

食物、在地、記憶與認同

《2015 飲食文選》之詮釋

文字工作者 | 陳瑤玲



2015 飲食文選

焦桐，洪珊慧主編／二魚文化／201603／284 頁／21 公分／320 元／平裝
ISBN 9789865813765 / 538

* 前言

焦桐、洪珊慧主編的《2015 飲食文選》共收錄了 49 篇的散文、論述、詩、小說等四類體裁文章，集各種飲食題材、飲食好手的美食文字於一堂，豐富了該書的書寫範疇與創作視野。書中作者除了分享自己的飲膳哲學，也吐露自身在茶餘飯後深刻的人文關懷。

「飲食」是每個人每日的生活行程或過程，它滿足了人們的口腹之慾，也體現了個人獨特的生活品味，吃或不吃某種食物，其實表達了許多人的飲食選擇，也隱藏了許多人對食物的各項知識。

不可諱言，「飲食」充分展現了個人的嗜慾與好惡，也讓飲食作家們透過味蕾的感受，觸動內心深處許久以前的記憶，並將之形諸筆墨，再現於讀者面前，本文略將該書作者的美食饗宴與反思分述如下，精彩的故事／論述還需讀者親自展讀原書，咀嚼更多的言外之音、弦外之意。

* 歷史聯繫著在地美食

我們對「食物」的考慮，遠遠超出了營養、卡路里及礦物質，它是一種歷史圖像與表達符號，利用「食物」來跟別人說話，並建立行為規矩、習俗、交流等。食物可以不斷創新，然而，在其他部分又根植於過往的歷史。

謝其濬的〈京都三碗茶〉探討日本茶湯文化歷史，進而闡揚日本喝茶的美學修行；王浩一的〈旅食朴子〉，記述一個因媽祖廟（配天宮）而興起的小鎮歷史，而「菜燕冰」源於日治時期，如今成為隱藏版の朴子在地美食。

食物包含了一組共同的理念、想像與價值，表達且影響群體的思考、感覺與行動方式，料理與文化隨著不同群體而變化多端。臺灣客家人是漂泊的族群，刻苦耐勞，以務農維生居多，也以米飯為主食，最具傳統代表性的一種食物是「客家菜包」，鄧榮坤〈食客〉一文中寫到桃



園客家文化節的「客家菜包」：

菜包，因為形狀像豬籠，有些地區的客家人稱它為豬籠粿。

粿，亦即閩南人所謂的粿。客家人的粿種類非常多，如紅粿、發粿、蟻粿，每一種粿都蘊藏許多生活的悲歡；而豬籠粿最原始是一團的白色的粿而已，因為生活在丘陵與山區的客家人外出工作時，經常將它帶在身上當作餐點，久而久之就演化為包餡的菜包。

添加了餡的菜包，口味也越來越多，從傳統的蘿蔔絲菜，至近幾年來的多樣化餡料——生蘿蔔絲、竹筍、酸菜、芋頭、素食、肉餡、豆干、鹹豬肉。（頁135）

食物不能太昂貴，超出中產階級的預算；食物里程不能太遙遠，才能保存食品的安全性與風味——「客家菜包」儼然具有這些庶民日常飲膳的基本元素，食材充分取諸身邊的大自然，而又不斷推陳出新，讓「客家菜包」厚蘊的美味與時俱進。

楊明〈粽子和蘇東坡〉一文，寫出食物與在地歷史的勾連，地方料理以各自的「風味原則」來區分，調味組合成為重要的群體「標記」：

其實有很多地方最初的印象連繫著某一種食物，好比重慶麻辣鍋，成都麻婆豆腐，山東饅頭，福州魚丸，德國啤酒，義大利披薩。這連繫包含了滋味訊息，裹存著色彩圖形，原有的單純，在親往遊歷，甚或停留居住一段時日後，反而難以言說，因為印象益發複雜。……湖州，最初的粽子，眼前的月亮酒店，兩千年前的項羽，一百年前的陳其美，還有江邊櫻花樹下牽狗散步的尋常百姓，都是人世。（頁143）

食物建立了認同，形塑了在地標記，也成為一種文本，涵蓋了該地區特有的文學、歷史、民俗等遺產。即使在全球化的今天，新奇食物不斷地納入在地烹調，但在「傳統」與「現代」之間似乎仍有一條清楚的界線，掌理著地區傳統料理的烹食。

* 懷舊、記憶、養生與美味料理

廖鴻基〈魷魚攤〉記述一個遺世獨立、與世隔絕的小漁村，因南島魷魚的群聚而興盛，又因南島魷魚轉移繁衍障地而沒落，但村民仍年年期待南島魷魚有朝一日能復返，於是，便將感謝老天賜予魷魚季的魷魚裝踩灘活動，擴大宣傳行銷成為熱鬧非凡的南島魷魚祭的慶典活動。

日本大阪是河豚消費量的大戶，林嘉翔〈捨命吃河豚〉一文，說明河豚的即時美味——「河豚生魚片因切得薄極易乾燥，必須上桌立刻取食。拿筷子一次夾兩、三片，將蔥和魚皮捲於其中，略沾用紅葉泥、酸橘醋、昆布柴魚汁、醬油等調製的醬汁，入口咀嚼，仔細品嚐深妙的滋味。」（頁41）——由此可見，河豚的美味料理同時規定了飲食的方式，也就是一組「禮儀」，禮節的符碼。河豚料理的方式，根據其大阪朋友指出：

從河豚生魚片的處理手法，可判斷廚師功力的深淺。活魚先放血後泡冰水使身體緊實，再解剖去除含毒部位，清洗乾淨包上棉布，放冰箱幾個小時（一面等待熟成，一面可減低水分濃

縮甘旨)。接下來，將魚肉切成薄片，並利用刀尖和手指將他們以一端略翹的高度，整齊而且精準的層層排列、環繞於陶盤上。依呈現的華麗圖樣，分別有牡丹盛、菊花盛、孔雀盛、鶴盛、青海波盛等等的稱呼。如此細心加耐心的修煉，至少需耗費五年以上。內行的專家甚至能從擺盤的氣勢，看出廚師的健康狀況。(頁40-41)

由此段文字可看出日本河豚美味料理的條件與河豚廚藝養成教育的不容易。

韓良憶的〈召喚秋天〉寫秋補的銀耳枸杞桂圓湯，滋補養生。周芬娜〈山苦瓜〉一文記述旅居美國加州矽谷，偶買得一株山苦瓜苗種在自家前院，憶起家鄉屏東縣的來義山上，就常看到山苦瓜的蹤跡。原住民喜歡把山苦瓜種在籬笆上觀賞，也把它當成蔬菜食用，作者靈機一動便將山苦瓜作成一道美味珍饈—山苦瓜炒鹹鵝蛋黃。尉任之〈石榴的顏色〉一文寫石榴在食物料理上可去肉類的腥味、調色，並說明石榴是高加索人視覺與味覺記憶共同的一部分。方秋停〈細數金針花〉書寫小時難得的宴席經驗，素齋的炒麵或湯裡，經常見著金針依偎著豆角或與其他蔬菜纏繞，替素雅增豔，也與荸薺口感相映襯。

即使品嚐一道最簡單的菜餚，我們也都參與了橫越空間與時間，而將人們與地方連結在一起。從地方的飲食文化形塑創意、多元、開放的價值觀，到培養食客社會關懷和文化尊重，在在期待「道地」的食物與風土連結創新飲食文化，開創經濟全球化的新利基。

* 食安、環境議題與生活認同

我們都是食物鏈的一環，生產與消費緊密連結。歐銀圳〈黃蝶翠谷的養蜂人〉分享友朋山居儉樸生活與農事，蜜蜂是其友朋最親近的「家人」，友朋「當牠們是自己的孩子」，「取蜜時，不宜貪多而使蜂群恐慌」，用「愛」養蜂，開啟友朋另一個愜意人生。

蔡逸君〈米〉藉由稻米的播種，闡述其自身對「土地」的認同與環境議題的關懷：

作為米的種植者，我唯一能認同的就是耕作的土地，不要再用除草劑和化肥去汙染它，不要不當的工業農業政策去傷害它，雖然這種想法不合時宜。(頁53)

作者認同土地安全的永續使用，並以身作則。鄭培凱〈毒不死〉敘寫出門的七件事—柴米油鹽醬醋茶的食安問題。吳晟〈溪州尚水米—水田濕地復育計畫〉寫自家田地從2001年以來土地的復育方式：

我在自家二公頃田地植樹造林，堅持絕不使用任何殺蟲劑、殺草劑，必要除草時，以手工鐮刀鋤頭，或以割草機為之，特別喜歡陣陣飄散的芳郁草香；割除的青草回歸土壤，整片園區的面上，永遠保持青翠、濕潤、鬆軟。

十多年來，樹園苗木逐漸長大，皆已成樹，綠蔭盎然；綠蔭下，任由各式各樣「雜草」叢生，包括蕨類、姑婆芋，間雜各種樹木幼苗，披覆滿園，只需留意藤蔓類，隨時清除，以免攀上樹幹。

有草叢，就有昆蟲；有昆蟲，就有飛鳥，生態十分豐富，經常有新奇發現，帶來驚喜。(頁

79)



農業生態在實質上和文化上都形塑了世界，也改變了地景，滋養了各色人群。食物是人們重大焦慮的來源，因為我們吃什麼以及如何吃，可能是引起疾病和死亡的最重要原因。食物的生產與消費，近來已經引起人們相當程度的關注。當農場與餐桌連結在一起，也讓我們認真地思考食物的來源。

* 後語

在讀完本書後，使我們更能了解從每天維繫生命的食物裡，如何發揮自己的力量，解決當代的食物問題。當我們透過食物與過去的歷史連結，重新認識土地；支持在地食材，保留原生物種；透過有機，愛護我們土地多一些；支持食物正義，重新建構人與土地的價值，甚至用食物來實踐全球生態的永續性。