



第三課

第九味

◎徐國能

題解

本文選自第九味，是一篇藉飲食之味論人生況味，兼懷人抒感的抒情文。雖然題為「第九味」，但文中僅就「酸、甜、苦、辣、鹹、澀、腥、沖」八味比擬人生，始終沒有明確指出第九味的真義，而是讓讀者透過文中所敘的人事去體會這味外之味。

本文雖就飲食取材，重點卻不在寫烹飪經驗，而是以大廚曾先生為主軸，敘述他廚藝及辨味的特殊能力，與調和味道的獨特之見，進而綰合「食之味」與「人生之味」。另一方面以曾先生際遇之昔今對比、健樂園餐廳興衰為輔，交互隱喻人世的滄桑，其間所蘊含的玄妙世情，寓意豐富，啟人深思。

西方的專家傳統上認為味覺由四種基本味道組成：甜、鹹、酸、苦；日本的專家則識別出第五種味道——鮮味。



作者

徐國能

臺灣臺北市人，民國六十二年生，東海大學中文系學士班、碩士班畢業，國立臺灣師範大學文學博士，現任教於國立臺灣師範大學國文系。

其散文創作多取材自生活，鎔鑄古典情味，寄寓深刻的人生體驗。

善於借鑑古詩文以淬鍊文字，涵養筆力，語言風格既現代又古雅。曾獲臺北文學獎、時報文學獎、教育部文藝創作獎、臺灣省文學獎等。著有《第九味》、《煮字為藥》、《綠櫻桃》、《詩人不在，去抽菸了、寫在課本留白處。》



▲徐國能

而「辣」是由舌頭表面的其他感覺細胞所產生，是一種「痛覺刺激」，因為引起辣的化學物質，在大腦中形成類似灼燒的微量刺激感，這種後續誘導的神經反應與味蕾所感受到的味覺不同。





課文・注釋

一

我的父親常說：「吃是為己，穿是為人。」這話有

時想來的確有些意思，吃在肚裡長在身上，自是一點肥不了別人；但穿在身上，漂亮一番，往往取悅了別人而折騰了自己。父親做菜時這麼說，吃菜時這麼說，看我們穿新衣時也這麼說，我一度以為這是父親的人生體會，但後來才知道我的父親並不是這個哲學的「始作俑者」，而是當時我們健樂園^②大廚曾先生的口頭禪。

一般我們對於廚房裡的師傅多稱呼某廚，如劉廚王廚之類，老一輩或矮一輩的幫手則以老李小張稱之，惟獨曾先生大家都喊聲「先生」，這是一種尊敬，有別於一般廚房裡的人物。

^①始作俑者：最初製作人俑來殉葬的人，後世用以比喻首創惡例的人，此指創始者。語出孟子梁惠王上。俑，音ㄩㄥˋ，古代殉葬用的人偶。

^②健樂園：餐廳名，為作者父親所開設的湘菜餐廳。

曾先生矮，但矮得很精神，頭髮已略花白而眼角無

一絲皺紋，從來也看不出曾先生有多大歲數。我從未見過曾先生穿著一般廚師的圍裙高帽，天熱時他只是一件麻紗水青斜衫，冬寒時經常是月白長袍，乾乾淨淨，不染一般膳房的油膩膾臍^③，不識他的人看他一臉清癯^④，而眉眼間總帶著一股凜然^⑤之色，恐怕以為他是個不世出的^⑥畫家詩人之類，或是笑傲世事的某某教授之流。

〔二〕 曾先生從不動手做菜，只吃菜，即使再怎麼忙，

曾先生都是一派閒氣地坐在櫃檯後讀他的中央日報，據說他酷愛唐魯孫^⑦先生的文章，雖然門派不同（曾先生是湘川菜而唐魯孫屬北方口味兒），但曾先生說：「天下^⑧的吃到底都是一個樣的，不過是一根舌頭九樣味。」那時我年方十歲，不喜讀書，從來就在廚房竄進竄出，我只知酸甜苦辣鹹澀腥沖八味，至於第九味，曾先生說：

③ 膾臍：音尤卫尤，骯髒。

④ 清癯：清瘦。癯，音ㄎㄟ，削瘦。

⑤ 凜然：嚴肅、令人敬畏的樣子。

⑥ 不世出：指難得一見。

⑦ 唐魯孫：唐魯孫（西元一九〇八—一九八五年），滿族鑲紅旗。他他拉氏之世家子弟，母為閩浙總督李鶴年之女。博聞強記，擅長以美食掌故融入文章，成名作有《天下味》、《中國吃等》。

⑧ 沖：指嗆鼻的味道。

「小子你才幾歲就想嚐遍天下，出去！出去！」據父親說，曾先生是花了大錢請了人物套交情才聘來的，否則當時健樂園怎能高過新愛群^⑨一個級等呢？花錢請人來光吃而不做事，我怎麼看都是不合算的。

二

四 我從小命好，有得吃。

母親的手藝絕佳，比如包粽子吧！不過就是醬油糯米加豬肉，我小學莊老師的婆婆就是一口氣多吃了兩個送去醫院的。老師打電話來問祕訣，母親想了半天，說：竹葉兩張要一青一黃，醬油須拌勻，豬肉不可太肥太瘦，蒸完要瀝乾……如果這也算「祕訣」。

但父親對母親的廚藝是鄙薄的，母親是浙江人，我們家有道經常上桌的家常菜，名曰：「冬瓜蒸火腿」，作法極簡，將火腿切成薄片，冬瓜取中段一截，削皮後

^⑨ 新愛群：當時臺北市著名的湘菜餐廳。

^⑩ 派司：英文 pass 的中文音譯，意謂通過、合格。

切成梯形塊，一塊冬瓜一片火腿放好，蒸熟即可食。需知此菜的奧妙在於蒸熟的過程冬瓜會吸乾火腿之蜜汁，所以上桌後火腿已淡乎寡味，而冬瓜則具有瓜蔬的清苦之風與火腿的華貴之氣，心軟邊硬，汁甜而不膩，令人傾倒。但父親總嫌母親切菜時肉片厚薄不一，瓜塊大小不勻，因此味道上有些太濃而有些太淡，只能「湊合湊合」。父親在買菜切菜炒菜調味上頗有功夫，一片冬瓜切得硬是像量角器般精準，這刀工自是大有來頭，因與本文無關暫且按下不表，話說父親雖有一手絕藝，但每每感嘆他只是個「二廚」的料，真正的大廚，只有曾先生。

五 稍具規模的餐廳都有大廚，有些名氣高的廚師身兼數家「大廚」，謂之「通灶」，曾先生不是「通灶」，但絕不表示他名氣不高。健樂園的席有分數種價位，凡是掛曾先生排席的，往往要貴上許多。外行人常以為曾先生排席就是請曾先生親自設計一道從冷盤到甜湯的筵席，其實大非，菜色與菜序排不排席誰來排席其實都是差不多的，差別只在上菜前曾先生是不是親口嚐過。從來我見曾先生都是一嚐即可，從來沒有打過回票，有時甚至只是看一眼就「派司」^⑩，有人以為這只是個形式或是排場而已，這當然又是外行話了。

要知道在廚房經年累月的師傅，大多熟能生巧，經

常喜歡苛扣菜色，中飽私囊⁽¹¹⁾，或是變些魔術，譬如鮑魚

海參排翅之類，成色不同自有些價差，即使冬菇筍片大
蒜，也是失之毫釐差之千里⁽¹²⁾，而大廚的功用就是在此。

他是一個餐廳信譽的保證，有大廚排席的菜色，廚師們

便不敢裝神弄鬼，大廚的舌頭是老天賞來人間享口福

的，禁不起一點假，你不要想瞞混過關，味精充雞湯，
稍經察覺，即使你是國家鑑定的廚師也很難再立足廚
界，從此江湖上沒了這號人物。有這層顧忌，曾先生的

席便沒人敢滑頭⁽¹³⁾，自是順利穩當。據父親說，現下的廚

界十分混亂，那些「通灶」有時兼南北各地之大廚，一晚

多少筵席，哪個人能如孫悟空分身千萬，所以一般餐廳

多是馬馬虎虎，「湊合湊合」，言下有不勝唏噓之意。

⁽¹¹⁾中飽私囊：以不正當的手段，從中牟利自肥。

⁽¹²⁾失之毫釐差之千里：差距雖然極細微，但導致的誤差卻極大。毫、釐，皆為極小的長度單位。

⁽¹³⁾滑頭：不老實。

⁽¹⁴⁾樂遊園歌：此指書寫樂

遊園歌的一幅字，該詩為杜甫於長安所作，敘寫陪宴所見，抒發仕途失意之慨。

⁽¹⁵⁾乾喝：此指員工喝餐廳的酒而不付費。

⁽¹⁶⁾風塵味：此指世俗之味。

⁽¹⁷⁾凌遲：古代酷刑之一。將活人的肉一片片割下來，讓人慢慢死亡，俗稱「殺千刀」。此指敗壞。

六

| 曾先生和我有緣，這是掌杓的趙胖子說的。每回放學，我必往餐廳逛去，將書包往那幅金光閃閃的樂遊園歌⁽¹⁴⁾下一丟，閃進廚房找吃的。這時的曾先生多半在看中央日報，經常有一香吉士果汁杯的高粱，早年白金龍算是好酒，曾先生的酒是自己帶的，他從不開餐廳的酒，不像趙胖子他們常常「乾喝」。

| 趙胖子喜歡叫曾先生「師父」，但曾先生從沒答理過。曾先生特愛和我講故事，說南道北，尤其半醉之際。曾先生嗜辣，說這是百味之王，正因為是王者之味，所以他味不易親近，有些菜中酸甜鹹澀交雜，曾先生謂之「風塵味」，沒有意思。辣之於味最高最純，不與他味相混，是王者氣象，有君子自重之道在其中，曾先生說用辣宜猛，否則便是昏君庸主，綱紀凌遲⁽¹⁷⁾，人人可欺，國焉有不亡之理？而甜則是后妃之味，最解辣，最怡人，如秋月春風，但用甜則尚淡，才是淑女之德，過膩之甜最令人反感，是露骨的諂媚。曾先生常對我講這些，我也似懂非懂，趙胖子他們則是在一旁暗笑，哥兒們幾歲懂些什麼呢？父親則抄抄寫寫地勤作筆記。



七

有一次父親問起鹹苦兩味之理，曾先生說道：鹹最

俗而苦最高，常人日不可無鹹，但苦不可兼日。⁽¹⁸⁾況且苦

味要等眾味散盡方知覺，是味之隱逸者，如晚秋之菊，冬雪之梅。而鹹則最易化舌，入口便覺，看似最尋常不過，但很奇怪，鹹到極致反而是苦，所以尋常之中，往往有最不尋常之處，舊時王謝堂前燕⁽¹⁹⁾，就看你怎麼嘗它，怎麼用它。

曾先生從不阻止父親作筆記，但他常說烹調之道要自出機杼⁽²⁰⁾，得於心而忘於形⁽²¹⁾，記記筆記不過是紙上的工夫，與真正的吃是不可同日而語的。

三

健樂園結束於民國七十年間，從此我們家再沒人談

起吃的事，似乎有點兒感傷。

健樂園的結束與曾先生的離去有很密切的關係。

⁽¹⁸⁾兼曰：連曰。

⁽¹⁹⁾舊時王謝堂前燕：出自

劉禹錫烏衣巷：「朱雀橋

邊野草花，烏衣巷口夕陽

斜。舊時王謝堂前燕，飛

入尋常百姓家。」原詩意

指昔盛今衰、感慨滄桑。

⁽²⁰⁾自出機杼：別出心裁，獨創新意。

⁽²¹⁾得於心而忘於形：指心領神會而不拘泥於形式或方法。

⁽²²⁾不可同日而語：差別很大，不能相提並論。

曾先生好賭，有時常一連幾天不見人影，有人說他去豪賭，有人說他去躲債，誰也不知道，但經常急死大家。許多次趙胖子私下建議父親曾先生似乎不可靠，不如另請高明，但總被父親一句「刀三火五吃一生」給回絕。意謂刀工三年或可以成，而火候的精準則需時間稍長，但真正能吃出真味，非用一輩子去追求，不是一般遇得上的，父親對曾先生既敬且妒自不在話下。

九 據父親回憶，那回羅中將嫁女兒，健樂園與新愛群都想接下這筆生意，結果羅中將賣曾先生一個面子，點的是曾先生排的席，有百桌之餘。這在當時算是樁大生意，而羅中將又是同鄉名人，父親與趙胖子摩拳擦掌準備了一番，但曾先生當晚卻不見人影，一陣雞飛狗跳。本來父親要退羅中將的錢，但趙胖子硬說不可，一來沒有大廚排席的酒筵對羅中將面子上不好看，二來這筆錢數目實在不小，對當時已是危機重重的健樂園來說是救命仙丹，趙胖子發誓一定好好做，不會有差池。⁽²³⁾

這趙胖子莫看他一臉肥像，如彌勒轉世，論廚藝卻是博大精深，他縱橫廚界

也有二三十年，是獨當一面的人物。那天看他油汗如

雨，如八臂金剛將鏟杓使得風雨不透。本來宴會進行得

十分順利，一道一道菜流水般地上，就在最後關頭，羅

中將半醺之際竟拿起酒杯，要敬曾先生一杯，場面一時

僵住。事情揭穿後，羅中將鐵青著臉，銑鎗⁽²⁴⁾一聲扔下酒

杯，最後竟有點不歡而散。幾個月後健樂園都沒再接到

大生意，衛生局又經常上門噪囉⁽²⁵⁾，清廉得不尋常。父親

本不善經營，負債累累下終於宣布倒閉。

田 曾先生從那晚起沒有再出現過，那個月的薪俸也沒有拿，只留下半瓶白金龍高粱酒，被趙胖子砸了個稀爛。

長大後我問父親關於曾先生的事，父親說曾先生是湘鄉人，似乎是曾滌生⁽²⁶⁾家的遠親，與我們算是小同鄉，

(23) 差池：差錯，失誤。

(24) 銑鎗：音「ㄨㄤㄉㄤ」，形容東西掉落的聲音。

(25) 噪囉：即囉嗦，此指騷擾、找麻煩。囉，音「ㄌㄠ」。

(26) 曾滌生：曾國藩，號滌生。湖南湘鄉人，清道光進士，歷任吏部侍郎、兩江總督等職，是平定太平天國的湘軍首領。

據說是清朝皇帝曾賞給曾滌生家一位廚子，這位御廚沒有兒子，將本事傳給了女婿，而這女婿，就是曾先生的

師父了。對於這種稗官野史⁽²⁷⁾我只好將信將疑，不過父親說，要真正吃過點好東西，才是當大廚的命，曾先生大

約是有些背景的，而他自己一生窮苦，是命不如曾先生。父親又說：曾先生這種人，吃盡了天地精華，往往

沒有好下場，不是帶著病根，就是有一門惡習。其實這些年來，父親一直知道曾先生在躲道上兄弟的債，沒得

過一天好日子，所以父親說：平凡人有其平凡樂趣，自有其甘醇的真味。

健樂園結束後，賠賠賣賣，父親只拿回來幾個帳房

用的算盤。小學的珠算課我驚奇地發現我那上二下五的算盤與老師同學的大不相同，同學爭看我這酷似連續劇

⁽²⁷⁾ **稗官野史**：泛稱記載軼聞瑣事的文字。稗官，本指小官，後世沿稱小說家為「稗官」。稗，音ㄅㄞ。野史，私家編撰的史書。

⁽²⁸⁾ **爿**：音ㄅㄞ，量詞，計算店鋪的單位。相當於「家」、「間」等。

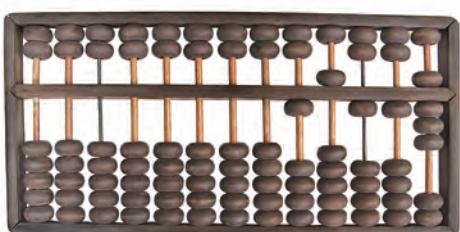
中武林高手用的奇門武器，但沒有人會打這種東西，我只好假裝上下各少一顆珠子地「湊合湊合」。

四

從學校畢業後，我被分發至澎湖當裝甲兵，在軍中我沉默寡言，朋友極少，放假又無親戚家可去，往往一個人在街上亂逛。有一回在文化中心看完了書報雜誌，正打算好吃一頓，

轉入附近的巷子，一片低矮的小店歪歪斜斜地寫著「九味牛肉麵」，我心中一動，進到店中，簡單的陳設與極少的幾種選擇，不禁使我有些失望，一個肥胖的女人幫我點單下麵後，自顧自的忙了起來，我這才發現暗暝的店中還有一桌有人，一個禿頭的老人沉浸在電視新聞的巨大聲量中，好熟悉的背影，尤其桌上一份中央日報，與那早已滿漬油水的唐魯孫的天下味，曾先生，我大聲喚了幾次，他都沒有回頭，「我們老闆姓吳」，胖女人端麵來的時候說。

「不！我姓曾。」曾先生在我面前坐下。



▲上二下五的算盤

我們聊起了許多往事，曾先生依然精神，但眼角已有一些落寞與滄桑之感，滿身廚房的氣味，磨破的袖口油漬斑斑，想來常常抹桌下麵之類。

我們談到了吃，曾先生說：一般人好吃，但大多食之無味，要能粗辨味者，始可言吃，但真正能入味之人，又不在乎吃了，像那些大和尚，一杯水也能喝出許多道理來。我指著招牌問他「九味」的意思，曾先生說：辣甜鹹苦是四主味，屬正；酸澀腥沖是四賓味，屬偏。偏不能勝正而賓不能奪主，主菜必以正味出之，而小菜則多偏味，……突然我覺得彷彿又回到了健樂園的廚房，滿鼻子菜香酒香，爆肉的嘩波聲，剁碎的篤篤聲，趙胖子在一旁暗笑，而父親正勤作筆記，我無端想起了健樂園穿堂⁽²⁹⁾的一幅字：「樂遊古園^{翠森爽}_平，煙綿

碧草萋萋長。公子華筵勢最高，秦川對酒平如掌……」

(29) 穿堂：房屋之間的通道，亦作「川堂」。

(30) 「樂遊古園翠森爽」四

句：為樂遊園歌前四句。意為：古老的樂遊園地勢高峻，林木清朗，四面雲煙繚繞，綠草長得很茂盛。公子的筵席設在園中最高處，拿著酒杯遙望秦川，地平如掌。翠，音_ㄔ，山勢高峻。公子，指筵席主人楊長史。秦川，此指長安一帶的平原。

那逝去的像流水，像雲煙，多少繁華的盛宴聚了又散散了又聚，多少人事在其中，而沒有一樣是留得住的。曾先生談興極好，用香吉士的果汁杯倒滿了白金龍，顫抖地舉起，我們的眼中都有了淚光，「卻憶年年人醉時，只今未醉已先悲」，我記得樂遊園歌是這麼說的，我們一直喝到夜闌人靜。

之後幾個星期連上忙著裝備檢查，都沒放假，再次去找曾先生時門上貼了今日休息的紅紙，一直到我退伍。我知道我再也找不到他了，心中不免惘然。有時想想，那會是一個夢嗎？我對父親說起這件事，父親並沒有訝異的表情，只是淡淡地說：勞碌一生，沒人的時候急死，有人的時候忙死……我不懂這話在說什麼。

如今我重新拾起書本，覺得天地間充滿了學問，一啄一飲都是一種寬慰。有時我會翻出樂遊園歌吟哦一番，有時我會想起曾先生話中的趣味，曾先生一直沒有告訴我那第九味的真義究竟是什麼，也許是連他自己也不清楚；也許是因為他相信，我很快就會明白。

問題討論

一、本文所題「第九味」，是有別於「酸、甜、苦、辣、鹹、澀、腥、沖」八味之外的感受，你認為作者提示的「第九味」應是什麼？請述說你的體悟。

一、徐國能寫在課本留白處書中提到：「培養譬喻的能力，是提升寫作能力的捷徑。」本文也運用了多處譬喻，以料理之味比擬人事之道。請依據本文，參考提示，針對畫線處，完成下列表格。

（作答字數：①②③各30字以內）

三主味	譬喻文句	涵義說明
甜	<p>曾先生嗜辣，說這是百味之王，……。 辣之於味最高最純，不與他味相混，是王者氣象，有君子自重之道在其中，曾先生說用辣宜猛，否則便是昏君庸主，綱紀凌遲，人人可欺，國焉有不亡之理？</p>	<p>譬喻用辣味如王者，除了蘊含君子不重則不威之義，還強調治國①之意。</p>
辣	<p>而甜則是后妃之味，最解辣，最怡人，如秋月春風，但用甜則尚淡，才是淑女之德，過膩之甜最令人反感，是露骨的諂媚。</p>	<p>譬喻甜如后妃，甜味討喜，但太甜則易膩，對應為人處事亦然，正如以②之意。</p>

苦	甜
<p>苦味要等眾味散盡方知覺，是味之隱逸者，如晚秋之菊，冬雪之梅。</p>	<p>淡然恰當才是合宜之法，一如秋月春風，令人感到涼爽愉快。</p>
<p>苦味如隱逸者，是隱於最後的滋味，比喻那屬於③</p> <p>菊梅，在眾芳搖落後，才綻放幽香。</p> <p>；又如</p>	

三、在日本安倍夜郎的漫畫作品《深夜食堂》裡有客製的咖哩飯、蔥鹽煎豬排……等，廚師以平凡簡單的料理連結彼此之間的情感。請就所知的一種料理，述說食物本身的滋味、食用環境與人物關係，分享你與食物間的故事。

賞析

本文是作者初入文壇的獲獎之作，雖取材飲食，重點卻不在烹飪經驗，而是藉由名廚曾先生述說飲食滋味與人生哲理。其內容與寫作特色如下：

一、雙線敘事，交織興衰：全文以曾先生傳奇性的人生為敘事主軸，交織著自家餐廳健樂園的興衰，聚焦於曾先生的穿著外貌、清癯氣質、談吐行止、高深莫測的神祕感。以他的昔今人生對比與健樂園餐廳由榮轉衰的歷程，雙軌並陳，交互演示滄桑世事。

二、藉飲食之味，悟人生之理：由八味闡述人情世態，透過曾先生與他人的問答，如：「辣是百味之王」、「甜是后妃之味」、「鹹最俗而苦最高」、「鹹到極致反而是苦」等詮釋人情世理的玄妙感受，亦點出烹飪需要「自出機杼，得於心忘於形」的獨創精神，一如每個人的獨特生命。由飲食審美，串連人生哲思，透過飲食滋味，思考生命內涵。文末帶出扣題的「第九味」，在可解與不可解之間，為讀者預留想像空間，言外之意似乎也透露八味具體可感，但抽象的「第九味」則需嚐遍眾味，閱盡人生，才能體會那「一啄一飲」平凡卻甘醇的人生。

三、散文雜揉小說元素，玩味飲食藝術：以「對話」引出曾先生嚐味、知味、說味，以「情節」展衍人生今昔滄桑，透過「人物」帶出事件：有母親的粽子為人所賞、父親的刀工大有來頭、趙胖子執鍋掌杓的架勢威風凜凜等，以人物和事件烘托曾先生出神入化的「廚藝」，敘述格外生動。

食物，常是打開話題的媒介。無論各地飲食差異有多大，相互問候方式不免有：「你吃了嗎？」、「食飽未？」、「食飽矣？」日常飲食裡，含藏著個人喜好、成長經歷、地理文化等歧異，又何嘗不是了解他人的方式？若能透過飲食了解不同人生之「味」，不僅傳遞自己獨特之「味」，也是拓展視野高度的絕佳途徑。

跨領域觀想

「民以食為天」，作者以自身經驗為本，爬梳對飲食的審美哲思，展現其生命厚度與文學情思。

「飲食」的詮釋角度向來多元。若從社會學角度切入，學者關注點多著眼於「食物正義」，特別是當消費倫理議題進入美食地景時，勞動權、飢餓、食物主權、社會正義等議題早已不容輕忽。而美國人類學家華琛（James L. Watson）教授則點出：透過食物這個「透鏡」，幾乎可以觀照社會和文化特徵及其變遷的各種面向。

然而，在卸除文化羈絆，拋開價格與用餐地點等有形條件的局限，重新詮釋食物本身意義時，一如名廚江振誠所言：「我們在這裡不是要餵飽肚子，而是滋養心與靈魂。」飲食能傳遞日常溫暖與幸福，亦是考察對象知味識人的重要媒介。無論家人、摯友或同事，透過食物建立情誼、折衝樽俎，皆是迷人的飲食魅力型態。

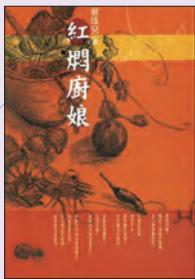


概念圖建構說明：

詮釋是以人類主體性為基礎，起於個人學養，及對生活世界的理解脈絡，對外形成概念、展現內在精神，建構價值評論的歷程。亦旁涉自我省察及人際溝通，最終建立一套和諧的人我關係。



蔬果歲時記
焦桐著，二魚文化出版



紅燜廚娘
蔡珠兒著，聯合文學出版



臺灣飲食文選 I
焦桐編，二魚文化出版

延伸閱讀

1

2

3