

導論

陳益源

呈現在讀者面前的這本《誰識食滋味—文學與藝術中的飲食符號》，共收錄了八篇論文。這八篇論文的作者分別居住在臺、港、新加坡三地，探討的區域飲食文化則涵括海峽兩岸、香港、琉球、越南和東南亞，討論的對象涉及古代文獻、當代散文、小說、電影，乃至龜圖像祭物、食品包裝等，內容豐富，繽紛多彩，值得一看。

這八篇論文若就其內容性質加以區分，大概可分為四組，每組兩兩呼應，茲簡述其內容概要並評介如下，做為本書的導論。

第一組的兩篇：一是徐郁縈的〈《中山傳信錄》之琉球飲食紀實〉，一是陳益源的〈越南李文馥（西元 1785-1849 年）筆下十九世紀初的亞洲飲食文化〉。

前者以清初徐葆光（西元 1671-1723 年）所著《中山傳信錄》卷六為主要討論對象，卷內有「風俗」、「屋舍」、「土產」、「器具」、「琉球語」等篇，和大量飲食器具的圖解，那是徐

葆光於清康熙五十八年（西元 1719 年）出使琉球八個月對琉球飲食所作的詳實記載。本文作者集中「飲食習慣」和「當地物產」這兩項詳加介紹，並比對當時琉球和中國飲食習慣的異同，使當年琉球生活歷歷在目，證明《中山傳信錄》確實是一部記錄琉球文化的珍貴文獻。

後者則廣蒐越南著名使節李文馥（西元 1785-1849 年）的出使遊記作品，如《西行見聞紀略》、《西行詩紀》、《閩行雜詠》、《東行詩說草》、《李克齋粵行詩》、《鏡海續吟》、《使程誌略草》、《周原雜詠草》…等，來介紹他筆下所記錄的十九世紀初的亞洲飲食文化，包括西元 1830 年東南亞與南亞（新加坡、馬來西亞、孟加拉、印度加爾各答）的飲食文化、1832 年菲律賓（呂宋）的飲食文化、西元 1831-1841 年中國（福建、廣東及其他）的飲食文化。根據本文作者的研究，李文馥作品中所記錄的十九世紀初的亞洲飲食文化，充滿西洋色彩，這是當年西方文明進入東方的時代印記，其中又以《西行見聞紀略》的「飲食」編描寫得最具系統。

這兩篇論文都以古代文獻的考索為主，經由中、越使節徐葆光、李文馥的「他者」的觀察，十分客觀地記錄了十八、十九世紀東亞各國的飲食文化情況。類似這樣難得的文獻材料，還有不少（例如朝鮮燕行錄就有許多關於中國東北和北京的飲食文化記載），尚待我們繼續深入挖掘。

第二組的兩篇：一是蕭欣浩的〈戰後香港的飲食影像—以五、六十年代香港電影為研究核心〉，一是林怡君的〈從他鄉到故鄉：以李渝小說為例談亂離人的味覺轉向〉。

前者回顧自十九世紀起，西式飲食已跟隨英國殖民流入香港，社會上漸見洋化的食肆與菜色，為日後西方飲食文化的

發展奠定基礎；到了二十世紀 1940 年代，二次大戰與國共內戰相繼爆發，受戰事影響，中國各省的人口大量南遷香港，北方菜館增多，也對當時香港傳統的粵菜造成衝擊。本文作者有鑒於電影做為記錄影音的媒介，可反映當時的飲食環境，因此嘗試以 1950-1960 年代的香港電影為線索，勾勒當時的飲食方式，藉以了解西餐、北方菜（以及上海人帶來的俄國菜）如何經由殖民、戰爭、遷移流入香港。這些電影包括《危樓春曉》（1953）、《父與子》（1954）、《可憐天下父母心》（1960）、《難兄難弟》（1960）、《南北和》（1961）、《南北一家親》（1962）、《春滿人間》（1963）、《頭獎馬票》（1964）等。作者深入分析這些香港電影中的飲食元素，藉以說明西餐、北方菜與香港傳統粵菜的歷史變遷，以及南、北飲食文化間的微妙關係。

後者選擇以臺灣外省第二代的小說家李渝（西元 1944 年一）的「溫州街」系列作品，來探討「亂離人」（主要指二十世紀 1940 年代國共戰爭後遷臺的外省族群）的味覺轉向：初時藉飲食懷鄉、後來逐漸轉而以臺灣式食材取代大陸式的口味；而本土食物對亂離人第二代的馴服更加明顯，某些父執輩口中避難他鄉、暫時湊合的食材，卻是亂離人第二代心目中故鄉的滋味。本文作者強調：亂離人在飲食的轉向中，他鄉的食物終於成為「故鄉」的味道，亂離人心中「舊中國」的力量逐漸消退、轉而扎根於此土此地。飲食口味的轉變，成了亂離人在地化的證明。作者發現：李渝筆下的臺北街景充滿了食物的香氣，而這些來自在地食物的香氣點出了李渝自身的在地化，言下之意，人們對在地食物的認同，亦即安身立命的象徵。

這兩篇論文，立足點不同（一位站在香港，一位站在臺

北），取材也不一樣（一篇是香港西元 1950-1960 年代的香港電影，一篇是二十世紀末「（臺北）溫州街系列」小說），不過兩位作者都共同關注國共戰爭後，從中國大陸各省遷移到當地的飲食習慣的變化，以及飲食習慣、口味和身分、情感的認同問題，頗有異曲同工之妙。

第三組的兩篇：一是蘇俐穎的〈臺灣當代飲食書寫中全球饕家的「全球」與「在地」對話〉，一是劉書甫的〈書寫作為一種行動—從「地方書寫式」的飲食文學談飲食文化的保存〉。

前者以臺灣「美食／生活作家」韓良露、韓良憶、葉怡蘭、謝忠道、林裕森等跨國饕客的飲食散文作品為對象，強調這些位於「在地」與「全球」二極交會的作家，對於「在地飲食」的全力擁抱，也可做為對異國文化的尊重與理解來解讀。本文作者特別關注跨國餐飲經驗與臺灣飲食文化的交會（亦不惜以比較多的篇幅去為臺灣飲食文化的面貌與質性進行辯護），她認為我們可以從跨國饕家的眼中，重新看見在經過異國飲食經驗的洗練後，真實卻也紛雜的臺灣飲食風景。

後者挑選臺灣飲食類的「地方名產」為主要討論對象，因為本文作者認為食物承載的是高度的「地方性」，但由於過度商品化的結果，「地方性」常常失落在消費行為中，因此作者特別指出：飲食「地方性」的保存與被認識，都需要一種主動的行動與參與—透過一種做為「地方書寫」的飲食文學，寫作、紀錄具高度「地方性」的飲食文化，可以在作者「實踐」和「書寫」，與讀者「閱讀」和「想像」所建立的關係中，尋回「地方性」被認識、想像、保存與發揚的可能性。他推崇焦桐的《臺灣味道》（2009）、陳淑華的《島嶼的餐桌》（2009）、王震宇的《旅人的食材曆》皆可視為臺灣「地方書寫式」飲食文學

的佳例，它們都兼具飲食、地方性與文學性這三個不可或缺的元素。

這兩篇論文的作者，年輕且有使命感，他們都聚焦於臺灣當代飲食散文書寫的分析與反思，有志一同地關心「全球化」與「在地化」的議題，或者深信飲食做為地方文化的載體與縮影，必有其歷史淵源與文化背景的支持；或者強調飲食文學的書寫，要能超越報導性和實用性，書寫者對地方飲食的內涵要有相當程度的理解和尊重。如此深刻的醒思，且皆出之於臺灣青年學者的自覺，讀來令人格外喜悅。

第四組的兩篇：一是古佳峻的〈紅關公、白劉備、黑張飛：試論臺灣、金門、廈門之紅龜粿形象意涵及文化創變〉，一是翁振盛的〈金門貢糖包裝的符號學與風格學分析〉。

前者試圖以「龜」形祭物做為「閩南文化圈」的飲食、節慶、圖像等文化脈絡的考察對象，並以臺灣、金門、廈門三地之間的紅龜粿及相關祭品進行實地考察，比較其異同。根據本文作者考察、比較的結果，發現三地文化傳衍近同，都以節慶、喜事、誕辰祝壽為主；在色調、圖像、材料使用上，以金門保存得最為傳統；而其近代延伸的文化形象之建構，廈門以徒步區裝置藝術為呈現，臺灣則衍伸磁鐵、衣飾、生活用品等圖像的創意產品，金門則以紙塑龜粿明信片為主，各具特色。作者竭力介紹臺灣、金門、廈門三地紅龜粿的圖像呈現、製作工序、文獻史料與文藝敘事、文化的傳統與創新，雖有蕪雜之嫌，但也明顯展現出他對「紅龜粿文化」的情有獨鍾。

後者以符號學和風格學做為分析工具，從語言符碼和圖像符碼出發，去分析金門貢糖產品的包裝設計的特徵與趨向。本文作者所稱語言符碼主要涵蓋產品品牌名稱、產品屬性、口味

以及產品的成分；圖像符碼則涵蓋歷史（如皇帝肖像）、地理（如金門地圖）、傳統文化（如古厝、洋樓、風獅爺）等類別。根據作者的研究，各家金門貢糖的包裝習於召喚既有的意象，少見新奇、花俏的設計，最常採取間接迂迴的方式來突出產品相關的地方、歷史、起源、傳統、文化等面向。從金門貢糖的包裝設計可以看到產品與產地之間的密切關係：食物地方色彩的突顯有助於形塑其身分，而食物也反過來強化地方的認同，食物與土地的關係著實密不可分。

這兩篇論文都是直接以單一的祭物和食物（紅龜粿、貢糖）為對象，具體而微地針對物品的製作與包裝等項目，進行比較和分析，生活實用性強。兩篇論文又同時聚焦於離島金門，且都言及「閩南文化」，這對長期推動「金門學」與「閩南文化」學術研究的金門來說，無疑都是具有參考價值的文章。不過有一點應該指出來，那就是「紅龜粿文化」是否為閩南地區所專有？把「客家新丁粿」歸入「紅龜粿文化」又說它是「閩南文化圈」特殊的節慶飲食文化，如此立說，是否合宜？似有商榷餘地。

綜觀本書所收錄的四組八篇論文，雖然作者們關心的議題和論述的風格不同，但整體看來，他們絕大多數都還很年輕，有理想，有活力，兼具「在地」的關懷和「全球」的視野。他們在探索飲食文學與藝術時，都能努力挖掘文獻，重視文本，甚至配合田野調查，實事求是，並沒有硬套理論，亦不作泛泛的空論。我相信這本書的結集出版，對於中國飲食文化的研究，無論在廣度或深度上，它絕對都可發揮很大的推動作用。