

誰識食滋味

文學與藝術中的飲食符號

陳益源 主編



華飲食文化基金會

誰識食滋味

文學與藝術中的飲食符號

中華飲食文化研究叢書

誰識食滋味

文學與藝術中的飲食符號

出版發行—財團法人中華飲食文化基金會

發行人—翁肇喜

總策劃—張玉欣

主編—陳益源

執行編輯—周寧靜、謝懿慧

排版—劉蘊瑩

地址—臺北市 10434 建國北路二段 145 號

電話—886-2-25031111 轉 5616 ~ 5622

傳真—886-2-25171806

郵政劃撥—17053067

戶名—財團法人中華飲食文化基金會

印刷—秋雨創新股份有限公司

行政院新聞局出版事業登記證—局版臺業字第 5343 號

中華民國 102 年 9 月初版一刷

2013, Foundation of Chinese Dietary Culture

Printed in Taiwan

版權所有，翻印必究

定價—新臺幣 380 元

ISBN 978-986-6325-13-7 (平裝)

贊助單位



財團法人|國家文化藝術|基金會
National Culture and Arts Foundation

台北市文化局

Department of Cultural Affairs
Taipei City Government

饕老推薦好書：

「中華飲食文化叢書（續篇）」

吳燕和

美國夏威夷大學人類學教授；東西中心資深研究員
中央研究院民族學研究所兼任研究員

人稱懂得美食、以追尋美食為樂的人為老饕。此生有幸，五十多年前，剛十八歲，就周遊臺灣兩次，吃遍臺灣東南西北，包括一般人免進受管制的「山地」。之後出國，遊歷客居世界五大洲，經常趁工作之便，造訪或客居聞名的美食之都：臺北、香港、北京、京都、大阪、曼谷、成都、紐約、巴黎、倫敦、洛杉磯、新加坡、雪梨等地，親臨最高級的名廚飯館、品味廚藝、發掘精緻中、西、日本料理。在下如果自稱老饕，應無問題，但是老饕不分老少，多數不像在下年逾古稀；今天不但仍然雲遊四海，調查跨國跨境的美食，並且還在歐美港臺出版了幾本研究中華料理全球化的英文書籍。因此之故，敢自封為「饕老」，以示資格之老、功力之深。由饕老來推介一套研究飲食文化的好書，盼能引起廣大媒體與眾小饕、老饕的注意。

首先我要聲明，平時饕老有個書呆子原則，絕不向報章媒體推薦某家餐廳或某地美食絕活。也不撰寫食譜，誇之於世。平時亦不願寫書評、對自稱老饕的諸公彈琴，浪費寶貴時間。

這次饕老出馬推崇本套叢書，完全出於自願與愛慕之心，以饗社會大眾，以廣告飲食界精英達人，以教育我文化創意旅遊或文化局廳部級領導官員。閱讀本書，肯定增加臺灣、中國、世界華人對全球飲食文化的新知識、建立實用的學術理論素養、並且提高生活品味。

中華飲食文化基金會又一次表現大手筆，出版本叢書，非常有特色。除了精選海內外知名學者專家論文，負責的四位主編都是各界佼佼少壯學者，不但不是象牙塔裡的學究，而是上山下海、跑遍世界調查搜尋的學者。本叢書分為四部主題：「臺灣飲食歷史」、「遷徙與地域飲食文化的形成」、「飲食文學與藝術」、「中日飲食文化交流」。然而，讀者未讀之前，無法瞭解其內容之新穎與超越前人之優點。其實本書隱藏了兩大理論架構：第一，乃是針對二十世紀以來，東亞和東南亞的人口大遷徙，族群大接觸，以及飲食文化之混合變化，深入的分析所謂中華料理之混雜與創新的流程。第二，則是從社會、經濟、政治、產業、旅遊，以及商業層面，解構二十一世紀吾人面對的全球化，從飲食方式與思考，說明今後我們的生存空間。這兩方面理論層次，貫穿四本前後呼應的選書，讓我們化奇異風俗為家常菜式，化鄉愁為新鮮料理，化國際產業為庶民飲食商機，化鄙俗小吃為歷史與政治的遠眺。總而言之，本叢書真是臺灣與中華飲食文化的又一部知識寶庫。饕老樂於推薦，願與廣大飲食愛好者及有識之士，一起品嚐細嚙。



2013年6月，
書於日本酒都伊丹

作者簡介

徐郁縈 新加坡國立大學中文系碩士生

陳益源 國立成功大學中文系教授

蕭欣浩 香港嶺南大學中文系博士研究生

林怡君 國立臺灣師範大學國文系講師

蘇俐穎 國立臺灣大學臺灣文學研究所碩士生

劉書甫 國立臺灣大學臺灣文學研究所碩士

古佳峻 國立高雄師範大學國文系博士、兼任講師

翁振盛 國立中央大學法文系專任助理教授

目錄

導論 陳益源	1
《中山傳信錄》之琉球飲食紀實 徐郁榮	7
越南李文馥(1785-1849)筆下十九世紀初的亞洲飲食文化 陳益源	27
戰後香港的飲食影像——以五、六〇年代香港電影為研究核心 蕭欣浩	45
從他鄉到故鄉：以李渝小說為例談亂離人的味覺轉向 林怡君	65
臺灣當代飲食書寫中全球饕家的「全球」與「在地」對話 蘇俐穎	85
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 劉書甫	105
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 古佳峻	127
金門貢糖包裝的符號學與風格學分析 翁振盛	177

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客的「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客的眼中，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。

《中山傳信錄》之琉球飲食紀實

徐郁縈

壹、前言

琉球古國自中國隋朝始有文獻記載。¹《中山傳信錄·序》曰：「琉球見自隋書，其傳甚略。」²和中國官方關係的建立起於明代，西元 1372 年明太祖向當時琉球三國³發布詔諭，其中國力最強的中山國願向明朝稱臣，北山國和南山國也在隨後朝貢，自此建立琉球與中國長達三百多年的藩屬關係。

琉球由於地理位置特殊，介於多國航運匯點，因而贏得「萬國津梁」之美稱。十四世紀以來，琉球與周邊各國有著高度貿易往來，不僅受到中國文化薰陶，並仿用中國政治體制，到了十七世紀初，則受到日本薩摩番的影響，逐漸融合中日文化的精華，又發展出屬於自身特有的風俗習慣。

¹ 《隋書·流求國傳》為最早中國官方對於琉球群島的記載。

² 徐葆光，《中山傳信錄·序》，頁 426。

³ 史稱「三山時代」（西元 1322-1429 年），南山、中山、北山三國在沖繩本島各自為王，彼此爭戰百年。

《中山傳信錄》即是第一本詳實記繪十八世紀琉球風俗物產和地方訊息的史錄，由清代徐葆光（西元 1671-1723 年）所著。康熙五十八年（西元 1719 年），徐葆光奉命出使琉球長達八個月，返回中國後將在琉球的所見所聞，書寫描繪成書。本研究即以《中山傳信錄》為主要文本，首先將論述其著書背景與目的，接著著眼於史錄第六卷所記風俗土產，探討飲食習慣和當地物產，尤其比對當時琉球和中國之異同。

一、著書背景與目的

明清以降，每當琉球中山國王即位更替之際，中國則派遣冊封使節前往祝賀，外交互動頻繁，相關交流可參見如明代陳侃的《使琉球錄》、清代康熙年間張學禮的《使琉球記》還有汪楫⁴《中山沿革志》等著作，能夠大致了解明清時期琉球的政治情況與對華態度；對於庶民文化則多屬概略，像是陳侃所記：

無熊、羆、豺、狼、虎、豹等猛獸，是以多野馬、牛、豕。價廉甚，每一值銀二、三錢而已；牲雖賤，人有終歲不獲食者，貧約故也。凡殺牲，不血刃；但以水洒而火其毛。不畜犬，亦鮮鵝、鴨；鶯、燕、鷓、鴒之族俱無，鳥唯烏鴉、麻雀而已。有蛇、蝎，蝎亦螫人，蛇則不為害。聞前使遭蛇怪之驚，無是事也。穀則有稻、秫、稷、麥、菽，蔬則有瓜、茄、薑、蒜、蔥、韭等品，果則有芭蕉、甘蔗、石榴、橘、柿之類。

⁴ 安徽休寧人，西元 1626-1689 年，曾於康熙二十二年親赴琉球，著《使琉球雜錄》、《中山沿革志》。

人言冬瓜可以解渴、甘蔗巨如碗形，皆非也。⁵

從中所見琉球人的生活與物產之記載，僅佔少量篇幅。

西元 1713 年，琉球中山國由尚敬王繼位，相隔五年後，康熙遣正使海寶與副史徐葆光進行冊封，行使公務八個月之餘，徐葆光四處遊歷造訪，與琉球平民百姓、文人雅士交往，以深入了解當地風土民情；徐葆光以為汪楫所著《中山沿革志》「山川、轄屬仍有闕略，風俗、制度、物產等亦俱未備。蓋使期促迫、搜討倉猝，語言文字彼此訛謬；是以所聞異詞傳焉。」⁶於是一改前書之闕漏，將踏查考證的心境過程記於《中山傳信錄·序》中：

封宴之暇，先致語國王，求示《中山世鑑》及山川圖籍，又時與其大夫之通文字、譯詞者，遍遊山海間，遠近形勢，皆在目中。考其制度禮儀，觀風問俗。⁷

徐葆光以為琉球國居於海上與中國福州相距一千七百里遠，卻仍年年不辭辛勞赴清朝貢，忠誠不二，可見清朝聖諭風化之遠，更應為海外藩屬記上正確一筆，因此秉持著傳信的精神，堅持把有別於中土之物加以圖繪，追求能夠「下至一物異狀，必詢名以得其實，見聞互証，與之往復，去移存信。」⁸翁長祚在《中山傳信錄·後序》中贊曰：「太史日居小樓，手自

⁵ 陳侃，《使琉球錄》，頁 516。

⁶ 同註 2，頁 426。

⁷ 同註 2，頁 427。

⁸ 同註 2，頁 427。

題署；因並海舟、針路、封宴禮儀、世系、官制、冠服、風俗、物產之詳，一一備其形狀。右圖左錄，凡二十餘目，分為上下兩冊；縹裝錦裏，以為使歸之獻。」⁹這也是本書問世後廣受好評的主因。尤見精心繪製的插圖、工整易讀的排版，在欽定四庫全書之史部地理類存目中而有「繪圖列說，紀述頗詳」之美譽，對於不同領域的琉球研究均有參考價值。

二、著書架構

本書共分為六卷，附《中山贈送詩文》一卷。汪士鋐¹⁰為《中山傳信錄》作序提及：「徐館丈之使琉球也，以文章華國，以政事經邦，而且儀容端偉，言辭敏妙，真可為使於四方不辱君命者矣；歸而作中山傳信錄，凡若干卷。」¹¹以下主要爬梳其六卷之概要內容：

（一）卷一：分為〈封舟〉、〈渡海兵役〉、〈更（針盤、玻璃漏）〉、〈針路〉、〈天妃靈應記〉、〈論祭海神文〉等篇，記繪從福州至琉球的航海路線，詳細描述每日航海過程，行經釣魚嶼、黃尾嶼，可一窺中琉當時分屬的島嶼版圖。

（二）卷二：主要紀錄本次冊封一切儀式和宴席，如〈封舟到港〉、〈天使館（舊使館、支應七司）〉、〈中山王府〉、〈中秋宴〉、〈重陽宴〉等篇。值得一提的是，從〈支應七司〉可看出中山國對於「天使」的禮遇，每日所供應的米麵酒肉之數量也被全盤登入，由此可知上等食材的內容和特殊性，本研究也將在後續篇章加以著墨。

⁹ 翁長祚，《中山傳信錄·後序》，頁567。

¹⁰ 江蘇蘇州人，西元1658-1723年，修纂《佩文韻府》、《全唐詩》等書。

¹¹ 汪士鋐，《中山傳信錄·序》，頁425。