



## 飲食與通識——

### 由朱振藩先生演講談起

周靜佳

通識中心人文藝術組專任教師

98學年下學期，通識中心曾邀朱振藩先生到校演講「近現代台灣飲食面面觀」。偌大的S708國際會議廳，二百多人聆聽，朱先生不需藉助投影片，手握麥克風，娓娓道來盡是台灣飲食的變遷，歷史的脈動牽連各色菜系的興衰，社會的經濟影響餐館與廚師的流動。無論是來自大江南北一解鄉愁的家鄉味，或是冠蓋雲集酬酢擺譜的門面，朱先生開口便是連串菜名，說得色香味如在眼目口鼻之間，讓人應接不暇。他所舉的例子泰半以台北為主，多是我久聞甚或參與過的經驗，搬來台南多年，當下讓我懷念的，豈止是飲食的滋味而已。只是這樣的內容，會後有一起聽講的老師表示頗有距離，更何況在場的同學。當天提問的同學很少，其中有我們常會聽到的：「請問你覺得台南哪種小吃最好吃。」還好，不是追問某一店某一攤，那就變成坊間的美食情報了。

即便不談飲食文學中人情事理的生活滋味、人生品味，在尋常飲食間，只要多一分求知的好奇，也能以此為門徑追索地理風土的影響，歷史文化的痕跡，而且最好是從生活的經驗入手，會使人覺得更為親近。我不禁想起有一回同朋友網路團購辣醬的例子，活脫就像是上了一堂通識課。一開始有人問起購買的辣醬是葷是素，先引起關於各種素食界定的基本常識。從中國歷史梁武帝〈斷酒肉文〉到佛經的五辛；從印度瑜珈行者悅性惰性的食物分類，到動物權與節能減碳的素食活動。討論方休，又因為是網購，需要品嚐過的友人推薦說明，這一來便考驗體會的深淺以及文字描述的能力了，比如：「不是辣到失去味覺嗅覺的食物，而是能在辣中做出層次的絕妙功夫。這瓶辣椒醬，妙在做出辣的層次。開罐後芳香撲鼻，入口舌尖先感受到的是甜味，接著在舌中後段辣度浮出，隨即舌根微辣…」「另推薦巧克力辣椒醬及鬼椒辣椒醬。鬼椒是世界知名品種，辣度極高，有160萬辣度。巧克力辣椒醬特別棒的是它獨特的帶點可可脂的燻烤香氣。拿巧克力辣椒醬配莧菜銀魚湯，沒有喧賓奪主搶走莧菜清香，而且仍然既香又麻且辣，吃完後嘴唇似擦了口紅。但等到唇色恢復正常，麻度也全消退之後，那股特殊的燻烤香氣竟然還在喉頭縈繞。…」由於這瓶辣醬是南洋台灣姊妹會製作，藉此又認識了這個台灣最早成立、最有衝勁的新移民草根團體。



姊妹會成立於2003年底，是希望透過扎根的社會參與解決新移民遭遇的困境，破除台灣社會因為不了解而產生的歧視與偏見。雖然製作辣醬的李慧芬小姐原只為一解鄉愁，並不是為了賺錢；她很開心能賣辣醬為曾經幫她度過來台適應期的姊妹會籌措費用。「這個辣醬嚐起來有新鮮感，又是台灣人會喜歡的口味，應該可以長賣。加上網拍驚人的市場，只要肯經營，每年來個限量幾千瓶也是很棒的做法…」，朋友中懂行銷的人如是說。之後從事媒體的朋友提到為這瓶印尼辣醬想一個新的分類：「新台灣醬」，並將有很多後續衍生的報導，霎時牽出族群與性別的討論。有人覺得姊妹會辣醬中的「女性」意涵不見了，非常可惜；因為這確實是一群女性勞動的成果，而且她們是台灣並不「善待」的女性。另外，社會運動者很敏感，這一來變成以「國族」符號收編弱勢者，不能不謹慎。經過討論澄清，原來「新台灣醬」報導，不是只介紹姊妹會的印尼辣醬，還有其他醬料：有的是使用台灣傳統食材開發出來的新用途，有的是花了很多年引進培育異國品種做出常見卻更上層樓的醬料，每一款都是當事人費盡心血的作品，都是台灣人在台灣生產的。在這個為了行銷不惜製造故事的時代，很高興聽到媒體朋友的堅持與努力：「因為喜歡美食而自然接觸到這瓶辣醬背後的故事，我覺得效果可能比先說故事好非常多。至少吃到這麼好吃辣醬的美食愛好者，會真心佩服、尊敬這些來自南洋的女性勞動者，而不僅是理智上的認同。來自肚腹舌尖，打動內心的認同，有的時候比被灌輸告知後基於理智上的認同還有說服力。新聞報導跑美食這條路線，能藉由幾瓶醬料觀察發掘到這些社會現象，是一個記者千載難逢的，重新自我認知定位的訓練機會。美食記者不應比其他任何路線的記者少了關心這個社會的要求」。畢竟問題在於是否有心，有正確觀念，任何一個角度都可切入對社會對文化的認識與關心；而通識課程要培養同學具備的能力，不也正是這份覺知嗎？



回到演講當天，會場有來自台南市「五柳枝生活文化協會」的盧紀邦先生，可惜當晚還有課，來不及詳談。「五柳枝」是台灣傳統家庭料理「紅燒魚五柳羹」的諧音，比起大江南北幾大菜系，應該更容易引起同學的好奇，同時也貼進台南的在地文化。根據《台灣閩南語常用詞辭典》詞目「五柳枝」（音讀 ngóo-liú-ki）釋義：菜餚名稱，一種台灣閩南菜系的糖醋魚烹調法。林文月先生在著名的《飲膳札記》中即有一篇〈五柳魚〉，詳述了這道菜餚的作法，並以此追憶兒時家庭宴聚難忘的歡愉氣氛。林先生文中曾試提「五柳」一詞與晉代詩人陶潛的「五柳先生」或許有關，但終究未認真辯正。就如語言裡一些數字的用法，她以為「五」非「實數」，未必限制五種素材，而是「取其多種配合，在色彩與味覺上能造成混合佳妙而繽紛多彩的效果」。也有論者以為，材料未必限定哪幾種，但是以平凡佐料燴合而成的「五柳枝」羹湯，集合了酸、甜、鹹、辣、鮮五味，可謂台南府城料理之一大精華。至於2001年成立的「五柳枝生活文化協會」，其命名取義，創立者李金娥女士是這麼說的：「五柳枝是台南地方飲食文化的基本素材，許多原本極為尋常的食物，只要加上五柳枝各式增料，就會變成一等料理」，因此希望以這素樸卻具智慧的尋常概念出發，從推廣正確的日常生活觀念做起，以發揚家庭價值，豐富生活內涵，提升社區品質與文化，期能對傳統先民生活智慧重新解讀並加以創造。就如這首歌謠，「紅燒魚，五柳枝，酸微仔酸微微，芳閣會甜，有咱台南人的滋味。參有阿媽的一點心，將囡孫仔牽牽做一堆，將囡孫仔牽牽做一堆。……」如果再搭配江蕙的「憨阿嬤」，那麼，從平凡飲食勾連起家庭的、親情的記憶之外，還能探索台灣女性的堅韌；一如被稱為「super A-ma」的李金娥女士，從傳統女性持家照料生活起居的勤儉與智慧，發展為面對社會變遷的關懷與行動。

如是，飲食所能觸及的，何等深廣，張光直先生所謂「欲理解任何民族的文化核心，最有效便捷的途徑是通過肚子」，既直接又坦白。面對飲食，要帶著求知探索的好奇，面對人類文化的敬重，可千萬別轉移張先生那句話的重點，成了飽腹口慾另一個自我粉飾的妝點。