

第五章 我吃，故我在——韓良露筆下的飲食意識

本章改寫法國哲人笛卡爾名言作為標題，欲闡發韓良食物書寫主題——記憶、流浪、情慾背後所構築的美味思索。第一節「美味文化」透過文化理論探討全球化過程與在地化認同之間的關係，進而分析其飲食文本中所提出的文化觀點：「混血的胃」和「隱而時現的飲食界線」以交叉討論；第二節「美味生活」中則先檢討高度工業化後的乏味生活，人類與食物產生了最遙遠的距離，並且爬梳韓氏文本中多次呼喚的原味覺醒、慢食樂活的飲食生活模式，以重新找回人與食物最親密的距離；第三節「美味人生」是以「人生知味」和「品味人生」兩部分探討韓良露對於酸甜苦辣等人生滋味的深入反思，並分析其中年過後鍾情於特定滋味的飲食心情，提出飲食與人生的美味關係。

第一節 美味文化——消失的飲食界線？

遼耀東於《食在有意思》書序中分析韓良露文本的飲食文化觀點：「在討論飲食文化問題，靠山吃山、靠水吃水，有不同的飲食文化地理環境，不論淺嚐或深入品味，往往在不覺中出現不同飲食文化的重疊，將其與家鄉的飲食類比或歸類。韓良露對所經驗的飲食文化的邊際，提出了飲食的「混血」……她所謂的混血，就是飲食文化的接觸與融和，這是自古以來就存在的現象。如果沒有外在影響的污染，不同的飲食文化經過接觸後，漸漸會融和起來，尤其飲食文化是無法斷源截流的。¹」遼耀東一言說明韓良露於其文本多著墨於飲食文化的分析，並解釋何謂飲食上的「混血」。的確，韓氏比較世界飲食文化的差異時，多探討飲食文化經殖民、移民、觀光、貿易、全球化等因素後所呈現的混血現象。故本節欲以「全球食材——混血的胃」及「在地認同——隱而時現的飲食界線」兩部分先後分析飲食文化界線的消失與存在，並統整韓良露筆下針對飲食文化存異求同的書寫意識。

一、全球食材——混血的胃

韓良露在〈台灣之味〉一文中說：「食物的傳承，一代又一代，本來就會改朝換代、改名換姓。²」不只名稱的改換，在改朝換代之際，食物的口味及飲食的形式也會隨之變化，故食物在不同地域之間傳遞交流，其中隱含了長時間混合、溶解、雜燴的故事。久而久之，飲食文化的界線雖非消失，但卻進入一種界

¹ 遼耀東：〈飲食過客〉，輯入韓良露《食在有意思》（台北：麥田，2003年），頁9-10。

² 韓良露：〈台灣之味〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁113。

線模糊的混融景況，而西方學者貝爾（Bell）和范倫鐵諾（Valentine）認為食物和文化的歸屬感之間並沒有必然的關連，並斷定各民族的傳統食物本身即是經混血後的食物，他們說：

根本沒有所謂民族傳統食物這種東西，我們認為一個地區的特色食物，敘述著移動和混合的故事。僅有歸化的食物為長時間經過改良、被接受和融合過的食物。再者，我們認為足以代表國家特色的食物，背後經常隱含著貿易連結、文化交流、特別是殖民主義的複雜歷史。³

換言之，傳統上認為飲食習慣與地方的歸屬感的連結，大部分是基於文化神話而粗略地掩飾了歷史上複雜融合的因素所造成。姑且不論是否有純正的食物，以台灣菜而言，韓良露認為是混雜的，第二章已介紹戰後台灣飲食文化，此處單就韓氏對台灣菜系的看法探討。台灣菜雖大多以閩南移民菜式為主調，但因複雜的歷史情結，使得日系口味滲透，更有各式大陸移民飲食混融，因此韓良露分析台灣菜的特性說：

台灣菜的特色或許就是混合菜，就像所謂的上海菜，並非專指上海一地的美食，而是混合了寧波幫、蘇州幫、揚州幫、杭州幫等的江浙菜，之後還混合了川菜、粵菜、京菜的影響。說到混合菜是很有道理的，台灣菜不僅源自閩菜，多湯菜，刀工細密、調味酸、甜、淡，而且多用沙茶、蝦油、紅糟、桔汁，再因日據五十年，日本料理的影響也滲入台菜，如燒烤鰻魚、生魚片、龍蝦片、洋芋沙拉、蒸蛋等也常見於台菜宴席。再加上台灣光復後，外省菜進入台灣。⁴

在台灣，自大陸而來的第一代或第二代移民將原有的飲食習慣飄洋過海、帶進他鄉，起先極富有異鄉特色的飲食文化，時間一久，這些特殊的外地菜逐漸在異鄉的環境中變質同化，多多少少添加了當地的食材或烹調方式；多年後的人們，不但無法辨識所謂真正的本土菜餚，更弄不清外來菜與本地菜的差異了。關於此，韓良露說到一個頗具玩味的小故事：

我記得有一回，我有一位德國朋友，是「德國地理雜誌」的記者，來台訪問阿扁總統，和他一起坐專機去綠島時，阿扁總統請這個德國人吃麻花，並且說是台南特產。的確，阿扁愛吃的那家麻花，是台南一家商店出品的，但卻是標標準準的外省東西。但如果阿扁從小就吃，他怎們分得清麻花是哪裡的，再說，在一個地方賣了幾十年的東西，被當成當地特產也沒什麼

³ John Tomlinson 著，鄭榮元、陳慧慈譯：《最新文化全球化》（台北：韋伯文化，2005年），頁137。

⁴ 同注2，頁113。

不對啊！就像今天台灣以牛肉麵、永和豆漿、燒餅油條出名，在大陸成都、北京都可以看到台灣牛肉麵、永和豆漿的招牌，也是一樣的道理。⁵

上述故事說明了韓良露筆下台灣飲食混血的現象，已到了難以區分民族口味的地步。陳前總統之所以很自然地說麻花捲為台南家鄉的特產，那是因為自小外省移民的口味已融入了他的胃，使閩南身份的他無法且無需分辨異地飲食，故津津樂道地向外國記者推薦這家鄉口味。同理可證，韓良露認為在台灣大鳴大放的牛肉麵與豆漿更有此現象。從大陸傳來的牛肉麵或饅頭豆漿亦非移民之初即被接受的飲食口味，因為以食用米飯為主的台灣先民多以務農為業，對牛隻寵愛有加，是不吃牛肉的，但光復後因散居各地的外省移民相繼擺攤販賣牛肉麵，提供了本地居民物美價廉的新式口味，逐漸使得食牛及吃麵的飲食風氣散播台灣各地。筆者引用遼耀東對於牛肉麵的演變以補充韓氏的觀點：

川味紅燒牛肉麵，不僅風行台灣，並流傳海外與大陸，外傳以後，不再稱川味紅燒牛肉麵，更名為「台灣牛肉麵」，所以台灣牛肉麵是外在與在地飲食混合而成的一種食品。川味牛肉麵傳到第二代，原來的老李、老張就改成為李家或張家川味紅燒牛肉麵了，而且味道也有多元化的改變。川味牛肉麵流行到美國後，又回流台灣，成了「加州牛肉麵」。⁶

對本地人而言，從排斥到征服，台灣人的胃是混融了第一批與第二批移民的新舊口味，混融之後更以新的台灣口味重新征服了大陸本地及海外地區，數年後台灣牛肉麵甚至再度以北美洲文化重新包裝，站上台灣的飲食消費市場。這樣的飲食混血不僅是名稱上的改變，更恰巧展現了跨越文化障礙的飲食多元風貌。

然而，就移民者來說，起初或許是爲了抵制異地族群的飲食，大陸移民的牛肉麵或豆漿饅頭不僅是思鄉的緣故，或許更是因深怕遺忘故土而不由自主地保護起家鄉的原味。胡晴舫於〈原味文化〉一文論及旅行中所觀察的移民文化：

移民需要的是自己在茫茫世上擁有一個身份定位。離開的人們帶著一部份文化，來到異地。在他鄉居民的「同」與自己的「異」之間，小心翼翼地放慢自己的文化腳步，從時代潮流抽離觀望，在自己與他人的中間劃上一條界線。深恐飄洋過海的原味文化，因暴露在異鄉的空氣中而腐化，於是戰兢兢將其醃製保存起來。⁷

以多爲南洋移民組成的新加坡爲例，參照上述所言之心理，在當地的中國城，許

⁵ 同注 2。

⁶ 遼耀東：〈台灣飲食文化的社會變遷——蚵仔麵線與臭豆腐〉，《飲食》創刊號（2005 年 9 月）頁 83。

⁷ 胡晴舫：《旅人》（台北：新新聞，2000 年），頁 55-56。

多傳統慶典便充分的保留了明、清時代的風俗習慣，反倒是文化原產地的人們歷經了改朝換代、思想轉變，可以隨著世界潮流的演變或政治力量的改裝，無需反問自己的身分或以更強烈的儀式性舉動來展現文化特徵。

在《食物的歷史》一書中提及此類的飲食遷移為「僑民菜」，而其性質為：「中國政體從來就不鼓勵人民移居到相鄰國度以外的地區，因此傳播至全球的中國菜並不是帝國菜，是由自願『經濟流亡』的和平移民帶至各地。」⁸這些自唐山而來的流亡者的飲食除了生根於寶島之外，更散布於全球，尤其東南亞一帶到處可見中華文化與馬來文化、印度文化混融的菜式，韓良露分析新加坡食物的派系，將之粗分為海南、閩南一帶的移民的家鄉菜、娘惹菜（中國菜受當地馬來菜影響而創出的混血菜）、馬來菜和印度菜四種，她說：「所謂的星洲炒米粉，其實源自於廈門炒米粉，只是在新加坡巴剎（市場）的食攤上，有些店家為了因應馬來人的口味，而加了紅咖哩一起炒。」⁹這些流亡的移民菜除了受當地馬來文化影響，將米粉與南洋香料一同拌炒，更適於當地炎熱的地理環境。此外，更因鄰近印度半島，使得新加坡的飲食形成三重交叉的文化奇景：

其實娘惹菜的文化，並不限於華人、馬來人兩民族。印度人的飲食傳統，也因大批印度人定居新加坡，而帶入娘惹菜的系譜中。像新加坡相當著名的「咖哩魚頭」，即為此間的代表。咖哩是印度人的特長，而魚頭是華人的偏好，兩者混合煮之，變成一道廣受各民族歡迎的美食。¹⁰

華僑散居東南亞各國，除了以華僑為主的新加坡外，更有越南、泰國等地的中國移民將原生地的飲食深植於當地，韓良露曾於〈古意深遠的潮州菜〉中提到數以萬計的潮州移民對當地飲食的影響：

在東南亞各國，約莫有七、八百萬的潮州華僑散居各地，因此潮州菜對東南亞各國飲食口味的影響十分深遠。像越南菜、泰國菜中常用的魚露即發源自潮州菜，而泰菜、越菜中不少菜式均和潮州菜十分類似，像越菜中的南乳吊燒雞、滷雞等，以及泰菜中的清蒸鱸魚、魚餅、炒河粉、春餅等，都可看到潮州菜強烈的特色。¹¹

雖然泰國人、越南人使用魚露是帶有強烈的潮州移民色彩，但如今魚露畢竟已成功地成為當地飲食的一大特色，反而是原生地因時代等因素的變化，改變了傳統流傳下來的菜式或口味。如同韓良露的父親早年經常帶著她於台北找尋江浙的家

⁸ 菲力普·費南德茲-阿梅斯托 (Felipe Fernandez-Armesto) 著，韓良憶譯：《食物的歷史》(台北：左岸文化，2007年)，頁227。

⁹ 韓良露：〈娘惹的滋味〉《美味之戀》(台北：方智，2001年)，頁160-163。

¹⁰ 同上注。

¹¹ 韓良露：〈古意深遠的潮州菜〉《美味之戀》(台北：方智，2001年)，頁95。

鄉口味，數年後因開放大陸探親而重新踏上故土的她，卻再也吃不到幼時父親所言的江浙味，而這樣的江浙味也早已用在地的形式保留於新的土地，而她卻當下才意識到。

除了移民的力量使飲食混融，「帝國殖民」對於飲食混血亦有深切的影響。帝國效應是由軍事上的征服力量滲透被侵略地的飲食文化，英國文化學人論及此言：「軍隊是文化影響和現代戰爭的大媒介，軍隊動員大批普通人，把他們分派到全球各地，且很弔詭地影響了國際間的了解。就美食層面來講，軍人們『既已到過巴黎』，就很難再使他們甘於家鄉的粗茶淡飯。要不是歸國的軍人把他們熟悉的咖哩帶回英國、把印尼菜帶回荷蘭和鄉親分享，那麼愛吃咖哩和印尼菜的可能僅限於移民和以前在殖民地從事行政管理的菁英階級。¹²」有些力量可以打破各地文化障礙，促成食物的國際化，其中之一就是「戰爭」。在戰爭糧食緊迫的狀態下，軍人或統治階級必須吃下他們不習慣的當地食材，反而使殖民母國往後風行殖民地菜色；相對地，在殖民統治之下的人們也必須被迫接受新的飲食文化，使殖民地的飲食與從前不同。一八九五年開始，台灣因被日本殖民五十年使台日飲食得以混融。筆者於第二章雖已介紹過日治時期台灣的飲食文化，但此處是著墨在觀看韓良露筆下台日飲食的切身經驗，她回憶起幼時在外婆家的早餐菜色極具日式風情：

除了台菜外，受過日本教育的阿嬤，也算是老哈日。我從小學起，就在「美觀園」、「王子和食部」吃生魚片，也常去西門町西寧南路的西門市場旁日式小攤吃關東煮、蛋包飯及壽司。我在阿嬤家的早餐，常常是豆皮壽司及味噌湯，害我現在早上偶爾也會想念日式風味，而深怕自己太哈日，有失民族尊嚴。¹³

直至今日，台灣雖已脫離日本統治五、六十年，韓良露還是脫離不了已留於胃中的日式風味。不過台日間飲食的交混與西方帝國殖民東方有些不同，相異的是日本文化與漢族文化老早就有比殖民統治更早的交流與混血，故台灣並沒有在殖民後呈現出一點東方、一點西方的雜燴風貌。有一回，韓良露在東京的食堂裡吃到沾上微焦沖繩黑糖的透涼葛根竟與《東京夢華錄》中北宋時汴京地區食用的方式雷同，故她推斷日本人現今文雅的吃法應是自華取經而來。

又有一次，韓良露帶著父親去京都旅行，原先有著強烈抗日情懷的父親卻因蕎麥麵、揚紅色的大根、蕨菜、薇菜等食物而憶起五十多年前的記憶，使她不禁懷疑重新檢視自身的文化知識，她說：「我一直以為蕎麥麵是很日本的，沒想到竟是父親的家鄉麵食，後來父親說起他們老家還把蕎麥麵用白布包起來當枕頭，

¹² 同注 8，頁 215。

¹³ 韓良露：〈人在台北，玩味天下〉《美味之戀》（台北：方智，2001 年），頁 242。

如果他去日本，住進老式和風旅館睡在這樣的枕頭上，不知他會有何感想。¹⁴」原來外婆的哈日或許是哈中也說不定，除了蕎麥麵之外，她更舉和果子、生魚片、日式漬物為例，說明和漢料理的混融：

像京都的和果子鋪，供奉的原祖大師空海和尚，就在從中國到日本傳經時，待去了各種饅頭的作法。在宋朝年間南方稱包了餡的麵糰為饅頭，空海是南方人，怪不得把各式豆沙包都叫饅頭，不像如今台灣隨著北方的叫法叫包子。

日本人吃生魚，也是跟中國人學著的，早年京都做的酢，就像中國古書所記載一樣，把像鯉魚、負魚之類的河魚，一層一層用米飯蓋著，再用大石壓著，在冷天中靜待其發酵數月至數年，之後就成了酸酸的負壽司。

日本人天天吃的漬物，也是源於中國，有一回我在日本古都鎌倉的一間老漬物鋪中，看著木櫃格中放著的上百種的漬野菜，從一夜漬到三年漬都有，我記下名牌上不少從未見的野菜名稱，回臺北後查《詩經三百》，才發現不少野菜名字出自詩經，而漬物源於菹，就是用鹽醃野菜。¹⁵

韓良露透過異鄉旅行、父親的飲食經驗和文獻資料的多方考察下，明瞭「日本愈傳統的食物，欲難脫唐宋遺風。¹⁶」的深意。她更推斷京都的食文化和古吳有深刻的淵源，甚至連日本學者都認為日本天皇是吳王泰伯的後代，而且京都料理和蘇州、無錫的食物更有多處相似，甚至京都派的日語和吳語也有不少關連。¹⁷雖然台灣菜因日本殖民五十年而摻雜些許和風菜色，但真正的原因應是和漢飲食本為同源。故討論殖民飲食混血時，日本殖民台灣所形成的飲食混融不可與西方列強殖民東方相提並論，此處更能夠凸顯台灣特殊而複雜的東方飲食文化之交疊。

總言之，韓良露在異國流浪時，意外地發現了食物四處流浪的故事，加上家族經驗，使她在〈布達佩斯的家鄉魚湯〉一文中提出「飲食混血」的觀點，：「世界飲食跟人種一樣，一直在混血之中，台灣人吃的米漿，會不會是源自於西班牙的巧克力漿，廣東人吃的曹白魚，又會不會是葡萄牙人鹽鱈魚乾的影響呢？人在異國的旅途中，偶爾遇到各種神似家鄉菜的異國料理時，真有世界大同之感。¹⁸」上述問題的答案雖待更深入的歷史考證，故不得而知，不過移民與殖民使台灣或世界各地的飲食得以跨越國界，並進行緩慢且多變的結合確實不容置疑。因此，無論是移民者或本地者、殖民者或被殖民者都必須面臨飲食混血的切身問題，這

¹⁴ 韓良露：〈父親三味〉《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004年），頁31。

¹⁵ 韓良露：〈和食中的唐宋遺風〉《浮生閒情》（台北：印刻，2004年），頁92-96。

¹⁶ 同上注。

¹⁷ 同注14。

¹⁸ 韓良露：〈布達佩斯的家鄉魚湯〉《食在有意思》（台北：麥田，2003年），頁80-81。

樣的接觸及混融於飲食文化上所呈現的是一種熟悉與陌生的拉鋸，是外在世界與私人空間的互相滲透，是文化視野的擴張，更是擴張後隨之而來的冒險與不安。

二、在地認同——隱而時現的飲食界線

然而，隨著全球化的進展，飲食文化的混融並非一種結果，而是正在逐漸增多的一種現象。文化評論家胡晴舫描繪全球化下，讓食物的流浪比以往的帝國殖民或移民潮更快速、更輕易跨越國界，她說：

當工業革命開始建造第一條鐵路的時候，資訊開始流竄，區域開始互相模仿，人類開始移動，界限開始模糊；飛機緊跟著增快了移動的流動速度，加雜了族群的混合；而電話、電報讓整個世界零時差地活在一起。網路，給了最後的臨門一腳。我們終於來到一個時代：膚色不再能夠指涉國籍，語言不足以涵蓋區域，而服裝無以表達自身。¹⁹

誠如上述，全球化的浪潮使得整個世界如同零時差地活在一起，更顯現全球文化同質化的議題。類似的論點於《最新文化全球化》一書中亦有提及：「文化同質化是文化帝國主義者的批判形式之一，其認為全球化代表著帝國的再現、殖民經驗的再生。強權國家挾政經勢力和科技革新，將其本身的世界觀、意識型態散佈於世界各個角落，並創造了其他地區、國家的文化經濟依賴。同質化理論

(homogenization thesis) 認為標準化 (standardized) 的消費文化，使世界各個角落看來都大同小異。²⁰」關於此處所言的科技革新，筆者將留待於下一節再深入討論，本小節僅就同質化的世界加以剖析與批判。針對文化帝國主義者所言應有可疑之處，全球化中無論交通、資訊、網路等媒介確實增加了各種文化層面的流動，因而瓦解了文化和地區之間的密切關聯，同時更伴隨著流離失所的文化之間再次混融。因此，在這樣密集及迅速的相互混融過程之中，世界應是走向多個全新、未知且隨時在混融的複雜風貌，從表面上看，全球似乎聚合成一個一致的世界，但實際卻並非如此。

全球化這個概念難免會令人聯想到「趨向一體性」的含意，也就是說現今的全球網絡促成了一體性，使全世界形成有史以來第一個休戚與共的社會文化共同體，但是由於人類生理的限制，在地生活才是人類社會存在的主要秩序。實際上看來，文化多元主義者羅伯森 (Roland Robertson) 於二十世紀末認知到，儘管全球趨向一致的潮流是不可避免的，但他仍提出一個較不爭議的多元模型，他認為：

¹⁹ 同注 7，頁 34-35。

²⁰ 同注 3，頁 7。

全球一體性絕非一個死板且完全相同的社會和現象狀況，全球人類環境在其中不同人種的生活秩序可以並行不悖。全球化就是人類秩序的互動增加，世界一體意味著一種生活方式的改變人們均彼此互相依賴，這不是由同質化而產生的一體性，也不是一個膚淺的全球社群。²¹

在羅伯森的言詞中，可見一種較能夠同時思考全球化的現實性與整體性的論述，甚至他更提到，全球許多拒絕被同質化、被整合的地區或宗教，幾乎天天在世界各個角落上演抵抗的戲碼，這種兼顧地區經驗與全球網絡的思考模式更與韓良露文本中的飲食意識不謀而合。

身處台灣飲食生活現場的韓良露於其書中說：「『西餐』這個字眼涵蓋了所有的西洋餐飲。十幾二十年前的台北，有多少人會挑選吃什麼樣的西餐呢？當時，哪有目前街上的這些德國菜、法國菜、義大利菜、葡萄牙菜、墨西哥菜餐館呢？光是『西餐』這個名詞，已夠代表某種洋化而遙遠的生活情調了。對許多人而言，吃西餐是從未有過的生活經驗，或是生活中一件重要的大事。²²」早年西餐挾著稀有的異國情調而成為台灣社會爭相追逐的高尚生活情調，據韓氏分析：歷經了五〇年代的官菜江浙口味、六〇年代的軍菜湘川口味、七〇年代初期的粵式口味，剛好來到了迎接異國風味的年代，那時吃西餐，不論是瑞、法、德、奧、義國料理，都是小市民負擔得起的價位，而越、泰、緬、印，則價格低廉、口味特殊，剛好給普羅市民換口味之用²³，由此更可嗅出全球化多元的腳步已於當時踏入台灣的飲食生活，長久以來地區域內原有風貌正點點滴滴逐步改變，地域甚至喪失單一主宰的風格，使得人們困惑地感覺到即使身在自己熟悉的環境，也會如同全球化所帶來身處異地「錯置」的感覺，如同文化學者哈維承襲波特萊爾的論點：「全球食物文化的興起可視為是『時間—空間壓縮』，這樣的組合與經由電視或遊樂園中印象的組合類似。²⁴」全球食物文化可說是一系列的幻影，這些幻影使人們得以獲得「如同身在世界村」的感受。

因此，為對抗漢堡可樂、超級市場，世界各地的本土口味、傳統市集興起一股經濟保護主義，正是文化學者梅奈爾所言：「今日的食物與國家認同，並非是毫不自覺的第二天性，而是自我意識到的國家認同。²⁵」因為對於大多數人而言，本土文化所牽動的國族認同與自我意識仍是主要支配人們在地生活的要素。例如，韓良露近年所成立的「南村落」，即象徵台北飲食的特殊人文氛圍，透過台灣人民自發的力量，以傳統部落的方式進行在地對話，以找尋更清晰的自我定位。另外，遠見雜誌專訪韓良露寫到：

²¹ 同注 3，頁 11-12。

²² 韓良露：〈今夜，我們去吃「西餐」〉《美味之戀》（台北：方智，2001 年），頁 80。

²³ 參考韓良露：〈汀州路上的東南亞菜〉《美味之戀》（台北：方智，2001 年），頁 151。

²⁴ 同注 3，頁 136。

²⁵ 同注 3，頁 140。

作家簡嫻曾說：「逛菜市場是一種神聖的行為。」對行遍天下的美食作家韓良露而言，這話一點也不諧謔誇張。走了十數個國家，傳統市場永遠是她最迷戀的景點。……韓良露也逛超市，但對她來說，超市功能僅止於購物。而逛傳統市場卻可融入當地風土、民情、人心。「每個超級市場都大同小異，但所有的傳統市場卻各有風情。」這是她逛遍無數市集後所悟出的道理。²⁶

從幼時北投的露天市場逛起，一路逛到上海陝西南路的大菜市場，再到布達佩斯活魚市集，在世界急速往科技、文明駛去的同時，傳統市場使她深刻感受到歷史的流動與延續。韓良露更強調，此刻傳統市場更肩負著保存在地傳統文化的使命。在她的文本中更歌頌傳統市場：「喜歡做菜的人，在傳統市場才能見得食材的生命力。……好的傳統市場，會給當地社區的人們日常生活極大的幸福感，在傳統市場內散步、買菜，聽菜攤的人和客人寒暄——『怎麼兩個多月不見你了？』『我出國了』這類閒話家常的人情味是超級市場永遠無法提供的。²⁷」可見存在於本地的人情味始終未被全球化全然掩蓋。除了傳統市集之外，弱裔族群文化的蓬勃發展更是在地文化的象徵指標。韓良露在〈台灣在地滋味〉一文中敘述台灣「三民主味」之首的原住民之味：

原住民之味在台灣源遠流長，但一直不是漢文化的主流味道，除非從小生長在台東、花蓮及中央山脈沿線山區的住民，才較有機會早早領略原住民的各種飲食。從小住在北投的我，很早就發現因北投、淡水一帶是早期凱達格蘭族的活動區域，附近大屯山區、金山也聚集了一些本來居住餘地地的平埔族人，因此北投市場內一直有個小攤在賣原住民的山芋餅、小米酒和醃山豬肉。小時候的我還央求家人買小米酒回去煮湯圓。……大學時期，常常往各地山區參加矮靈祭。幾乎一夜不睡的我們，在清晨吃剛擣出來的小米麻糬配濃郁奶白色的熱小米酒，真是味道不凡的早餐。而各種以前未見的野菜，像山蘇、川七、檳榔心等等，當時都開了我的吃界，但隔不到十多年後，這些山野菜卻都成為餐廳常見的菜了。²⁸

上述可知韓氏早期與原住民飲食的淵源，並論及原住民菜色多年前並非台灣主流飲食文化，但近年卻能發揮其粗獷樸實的特色，將文化祭典和原住民天真單純的人情滋味置入菜餚中，並出現於餐廳中被人們普遍接受，可謂飲食回歸在地、區域的最佳證明。而廖炳惠於論述〈弱裔與多元飲食文化〉單元中亦談到在世界各地移動的一億三千多萬人口過程中，造成各種族群風味的不同面貌：

²⁶ 林韋萱：〈韓良露菜市場風情畫〉，《遠見》221期（2004年），頁P274-275。

²⁷ 韓良露：〈家常味四帖〉《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004年），頁83-84。

²⁸ 韓良露：〈台灣在地滋味〉《韓良露私房滋味》（台北：麥田，2005年），頁40-41。

透過弱裔族群(minoritization)的面向，每間餐廳標示出自我的地方風味及文化特色，透過室內裝潢，以及來自部落、社區或國家的代表性音樂，呈顯出弱裔族群在主流文化中力爭上游，維持自我尊嚴，並且不斷珍惜、保留他們的生活形式。……因此，後現代的第二種飲食文化是來自弱裔族群，因為弱裔族群的飲食文化在主流社會裡，面臨許多困境，是主流文化和弱裔文化交鋒的重要接觸點。²⁹

隨著文化觀光的蓬勃發展，除了原住民料理之外，還有象徵勤儉樸實的客家菜餚、吃也吃不完的廟口鄉土小吃等傳統飲食重現生命力，使許多小時候在鄉下長大的人能夠重溫童年的味道，更使菜脯蛋、地瓜粥、板條、小米酒端上檯面，展現多元發展的地方飲食特色。

另一方面，以全球化無限擴張的角度來觀察飲食文化，則進入「無國界料理」的世界。所謂的「無國界料理」即是韓良露文本中所言於八、九〇年代盛極一時的新派料理。參考謝忠道的歐洲飲食考察得知，無國界料理是各國作法皆可為我食譜，全球食材無不為我用。他於〈無國界與無厘頭〉一文中界定何謂「無國界」：

「無國界」這樣的字眼強調國際化，全球化的主流思潮下，顯得叫人無比興奮。「無國界」似乎意味著無禁忌的作法，沒有邊際的想像，無窮無盡的組合，顛覆傳統、挑戰墨規，一種自由自在、無拘無束的創作狀態。³⁰

「無國界」和「全球化」或「國際化」這些字眼一樣魔力無窮，使人不自覺地立即置身歐美頂尖餐廳，在瞬間與世界流行文化接軌。這股風潮從加州掃到巴黎，從雪梨又吹到香港，無論法式、南洋、南美、地中海、中式，均能任意揮灑、天馬行空的組合，一會兒壽司裡包著鵝肝，一會兒將松露鋪滿於披薩上，甚至甜點是鹹的、豆腐淋上覆盆梅醬汁等如魔術般的味覺高潮迭起，不禁令人大開眼界。

然而，無國界並非真的無國界，只是廚師賣弄本事遠離本土特色，將具有越遠越好的異國情調加入食藝的演出中，讓食客即使看了菜單，知道所有的材料作法後，依然無法猜測自己即將上桌的菜色到底是什麼。全球化後使界線越來越模糊，此時就越需要無國界的特色來使人們感到驚奇，所以在無國界料理中，人們吃下的是意外、是創意、是流行，而非食材的優劣、技術的高低或對飲食傳統的認識。當各地的飲食主體性就越發隱晦的同時，韓良露對此風潮提出己見：

對非法國人而言，說要做法國菜，走新派料理最為安全，別人最多微詞說

²⁹ 廖炳惠：《吃的後現代》（台北：二魚文化，2004年），頁87-88。

³⁰ 謝忠道：《慢食：味覺藝術的巴黎筆記》（台北：貓頭鷹，2008年），頁173。

菜難吃，但沒法論斷做的一定不是法國菜。新派料理真成了全世界法國餐廳的安全網，也於是世界各地的新派法國餐廳做出的菜，和新派義大利餐館，新派加州餐館就越來越像了。³¹

由上文可知，世界各地的新派餐廳無論販賣的是何國的菜餚，主廚端出來的菜色均大同小異，因為冠上了「創新」這樣一種簡化的意念後，料理已成為任意將兩、三種文化元素放在一起，味道不見得會好，但是具有廚師強烈的個人風格和烹調理念。然而，如此的廚藝風潮易流於無厘頭的創意競賽，因為「廚師一定得先做好傳統菜，才可以談個人創意，沒有先學跑再學走路的道理³²」，故近年法國廚藝界已開始檢討新派料理的優缺，筆者再引謝忠道的說法加以補充：

我採訪法國廚師時，談到做菜他們很喜歡用 *synthèse* 這個字，意指整合、綜合、合成、構成，將一些元素組合在一起。但是這裡更強調有機的、內部的組織，而不僅僅是將不相干的數個元素放在一起而已，而是尋找材料味道之間的有機生命般的互動。因此，在我的理解裡，無國界料理和創意菜的一線之隔是：內在邏輯，就是法國廚師很喜歡講的 *synthèse*。³³

全球食材的任意拼貼很容易，但要尋找食材之間的內在邏輯則需要花些心思。這樣的精神可從二〇〇五年韓良露於上海與時尚名廚的對談中找到線索，Jean-Georges 是打破傳統的法國菜廚師，他將法式料理加入大量的東方元素調和，他以亞洲學來的清淡、自然取代濃稠的法式傳統風味。韓良露轉述 Jean-Georges 向東方取經的料理經驗：

初至曼谷的他，雖然早已熟練地會調製五種標準的法式香料，卻發現他置身於一個一百五十種他不了解的東方香料的迷宮世界之中。他說自己遇到了巨大的文化震盪，不像有的人會排斥異質的文化，他卻情不自禁地愛上的東方的香料。……Jean-Georges 說他一直把餐館當成人生的旅行，而他是一個喜歡融和文化差異的人，他認為東方與西方，就跟中國人說的陰與陽一般，可以是一體的。而上海一直是東方與西方的交界融合之處。一個東方與西方同時存在的夢，又在上海發生了。³⁴

Jean-Georges 不單只是將東南亞的檸檬草或老薑摻入法陸的菜色中混合，也不是刻意耍弄無國界的創意噱頭以顯示自己的文化心虛；相反地，Jean-Georges 將其十六歲開始學習傳統廚藝的紮實功夫與異國的食材結合，並在深思熟慮後的跨國

³¹ 韓良露：〈La maison 的周日午宴〉《韓良露私房滋味》（台北：麥田，2005年），頁239。

³² 同上注，頁243。

³³ 同注30，頁180。

³⁴ 韓良露：〈與時尚名廚 Jean-Georges 面對面〉《韓良露私房滋味》（台北：麥田，2005年），頁196,220。

整合有機食材，而非緊抓著無國界的流行口號以轉移視聽。

借助全球化的「去疆域化」特色，可以更容易理解跨國文化互動混融的情形，去疆域化中的重要定義是「每日生活的文化經驗和地理位置之間關係的削弱與消失，這並非純然是文化的消失或是文化的變質，而是複雜又曖昧的混合。³⁵」更明確的界定此謂的「複雜又曖昧的混合」即是「所有文化都持續地經驗跨文化的轉變（文化之間雙向的溝通），摒除純粹和融合彼此對立的觀點，並認為所有文化均是融合的過程與結果。³⁶」雖然全球化的過程已行之百年，但現近的人口大量流動、跨國的消費、飲食、媒體、娛樂，更使得在地及全球產生勢力不均、重新角力、競爭又協調的過程與結果。

全球化所帶來的飲食交流，一方面賦予了更多元的食物選擇權，導致更多流動與多元文化的表現空間；但另一方面卻也增加特殊地域飲食的刻板印象，背後更強化了各地種族的文化意象。在此環節上，筆者不禁思考在多元浪潮下是否掩蓋了飲食文化的界線？在豐富的國際飲食經驗中，韓良露是否真是飲食無國界？《食物的故事》一書的作者則拿自己的經驗說：

我在家裡難得被恩准下廚，因為內人嫌我老是弄得一團糟。一旦獲得恩准，雖然我努力大展身手，想做很多種不同的菜色，可是我好像老是回頭做那些我情有獨鍾的滋味。大蒜總會插上一腳，橄欖油幾乎怎麼也免不了。個人經驗和軼聞趣事在在顯示，人往往會回頭食用自己習慣的老味道。即使有來自全世界各地的食物可吃，人多半還是只採用自己熟悉的菜單，一再點同樣的菜色。³⁷

即使好奇如韓良露，周遊六十多國從不排斥異地滋味的她，筆下也不經意顯示跨文化飲食的思鄉障礙，她說：「世界各地都是這樣的，人離得了鄉，但離不了家鄉的食物。在味覺上，人們是最緬懷童年和家鄉的滋味。³⁸」這種思鄉情結並非無法認同或嘗試異國料理，而是不由自主的口味需求。

身為一個旅人，韓良露到了異地，雖無法說清楚自己是哪一國人，但卻十分清楚腦中所浮現的菜色是家鄉的食物，這些菜色不是義大利肉醬麵，也不是法式烤田螺，是蚵仔麵線，是味噌湯，是紅燒鯽魚。相較於未出國的人們習慣於本地的傳統飲食，這種在身體中流動的思鄉滋味在國與國的邊境上更容易被觸發，因而在異地流浪的旅人不得不承認隱約存在腹中的飲食界線。曾經旅居英國多年的她亦不得不承認好奇心敵不過口腔的需求：「不斷嚐新嚐異，固然充分滿足了我

³⁵ 同注 3，頁 143。

³⁶ 同注 3，頁 165。

³⁷ 同注 8，頁 206。

³⁸ 韓良露：〈糖水舖、茶餐廳和奶品公司〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁 207。

的好奇心，但時日一久，好奇心卻開始敵不過口腔的需求。慢慢地，每到異地，竟開始搜尋中國餐廳。³⁹」更有一回，她在大陸旅行時所體會到奇特的感受，她說：「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，有如逆游的鮭魚回到了溪川，但當我在上海看到了永和豆漿、鹿港小鎮的餐廳時，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。⁴⁰」對於韓良露而言，原以為重返父親的大陸家鄉是自己的故鄉滋味，但旅途上才驚覺自己所懸念的滋味是台灣本土滋味，因為一個人所生長的土地總孕育著自己最熟悉卻不自覺的氣味。然而，胡晴舫明確地說其中的原因：

我們終於來到一個時代：膚色不再能夠指涉國籍，語言不足以涵蓋區域，服裝無以表達。食物，成為最後一種辨識文化的方式。你沒辦法指著一個黝黑膚色的人類，宣稱他或她是象牙海岸人，你卻可以指著檸檬魚，肯定是一道泰國菜，不用擔憂有人會在你的電子郵件塞滿抗議信件。⁴¹

我們可以在巴洛克的建築物中辦公，我們也可以穿上傳統的蘇格蘭短裙上學，我們更可以二十四小時使用美國微軟公司所製造的電腦程式，但我們始終無法不吃我們所熟悉的口味。因為食物與語言或宗教一樣，是文化的化學試紙。透過食物可以認同某個文化，也可以被某個文化認同，因而無可避免地被區分出身體上的文化象徵了。菲力普·費南德茲-阿梅斯托（Felipe Fernandez-Armesto）更以科學研究指出：

同一個文化社群的成員經由食物而辨識出同夥，並透過審視菜單而查出圈外人。雖然飲食常有時尚流行，廣告可以鼓動風潮，飲食文化卻是保守的。跨文化飲食障礙在歷史上由來已久，深植在個人心理當中，個人口味很難調整。吮食甜味母乳的嬰兒除非後來斷奶，轉而接受新滋味和新口感，否則一輩子都會視甜如命。兒童堅決不肯嘗試新口味；廉價觀光業對擴張美食領域往往裹足不前；人們一再回到熟悉的味道；經濟不寬裕的家庭儘量不做飲食實驗，以避免浪費；為人妻者聽到歌曲裡的丈夫在高喊「給我一盤我老媽常做的鄉常和薯泥！」心裡會覺得惱怒。⁴²

在韓良露飲食書寫中的記憶與旅行主題中，韓氏寫出各文化的同中之異和異中之同。這些飲食經驗牽引她不由自主地思念幼時或家鄉的滋味，正充分顯示著飲食是人們辨識自己及他人文化的最佳方式之一。在記憶的流動與旅行的流浪裡，韓氏透過食物認識自己，也認識世界，因為我們的身體就是文化的記憶，而我們就

³⁹ 韓良露：〈新派中國餐廳〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁109。

⁴⁰ 韓良露：〈長江水的味道〉《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004年），頁141。

⁴¹ 同注7，頁34-35。

⁴² 同注8，頁210-211。

是我們所吃下的食物。如同諾貝爾桂冠詩人歐塔維·歐帕茲在其著作《在印度的微光中》所說的：「要了解一個民族及它的文化，經由食物比神秘的冥想更可靠！」⁴³因此，在這個逐漸人工化、幻象化、電子化的超現實裡，雖然幾乎所有的物質均可被複製、被移植、被虛擬化，但幾乎消失無蹤的飲食界線是否真正在我們的胃裡消失了呢？韓良露筆下的飲食意識顯然是既開放又保守的，因為一方面，她傳達自古至今全球化的客觀環境之下，國際飲食混血的現象是持續發生的過程與結果；但另一方面，她也暗示此刻食物依然牢固地連接著原始的、在地的物質環境，而成爲文化認同唯一真實的現實。

第二節 美味生活——反科技複製的原味覺醒

在高度的工業化與全球化之下，我們是否真正提高了食物的品質呢？韓良露於其飲食文本直言：「進步的工業文明中，往往食物的口味是退步的。」⁴⁴她將食物與熱情連結更說：「在現代超市、冷凍餐、微波食品盛行的今日，食物和熱情卻也和文明化、工業化背道而馳。」⁴⁵韓氏質疑近期人們所引以爲傲的食品工業及生物科技對人們的味覺與生活非但有益，更是產生了嚴重的阻礙。以下筆者試就「科技下的飲食世界」、「原味覺醒的呼喚」兩方面討論韓良露筆下現代人食不知味的現象，及提倡美味生活的飲食意識。

一、科技下的飲食世界——人與食最遠的距離

十八世紀後工業革命的發展雖然帶給人們不再飢餓的生活，使人們飲食更加多元化，但工業科技的濫用也相對地造成人類文明的戕害，例如：環境污染、生態失衡、資源的過渡耗費等。據食品科技研究者陳存傑表達：

科技的進步對飲食文化造成影響，今天，冷凍冷藏的食品已是我們生活的一部分。冷凍冷藏的食品可以廉價地把食品運銷到其他地區，冰箱與冰凍櫃的使用，大大地減少了人們購買食物的次數和時間。近代的食物加工科技可以把食品由盛產的地區，保存、運銷到各地增加了各地區的食品種類。航空運輸的發展，可以把熱帶水果快速運到世界各地。科技發達加上交通的方便，使人們可以吃到世界各地的食物，因而豐富了生活的內容。

⁴⁶

⁴³ 轉引歐塔維·歐帕茲《在印度的微光中》，見韓良露：〈在印度食物中〉《韓良露私房滋味》（台北：麥田，2005年），頁164。

⁴⁴ 韓良露：〈變味的小吃〉《浮生閒情》（台北：印刻，2004年），頁112。

⁴⁵ 韓良露：〈天生嫩骨〉《食在有意思》（台北：麥田，2003年），頁195。

⁴⁶ 陳存傑：〈食品科技與文化〉，輯入徐小虎、陳麗宇主編《第二屆中國飲食文化學術研討會論

由上可知，現今飲食文化的多元與便利全拜科技及交通的發達所賜，食物儲存的改善與全球產銷的模式確隨時於世界各地人們的生活中上演。然而，陳存傑更列舉工業革命後許多食品工程技術的推陳出新，如：罐頭工業的發展、消毒的操作、脫水的技術、成分的濃縮、發酵與過濾等技術，其中提煉糖、油、澱粉的技術更使各類民生必需食物品質更加安定，便易於久藏。⁴⁷加上近代社會結構的改變，多數人們居住於都市，無法如同農人可以每天得到最新鮮的食糧，使得食品加工與快速的交通運輸在日常飲食中扮演了更重要的角色。然而，韓良露曾多次論及因工業複製後使人們誤以超市的盒裝豆腐為真正豆腐的滋味，她在〈誰解老滋味〉一文中說：

和朋友描述在一間小食堂吃到一味老豆腐，加上一點點的醬油和蔥段慢火細煎，帶出外微焦內鮮嫩的豆腐香味，如此簡單卻雋永的口味，平常在外卻不容易吃到，因為會用到老豆腐做菜的店家越來越少了。沒想到在座一年輕孩子突然說：「什麼是老豆腐？」才赫然發現超級市場架上盒裝嫩豆腐，竟然成為豆腐的代表了。盒裝豆腐的唯一方便，是不必當天買，但所謂的嫩，只是稀鬆平滑的滋味，和傳統老豆腐那種顛顛危危的滑嫩口感根本不能比，更別說超市豆腐的滋味死板，哪有老豆腐幽微的豆香。⁴⁸

韓良露更說：「這麼美好的豆腐，卻因為廣告老是宣稱另一種豆腐的嫩味，而逐漸遭人們遺忘；豆腐舖子關門了，街上推著板車賣豆腐的老人也不見了，人們不再吃真實的豆腐滋味，而變成吃廣告文案宣稱的香嫩豆腐。⁴⁹」曾幾何時你我再也找不到那當天現做而豆香撲鼻的老豆腐，且加工過後的食物為何充斥於所有賣場而你我卻不自知呢？原來廣告與超市中自以為是新鮮的盒裝豆腐竟是經過長時間運輸與急速冷凍後的「老」豆腐。現代的人們已經不再吃真正的食物，而是被迫吃下各種虛擬的宣傳廣告的文字。

然而在繁忙的都市生活之中，如此的惡性循環隨時都在上演，因為人們為換取更大的經濟效益，缺乏時間烹調食物，更不可能細心品嚐菜餚，因此食品加工為滿足消費者的生活模式與日益改變的飲食價值觀，便故複製出更多省時方便的微波熟食或易於長期儲存的變味食品。實際上這些加工過的食物確減少了現代人烹煮的時間，如此使得人們有更多的時間去從事更多休閒活動或享受其他的生活情趣，但相對地也使人們對於市面上這些虛擬口味麻痺，甚至失去辨識的能力。除此之外，韓良露卻於其文本批評現代便利的飲食消費猶如速食愛情：

文集》(台北：中國飲食文化基金會，1993年)，頁171。

⁴⁷ 同上注，頁174-179

⁴⁸ 韓良露：〈誰解老滋味〉《浮生閒情》(台北：印刻，2004年)，頁76-77。

⁴⁹ 同上注，頁77。

在那個時代，太陽餅要到台中買，豆干要上大溪買，每一家的東西都是原廠原貨原址賣，當然沒今天方便，但好像買到的東西都比今天好吃，也許是多了一份珍惜之心吧！對人、對食物都一樣，因為難得、因為珍惜，所以更歡喜，今天超市、連鎖店買名產的方便，就像網路時代的愛情一樣，得了方便，卻失去了初心。⁵⁰

可見超級市場、便利商店、速食、自助連鎖餐廳等消費空間徹底改變了人們的飲食方式。以流通快速的超級市場或大賣場為例，從前農村小店或傳統的菜市場可能只販賣四、五十種當地或附近地區的食品，但今日的超級市場卻系統化地將世界各地的多元食材，以整齊衛生的包裝方式提供給分秒必爭的現代人選購，消費者不但可以在一時一地自由選擇琳瑯滿目的中外食品，更可以享受與世界接軌的飲食多元化。但韓良露卻鍾情於傳統菜市場的氛圍，她說：「菜市場提供的是味覺最原始的慾望，懂得在傳統市場買菜的人，當對食物有更多的想像，菜市場的食物是人和自然的對話。⁵¹」去除超市繁複的隔離，人可以更親近食物，看見食材的生命力，而這樣的消費形式可以帶給人們無限的幸福。

其次，在台灣近幾年許多二十四小時營業的便利商店紛紛取代舊時的「柑仔店」，其中販賣的品項多是飲料、便當、零嘴、點心等，不賣生鮮魚肉與蔬菜，卻對上班族與年輕人特別具有吸引力。雖然方便，但在介紹台北的娘惹滋味時，韓氏曾批判一兩家標榜新加坡美食的自助式餐廳，她說：「嚴格來說，自助餐少有美食可言，因為食物是時間的藝術，不論是火候、涼拌、油炸均有一定的時間。上菜要拿捏時間，吃菜也要把握時間，但自助餐卻是以量取勝，數十道食物排排坐，『質』當然無法兼顧了。⁵²」故無論是超市、自助連鎖餐廳或便利商店，在高度工業化下的飲食是否真能帶給人們全然無害的便利化與多元化生活？韓良露筆下所透露的答案是否定的，這樣的飲食模式使人們往往不再珍惜食物，更無需細嚼慢嚥地品味食材，如此一來，各地小吃名產因方便而不再值得期待，剩下的是媒體的商業資訊不斷地誘導，而消費者必須隨時接受各類新的飲食模式，卻往往陷入跨國產銷的迷思之中，使人們遺忘基因中的原始滋味與飲食的本質，反而逐漸遠離美味的生活。

綜觀韓良露文本下的飲食世界，批判農藥、化學肥料、不肖商人對食品添加物的濫用與食品基因改造技術等為現代飲食生活的重大危機。根據〈健康、教育、永續的餐飲文化〉一文指出：

現代人有很多的身心疾病，台灣平均每二人就有一個人得癌症、過動兒、

⁵⁰ 韓良露：〈阿嬤的滋味〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁38-39。

⁵¹ 韓良露：〈菜市場的滋味〉《食在有意思》（台北：麥田，2003年），頁124。

⁵² 韓良露：〈娘惹的滋味〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁159。

情緒失控、不孕症等文明病越來越多，原因是什麼？最重要的因素就是「病從口入」。根據消基會的報導，台灣每個人每年平均分攤的農藥用量為兩公斤，是全亞洲農藥使用量最多的國家。農藥有脂溶性，還有水溶性，有些噴在蔬菜上的農藥是洗不掉的，農藥用多了土壤會酸化，土壤酸化後就必須用更多的農藥，造成惡性循環；化學肥料用多了土壤會鹽化，土壤鹽化後土壤會便硬，土壤便硬就無法生長農作物，惡性循環下的農藥及化學肥料用量問題就會越來越嚴重。⁵³

除了過度使用農藥與化學肥料造成土地嚴重的惡性循環，另外食品添加物濫用於各類產品亦為十分嚴重的問題，如香料、香精、抗氧化劑、膨鬆劑、食用色素四號、五號、焦糖色素等，根據統計數據，台灣每人每天平均吃下八十多種食品添加物⁵⁴，雖然每種食品所添加的比例均在安全範圍內，但長期累積下來將會造成人體不能承受的可怕負擔。目前的食品科技更有生化基因研究的加入，使物種混亂程度進入另一個未知的世界，在動植物的生產製程中，業者選擇或保留優良的母株為種而改進生產就是一種普遍應用的生物科技。然而，所謂的基因改造作物該如何定義，筆者依據《綠色地球宣言》一書中的評論得知基因改造作物的神話與現實：

基因改造 (genetically modified) 作物，就是將其他物種基因植入，使其基因成分變異，以增強對昆蟲或疾病的抵抗力，或更具有抵抗殺蟲劑的抗藥性。基因工程既不精準又難以預測。利用一種基因植入宿主的 DNA，因而製造出來的新生命體是從未在自然界發生過的。就長期的影響來說，其結果是未知數。⁵⁵

《綠色地球宣言》一書更指出基因改造食品雖有食物大量生產的優點，但許多國家的基本糧食如稻米、玉米、馬鈴薯的多樣性原生種遭受嚴重的破壞，甚至已瀕臨絕種，長久食用後的人們，口味亦將單一化，甚至導致人體荷爾蒙的快速改變與許多不明原因的疾病產生，最終受惠的並非全體人們的飲食生活，而是少數的跨國基因科技公司，而消費者會將永遠處於弱勢。然而，除了消費者自身，全球化後各類食品的運送方式更使環境付出嚴重的代價。《到底要吃什麼？——速食、有機和自然野生食物的真相》一書中明載：

企業農作離不開石油。當一個美國人吃麥當勞漢堡或是吃從超市買來的牛肉，其實相當於在吃玉米，因為那些牛都是吃玉米飼料長大的。而玉米田

⁵³ 李奇鴻：〈健康、教育、永續的餐飲文化〉《2006 台中學研討會——飲食文化論文集》(台中：台中市文化局，2006 年)，頁 186。

⁵⁴ 同上注，頁 187。

⁵⁵ Michael Woodin、Caroline Lucass 著，鄧伯宸譯：〈農業在地化：解答全球性問題〉《綠色地球宣言》(台北：立緒，2005 年)，頁 260。

必須靠燃燒汽油的機械耕種收成，必須噴灑大量化肥和殺蟲劑（來自石油），才能維持生產（因此是無機），再加上整個過程中無數的長程運送，從頭到尾每一步都在消耗大量石油。⁵⁶

可見吃牛肉就等於吃石油，無論是製造或運輸，背後均有跨國大企業的權力運作。從歐美蔓延至全球，大卡車、貨櫃輪船、貨艙機正在全球海域、陸地、天空忙碌穿梭奔行，於是慣壞了消費者吃季節外的遠地食物，於是人與食之間拉開了最大的距離，於是燃燒更多石油，使地球如同熱鍋，持續不斷加溫，造成一個科學發達卻迷失信仰、經濟起飛卻破壞環境、食物豐富卻無法選擇、標示眾多卻缺乏信任、物質富足卻心靈空虛的畸形現象。現代人的飲食難題因工業化的快速發展，使城市中人們的飲食生活必須更加緊湊，爲了滿足工商社會的飲食男女，速食、連鎖等複合式的飲食及消費空間因應而生，冷凍、微波、基因改造的各類食物更是充斥於日常周遭，導致二十一世紀的生活空間進入一個前所未有的境地，現今映入眼簾的盡是地球的環境污染和生態的失衡、資源的耗盡與浪費、服務的消失，更嚴重的是人們味覺的變調與世界性的飲食失調，使我們彷彿活在一個替代品、人工合成、工業製造所構成的奇異世界。

二、原味慢食的呼喚——人與食最近的距離

長期觀察飲食文化的韓良露於早年在飲食文本中多次呼喚人們重視原味消失的現象，更反省台灣過度使用味精、小農的消失、大量工業化商品生產等面向。在其飲食文本中，可見她親身體現有機慢食的生活方式，她更於近年創設社團、網站，更積極地呼籲人們正視飲食問題。首先討論的是過度依賴味精的問題，味精是一九〇八年一個日本東京帝大教授無意中發現，從海藻中可以提煉出一種谷氨酸鈉和鹽裡面的鈉混合即可使味覺產生肉味的感覺元素。⁵⁷ 遼耀東曾針對日治時期引進味精的遺害說：「最不可原諒的，是將味精輸入與普遍使用，改變台灣菜餚原有風味，使百菜一味，害延至今。」⁵⁸ 現今台灣家家戶戶烹調仰賴味精提味者者多。韓良露亦於〈別再放味精了吧〉裡敘述一回自己在台北麵攤點燙青菜的失望經驗：

燙高麗菜更可怕，這麼簡單的食物，即使高麗菜燙老了也還可忍受，怎麼會來一盤高麗菜上灑了味精和醬油膏？我不反對加一點點油膏（當然寧願不加），但看到灑在上面的味精時，猛一看還以為是起司粉，灑的份量之

⁵⁶ 麥可·波倫（Michale Pollan）著，蕭秀珊、黎敏中譯：〈吃什麼？想什麼？〉《到底要吃什麼什麼？—速食、有機和自然野生食物的真相》（台北：久周，2008年），頁V。

⁵⁷ 同注30，頁196。

⁵⁸ 遼耀東：〈台灣飲食文化的社會變遷——蚵仔麵線與臭豆腐〉，《飲食》創刊號（2005年9月），頁78。

多，如同大方的義大利餐館給 parmensen cheese 一樣。這樣的食物，當然不能吃，我拿掉了沾有醬油膏及味精的高麗菜，試著吃剩下的部分，但那股噁心的味精味已經蔓延開來了。只吃了一口的我，呆呆地望著做這兩樣食物的二十多歲男生，心想著，他自己是否也吃過他做的東西？⁵⁹

每次韓氏看電視上及雜誌上教做菜，廚師都不忘叮嚀加一匙或半匙味精時，都會使她不由得氣憤起來，她說：

怎們回事？味精怎麼能取代提味的高湯呢？一種是化工味道，一種是自然味道。更何況使用的份量，竟然是一茶匙或半茶匙，天啊！我記得曾看過發明味素做法的日本人，在教使用味素時，使用的份量要少少如一耳屎。味精如今是中國菜的公敵，中國菜的美味就這樣毀在味精手中，好吃的麵線及魷魚羹的秘訣就在熬製的高湯，而不是亂加味精。⁶⁰

姑且不論中日味精於歷史情結糾葛上是工業的創新發明，抑或是禍害百年的全民公敵，連日菜都少用的味精，竟然上從名廚下至小吃攤販皆視味精為鮮美高湯的替代品，甚至不願耗時費工熬製湯品入菜，以提味為名胡亂使用味精，的確是現代飲食退步的十分可怕事實。謝忠道於〈虛擬的味覺〉一文中亦指陳台灣味精的問題，與韓良露上述的觀點不謀而合：

甜的食品加了代糖，鹹的加了味精，連最基本的調味料的醬油裡也不放過！我們味覺的敏感度是不是在某個程度上已經被扭曲改變了？我們對食物天然原味的分辨能力是不是正在消失？許多食物的味道和口感是不是都已經被這些人工合成的東西「虛擬」了呢？在過去味精是不少台灣人認識食物的基本味道，而今天，除了味精，還有更多味精的表兄弟出現，代糖、人工甘味等，逐漸地取代我們對味道的直接認識和體會。味蕾上的基本感覺酸、甜、苦、辣、鹹之間的層次界線，越來越像一場模糊的感官遊戲。⁶¹

在此筆者不禁疑惑在味精發明之前，台灣菜都難以入口嗎？味精不但未真正提味，反而使人們不再重視食材的品質，更使你我的口味更加統一，甚至到了無法分辨優劣的地步。雖然味精只是上述眾多食品化工添加物的其中之一，但它可說是這場台灣飲食上味覺大戰的主角，而這場混戰中最無辜的人質則是我們餐桌上的菜餚。西方學者研究指出：「加工食品業把味道的『可靠性』和『一貫性』」當成產品的主要標準，這樣一來某個品牌的每一批食品或飲品的味道永遠一模一

⁵⁹ 韓良露：〈別再放味精了吧〉《食在有意思》（台北：麥田，2003年），頁141-142。

⁶⁰ 同上注，頁142-143。

⁶¹ 同注30，頁194-195。

樣，消費者絕不會失望。⁶²」因而，食品業者便宜行事將食物的當令、在地或美味擺放兩旁，只要將口味穩定地產出即可大獲得消費者的青睞。有鑑於此，韓良露於筆下一再呼籲復古、有機、極簡的飲食生活，並且積極在台推動慢食運動，以喚醒人們原始的味覺和感動。

一九八六年夏天韓良露客居舊金山，並造訪全美最大且最有特色的有機樂園——索諾瑪郡（Sonoma County）及另外一次赴箱根溫泉鄉遊覽，均提到當地的有機飲食：

這些餐館不僅強調新的烹調手法，也強調新鮮的、有機的（當時還是非常稀奇的名詞）、鄉土的食材選用，因此索諾瑪也成了許多有機農園、牧場、手工食坊的農業天堂。許多受過高等教育的現代農夫，在索諾瑪谷地上種有機蔬菜水果、自己榨橄欖油、做手工羊奶酪、自製果醬、肉派、蜂蜜、啤酒等等……Sonoma，這個名詞，在美國已經逐漸地成為美味及品味的代名詞，就如同 Provence（普羅旺斯）相對於法國美食的概念般，Sonoma 代表了某種藉存著美食的追尋去實踐的美好生活。⁶³

這家旅館的溫泉料理標榜的是四季懷石落裡，因此端上來的食物都做得很細緻，分量也不多，但卻好吃極了，像一款簡單的蒸蛋，竟然吃得出蛋的清香，而一味冷豆腐，又是我未曾吃過的美味，我想這家旅館在選擇食材上一定十分小心，蛋和豆腐想必都是用有機自然的食材。⁶⁴

由此可知，韓良露不從食品營養的層面思考，筆墨間她將有機飲食與品味美食或實踐美好生活劃上等號。旅途中意外嚐到以當地有機食材烹調的菜餚亦使她神清氣爽，如此自然原始的滋味，讓即便是蛋或豆腐等家常的食材也能成為人間美味。另外，韓良露於閱讀《橄欖》、《蘋果》兩書後體會人對食物與人和自然之間的奧妙情感，她說：

蘋果之父，這位八十多歲的老農夫堅持用自然的有機法培育出不需人工肥料的原始品種，實在令人感動，透過這些蘋果樹在全世界的漂泊遷移史，我們看到了人類的文明愈加繁複，卻離自然愈遙遠的悲傷。⁶⁵

有機的栽植作物可說是一種人類自然原始的生存方式，如同喚醒你我基因中曾有的農夫記憶，懂得風雨、土地、果實等之間相親相依的關係，韓良露舉一位義大利友人的釀酒藝術為例：

⁶² 同注 8，頁 206。

⁶³ 韓良露：〈生命的華麗胃口〉《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004 年），頁 238-239。

⁶⁴ 韓良露：〈日本溫泉鄉季節味旅〉《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004 年），頁 153。

⁶⁵ 韓良露：〈我們是我們吃的東西〉《食在有意思》（台北：麥田，2003 年），頁 199。

羅貝托有一套釀酒等於修道的理論，他說許多義大利人的基因中都藏有釀酒的符咒……他想的是回應他體內某種遙遠農民祖先的呼喚，親身去瞭解他腳下的土壤特質、體驗親手摘下、釀造、等待、完成的各項儀式，這趟完整的葡萄酒旅程，是羅貝托心中天人合一的生命之旅。⁶⁶

由此可知，韓良露以有機的飲食生活喚醒人們的原始味覺，因為這是吃進那最自然的滋味，而非只是吃下文明的滋味。

其次，筆者將進一步探討韓良露文本中所言小農消失、大量生產的現象。她移居倫敦期間，喜愛純麥芽威士忌的蘇格蘭好友憂心忡忡地表示：

大部分出產 Single Malt 的酒廠都很小，在蘇格蘭就有上百家，這些小酒廠付不出錢做廣告行銷，自然不能像法國名家白蘭地大廠那樣標上高價。但史考特一直擔心 Single Malt 越來越值錢，便會有許多不見得熱愛這個行業的外人，由其是一些國際財團的大酒廠，可能就會收購小酒廠，接著生產品質穩定，但口味一致化的單品麥芽酒。果然，我的律師朋友不幸言中，九〇年代中期後，蘇格蘭許多蒸餾小酒廠被收購、合併，有些剩下的獨立小廠卻說生意越來越難做，即使 Single Malt 越來越受歡迎，價格也看漲，但他們在大酒廠夾殺下，材料費、人工費、燃料費、行銷費都在上漲，幾乎難以為繼了。⁶⁷

自跨國企業的利爪伸入地方後，某些獨特的風味逐漸消失，而如純麥威士忌的獨特生命之美卻全然無力對抗既殘酷且功利價值。不僅是威士忌，還有台灣道地的小吃也難逃商業的操弄，在她〈變味的小吃〉文中舉一〇一大樓為例，質疑其中標榜聚集台北各種老字號小吃的地下美食街：

掛著燈籠寫上百年吳家的「鼎邊趖」，本是港都基隆廟口夜市的老店，從日據時代起就在基隆挑擔賣傳自福州的鼎邊趖。……但這種傳承了三代的民間食技藝，跑去了購物商場內的美食城，大鼎不見了，現熬的湯頭由中央廚房冷凍後送來，也不現做米漿了，統統改成放又厚又沒米香的粿條，這樣還真是百年吳家的鼎邊趖嗎？我坐在攤前，看著眼前大大的用拉麵碗裝盛的食物，想起在基隆早年吃到的小小碗，吃來解饑但不飽肚的鼎邊趖，不禁發起思古之幽情。

⁶⁶ 韓良露：〈釀酒的召喚——義大利酒的風土與風味〉《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004年），頁174-175。

⁶⁷ 韓良露：〈忠於原味的純麥芽威士忌〉《微醺之戀》（台北：方智，2001年），頁132-134。

一〇一商場還有一家有個英語名稱的 Do it true 的「都一處」老店，也賣著我自小從西門町本店吃到東區新店三十多年的褡裢燒、山楂露，但都一處也無法 Do it true 了，隨便煎煎的塔裢根本沒有廣佬常說的鑊氣，火燒不沾火氣，如何有滋味？還有那家通化街的路邊米粉攤，標榜二十四小時不離火的米粉湯頭，隨時可吃到鮮嫩的大腸頭、滷豆腐、肝連等，如今晉身到了美食城內，卻突然不再美味了，湯頭打烊後會放進冷凍庫，如何保持原先的老店口味。⁶⁸

無論是上述的鼎邊趖、褡裢燒或米粉湯，美食街的食品仍以原本的老字號宣傳，雖然名稱一樣，但端出來給消費者的食物卻名實不符，因為小吃的特色在於親切性與在地性而小吃在一〇一大樓的國際舞台上演出無疑使得這個獨一無二的主題性一點一滴地消失，如此一來，你我所熟知的地方特產或傳統小吃美食是否也逐漸走向一條自毀而不自知的道路上了呢？純正的食物在越來越工業化的今日似乎是緣木求魚，在如此一棟特具台灣指標性意義的大樓中，於後現代的拼貼之下，卻吃不出飲食文化的在地滋味，也吃不出飲食文化的深度與厚度，難怪韓良露認為當時吃到的是變味的小吃及過度講求標準化的文明滋味。

對此，韓良露文本中多次試圖以個性化、非標準化、人性化的飲食消費模式對抗此勢，例如：舊金山雅痞區已經出現一些以主張「顧客可以自己設計口味」的店，韓良露於文本中描述這種自釀啤酒工坊運作背後的精神：

不像啤酒大廠的公式化啤酒，還沒喝前，早就知道是什麼滋味了。這種不能規格化的產品，本來就是手工藝時代的特色，工業革命就是為了打破這樣的限制，以追求產品的一致性及公式化。但工業時代夠久了，人們也逐漸厭倦了這套邏輯，開始追求比較不拘形式的創意，回到手工藝時代的自由精神。⁶⁹

上述追求自由的精神應可說是飲食上的懷舊復古，因此現今人們企求的是自我的、小量的、獨特的、遊戲的飲食方式，她進一步說明自釀酒的消費模式：

我看著安迪啤酒工坊提供的製酒單，客人可以自行挑選，先從原料開始，大麥、小麥、裸麥、玉米皆可，發酵的方式也很多，從啤酒花、酵母到自然微生物發酵都可以，發酵的時間也可長可短，全部發酵、一半發酵或是上層發酵都行，還有各種添加物，櫻桃、桃子、黑醋栗、覆盆莓、奇異果……等等。⁷⁰

⁶⁸ 韓良露：〈變味的小吃〉《浮生閒情》（台北：印刻，2004年），頁112-115。

⁶⁹ 韓良露：〈曾經私釀過一款叫 Lucille 的啤酒〉《微醺之戀》（台北：方智，2001年），頁66。

⁷⁰ 同上注，頁68。

這樣個性化的小店亦提供成千上百種個性化的酒單服務，務必使每一位上門顧客於消費的同時享受原創的滋味，此類不將飲食作為純粹商品交易的消費型態更加符合韓良露所述的：「買散裝酒，特別讓人覺得買的就是酒，而不是商品，就像小時候送米去農家打石磨用手工製成的年糕，似乎永遠比後者在店裡買來的年糕好吃，這種不經過商店的消費方式，特別有一種舊時光中人與吃食的親近感。⁷¹」具遊戲性、懷舊性、獨特性的飲食風潮恰巧是韓良露所倡之人和食的親近感。

有鑑於現代人厭倦了過度工業化、商業化的飲食生活，個性化的飲食樂趣比社會國家大事更能滿足現代飲食男女空虛的心靈。韓良露始終不以商業的角度看待筆下的飲食，她更於早年積極提倡慢食觀念，是以新的價值面對自然、保存自然，並於台灣推廣慢食運動：

一九八九年，有幾個在巴黎常常聚會吃飯的朋友，談起了巴黎的小酒館，在速食文化的進攻下，不少慢火烹調、費時費工的鄉土料理正在消失當中，為了挽救這樣的趨勢，這群人發起了 Slow Food（慢食）運動。剛開始這個運動只在不同的朋友圈流傳，但由於訴諸的主題——不要讓美好的慢食生活藝術消失——很能獲得許多工業文明快速節拍下喘不過氣的現代人認同，因此，慢食會在短短的十多年時間之中，變成了一個全球性的運動，迄今有四十五個國家，五百六十個地方慢食會組織在全球活動中。

⁷²

參考謝忠道的解釋可知，慢食的「慢」不是用來形容吃飯這個動作的副詞，而是接近法文「Prendre ton temps」（不要急，慢慢來）之意，不是一味地要求拖延、浪費時間或沒有效率，而是把一件事想好、做好，仔細去享受一件值得享受的事，⁷³而東籬農園主人陳孟凱則說，慢食的慢不是指供餐、用餐的速度慢，而是領悟食材、珍惜傳統的一種生活方式⁷⁴，韓良露進一步說明慢食的主張：

Slow Food 慢食並不是一個新的事物，而是一種流傳久遠的飲食藝術，不管是食材的種植、處理、烹調，每個民族都有一套慢就是好、慢就是美的哲學。慢食基本上是對所有生命節奏的尊重，慢是一種平心靜氣、順應自然的律動。慢食是從食物出發，但絕不止於享受食物的生命哲學，慢食會每年發行四次期刊，有時探討食物和時間，例如許多食物，正如瀕臨絕跡

⁷¹ 韓良露：〈在托斯卡尼買散裝酒〉《微醺之戀》（台北：方智，2001年），頁206。

⁷² 韓良露：〈味自慢〉《浮生閒情》（台北：印刻，2004年），頁108。

⁷³ 同注30，頁11-12。

⁷⁴ 陳孟凱：〈慢食風的實務運作與未來展望——兼談樂活與慢食風—生態美食〉《2006台中學研討會——飲食文化論文集》（台中：台中市文化局，2006年），頁236。

的語言、人種和物種一樣，都需要保護，因為這些食物都是透過時間膠囊保存的文明記憶，有著古老久遠的智慧。……這些年，慢食運動逐漸在歐洲發展成慢拍城市的文化運動，在資訊社會講求不斷增加速度的壓力下，我們的身體、社會、文化逐漸處於失去平衡的狀態，每一個現代人都需要「調慢」生活的脈搏，慢食也許是很好的出發點。⁷⁵

此外，韓氏更舉異國友人放棄高薪，借務農尋找生命的真義為例並說：「像義大利的托斯卡尼人會等到月亮變軟時才採摘橄欖，法國人知道埋藏在冬日土地下的蘿蔔才有天地的元氣，中國人在商代就提出了不時不食的哲學，也了解了春韭可清身，但其他季節的韭菜卻會帶來燥熱，日本人也標明了每一種食物在一年之中只有十天的旬之味，旬味是最美妙的季節之味。⁷⁶」可見慢食是指把時間的藝術價值表現在美食生活中，她說：「大地的美味有其節奏，順著季節的變化，吃萬物的季節口味，才吃得到合天時地利之真味也。⁷⁷」因此農人按時採收水果、廚師在快炒慢燉時對火候的掌控、人們花時間品嚐當令的食物、家庭主婦醃漬一罐酸黃瓜、全家人共同釀造一支陳年老酒、設計師構想一杯一盤、餐廳侍者長期累積的服務經驗等等都是慢食生活中對於食物與時間的思考。另外，在〈京都尋慢味〉文中，韓良露特也特別探討飲食和時間以印證日本古都的慢食文化：

京都是充滿了慢味的城市，從建築工藝、服飾、食物等等，都有無數緩慢的心思在守候關於悠長的生活藝術，衣食住行之間，京都的氣息如安靜拉長了尾音的能樂，聽著那無止境的詠歎，人們沈入了時空的深井之中。在京都慢味之中，我體會最深的，是食之慢味，從清晨料亭為我準備的京都朝粥，喚雪月的白粥中心端坐著小方如凝脂的白豆腐，配上古味的鹽梅、夏日淺漬冬日深漬的漬物，再有一小碟鹹魚，清晨吃這味京都朝食，讓一天開始的心思充滿了僧氣。⁷⁸

文中分述京都慢食的時間、時令、時光、時代四種滋味，如：用慢火一層一層捲起如厚雲片雪的雞卵蛋捲、春之草餅、夏之梅鱸魚、秋之松茸、冬之千枚漬等等，京都人善於等待時間，方能品嚐到悠長的滋味。文末她說：「在京都尋慢味，才慢慢領會慢食的藝術，亦是美食歷史、文化及心靈的藝術。時間、時令、時光、時代是交織而成的味覺協奏曲，讓生命因有了記憶的回音及存在的重量，慢食，追求的不只是口腹之慾，亦是文化傳承的使命。⁷⁹」在文明發展的快與慢中，不將時間當作壓力，而將時間化作魔法，有了時間的催眠，越見食物歲月的光華，更懂得掌握自身的節奏，並花時間讓生活裡多數的事都值得去做、去享受、去精

⁷⁵ 韓良露：〈味自慢〉《浮生閒情》（台北：印刻，2004年），頁108-111。

⁷⁶ 同上注，頁110。

⁷⁷ 韓良露：〈台灣四季風土滋味〉《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004年），頁98。

⁷⁸ 韓良露：〈京都尋慢味〉《韓良露私房滋味》（台北：麥田，2005年），頁53。

⁷⁹ 同上注，頁60。

緻的完成。

〈古意深遠的潮州菜〉中韓良露言：「吃潮州菜，一定要帶一點懷舊，才懂得品嚐食物中的古意深遠。潮州菜式中，不少都講究慢工、慢火、慢食的精神，在繁忙的資訊時代中，更覺珍奇。飲食的「慢」與「速」，往往和歷史成正比，有悠久歷史的食物都得一慢心得；反觀以速見長的飲食文明，都是歷史短暫。⁸⁰」幾乎沒有歷史可言的速食文明往往欲速則不達，而慢工出細活的老滋味卻可以展現生活中歷史文化的厚度。韓良露飲食文本中的反工業複製是由食物出發，呼籲人們正視工業生活後變味的一切，反省心靈上的空虛，她說：「想想工業生活中，變味的何止食物，人情不也一樣變味？人與人之間也不再親自上門拜年了，虛擬賀年片電子郵件送來送去，大家都圖方便，於是生命的滋味也越來越冷漠了。變味的人生，人心往往越來越空洞，越需要更多物質享受來填補內心的寂寞，其實，有時好好吃上一碗用老法細火慢燉的土雞湯，反而可以讓心靈充實，這就是美國人所說的老祖母的心靈雞湯。⁸¹」人情的變味必須以慢食樂活重新調味，韓良露更舉友人為例，近幾年舉家搬遷至合歡山上、南庄、宜蘭農村、澎湖小島等鄉間，或於週休二日當起農夫農婦，重尋鄉村生活的樂趣，受邀至鄉間的她說：「這頓鄉間的晚餐，飽的不只是軀體，而是心靈的鄉愁。我們多久沒能吃到富有土地力的食物了，我們需要越來越好的餐盤、廚藝、食材、裝潢……只是因為我們愈來愈吃不到食物該從自然來的滋味，喪失了食物原味的我們，其實也喪失了生命的原味。⁸²」誠如上述，為遏止速食文化的進攻，關心人士開始組織團體號召人們從新認識自然、食物、生命等問題，這正是反工業主義之下所發展出的高度自然主義（hyper naturalism）：

高度自然主義（hyper naturalism）是以新的價值面對自然的態度。這並非只是單純想克服自然的態度，而是讓自然的東西原原本本地存活著，並利用高度的人工加以管理的態度。「高度」是指施加人工卻不留痕跡。表面上是讓自然「自自然然」地存在，背後卻有一套徹底的科學技術管理著，事實上絕非自然原原本本的東西。自然通常混雜有對人類生活不必要的東西、不舒適的東西，甚至有害的東西。所以，我們不能排斥塑造完全人工化的仿造品。一方面保持自然的印象，一方面讓人覺得它只排除對人類不必要的東西的人工化商品，在各種領域終將會被賦予很大的價值。⁸³

有機農業或慢食運動等即如同上述高度經濟成長期後對於工業化的反省，企圖以更有科學規模的管理或呼籲來影響土地的利用、作物的收成或餐飲的經營，並有意識地開始以民族的老哲學尊重生命的節奏。韓良露筆下的美味生活是需要

⁸⁰ 韓良露：〈古意深遠的潮州菜〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁98。

⁸¹ 韓良露：〈變味的小吃〉《浮生閒情》（台北：印刻，2004年），頁114-115。

⁸² 韓良露：〈老式鄉村廚房的原味〉《食在有意思》（台北：麥田，2003），頁110。

⁸³ 油谷遵著，東正德譯：《消費者主權時代》（台北：遠流，1989年），頁174-175。

滋味的革命，她說：「當我在全台灣各地旅行時，聽到的都是人們在抱怨吃的東西越來越多，但卻越來越不好吃。有人說是土地施肥過度，土地生命力衰微；有人說現代人心思粗糙，做小吃做大菜的細工傳不下去了。台灣已經到了需要滋味革命的時期了，找回真正好的在地滋味，意味著台灣必須有生態革命的打算。⁸⁴」這項原味革命由她自身做起，並且學習托斯卡尼釀酒人及其台灣友人的生活哲學，回應自身體內某個遙遠農夫祖先的呼喚，親身去瞭解腳下土壤的氣息、親身體驗摘下、釀造、等待、完成的各種儀式，因為韓氏以為唯有將人與食的距離拉近，才能抵禦科技複製後飲食生活的全然變味。

第三節 美味人生——五味雜陳的詠嘆調

韓良露筆下雖寫飲食之事，但實際上是人生之境。因為人生如食，無時無刻有著許多滋味等著細細品嚐，韓良露給食物書寫與人生如此定義：「口腹之慾的書寫，關於我們對生命的胃口，有好胃口的人，活得比較快樂，失去了胃口，生命也變得乏味了。⁸⁵」透露出其對於飲食書寫的最終意識仍落在探尋生命的意義。相對地，關於人生她也說到：「順勢也好，顛覆也罷，都是人在玩品味的遊戲，既品食物之味，也品美學之味，終究是一場人生之味的演出。⁸⁶」尤其韓良露飲食文本中時常不經意闡發其生命哲思及思想價值，足見她一貫以飲食及品味的視角來觀察人生風景的書寫意識。因此，本節將繼續分析除了文化與生活面向外，以「人生知味」及「品味人生」兩個方向分論韓良露以「人生」的角度書寫飲食時筆下所譜出的五味雜陳的詠嘆調。

一、人生知味

韓良露的飲食散文中多處可見對於人生滋味的獨到見解，其中充滿了對於生命的體悟與省思，她在〈吊人異味〉中論及年齡變化使人們的口味也隨之改變：「人生五味，酸甜苦辣鹹，隨歲月迢迢，逐漸心領神會，均不復異味了，但其實人心中最愛仍屬甜味，卻因健康因素云云，人越中年，越得拋棄各種甜味，鹹味也需節制，辣味更加小心，只有喝起健康醋、吃明日葉苦汁不必提防，中老年心得，酸苦本然，辣甜鹹不宜過度。⁸⁷」在自幼家庭的引導與中年後生命的領悟之下，由甜味至苦味，韓良露依序看清自己味覺成長的軌跡，並且明瞭各種滋味於人生所演出的菜色。

⁸⁴ 韓良露：〈台灣在地滋味〉《韓良露私房滋味》（台北：麥田，2005年），頁49。

⁸⁵ 韓良露：〈口腹之慾的書寫〉《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004年），頁237。

⁸⁶ 韓良露：〈姿勢與滋味〉《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004年），頁201。

⁸⁷ 韓良露：〈吊人異味〉《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004年），頁186-187。

首先，甜味是青春生命的滋味，韓良露在〈西式甜點的誘惑〉裡剖析自己由對甜點動心至死心的心路歷程：

年輕的時候，看到越多不同款式的蛋糕，越容易心動，只想每一點都嚐一點；但年紀漸長，最怕看到大量不同口味的蛋糕擺在一塊或切成一片一片的，像百貨公司透明冷藏箱裡的蛋糕或自助餐枱上的各式咖啡，如今看來只覺倒胃。……這一路走來，西式甜點的誘惑，彷彿愛情的誘惑：年輕時，誘惑很多，永遠挑選見來心動的，很少管愛情的內涵，而年少氣盛，口味也豐富，永遠貪多。現在甜點的誘惑降低了，要的是真才實料、精心挑選、製作的口味，對愛情也一樣，少就是美。⁸⁸

除了甜品之外，善於品酒的韓良露亦有相似的體會：

喝雞尾酒的年華，我還正抓住青春年少的尾巴，飲酒作樂的記憶，和當時激情晃盪的生活緊密相關，就如同多種變化的雞尾酒，每一種酒款都新奇好玩，就像當時的感情生活花樣百出一樣，即使不敢讓戀人數量如同上百種酒款，但與戀人變化的感情卻比不上百種酒樣更讓人眼花撩亂。⁸⁹

對於甜味誘惑的抵抗難道不是一種對於青春的沈澱嗎？人們常說甜食是最佳的抗憂鬱劑，年少輕狂之時，需要各式甜味點綴以抵抗青春苦澀；反之，歷經歲月淬礪的中年人已體會各種人生滋味後，漸漸無需甜味，自可認清現實、尋覓真我了。然而，除了甜味之外，韓良露特別提到自己中年後逐漸對酸味的覺醒，她寫到：

我從小嗜酸，可能是來自父親長期的薰陶。父親吃小籠包、餃子，必沾大量的醋；吃雪筍煨麵，也會倒下半湯碗的鎮江黑醋，吃燻鰻魚、凍草魚，也一定讓魚泡一下醋來入口，幾乎無醋不歡；我母親就常取笑父親什麼都沾醋，那所有食物的味道不都樣了嗎？父親卻義正辭嚴地表示醋是提味的秘密，沒有醋，很多滋味都現身不了。醋味，也適合和甜味配對，江浙人的糖醋排骨、糖醋魚，酸中帶甜，甜中帶酸，是味覺的協奏曲。⁹⁰

由此可知，在烹調的過程中，酸味時常與甜味搭配，具有「提味」的功能，但人生中的酸味往往是難受的滋味：

⁸⁸ 韓良露：〈西式甜點的誘惑〉《美味之戀》（台北：方智，2001年），頁221。

⁸⁹ 韓良露：〈狂戀雞尾酒〉《微醺之戀》（台北：方智，2001年），頁31。

⁹⁰ 韓良露：〈愛吃醋〉《韓良露私房滋味》（台北：麥田，2005年），頁36-38。

酸味，是幽微之味；不像苦、鹹、辣那麼直接。自苦以來，善嫉之人都謂之愛吃醋，說的也是當事人心中上下翻騰的酸楚之味，吃醋是若有若無之味，如果從吃醋變成傷心、憤怒、痛苦之事時，當事人吃的可是鹹、苦、辣之情味了。甜酸老少咸宜，但苦酸、鹹酸、辣酸，則只有深得味覺三味的人才會喜歡，人生滋味越識，才懂得苦、鹹、辣再加上酸的生命之味。

91

人們在品嚐食物的同時，亦在品嚐人生的滋味。一般人多能接受甜酸的糖醋菜餚，但若是遇到了苦酸、鹹酸，甚至是辣酸，可就真會有一股「辛酸」湧上心頭了。畢竟人生不如意事十常八九，崎嶇坎坷的路途走多了，自然能與此三味和平共處，更能甘之如飴了。

人生故事千百種樣，彷彿食物有酸甜苦辣的各種滋味。對於苦味，韓良露於〈清心苦味〉一文中，因憶起外婆言「苦可以清心，苦味消逝前會回甘。⁹²」而後自省說：「青春期之前的我，從來是不碰苦味的；不喝苦茶，不愛吃苦瓜，但慢慢地在沈浸於酸甜辣鹹多年後的我，有一天卻突然發現苦味好比意外的旅客般敲醒我的味蕾之門，苦味的拜訪帶來的是深沈厚重的感受，那種滋味留在舌頭最隱密幽微的地方久久不散，而當苦味慢慢離開，竟然留下淡淡的清甜。⁹³」特別的是，人們最害怕的吃苦，最終卻會帶來一絲清甜，她接著說明吃苦與人生的關連：

許多的人生不也這樣，一逕追求甜蜜的人生，常常愈活愈苦，但真正過過苦日子的人，回頭一看，卻發現苦頭吃多了後就沒什麼怕苦之事，反而更懂得日子不苦就是甜的道理。……原來自找苦吃是好事，人生之路走下來，越來越不敢嗜甜，少年時最愛之甜味，卻是中晚年人避之猶恐不及知事，但少年人怕的苦味，卻越來越受歡迎，原來人生就是要明白懂得接受苦味，進而欣賞苦味，這麼一來，苦味也就不苦了，人生一場，學會和苦味同在，人生也就不那麼苦了。苦味可清心，竟然是生命頓悟的味道。⁹⁴

所謂「良藥苦口」、「吃苦就是吃補」都是老民族的生存智慧，姑且不論苦味對於人體健康方面的益處，但懂得接受苦味挑戰的人，應更能領會人生的命題，因為苦味是屬於中老年頓悟的滋味，是年輕人避之唯恐不及，卻又無法避免的真正美好滋味。

除了上述的甜味、酸味及苦味外，食物中還有幾種特別的「異味」，韓良露

⁹¹ 同上注。

⁹² 韓良露：〈清心苦味〉《韓良露私房滋味》（台北：麥田，2005年），頁32-34。

⁹³ 同上注。

⁹⁴ 同注92。

解釋到：「異味，何也？凡不能習慣、接受的味覺，都是異味。酸甜苦辣，不復大多數人的異味，隨人領受，但天底下確有被大多數人視之為異味者，如陳、餿、腐、霉、臭，此五異味，可也有不少視之為不可多得之佳味。⁹⁵」人生這場筵席中，偶然會有些意外之味，令人愛不釋手或永難忘懷。其中的「腐味」是介乎食物快壞與真正壞掉之間的模糊之味。例如：豆腐乳就是將老豆腐再擺久一點，至其長出一層霉菌時即製成此天賜佳物，而韓良露於〈吊人異味〉一文中提到自己吃腐乳的心得：

吃腐物，是老民族的專利，也是人入老境會上癮的味道，這也許和人體內也有個逐漸正在腐爛的生理定時器有關。腐乳肉、腐乳炒通菜，一向不是年輕人著迷之味，但飲食閱歷久了，卻越來越愛生鮮之物與陳腐之物相濡以沫的造化；其中最高境界，就是一碗鮮白粥配上一小碟老腐乳，憑此二物，足以參透人生之生滅。

⁹⁶

上文所述可以參透人生的生滅應是指明瞭在時光中慢慢腐去的滋味，除了漢民族擅吃腐味之外，西方的法國人會吃多種腐乳酪、日本的京都人吃微腐的鯖姿壽司，韓氏說沒有一點歷史世故的民族或城市是不瞭解腐味的。其次，比腐味更腐敗的味道是「霉味」，她進一步說：

霉味，比腐味更接近不行了的味道。霉，一向是不好的字眼，誰想有霉運？誰愛住在到處發霉的家中？誰希望自己老是身上渙發一股霉味？但，霉之不可避免，乃時間推移之不可逆轉。於是，接受生命會發霉這種事實的人，也慢慢養成了欣賞霉味的美學。霉豆豉、霉乾菜、霉千張，入得口中，霉味化成一縷幽魂，直探味覺遠古前世記憶中的幽微與陰暗，竟有一絲親切熟悉之味。⁹⁷

霉味是萬物腐敗之最，是萬物介乎生死的滋味。最後，霉味習慣了後，自然也會懂得嗜臭。她說：

嗜臭，是否是一種和死亡提早妥協的生命滋味，人遲早會死而發臭，臭味乃最終的人之味，歷史悠久的紹興，乃至長江中下游一帶河姆渡文明後代子孫，歷經文明死而後生，輪迴不已，早已悟出擁抱臭味乃擁抱百味人生之終途也。⁹⁸

雖說臭味是味覺最重量級的考驗，不過聞時臭，吃時香，是大多數嗜吃臭豆腐者

⁹⁵ 韓良露：〈吊人異味〉《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004年），頁186。

⁹⁶ 同上注，頁188-189。

⁹⁷ 同注95，頁190。

⁹⁸ 同注95，頁192。

的心聲，韓良露引紹興俗諺說：「『三日不食臭鹹菜，腳步跑不開。』臭味，已經成了提神的元氣之物了。⁹⁹」然而為何臭味是提神的元氣之物？臭豆腐入口後的不臭反香又由何而來呢？韓氏以為臭味是看透、看破生死的滋味，因此懂得吃臭味，亦是明白生命輪迴之道，故這樣的無畏的精神反而使人產生無可比擬的元氣，生命自然也由終點重生了。

二、品味人生

已能看清酸甜苦辣鹹等滋味後，接下來往往更能夠細細品嚐人生之味。韓良露將自己中年況味比作一碗江浙名菜醃篤鮮，是半新半舊的滋味：

原來醃篤鮮湯像極了忽暖忽寒的早春時分，把帶著冬味的醃肉和新鮮豬肉合在一塊燉湯，就有如冬天和春天的季節交替，醃肉讓湯頭有一股濃意，新鮮豬肉卻讓湯頭鮮活，兩者一配，就有了一種半濃半淡、半新半舊、半醃半鮮的滋味。¹⁰⁰

乍暖還寒之時，為何一整天只想喝醃篤鮮湯呢？一邊喝著湯，一邊看著白瓷碗中漂浮的家鄉醃肉和新鮮豬肉的韓氏突然有種全新的領悟：

小時候，家裡飯桌上常吃的老鹹菜鮮黃魚湯，醃雪裡紅炒新鮮蝦仁，家中長輩都說有陳味才能吊鮮味，長大了才明白此道理有如中年人平常不知自己老，但見了青春年少才知自己的人生已經過了大半。中年心情，總是擺盪在半醒半夢、半清半濁、半苦半樂之間。中年了，人生況味雖未全懂，也算懂了個半分情了，常常回首前塵，想想日後，胸中滋味幽微複雜，就如同這天晚上一碗醃篤鮮湯，就惹來許多的一知半解。¹⁰¹

年過五十的韓良露在青春時節喝著醃篤鮮更能自我定位，她在一清一濁中體會一知半解的中年時刻，此刻的人生應如何面對，韓氏於筆下也有所透露，她說：

如今已屆中年，已經不再如此狂戀雞尾酒，平日最常飲的雞尾酒，只剩下琴湯尼及血腥瑪麗兩款，一則清新微苦，是中年覺醒的心得，另一則刺激帶辣，則是中年不甘老去的滋味。¹⁰²

不甘老去的微苦滋味正是人生中途的感觸，一方面已體會些許的苦楚與辛酸，但

⁹⁹ 同注 95，頁 191-192。

¹⁰⁰ 韓良露：〈醃篤鮮〉《浮生閒情》（台北：印刻，2004年），頁 68-71。

¹⁰¹ 同上注。

¹⁰² 韓良露：〈狂戀雞尾酒〉《微醺之戀》（台北：方智，2001年），頁 32。

另一方面對青春年華逐漸老去心有不甘，然而這樣的矛盾心情畢竟要由自己化解，韓良露在她另一文本〈誰解老滋味〉中提到於奈良和塞維爾城旅行時，品嚐不同年份醃製的醬菜和火腿即獲得解答：

原來，經過適當的體貼和照顧，可以讓六年份的奈良漬，六年份的生火腿的老滋味，變得比原來的蘿蔔和豬肉，多了一種在時間中慢慢復活的迷幻，就像三十年、五十年陳年的雪麗酒或紅葡萄酒，最後完成的也是時光的魔法，做人，不也該這樣？何必留戀青春生澀的滋味，還不如好好讓生命的老滋味越來越醇美鮮活。¹⁰³

仔細觀察陳年的褐黃色的蘿蔔彷彿發著幽光的古玉，入口脆嫩又多了些陳厚的滋味；而六年份的老火腿，一片薄透如紙，光色如紅寶石，不但沒有豬肉的油膩，彷彿豬隻羽化登仙後輕飄飄的滋味無窮，這樣的老滋味是經時間的魔法棒催化而來，所以無需留戀青春，何不活在當下，享受老而醇厚的滋味。

另外，韓良露認為人生除了必須接受當下的自己之外，中年後更懂得珍惜人情與欣賞平淡之美，她於閱讀《終極美味》一書後有感而發：

讀過美食評論家的回憶，我們逐漸發現，讓他念念不忘的美味回憶，都是一些比較家常、簡單、平凡的食物，但難得的在和這些食物聯絡的一些人情。祖母的美味和祖母對孫子的愛有關，陌生人的熱情和善意、美食大廚對自己祖母的懷念、酒農對至友的友誼……從來不是美味的學問、價錢、等級。而最值得懷念的美味，都是來自於和人的情感有關的滋味。……終極美味是什麼？最重要的條件當然是餓。所有的食物都有可能成為終極美味，只要吃者餓極了。¹⁰⁴

由此可知，上述的「終極美味」是因人而異的人情滋味，而終極美味的產生是因為在一道道美食中有著一段段令人懷念的人情故事。例如韓良露見到托斯卡尼山城中最快樂的葡萄酒飲人，在他們的心中沒有名酒的觀念，絕不會因為自己喝的酒不夠名牌或昂貴而覺得矮人一截，他們會心滿意足地喝著自己家鄉的酒，吃著家鄉的料理，因為家鄉的料理，如同母親的菜餚般，是心目中最美味的食物。文末她體會到：

到義大利旅行時，別忘了到各地小酒農那走走，請當地人推薦當地好菜，回到了台灣，懷念起義大利酒的滋味時，記得要帶一顆好心情，人生最美好的吃喝，也要天地人水乳交融才成，應酬酒宴中再名貴的酒菜又如何；

¹⁰³ 韓良露：〈誰解老滋味情〉（台北：印刻，2004年），頁79-80。

¹⁰⁴ 韓良露：〈終極美味〉《雙唇的旅行》（台北：麥田，2004年），頁252-254。

好酒、好菜、好朋友才是義大利人的快樂之道。¹⁰⁵

相同地，韓良露心中的終極美味絕非一味追求名酒、名菜或名人食評，而是如同義大利人般地帶著好心情，將自己與天地、食物、好友交融在一起時，享受當下快樂滋味。另外，她於〈再也不敢天天吃大菜〉中也表達相似的人生哲理，她說：「從那一次之後，我就明瞭了，老吃御膳房的山珍海味席的皇帝有多可憐，吃東西如交響樂也如戲劇，怎能永遠是高潮！沒有平常小菜，只有豪華大菜是會倒胃口的。從這一回為美食自作自受後，我再也不敢天天吃大菜了，其實人生過日子也一樣，只見繁華，不見平淡的生活膩得很，因此過日子最好是常常清粥小菜，偶爾大宴福華一番，才各得真味。¹⁰⁶」一生追尋美食的她最後反璞歸真，享受平淡之美，因為她說：「越簡單的滋味，一旦喜歡上了，就很少會厭。¹⁰⁷」即使一杯白開水、一碗湯麵、一道清粥小菜，只要是充滿真情就是人生中最美好的滋味。最後，韓良露於〈旅人與酒的相遇〉文中將品酒與人生更適切而緊密地連結：

在我們的生命之旅中，我們每一個人都是旅人，有著各種光陰釀酒的機會，在時光的推移和四季的變換之中，我們是否把握住各種把水變酒的奧秘之道，我們是否懂得如何懂得讓自己的生命記憶，成為精鍊的醇酒，可供旅人一再回味，而不是隨飲隨忘。……有時想著人生的記憶，其實也像釀著不同的酒，各有不同的釀造秘密，許多生命事件都需要沈澱、封存、變化，才會釀成不同的生命之酒。¹⁰⁸

生命的旅程如同釀酒，需要去渣、沈澱、封存、等待等變化才得以醇厚精鍊，韓良露作為一飲食作家，於其文本中每每由外在的食物風味，寫進內在的心靈風景，提示讀者飲食與生命的重大關連，並帶領讀者在閱讀的過程中，除了細細品嚐生命之道外，更應作自己生命的主人，為自己的人生釀造出一罈美酒，其後更懂得一再回味。

¹⁰⁵ 同注 66，頁 177。

¹⁰⁶ 韓良露：〈再也不敢天天吃大菜〉《食在有意思》（台北：麥田，2003 年），頁 117-118。

¹⁰⁷ 韓良露：〈西門町飲食記憶〉《美味之戀》（台北：方智，2001 年），頁 60。

¹⁰⁸ 韓良露：〈後記：旅人與酒的相遇〉《微醺之戀》（台北：方智，2001 年），頁 259。