
代序

有人說隱喻 (metaphor) 的陷阱最是危險。但某些隱喻巧妙異常，就算掉入陷阱也心甘情願。或許烹飪 (cooking) 就算得上是一個，至少在此的確是如此。我唯一的問題純粹是個人因素使然——我覺得我變得囉裡囉唆。但由於我眼前的工作艱鉅異常，即使我現在無法長話短說，也是情有可原。

反正，這類事情從來都難不倒我。

在所有的藝術型式中，烹飪也許是最卑微的一種；對我而言，謙卑是一種力量，而不是軟弱。偉大的藝術家終究要透過媒介來呈現藝術——廚師亦然；工具越簡陋，藝術家就必須以更謙卑的心情來昇華媒介的層次。食物和語言都是簡陋的媒介，其中包含了眾多看來不相干且混亂的成份。然而，透過匠心獨具的生花妙手，加上馬鈴薯、麵糰和 Perl 這類不起眼的東西，不僅讓你把工作完成，而且提昇了藝術創作的愉悅氣氛。

烹飪也是最古老的藝術之一。一些自命不凡的現代藝術家，企圖讓你以為所謂曇花一現藝術品也是近代的發明。我們汲汲於保存古代藝術品，使它綿衍不絕，但隨著法老王的陵墓出土，竟使得千年之前的食物得以重現光明。當然，大多數的 Perl 程式壽命或許稍縱即逝，任何 Perl 高明的烹飪藝術也都於事無補。但 Perl 的技巧乾淨俐落，或許能和速食品一樣開創出億萬商機（至少，我們是這樣希望的）。

簡單的事情就應該簡單，困難的事情也不見得毫無可能。即使對速食的調理，也有各種慢工出細活的做法。我待在加州的好處之一，是可以盡情享用來自世界各地的美食烹飪。但就算一種文化代表性的調理，事實上做法也不只一種。在俄國，有人形容羅宋湯的作法比廚師還多，這一點我深信不疑，我母親甚至在湯裡不加甜菜！這也無所謂，不只無所謂，還應該鼓勵這種文化的創新。羅宋湯代表文化上的差異，不同的文化不但有趣、更有教育性、更實用，而且引人入勝。

所以啦！Tom 和 Nat 在本書的方法，或許和我傳統的做法大相逕庭，甚至兩個人有時候還會分道揚鑣。但這正是 Perl 的強大之處，不是弱點。我必須承認，我從這本書上真是學了不少絕招。即使如此，我也知道自己並未掌握全貌，反正這是不可能的。我過去常常提到所謂的 Perl 文化，將它視為單一而靜態的個體，事實上，許多 Perl 衍生的次文化也在逐漸茁壯，何況那些次文化、超文化以及周邊文化湊成的美妙組合，彼此繼承對方的屬性和方法，讓人眼花撩亂。唉！反正我已經習慣了。

這本食譜的目的並非替你烹飪（它辦不到），也不能教你如何烹飪（或許有點幫助），而是傳承一些已經發掘的文化精髓，順便過濾出某些塞在廚房角落，備受冷落的“文化”雜碎。你也將會把這些觀念傳給別人，透過你自己的經驗、品味、創造力與專業加以發揚。你的技術將傳給你的子孫，他們也會創造出屬於自己的美食口味，並端上桌讓你品嚐，你應該保持風度，可不要皺眉頭。

我極力推薦這些美食，雖然其中有些也讓我皺皺眉頭。

Larry Wall（Perl 原創者）

一九九八年六月