

蒲松龄在《聊斋志异·罗刹海市》中提到马骥丰姿甚美，年少倜傥，美如好女。一年，前往海外途中，碰到飓风，漂流到某地，城中人“皆奇丑；见马至，以为妖，群哗而走。”马骥偶然将脸涂成张飞一般，头角狰狞，大家反而为之惊艳，说“何前媿而后妍”？到底什么是美丑，大概也真没个准；味觉、嗅觉莫不如此。

舌头能够辨识的气味有限，只能分辨酸甜苦辣等几种主要味道；鼻子却能辨识数百种味道，有了嗅觉，才能建立完整的味觉系统。人要一旦得了重感冒，嗅觉失灵，则味道辨识能力一定所剩无几，吃东西没味，就是这个道理。饮食之际，嗅觉扮演重要角色，所以闽南语说一样东西好吃，要说“气味”不坏，而非“味道”不坏。

不同民族，因着生活习惯不同，信仰不同，对气味的认知与喜好也有很大区别。

庙里少了香烟缭绕，菩萨肯定不灵；鲁智深在五台山庙外闻到狗肉香，又岂仅是香味而已？恐怕许多与朋友同桌共食的情景，立刻涌现心头。在欧洲念书时，我老喜欢到咖啡馆里磨蹭，即便不喝咖啡，走进店里逛逛，闻闻烘焙咖啡豆的香气，也挺好。还喜欢到大教堂中，闻闻弥撒过程中的熏香，精神也随之安定下来。教堂外的广场，通常有许多摊商，香肠摊前，炒洋葱的香气也让人忍不住掏钱。这些味道，都是城市印象中的重要一环。

最近去的几家咖啡馆，进门没闻到该有的咖啡香，让人有找错地方，上了当的感觉。不过店里绝大多数顾客也许并不在意咖啡馆中的味觉飨宴。毕竟，许多人对咖啡馆文化与气味的认识，并不完整，将咖啡停留在饮品的层次。

中国古代习惯将青菜腌制而食，称为菹，朝鲜半岛上的居民也喜欢这么吃，而且口味更重些。他们将姜、蒜食材发酵后，成了著名的泡菜。明代以后，大白

香臭之间

文 | 周惠民

人类五官，分别感受色声香味触等五蕴，好恶之间，自有逻辑，并无绝对标准。

菜、辣椒传入朝鲜，空气之中，彷彿到处都有泡菜味，更丰富了当地的泡菜文化。一般人到朝鲜各地旅游，最不习惯的，恐怕就是这些气味。

朝鲜半岛的食物气味往往出人意外，全罗道有一种腌制的螃蟹，味道相当刺鼻，而鲑鱼更是特殊。厨师先以稻草包裹鲑鱼，再放入陶瓮中发酵。几天后，氨水的味道已经流泄各处。再将鲑鱼切片，与大蒜、泡菜同食，视为美饌珍馐，观光客却得掩鼻疾走，避之唯恐不及。

希腊人爱吃鱼露，把芫荽等香料与杂鱼放一起，曝晒、发酵后，渐呈液态后，装瓶即可供贩卖、食用。这种鱼露广受欢迎，营销地中海各地，罗马人也喜欢这种调味料，却禁止在市区设厂生产，其味道甚重，可以想见。

芫荽一般人称之为“香菜”，原产于近东地区。不只是希腊、埃及，犹太人也喜欢用之入菜，做为面包的香料。香菜逐渐流传世界各地，约在汉代进入中国，自此以后也成为中国人习惯的香料。但也有人喜此物，对香菜的名称，不见得苟同。

臭豆腐是另一极端，嗜食者固然念念不忘臭豆腐的香酥，拒食者也可以说出各种不喜欢的理由。香臭之间距离不明显的例证甚多，东南亚地区人民颇多喜好榴莲者，但也有人对之异常反感，闻之色变。郁达夫在南洋生活过一段时间，他对榴莲的描述是：“有如臭奶酪与洋葱混合的臭气，又有类似松节油的香味”。

法国亚尔萨斯的明司特（Munster）小镇生产一种奶酪，气味相当重，营销欧陆各地。德国人开玩笑，说您个人清洁卫生习惯不佳，袜子闻起来，活像明司特奶酪。其它味道重的奶酪也不少，德国的林堡（Limburger）、法国的爱波斯（Epoisses）都是，还有一种奶酪就干脆叫臭主教（Stinking Bishop），不喻自明。欧洲人批评臭豆腐之前，是否该看看自家奶酪市场中的各种气味。■



周惠民，台湾政治大学文学院院长，曾留欧十年。著有《饮膳随缘》、《德国史》、《德国对华政策研究》等书。“生平颇似五柳先生，好吃而不能常得，好酒而无量。”