



古羅馬人愛吃蛋！雞蛋料理的性別故事

圖文 / 楊馥如

曾是小學老師，現為大學教授。文學、語言學、腦神經科學跨域專業。臺灣義大利兩地跨界旅居。寫作、旅行、下廚、採訪、攝影、主持廣播節目，只為分享「好好吃飯、好好生活」的人生態度。(臉書追蹤：FuJu Yang)

寫這篇文章時，我正在義大利北部盛產松露的小山城阿爾巴 (Alba) 旅行。秋天是松露盛產的季節，最好玩的活動莫過跟著獵人和小狗上山找松露。新鮮挖出的松露有黑有白，但不管哪個顏色，皆散發異香，是種讓人一聞便終生難忘的味道。

松露一年一產，無法人工種植，唯有水、樹木、土壤、無污染的天然環境，再予以適合的乾濕度，才能造就松露的共生系統。也因此，松露價格年年居高不下。如此珍稀的食材，老饕們最喜歡的吃法卻意外簡單：半熟的溫泉蛋端上桌，現刨白松露，素淨、口味不搶戲的雞蛋完美烘托松露的香氣。我深愛這道料理，是每年秋天心心念念的一期一會，不過每次享用，總會想到——「雞蛋的性別」。

雞蛋可有性別？把生物學擺一旁，用語言學觀點來看，可有趣了！義大利文的名詞有陰性陽性之分，之後的單複數變化，都依著詞性來走。剛搬到靴子國學習義大利語時，複雜的規則常搞得我昏頭轉向，其中，「雞蛋 (uovo)」這個搞怪名詞特別讓我頭大：uovo 是陽性名詞，但變成複數後卻接上陰性冠詞。雞蛋的性別可以隨意變化，本身具有開放性，人們也不會直接聯想、對應到單

一性別，而是充滿可能性與變化——這也讓 我想到，人們對於自我的性別期待，不必畫地自限，可以更流動。

古代羅馬人對蛋充滿了愛：「完滿的一餐從蛋開始，用蘋果結束。(ab ovo usqhe ad mala)」羅馬文學家馬齊亞雷 (Marziale · 西元 40-104 年) 認為，蛋，象徵豐收、圓滿、精力！在他們眼中，蛋的組成充滿象徵，蛋白包圍蛋黃，被羅馬人解為月亮光 暈包圍太陽。不管是春耕還是犁田撒種，羅馬人總會在口袋裡放顆蛋。此外，羅馬人也 相信蛋有催情功效：「要吃蛋，而且一定要最新鮮的！」詩人奧維德 (Ovid · 西元前 43-17 年) 如此建議情場不順之人。

古羅馬人有千百種吃蛋的方式，令人垂涎的蛋料理多不勝數。我最愛的一種蛋料理是熟度剛好的溫泉蛋：用豐潤的乳酪醬汁托著，上桌時刨白松露；產季之外，蛋則搭 配香料炒蕈菇。古羅馬人愛吃，為料理取名也特別有想像力，他們把溫泉蛋稱為「海倫 蛋」，以特洛伊美女海倫為名。神話中，海倫是天神宙斯和凡間女子麗妲所生。麗妲是 斯巴達王的妻子，但宙斯見她美貌，心癢難耐，於是化身天鵝，在麗妲到湖邊戲水沐浴 時伺機而動。

宙斯這一動，許多藝術家都有詮釋：米開朗基羅、達文西、塞尚曾以此為主題作畫，大理石雕塑、馬賽克拼貼，甚至，日常器具也可見到變成天鵝的宙斯趁機親近麗妲的瞬間。麗妲受孕後下了蛋，海倫則從「蛋」誕生。在特洛伊的故事中，海倫的美，曾被視 作戰爭的引線；然而，海倫因自責走向危險的戰事中，也讓交戰的士兵為之動容。

回到現代：我特別愛半熟蛋如凝脂肌膚般細緻的蛋白，令我想到海倫的美好。英國人將溫泉蛋叫做「嫩煮雞蛋 (coddled egg)」，而義大利人則稱溫泉到為「穿襯衫的雞蛋 (uovo in camicia)」，那層白暫軟嫩的蛋白，不像件輕薄白襯衫？在那之外，我貪戀蛋黃源源流出的快感，韻味充滿變化。

至於松露，自古以來被視為催情美食，也跟天神宙斯緊密相關：「松露是水、火、雷的產物」西元一世紀希臘哲學家普魯塔克這樣假設；西元一世紀，羅馬自然史學家老普林 (Pliny the Elder) 在《自然史》(Naturalis Historia) 中也記載，豐沛的雷雨會帶來好松露：「秋天雨下得足，若加上常打雷，松露就會盛產，因為雷電會促進松露生長。」

巧妙的是，羅馬人相信天神宙斯總在橡樹附近投下雷電，聰明的讀者是不是已經猜出，跟著獵人與小狗上山找松露時，在什麼樹下找到松露的機率最高？

【美人溫泉蛋】料理步驟

1. 用小鍋燒水至水滾，加點鹽，滴幾滴醋
2. 在小杯中打入一顆雞蛋
3. 以湯匙擾動小鍋中的水 (成漩渦狀)，同時倒入雞蛋
4. 若喜歡液態蛋黃，續滾 2 分鐘；喜歡固態蛋黃的，則滾 3 分鐘 煮好後用勺子撈起雞蛋，加點鹽和胡椒調味
5. 沒有松露怎麼辦？燙好的綠蘆筍加「美人」溫泉蛋，也是絕配！