃進去的不只有食物，還有複雜的人際網絡與深厚的情感結構，承如韓良露言：「某些飲食之事，頗能觸動人心一起過去的時光，感懷流失的往事。<sup>7</sup>」所以追憶過往乃是飲食時所發生的必然現象和真實的情感樣態。

綜觀台灣當代飲食文學，懷舊是慣見的書寫主題。作家將情感寄託於食物，並喚醒記憶中的美好滋味以重溫舊夢是飲食散文中常見的創作類型與主要意蘊。但韓良露的懷舊書寫卻有別於早期大陸來台作家所呈現歸夢無期的濃濃鄉愁，她並非藉由飲食書寫來構築原鄉風景或企盼返鄉的夢想，而是一方面寫記憶中熟悉的味道來思念親人故友；一方面以懷舊的滋味觀照成長過程中的自己；另一方面藉撫今追昔之口凝視本土飲食文化的物換星移。以下即分「童年回味」、「青春苦味」與「真情原味」三方面分析韓良露飲食文本中的懷舊主題。

## 一、童年回味

美食在韓良露的童年中，一直是件大事。從小對飲食即有興趣的她想起自己小學時因為欣賞一杯熱可可的調製並慢慢啜飲而耽誤上課時間：

也許我天生註定就是個愛吃的小鬼，而飲食之事也一直是生活中很大的快樂來源。我還記得坐在「美而廉」吧台的矮圓椅上，店裡的阿姨在我眼前泡熱可可……童年的我，雙手撐著下巴，楞楞地看著店裡的阿姨的舉止，無形之中也已經學會了美食之道。這杯熱可可，我都會細心品嚐，慢慢啜飲，絕不會大口喝盡，也因此，我常誤了學校朝會開始的時間。<sup>8</sup>

「美而廉」是開在韓良露幼時住家山腳下著名的西餐廳，小學生在上學途中獨自一人闖進高級餐廳用餐，還因喝一杯熱可可而遲到，自有些荒唐，但因美食誤事

<sup>5</sup> 同上註，頁 159-160。

<sup>6</sup> 杜杜：《飲食與藝術別集》（香港：明燈，1998年），頁 128-129。

<sup>7</sup> 韓良露：〈今夜，我們去吃西餐〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁 80。

<sup>8</sup> 韓良露：〈童年回味〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁 80。

似乎是韓家的傳統，所以她父母非但沒有責罵，反而為她向老師代為求情。正因如此，童年時種種美好的滋味及天真的時光得以深刻烙印於韓良露的記憶中，尤其是父親與外婆對於飲食之事的執著與帶領更是其童年回味書寫的主軸。

韓良露於文章提到：「父親的味道，並非天下最佳的，但仍是唯一的，因為那就是父親的味道。<sup>9</sup>」父親的味道裡有著童年時的美好回憶，有著女孩從疼愛中成長的滋味。長大後的韓良露回想兒時父親身影說：「童年的時光，回憶起來，充滿著和爸爸在廚房中鑽進鑽出，東忙西弄的樂趣，長大後寫起文章，也常常爸爸長爸爸短的。<sup>10</sup>」這位對飲食特別重視的父親好吃又好做菜，雖然舊時家中有請管家陶媽媽煮飯，但只要忙裡偷閒，必會佔據家中的廚房，以洗手做羹湯為人生樂事。口味獨到的父親擅長上海料理，紅燒黃魚和冰糖甲魚尤是二絕。韓良露回憶小時候一回父親做冰糖甲魚的情景：

有一次爸爸不知道去哪裡買回了一隻大甲魚，養在後院的缸中吐了兩天的沙，之後爸爸就做了紅燒冰糖甲魚。當時的我，也不知哪來的勇氣，竟敢吃長成這樣烏龜形狀的魚。但我閉眼吃下的甲魚裙帶，那種濃稠豐厚的膠質觸感，過了幾十年了，依然歷歷在「嘴」中。<sup>11</sup>

除了中菜，父親更善於做上海式的西餐。韓良露印象深刻地提到小時候每年她的生日，爸爸都會邀請十幾位同學到家中作客，他也會精心烹飪西式自助餐，讓同學大開眼界。父親這種好客的習性如同先天的印記一般烙在韓良露的心版，長大後旅居倫敦的她亦自然而然地時常宴請街坊鄰居，甚至自嘲說這是一種喜歡為他人做菜的自我膨脹的母性。然而，韓良露憶起父親對於美食的熱愛不僅於此，在六〇年代一般家庭極少外食的光景之下，別說是上西餐廳了，小餐館的價位也並非普通家庭吃得起的，但在家庭風氣的影響之下，幼時的韓良露即每週至少上正式館子兩次，其餘也常到小餐廳品嚐，因此其童年所承載豐富的美食閱歷亦比起一般人多出許多。

對於父親幼時的寵愛韓良露十分珍惜，內心充滿感念的她敘說小時候爸爸常帶她去霜淇淋店吃甜品——香蕉船之事，當時自己非常興奮、滿足的神情還記憶猶新，但隨著父親年事漸高必須謹慎克制飲食，有一回帶父親外食，父親看著菜單上的香蕉船流露渴望，她便體貼地點了一份：

香蕉船來了，父親的眼中有孩子般的興奮，他專心地一匙一匙掏著霜淇淋吃，剎那間，我看到了童年的自己，父親以前常帶我去中山北路的百樂霜

<sup>9</sup> 韓良露：〈爸爸的味道〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁33。

<sup>10</sup> 韓良露：〈媽媽的春餅〉《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004年），頁20。

<sup>11</sup> 同注9，頁31。

淇淋店，父親總讓六、七歲不到的我獨享一整盅的香蕉船，當時父親眼中的我，想必臉上也一定流露著像父親此時也有的既興奮又滿足的表情吧！幾十年前父親用香蕉船寵我，如今換我也用香蕉船寵他。<sup>12</sup>

文中更細膩描述父親跟小時候的自己一樣，是先吃完巧克力口味再吃草莓霜淇淋，並說剩下香草霜淇淋已吃不下了，於是她和父親分食最後一球，如同當年韓良露也總會央求父親與她一起吃完最後的霜淇淋一般，如今幼時場景重現，只是時光荏苒，父女角色互換，小時候父親對女兒的疼愛如今得以反饋，文本除了寫出父女倆嘴邊甜滋滋的香味之外，更也於彼此心中再出現溫暖的親情滋味。

另一位編織韓良露童年滋味的是喜歡下廚的外婆，不僅讓家中除了可以吃到外省口味及西方式的佳餚，還經常品嚐道地的台灣本土菜色與日式料理。小時候因外婆家與爸媽家並不遠，所以外婆天天會到家裡來探望女兒與孫女，因為擔心嫁出去的女兒吃不習慣外省口味，所以時常拎著台式小吃往女兒家跑。韓良露有趣地回憶到：

媽媽其實是吃得很好的，但阿嬪卻不覺得，因為媽媽自己不下廚，因此吃不到阿嬪愛吃愛做的那些台式小吃。於是，給媽媽送好吃的東西去，成了阿嬪生活中十分重要的事。<sup>13</sup>

儘管知道女婿會做菜，但仍然不放心天天為女兒及孫女用心挑選食材、細心烹調。韓良露的外婆是台灣傳統女性的典型，即使面對浪蕩的丈夫在外風流，仍深信他總有一天會回頭，所以終其一生她都守護著自己的家庭：

阿公儘管在外面風流，晚上都還會回家吃宵夜，據說是因為阿嬪的手藝很好，拴住了他的胃，等於拴住了他的人。不知道阿嬪是不是真的因為想用飲食拴住阿公的心，因此特別研究飲食之道，還是阿嬪內心寂寞，所以把愛都給了食物；也因此，阿嬪表達愛的方式會用給吃的東西來表示。<sup>14</sup>

正因現實婚姻的缺憾使得外婆對食物投入更多的心思，曾和外婆住過一陣子的她回想阿嬪的滋味：

阿嬪的手藝極佳，我常常在她的廚房中，看她如何做菜，他用料十分捨得，完全像電影「芭比的盛宴」的芭比一樣，廚房裡永遠準確擺著她從迪化街買來的各式山珍海味的乾貨，那個時代很少人用的乾鮑、干貝、大花菇等，

<sup>12</sup> 韓良露：〈父親三味〉《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004年），頁26。

<sup>13</sup> 韓良露：〈阿嬪的滋味〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁35。

<sup>14</sup> 同上注，頁36。

卻都是阿嬤的家常備料。阿嬤會買上好的鮪魚、旗魚來炒魚鬆，炒時撲鼻的香味讓阿嬤家前都圍了一群貓，阿嬤會告訴我，用新鮮上好的魚肉炒鬆，才不會像市場上賣的有腥臊味。我也看過阿嬤買新鮮的烏魚子，回家自己曬晾、醃製，之後會用日本清酒浸一下醃好的烏魚子才能去煎，阿嬤的烏魚子表面微焦、中間如糖心般Q軟、不帶一絲腥氣。

雖然長大後知道了當年外婆每天為丈夫、女兒、孫女準備山珍海味而欠下了不少高利貸，但記憶中的外婆為了維持高水準的美食花費極多心思是當時少見，也是至今她仍然無法理解的滋味。外婆除了愛做菜也愛吃別人做的，對各地吃食熟門熟路的外婆當年經常搭著火車帶幼年的韓良露從北投到關渡宮、龍山寺、基隆廟口等地參拜，且順道打打牙祭：

從燙魷魚攤往後走，有一家聞名的鱈魚意麵店，也是阿嬤的愛店之一。因為鱈魚意麵是台南夜市「沙加里巴」的名產，阿嬤是台南市人，在吃鱈魚意麵時，阿嬤就會跟我絮絮叨叨地說這家比不上「沙加里巴」的。我從小聽到大，聽她說「沙加里巴」的小吃多好，直到我唸高三時，從臺北轉學去台南女中，第一次在「沙加里巴」吃鱈魚麵，才懂得阿嬤說的有道理。但不管是「沙加里巴」或龍山寺的鱈魚意麵，現在都已經消逝了，就像阿嬤也早就離開人間了，可是回想起從前種種，卻仍然有種滋味不曾消逝。

15

不同於爸爸的大菜滋味，阿嬤廟口小吃滋味也是長大後思念的滋味，離開家鄉的阿嬤藉著異地的美食巡禮尋覓家鄉的口味，字裡行間透露阿嬤思鄉的情結。然而，外婆以愛為女兒做菜，韓良露的媽媽也以愛為她的女兒做菜，本是天經地義，雖然韓良露的媽媽因為有大廚在家而遠離廚房，但也有著與外婆一樣想為女兒做菜的心情：

去年六月，在十分突然的情況下，母親去世了，辦完了母親的喪事後，我突然很想吃春餅，我去基隆廟口，吃到了當年母親曾帶我和外婆一起去吃的春餅，我一面吃著春餅，一面想起母親曾為我們費心做的那幾次春餅大宴，我想起了當時我們吃得興高彩烈時，母親臉上幸福的表情。如今，我多麼希望能再擁有一次舌尖的幸福，讓我再吃到媽媽的春餅吧！<sup>16</sup>

韓良露母親偶爾做菜也使女兒舌尖洋溢幸福感，並形成往後記憶中少有的母親滋味。在許多家庭中，媽媽的滋味是主味，但在韓良露家中卻是隱藏之味，長大後細細回想，才憶起那一年媽媽親手做料理的仔細與周到，其實當時母親也希望兒

<sup>15</sup> 同注 13，頁 38。

<sup>16</sup> 韓良露：〈媽媽的春餅〉《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004年），頁 22-23。

女能像稱讚爸爸那樣地給她肯定。

一個人的美食經驗與其幼時家人環境有十分強烈關連性，悠遊於飲食天地的韓良露所寫的美味除了懷念從前味之外，更是藉這些美味珍惜從前人，她說：「除了好吃外，美味常和人事情境有關，譬如在寒天凍地中，有人遞給你的一碗薑湯，其美味絕不止於薑湯好吃與否，也和當時處境大環境有關係。像許多懷念媽媽、爸爸、外婆、情人等的美味，彼此的情意互通相關，而非只是他們會做好吃的東西而已。」<sup>17</sup>然而，父母、外婆的舊時滋味往往經過時間的咀嚼品嚐，逐漸增溫發酵，最後在心中沈澱凝聚成韓良露最值得珍視的童年美味情境。

## 二、青春苦味

除了童年家中的種種回味之外，小女孩漸漸長大後的愛情初體驗也伴隨著與家人相處的滋味一起到來。韓良露說到自己第一次約會的記憶也和食物有關，這是一段小學五年級純純的愛：

第一次約會，原本只是去兒童樂園玩的，但玩了半天後的我，想到百樂霜淇淋店離兒童樂園不遠，就興起了去吃霜淇淋的念頭。我帶著我的男同學，從圓山的兒童樂園走到農安街口當時的百樂霜淇淋店，兩人進去合吃了一客香蕉船和凍巧克力香蕉。那天是我付的錢，因為我口袋中的零用錢一直不少，但我看得出來我的同學有些不安。後來，他請我去他家玩時，我才知道我們來自很不同的家庭：對我而言，吃喝是玩樂；對他而言，吃喝是生存。<sup>18</sup>

兩小無猜的青澀愛情與現實生活背景的差異使得韓良露瞭解生活的滋味，事隔多年後的一晚，她一樣走到愛情的十字路口：

隔了許多許多年之後，有一個下雨的晚上，我走進了仁愛路圓環當時剛開幕的雙聖霜淇淋店，看到了他們也有賣凍巧克力香蕉，我坐下來，吃了一根凍香蕉後，又叫了香蕉船。當時我突然想起了我的第一次約會。歲月匆匆，人事多變，當時的我也正面臨感情的困擾，和一個很不合適的男人在一塊。吃完了香蕉船，我也下定了決心，決定該分手了。沒想到甜蜜的霜淇淋，竟會讓我做出如此苦澀的決定。<sup>19</sup>

吃完甜蜜的霜淇淋後，她決定了揮別苦澀的戀情，童年的往事此刻迸出腦海，因

<sup>17</sup> 韓良露：〈自序 美味之戀〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁18。

<sup>18</sup> 韓良露：〈童年回味〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁27。

<sup>19</sup> 同上注，頁29。

為她知道當下也只有甜味可以使她深刻反省愛情甜美背後隱藏的現實痛苦，也只有這種甜滋滋的氣味可以治癒情感上的傷痛。

除了甜蜜的霜淇淋外，文本中更多次提到烤蘋果的愛情滋味。早年父親帶著全家至香港西餐廳用餐，餐後的餘興節目是脫衣舞表演。幼時的韓良露趁著父母不留神時偷溜至後台看舞孃，意外地吃到舞孃的廚師男友為舞孃準備的奶油焦糖烤蘋果，第一次品嚐到這道甜點的韓良露注視著舞孃幸福的眼神，赫然體會到：

**我抬頭望著舞孃，那一剎那，我明白了一項美食的道理：為心愛的人做東西吃，和吃心愛的人為你做的東西，是人生的至福。那天吃的奶油焦糖烤蘋果，至今仍是我常常用來待客的甜點，而每一次做它、吃它，我都會想起那個脫衣舞孃的幸福眼神。但誰知道她和小廚師的戀情後來如何了？就想許多吃過我的奶油焦糖烤蘋果的人，如今又如何了呢？<sup>20</sup>**

長大之後的韓良露亦奉行此理為男友準備盛宴，並視之為人生幸福之事，但往往事與願違：

**有一次在本省男友家做西湖醋魚，男友卻吃不習慣，也讓我對自己的廚藝懷疑起來。還好在座還有我們忘年交孟祥森，當年還吃葷的他，卻直讚西湖醋魚做得好，還說才十八歲的我，有此等身手，日後必不凡種種。只是之後換了男朋友的我，遇到了另一個更不愛吃的男人，同住在東門町的他，對附近的菜館無一熟識。吃客飯只叫青椒牛肉絲的他，有一次在我非要大展身手，做了一桌江浙盛宴後，告訴我是否以後不要再下廚做羹湯了。他說我花那麼多時間做菜，不過是吃一頓，覺得很浪費時間。<sup>21</sup>**

此事之後，和男友食不同道的韓良露必須找其他食伴前往各式江浙菜館嘗鮮，和男友的戀情也逐漸變了滋味，因此她說：「於是，在油爆河蝦、東坡肉、雪菜黃魚羹、清蒸臭豆腐的滋味之中，和男友的戀情也逐漸變了滋味。原來，味覺不僅催眠了我的童年，也影響了我的青春戀情。<sup>22</sup>」如同小廚師因舞孃女友欣賞其廚藝而嚐到幸福的滋味，而韓良露也希望覓得一人可以因她的江浙菜而感到幸福。然而藉著食物的牽引，也讓她遇見終生伴侶。二十四歲時，為了逃避陷入低潮愛情的韓良露動身前往東京朋友家，同時東京朋友家還有另一位台灣的朋友借住，這位朋友也就是後來韓良露的先生，但在當時心情鬱悶的她並未注意到這位朋友，只是一起分享心事：

---

<sup>20</sup> 同注 18，頁 26。

<sup>21</sup> 韓良露：〈追尋新舊上海的味道〉《美味之戀》（台北：方智，2001 年），頁 89-90。

<sup>22</sup> 同上註，頁 90。

我們坐在那兒，喝沙瓦、吃串燒，講講白天看到的好玩事之餘，我便會講起我和男友的一些解決不了的問題，當時的我，幾乎像個溺水的人，抓到了聽眾，就要別人和我一起分享最苦惱的心事。……那年夏天，幾乎夜夜在居酒屋吃東西、聊天，讓我和朋友變成了無話不談的好朋友，但當時的我並不知道此人後來竟然會變成了我的男朋友，後來又變成了我的先生，從那個居酒屋開始，直到今天，他一直是傾訴心事的人。<sup>23</sup>

韓良露的早春情事藉他鄉的居酒屋得以滌化，更使她找到了能與她分享人生滋味的生命伴侶。日後她與先生一同南下，尋覓早年於台南求學的青澀滋味，韓良露感慨地說：

我在台南享有生平最早的一段無人管的日子。有時不上學的我，早餐在東門市場吃沾花生粉、甜醬油汁的府城菜粽，中午在孔廟對面的福記吃清蒸肉圓，之後再到隔壁的莉莉冰果室吃蕃茄切片沾薑末砂糖醬油膏……這次回台南，是和外子全斌同行，一路上我帶著他吃遍還存在的當時的名店，順便也回味往事，我和外子吃著水果冰，我想起過去的我也常在午後來此吃一碗冰。時光匆匆過，忽地二十多年了，但我一點都不覺得遺憾，因為一路走來，我過了許多幸福甜美的生活，實在是得老天的厚愛。<sup>24</sup>

在台南的高中生活一直是韓良露十分得意的一段歲月，當時的她有著年輕人旺盛的好奇心，不惜曠課放蕩一整天只爲了自由自在地品嚐美食。回憶起昔日的青春狂放，她非但沒有後悔、沒有遺憾，反倒多了一分珍惜父母的寬容與老天爺的厚愛之心，因而多年之後與先生一同回顧當年的荒唐歲月後，亦更能體會幸福美好的滋味。

### 三、真情原味

韓良露於〈童年的流動滋味〉一文中說：「童年記憶中有許多身影，其中有一些叫不出名字，卻又熟悉無比的臉孔，年幼時不知道，這些在生命行旅中，曾經提供給我好多美好滋味的人們，後來都成為我記憶底層經常浮現，讓我懷念不已的事物。<sup>25</sup>」在那個街上沒有便利商店、沒有那麼多餐館的時代，人們雖不能隨時想吃什麼就上街買，但確有一些流動攤販，騎著腳踏車或挑著擔子定時沿街的叫賣，這些叫不出姓名卻熟悉無比的小販是舊時的美好滋味。韓良露回想從前父母叫外賣到家中吃的記憶是這樣的：

<sup>23</sup> 韓良露：〈從前有個居酒屋〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁135-136。

<sup>24</sup> 韓良露：〈重溫台南味〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁76-79。

<sup>25</sup> 韓良露：〈童年的流動滋味〉《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004年），頁56。



外送伯伯的小甜食是奉送的。我第一次吃糖心蕃薯，就是外送伯伯給的，甜滋滋的、澆了麥芽糖變得黏牙的甜薯，吃起來又稠又軟，好吃極了。當年我吃著嘴裡甜時，卻沒想到這些外送的伯伯好辛苦，提著大木盒在溫泉路的山坡上走上走下的。等我大到懂得他人辛苦時，外送的時代也一去不回了。現在的外送，只有披薩，有時坐在家中看電影，實在懶得做菜或出門吃飯，這時就會強烈懷念以前的日子，竟然連宴席的菜都可以叫回家吃，想來實在十分幸福。<sup>26</sup>

提著沈甸甸的木盒隨叫隨到的外送伯伯送來的糖心蕃薯滿足小女孩的期待，也正因為多些時間的等候使得吃到嘴裡的食物特別美味、特別珍貴，還有求學時期餓飽孤夜苦讀學子的餛飩擔老人和放學後常喝的甘蔗汁老闆娘：

這個幾乎餓飽我十多年宵夜的餛飩擔，於我既陌生又熟悉，我完全不知老人的身世，好幾次想開口詢問，但又作罷，因為他為人性格，言語簡單，從不寒暄，我和妹妹背後都叫他怪老頭。我們幾乎每週總會吃幾次怪老頭親手做的餛飩，久而久之，會覺得和此人很熟悉、很親近。這種與人親近的食物情是和便利商店、超級市場、速食店買食物吃的經驗完全不同的。

<sup>27</sup>

在小白屋旁，有一家開了近四十年的甘蔗汁小攤，一直是我的最愛。攤主是一位十分勤勞、瘦乾乾的婦人，我看著她從中年到老婦人，她也看著我從少女到中年，每次彼此相見，都如同照著時光的鏡子。她家的甘蔗汁，數十年來味道很少改變，這一點一直令我納悶，難道她家甘蔗都產生同樣的甘蔗田嗎？後來，我忍不住問攤主，她才說確實都是跟同樣的甘蔗果園批的貨，因為客人都喝慣了。原來這一份知味的情緣，比起不少人世間的戀情，還能維持得更長久。<sup>28</sup>

這些日夜流動的味道也許是出現在自家門口、各鄉鎮的街上，無論何時何地都是韓良露成長的軌跡，都成為她生命中難忘的好滋味。但不知何時開始這些流動的味道在生活中一點一滴地消失，接著取而代之的是超商、超市或速食餐廳的新飲食現象，隨時代的變遷、科技的發展，飲食之事也隨之改變，隨時可以被滿足的胃口也跟著不再值得回味了。長大之後的她不禁想念起從前的好味道，不管是外省老兵賣的山東大餅、推醬菜車的老夫婦、下午四點本省阿伯現身時的鹹豆花，還是冬日晚上賣麵茶的汽笛聲都經常從記憶底層跳出，這些味道有真心真情濃郁的人情味，是童年時不可抹滅、無法取代的滋味。例如高中時家中附近常吃的東

<sup>26</sup> 韓良露：〈外送與外燴〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁46-47。

<sup>27</sup> 韓良露：〈懷念從前味〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁72。

<sup>28</sup> 韓良露：〈東門町回味記〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁67-68。

門湯圓即是韓良露記憶中堅持口味的好味道：

凡是老永康一帶的人，大多知道一家掛著「東門湯圓」的老店。這家賣的東西甚少，主要是鹹甜湯圓、餛飩及擔擔麵。但奇的是，此店招牌雖以湯圓為名，但除卻元宵當令應景外，平日上門的客人叫的卻多半是餛飩和擔擔麵。這兩式小吃著實平常，台北大街小巷隨處可見，但越是材料簡單、做法不難的東西，卻往往精品難尋。因為材料簡單，不能靠別的材料提味，故如何保留原味之鮮甚為要緊，由於做法不難，反而必須更加細心，否則極易流於粗糙。<sup>29</sup>

她說，東門湯圓的餛飩，不但麵皮味夠爽口，肉餡以精肉搗成爛泥，絕不摻異物，且湯汁更為上品，是由極佳的肉骨頭日夜熬製而成，無需放味精也夠鮮味。韓良露認為堅持好滋味的老店是對於飲食真誠的展現：「光是這三點似乎不難的條件，卻是坊間許多賣餛飩的商家無法比你的。其實非不能也，乃不為也，食物的精品就在存乎一心，「誠」則有之。我在國外多年之後，回台後，特別想去找這家店。好在，店還在，而口味竟然也沒變。<sup>30</sup>」除了對於食材製作的堅持，對於顧客的真情付出，最難得的是老店能夠長期維持老口味，使人們於平凡食物中見真味，而這正是使遠在他鄉的遊子久吃不膩的真情滋味。

韓良露將這些往日情味比擬為老照片，她說：「飲食之地在時光的推移中，有如照片的功能，當下拍時，吃下的一刻，並不知加上了光陰的距離，一切會變得多麼不凡。只是老照片中的人物已難尋，但老滋味偶爾卻可追尋，當然感觸良多了。<sup>31</sup>」雖然感觸良多，但追尋老滋味似乎是穿越時空與當時人事相遇的唯一法子，有一回韓良露與夥伴工作到精疲力竭，突然想吃從前上海式西餐的口味，找尋許久後終於吃到那熟悉的好味道：

好在臺北信義路二段上還有一家西餐廳，固執地在賣這些食物。而我每隔一陣子前往，就覺得該處的客人少了一些。我曾在那碰過不少遺老級的人物，像已故的梁實秋先生以及郎靜山先生，我們坐在同一廳內，吃著相似的食物，或許正在追憶不同的年代，我的絕對是六○年代的台北，他們，也許是二○年代的上海。<sup>32</sup>

此處的固執即是對烹調堅持老味道的一種理念，也正因為有如此的堅持，使得光顧的食客們得以品嚐那記憶中的好味道，更不知不覺回到過去的時光，在心中產生無可比擬的安定感。然而，於回想舊時好滋味的同時，韓良露亦思考飲食與人

<sup>29</sup> 韓良露：〈堅持口味的「東門湯圓」〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁178-179。

<sup>30</sup> 同上注，頁179。

<sup>31</sup> 韓良露：〈東門町回味記〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁69。

<sup>32</sup> 韓良露：〈今夜，我們去吃西餐〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁82。

生的關係：

飲食是人的文化，而人是個大變數。常說人生無常，許多好味道，都會隨著人事變遷而消逝，但這些昔日的味道卻會留在曾經體會、有所珍惜的人心中。這些懷念的從前滋味，常駐心頭，可見飲食絕非只求當時的滿足，如動物的慾望，人之有異於動物者，即在一有情，對滋味、食物有情，使飲食不再只是口腹之事，而變成與心連結，而在懷念從前味時，也同時珍惜著從前人。<sup>33</sup>

飲食絕非只是一時的口腹之慾獲得滿足，而是對當時情境氛圍有情的眷戀。當人們正懷念著從前滋味的那一刻，亦同時懷念起一同參與的人、事、物，而當昔日的景物一一浮現心頭時，那食物的滋味也一併在心頭迴盪不已。韓良露的懷舊主題充滿家人親情的滋味、愛情甜蜜苦澀的滋味和許許多多小人物的真情原味，雖然舊時的人事早已消逝，但相信這些好滋味會永留心頭，且無時無刻在生命中乍現的。

## 第二節 域外的美味旅行——流浪味蕾

「我愛味覺的旅行，更愛在旅行中和各國的食物交心。<sup>34</sup>」喜愛旅遊且曾生活在他鄉的韓良露在她的飲食文本中大量與旅遊經驗結合。在〈普吉意外之美〉一文中，她說：「美食之旅就是這樣，我專程去船屋，得到的美味還算滿意，但並不驚喜，但在當地意外發現的小店，卻讓我十分驚喜。沒有期待而來的意外美味，是旅人不斷探訪世界美食時最好的收穫。就像人生一樣，一心計畫的事，有時反而比不上隨遇的歡喜。<sup>35</sup>」歷盡千辛萬苦而找到的美食固然使人興奮不已，但旅途中出乎意料的邂逅更叫人永生難忘。正因如此，旅人隨著身體的出走，踏上不熟悉的異域，讓味覺盡情馳騁，使回憶不斷湧現並將其感受記錄成旅途中點滴是韓氏旅行書寫的主題。韓良露《美味之戀》中收錄「異國的滋味」、《食在有意思》裡有「美味旅行」、《雙唇的旅行》輯有「旅途尋味」各一單元多篇寫她於近年在國外的飲食經驗，還有以酒為單一命題寫以酒為伴，穿梭各地的良辰美景，收錄在《微醺之戀》、《微醺》兩書中，以下筆者茲就韓氏飲食文本中關乎域外旅行的內容加以歸納分析。

首先，筆者在此節探討旅行對於韓良露而言是味覺不由自主地回憶，也是血液中原鄉情感的追尋。在她的〈長江水的味道〉一文中曾提及：

<sup>33</sup> 韓良露：〈懷念從前味〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁70。

<sup>34</sup> 韓良露：《生活捕夢網》（台北：方智，2001年），頁82。

<sup>35</sup> 韓良露：〈普吉的意外之美〉《食在有意思》（台北：麥田，2003年），頁60。

做為半個祖籍江蘇人，雖然我飲食一向無國界、無地界，東酸西辣北鹹南甜都愛吃，但因為爸爸掌廚的關係，家中飲食大多以江浙菜為主，……從大陸開放之後，只要有機會到大陸旅遊，探訪各地料理，一向是我旅行的重要主題，尤其最近幾年，常往上海跑，每次一定順遊江浙兩地的名城，目的就是想順著我在台灣吃江浙菜的味覺之流，去一路探訪江浙各地鄉菜的源頭。<sup>36</sup>

可見韓良露向來以美食做為旅遊的主題，即使旅行多國，吃遍各地美食，但依舊如同背著「家」去旅行一般不由自主地受到幼時父親口味的牽引。記憶中在父親餐桌上的揚州獅子頭、南京板鴨、上海粗湯麵等……一瞬間這些地名跟著食物一道道從地圖走了出來，因此長大後童年所思念的味道以旅行這種方式來獲得比較、印證和解惑。在上引文韓良露提到：

地方飲食是許多人的故鄉情，當我在大陸旅行時，來到了江浙料理的家鄉時，有如逆遊的鮭魚回到了溪川，但當我在上海看到了永和豆漿、鹿港小鎮餐廳時，又知道我這條好吃的魚兒終歸還是會回到另一個有蚵仔麵線、鼎邊趖、鴨肉扁的家鄉。<sup>37</sup>

既然已如願以償地完成尋根之旅，如同逆遊的鮭魚溯溪而上，回到味覺上的故鄉，但人在域外的韓良露卻不禁開始省思自己的原鄉到底是哪裡？其筆下盡是流露對於台灣與大陸之間味覺的矛盾；這表示除了中國大陸的口味探尋之外，道地的台灣味也深刻影響了美味之旅的記憶流動。

韓良露自述多年前第一次赴雅典旅行，早餐吃到所謂的希臘優格，一種又滑又黏又軟又有彈性的口感，使她當下聯想到小時候爸爸在家將新鮮黃豆磨好，現煮的豆漿。千里之遙的異國食物含入她的口中，竟讓她的回憶不由自主地回到某次父親研磨的香醇豆漿。又一次韓良露吃到東京淺草老舖的泥鰍小火鍋，順著泥鰍強烈的土腥味，勾起她的回憶：「我流個汗吃著滑溜柔嫩的泥鰍，想起幼年時來我家幫忙的陶媽媽作的泥鰍鑽豆腐，還有我和鄰居男孩在北投田塢赤腳捉泥鰍的童年時光，之後許久不曾吃過泥鰍的我，卻在東京一溫兒時情景。<sup>38</sup>」東京駒形泥鰍強烈的土腥味同樣使她不經意地回憶小時候與鄰居男生去北投復興崗旁的稻田抓泥鰍，當時抓了一桶的泥鰍回家，放在後院的水缸中玩的事。事隔多年後竟於異鄉重溫兒時記憶，可見無論走得再遠，被銘刻了的家的記憶還是會隨身而行，在孤獨的旅途上，最貼心的、最熟悉的永遠是家鄉的味道。此刻的回憶是

<sup>36</sup> 韓良露：〈長江水的味道〉《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004年），頁117-118。

<sup>37</sup> 同上注，頁141。

<sup>38</sup> 韓良露：〈生命中的東京老舖〉《食在有意思》（台北：麥田，2003年），頁86。

一種奇特的經歷，總是不經意地想起那個過去所參與的事件、當時的空間及接觸的物品，那個現在的自己與過去的自己偶然相遇，在一剎那激發起特殊的滋味在韓良露美食之旅中每每出現。

荷蘭學者瓦潤（Piet Vroon）等人研究氣味與插曲式記憶論述到：「聞某些東西時，我們會賦予這氣味很多情緒上的、快樂的和插曲式的聯想。插曲式的聯結記憶又特別容易被氣味喚起。<sup>39</sup>」所謂的「插曲式聯想」是指已經發生且我們也瞭解的記憶被人們串連，而氣味時常是這種記憶的催化劑。雖然如此，近代文學中嗅覺仍很少扮演重要的角色，對於法國文豪馬歇爾·普魯斯特而言，在巴黎吃一小塊浸入茶中的瑪德蓮蛋糕，頓時年幼與父母在貢布雷鎮的一草一木、芸芸眾生似乎都從茶杯裡冒了出來。《追憶似水年華》中主角藉一塊蛋糕的氣味回憶起從前每個星期天早晨，當他到姨媽床前道早安時，她會給他如此浸過茶的蛋糕，雖然文中他懷疑到底是什麼原因引起他對貢布雷的記憶，但此氣味的確使他產生幸福的感覺。張寅德《普魯斯特及其小說》一書研究故事中的「不由自主回憶」說：

我們所謂的瑪德蓮小蛋糕以及小說末卷中的一系列感受，這些情節表現了現時的一種感受和昔時的一種感受叻迭在一起，會立刻觸發栩栩如生的回憶。這時湧現在回憶者腦中的，便不再是若明若暗、支離破碎的貢布雷，而是昔日陣子及其周圍的一切景象。因此，無意識回憶是一種完整的、真實的回憶，而有意識回憶則因為加上了理智的斧痕，因而反而顯得支離破碎，殘破不全。<sup>40</sup>

由此可見「無意識回憶」比起「有意識回憶」更加真實且完整，然而比起前一節中所論對老滋味的懷舊，旅行似乎可使韓良露更加激發出不由自主的回憶，而這種插曲式的回憶比起刻意回憶來得更無斧鑿之跡，更加完整、真實。許茹菁《掙紮輿圖－女性/旅行/書寫》中也提到在旅途中過去的時空記憶放入現在的時空重構所激發的能量：

記憶直接牽涉到距離的問題，將遠近不同的「時間性」(temporality)與「空間性」(spatiality)納入其中。……顛覆了時空的連續性，即使上了路的女性旅人在實際的時空轉換中仍然擺盪在各種記憶的時空當中，保持性記憶與迸發式記憶在旅途中相互交錯，旅人過去被遺忘的記憶，也透過在他者身上所映射出那個自己未曾看到的自我，在旅途中這些紛亂的記憶不斷改寫女性旅人的自我。<sup>41</sup>

<sup>39</sup> 派特·瓦潤(Piet Vroon)、安東·範岸姆洛金(Anton van Amerongen)、漢斯·迪佛里斯(Hans de Vries)合著，洪慧娟譯：《嗅學符碼》(台北：城邦，2001年)，頁129-130。

<sup>40</sup> 張寅德：《意識流小說的前驅－普魯斯特及其小說》(台北：麥田，1992年)，頁71-72。

<sup>41</sup> 許茹菁：《掙紮輿圖－女性/旅行/書寫》(國立花蓮師範學院多元文化研究所碩士論文，2000)

正因味覺顛覆在時空之中，所以多重記憶得以更真實顯現，特別是身體中所記憶的家的滋味，包含親人的面貌、和家人共處時的對話、動作和種種成長的環境與軌跡均更易在旅途中被自己清晰地看見。韓良露於〈箱根溫泉鄉尋春〉一文中說到：「十幾年前第一次去箱根湯本溫泉鄉，下了火車站後，走在曲折的小巷中，突然有一種強烈地回到家的感覺，箱根湯本太像北投了，又或者說北投太像箱根了。<sup>42</sup>」這種回到家的感覺應是源於韓良露童年住在北投的記憶，由於日本殖民統治期間，北投溫泉區留下許多日式建築、餐飲等東洋風情，所以在其飲食文本多次提到自己時常會不由自主地獨自到日本旅行。即是如此熟悉的感覺，所以踏上日本國土流浪亦是韓良露另一種原鄉的追尋，也是一種心靈上的安穩。多年前造訪這個國度，韓良露就漸漸被其特有的飲食空間——「居酒屋」給吸引，而心生嚮往：

不管何時何地，居酒屋對我都是一種呼喚，其中有寂寞、溫暖、閒適、慵懶和寧靜的聲音，這樣的召喚，始於我最早踏上的居酒屋旅程。旅行從九州的福岡開始，我充分地沈浸在孤獨旅人的情境中，仍然思考著我從臺北一路帶來的情感問題，在燈火搖曳如花的博多灣港前，掛著深藍色暖簾，上面寫著居酒屋三個白色漢字，我推開門簾進去，聞到了空氣中飄盪的燒酒和燒烤食物的味道。那天晚上，我第一次吃到了河豚生魚片，彷彿禁忌般的心情，自以為赴戰場似地吃下一口可能會毒死我這隻身異鄉的旅人，但在滿屋陌生食客群中，我卻很安全，一邊吃河豚，一邊喝清酒，我慢慢地明白日本人視居酒屋為心之歸宿的道理，在人情冷漠的日本社會，只有居酒屋，是人們可以暫時相濡以沫的地方。<sup>43</sup>

對於韓氏而言，旅行除了是味蕾的嘗試與挑戰，也是心靈上的休憩與慰藉。韓良露寫出走在感情的十字路口，拖著沈重的腳步的旅人心情，卻意外於異地邂逅心之歸宿。在居酒屋裡下里巴人可以盡情喝酒、高聲談話，不必拘束於儀禮，對於疲憊、受傷的旅者而言無疑可以嘗鮮、可以放肆，亦是旅途中精神安頓之處。除此之外，韓良露在〈世界美食的通關證書〉裡說明美味之旅也是自我的一大挑戰：

當我旅行到世界各地時，好奇、愛食如我者，也妄想到各國美食家的通關證書，而我也確實發現，每個地方都會有一些食物是當地人認為外地人或外國人不敢吃的，如果有人例外，他們就會很佩服你。有一回去摩洛哥，跟當地的旅行團到沙漠體驗生活，晚上烤全羊，當地人把羊眼珠當成款待上賓的厚禮，但當羊眼珠遞給我時，我輸了，決定不要這張通關證書了。

---

年)，頁 7-8。

<sup>42</sup> 韓良露：〈箱根溫泉鄉尋春〉《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004 年），頁 152。

<sup>43</sup> 韓良露：〈旅途上的居酒屋〉《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004 年），頁 162-163。

飲食文化上的差異有時也成為旅行時味覺的驚奇和考驗，然而這些趣味的經歷回想起來都成為人生中對於自我的種種挑戰，要領取一張真正的世界美食通關證書，唯有一顆更為開放的心胸與對於不同文化的全然尊重才能做到。

最後，筆者認為對於韓良露而言旅行是飲食文化知識的驗證，也是人生存在價值的思索。於〈濃情巧克力〉一文中她說：「第一次在西班牙吃到巧克力漿和炸油條（churro）時，不禁想到台灣的米漿及油條，覺得這想者一定有關連，後來查資料，才知道炸油條源自阿拉伯風俗，經由摩爾人傳到西班牙，也由胡人傳到了中國北方。而巧克力漿是西班牙自墨西哥帶回來的習俗，至於像巧克力漿的米漿，則可能是西班牙據台時期帶來的影響。<sup>45</sup>」由此可知，域外旅行不但給韓良露味覺上的享受，更從中探索飲食文化與世界歷史發展的關連。韓良露帶著自身的胃（味）踏上旅程，對於熟悉的味道是屬於她在經年生活文化中所被建構出來的，我們的身體銘刻了自身的文化，而旅人則在他者的身體、飲食上見到又別於自身的文化經驗。

另外，一九九四年的冬天，旅居倫敦的韓良露隨好友到布達佩斯旅遊，在當地吃到了類似中國豆瓣鯉魚湯的菜色、類似幼時生病吃的碎肉稀飯，這兩者熟悉的味道竟然出現在歐陸，對飲食頗有研究的她立即與匈牙利好友說明，並示範家鄉的作法而使朋友驚奇不已，文末她提到：

真是世界飲食一家親，後來我想起這兩次經驗，想出了一個沒有辦法查證的理由，匈牙利一向被當成是匈奴的後代，也許豆瓣鯉魚的做法就是這樣翻越天山。而曼多瓦靠近威尼斯，又近波河流域，據說馬可波羅不僅從中國、中亞帶回了義大利麵，也帶回了米。碎肉飯的家鄉會是來自馬可波羅去過的杭州嗎？世界飲食就跟人種一樣，一直在混血中，台灣人吃的米漿，會不會是源於西班牙巧克力漿？廣東人吃的曹白魚，又會不會是受葡萄牙人鹽鱈魚乾的影響呢？<sup>46</sup>

韓良露的味蕾之旅並非空白的未知之旅，而是如同揹著資訊去旅行一般，在異鄉的旅途之中，偶遇神似家鄉菜色的異國料理，腦海自然浮現各種平時熟稔的飲食文化知識，並且不禁對於飲食如同人種一般混融思索一番。孫秀惠於《跌倒在旅行地圖上》書中寫道：

<sup>44</sup> 韓良露：〈世界美食的通關證書〉《食在有意思》（台北：麥田，2003年），頁212。

<sup>45</sup> 韓良露：〈濃情巧克力〉《食在有意思》（台北：麥田，2003年），頁32。

<sup>46</sup> 韓良露：〈布達佩斯的家鄉魚湯〉《食在有意思》（台北：麥田，2003年），頁78-81。

吃的旅行，也能充滿文化。從吃的當中，可以找到許多旅遊地最耐人尋味的風土與社會人情。走走停停、吃吃喝喝，旅人的腳常會聞香而歇，因為這不僅是為了滿足胃，也是為了豐富行囊裡裝不下的見聞。<sup>47</sup>

由此可知，旅人可以從吃的文化中去辨識不同社會的歷史文化和來自不同國籍的族群，從飲食文化的探索中，除了透過身體的感官饗宴感受當地的文化之外，更在旅行中記憶不同的味道、迥異的文化情調，進一步打開自身的文化視野，在旅人的行囊中悄悄填裝進去。然而，在全球化的時代，跨越國界的旅行者如韓良露更以飲食來標記不同國度的景象。在全球化的洪流驅使下飲食為鮮明文化的唯一標誌，韓良露選擇這原始的口腹之慾為主題展開域外流浪，以旅行尋美食，因著地理位置的不同而解放生理，因生理的解放而釋放內心的情緒，因此讀來帶點濃濃的懷舊氛圍，旅程中的種種驚奇與挑戰，除了使韓良露的自我獲得肯定及安慰，用味覺記錄的旅途更往往充滿文化與人生的深思。

### 第三節 色香味的刺激與解放——情慾廚房

「食、色，性也。」<sup>48</sup>自古以來飲食和情慾即被視為人類原始需求。廖炳惠也說：「作菜和進餐與情慾身體進一步的親密接觸，咀嚼的動作、飲食的佐料成分，特別是強烈的香料以及飲酒，往往激發情慾，產生情色關係。」<sup>49</sup>進食的過程和情感、性慾的產生皆是外物與身體相接觸後成串的化學變化。韓良露的飲食文本中，除了上兩節討論了飲食與懷舊、旅行等主題外，更藉由情慾書寫的另一個層面深入思考人們由身體到食物，乃至慾望的關連。在《食在有意思》「美味文化」單元中有〈電影中的廚房秘密〉、〈愛與死的滋味〉、〈法式美食的美國夢〉、〈電影中的同志滋味〉、〈壓抑與解放的生命滋味〉、〈當作菜如做愛一樣時〉、〈選女人還是食物〉、〈男人、女人的性與胃口〉、〈飲食男女 VS. 天堂極樂〉、〈歡愉的代價〉等十篇，而《雙唇的旅行》中則於「人生知味」的〈調情的雞尾酒〉、〈靈魂巧克力〉、〈口腹之慾的書寫〉三篇專論食色，另外在《韓良露的私房滋味》的第二部裡三則愛情小說，以酸、辣、溫等多重感官感受為標題，傳達男女情愛的關係。以下筆者即以上述文本為基礎，試圖分析在飲食空間中色、香、味如何誘發人們引發情慾，並呈現韓良露的飲食情慾觀。

吃無非是身體吞嚥、咀嚼、消化、吸收這一連串的動作，但在這些過程中人們除了滿足了口腹之慾，更填補了內在的慾望，因而感到歡愉。韓良露即在〈愛與死的滋味〉中說出此理：

<sup>47</sup> 孫秀惠：《跌倒旅行地圖上》（台北：天下遠見，1998年），頁38。

<sup>48</sup> 〔宋〕朱熹集註：《四書集註》（台北：世界書局，1968年），孟子卷6告子上，頁158。

<sup>49</sup> 廖炳惠：《吃的後現代》（台北：二魚文化，2004年），頁P38。



法國人稱呼性高潮為「小死亡」，而人們享受食物的高潮也必須經由食材的犧牲。情慾和口腹之慾的滿足與歡愉，都必須建立在某些事物的象徵性或實質性的死亡之中。……不管是情欲或口腹之欲的生生死死，都是把自己交出去，交給慾望與滿足的緣起緣滅，都是生與死的輪迴，唯有愛是唯一能超越輪迴的能量。所有情慾和口腹之慾的死亡，都是通向愛的領悟。愛與死的滋味是生命的滋味啊！<sup>50</sup>

她還進一步深思，難道飲食男女的基因中還隱藏著如同食人族的慾望嗎？無論是昇華的愛或耽溺的性，我們的吃與性都是在尋找另一個身體，像食人族般尋找肉體，不同的是他們在火堆上把人烤來吃，而我們在床上將對方吃掉。因此，食材的犧牲與愛人的身體、情感付出有著異曲同工之妙，此共通之處正如同韓良露所言是一種不同形式的死亡，是產生原始慾望滿足前的滅亡。

廖炳惠在《吃的後現代》中轉述法國符號學家馬罕在《食物與思》中指出廚藝符號至少有三個面向：「在經濟轉換上，將物化為商品；在情色轉換上，把對象化為身體；在語言轉換上，將元素化為符象。<sup>51</sup>」所以，在情色論述上可以說是將食物化作身體，如同韓良露所言的「將對方吃掉」，與食材的犧牲和愛人獻出身體的觀念大致雷同。無論是西方哲學大師，抑或者中國傳統文化都承認了飲食與情慾密切相關，而韓良露即將古訓融入飲食書寫中，將其飲食文本開出另一片新意。

《禮記·禮運》：「飲食男女，人之大欲存焉。<sup>52</sup>」飲食行為與男女情慾皆為古今中外共通的生命本體奧義。從渴望至探尋的過程可知，飲食和情慾是人性最原始的景觀，但現代社會中對性事採開放態度後，人們反而對飲食更加關注，亦屬一種奇特的現象：

對許多人而言，吃變成生存經驗中最真實之事，性卻可能是最虛無飄渺的事。從人類性解放之後，關心性的人似乎逐漸地在減少，尤其愛滋時代開始，關心吃變成最狂熱的人生追求。只是有人關心吃什麼，有人關心不吃什麼。美食與減肥，成了永恆的薛西佛斯。<sup>53</sup>

她說：「二十一世紀末，當愛情、政治、社會都變了味道，反而食物的味道還是我們能有所追尋與期待的。<sup>54</sup>」當性或愛情的本質漸漸變質，人們不能兼得飲食

<sup>50</sup> 韓良露：〈愛與死的滋味〉《食在有意思》（台北：麥田，2003年），頁154-157。

<sup>51</sup> 廖炳惠：《吃的後現代》（台北：二魚文化，2004年），頁P124。

<sup>52</sup> 〔漢〕鄭玄注：《禮記·禮運》（台北：學海，1979年），卷7第9，頁293。

<sup>53</sup> 韓良露：〈口腹之慾的書寫〉《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004年），頁237。

<sup>54</sup> 同上注，頁236。

和男女此兩種慾望，也只好將全副精神付諸食物，將食物的百般滋味化爲最真實的人生滋味。相反地，男女之間的愛欲往往會使人放棄食物的美味：

**戀愛中的女人，往往是不管男人的肚子的，這時男人把她的手、她的舌、她的乳房當成世界最美味的食物，只可惜，女人勝過食物，永遠是一時，而不是永遠。去問問任何一個男人，要他們誠實回答，世界上最美味的是什麼？女人還是食物？<sup>55</sup>**

韓良露以「越來越愛吃」當作男女分手的理由展開論述，她認爲熱戀中的男女，飢餓往往是刺激情慾的最佳方式，而食物充其量只是用來維持最基本的做愛精力，甚至是床上的情趣用具而已。由愛慾引發的快樂在此時會超越食物的誘惑，因爲男女均視對方爲可供美食的餐館，但可惜激情的勝利只是一時，試想天下結了婚的男人回家吃飽喝足後，又怎會瘋狂地想在床上滿足飢渴呢？故韓氏不禁反思在二十一世紀末的現在，男女愛慾的快樂應是短暫且抽象的，而食物原慾的歡愉卻可以是長久且真實的，是真正值得追求的慾望。

韓良露習慣將男女關係比喻爲充滿香氣的食物鏈，在她的三部短篇小說〈愛情的酸度－冬蔭功湯謀殺疑雲〉、〈愛情的辣度－麻辣之戀〉、〈愛情的溫度－東京居酒屋串燒之戀〉中充分展現此一象喻關係，韓良露不但在烹飪的情節上做了細膩且深入的描述，且將食物化爲佐料，使四部小說產生提味的作用。

第一篇〈愛情的酸度－冬蔭功湯謀殺疑雲〉，韓良露以泰式料理又酸又辣的「冬蔭功湯」展開懸疑愛情故事，失戀的女主角因中獎得到飛往曼谷的來回機票兩張，此次的旅程目的是到烹飪學校學做泰國菜，未料不但引發她回憶舊日戀情的種種感傷，而且還意外認識名爲「珍珠」的泰國女子和善於做冬蔭功湯的神秘泰國男子「吉米」。

**她的男人是不喝冬蔭功湯的，因為怕辣，因此當她和他一起上泰菜館，只能叫椰汁雞肉湯，而她每一次喝著也不算難喝的椰汁雞肉湯時，心裡卻總想著喝不到的又酸又辣又清香的冬蔭功湯。她喜歡刺激的味道，而他喜歡清淡的滋味，這點味覺的差異，也成爲後來他選擇分道揚鑣的原因，畢竟長年的愛情，怎麼可能都永遠刺激辛辣得宛如一晚熬得正好的冬蔭功湯呢？<sup>56</sup>**

女主角的前男友因爲與自己喜好的氣味不同而埋下日後分手的種子，在男女關係

<sup>55</sup> 韓良露：〈選女人還是食物〉《食在有意思》（台北：麥田，2003年），頁176-178。

<sup>56</sup> 韓良露：〈愛情的酸度－冬蔭功湯謀殺疑雲〉《韓良露私房滋味》（台北：麥田，2005年），頁86。

中時常會委曲求全做出配合對方的舉動，但人往往戰勝不了身體中原始的慾望，愛人的味道一旦改變，愛也就跟著變了。因此，主角暗想：「兩個人在一起太久了，愛情開始沒有什麼味道。逐漸冷淡下來的關係，就好像一盤擱得太久的湯，放著放著，就不想吃了。<sup>57</sup>」以食材冷掉不再美味、誘人譬喻男女之間的熱情不再，也就不再相互吸引了。韓良露曾說：「我，愛吃醋，是喜歡醋喚起我的味蕾細緻複雜的感受。其實，有時我們對情人吃醋，不也是重新喚起對愛情的感覺，一盤炸老了的春捲（愛人），是需要醋來提味的。<sup>58</sup>」愛情中的對味與調味皆是出於身體原始味覺的啟動。「懂得調味的男人，的確對調情也有一套。<sup>59</sup>」韓良露說故事中泰國男子吉米是一位懂得拿捏酸辣滋味的男人，亦巧妙地處理了自己與珍珠變調的感情，小說最後暗示女主角終於找到一個懂得冬蔭功湯滋味的男人，因為吉米與這湯頭一樣是既神秘又錯綜又強勁的氣味。

嗅覺不僅是串連記憶的符碼，也是人內心好惡的表徵。第三篇小說〈愛情的辣度－麻辣之戀〉裡將愛情與麻辣的氣味連結，她於〈越吃越麻辣〉文中述：「麻辣的滋味是有傳染性的，只要有一陣子開始吃，那一陣子就會停不下來，但好久不吃時，卻像有了抗性，可以堅持一陣子不吃。這種癮，如酒癮、煙癮、藥癮，甚至如愛情癮。<sup>60</sup>」小說中原本居住在臺北市的男子因住家附近開了麻辣店導致與女友感情分變，在與女友小敏分手後的一夜他領悟到：

小敏說他頭髮有火鍋店的味道，她一定是從那時就已經不喜歡他了。男女之間的事就是這樣，當你開始嫌棄一個人的味道時，你們的關係也就完了。<sup>61</sup>

失戀的男子後來因工作外派至上海，因而認識了女友江瑩，嗜吃辣的江瑩與前女友小敏不僅口味相反，反映在性愛上的態度也迥然不同：

他想起了小敏，從不吃辣的小敏，做愛時是十分被動的。小敏的肌膚永遠帶著微微的冰涼，不管他多激動，小敏的反應還是十分雲淡風清，讓他有一種和風做愛的感覺；小敏也很不容易出汗，不像江瑩，一下子就一身大汗淋漓。他突然聯想到和江瑩做愛，不正是像吃麻辣火鍋一樣嗎？吃得過癮時，全身火熱冒大汗，而和小敏上床，卻像吃精緻生冷的日本料理，很精緻很清爽。<sup>62</sup>

<sup>57</sup> 同上注，頁 83。

<sup>58</sup> 韓良露：〈愛吃醋〉《韓良露私房滋味》（台北：麥田，2005 年），頁 36。

<sup>59</sup> 韓良露：〈法式美食美國夢〉《食在有意思》（台北：麥田，2003 年），頁 162。

<sup>60</sup> 韓良露：〈越吃越麻辣〉《美味之戀》（台北：方智，2001 年），頁 107。

<sup>61</sup> 韓良露：〈愛情的辣度－麻辣之戀〉《韓良露私房滋味》（台北：麥田，2005 年），頁 115。

<sup>62</sup> 同上注，頁 119。

然而，據瓦潤（Piet Vroon）等人研究指出氣味與性兩者的關係密切：

對許多動物來說，具有完整嗅覺器官是發生性行為必備的先決條件。對人類而言，各種數據也證實，氣味在這方面有其重要性：腦中與性衝動及性行為有關的區域，嗅覺都和其有直接或間接的聯結。氣味影響性躁動與性活動，而且經由氣味的感受和傳遞直接引發性行為，可能係因改變荷爾蒙的平衡所致。氣味可能影響路徑如下：荷爾蒙→氣味（如體味）→性→荷爾蒙→嗅覺。所以，動物和人類一樣用鼻子研究他人的生殖器官。<sup>63</sup>

上文所述可證實直覺上喜歡或不喜歡某人，可能與此人身上所散發的氣味有關。小說中主角的前女友小敏因為他身上有麻辣的氣味因而拒絕與他做愛，兩人甚至漸行漸遠，導致最後分手；相反地上海姑娘江瑩熱愛麻辣之味，身上所發散的氣息正好產生致命的吸引力，使主角與她迅速熱戀。正如韓良露曾主張：「吃麻辣時，偶爾想起愛情的滋味，少年時的滋味以甜蜜為尚，但到了中年時卻以麻辣居多。」<sup>64</sup>男女情慾如同人的口味是天性使然，什麼樣胃口的男人喜歡什麼樣的女人似乎是中外一致的通則，在韓良露曾於〈男人女人的性胃口〉一文中提及：

大阪料理是男人的食物，大阪人愛吃份量足，口味重的御好燒，大口大口讓食物填滿胃的飢渴，就像肉感的女人填住了男人性的渴望一樣，但京都料理卻是女人的食物，京都人喜歡分量少、胃口清淡幽遠的湯豆腐，每一細口吃的都是對食物的想像，就像女人在性交時，要的是纏綿繾綣的愛的氣氛，性是女人靈魂的食物。<sup>65</sup>

上文更貼切將飲食與性愛連結，韓良露以近乎香豔的性愛題材呈現後現代男女與氣味的密切關係，以日本商業大城——大阪與文化古都——京都對比，敘述兩個城市的名菜所呈現的樣式也透露了居民對待男女關係的取向。

然而男女之間的激情並非情感的全部，韓良露引用西班牙導演璜畢卡斯拍過一部電影叫「Jamón Jamón」片中的西班牙生火腿來隱喻男女之間的激情，如橡樹子和鹽巴為男人女人的身體上料，當男人女人的身體都能像最好的風乾生火腿鮮活時，才會嘗到最美的滋味。

最有味的激情，需要時間的催化，別以為一夜情可以讓天雷勾動地火，如果沒有足夠的思念、盼望和等待，是不會讓靈魂的激情上火的。因此，最纏綿有勁的激情，陳年的絕對略勝一籌，此等滋味，只有年事稍長才真懂

<sup>63</sup> 同注 40，頁 172。

<sup>64</sup> 韓良露：〈越吃越麻辣〉《美味之戀》（台北：方智，2001 年），頁 107。

<sup>65</sup> 韓良露：〈男人女人的性與胃口〉《食在有意思》（台北：麥田，2003 年），頁 179-181。

西班牙生火腿雖慢慢風乾變老，卻越顯生豬肉的生命力，如同年事稍長的男女懂得吃陳年的食物，懂得等待、期盼與思念的意義，方能使激情昇華為更深層的情感。韓良露的飲食文本中大量以食物隱喻情慾，主題由外在的身體談入內心的慾望，從性愛關係談進兩性話題，從男女相處觀察人生的情味，是全面地剖析飲食與情慾深刻的關係，英國詩人吉卜林言：「**氣味遠比聲光影像更能撥動你的心弦。**」<sup>67</sup>韓良露的飲食情慾書寫使各種氣味充滿了無數的慾望與渴求，掀起濃重的文化記憶及勾起強而有力的情感，與前節懷舊的滋味、味蕾的流浪兩者並列為其飲食書寫的三大主題。

---

<sup>66</sup> 韓良露：〈生火腿的激情滋味〉《食在有意思》（台北：麥田，2003年），頁22-25。

<sup>67</sup> 同注4，頁158。

