

《2009飲食文選》的文化視野

陳瑤玲 ◎ 文字工作者



2009飲食文選

焦桐主編/二魚文化/9904
229頁/21公分/260元/平裝
ISBN 9789866490309/538

飲食，集視覺、嗅覺、味覺、藝術總體營造工程於一身，落實於書寫型態上，呈現多元化的思維面向。

焦桐《2009飲食文選》共分為「故事」、「農牧獵」、「市場」、「餐飲業」、「廚房」、「養生飲膳」、「餐具」、「飲料」、「品味」、「回味」等十大類，收錄許舜英、王文華、亮軒、張北海、陳柔縉、吳敏顯、韓良憶、張耀升、韓良露、詹偉雄、張輝誠、莊祖宜、王宣一、劉墉、焦桐、潘震澤、張靜芬、楊子葆、曾文祺、張曉風、莊雲斌、池宗憲、古蒙仁、鄭培凱、蔡瀾、蘇偉貞、劉克襄、謝忠道、梁瓊白、喻麗清、王安憶、鄭鴻生、徐祁蓮、吳鈞堯、愛亞等三十五位跨領域、跨地域名家的文章。本書不同以往的年度選文，是擴展了飲料類的文章。

✦ 飲料類文章的擴展

焦桐《2009飲食文選》呈現飲食文學多樣化的可能面向與藝術，選粹2009一整年的飲食寫作，這些文章本散見於各大報（大部

分是在副刊）、雜誌或作家個人（如：莊祖宜）的部落格中。從食物的美味，到難忘的滋味，還有餐飲業背後的真實故事。這些選文不僅寫食物，也寫人們在食物背後的真感情。不但如此，今年的選文更擴大飲食書寫的可能性，除了文學、美學，更延伸至營養、科學層面；也跨出「臺灣」以外的地方，看身在中國各地、香港、歐洲、日本、美國的食家們吃什麼、喝什麼。焦桐〈編選序〉中也特別指出：《2009飲食文選》擴展了往年收錄的「飲料」類文章——「涵蓋葡萄酒、威士忌、茶、咖啡」（頁10），原因是「這方面的書寫日漸活絡。自古以來，『飲』的話題源遠流長，較『食』的話語普遍且質量俱佳，並深入日常生活中，乃傳統文化的有機組成部分，當代的『飲』話語顯然更待加強」（頁10）。

本書「飲料」類收錄的篇章有：楊子葆〈白中之白 黑中之白〉、曾文祺〈清明節前的碧螺春〉、張曉風〈「冬來好酒釀幾罈？」〉、莊雲斌〈威士忌之神Jim Murray〉、池宗憲〈茶饑——幸福的使然〉、古蒙仁〈魔豆傳奇：古坑咖啡的崛起〉、鄭培凱〈茶亦有道乎？〉等。

✦ 空間移動與在地化

「空間移動」是發現新世界的契機。以



往人們定居於某處，並傳承著固有的習慣與思考模式。相對於此，近幾世紀以來，世界瞬息萬變，人們周遭的異質性逐漸的改變了自己的應變方式。

許舜英〈「挑食」作為一種生活策略〉一文，敷寫她從臺北移居上海這段時期如何覓食的策略。經由「空間移動」的視點呈現文化視野，將個人飲食的策略與煮飯價值觀，娓娓道來。

飲食文學是一種躍動感強烈的移動文學，因時代、地域不同而產生的變化屢屢可見。由於在「當地」首次接觸到「異地」不同的風土飲食，常會令人們感到新鮮的驚奇。韓良憶〈節瓜的名字〉敘寫作者往返臺灣與荷蘭之間的一次旅遊，在偶然的機會下，無意／有意之間，發現荷蘭的「節瓜」移民臺灣宜蘭落地生根的歷史，文末希望節瓜能「早日擺脫外來者的身分，成為『正港』臺灣農產」（頁50）。

大陸來臺的作家，被迫離開「祖國」，並「移動」至異鄉臺灣，並與臺灣相異的文化相遇，由此產生了一些飲食文化的融合與變異，呈現了飲食文學的新世界。鄭鴻生〈山東白、四川菜與臺南外省麵——記一個府城少年在昇平時代的味覺探索〉寫常民之食的各種菜色經由空間的轉換，而口味也趨於一致的「在地化」，具備了臺灣的特色，成為「新臺菜」。

✻ 回憶的窗口與文化的移動

大體而言，飲食文學作為一種融合敘事、議論（有時又加上抒情）的綜合文體表現的藝術，讀者可以透過語言的暗示媒介，

在想像世界裡構築飲食豐富的意境。這種意境隨著語意而興，不拘泥在客觀物質的形式。飲食文學所處理之議題，基本上涉及作者與讀者的「現實存在」與「想像存在」。經由時空想像的跨界，敘寫者不斷地從自身的記憶中，重構過去，並汲取經驗累積所賦予的生命力。作品往往藉由食物敘寫與記憶編織，將此時的時間／空間與不同時空中的人事貫串起來。

梁瓊白〈饅頭還是老麵香〉一文，寫其對早年紮實的饅頭的回憶。王文華在〈吃個橘子坐一下〉一文中，寫到他是個眷村小孩，如何在眷村風味的餐廳，吃到了「人味」：當顧客來了，沒有位子，老闆就會對人說：「吃個橘子，外面坐一下吧。」

（頁21）。亮軒在〈拔辣歲月〉一文中，追憶五、六十年前的臺灣「土拔辣」的甜美與實用。愛亞在〈金蘿銀蘿〉一文中，憶及去年莫拉克颱風期間，臺灣蔬果因為風災的摧殘，未能及時上市，這時政府緊急進口國外的「植物性食材」替代，這個因緣讓愛亞回憶起高中時代吃蘿蔔的記憶，不論怎麼簡單的料理，蘿蔔都具有其清純的美味。徐祁蓮〈佛手、血橙、金蘋果〉一文寫其對橘子花香的獨特嗅覺記憶，寫「甜橙千里迢迢傳到歐洲，變種的血橙改頭換面又越洋回到家鄉」（頁221）的過程。以「食物」為媒介而勾起幼時回憶或觸動鄉愁，在寫作當下的現實裡依然存在著淡淡的哀愁。但不可否認的，其中都包含著轉化為回憶的甜美要素。

「追憶」的活動之所以能夠成立，必須運用時間上之「今／昔」對比，空間上之「中心／邊陲」異位的二元對立的參照，才

能支撐起追憶活動的完整架構。吳鈞堯的〈移動的餅〉寫其自身對餅的喜好，回憶起過去（昔／邊陲）曾吃過的金門的「禮餅」，馬祖的「繼光餅」，繼而筆鋒順勢而下，寫現在（今／中心）新莊地區的「鹹光餅」，作者寫了下列佳句：「食材製成餅，便於大量勞動人口攜帶，吃，不再是靜態了，而是一種文化移動」（頁224）。本節的標題，即得自於吳文的啟發與引用。蘇偉貞的〈也是鼎食之家？〉，利用時空二元對立手法書寫，以嚴厲而批判的口吻來檢討屬於大江南北飲食文化中，失去原來屬於眷村味蓄的記憶，並感嘆地說：「個人吃的幻滅」，「以一個眷村出身的牧民而言」，「你在你的新故鄉，失去了脾胃重建權」（頁168-171）。

✿ 文化創意產業

飲食文化的「大眾性」成了衡量其滿足顧客慾望的尺度，它是處於不斷地重新構成之中。張北海〈電視餐〉一文寫美國冷凍食品「電視餐」由盛轉衰的命運，雖然令人覺得不勝欷歔，然而業者突破困境的另類思考如是：「覺得當年嬰兒潮世代現在也都六十好幾了，其中不少都有點餘錢可花，開始懷舊，想吃小時候吃慣了的東西，或媽媽做的菜，就推出一道新電視餐：雞是有機飼料餵大的，乳酪歐洲進口，牛豬羊肉是法國紅酒燉的，餐盒造型如舊，不過是瓷器，一盤售價三十美元」（頁30）。於此，我們理解到了：餐飲文化中，人民是一個多元不斷變化的概念，隨者時空的演變，這些飲食文化商品或形式，必須以其他方式重新包裝，

運用新概念將文化加以行銷，並須適應如此無數不同的社會群體。

詹偉雄〈味道中的革命〉一文寫新麵包店、新咖啡店如雨後春筍般地出現，「它們可都是社會轉變的信號，也都是最具代表性的文化創意產業」（頁65）。這些眾多店家販賣的商品或服務，「充滿著自我追尋、掙脫複製化的『本真』（authentic）式生命渴望」（頁65）。因而這些個性化的創業家引領出自有的品牌與差異，以「追求個性商品背後某種真誠的『物我關係』，以及這關係所象徵的理想生活風格」（頁66）。隨著飲食帶出的自我的地域特色，也藉由某種「文化經濟」，喚起人們腦中無盡的景象與記憶。反之，一份廚藝少了點屬於自己的東西，就少了點想像，卻增添了一份不真實感，謝忠道〈在真實與踏實之間〉寫他在法國普羅旺斯藝術小村用膳時的不踏實感覺，十分令人心有同感。

大幅的社會差異，對飲食習慣產生了顯著的影響。在歷史長河中，隨著生活經驗的累積，各個地方或各個店家都能發展出屬於自己的特殊飲食文化。這意味著什麼呢？直言之：飲食商品不論其高昂或低廉的生產成本，但對大眾性來說，起關鍵的作用是流通發生在商品的「文化經濟」上。這裡，交換和流通的不是財富而是意義、快感和社會身分。消費者對類似商品的選擇總是在文化價值之間進行：在眾多的飲食商品中對其一種特殊的商品的喜愛表明消費者的意義、快感和社會身分的選擇。（注1）

古蒙仁〈魔豆傳奇：古坑咖啡的崛起〉一文，寫了臺灣咖啡本土化的過程，建立了



自我的品牌，這種強調休閒的庭園咖啡館雖然因人工採收，成本較高，價錢較貴，但是，因為「它的味道香濃、不酸不澀，即使不加糖，仍然甘美無比，別有風味」（頁147）。華山地區美麗自然的風光，加上登山步道及完善休閒設施，展現了它對消費者的吸引力，所以古坑咖啡賣的不只是咖啡，更是一種新的休閒流行時尚，是摻雜了一抹人文風采的流行時尚。


✿ 本土化與全球化的省思 —— 代結語

張錯指出：「飲食文學的定義已經從飲食本身發展成多重的意義和延伸，這個延伸更牽涉到文化歷史或國族與信仰」。(注2)更詳細的說：「在外國，報紙與雜誌刊載有關飲食的東西，裡頭除了介紹怎麼烹煮食物外，同時也利用食物本身去介紹多種民族或多元文化裡的特性，利用食物超越語言文化的疆界，來達到調和的境界」。(注3)

《2009飲食文選》這本選集充滿大量的文化多樣性，從而提供充溢的符號、以便生產它們的意義，透過個別作家對飲食現象的追憶、觀察、省思，體現了跨越國界的飲食文化視域，並且拼貼了各種有關飲食的議題。劉墉〈筷人筷語〉談論吃飯的工具——筷子，更檢討了我們用筷子的文化，「筷子」不只是「手的延伸」（頁86），更是文化的延伸，是不同於用刀叉禮儀的文化。

都城，作為王朝／國家的政治中心，歷來被視為「國」的象徵。處於全球化的現在，除了都城之外，代表國家門面的，應該再加上稱之為海關／空港／國際機場的特定場域。這些地區往往就會成為國家符號化與

象徵化的寄託所在。韓良露在〈桃園機場賣餐飲 讓我覺得沒面子〉一文深度省思引來很多對桃園機場檢討的空間。作者寫到每回到日本旅行都會到東京成田或關西大阪機場消磨時光，文中談論到日本東京機場的庶民飲食，能讓人看出屬於東京飲食文化的代表性，而旅客只要付出合理的價格，一定可以得到合理的美食。反觀，桃園機場的飲食櫥窗，充斥著盡是缺乏臺灣特色的「拉麵、三明治、可頌」（頁62），價格更是貴的離譜。

飲食文學已蔚為臺灣文學的主流類型之一。本書輯選名家書寫美食的作品。以文字看美食，論做菜法、論從食物而生的情感、論吃而經歷的人生酸甜苦辣。食物伴隨人們生活，一切經驗都在書寫之中，鮮活而銘刻著。藉食物的美味品嚐鄉土人情和文化熱度；通過這些作品，具體呈現世代差異或不同觀點的臺灣／異地飲膳散文的發展風貌，並檢視透過飲食文化書寫而展現的種種思考。

注釋

1. 此概念轉化引用自約翰·費斯克〈大眾經濟〉，收於羅綱，劉象愚主編《文化研究讀本》，北京：中國社會科學出版社，2000年9月，頁227-249。
2. 見〈飲食文學國際研討會之圓桌會議〉，林水福、焦桐主編，《趕赴繁花盛放的饗宴：飲食文學國際研討會論文集》，臺北市：時報文化，1999年，頁575。
3. 同上注，頁576。