**文學盛宴:閱讀推薦**

閱讀《飲食文學》，推薦兩本作品《紅燜廚娘》、《飲膳札記》：

一． 《紅燜廚娘》─作者蔡珠兒

導讀：

從來不曾看過有人寫食物的態度宛如為食物寫厚厚的研究論文，凡與食物有關的地理風土、歷史人文，都在她的的觀察、書寫範圍。她充滿挑戰地上山下海、周遊各國找美食，追本溯源地寫食物的身世。

閱讀蔡珠兒的書，依循著她生猛青鮮的文字，陶醉在她的食物熱情，令人不禁驚嘆：「文字何等美好，食物何等美妙。」

蔡珠兒曾說她相信「口味」會沉潛在基因裡代代流傳，父母喜歡的味道透過遺傳和家庭傳承給下一代。但她一定未曾料到在書寫食物的過程中，她與母親竟是藉著食物隔著陰陽，重新擁抱：

「多年以後，我才逐漸察覺，不識字的媽媽，在宗教裡傾洩她對人生的熱情，一如我對文字的痴戀。在失職的母親與自私的女兒之間，諒解是多餘的，但在她汨汨的淚水裡，我知道她原諒了我。」─蔡珠兒《紅燜廚娘．紅蘿蔔蛋糕》

閱讀蔡珠兒的文字，我們也來試試，讓食物不只是食物，個人品嚐食物的習慣，像一個人的履歷，味覺在接觸的瞬間記憶下一切，包含吃食當下的情緒和感受，背景的聲音和色彩，以這樣的知覺模式玩味生活、紀錄生活。

《紅燜廚娘》令人驚艷的地方是她文字的密度與食物的濃郁纏綿糾葛，恰成一爐紅焰小火的瓦釜正炙，燜煮中香味偷溢而出，垂涎又急不得……正如一篇篇的好菜，饑渴嗜讀中……

五十二篇祕譜，苦的好吃、甜的怪；貪豬油、棄燕窩；聖誕蛋糕端午粽。飲食世界的光怪陸離，一窺《紅燜廚娘》，才發現被看到的其實是自己以食物為藉口的情感耽溺，無法突破的口味限制，隱藏的是生命底層的記憶味道，絕對私有，不容分享。

二． 《飲膳札記》─作者林文月

導讀：

我喜歡看食譜，但很少照著做，那些幾匙、幾杯的嚴謹，對我而言是一種有字天書，太難照辦。食譜是我在困頓廚房時找尋靈感的歇腳處，從來就不是餐桌的最後歸宿。

偶讀林文月的《飲膳札記》，喜見這種說法：「油鹽只看自己家人的習慣，適量添加……」食物的感覺是絕對的私有，不容測量、不可公定。渴望熱薑汁的溫暖，愛的可能只是那段難以回溯的記憶，不必刻意回尋食物，因為值得回味的是歲月的溫度，不是食物的溫涼。

《飲膳札記》的楔子說：「歲月不饒人，舊時年少已皆鬢毛霜白，飲食一事即令人頗有今昔之慨嘆，怎能夠不怵目驚心！」一張張陳年菜單，述說著前塵樂事。王羲之感慨「向之所欣，俯仰之間已為陳跡」，這就是林文月的怵目驚心，透過文字，作者試圖找回的，不只是食物中人情的溫暖，更是藉由文字嘗試再走一回廚房，再溫一回爐，開一場文字盛宴。

《飲膳札記》不是食譜，然而一道菜一道菜的娓娓道來，我們看到林文月的踏實認真，包粽時，她說：「善於利用時間的人，不致包好粽才燒水……」；切烏魚子的規矩「每小片的厚度以不超過零點二公分為宜。」她甚至不忘提醒讀者，做費時的菜餚時「若一心等待蒸熟煮爛，往往感覺漫漫難度…最好的方法是同時進行另一件較不必全神貫注之事。」這是林文月的真，林文月的溫柔，同時我們看到一位善待食物、虔誠烹調的主婦。

《飲膳札記》是林文月用食譜寫的回憶錄：「佛跳牆」的飽滿是手足的豐厚記憶；紮實的「香酥鴨」難忘的是忠實憨厚的幫傭歐巴桑；製作「蘿蔔糕」重溫母親的滋味；「荷葉粉蒸雞」包裹著京都優遊又孤單的歲月……閱讀《飲膳札記》，也嚐了林文月不同的人生況味。