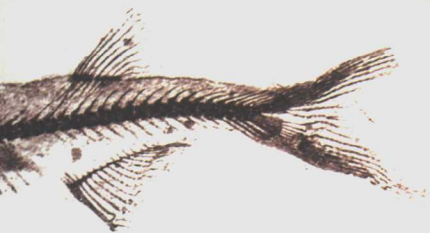


当饮食遇上后现代，
一切味觉将从此改变……



吃的 后现代

Ways of Eating: Savoring Postmodernity

廖炳惠 著

饮食文化

“后现代”这个词常被认为是充满霓虹灯、五光十色玻璃体的拉斯维加斯式建筑，或如逯耀东先生所指称的“某当奴”（麦当劳）与“啃大鸡”（肯德基）文化，两种食物“来势汹汹，超越了五四时期德、赛先生的东来”，让传统的饮食文化被夹着生腥的牛肉饼，外加洋葱和酸黄瓜的两片面包所倾倒、粉碎。

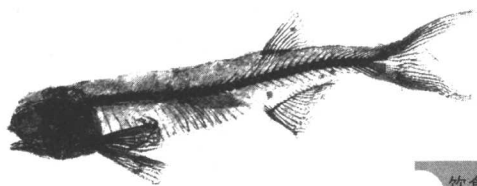
作者“吃友”不完全统计：

李欧梵、李欧塔、叶维廉、郑树森、也斯、
史书美、陈清侨、焦桐、李昂、张小虹、郑培凯、
林水福、张月琴……



GUANGXI NORMAL UNIVERSITY PRESS

广西师范大学出版社

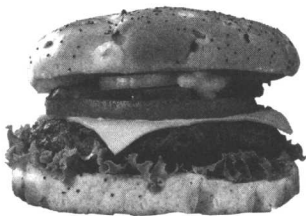


饮食文化

吃的 后现代

Ways of Eating: Savoring Postmodernity

廖炳惠 著



广西师范大学出版社

· 桂林 ·

本书经中国台湾二鱼文化事业有限公司授权，
出版中文简体字版本。非经书面同意，
不得以任何形式任意复制、转载。

著作权合同登记图字：20 - 2005 - 153

图书在版编目(CIP)数据

吃的后现代/廖炳惠著. —桂林:广西师范大学出版社,
2005.12

(饮食文化)

ISBN 7 - 5633 - 5755 - 6

I .吃… II .廖… III .饮食 - 文化 - 文集

IV .TS971 - 53

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 116218 号

广西师范大学出版社出版发行

(桂林市育才路 15 号 邮政编码:541004)
网址:www.bbtpress.com

出版人:肖启明

全国新华书店经销

发行热线:010 - 64284815

北京高岭印刷有限公司

(北京市房山区长阳镇高岭村 邮政编码:102442)

开本:889mm × 1 270mm 1/32

印张:5 字数:100 千字

2005 年 12 月第 1 版 2005 年 12 月第 1 次印刷

印数:0 001 ~ 6 000 定价:15.00 元

如发现印装质量问题,影响阅读,请与印刷厂联系调换。
(电话:010 - 80366605)

关于本书

“吃”逐渐成在生活中成为一种品位与身份的象征，小到一块钱的臭豆腐，昂贵至数万元的红酒，交汇在我们的餐桌，其所创造的精致与活力，让人昂扬；香料、怀旧食物与少数族裔的议题竟能从一锅一碗中勃发生命力，具备后现代的新鲜景观。

作者学贯中西，旁征博引，将饮食现象放到后现代的语境中，进行了颇有趣味的解读：从饮食文学观的转变到后现代餐饮哲学，从食谱、香料、厨艺的旅游到族群及多元食谱，怀旧料理和饮食的情色化，梳理出后现代语境中饮食的文化流变……

关于作者

廖炳惠，台湾云林人，美国加州大学比较文学博士，现任台湾清华大学外语系教授。

研究领域包括离散文学、视觉与音乐文化、后殖民理论、比较文学等。

著有《关键词200》、《另类现代》、《回顾现代》等。

饮食文化



文学的餐桌——饮食美文精选

焦桐 主编

定价：28.00 元

出版时间：2004 年 5 月

20 世纪的中国文人怀乡散文中，“故乡的食物”是其永恒的主题。文人们背井离乡，漂泊异域，只能通过抒写个体生命的味觉记忆，在乡愁与食物的天然联系之中，凸显自己对传统文化的坚持。

梁实秋的豆汁儿，唐鲁孙的豌豆黄，张晓风的酸梅汤，董桥的凉拌小菜，大多是些以俗为雅的日常饮食。文人们或引用前人著述，或述说对故乡风物的一往情深，再说味与品味中，体现可贵的平民精神，在味觉与语言的关系中，把玩中国语言文化的魅力！

说味，玩味，得味，回味……

责任编辑 龚风光
装帧设计 蔡立国
制 作 于 宁
杨 雷

<http://www.bbtbook.com>

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

简体中文版序

《吃的后现代》能以简体字在内地问世,我得感谢台湾二鱼出版社与广西师范大学出版社的朋友,尤其焦桐、巫维珍与龚风光。

近几年,我常因开会赴上海、南京、北京等地,重新发现一些传统美食的本尊及其新面貌,令人既感动又惊喜。记得小时候,我的国文老师及一位表姨丈都是远离家乡,当初是“十万青年十万兵”里的成员,他们做得一手好菜,和我家中闽、客菜肴大异其趣。等我上高中、大学,校门口附近的巷子里,川味牛肉面、山西刀削面,或山东水饺馆,往往是同学们聚餐的场所;后来,泰国沙嗲、越南河粉、印度咖喱、日本料理、法国和意大利菜,台湾原住民美食也慢慢多了起来,让大

家的胃口、味觉开始全球化、多样化。这些经验是本书主要的灵感来源。这些年来,我到内地旅行、游学,也看到许多旧日记忆的影子,希望这本书也会引发一些回响,透过对环球文化经济下的漂泊、少数族裔、情色与混杂等后现代议题,可进一步促进饮食文化美感之交流与欣赏。

廖炳惠于新竹

2005 年 11 月

自序

犹记得二十年前出国念书的时候,家人为我准备了多本食谱,并且在我的皮箱内塞了一个小电饭锅,这是我第一次吃饭得靠自己只身下厨做各种饮食实验。抵达美国加州之后,才知道吃饭其实并不是那么困难。除了各种中式、越南餐饮店提供外卖服务,墨西哥菜也四处可见,并非一定要自己做菜才行。大同电饭锅在美国的售价也不比国内昂贵多少,而且来自韩国、日本、泰国等地的米面食品种类繁多,可说是相当跨国,完全是全球化及后现代的情境。

在加州这四年,我对食物及食物来源有了后现代的经验。尤其当时来自香港的陈清侨夫妇以及也斯夫妇都是美食家,再加上史书美以及比较文学系内来自世界各地的朋

友,他们有许多私人收藏的菜单、食谱及烹饪方式。在星期四、星期五晚上以及周末的聚餐场合,大家往往提供各具特色的地方菜。Betty 及 Rebecca 尤其善于调合中国潮州、墨西哥、法国普罗旺斯以及希腊、意大利及各种南欧佳肴。每周的聚餐活动就在美食的飨宴当中,进行非常有趣的跨国交流。

风云际会,当时刚好在加州大学圣地亚哥分校客座的后现代大师李欧塔(Jean - Francois Lyotard)和当时另类论述的代言人之一、以衣食住行作为文化实践的思索起点并注重异质文化的 Michel de Certeau,均在校园内提供我们认为相当繁复而又深具吸引力的论述。在老师群中尚有叶维廉、郑树森,以及许多现代主义、后现代主义及马克思主义的新历史学者,可以称得上是多元交响的环境。

在这种气氛下,从后现代理论、多元文化论述,以至跨国朋友们在日常生活中的饮食实践,彼此交流、激荡的过程,可说是令人大开眼界。一方面,了解到念文学并不是一件枯燥、只写论文的苦差事,而是在对生命多元化可能的欣赏和实践上,有相当大的实验空间。另一方面,也在美国人、墨西哥人以及亚太华人等各色人种交流汇集的加州环境下,饱览

了来自世界各地的后现代饮宴景观。每到周末,我们前往海滩聚餐,各自带着拿手好菜,面对着太平洋的海浪、细沙、礁岩,以拉贺雅(La Jolla)小城里墨西哥、欧洲与美国建筑风格汇集的豪宅作为背景,交织出一幅全球美食彼此吸收、交流的画面来。来自世界各地的众多食谱,从色彩、调味、香料到烹饪方式,经过许多细部的调整及实验后,构成更加交混而又出乎意料的新组合。

1991年秋,我到普林斯顿大学访问,与巴巴(Homi Bhabha)作研究,周末往往在他家中轮流泡茶,进行理论对话。1992年暑期有三个月在芝加哥的社会心理中心当洛克斐勒研究员,得以结识李欧梵、Ben Lee、Dilip Gaonkar、Charles Taylor、Michael Warner等来自各地的学者。之后,我们不断在芝加哥、波士顿、纽约、香港、夏威夷、维也纳、米兰、新德里、吉隆坡等地举行跨国会议,配合音乐鉴赏与饮食文化,逐渐加强跨国之间的联系。从希腊的熏烤羊排、法国的鹅肝酱及美酒、维也纳的香肠及白酒、德国的猪蹄、土耳其伊斯坦布尔的馅饺、俄罗斯的肉丸、墨西哥的tortilla、西班牙的topas、日本京都的怀石料理,到印度的咖喱辣鸡等,随着食物一道道端上桌面,来自不同地区、不同学科的学者常常也会提出许多

点子,谈论方才阅毕的书稿或正在进行的计划。许多跨国的著作和计划,往往就在杯盘交错之际,形成脑力激荡,然后加以具体化。大家不只是以美食进行社交,而且通过美食达到思想和情感上的进一步交流。我对后现代饮食的体验,就是在这样的情况下逐渐开展。

这个时期也与忘年发烧友李欧梵逛CD店、买音响,再由计算机才子李政锋带我们到各地去吃干煎龙利、清蒸龙虾、清粥小菜。之后,欧梵与玉莹结婚,在各种命运起伏的时期,我们往往以美食诱惑他们出门散心,在他们逐渐步入佳境时,我们每吃到一道好菜,便留影为念,再让玉莹为世人疗养身心的上品织出图文并茂的食谱。

不过,在许多美食协奏交响曲中,最重要的是和我结发近15年的书帆、喜欢跟我们挑嘴的双胞胎女儿在一起。书帆青出于蓝,把我的厨艺给比了下去,从此我有光明正大的理由好吃懒做,只当鉴赏者。每次,国内外的朋友来新竹参加研讨会,总要求到我家中用餐,在Charles Taylor、Michael Steinberg等朋友的渲染之下,书帆的厨艺在国际公共场域上竟也小有名气。

多年来,这种全球化、后现代的饮食体验,随着朋友、国内外来台学者的相互激荡而更加深入。特别是认识了美食

诗人焦桐、小说家兼爱吃鬼李昂,在他们与几位朋友(如林水福、郑培凯、张诵圣、张小虹、张月琴、王德威、黄英哲、顾秀贤、林清财等)的引领之下,我见识了许多特殊的料理。从袁枚《随园诗话》里的特别菜单,乃至壮阳食谱、台中张北和(张将军)的各种牛肉做法、令人春心荡漾的药膳、各式各样的上海菜、湖北菜,以及法国菜、意大利餐点、日本料理、土耳其菜,还有中西组合的套餐、糕点,甚至具有百年历史的各地佳肴、客家美食或原住民的传统料理,或南台湾的黑鲔鱼及道不出名字的鱼鳔、鱼卷等,都一一品尝。

在这个机缘之下,我对饮食的兴趣日增,同时也因为教授后现代理论及后殖民文学的需求,我逐渐阅读来自世界各地的后现代及后殖民文学与电影。在阅读的经验中,我发现并非只有在我们的文学、电影里,有所谓“民以食为天”或“吃饭皇帝大”的观念。“饮食美学”(gastronomy)其实在西洋文学史、文化史,甚至在政治、经济、礼仪及宗教活动上,都是相当重要的环节。

此后,我逐渐阅读相关国家烹饪及文化的作品,才发觉这是一种在旅游、烹饪、厨艺、餐饮等各种活动彼此刺激下所引发出来的文化表达。这种逐渐兴起的文学体裁,刚好又碰

到台湾的后解严时代,文艺界强调多元以及本土传统的再阐发。在这样的文化场景中,饮食与政治文化产生相当有趣的结合,如:专吃何种料理(如新竹米粉、蚵煎)或不吃什么(中原大菜或日本生鱼片),成了政治人物的标记,尤其在各种米、肉、果被验出问题时,他们往往将吃喝变成公共卫生问题,乃至婚宴上的排场、菜单都被泛政治化。台湾与后现代的饮食观同时处于转变之中,具有些微精神迷乱而又十分流动的社会动力,两者在整体上有非常微妙的结合。

因此,这本书是在跨国和本地时空交错(crosscutting)下所引发的心得。虽然目前仍处于探索阶段,但是在焦桐兄的催促下,我想暂且提出初步的想法,进而吸收读者的反馈,希望能够让这种文学表达更加丰富。在写作这本书的期间,我要感谢许多朋友对我的引领和激励。台湾清华大学外文研究所的王素卿同学帮我很多忙,在收集资料、整理、润色及校对上,她尽了很大的心力,也许已经达到废寝忘食的地步。我希望这本书可以为她提供某种不尽完美的补偿,甚至能够让更多的读者从中吸收到饮食飨宴的乐趣,使他们在阅读的过程中,分享到后现代饮食文学的美味。

目 录

简体中文版序 / 1

自序 / 3

第一篇 前现代、早期现代、现代到后现代的饮食文学观之转变 / 1

前现代 / 3

早期现代 / 7

现代时期 / 15

后现代时期 / 19

第二篇 后现代餐饮哲学 / 25

后现代建筑美学与都市文化 / 28

后现代、后工业与全球化 / 31

后现代饮食文化与全球化 / 34

前现代、现代与后现代 / 44

第三篇 食谱、香料、厨艺的旅游 / 49

移民与食谱旅游 / 51

香料战争 / 60

2

吃的后现代

Ways of Eating: Surviving Postmodernity

漂泊离散经验 / 65

台湾移民与饮食文化景观 / 68

第四篇 族群及多元食谱 / 71

少数族裔与多元饮食文化 / 73

少数族裔文学和电影 / 75

讲故事的权利 / 77

少数族裔饮食文化与主流饮食文化 / 80

第五篇 恋旧、怀旧料理 / 83

对当下的怀旧 / 86

文学和电影中的怀旧料理 / 91

台湾怀旧餐厅和料理 / 99

流行文化中的怀旧 / 108

第六篇 饮食的情色化 / 111

电影中的饮食与情欲 / 114

身体、情欲与饮食 / 124

饮食、气味与种族主义 / 127

食品广告中的情欲意象 / 130

结语 台湾的后现代饮食与政治 / 133

参考书目 / 143

第一篇

前现代、早期现代、现代

到后现代的饮食文学观之转变



“民以食为天”，在不同的时期，饮食自然有不同的变化。我们先简单以“前现代”(premodern)、“早期现代”(early modern)、“现代”(modern)以及“后现代”(postmodern)这几个阶段，讨论饮食之中所蕴涵的文化诗学在各阶段的不同面貌。当然，我得先声明：在中国或东方社会中，这四个阶段未必如此明确。事实上，即使在西方文艺史里，断代也一直是个问题。但是以较方便而又简缩的方式来描述，我们不妨以唐朝作为分水岭，之后的宋朝已有“早期现代”的雏形。尤其在《茶经》、“品论”大量流行之后，随着印刷普及，饮食逐渐形成更见个人性灵、格调之休闲、消费的文化。这在笔记“三言”、“二拍”，尤其在《红楼梦》中最为明显。但是限于才学、经验，本书大致以西方之后现代文学、电影为主要研究对象。