

舌尖上的詩味道——焦桐

採訪、撰文：趙梓琪



焦桐，本名葉振富，1956年生於台灣高雄市，先於中國文化大學戲劇系及藝術研究所取得碩士學位，後從輔仁大學比較文學研究所取得博士學位。曾任《商工日報》副刊編輯，《文訊》雜誌主編，《中國時報》副刊組副主任。現為國立中央大學中文系副教授。已出版著作包括詩集：《失眠曲》、《完全壯陽食譜》等，部份詩作被譯成英文《A Passage to the City: Selected Poems of Jiao Tong》出版。曾獲時報文學獎敘事詩優等獎、聯合報文學獎報道文學首獎等。近年關注研究飲食文化，2011年與太太創立「二魚文化」，已出版著作如台灣醫療文選、台灣肚皮等。此外編有年度飲食文選、年度詩選、年度小說選、年度散文選及各種主題文選四十餘種。

因誤會而偶然走向另一方

問：焦桐老師，你一向是寫詩的，後來卻轉型成了品評美食的專家，請問你是如何從飲食中發現了文學？

答：那是十幾年前我出版了一本詩集叫《完全壯陽食譜》，我是用食譜的形式來寫詩的。剛開始，出來的時候，因為我知道這本詩集出版以後，不會被書店擺在現代文學的專櫃賣，也不會被他們擺在現代歷史的架子上賣。他們極有可能會把它擺在食譜堆內賣。後來，我果然發現那是真的，還好我有先見之明，我當時已經考慮到這一點。於是，我就走進廚房，我要讓我的食譜詩集變成是真的食譜。對我來說，它除了是一本詩集，它同時也是食譜，只要跟着操作便可以了。所以我就走進廚房，每天花五、六個小時以上在廚房做筆記、研究，有點像在研究學術一樣，花了很多時間。

三個多月後，我發現我變成了一個很厲害的廚師，我每天花太多時間在上面了。這就是我第一次讓飲食跟文學結合在一起，我自己讓我的作品跟它結合。接下來，詩集出版後，很多餐廳老闆誤會了我是美食家，便常常邀請我去給他們試菜！我說過我是生性貪吃，而且從來不會反對別人請客，你請我去試菜我就去試啊！吃久了以後，我就不好意思喔！我終於良心發現，人家請你來試菜無非就是希望你能提供一點意見嘛！那我不懂飲食，又不了解飲食文化，那我怎能提供意見呢？所以我回家就很用功讀書，閱讀飲食文化方面的典籍。有一句話：「十年寒窗」。讀着讀着，我竟然給讀出興趣來！讀了十年以後，我發現在文學裏面有很多處理到飲食的問題，於是我的文學創作就這樣向着這方向發展。

所以生命裏充滿了各種誤會、充滿了各種偶然、充滿了各種錯誤。

自然才是天然

問：那在提倡、研究飲食文學時，你對「食物」有怎樣的要求呢？

答：對我來說，最重要的條件是好吃。要達到好吃的程度，我認為是有幾個條件組成的。第一，就是自然。我說的自然就是食物應該要怎麼去呈現，就讓它怎麼樣去呈現。比如說，香菇。現在一般的人為了求快、求迅速，他們利用太空包種植香菇，上個月就可以收成了。可是，香菇的成長需要一整年。你上個月吃過紮出來的香菇已經失去了香菇原來自然的生產出所產生的味道，你吃過十一個月或足足十二個月生產出來的香菇你才知道「嘩！原來香菇是這麼香！」原來香菇是這樣的味道。這樣下去，很快的，芒果沒有芒果的味道，鳳梨沒有鳳梨的味道，西瓜沒有西瓜的味道。我都不曉得我們在吃甚麼了。這樣說好像太遙遠了。但是對我來說，這一點也不好吃，我又不是在吃調味料，我吃那麼多味精幹甚麼？

第二個是原味。原味則是指呈現它原來的味道，而不是消失了的食物本身的味道。比如說，炸雞。炸雞哪有雞肉的味道，其實炸雞已經沒有了。大量的鹽、糖、胡椒粉再加上番茄醬的話就不得了，那就完全吃不到雞肉的味道。我要的是，比如說，這個自然，然後原味，老老實實去做、認真的做。例如熬湯，熬一鍋湯，你一定要很老實的去熬一鍋湯嘛！像香港的俗稱「煲湯」，你一定要放很多材料進去，你煲出來的湯才會跟人家的不一樣嘛！現在有很多呆廚隨隨便便倒進去，就揚言他們很會做湯。這個就違背了美味、違背了食物原來應有的味道。這個我們當然就是不認可的。

接着，當然就是要衛生。衛生關係到我們的健康，你不會隨便弄甚麼「地溝油」、隨便甚麼亂七八糟、隨便添加一些化學劑就只為了要賺大錢。你怎麼可以這樣危害別人的健康？對我的舌頭來說，不衛生的東西一定不好吃。這是對食物最基本的要求。可是，沒想到最基本的要求卻是最高的要求，這是時代的悲劇。我們以為國民的進步會讓食物變得越來越好，其實沒有。你看古時代的人製造食

物有多認真的？為甚麼到了今天大家為了求快速、求賺大錢就不顧一切了？所以「美味」就好吃是不一定的。因此，好吃和衛生都是我面對食物最基本的要求。

溫情的天倫之樂才是最美的味道

問：你在尋找美食中有否發生過的任何趣事？

答：很多啊！不過如果真的要選最令我難以忘記的美食趣事，要數我和我的家人的美味回憶了。我的大女兒小學畢業的時候，我太太懷孕了。我本來答應她我們全家去畢業旅行，最後卻變成了我一個人帶她去畢業旅行、送她畢業禮物。我帶她去美國。為了省時，我們就參加旅行團。有一天，我們到科羅拉多河（Colorado River）的大峽谷。在印第安人賣食物的攤位上，我們點了兩份炒牛肉，面對着大峽谷，兩個人坐在一起吃。那份炒牛肉真的炒得好難吃啊！可是，它卻是我吃過的最美味、最美的炒牛肉！因為我可能這輩子就這麼一次機會跟我的大女兒坐在科羅拉多河的大峽谷吃印第安人的炒牛肉。有大自然——瀑布的壯觀作背景，美極了，美到一生難忘。我就忽然很感動，我可以跟我的女兒享受着天倫之樂，把親情的味道加進去，美得不得了，我永遠也忘不了這份炒牛肉。

有一次，我的小女兒誕生了，大概5、6歲吧，個子很小。有一天，她竟然跑過來，跟我說：「爸爸，我做菜給你吃！」啊！忽然覺得皇恩浩蕩！我說：「你要做甚麼菜給爸爸吃呢？」她說：「我煎一個荷包蛋給你吃！」我當然連聲說好。因為她太矮了，我搬來一張板凳，把她抱到板凳上，站在瓦斯爐前面。我幫她把油弄好，幫她把蛋下進油鍋裏，讓她的小手在裏面撥動一下。這是我這輩子吃過最美的炒蛋。

大陸的美食文化

問：聽說老師你近年來常到大陸尋找美食，那你對大陸狀況有何觀察？

答：一個字：「貴！」特別是一些大城市，為了貴而貴。他們覺得應該賣這麼貴才對，也沒想過它值得不值得賣這麼貴。吃一頓飯要那麼多錢，你會覺得它值得嗎？我覺得他們只是在吃公款，最明顯是那種暴發戶的心態，從食物上面就能看到了。事實上，食物不應該存在這種昂貴或是是便宜的道理，它只存在合理不合理的價錢。內地有很多種貴得很離譜的東西，那是莫名其妙的，我對此是不屑一顧的。因為那根本不值得。它完全沒有理由去貴。你說服務沒有服務，你是甚麼服務呀？服務不專業，專業好不好，很難說，有時候有些服務員實在過度討厭；談衛生也不見得衛生，食材的來源就已經很可疑了吧，那究竟是哪裏就來的食材？各方面就不應該賣得那麼貴，一個人吃下來就吃掉一、兩萬塊人民幣，莫名其妙！你又不是跑到天涯海角去找食材，又不是去北極找一種食物、又到南極找另外一種、再到美國找一種然後合起來就是一盆菜，不是這樣嘛！那根本沒必要賣那麼貴。你只能說老爺我有錢花得起，就能把價錢提那麼高，這樣老爺才有面子！那是暴發戶的心態，那是很沒有文化的。

但大陸因為現在富有起來了，快速致富，所以它其實有一些懂吃的也慢慢在推廣，也開始出現一些美食。我剛剛提及的現象：「貴」，貴的背後其實就是粗魯，我現在講的就是大陸在慢慢崛起，那飲食文化最核心的那個部份是最後才崛起。你要整個文化提升起來以後，這個飲食才會到一定水平。因為美食一定要在資本主義的陶養才會發展得好，社會主義是不可能的，社會主義只管你能吃飽就好了。

後記：

「你好，梓琪！」迎面而來的是一位風塵僕僕的中年男子，貌似混血兒的他穿着大衣，顯現出他高大的好身形。焦桐老師竟然記得我的名字，還叫得那麼親切啊！正要離開之際，意外總是降臨在我身上，原本安排好的計程車還沒到來，我着急地連續打了好幾通電話，卻忽略了他正一直站着，我更為不好意思了。「梓琪，與我們在等車子，我們不如到咖啡廳坐坐？剛好我好想喝咖啡，我請你喝咖啡，好嗎？」焦桐老師這時的提議不但化解了我們之間的尷尬，還適時地安撫了我那如熱鍋上的螞蟻的焦急。我不住搖頭擺手，婉拒他的好意，奈何盛情難卻，最後還是喝了咖啡。老師如此熱情、包容、體貼，真的沒有那種作家的架子。

好不容易等到車子來了，怎料到，當我們甫一踏出機場，「天公不作美」，竟給我下個滂沱大雨來？我一手給老師撐着傘、一手替其拿行李，好不狼狽。他本來一直拿着行李，我堅持不讓他拿，在機場內就是說不過我。此時，他還是要回自己的行李，並要求由他撐傘。

「一個陪伴我三十年的女人，在我的擁抱之中走了，嚥下最後一口氣。我把她推到祈禱室去停留，讓親友們瞻仰她最後的遺容。在祈禱室，我不知道為甚麼我很自然的不是去唸『我們在天上的父，願人都尊你的名為聖，願你的國降臨，願你的旨意……』，我竟然不是在唸這些主禱文。我反而，不知道為甚麼，思維裏換了另外一種修辭的策略，我的禱告是這樣的：「去他媽的死神，你可以奪走我的妻，卻奪不走我的記憶！」說完，全場陷入一片靜默，而焦桐老師則早已滿眶淚水，忍耐着不哭出來。

他於分享交流會中終於忍不住了，數次提及他的妻，眼泛淚光。原來，他只是在偽裝堅強！冷冰冰的臉，目的只是希望不要令旁人擔憂，對已逝妻子一往情深的男人，讓我相信這世間還有愛，愛是堅定不移的。