

香港秘聞：也斯的蒙太奇食譜

——讀《後殖民食物與愛情》



也斯《後殖民食物與愛情》
(香港，牛津大學出版社，2009)

葉月瑜

葉月瑜，教授，任教於香港浸會大學傳理學院，並兼任媒介與傳播研究中心主任與林思齊東西研究交流所副所長。著有英文專書 *Taiwan Film Directors: A Treasure Island* (與戴樂為合著) 等及中文專書《歌聲魅影：歌曲敘事與中文電影》等。期刊論文發表於 *Cinema Journal*、《新聞學研究》、《中外文學》、《當代電影》等中英文期刊，並有專文載於有關亞洲電影、流行文化和電影音樂等的中、英、日文集；學術論文共計三十多篇。

作者及出版社所有
不得翻印
未經批准

也斯小說
《後殖民食物與愛情》
評論小輯

做菜和寫作有甚麼關係？廚師和作家是否相反的兩種人？廚師是不是一定像 *Anthony Bourdain* 那本暢銷食物書《廚房機密檔案》(*Kitchen Confidential*) 裡描寫的，是一個在九十度高溫的廚房裡煎炸炒，與火候交戰，與時間賽跑，還不忘滿口髒話的鬚髮拉丁漢子？作家是不是像也斯（夕陽和詩歌之外——在城市中眺望的位置）寫某學院作家避走至法國南部的修道院，如見習修士般地聞雞起筆（正確說作家在修士擠奶時，被乳牛的咩咩聲喚醒），在鋪滿地磚的陰涼斗室裡，一聲不響，孜孜不倦的填滿字格？這兩個圖像看似南轅北轍，兩者從事的勞動也很不同，但在也斯的《後殖民食物與愛情》一書中，做菜和寫作，廚師和作家兩者的關係，巧妙地成了書寫香港的方法與鋪陳後殖民的配料。

寫作和做菜的關係，照也斯的《後殖民食物與愛情》的章節來看，有結構的關連，也有內容的對照。十二章短篇，十二道菜餚；平行或交錯，並置或碰撞，有某種章法，又故作無關。這種佈局像不能說穿的情事，說開了就不刺激，或像一場蒙眼

的食事，要靠舌頭和鼻子去解開食物的身份，看到了就不那麼味美。所以作家寫作愛情故事，要抒情不要色情；廚師烹調美食，最好不要按梅茲的符號學所訂定的 *grand syntagma* 規則，照譜上菜，了無新（心）意。應該像日本師傅作 *Omakase* 料理（大師，我放心的把自己交到你的手上了）那樣，食客要等一道道菜端上了，吃完了，才知道菜單上有些甚麼，食事過程充滿驚奇和冒險。再仔細琢磨，《後殖民食物與愛情》篇與篇之間，菜與菜中間，有用料的重複，但做法不同，也有做法類似，但食材有異。像所有當代有名菜系的特色（創作料理、無國籍料理、現代澳洲派、加州菜系、新潮菜系、私房菜等等），當你品嚐時，覺得似曾相識，又不太肯定。味覺有記憶，只是眼睛又有相反的裁決。所以說廚師和作家不是完全不相關的兩種人；做菜與寫作，也有着遊戲的關係，就看怎麼去想像這關係，如何去營造搭配 (*ensemble*) 兩種勞動的技藝和創造力，成就美食般的佳作。讀者咀嚼文學，像是吃幾道 *Omakase* 料理，一邊享用，一邊想像，豁然開竅，達致文明的極盡。

版權為作者及出版社所有
不得翻印
未經批准

沒錯，作家也斯想像自己是個通曉五湖四海，學貫東西的廚師。他有一個任務，要煮出十二年香港種種的一餐飯，十二道菜。1212，也斯廚房的編號？撇開大敘事的香港，符號學的香港，旅遊局販售的香港，這位作家廚師，把香港事件、人物、景色、聲音和氣味分解再混和，搖變出十二道私房菜。雖然不是簡單的任務，但也並非不可思議，畢竟作家和廚師，從某種菁英的角度看，都有相似之處。作家啟動檔案，像星級的主廚，用最熟練的在地食物，配上從世界各地空運而來的材料，運用想像力和御用的刀法，秘製的醬料，置入多年練就的陣法（*mise en place*），佈陣料理出無人可及的香港秘聞，給後殖民弄一些新的味道。這些材料五花八門，有香港的城市地圖誌（愛美麗在屯門）、街頭巷尾的香港食物誌（後殖民食神的愛情故事）、中國的古典文學（艾布爾的夜宴的結局很聊齋，神來一筆，*a touch of zen*？）、家庭劇（溫哥華的私房菜裡令人莞爾的食物代溝和對戲曲的調侃）、法國現代文學（沿湄公河尋找杜哈絲要有意識流的敘事）、日本電影（幸福的蕎麥麵，幸福的黃手帕？）、德國紀錄片（尋路在京都，尋找小津？），當然少不了港產片（濠江殺手鹹蝦醬的媚俗與刺激）和當代理論（後殖民出現兩次並做為書名的關鍵字之一）。食材如此多樣，作家選用的寫（煮）法，自然不可一以貫之，老是煎煮炒。有時第一人稱，有時第三人稱，情節進行時加插時事評論，偶見日記體（斯洛文尼亞故事），電影蒙太奇時而有之（以愛美麗在屯門和點心迴環轉最明顯），電影橋段或當主食（西廂魅影勾起久違的情女幽魂，濠江殺手鹹蝦醬重複那亙古的黑色愛情：阿嫂與老二的偷情的確很鹹腥）。不統一的寫法，並非像Bourdain第三本暢銷食書 *The Nasty Bits: Collected Varietal Cuts, Unusual Trim, Scraps and Bones* 所說的「胡亂煮一通」，而是依據食材的迥異，設計出個別料理方法。目的也在創新，調出與先前不同的香港味道，更換後殖民僵化的菜式。

請別誤會我在加持後現代主義的拼貼理論。寫作和做菜不是剪貼，單靠剪刀和貼簿一剪一貼完事。上乘的文學和美好的食物一樣，除了材料之外，要具備高超的技術和神經過敏的美學觸覺（那神來一筆，那上菜前主廚的校位，左看右瞧，抹布輕掠碟緣的*mise en place*）。對了，就是這些從寫作手冊或中華食譜讀不到也學不來的技術和藝術。《後殖民食物與愛情》展示的技藝很複雜，蘊藏的政治私心（*political agenda*）很綿密，要一一道來，一千零一夜。我在這只說一點，蒙太奇。

我大膽說，《後殖民食物與愛情》的唯一主廚實在很大膽。把寫作入煮食，搞創作/料理，引入蒙太奇，重譯後殖民後現代。

蒙太奇，古老的概念，源自法語，意剪（或切，或割）。上世紀初在蘇聯發揚光大，主事者是大天才 *Sergei Eisenstein*。一般熟知的艾氏蒙太奇理論是辯證蒙太奇，講的是鏡頭與鏡頭的關係。一正一反的鏡頭，可以用很刻意的方式編排，營造出一種衝撞的對立感，喚起觀眾沉睡的正氣，凝結對藝術和政治新的體驗，並付諸行動。實際上這個食譜要做很難，甚至看艾氏自己的 *demo*（經典片段如《罷工》的割牛與屠殺，《波坦金戰艦》的敖德賽台階），也要費股勁才查驗出辯證蒙太奇實踐的真



章。原因是理念太教條，背誦容易，製成藝術品又要避免過度宣傳的做法很難，一般少人運用。但翻查艾氏早前的蒙太奇著述，發現彼時蒙太奇沒那麼狹義，強調並置和主題的統一與錘煉，相當有啟發。譬如在〈文字與影像〉（「*Word and Image*」）一文中，艾氏這麼定義蒙太奇：「任何兩個電影片段並排一塊，從此並置中自然地生成了一個新概念，一種嶄新的質地」（1942，頁4）。另一篇〈意識的同步〉（「*Synchronization of Senses*」），艾氏這麼闡述蒙太奇：「取自發展中主題要素之A段和取自同樣素材的B段，兩段並置誕生了最為彰顯主題的影像」（1942，頁69）。兩段話都在說並置的重要。並置是方法，但也要看拿甚麼作並置，以張揚主題。

後殖民食事與情事在也斯蒙太奇的節奏中跳接並置。食物與愛情，在後殖民的廚房，該怎麼混合搭配？手打蕎麥麵可不可以配澳門的鹹蝦醬，讓後殖民的怨偶還能相濡以沫？屯門故事可不可以來點魔幻寫實，寫港女的情事好像法國電影般的傳奇？分子美食加點蒲松齡誌異，好一個警世美宴！香江的推車點心和迴轉火車速成壽司是否有些奇怪的關連？並置琳瑯滿目，像意大利麵的醬汁，到最後所有的原味都分不清楚，全成了主題味道的必然分子。艾氏在〈從劇場穿越到電影〉（「*Through Theatre to Cinema*」）一文中提到（括符內為筆者另加）：「手中有片膠卷（食物）需要剪輯（烹調）的老手都知道那段膠卷就算有幾場連貫的戲（菜單），如果不和另一段膠卷剪到一塊，突然有了比拍攝時更鮮明與出人意表的涵義，都是淡然無味的」（1949，頁10）（註）。也斯的廚房秘聞一道道嚙是一種味道，一道接一道嚙又是一種味道，到最後吃完，才吃到那整桌的計謀——蒙太奇並置食譜的精髓。

並置指的也是文字的運用，小說一路說，來一個蒙太奇詩語言的插入（*montage aka poetic insert*），分外提神：「說到後來，大家沒話說了，就抬頭窗外看着被老搞新主意的煙花弄得疲乏不堪的天空。我指給向東說：七月間我們就坐在這兒看七彩的煙

花？他望出窗外灰蒙蒙帶點污染的天空，不知我在說甚麼！」（點心迴環轉，頁244）這段文字太精彩，引人會心一笑。巧妙的運用 *objective correlative*，藉客觀的景象抒發後殖民的感覺結構。準確的寫景（煙花燦爛並置疲乏不堪又有太多新主義污染的灰蒙蒙），轉喻成不知道幹甚麼好的沮喪混沌。再如，「旅遊車離開公路，駛回酒店。路有點顛簸，占放在頭頂架上的書包掉下，正好掉在我頭上。我不幸成為第一個遭受美國轟炸的犧牲者！」（斯洛文尼亞故事，頁127）。做為其中一篇日記的結尾，自述者把自命風流的美國作家占用美式幽默作幌子的性騷擾比為轟炸（占可不可以是佔，佔領？），拐彎告白對這美國痞子的厭惡。又是一則借景表意，辛辣的蒙太奇。

吃完滿滿一桌的秘菜，不禁再三讚嘆廚師的手藝。這技術很特別，非一朝一夕練成。Bourdain的《廚房機密檔案》說，好廚子從洗碗開始訓練，變成大廚之後，除了擺架勢拚命說髒話猛抽煙之外，還要定期走到洗碗槽，洗碗，練基本功。詩人作家的基本功累積自那些被填滿的字格，被扔掉的稿紙團變幻成的一集集詩冊、散文、小說、遊記和講談。Bourdain走出廚房，從快精神崩潰的廚師變成周遊列國，品嚐百食的名作家和電視主持人；《後殖民食物與愛情》的也斯走入廚房，大敘事擺一邊（讓僵化的後殖民繼續殖民），用精心編寫的蒙太奇食譜，為那另一個香港烹調出十二道菜，完成二十一世紀初的香港紀事，*Hong Kong Confidential*。

【註】：特別感謝戴樂為提供這條線索

【參考資料】：

- Eisenstein, Sergei M. *The Film Sense*. Trans and ed. Jay Leyda. New York: Harcourt Brace Jovanovich, 1942.
 —. *The Film Form: Essays in Film Theory*. Trans and ed. Jay Leyda. New York: Harcourt Brace Jovanovich, 1949.