

浩繁與虛空

——論張愛玲〈談吃與畫餅充飢〉

摘 要

本文聚焦張愛玲 1980 年發表的散文〈談吃與畫餅充飢〉，以卡爾維諾的文論來探究其書寫技藝與被忽略的成就，其後並說明她在飲食書寫上的後現代性。第一部分討論此文「輕」的意象，第二部分則進入「輕」的象徵層次，探討其飲食美學與飲食／虛無的生命觀照。第三部份討論此文之「快」。第四部份探討此文之「繁」，並證明此文是華人散文中最早也最傑出的百科全書式書寫。此文既是飲食書寫，也是充滿共感覺（synthesia）的感官之旅，又是考據、人種學研究等，逸出了「飲食散文」的簡單框架。第五部份則分析此文的後現代性。此文不但在華人文壇中最早反映了跨國融混的後現代飲食環境，也以「去疆界」精神逃逸出國族、懷舊書寫等大敘述，並質疑中國/世界、家鄉/去國、大餐/小食、聚餐/獨食、本土菜/融混菜、原味/擬真等的二元對立。

關鍵詞：張愛玲、〈談吃與畫餅充飢〉、卡爾維諾、輕、百科全書式書寫、後現代、去疆界、懷舊

**Multiplicity and Nothingness:
On Eileen Chang's "On Eating and Drawing Cakes
to Stave off Hunger"**

Abstract

This paper focuses on Eileen Chang's essay "On Eating and Drawing Cakes to Stave off Hunger" published in 1980 to explore her writing techniques and neglected accomplishment with Italo Calvino's writing principles. Part I discusses the essay's images of "lightness", and part II explores the symbolic level of its "lightness", its gastronomy and Chang's life vision about eating and nothingness. Part III discusses its "quickness." Part IV proves this essay to be the first successful and sophisticated encyclopedic writing in Chinese essay writings. It jumps from the simple framework of "food essays" to a journey of senses filled with synesthesia, a multi-cultural study, an anthropological study and more. Part V first analyses how this essay reflects a postmodern eating environment, and then discusses how it deconstructs Chinese literary arena in terms of food writing by showing her visions about the contrasts between China/ the world, home/ abroad, nostalgia/ non-nostalgia, feast dishes/ side dishes, eating together/ eating alone, local food/ fusion food, original flavors/ simulacrum.

Keywords: Eileen Chang, "On Eating and Drawing Cakes to Stave off Hunger", postmodern, Italo Calvino, lightness, encyclopedic writing, deterritorialization, nostalgia

前言

學界探究張愛玲的〈更衣記〉與她對衣裝的別出心裁，早已形成一股洪流，卻少有人細味她在飲食上的爐火純青。事實上張愛玲自己相當重視〈談吃與畫餅充飢〉這篇作品，是以在收錄該文的《續集》序言作出聲明，其中隱含對此篇散文的自豪，與消除他人誤解的抒發：¹

『談吃與畫餅充飢』寫得比較細詳，引起不少議論。多數人印象中以為我吃得又少又隨便，幾乎不食人間煙火，讀後大為驚訝，甚至認為我「另有一功」。衣食住行我一向比較重視衣和食，然而現在連這一點偏嗜都成了奢侈了。至少這篇文章可以滿足一部分訪問者和在顯微鏡上「看張」者的好奇心。這種自白式的文章只是驚鴻一瞥，雖然是頗長的一瞥。²

正因張愛玲如此將「衣與食」並稱，〈談吃與畫餅充飢〉也可視為她要寫出與〈更衣記〉並齊的姊妹作的宏圖。然而已見論文中，幾乎無人對此文做出專論，除了黃念欣的〈食與寫：張愛玲散文中的飲食表述與邊緣性〉有較多的觸及。黃文著重張愛玲的飲食散文與其他散文中的飲食段落（不包括小說），有較深入的探索，在「邊緣性」的論點上與本文亦有相互交涉之處。與黃文不同者，本文將集中在〈談吃與畫餅充飢〉進行探究，主要以卡爾維諾《給下一輪太平盛世的備忘錄》的文論為依據，既證明此一長篇散文在當時的前瞻性，也闡釋此文如何體現了卡爾維諾所談的文學傑作具有的特色：輕、快、準、顯、繁，而尤其著重在「輕」、「快」、「繁」的探討，因為此三個文學準則較為費解。至於「準」與「顯」則在〈談〉文中顯而易見，亦能在對前三者的探討中順勢被了解。讓張愛玲與卡爾維諾交涉對照，可以釋出學界前所未有的探究空間。張愛玲於 1980 年發表此文³，

¹ 張愛玲在 1971 年六月十二日寫給朱西寧的信中（見《花憶前身》），特別對於朱聽說她吃得隨便一事予以澄清，顯示她對「吃」的架式與重視：「我跟梨華匆匆幾面，任何話題她都像蜻蜓點水，一語帶過，也許容易誤解...。從來沒吃過一隻煎蛋當飯...。我最不會撐場面，不過另有一套疙瘩。雖然沒有錢，因為怕瘦，吃上不肯媽虎。」（朱天文 33）

² 張愛玲，〈談吃與畫餅充飢〉，《續集》（臺北：皇冠文化出版有限公司，1988），頁 8。

³ 〈談吃與畫餅充飢〉原載於 1980 年七月三十一日與八月一日之聯合報聯合副刊。然而此文在現有的張愛玲研究中，最初出處一直附之闕如，其受忽視的程度亦可見一斑。如周芬伶於《豔

而卡爾維諾《給下一輪太平盛世的備忘錄》英語版則初版於 1993 年⁴，兩者創作時間相去不遠。由於張文在前，我們知道她並沒有讀過卡爾維諾此文論，然而兩人在文學創作理念上竟頗有融通之處。本文最後則進入張愛玲的後現代性，不但披露〈談〉文的吃反映了後現代環境飲食特色，也要探討其中的「去疆界」精神。廖炳惠的《吃的後現代》點出世界、台灣已進入後現代飲食情境，然而並未舉出具有後現代特色的華人散文作品，而多半以李安、關錦鵬、王穎的電影來說明華人文藝作品中的後現代特色。在後文筆者將對廖炳惠的觀點與張愛玲此文做比對，以更進一步討論其後現代性。至於黃念欣文中的「解域」(deterritorialization，此字本文參照廖炳惠譯為「去疆界」)論點，本文亦將就此更進一步討論，以求其週延。本文只聚焦於〈談吃與畫餅充飢〉，並佐以張愛玲在其他散文中談吃的段落，而不涉及她的小說，也不擬以索隱式研究或精神分析來討論她的「飲食情結」。

一：「輕」的意象：微物書寫

首先我們以卡爾維諾的「輕」(lightness)的寫作洞見，來看張愛玲此篇飲食散文的特色與成就。卡爾維諾對「輕」的闡釋，主要是從滯重中給予一種解脫、昇華之感。他指出一篇文學傑作能在當人性看來似乎要淪於沈重時，「飛入一個不同的時空」，以新的角度、邏輯與認知來看待世界。此外他也給了三種層次的定義：

輕伴隨著精準、確定、而不是模糊、隨興。保羅·梵樂希 (Paul Valery)

就說過：「人應該輕如小鳥，而不是輕如羽毛。」...

第一種是語言的輕巧：意義透過看似沒有重量的語文結構傳達出來，直到意義本身的精純度可和語文結構相比。

第二種，是一串思緒或心裡過程的敘述，(其中有細微而不可察的元素在運作)，或是涉及高度抽象的任何描寫。

異---張愛玲與中國文學》所編的張愛玲年表，便將收入該文的《續集》一書的出版年份(1988)作為此文最初的發表年份。這其間有八年的出入。

⁴ 此書的義大利文版初版於 1988 年，但卡爾維諾在 1985 年九月已經寫下這五篇演說稿。

第三種，有一種「輕盈」的視覺意象，具有象徵價值…。有些文學創作深印在我們的記憶裏，是透過文辭的弦外之音，而不是因為實際文字。⁵

在第一、二種定義的層次上，卡爾維諾還有如下的解說：

我們可以說，數世紀以來，文學中有兩股相對的趨勢在持續競爭：其中一股，嘗試將語言變成一無重量元素，盤旋於事物之上，像雲朵一般，或者比喻得貼切一點，像最細微的塵土或磁力場；另一股力量，則嘗試賦予語言事物的重量、愁密度、具象、形體與官能。⁶

卡爾維諾並說明此兩股相對的趨勢，有時在同一作者上可以同時顯現，如但丁就能在《神曲》表現出輕盈，然而他「對於最抽象的知性思維，也賦予堅實感。」⁷其實張愛玲也有兩者兼備的能力，而且能同時在〈談〉文中表現出來。她對於運用意象的生動、鮮明與精煉早已聞名，即連最抽象的概念也能加以狀擬。然而她在將語言變得輕盈、「無重量」的傾向上，亦展現了神妙的技藝。當我們以「輕」的第一與第二種層次來衡量〈談〉文，就會發現張愛玲很輕易的達到了。她一開頭講油條的「空氣」，而後進入「黏黏轉」、大麥麵子、藕粉、吹漲米、綠絨、海藻粉，以粉末的意象打開一個細緻紛繁的感官世界。首先詳細描寫的黏黏轉，具有一種螺旋狀的微妙動能：「只聽見下在滾水裏，滿鍋的小綠點子團團急轉…」⁸此後再隔一段的描寫也是虛實相生：「第一次看見大張的紫菜，打開來約有三尺見方，一幅脆薄細緻的深紫的紙，有點發亮，像有大波浪暗花的絲綢，微有折痕，我驚喜得叫出聲來，覺得是中國人的傑作之一。」⁹在這裡食即衣、衣即食，而統合此二者的正是殊異美感與敏銳的感官覺知。張愛玲的衣裝愛戀再現於一張紫菜之上，綜合了視覺（深紫、發亮）、聽覺（脆薄）、觸覺（絲綢、紙）等感官，味覺反而是其次。而與紫菜隱約連結的，則是之後浮現的一隻蛤蟆酥：「那是一種半空心的脆餅，微甜，差不多有巴掌大，狀似肥短的梯田，上面芝麻撒在苔綠

⁵ 伊塔羅·卡爾維諾著，吳潛誠校譯，《給下一輪太平盛世的備忘錄》（臺北：時報文化出版股份有限公司，1996），頁 31-33。

⁶ 同前註，頁 29-30。

⁷ 同前註，頁 30-31。

⁸ 張愛玲，〈談吃與畫餅充飢〉，《續集》，頁 40。

⁹ 同前註，頁 41。

地子上，綠陰陰的正是一隻青蛙的印象派畫像。那綠絨倒就是海藻粉。」¹⁰

從團團轉的小綠點子、大麥麵子、藕粉、綠絨、海藻粉、吹漲米，乃至紫菜若隱若現的微光，張愛玲彷彿一個微物之神（god of small things），撒下漫天粉末微塵，色聲香味觸無所不至。此一意象的連串與「一串思緒或心理過程的敘述」，不但輕盈，也進入細緻玲瓏的層次。然而比粉末更輕的，則是空氣。除了一開頭描寫「空氣」是油條的重要成份、「半空心」蛤蟆酥，她還只談「噴香之氣」而完全不寫吃——此香氣已非一般美食家所描寫的香，而接近「氣韻」，又予人飄然御風之感：

在上海我們家隔壁就是戰時天津新搬來的起士林咖啡館，每天黎明製麵包，拉起嗅覺的警報。一股噴香的浩然之氣破空而來，有長風萬里之勢，而

又是最軟性的鬧鐘，無如鬧得不是時候，就像惱人春色一樣使人沒奈何。有了這位「芳鄰」，實在是一種騷擾。¹¹

本來此文中寫的各國飲食，大都是「點心」或輕巧之食，比較「輕而清」，份量小，偏向點心但不一定是點心，除了上述的飲食、不斷出現的點心如「司空」、種種小麵包、蛋糕、異國餃子，還有諸多較易消化的湯類，如榨菜鵝蛋花湯、雞湯、鴨舌小蘿蔔湯、燒鴨湯、螃蟹湯麵——她只喝湯不吃麵，「認為『寬湯窄麵』，麵最好窄到沒有」，這又是「輕」勝於重的例證。又如她讚嘆紫菜的薄脆微光，卻不喜「滑塌塌沉甸甸的，毫無植物的清氣」的海帶——也是輕重的對照。至於比較濁重的食物，在她筆下也能被輕盈的意象解除沈重感，如中國火腿切片「像暗黃色水晶一樣透」，牛肉「像雲母石的圖案」，而當老大昌的俄國麵包「陳得其硬如鐵，像塊大圓石頭，切都切不動」，她則引《笑林廣記》來自嘲，並以「裡面有一根五六寸長的淡黃色直頭髮，顯然是一名青壯年斯拉夫男子手製」的意象，「心細如髮」的從笨重感中脫逸而出。

這樣的虛實辯證，不但是「高度抽象」的證明，也是將意象提昇至象徵的過程。這幾個「輕盈」的例證，也說明了張愛玲寫飲食的「志不在吃」，而在「詩」，在於藝術層次與其他領域的表達。實際的吃飽解饑與「好吃」的品味，乃飲食書寫的基礎，但此文大部分的書寫都超出此基礎，不但昇華到藝術層次，也「盤旋於事物之上」，飛向多次元的領域。

¹⁰同前註，頁 56。

¹¹同前註，頁 47。

二：「輕」的象徵：飛鳥與消逝

第三種「輕」，即象徵層次，需要較詳細的分析。張愛玲在此文中，正好如卡爾維諾引用的梵樂希名言，採取了「鳥」的意象與象徵。「鳥」指食物，也指自己。張在上引的序言中已自喻為一隻鴻鳥：「這種白白式的文章只是驚鴻一瞥」。其後此文的破題，又以驚鴻的意象展開：

此外就是美食家的回憶錄，記載的名菜小吃不但眼前已經吃不到了，就有也走樣了，就連大陸上當地大概也絕跡了，當然更是史料。不過給一般讀者看，盛筵難再，不免有畫餅充飢之感，尤其是身在海外的人...。我們中國人享慣口福，除了本土都是中國人的災區，赤地千里。——當然也不必慘到這樣。西諺有云：「二鳥在林中不如一鳥在手。」先談樹叢中啾啾的二鳥，雖然驚鴻一瞥，已經消逝了。¹²

張愛玲在《續集》序言自陳「我要獨自生活」，正如芳蹤難見的「驚鴻」¹³，此文又展現一種去國失根的離散書寫（writing of diaspora），因此「雖然驚鴻一瞥，已經消逝了」，這句話似乎可暗喻作者本人的若隱若現，若存若亡。年輕時的張愛玲就被胡蘭成形容為「她調養自己像只紅嘴綠鸚哥」¹⁴——也是鳥。她愛吃容易消化的點心，胃口如英文中所謂的「吃得像鳥一樣少」（eat like a bird）。但寫作此文的張愛玲已是志在談「樹叢中啾啾的二鳥。」此二鳥已是抽象的「虛」，而非臥在手中的「實」，甚至才一現身便轉瞬即逝。妙的是除了大量的點心，此文談的主要肉食就是禽鳥——鵝、鴨、雞。輪番上陣的是胭脂鵝脯、松瓤鵝油卷、奠雁（野鵝）、鵝肝香腸、聖誕大餐的烤鵝、美洲的火雞、榨菜鵝蛋花、蛋粉製的炒蛋、雞湯、鴨舌小蘿蔔湯、燒鴨湯、北京烤鴨、斑鳩，幾乎將家禽類一網打盡。對於家畜，張愛玲只談了幾段牛肉、「腰眉肉」與火腿，而且完全不寫實際

¹² 張愛玲，〈談吃與畫餅充飢〉，《續集》，頁 40。

¹³ 戴文采於 1988 年秘密租住張愛玲公寓的隔壁房間窺探她隱私，並寫成〈華麗緣——我的鄰居張愛玲〉一文。張愛玲知悉後，於一天內搬離公寓，其「驚」惶可見一斑。事件始末詳見季季的〈我與張愛玲的垃圾〉一文。

¹⁴ 胡蘭成，《今生今世》（臺北：遠景出版社，2004），頁 281。

的吃食經驗，遠不及這些「鳥」。鴻原意是大鳥，但是鴻、雁往往並稱，如「鴻雁南飛」、「斷雁孤鴻」等。「鴻雁」也確實是一種與鵝相關的鳥類，專家一般公認是中國家鵝的祖先。當張愛玲的思緒飛躍到「奠雁」，鴻、雁、鵝三者終於相互連結穿梭，「鳥」的意象也更加鮮明紛繁了。

此文還描述在她去國之後，有一次回到香港的「青鳥咖啡館」買「司空」（scone）而不獲。其實 scone 此字更貼近的發音是「司公」，但張愛玲將之翻譯成「司空」，則教人有「空無」的聯想。確實她「司空」是買不到了，等於「思空」。妙的是她去尋找的地方就叫「青鳥」---童話中幸福一去不復返的象徵。此時這「青鳥」又呼應之前啾啾二鳥的一瞥即逝。這種惘然之感，其實老早出現在她年輕時的飲食文字。《流言》首篇〈童年無忌〉的小標「吃」，篇幅短，卻透露出她對於飲食最主要也最深入的哲學觀照：

小時候常常夢見吃雲片糕，吃著吃著，薄薄的糕變成了紙，除了澀，還感到一種難堪的悵惘。

一直喜歡吃牛奶的泡沫，喝牛奶時設法把碗邊的小白珠子吞下去。

《紅樓夢》上，賈母問薛寶釵愛聽何戲，愛吃何物。寶釵深知老年人喜欢看熱鬧戲文，愛吃甜爛之物，便都揀賈母喜歡的說了。我和老年人一樣的愛吃甜的爛的...

上海所謂的「牛肉莊」是可愛的地方，雪白乾淨...。外套的夥計們個個都是紅潤肥胖，笑嘻嘻的，一隻腳踏著板凳，立著看小報。他們的茄子特別大，他們的洋蔥特別香、他們的豬特別的該殺。門口停著塌車，運了兩口豬進來，齊齊整整，尚未開撥，嘴尖有些血漬，肚腹掀開一線，露出大紅裏子。不知為什麼，看了絕無絲毫不愉快的感覺，一切都是再應當也沒有，再合法，再合適也沒有。我很願意在牛肉莊找個事，坐在計算機前面專管收錢。那裡

是空氣清新的精神療養院。凡事想得太多是不行的。¹⁵

〈童言無忌〉只寫了她兩樣愛吃的東西，正好一個夢幻（夢中的雲片糕---「雲片」亦給人變幻無常之感）、一個泡影（牛奶泡沫），暗合佛家世間乃「夢幻泡影」之說。下一段則更聯想到《紅樓夢》---一部講述繁華終歸夢幻泡影的名著。再下一段，看似突梯的跳到了現代上海的「牛肉莊」。上海的「牛肉莊」，不少學者（如黃念欣〈食與寫〉）都認為是張愛玲表現對於「現代化」、「小市民」、「都會生活」、「資本主義」的愛好與親近當時讀者的策略。¹⁶然而論者可能忽略了張愛玲對此「牛肉莊」暗含的反諷。我們應該注意這文末結尾這兩句：「那裡是空氣清新的精神療養院。凡事想得太多是不行的。」在開玩笑的語氣之中（張愛玲在牛肉莊當收銀員？），她暗示這是一個思想被駑鈍化的地方，一個逃避的地方。「空氣清新的精神療養院」本身即暗藏了矛盾修辭法（oxymoron）。更值得注意的是，張在「不知為什麼，看了絕無絲毫不愉快的感覺」之後，立即以「凡事想得太多是不行的。」來加以銷解。想太多什麼？要逃避什麼？她在同時期的〈中國人的宗教〉中給了答案：¹⁷

就因為對一切都懷疑，中文學裡瀰漫著大的悲哀。只有在物質的細節上，它得到歡娛---因此《金瓶梅》、《紅樓夢》仔仔細細開出整桌的菜單，毫無倦意，不為什麼，就因為喜歡---細節往往是和美暢快，引人入勝的，而主題永遠悲觀。一切對於人生的籠統觀察都指向虛無。¹⁸

¹⁵ 張愛玲，《流言》（臺北：皇冠文化出版有限公司，1968），頁15-16。

¹⁶ 如黃文對此的評論是：「〈童言無忌〉談到對於冰冷無味的屠戶「牛肉莊」的喜愛，寫來別有一番資本主義者的理直氣壯與可愛。」（黃念欣 2003: 287）對於其中的暗諷與隱約的寓意並無覺察或探究。

¹⁷ 〈中國人的宗教〉收入《餘韻》一書。此文雖未收入《流言》，卻是同一時期的「流言體」散文。

¹⁸ 張愛玲，《餘韻》（臺北：皇冠文化出版有限公司，1976），頁21。

答案水落石出，原來張愛玲是藉由對於「牛肉莊」的愉快想像與幽默來逃避人生的虛無。因此〈童〉文的「不知爲什麼」，可以跟〈中〉文的「不爲什麼」作一對照，而後者可爲前者做出說明----藉由沉湎於物質的細節來逃避虛無。張愛玲在「飲食/虛無」彼此對照的洞見上，是從年輕到老年一以貫之的。〈談〉文的書寫中往往藏有一種消逝感，但又因此憑添自嘲與詩意。六零年代回香港在老大昌買的俄國黑麵包不對味了。「司空」再也找不到。多年後吃父親愛吃的香腸捲，卻懷舊不成。意大利餃子好吃，之後再去就找不到了。好的老式食物如蛤蟆酥早已失傳。寫飲食背後總有惘惘的虛無感，如芒在背的程度簡直莫失莫忘，但對飲食的細節描繪又不離不棄，極盡歡娛。較爲例外的對立呈現在描述二次戰後的香港的〈餘燼錄〉：「我們立在攤頭上吃滾油煎的蘿蔔餅，尺來遠腳底下就躺著窮人的青紫的屍首。上海的冬天也是那樣的吧？可是至少不是那麼尖銳肯定。香港沒有上海有涵養。」¹⁹ 在此張愛玲仍然說明這不是她眼中飲食的常態----她個人的飲食書寫觀不是那樣「尖銳肯定」的。

〈談〉文並透露張愛玲本人患了「去垢粉液手」：「連指紋都沒有了，倒像是找醫生消滅掉指紋的積犯」----此段自嘲也予人一種怪異的詩意聯想（螺旋狀紋路之消逝）。這也是如她在《續集》自序所說的，「連這一點偏嗜都成了奢侈了」，越來越難得。「去垢粉液手」（不能做菜）與「偏嗜成了奢侈」（不能吃菜）此二段，都是對於往事消逝的解嘲與慨嘆。然而在健康情況、老化給予肉身沈重之感的時候，張愛玲則藉由寫作與冥想來加以消解，並進入輕盈之境。這樣的書寫作爲一種「冥想」，令人想起普魯斯特在《追憶似水流年》（*Remembrance of Things Past*）因爲一塊瑪德蓮蛋糕而進行漫汗冥想的思索旅程。以獨有的風格，張愛玲也挾帶著所有的飲食記憶，在流離失所中以寫作來進行冥想。甚至我們可以說此時的張愛玲以飲食書寫而感到溫暖與慰藉，與其說是藉由「懷舊」，還不如說是冥想與寫作本身。卡爾維諾進一步說明「輕」與冥想之間的關係：

《如你所願》（*As You Like It*）中的傑克（Jacques）就是其中一位，他在下列的句子中定義了憂鬱（IV. i.15-18）：「但那是我自己的憂鬱，以多種草藥混合，粹煉自多種物體，更是我在旅程的多方冥想，而藉由經常反覆思索，將我包裹於最幽默的悲哀中。」所以，那不是濃稠、晦暗的憂鬱，而是一層幽默與感覺的微粒，是原子的微塵，就和其他構成各種事物的基本物質一

¹⁹ 張愛玲，《流言》（臺北：皇冠文化出版有限公司，1968），頁48。

用此段莎士比亞的名句來形容寫作此文的張愛玲，堪稱貼切。張愛玲此文偶爾流露的憂鬱並不晦暗，也不沈重，而具有幽默、自我解嘲與解脫感。因此張愛玲的「鴻鳥飛行」，從一個意象轉成了一個象徵。鴻鳥翱翔世界，襯托的背景卻是冥冥渺渺的天空，一種不可測的虛無。這隻鴻鳥的飛行，是既憂鬱又輕盈的。然則吃的滯重，也被「鳥」的輕靈消解了。食與思，往往被解讀為有對立的關係。飲食被視為「沈重」的，使人的靈思不能飛翔。焦桐在《台灣飲食文學選 I, II》的序言中便對此有自嘲式的說明：

貪吃者不免肥胖，這是我的宿命。貪吃而癡肥者的形象，容易與愚蠢聯想在一起，兩眼常呆滯，行動遲緩，可能連思考能力也喪失了。從前讀土庫曼斯坦詩人馬赫圖姆庫里的詩，就覺得像在警告我：「不要像傲慢的石雞把山林嫌棄/ 受食慾的誘惑而喪失雙翼。」²¹

必須避免食慾的沈重感，才能保持雙翼的輕盈翱翔。然則張愛玲不但在「食」與「思」保持平衡，並藉「思」將「食」提昇到一種靈智範疇。這樣的翱翔呼應到卡爾維諾對柏修斯（Perseus）的飛行意象的引用：「每當人性看來註定淪於沈重，我便覺得自己應該像柏修斯一樣，飛入一個不同的空間」²²。此空間可謂一種冥想的空間，在其中沈重感被昇華至解脫之境。²³

既然此文具有冥想特質與「高度抽象性」，那麼黃文所提的德勒茲與瓜塔里的「食/寫」相互抵觸論，也就能被進一步理解了。此二學者在《朝向小眾文學》中指出，人在飲食的時候就不能言說（進而引申為書寫）。「述說，尤其是書寫，即是斷食。」（To speak, and above all to write, is to fast.）然而斷食的觀念與齋戒

²⁰ 伊塔羅·卡爾維諾著，吳潛誠校譯，《給下一輪太平盛世的備忘錄》（臺北：時報文化出版股份有限公司，1996），頁 36。

²¹ 焦桐主編，《台灣飲食文學選 I, II》（臺北：二魚文化出版股份有限公司，2003），頁 2。

²² 伊塔羅·卡爾維諾著，吳潛誠校譯，《給下一輪太平盛世的備忘錄》，頁 20。

²³ 卡式認為柏修斯在飛行中斬斷蛇髮女妖魅杜莎的頭，乃象徵以輕盈解脫了「死亡」的沈重。柏修斯又「隨身攜帶這個『現實』[女妖頭顱]，接受它，把它當做自己的獨特負荷。」此一行為則象徵人雖能脫逸死亡之沈重，但並非否認此一現實的存在。

沐浴、冥想之間有密切的關聯。因此我們可以說，〈談〉文乃一篇透過斷食而進行的冥想。飲食的實際行為被轉移成對於飲食的冥想。

吃與虛空，在此文中形成一種參差對照。書寫與冥想將「吃」此一飽肚求生的行為進行昇華。人終歸要「死」（虛空）與「吃」（物質）的關係，張愛玲在年輕極盛期即已清楚。透過轉移，此文「志不在吃」，而在「詩」、在「失」、在「逝」，亦即失落與消逝中的詩意。這消逝的詩意給人一種輕盈的感受，而非沈重。消逝與「死」不同。藉由「消逝」所帶來的動感、神秘與飄逸，張愛玲將之提升到一種輕盈的詩境，藉以解脫死亡的沉重感。透過談吃，她展開雙翼飛行，靈思「盤旋在事物之上」。

三：「快」：多次元的飛躍

張愛玲的鴻鳥飛行不但輕盈，亦極靈動，飛向卡爾維諾另一個文學準則：「快」（quickness）。「快」比「準」（exactitude）、「顯」（visibility）費解，因為文學上有所謂的「悠緩」風格，而具冥想特質的作品也容易令人聯想到緩慢。但他談的「快」其實與冥想、悠緩作品並無牴觸，因為「快」不是指行文的快速，而是指思考與表達上的靈活：

風格和思維的「快速」主要是指敏捷、靈動、自在、在書寫中岔離主題，從一個話題跳到另一個話題，千百次失去主軸，經過無數次的曲折迂迴轉折，最後才又重回到主軸。²⁴

我們感興趣的母題，不是物理速度，而是物理速度與心理速度的關係...。一篇快速的推理未必勝過一篇深思熟慮的作品，絕非如此，但前者傳達了從急速本身所衍生出來的某些特殊性質。²⁵

以此看視〈談〉文，便知張愛玲在「快」上的動念即至。此文看似不斷離題，但萬變不離其宗，永遠與「吃」不即不離，遠兜遠轉又忽而回頭，當下即是。譬如她在涉及人種學的推理上，「心理速度」跳躍得快速無比：

²⁴同前註，頁 68。

²⁵同前註，頁 62。

有一種油炸蜜浸的小棒棒，形狀像有直稜的古希臘石柱，也一樣堅硬。

我不禁想起羅馬尼亞人是羅馬駐防軍與土著婦女的後裔，因而得名。不知這些甜食裡有沒有羅馬人吃的，還是都來自回教世界？巴爾幹半島在土耳其統治下吸收了中東色彩，糕餅大都香料太重…。

這羅馬尼亞店還有冷凍的西伯利亞餛飩…。西伯利亞本來與滿蒙接壤。

西伯利亞的愛斯基摩人往東遷移到加拿大格陵蘭。本世紀初，照片上的格陵蘭愛斯基摩女人還梳著漢朝陶俑的髮髻，直豎在頭頂，中國人實在看著眼熟。²⁶

只在此二段文字中，張愛玲以聯想不斷快速跳接，將羅馬尼亞、羅馬、古希臘、回教世界（伊朗/波斯）、西伯利亞、滿蒙、格陵蘭、愛斯基摩、漢朝、中國一網打盡，進行多國的思考與連結，卻又全都虛攏在一家食品雜貨店，不致散亂。又如她談到老大昌的麵包匹若嘍：「多年後在日本到一家土耳其人家吃飯，倒吃到他們自製的匹若嘍（*pierogie*），非常好。土耳其在東羅馬時代與俄國同屬希臘正教，本來文化上有千絲萬縷的關係。」下段續寫六零年代她回香港又巧遇老大昌，買了一只俄國黑麵包，在裡面還發現了一根斯拉夫青年的淡黃色直髮。這兩段話從上海老大昌，跳到俄國、日本、土耳其、東羅馬、中國（《笑林廣記》），又跳回香港老大昌，文字極其精省。此二例都不是平面的地理跳躍，而是立體的飛縱，飛向感官知覺、意象、情感、人種學、考據學等多個次元。此種飛躍正如卡爾維諾所云：「那些意念捕捉並連接時空中相距遙遠的不同點。」然則此種多向度的跳躍與連接，又與「繁」的定義多少重疊干涉。接著就讓我們來探討「繁」（multiplicity）。

四：「繁」：浩繁與虛空

本文必須先辨明在卡爾維諾的定義中，百科全書式的書寫不一定要是小說，散文也可以是，也不須到達一定的長度。他舉的例子是迦達的「較短的文本」、「他為Risotto alla Milanese這道菜所寫的食譜」。這篇散文精細描繪了猶帶穀殼稻米顆

²⁶張愛玲，〈談吃與畫餅充飢〉，《續集》，頁 51-52。

粒、最適合的烤鍋、番紅花精、和烹調步驟。另一個例子則是迦達專門描述建築技巧的文章。這些都是他所謂「簡短的篇章」，而在其中：「最微不足道的事物總是被視為關係網絡的中心點，作者不由自主地尋索那些關係，繁衍細節，於是他的描述和離題就變得漫無止境。無論出發點為何，眼前的事不停的往外擴展，席捲更遼闊的視野…」²⁷第三個例子是迦達在一本小說描寫珠寶的插曲，約只佔五頁的篇幅中，作者細數鑽石的「地質歷史、化學成份、歷史、藝術方面的相關資料和它所有可能的用途，以及這些用途引人聯想到的意象。」卡氏並認為在百科全書寫作上，「迦達所使用的方法是開發文字的語意潛力，包括各種用語和句構的形式及其含意、語氣，還有交錯並置之後常產生的喜劇效果。」至於「百科全書式書寫」較為精簡的定義，卡爾維諾說明如下：「『百科全書』意味著想要窮盡世界所有的知識，企圖把各種知識都網羅在一有限的空間中。」²⁸「把各種知識，各種密碼羅織在一起，造出一個多樣化，多面向的世界景象。」²⁹。

但在另一方面，卡爾維諾又說明「百科全書式」寫作的另一個特色是「淵博」與「虛無」合為一體：「宇宙與虛無··，兩者往往合而為一，文學的目標則在兩者之間來回擺蕩。」³⁰他舉福樓拜為例，說明福樓拜想要寫「一本關於虛無的書」，其後便花了十年投入《鮑華與貝庫歇》（*Bouvard and Pecudhet*）的創作。卡氏不但將之稱為「有史以來最具百科全書規模的小說」，並評論道：「我們應否下結論說，在鮑華與貝庫歇的經歷中，『淵博』與『虛無』已混成一體？」³¹現在讓我們歸納一下「百科全書式寫作」的特色：窮究世界的知識的意圖、多樣化、多面向、開放性、立體、繁複、細節蔓延、離題而又復返、事物與事物間的關聯，以及由上述這些特性交織而成的「浩繁」；而在同時，往往這樣的浩繁又與虛無合而為一。

其實對於華人作家與讀者來說，「浩繁」與「虛空」並存的觀念並不難了解，因為華文世界早有將此特色發揮得淋漓盡致的《紅樓夢》。而張愛玲聲明尤其《紅樓夢》是她在創作上的最大泉源。³²她又在〈論寫作〉中自道隨著年紀增長，每次看此書都有不同感受與學習：「一個人的欣賞能力有限，而《紅樓夢》永遠是『要一奉十』的。」《紅樓夢》的「永遠要一奉十」就有「百科全書式書寫」的暗示，彷彿無窮無盡，越挖越多，而張愛玲花了起碼十年功夫考據紅樓夢，一頭栽進其浩繁深淵，更是影響〈談〉文書寫的原因之一。此時張愛玲回到年輕時對於《紅樓夢》的洞見：「只有在物質的細節上，它得到歡娛——因此《金瓶梅》、《紅樓夢》仔仔細細開出整桌的菜單，毫無倦意」。同樣的，她也毫無倦意的進入繁複漫汗的描寫，並且以「和美暢快，引人入勝」的物質細節，與「虛無」形成參

²⁷伊塔羅·卡爾維諾著，吳潛誠校譯，《給下一輪太平盛世的備忘錄》，頁 142。

²⁸同前註，頁 152。

²⁹同前註，頁 148。

³⁰同前註，頁 148。

³¹同前註，頁 150。

³² 張愛玲在《紅樓夢魘》自序中說：「這兩部書在我是一切的泉源，尤其紅樓夢。」（張愛玲 1977：11）另一部書是《金瓶梅》。

差對照---兩者並非互斥或對立，而是相互推移而衍生出一種流動的詩意。

從燒餅油條開始，談到黏黏轉、大麥麵子、藕粉、吹漲米、胭脂鵝脯、榨菜鵝蛋花湯、雞湯、鴨舌小蘿蔔湯、燒鴨湯、腰子湯、螃蟹麵，過渡到俄國包子、俄德土耳其等國麵包、英國「司空」、麥分、蘇格蘭羊肚盅、酥皮香腸捲、炒河粉、拿破崙蛋糕、乳酪稻草、伊朗夾蜜千層糕、羅馬尼亞火腿、波蘭小香腸、以色列苦巧克力、猶太葡萄酒、雞肝泥、匈牙利「古拉矢」、埃及辣煨黃豆、蒜瓣莧菜、意大利餃、美國山核桃批…，最後收束於一塊東西合璧的花素漢堡。她寫的吃食看似微小，卻漸漸精深而至博大，直到我們被她四海一家的飲食體驗震驚，尤其當她淡淡的說：「中國人出國旅行，一下飛機就直奔中國飯館，固然是

一項損失，有些較冷門的外國菜也是需要稍具戒心，大致可以概括如下：酸德國波蘭、甜猶太…辣回回。」原來此時的張愛玲一出手寫吃，就要囊括整個地球！然而此文也不只是將世界的飲饌燴於一爐而已，〈談〉文的小題大作更是一場知識的饗宴，其中不只有考據、史學、史料、回憶錄，還有美學、人類學、營養學、社會學，又是一趟「感官之旅」，一場不斷跨界的漫遊，幾乎無所不包。

本文之「繁」，又一原因是談論了約計有一百一十六種的吃食，而篇幅卻不到一萬二千字。妙的是文章起始，她專注描述的第一個食物乃是「黏黏轉」，此段文字不但具有漩渦的意象，又有黏稠豐繁的特質：

我姑姑有一次想吃「黏黏轉」，是從前田上來人帶來的青色的麥粒，還沒熟。我太五穀不分，無法想像，只聯想到「青禾」，王安石的新政之一，講「綱鑑易知錄」的老先生沉著臉在句旁連點一串點子，因為擾民。總是稅捐了---還是貸款？我一想起來就腦子裏一片混亂，我姑姑的話根本沒聽清楚，只聽見下在滾水裏，滿鍋的小綠點子團團急轉---因此叫「黏黏(拈拈？年年？)轉」，吃起來有一股清香。³³

在此她的「腦子一片混亂」的抽象敘述與「滿鍋的小綠點子團團急轉」、「沉著臉在句旁連點一串點子」兩個具體意象（都是「點子」）相互呼應，虛/實相襯。「腦子一片混亂」（腦中「點子」的紛擾）又與「擾民」相互干涉，加上問號連連，似乎形成一種揪黏阻塞，而後才以「吃起來有一股清香」飄逸而出。光是這一段

³³張愛玲，〈談吃與畫餅充飢〉，《續集》，頁40。

文字，已展現了「繁」的特色，因為它本身便是一個多層次的立體網絡，包含了懷舊（想起了姑姑）、世家傳統（家教老先生）、考據（聯想到王安石的「青禾」政策）、意象（小綠點子之急轉）、感官紛繁（姑姑的話與滾水中的「黏黏轉」齊響、綠點漩渦）、語意的分歧岔出（黏黏/拈拈/年年？），而這些都彼此交互關涉。

此一段跳接得快速而繁複，而且「黏」得很緊，語意稠密，又有其可能的暗寓：年年轉---漩渦狀的逝水流年？祝禱年年豐收？還是年輪的運轉？拈拈轉---信手拈來，還是要先「拈拈斤兩」再下鍋？還是要占卜流年？至於最後決定採用「黏黏轉」，則是指麥粒煮成麥粉之後的黏稠？這些揣度看似過度的聯想，然而考據成癖的張愛玲一定先思量過，而後才決定讓這些語意成為開放性的，任人聯想，釋出語詞的歧義與多義。就連田產所來自的地名都有聯想與開放性的指涉：「出『黏黏轉』的田地也不知道是賣了還是分家沒分到，還是這樣東西已經失傳了。田地大概都在安徽，我只知道有的在無為州，這富於哲學意味與詩意的地名容易記。」不管「無為」是否有暗喻（她飲食觀照中的「虛無」？「分家沒分到」等於一無所為？），她選擇了這一詞彙以予聯想空間。這是否過度詮釋？且看她在寫作年份相近的〈談看書〉（1974年發表）中講到的「幽州」：「我大概是嚮往『遙遠與久遠的東西』（the faraway and long ago），連『幽州』這樣的字眼看了都森森然有神秘感，因為是古代地名，彷彿更遠，近北極圈，太陽永遠升不起來，整天昏黑。」由此可知張愛玲對於「字眼」之敏感，「無為州」不會只因為記得住而被放在文章脈絡裏。在〈談〉文中再度出現的「綱鑑易知錄」也成為賦予古老、懷舊、官宦人家、書香門第（古文家教）等聯想的一個符碼。因此張愛玲這樣的文字「黏黏轉」，正是卡爾維諾藉由迦達所說明的「開發文字的語意潛力」。至於「繁衍細節」、「離題」、「尋索事物之間的關係」，也都是〈談〉文的特徵，光是在「黏黏轉」此段就可以找到諸般徵象與例證。

然而卡爾維諾在〈繁〉一章並未特意論及，但本文卻認為也可以是「繁」的特質之一的，正是紛繁精細的多重感官知覺。在〈談〉文中，張愛玲展開了一場感官之旅，將「共感覺」（synthesia）³⁴發揮得淋漓盡致---一種感官會引起其他感官的連鎖反應，或諸般感官同時互動或互換：起士林咖啡館製麵包的香氣比喻成「惱人春色」，又有風吹的觸覺，又還有「警報」與「鬧鐘」的聽覺。本文在談「輕」時所探討的「黏黏轉」（「黏」乃觸覺，再加上色聲香味）、大張紫菜，也是諸般感官紛繁交錯。至於「大小油豆腐」則是「小球與較鬆軟吸水的三角形大

³⁴ 「共感覺」一詞乃採用莊安祺於《感官之旅》的譯法：「一種感官的刺激會連帶刺激另一種感官；也就是所謂的『共感覺』（synthesia），來自希臘文的 syn（共）和 aisthanesthai（感覺），意即感覺的厚重外衣藉由絲絲縷縷的重疊而織成。」（艾克曼 271）。錢鍾書於《談藝錄》則稱之為「通感」。

喇叭管（聽覺）。又如形容一隻俄國麵包「已經枯逾淮而為枳了」，將麵包與兩種水果融混交雜。這些例子都是藉由諸般感官互涉來開發語意潛力之「繁」。

另一個「繁」的例證，是光寫海菜類，張愛玲就從紫菜之美（藝術），母親愛吃的蛤蟆酥（作家/官宦人家回憶錄），討論到海帶在中國烹調裡沒有成功之作（廚藝/品味），進而提出海藻可能是未來鬧糧荒的救星（科學/營養學），看似細微，卻漸漸淵博，讀來散漫，卻又有數條隱形的織線貫穿。然而這樣的飲食觀照只是本文中諸多知識系統之一而已；本文有更多的知識系統，彼此纏繞映照，而全都濃縮在一萬一千多字的篇幅裡。又如在文學經典上，此文就不斷穿出穿入《紅樓夢》、《金瓶梅》、《水滸傳》、《儒林外史》、《死魂靈》、《Iberia》等名著飲食，細究世界各國飲食文化，又忽然前衛起來，指出「豆製品是未來之潮」，以營養學家的眼光說「在豆製品上，中國是唯一的先進國」，可以發明素漢堡。

〈談〉文之靈動跳躍（快），用字精確（準）、意象鮮活（顯），皆符合卡式的文學準則。然而張愛玲在六十歲才攀抵的一個寫作境界，就是「繁」，也就是「百科全書」式寫作。她是從一個點（一種食物）進入，連上一個知識網絡（一門學科），忽然跳出去連上另一個網絡（又如懷舊之情、感官經驗），而又再連上另一個網絡；而藉由飲食之名，這些網絡又彼此牽涉關連，繁複交織成一個超立體的蛛網——此種跳躍不是平面的延展，而是多次元的深入與擴張。甚至〈談〉文看似不結而結，在寫了「花素漢堡」後收筆，沒有加上一般散文結構中的結尾（conclusion），也可視為百科全書式的書寫特色：無終無止、開放性。這彷彿暗示了張愛玲還想再繼續寫下去，或著如果還想再寫，也可以就此接續下去。

〈談〉文作出了在浩繁與虛無的對照，既在兩者間擺蕩，也結合了兩者。此一特色本文已經在詮釋「輕」時加以說明。由於卡爾維諾的各個寫作準則往往牽連互涉，難以斷然分割，當我們探討了〈談〉文如何到達「輕」、「快」之境界的同時，也可能多少說明了該文的「繁」。張愛玲此文正是上述卡氏所說的一種「在旅程的多方冥想」，不但是飲食書寫，也是旅行書寫，也是「感官之旅」，也是考據、人種學研究等。這樣的「多方冥想」難以納入飲食散文的簡單定義，早已遠遠逸出了。

〈談〉文就有這樣的能力與成就，雖然張愛玲本人也許不知道卡爾維諾的理論，一個人在華人文壇踽踽獨行。這種境界在張愛玲寫長篇散文〈談看書〉時開始顯露，但是〈談看書〉過於散漫，少了〈談〉文的焦點，好比萬花筒變化萬千，卻能握於一手。寫穿的〈更衣記〉，也沒有〈談〉文這樣的多路歧出，每一路又各自引向一個別有洞天的時空，具有囊括世界文明的企圖。以飲食散文寫作來說，發表於1980年的〈談〉文是開創性的範例，而在華人散文發展史上，此文也是個里程碑，因為它是最早的百科全書式圓熟書寫。這對張愛玲自己的創作生涯來說，也是個異數——她此時已脫離「流言體」，進而琢磨多重切面的鑽石結

構。不知不覺，她與波赫士、卡爾維諾在宇宙星空中驚鴻一瞥的照過面。

五：〈談〉文的後現代性

張愛玲在中晚年寫出〈談〉文，正可與年輕時的〈更衣記〉相互輝映又參差對照。〈更衣記〉有五千三百多字，〈談〉文篇幅更長，共計一萬一千五百七十一字。〈更衣記〉寫中國服裝的更衣換代，大體上為線性時間的，〈談〉文則是非線性時間的書寫，時空不斷跳躍，忽而擴張輻射，忽而凝聚內縮。〈更衣記〉聚焦中國，〈談〉文則在中國/世界、家鄉/去國、向心/離心、懷舊/非懷舊、大餐/小食、聚餐/獨食、本土菜/融混菜、原味/擬真的二元對立上游移不定，不但顯露後現代特色，亦有「去疆界」(deterritorialization)的作用。

〈談〉文的後現代性之一，是反映了一個後現代的飲食環境。《吃的後現代》指出後現代飲食的特色是「隨機、創造型」、文化形式是「多元、跨國與各種機制的整合」、飲食文化是「有機整合的再重整」³⁵。其實這些特點，〈談〉文全都具足。張愛玲展佈了一份放眼全球的食單，不但多元多樣多國，珍視第一世界之外的較弱勢族裔，對異國菜隨遇而安，也有重整的洞見（如談豆製品）。雖然她覺得好的中國舊式食物失傳很可惜，卻並不維護中國菜的「純正性」、「真實性」或「傳統性」，而偏向發明或混雜(hybridity)，甚至「亂真」。談到「素雞素鵝素鴨素蛋素火腿層出不窮，不但求形似，還求味似」，她非但沒有惡感還讚美其材料豐富與「多樣性」（這已摻雜了後現代的「擬真」、「擬象」(simulacrum)概念)，並進而過渡到篇末「素漢堡」與「花素漢堡」此一想像中的中美融混菜(fusion food)，指出「一定是中國人第一個發明味道可以亂真的素漢堡」，即使在結尾也以預言朝向未來。

在吃上頭，張愛玲並沒有沈緬在老上海，而是大膽好奇的探索各國飲食，進而顯露了新穎的飲食觀與世界觀。張愛玲能寫出這樣不斷跨界的飲食散文，原因之一是她生長於上海，在香港念大學，之後中晚年又曾旅居紐約、三藩市與洛杉磯，都是多國文化匯集的大都會，容易接觸博雜的飲食；原因之二是她對外來食物也是開敞歡迎，甚至主動出擊的。在文中她提到有飲食體驗的旅行之地則有巴爾迪摩、波士頓、日本、多倫多、海輪（吃到河粉）等。她即使在流離顛沛中也沒有忘了吃的喜悅。

張愛玲是食不厭新，膾不厭異的，愛吃什麼就吃什麼，不分國家種族，甚至比許多台灣新世代的飲食書寫都更有實驗性。〈談〉文刊出的1980年，台灣飲食已多少出現後現代情境，然而文壇還沒有反映多國混雜飲食的作品。但是近年來台灣的跨國、跨界飲食、兼容並蓄飲食(eclectic eating)的環境漸漸彰顯，此文的前衛性便愈形清晰。台灣目前唯一的飲食散文合輯《台灣飲食文學選I, II》，收錄了自1967年至2002年的五十二篇作品，從梁實秋、唐魯孫以降到1965年出生

³⁵ 廖炳惠，《吃的後現代》（臺北：二魚文化出版有限公司，2004），頁39。

的作家作品中，只得一篇〈紐約，美食共和國〉描寫多國多族裔飲食³⁶，其他包括 1970 年後出生的作家也仍舊在中華飲食與親情飲食書寫裡打轉，可見台灣飲食文學在這方面的有待開發，與〈談〉文的先知先行。至於《吃的後現代》提到具有後現代飲食特色的華人文學作品，亦只有施叔青的小說《微醺彩妝》一書，其餘皆為李安、關錦鵬等人的電影。³⁷

〈談〉文的後現代性之二，則是張愛玲以德勒茲與瓜塔里所謂的「去疆界」精神來顛覆華人文壇的「大敘述」、「大傳統」，並鬆動二元性思考。關於此一後現代性，筆者採取廖炳惠在《關鍵詞 200》中的定義：

相較於「現代性」，「後現代性」是將二次大戰之後缺乏統一性的觀念，變成既定的事實，不再對之感到焦慮，反而是慶祝它，強調流動、多元、邊緣、差異與曖昧含混。因此，「後現代性」不再強調英雄神話、族群中心主義與歐洲中心主義，且揚棄了二元對立，也將國家與普遍化霸權的大型論述加以捨棄，強調在地與小敘述的多元和無以預期，因此對於傳統的理性與權力這些客觀的標準，提出相當多的批評....。後現代性和幾個重要的理念，如「反根本論」(anti-foundationalism)、**「反本質論」**(anti-essentialism)，或「後結構主義」(post-structuralism)反二元對立的觀念，往往互為聯結。³⁸

對於吃，張愛玲一開始就沒有華人作家的包袱，言必稱家鄉味、中國味或上海味，而是在世界味中冒險，開疆拓土。這便是一種「去疆界」的精神，離開了家園而流離游牧，意義的疆界隨之游移不定，國族「中心」地位也被質疑。〈談〉文是反單一國家的。對於外國吃食，張愛玲也沒有獨尊任一國。她批評美國這帝國在飲食上的粗糙與退化，並指出「吃在西歐已經或多或少的美國化了」。她拒絕被美國化的方法之一，便是去嘗試「沒受美國影響的外國」，或是尚未全球化的食

³⁶ 此文作者陳建志，原載於 2002 年二月十日《聯合報》副刊，晚了張愛玲〈談〉文二十二年。

³⁷ 《吃》書以一段文字論述《微醺彩妝》、以不到四行文字論及高行健《一個人的聖經》中飲食與情慾的關係，又簡述焦桐的壯陽食譜和詩集：「重新發展和敘述(rearticulate)傳統對於身體、情慾，以及兩性和諧關係的力道。」(廖炳惠 2004 : 106)。全書並無論及具有後現代精神的華人飲食散文書寫。

³⁸ 廖炳惠，《關鍵詞 200—文學與批評研究的通用辭彙編》(臺北：麥田，2003)，頁 208

物，如文中提到的華府農民市場、波蘭、羅馬尼亞、伊朗等國，並發掘出好處。在此她迂迴表明不想被美國飲食同化：

那在美國呢？除非自己會做菜，再不然就是同化了，漢堡、熱狗、圈餅甘之如飴？那是他們自己稱為Junk food(廢料食品)的。漢堡我也愛吃，不過那肉餅大部分是吸收了肥油的麵包屑，有害無益，所以總等幾時路過荒村野店再吃，無可選擇，可以不用怪自己。³⁹

張愛玲不以「中國」或「故鄉」為談吃的標準，此種精神亦呼應了德勒茲與瓜塔里的「地下莖論述」(rhizome)，亦即不再任某種權力中心由上到下的定義自己，而是遊牧到異國，逕行播種散佈，發展出新的自我身份與關係網絡。這是由直線的垂降關係轉為水平的移動，好似地下莖四通八達多點延伸，形成繁複的網狀結構。在文中張愛玲較偏重的飲食要求是「好吃」與「健康」，而此二要求並沒有置於「懷國」「懷鄉」的口味之下，至多是彼此交織。她推崇的中國吃食大都是符合現代人健康要求的，如蛤蟆酥、紫菜湯、豆製品，又如她說「現代所有繁榮的地區都生活水準普遍提高，勞動減少，吃得太富營養，一過三十歲就有中風的危險。中國的素菜小葷本來是最理想的答覆。」因此她也挖掘清淡的異國菜如西伯利亞餛飩、日本豆腐、肉餡意大利餃等。黃文指出張愛玲談吃有「非故鄉」與「非國族」的兩重「解域」，然而又非「完全去除吃食中的故鄉之思與國族特性---事實上張愛玲寫飲食的文章正正離不開故鄉/家與中國的『參差對照』」⁴⁰。果真如此？事實上〈談〉文寫了約一百一十六種食物，外國食物佔了至少六十種，大有纏繞滲透地球之感。與其說「正正離不開」，還不如說在「不離」與「不即」之間游移滑動。至少在飲食脈絡上，張愛玲並沒有封鎖自己，也不是孤島。

〈談〉文的「去疆界」還鬆動了華人「飲食書寫」的傳統。張愛玲論及周作人的談吃，即透露此一端倪，並藉此提出對於「懷舊飲食散文」的批判：

周作人寫散文喜歡談吃...，不過他寫來寫去都是他故鄉紹興的幾樣最節

儉清淡的菜，除了當地出筍，似乎也沒什麼特色。炒冷飯的次數多了，未免

³⁹張愛玲，〈談吃與畫餅充飢〉，《續集》，頁48。

⁴⁰黃念欣，〈食與寫：張愛玲散文中的飲食表述與邊緣性〉《張愛玲：文學·電影·舞台》(林幸謙編。香港：牛津大學出版，2007)，頁285。

使人感到厭倦。

一樣懷舊，由不同的作者寫來，就有興趣，大都有一個城市的特殊情調，或是濃厚的鄉土氣息。即使是連糯米或紅棗都沒有的窮鄉僻壤，要用代用品，不見得好吃，而由於懷鄉症與童年的回憶，自稱饞涎欲滴。⁴¹

這兩段文字既說明張愛玲早已洞悉華人飲食散文的「懷舊磁場」，也暗示她將不會被吸入此磁場，而能脫逸而出。譬如她談到在多倫多買到父親愛吃的香腸捲，就是「反高潮」，吃的時候並沒有得到懷舊慰藉或飲食快感：「一時懷舊起來，買了四隻...。回到美國一嚐，油太大，又太辛辣，哪是我偶爾吃我父親一隻的香腸捲。」⁴²這可算是懷舊，但既不「自稱饞涎欲滴」，也就此打住，不走溫情路線。其實張愛玲對「懷舊飲食書寫」的批判，正呼應她在〈談看書〉對“sentimental”文藝取向的洞見，認為此字「含有一種暗示，這情感是文化的產物，不一定由衷，又往往加以誇張強調。」她又說明：

自從郁達夫用過這名詞[郁將sentimental翻成三底門答爾]，到現在總有四十年了，還是相當陌生，似乎沒有吸收，不接受。原因我想是中國人與文化背景的融洽，也許較任何別的民族為甚，所以個人常被文化圖案所掩，「應當的」色彩太重。反映在文藝上，往往道德觀念太突出，一切情感順理成章，沿着現成的溝渠流去，不觸及人性深處不可測的地方。⁴³

因此張愛玲對於「懷舊飲食書寫」的高度自覺，正是對當時「懷舊飲食」、「中國味」、「故鄉味」、「親情飲食」書寫的「大敘述」的一種曲折的逆反。⁴⁴連同這股

⁴¹ 張愛玲，〈談吃與畫餅充飢〉，《續集》，頁 39-40。

⁴² 同前註，頁 46。

⁴³ 張愛玲，〈談看書〉，《張看》，(臺北：皇冠文化出版有限公司，1976)，頁 213。

⁴⁴ 詹明信 (Fredric Jameson) 認為後現代的飲食特色之一便是懷舊，這與〈談〉文批判懷舊飲食書寫因而流露後現代精神並沒有抵觸。張愛玲一樣列出了她家裏的舊時吃食 (蛤蟆酥、起

書寫洪流中的溫情取向、中國文化圖案、道德觀，張愛玲早在對sentimental書寫的洞見中加以質疑。以《台灣飲食文學選I、II》為例，多數散文皆仍籠罩在此一「大敘述」裡。焦桐更於序中聲稱：「我發現頗有作家喜歡藉食物描寫親情，將飲食作為一種話語策略，由於篇幅不少，另輯為第二冊，堪稱『親情的滋味』」⁴⁵。此冊作家佔了二十二位，在兩冊共五十二位作家之中，數量頗眾。

此外，張愛玲不走「大敘述」的另一個特點，是她的「獨食」傾向，也對反於華人飲食書寫洪流中的聚餐/宴客/家宴/國宴的群聚傳統。⁴⁶此一對反亦可視為一種「去疆界」，將群聚的公眾性話語轉為獨食客的私語。以往張愛玲愛跟炎櫻結伴吃點心，在〈雙聲〉（吃奶油蛋糕等，此文收於《餘韻》）、《張看》自序（吃「浸透加糖雞蛋的煎麵包」）中皆可看見；與姑姑餐桌共食也可見於《流言》時期的散文⁴⁷。然而創作〈談〉文時，她一派年輕女子的俏皮歡樂已不復見，進入「獨食」狀態。我們知道張愛玲在海外長期獨居，而獨食往往是「離散書寫」中的一個特徵，流露了無所歸屬的孤獨與疏離，因此她的「獨食」似乎順理成章。然而張愛玲的獨食之所以值得討探，不只在於她「不能聚餐」，也在於她「不想聚餐」。這樣的獨食態度在〈憶胡適之〉中既鮮明又微妙：「剛巧胡適先生打電話來，約我跟他們吃中國館子。我告訴他剛吃了回來吐了，他也就算了，本來是因為感恩節，怕我一個人寂寞。其實我哪過什麼感恩節。」⁴⁸張愛玲固然敬愛胡適，但對於五四運動大師胡適的邀約共餐並未顯出熱衷，對眾知識份子共聚過感恩節也不在意。黃文指出張愛玲的「愛吃」與「食不厭精」是她對作家與知識份子身份的「解域」，「自外於五四正統場域」（五四知識份子豈可好吃？）；其實這樣的獨食態度也是一例。

其次，張愛玲的獨食除了反映漂流離根、特立獨行或邊緣性格，也表現了一種普遍的現代都會人性格。這樣的都會性格卻與《流言》時期小資情調的飲食並不相同——那時她仍然常與她姑姑同住共餐。在〈談〉文中，讀者既能想像張愛玲在超市獨自流連的身影，也會反想到自己。罐頭食品、超市冷凍食物、點心、自

士林麵包、鴨舌湯等），一樣也懷舊，然而她並不 sentimental。張愛玲自言「一樣懷舊，由不同作者寫來，就有興趣。」——她並不是「反懷舊」或「去懷舊」，而是在懷舊書寫上有謹慎的洞見，譬如她對於因懷鄉症而自稱饞涎欲滴的覺察，又譬如她在書寫上的自制。

⁴⁵ 焦桐主編，《台灣飲食文學選I, II》，頁8。

⁴⁶ 王宣一於《國宴與家宴》中描述台灣四零五零年代，家中的聚餐方式：「尤其母親好客，家裏一年到頭進進出的親戚朋友、鄰居故舊非常熱鬧，一張定做的超大餐桌前常常圍了一圈又一圈的人...。因此我們戲稱母親的宴客，分為兩種，一種是宴客方式比較正式，氣氛也較嚴肅，以父親往來的朋友為主，我們稱之為國宴，另一種是親朋好友年節生日聚會等等，我們稱之為家宴。」（頁83）此書書名與聚餐概念與〈談〉文的獨食形成最大對比。

⁴⁷ 《流言》有〈說胡蘿蔔〉一文：「有一天，我們飯桌上有一樣蘿蔔煨肉湯。我問我姑姑：『洋花蘿蔔跟胡蘿蔔都是古時候從外國傳進來的罷？』（頁110）」

⁴⁸ 張愛玲，〈憶胡適之〉，《張看》，頁173。

己能做的小食，許多現代都會人也是獨食的。「都市張愛玲」也是「獨食張愛玲」。換言之，張愛玲的「獨食」也可視為一種當代的都會意識。她喜歡住在大城市，也喜歡大城市的吃食---在大城中獨居者比較容易覓食。此一獨食態度看來孤僻，卻簡便無拘束，反能得到都會讀者的認同或共鳴。獨食恐怕不只是作家的特立獨行，也是當今社會的一個普遍現象。⁴⁹《吃的後現代》以李安、關錦鵬的電影來說明華人文藝作品中的漂泊離散與飲食的關係，但比較強調聚餐與連結性質，不論獨食⁵⁰，此種空缺正好可以由張愛玲此文來多少補充。

然而張愛玲最終的「獨食」意義，還是跟她身為創作者的習於獨處有關。張愛玲在此由「島」化「鳥」，身如孤島，神思卻似鴻鳥飛向多重次元。唯有獨處時，才能進行大規模的冥想，譬如〈談吃與畫餅充飢〉這樣的冥想規模。張愛玲的獨食，正反映了她的獨處與冥想，她的浩繁與虛空。

⁴⁹ 獨食與獨居有密切關聯。張愛玲的租屋獨居在文壇早已知名，但她並非只是「獨居老人」，而是最晚在 1952 年（其時她三十三歲）就獨居香港，其後又長期獨居美國，與賴雅的夫妻同居時間亦不長久。然而她的獨居並不算特異。2005 年民生報〈美國單身獨居族已成主流，台灣會有這麼一天嗎？〉指出：「不婚、同居和離婚都使得單身族群不斷增加。長庚大學醫務管理系教授陳寬政表示，結婚已不再是現代男女選擇生活的唯一方式，現代人寧可保持單身，不希望有固定伴侶、不喜歡束縛，不婚、離婚或者選擇同居，使得單身家庭日漸增加...。陳寬政認為，有一天單身戶會躍居台灣家庭的主流，只是時間早晚的問題。楊靜厲也說，台灣未來會走上單身戶躍居家庭主流的趨勢。」2004 年一月十九日《大紀元》記者羅苑韶報導：法國獨居人口不斷成長。根據國家統計局資料，2004 年法國人口有近百分之十四獨居，其中超過半數，約五百萬女性人口獨居。

⁵⁰ 廖炳惠指出李安的《推手》中，老頭「在華人城內如魚得水，從飲食到整個身體，都表現出某種重新安頓的感覺。（廖炳惠 2004：66），又認為在關錦鵬的《三個女人的故事》和李安的《飲食男女》中，「食物和文化認同，以及食物在旅遊過程中所經歷的變化，通常經由作菜的方式呈現。」（廖炳惠 2004：67）張愛玲此文與這些電影的差別是在於她偏向獨食，不藉由飲食與他人產生聯繫，也在於她不愛作菜。廖炳惠又指出：「在《飲食男女》、《喜宴》等片中，從圓山大飯店到主角的私人住宅，李安將許多食物一一羅列，如『爆炒雙脆』、『大燴烏參』、『翠蓋排翅』、『龍鳳呈祥』、『紅糟雞』、『八寶鴨』、『佛跳牆』等。食物透過跨海漂泊兒女在國外的經驗，形成某種片面的聯繫，這種聯繫成為跨國的網絡，將人際關係、男女情感和家倫理加以串連。」（廖炳惠 2004：81）這些大菜與張愛玲的「小食」再度形成對比：張愛玲較偏向獨食、強調個人性，而無意透過食物來串連人際關係。

引用書目

- Gilles Deleuze and Felix Guattari. 1986. *Kafka: Toward a Minor Literature*. Minneapolis: University of Minnesota Press. pp. 19-20.
- Gilles Deleuze and Felix Guattari. 1983. *Anti-Oedipus*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- 黃念欣。2007。〈食與寫：張愛玲散文中的飲食表述與邊緣性〉。《張愛玲：文學·電影·舞台》，林幸謙編。香港：牛津大學出版。頁 280-294。
- 蘇秀慧、高泉錫報導。2005。〈美國單身獨居族已成主流，台灣會有這麼一天嗎？〉民生報。2005 年八月二十三日。
- 季季。1995 年十一月。〈我與張愛玲的垃圾〉。香港《九十年代》月刊。
- 王宣一。2003。《家宴與國宴》。臺北：時報文化出版有限公司。
- 伊塔羅·卡爾維諾。1996。《給下一輪太平盛世的備忘錄》。吳潛誠校譯。臺北：時報文化出版有限公司。
- 朱天文。1996。《花憶前身》，臺北：麥田文化出版有限公司。
- 周芬伶。1999。《豔異---張愛玲與中國文學》。臺北：遠流文化出版有限公司。
- 胡蘭成。2004。《今生今世》。臺北：遠景文化出版有限公司。

- 張愛玲。1968 初版。《流言》。臺北：皇冠文化出版有限公司
-----。1987 初版。《餘韻》。臺北：皇冠文化出版有限公司
-----。1988 初版。《續集》。臺北：皇冠文化出版有限公司
-----。1976 初版。《張看》。臺北：皇冠文化出版有限公司
-----。1977 初版。《紅樓夢魘》。臺北：皇冠文化出版有限公司
- 焦桐主編。2003。《台灣飲食文學選 I, II》。臺北：二魚文化出版有限公司。
- 廖炳惠。2004。《吃的後現代》。臺北：二魚文化出版有限公司。
- 廖炳惠。2003。《關鍵詞 200—文學與批評研究的通用辭彙編》。臺北：麥田文化出版有限公司。
- 黛安·艾克曼。1993。《感官之旅》。莊安祺譯。臺北：時報文化出版有限公司