

無盡的文學盛宴： 也斯跨界的飲食視野

蕭欣浩

蕭欣浩，生於香港，嶺南大學中文系博士研究生，從事古文字、飲食文學與文化研究。熱愛飲食，曾任法國餐廳廚師，著有《味覺嚮導的探索——舒巷飲食散文中的香港》、《廚神》等飲食相關的論文、小說和書評。

也斯老師（下文簡稱也斯）是廚師，我也是廚師。也斯耕耘於飲食文學，我曾於法國餐廳工作。廚師有很多種，簡單來說，頭盤、主菜、甜品，術業已可各有專攻，但總有些人，能兼顧多個方面，遊走於不同範疇。這些人要不是具天賦的新星，就是富經驗的主廚。我曾經濫竽充數，當餐廳主廚，因為能力、經驗所限，要面面俱到，很吃力。創作飲食文學也一樣，新詩、散文、小說，作家自有偏好，各執所長。於文學界也不難發現，有些人能跨越不同體裁，涉獵多樣文類。也斯正屬於這類少數，著作豐碩，且游刃有餘，更不容易。也斯具天賦，上世紀七十年代，二十多歲的他已出版《灰鴿早晨的話》、《雷聲與蟬鳴》與《養龍人師門》，漸見零星的飲食元素。也斯富經驗，上百本著作當中，不少以飲食為題，嫻熟運用、發展食物的種種可能，以獲獎的《半途：梁秉鈞詩選》、《後殖民食物與愛情》與《人間滋味》為例，足見也斯對飲食課題的關注和瞭解。一流廚師要手藝了得，也需懂得品評五味。於創作以外，也斯於文學、電影、文化等範疇，同樣有與飲食相關的評論。〈香港飲食與文化身份認同〉發表於飲食會議文集《味覺的土風舞》，以中西菜式、食肆為索引，講述香港本土的歷史文化。《也斯的香港》運用攝影與文字，記錄香港飲食文化的源流與變遷。《人間滋味》更專門談食，以世界作平台，談論各地的飲食電影、著作、藝術和人事。

廚師與學者，有很多共通點，於專業領域上，都需具備宏觀的視野。我從廚房轉投大學，對飲食念念不忘，希望開展飲食方面的研究。2008年，也斯接待到訪的外國朋友，來自德國、瑞士等地的作家和藝術家，希望藉異地的餐桌瞭解彼此文化。也斯知道我曾

當廚師，對飲食有熱誠，邀我一同前去。我負責剪輯香港電影中的飲食片段，在伯大尼修院播放，從《細路祥》的燒鵝到《食神》的叉燒飯，讓外國人在光影中，體會香港的飲食時光。因此機緣，我續寫成論文〈食在光影中——試論五、六十年代倫理片中的矛盾〉，輯於飲食詩文集《食事風景》（*Foodscape*）。著作同時收錄也斯的詩作、文章，書中的〈越過邊界〉最能說明也斯對食物的態度：「食物是最樸素也最豐富的語言……我喜歡食物，相信通過食物有助我們瞭解自己和他人的文化。」也斯越過地域邊界，以飲食作渠道，與各地的讀者交流。也斯的作品隨語言改換成融入異地的菜式，日文的〈石鍋拌飯〉是〈石燒ビビンバ〉，葡國〈鴛鴦〉變作〈Café com Chá〉，〈Soupe de tofu〉是德語版的〈湯豆腐〉，〈蘇黎世的栗子〉換上法國面孔成了〈Marroni in Zürich〉。於寫作以外，也斯越過文學邊界，以鏡頭捕捉飲食影像，也不時與藝術家合作，讓文字與藝術對話，嘗試為飲食帶來更多可能。也斯作品中的飲食主題，呈現於多種媒介，有李家昇〈木瓜〉的攝影，蔡切姿〈青菜沙律〉的畫作，〈櫻桃蘿蔔〉配合葉曉文的插畫，還有林賀超〈雅芝竹〉的書法。也斯將飲食著作帶進世界舞台，通過多元的交流，尋找新穎的對話方法，無論於文學、藝術上，也斯所呈現的，都是廣闊、世界性的視野。

廚師與學者都需要堅持，只是味道與學術的不同。也斯同樣堅執，在香港文學，在飲食文學。2009年，香港的飲食研究還不多，書局甚至未有飲食文學的書架。香港人着重飲食，卻不重視飲食的相關研究，我嘗試從研究方面，為香港的飲食文學、文化發聲，希望能參與台灣學人焦桐舉辦的「客家飲食文學

與文化國際學術研討會」，探討香港客家菜的源流和轉變。也斯跟我多番討論，認同我探索香港飲食文學、文化的方向，給予我很多意見和支持，是我飲食研究的啟蒙老師。我最終未能趕及發表，也斯仍鼓勵我出席會議，吸取經驗，要我順道當他的耳目。回來後，我與也斯分享論文和見聞，他隨後寫成的〈流離作客的食物〉也提到會議內容，文中撮取我與會後的一段感受，內容論及台灣學者對飲食的熱忱，還多存一份尊重和瞭解，在台灣飲食研究迅速發展的同時，香港卻在原地踏步，不免令人痛心。也斯有感而發，記下心聲：「沒有人化名寫一份捷報的凱歌，把文學的整體藍圖當成私己的位置之戰。」也斯感慨香港文學未被重視，更甚少有人將飲食部分，當成自身重要的學術領域，用心盡力去堅守、發揚。也斯和我一直關注、討論香港飲食文學的問題，2010年我寫成〈香港飲食文學的一些問題〉，略談香港與台灣飲食文學研究的環境和狀況，期望可引發更多迴響。也斯於論述角度、視野、資料等方面，都給予我寶貴的意見，教曉我不要盲目傾重他人，要懂得欣賞香港本土的好處。也斯講求平衡，對我有很大啟發。言談間，也斯時而歡愉，時而嚴肅，在在感受到他對香港文學、飲食文學的熱愛和堅持。

廚師講求創新，上世紀九十年代興起的分子料理，改變食材的原有形態，誘發觀感與味覺上的刺激，至今仍為佳話。也斯也談分子料理，於〈雲吞麵與分子美食〉一文，以分子料理的技巧比喻創作材料的運用。也斯的飲食創作與研究同樣具前瞻性，1997年也斯專注於飲食詩的創作，嘗試運用貼近大眾的素材，論述複雜的香港文化。也斯曾提到，當時的「詩由香港文化出發，也寫到散居海外的華人」，他聯同李家昇於溫哥華舉行《食事地域誌》(Foodscape)展覽，造就飲食詩與攝影的對話。也斯的飲食詩數量多且題材廣泛，卻未見有深入的研究，詠物的有〈蓮霧〉、〈黃色的辣椒〉、〈白粥〉、〈苦瓜〉寄懷深意，〈在雪美蓮家吃晚飯〉與〈在巴黎「中國俱樂部」吃毛沙拉〉記載餐桌人事。也斯對食物的敏感，演化成精彩多樣的發揮，我希望能以跨文化的角度，探討飲食詩背後所帶出的多重意義。相約也斯在午飯時候討論，他想吃素菜，我提議到元朗的「大力齋

廚」，我們邊吃「碟頭飯」、公司三文治，邊談飲食詩。經過多次修改，我終寫成〈也斯跨文化的飲食地圖——以其詩作、攝影為研究核心〉，對也斯的飲食詩有更深的瞭解，當中飲食的種類與意涵，豐富多元，不勝枚舉。〈京漬物〉、〈冬陰公湯〉與〈蕁蕨菜湯〉來自各地廚房，〈潮州欖菜〉、〈金必多湯〉和〈香港盆菜〉論述香港飲食文化。也斯通過探索與觀察，藉由飲食說明複雜的問題，〈釀田螺〉、〈在峰景酒店〉、〈鴛鴦〉指涉越南、澳門與香港各異的殖民情況。〈家傳食譜秘方〉有感於語言翻譯的局限，〈都怪那東京的酒保〉呈現兩種文化觸碰時的差異。〈新加坡的海南雞飯〉從廚師的角度，展示移民的種種憂慮，〈菜乾湯〉則以食客身份，描寫移民與下一代的隔閡。也斯深入瞭解菜式、食材，能靈活運用中外的飲食元素，記錄歷史、文化的流轉，描寫思想、情感的牽動。也斯觸覺敏銳，敢於創新，飲食於也斯筆下，變成遠眺的高台，也是論述的註腳。

飲食是也斯與我談不盡的話題，延伸至多個範疇。飲食着重交流，也斯與我對電影《茱莉對茱莉亞——隔代廚神》(Julie & Julia)同感興趣，食譜變成跨代的橋樑，我們談文學與電影的處理手法，以及兩代廚師如何面對逆境、學習廚藝。飲食內藏情感，2011年我讀過也斯的《人間滋味》，也看罷電影《桃姐》，嘗試將兩者以飲食結合成文，寫成〈桃姐的人間滋味〉。一次講座後，也斯特意走來多謝我的文章，情況就像學廚裝模作樣弄一道菜，大廚試味後，過來拍拍肩膀一樣。飲食聯繫生命，也斯與我談《終極美味》(Une Gourmandise)中不同角色的視點，說病人臨終時想要尋找的平凡滋味，亦提到《讓日子多一點生命——安寧病房的美味大廚》(Den Tagen Mehr Leben Geben)中廚師的成長，以及美食為病人帶來的心靈安慰。也斯仍有不少飲食書寫，有待整理和研究。大廚以純熟技藝，烹調跨地食材，整桌佳餚美饌，豈會是庸俗的狼藉杯盤！也斯飲食文學所盛載與引發的種種，廣泛流轉，歷久常存，最後容我借用美國飲食散文集的書名，這場《無盡的盛宴》(Endless feast)才剛剛開始呢。