

國立中央大學

中國文學研究所

碩士論文

臺灣當代飲食文學研究：
以後現代與後殖民為論述場域

研究生：蘇鵲翹

指導教授：葉振富教授

中華民國九十六年七月



國立中央大學圖書館

碩博士論文電子檔授權書

本授權書所授權之論文全文電子檔(不包含紙本、詳備註 1 說明)，為本人於國立中央大學，撰寫之碩/博士學位論文。(以下請擇一勾選)

- ()**同意** (立即開放)
()**同意** (一年後開放)，原因是： _____
()**同意** (二年後開放)，原因是： _____
()**不同意**，原因是： _____

以非專屬、無償授權國立中央大學圖書館與國家圖書館，基於推動「資源共享、互惠合作」之理念，於回饋社會與學術研究之目的，得不限地域、時間與次數，以紙本、微縮、光碟及其它各種方法將上列論文收錄、重製、公開陳列、與發行，或再授權他人以各種方法重製與利用，並得將數位化之上列論文與論文電子檔以上載網路方式，提供讀者基於個人非營利性質之線上檢索、閱覽、下載或列印。

研究生簽名： 蘇鵬翹 學號： 93131001

論文名稱：臺灣當代飲食文學研究：以後現代與後殖民為論述場域

指導教授姓名：葉振富、

系所：中國文學 所 博士班 碩士班

日期：民國 96 年 7 月 5 日

備註：

1. 本授權書之授權範圍僅限電子檔，紙本論文部分依著作權法第 15 條第 3 款之規定，採推定原則即預設同意圖書館得公開上架閱覽，如您有申請專利或投稿等考量，不同意紙本上架陳列，須另行加填聲明書，詳細說明與紙本聲明書請至 <http://thesis.lib.ncu.edu.tw/paper.htm> 查閱下載。
2. 本授權書請填寫並**親筆**簽名後，裝訂於各紙本論文封面後之次頁（全文電子檔內之授權書簽名，可用電腦打字代替）。
3. 請加印一份單張之授權書，填寫並親筆簽名後，於辦理離校時交圖書館（以統一代轉寄給國家圖書館）。
4. 讀者基於個人非營利性質之線上檢索、閱覽、下載或列印上列論文，應依著作權法相關規定辦理。

摘要

飲食是生活的組成因子，文學作品裡與飲食相關的描述，能反映一個時代的文化及集體意識形態，故研究飲食文學，可作為吾人研究一個時期文化的線索。本篇論文以當代臺灣文學作為研究場域，將重點著眼於後現代與後殖民情境下的飲食文化觀察，探討自戰後迄今的飲食文學所展現的社會面向與文化意識，並論證作家在行文策略上所呈顯的後現代與後殖民書寫特色。研究結果顯示，由於臺灣是個多元族群融合的社會，複雜的歷史背景形成臺灣多元的文化內涵，也開拓了臺灣的飲食景觀。來自不同族群的作家將豐富的飲食經驗化為書寫題材，能呈現其個人思維與集體創作意識，並可作為文化研究的珍貴資料。從戰後的飲食書寫主題，可洞見臺灣社會轉型軌跡及飲食文化內涵的承繼與開創，作家的書寫策略也反映了受社會環境及西方文藝理論的影響，在文學體製、風格上呈現多元發展的趨勢。八〇年代之後，「後現代」與「後殖民」成為文學與文化研究者爭論的焦點，作家在書寫策略上，無可避免受到這兩種文藝理論的影響而建構出具有後現代與後殖民的文學風格。解嚴後文學的主題意識為多元身分認同和去中心，後殖民的意識已融入文學作品裡，形成作家的書寫特質，而文本內容亦反映出後殖民的飲食風貌；後現代主義亦在此情境下進入台灣文壇，經由本地作家、學者詮釋後產生了變化，從研究文本中可反映作家的後現代書寫特質已有本土化的趨勢，成為臺灣後現代文學的特殊模式。以「飲食」作為書寫題材的文學作品，亦可反映出社會在這兩股西潮帶動下的飲食特質。

關鍵詞：飲食文學、後現代、後殖民、臺灣文學

Abstract

Diet is part of our life. The narrations in literature pieces related to diet reflects the culture and collective thoughts of an era. The research on diet literature can be used to investigate the culture of a time period. The research materials used in this thesis are the Taiwanese literature of a chosen time period and will focus on observation of the diet culture of post-modern and post-colonial era. The effects of diet literature on societal motivation and culture awareness will be probed, and how the literary strategies employed by the author will display the characteristics of the post-modern and post-colonial writings. Research results show that the complicated historical background and race and cultural diversity of the Taiwanese society have broaden the views of Taiwanese diet. Authors coming from different cultural groups use bountiful food and diet experiences as writing materials, expressing personal views and collective creativity which can be used as precious information for cultural research. From the themes of post-war books on food and diet, it can be seen how Taiwan has evolved and also the heritage and founding of Taiwanese diet culture. The literary strategies employed by the authors within their writing and style, also reflect the influences of the social environment and western theories. This shows a diversified development trend. After the 1980's, the [post-modern era] and [post-colonial era] have become the focus of argument for litterateurs and cultural researchers. The influences created by the argument of the two sides cannot be avoided when writing, thus emerged the post-modern and post-colonial literary styles. After the ending of martial law, literary themes are recognized as diversified, not centralized, and the post-colonial awareness has infiltrated into literary works forming the writing styles of the authors. Their literary contents reflect the eating habits of post-colonial era. Post-modern ideologies were introduced into Taiwanese literature under these circumstances through translations by local writers. From researching the literary works, the trend of post-modern characteristics of the writers is already becoming more localized. This forms the special format of the post-modern Taiwanese literature. By using [Diet] as themes materials for literary works, it reflects the dieting characteristics under the influence of these two western trends.

Keywords: Diet Literature, Post-modern era, Post-colonial era, Taiwanese Literature

目錄

第一章 緒論	1
第一節 研究動機與目的	1
第二節 研究範圍與方法	2
第三節 文獻回顧與探討	2
第四節 篇章結構	7
第二章 臺灣當代飲食文書學書寫主題研究	9
第一節 當代飲食散文的懷舊書寫	9
一、集體記憶的再現	9
二、懷舊的抒情傳統	13
三、後現代的懷舊	21
第二節 食物的故事	26
一、食物的詠嘆調	26
二、飲食的言外之意	34
第三節 漫遊者的味蕾	40
一、記憶城市的方式	40
二、都市漫遊者的文化隨筆	43
第四節 飲食的文化觀察	45
一、飲食的軌跡	45
二、食療文化	54
第五節 文學裡的飲食男女	58
一、食色性也：飲食與情欲書寫	58
二、飲食文學的性別論述	64
第三章 臺灣當代飲食文學的後殖民景觀	73
第一節 後殖民主義的基本理論與台灣歷史背景之再詮釋	73
一、後殖民主義的基本論述	73
二、後殖民台灣的思考架構	77
第二節 文學作品中的後殖民書寫特質	78
一、跨國與本土的拔河戰：施叔青《微醺彩妝》	78
二、李昂食色小說的後殖民書寫	83
三、顛覆父權式家庭模式：平路〈玉米田之死〉	91
四、顛覆男性歷史書寫的大傳統：《逆旅》	94
五、從後殖民論〈饑餓〉裡的角色詮釋	99
第三節 後殖民飲食風格	103
一、想像的東方飲食	104

二、美日咖啡文化影響下的後殖民飲食風格.....	105
三、交混的飲食.....	108
第四章 臺灣當代飲食文學的後現代景觀	117
第一節 後現代主義的基本理論與在台變化	117
一、後現代主義的源起與重要學說.....	117
二、後現代臺灣.....	121
第二節 臺灣當代飲食文學的後現代書寫特質	127
一、魔幻寫實的暴食秀：張大春的〈饑餓〉.....	127
二、後現代與科幻的交錯：黃凡〈冰淇淋〉.....	134
三、後現代擬像術：施叔青《微醺彩妝》.....	138
四、後現代的解構策略：焦桐《完全壯陽食譜》.....	143
五、後現代女性進行曲：江文瑜《阿媽的料理》.....	151
第三節 後現代飲食新浪潮	158
一、飲食無國界.....	159
二、飲食的擬像化.....	160
三、後現代的環保意識.....	161
結論.....	167
參考書目	171

第一章 緒論

文化研究是二十世紀裡自文學批評分立出來的新學科，涉及社會學、人類學、政治學及文化政策等方面，帶有顯著的跨學科性質。研究飲食文化固然與文學、人類學、社會學和傳播學脫離不了關係，因為「飲食」是一種既悠久又深奧的文化與學問，雖看似小道，然卻滲透在養生、經濟、社交、倫理、娛樂、政治、審美各領域中。它不僅是單純滿足人的生理欲求，還是一種文化符號，被賦予很大的社會意義。遼耀東先生曾說過：「如果說飲食文化是社會大眾共同努力的結晶，那麼飲食文學就是個人才思的表現。」「飲食」是民族文化的精髓，也為文學創作提供了豐富的素材，歷代都有以飲食為題材的文學作品，一些名篇中所記載的肴饌，現已成為研究飲食文化史的寶貴資料，其所蘊藏的文學、藝術、哲學乃至於科技等價值，是民族重要的文化資產。以「飲食」為題材所構成的「飲食文學」，不僅是作者個人的飲食經驗記錄，亦是一個時代的社會觀察，從文本內容可照見社會與文化的變遷，而「飲食」本身也可發展成多重的意義及延伸，從具象而提昇到形而上的層次，成為哲學的內涵。

第一節 研究動機與目的

任何一個時代文學的形成，與社會現象有著密切的關係。以飲食作為書寫的題材，是古今中外文學創作的一種面向。由於飲食是生活的組成因子，文學作品裡與飲食相關的描述，往往反映了一個時代的文化及集體意識形態。故研究飲食文學，可作為吾人研究一個時期文化的線索。

臺灣是個多元族群融合的社會，除了本土原住民，大部分的族群都是中國移民的後代。早在十七世紀便有大量來自漳州、泉州的先民由唐山過臺開墾。在荷蘭和西班牙人相繼佔領台灣之後，歷經明鄭時期、清領時代，一八九五年甲午戰後淪為日本的殖民地，其間長達五十年，直到一九四九年國府遷台後，才有另一批中國新移民遷入。複雜的歷史背景形成臺灣多元的文化內涵，也開拓了臺灣的飲食景觀。來自不同族群的作家將豐富的飲食經驗化為書寫題材，能呈現其個人思維與集體創作意識，並可作為文化研究的珍貴資料。

此外，戰後西力東漸，臺灣文壇受到當代西方文藝思潮的衝擊，產生了巨大的震盪。尤其是八〇年代之後，「後現代」與「後殖民」成為文學與文化研究者爭論的焦點，作家在書寫策略上，當無可避免受到這兩種文藝理論的影響而建構出後現代與後殖民融合摻雜的文學風格，而以「飲食」作為書寫題材的文學作品，應可反映出社會在這兩股西潮帶動下的飲食風貌。本篇論文以當代臺灣文學作為

研究場域，將重點著眼於後現代與後殖民情境下的飲食文化觀察，探討自戰後迄今的飲食文學所展現的社會面向與文化意識，並論證作家在行文策略上所呈顯的後現代與後殖民書寫特色。

第二節 研究範圍與方法

本篇論文以臺灣當代飲食文學為研究主體，首先當對研究時代與「飲食文學」的意義做界定。所謂「當代」意指二次戰後國府遷台（即一九四九年）以降，研究文本所反映的時代當以此為範疇；而「飲食文學」則採取廣義的解釋，指以「飲食」作為書寫題材的文學，包括散文、新詩及小說。

臺灣當代飲食文學發軔甚早（以二次大戰結束作為起點），但在初期尚不足以蔚為風氣，這固然與貧窮年代物資缺乏，國人對飲食的態度尚未到達求精的境界有關，但不少與飲食相關的描述卻能寫實地反映出當時社會的現象，對於研究飲食文化的變遷，具有寶貴的價值，故收錄在本論文的研究範疇之中。八〇年代以降，臺灣文壇大量興起飲食熱潮，老中青三代作家均有優秀作品，從梁實秋《雅舍談吃》、唐魯孫一系列的飲食散文、林文月的《飲膳札記》到近期的李昂食色小說、蔡珠兒、黃寶蓮的飲食散文等，都是作家有意識地以飲食為主題所創作的飲食專書。各大文學獎中，也頻頻出現與飲食相關的佳作。本篇論文的研究文本以文學性為優先考量，為避免內容過於龐雜無章，捨棄食譜及美食導覽，僅擇取當代具有文學指標的作品，包含文學獎得獎佳作及各大出版社的年度文選。

本篇論文的研究重點置於後現代與後殖民情境下的飲食文化觀察，故須挪用西方的後現代與後殖民論述作為詮釋文本的依據。於後殖民論述部分借用法農（Frantz Fanon）、薩伊德（Edward W. Said）、史碧娃克（Gayatri C. Spivak）、霍米巴巴（Homi K. Bhabha）等人的後殖民理論；在後現代論述部分，引用哈山（Ihab Hassan）、李歐塔（Jean-Francois Lyotard）、布西亞（Jean Baudrillard）及詹明信（Fredric Jameson）等人的後現代理論及德里達（Jacques Derrida）的解構主義，但由於上述理論在西方社會的發展背景與臺灣未必相同，故在論述過程中將進一步說明西方文藝理論在本土經由學者翻譯、挪用後的情形。其次，將分析文本，論證作家如何展現後現代／後殖民的書寫特質，並說明文本內容所呈現的後現代／後殖民飲食景觀。

第三節 文獻回顧與探討

二〇〇三年，焦桐主編的兩冊《臺灣飲食文選》出版，蒐集從梁實秋、吳魯

芹、逸耀東、劉大任、張曉風、廖玉蕙、李昂、簡媜、周芬伶、方梓、韓良露、蔡珠兒、柯裕棻、徐國能等橫跨三代作家的飲食文章，由這些作品大抵可窺臺灣飲食散文的發展風貌與世代差異。其第二輯更以「親情的滋味」為主題，收錄數篇藉食物描寫親情的佳作，可見藉（食）物抒情的懷舊書寫仍是當代文學主流。綜觀當今出版市場，不乏以「飲食」作為訴求的雜誌，但大都著眼於感官上的追逐，缺乏深度品評與論述，無法展現深層的飲食文化及人文特色。二〇〇五年九月《飲食》雜誌創刊發行，這本由焦桐創辦的雜誌，是第一本放眼全世界，以飲食文化文學為主軸的月刊，由於編輯者橫跨世界各地，內容包含異國旅行風味、美食教育、養生保健、餐飲評鑑與華文飲食文學，兼具文化與資訊，不同於其他美食雜誌，更多了文學味道。《飲食》雜誌從文化的角度來介紹飲食，對於提昇國人對飲食文化的重視與鑑賞能力，具有極大的影響性。

臺灣的飲食文學行之多年，散文與小說的創作雖成果斐然，但關於探討飲食文學的理論著作卻寥若晨星。鄧景衡所著的《符號·意象·奇觀——台灣飲食文化系譜》兩輯與廖炳惠《吃的後現代》從文化角度剖析後現代飲食面向，為討論臺灣當代飲食文學提供了學理基礎。《符號·意象·奇觀——台灣飲食文化系譜》兩輯，共收錄十七篇論文，作者試圖揭露飲食空間與環境生態、社會、政治、經濟、歷史……等的關係，並詮釋飲食形式的塑造及其背後支撐的自然與人文體系根柢。此書提供觀察台灣後現代飲食現象的另一種視野，但作者多從負面角度詮釋台灣飲食文化，忽略其積極正向的發展。

《吃的後現代》以「後現代主義」作為論述基礎，作者闡述後工業與全球化後飲食文化所呈現各種面向，並兼議當下「後現代」的臺灣飲食現象。在論述吃的後現代意義上，廖炳惠借用前法國總統密特朗的顧問阿達理（Jacques Attali）的文化史分期將整個飲食歷史劃分為四期，並將臺灣飲食哲學置於後現代的語境下進行解讀。作者深入淺出地分析後現代背景下飲食文化的各種面向，內容涉及前現代、早期現代、現代到後現代的飲食文學觀之轉變、弱裔飲食文化與主流飲食文化的比較、電影、廣告等消費文化中飲食的情慾化特色等。結語中論述臺灣的後現代飲食與政治更令人玩味，作者針砭當下透過飲食來表達政治意識形態的作法，並洞悉臺灣盲目追尋某種飲食風潮的現象。這種獨特的切入點和一般的飲食圖書相比，顯然更具啟發性。本書以後現代理論詮釋飲食文化的現象，立意新穎，但論述中仍有可議之處：

- 一、書中所舉的例子多引自國外電影或文學作品，較少涉及本國部分，尤其是臺灣現當代飲食文學的討論，稍嫌不足。這或許與作者自身背景的限制有關，若能在跨國評述時兼及本國電影及文學作品，則更臻完善。
- 二、廖炳惠先生藉由阿達理的文化史分野，將飲食文化分成四個階段，雖有

所根據，但這種飲食文化的斷代標準為何，界定方式又為何，作者並未深入說明。且這樣的分期方式是否適用於臺灣，仍有待商榷。

現今圖書市場上充斥著不少飲食類出版品，這些著作大多以飲食內容為底色，在其中拼貼思想文化層面的元素，如：加入濃厚的地域風情、有趣的人物事件以及引經據典地追溯飲食淵源。但飲食文化應不只是如此單純的現象，在飲食的過程中承載著慾望、權力的角逐、身份認同及意識形態等一系列繁雜的密碼。《吃的後現代》一書能於當代飲食書寫中另闢蹊徑，將後現代的理論引入飲食領域，擴大大眾閱讀飲食文化的視野，對於討論臺灣後現代飲食現象，深具參考價值。

飲食文學是近幾年來熱門的研究課題，截至目前為止，筆者於臺灣地區蒐尋到與飲食文學相關的學位論文共十七篇，分析後將這些論文的研究方向分為三類：

一、古典文學研究：

在此範疇內的有鍾明玉《紅樓夢飲食情境研究》、胡衍南《食色交歡的文本——金瓶梅飲食文化與性愛文化研究》、洪正鈴《金瓶梅詞話之原型研究》、蔡秀敏《唐代敦煌飲食文化研究》、陳佩君《飲膳正要之研究》、詹雅雯《紅樓夢四需書寫之研究》、吳安安《儀禮飲食品物研究》、簡意文《白居易詩中的衣食雅趣》及楊惠貞《北宋文人的飲食書寫——以詩歌為例的考察》等，研究者大都從古籍中討論該時代的飲食文化面貌，並分析古籍中的飲食書寫在文本中呈現的藝術價值，就研究時空而論，皆未涉入臺灣當代飲食文學範疇，故在此不予置評。

二、語言與應用教學研究：

洪郁芬《與飲食行為相關的中文譬喻及中華文化》藉由分析中文裡與食物及飲食行為相關的譬喻探討語言與文化的關係，揭示及證實文化內涵對譬喻中喻依的選擇，及譬喻本身意義之詮釋的重要影響。黃庭芬《台灣閩客諺語的比較研究——從飲食諺語談閩客族群的文化與思維及其在國小鄉土語言教學上的應用》從閩客的飲食諺語談起，分析比較台灣閩客族群所展現的文化面貌，再從閩客的飲食諺語的概念隱喻部分討論閩客族群的思維歷程及其所展現的處世哲學，並探討隱喻轉義在閩客詞彙上的演變歷程及其在教學上的應用。方虹婷《飲食華語課程教材設計——兼論網上輔助活動建構》針對華語的特性，選出「飲食文化」作為主題，設計課程與教材，並針對文化教學的特性與需要，建構一個輔助的飲食華語教學網站。後兩篇論文更進一步將飲食用語應用於教學設計上，綜而言之，此三篇論文偏重於語法研究，較乏針對飲食文本內容、思想進行分析。

三、現代文學研究：

李淑雲《茶在現代散文中的情境塑造》以台灣現代與茶相關之散文為範疇，

分析「茶」在文中如何塑造情境及其所發揮的作用。作者聚焦於單一主題（茶）與單一文類（現代散文）進行研究，故能較深入分析文本。但僅就研究材料中加以歸納出茶在現代散文中的四種情境塑造方法，唯恐不夠周延，仍有拓展空間。黃于珊《棲身在浪漫與現實之間——鄭寶娟小說研究》以鄭寶娟的小說作品為研究範疇，從作家的離鄉作為研究論點，探討其在異鄉寫作時的觀點，與之前的留學生文學和移民文學的差異。黃于珊的研究僅在第四章整理鄭寶娟小說中的社會意識時有涉及飲食與鄉愁，其餘章節與飲食較無關聯。賴孟潔《唐魯孫飲食散文研究》以唐魯孫的飲食散文為主要的研究對象，透過唐魯孫的文本探討台灣飲食狀況，並論述唐魯孫飲食散文在臺灣飲食文學領域的重要地位。此篇論文著眼於唐魯孫飲食懷舊書寫所造成的影響，並於第四章第二節整理出台灣飲食文學自唐魯孫以降的發展，以證明唐魯孫的飲食書寫具有承先啓後的作用。然論者並未說明其它作家與唐魯孫書寫風格或內容上有何承繼關係，論證部分略顯薄弱。徐耀焜《舌尖與筆尖的對話——台灣當代飲食書寫研究 1949—2004》以國府遷台以降至二〇〇四年的台灣飲食書寫作品為研究對象，擇取這個時代中，書寫量多又各具風格與代表性的作者，分析其作品，並依時空的脈絡，建構台灣當代飲食書寫的整體面貌。礙於此篇論文尚未完整公開，筆者僅就其研究目錄管窺概要，認為此篇論文較側重於作家書寫策略研究。

除了上述三種類型之外，劉淑萍的《中國文學中的食人》主要是探討中國古典與現代文學中的食人事例之意象、寓意、時代背景、及多面向的人性，藉由中國文學中的「吃人」，看出人物的性格、社會背景及背後所隱含的意象。作者另闢蹊徑，採跨時空的飲食文化研究，將文學作品中的「食人」視為符號學的操弄，為飲食文學研究領域裡開拓另一番視野。從上述中發現，在臺灣碩博士學位論文中尚未出現採後現代及後殖民的思考角度剖析當代飲食文學之相關研究，因此，本篇論文當具有開創性的意義。

雖然在學位論文部分，較乏對臺灣當代飲食文學的相關研究，但在學術界卻有不少精采的飲食論述。劉亮雅〈後現代，還是後殖民？：微醺彩妝中的景觀、歷史書寫以及跨國與本土的辯證〉一文從後殖民與後現代觀點分析施叔青長篇小說《微醺彩妝》，論者認為書中敘述穿梭於後現代與後殖民兩條軸線之間，而兩條軸線之間的張力使得全書的敘述經常被打斷，形成斷片式敘述，論者以班雅明的「文學蒙太奇手法」釋之，並探討文本如何以此手法從事歷史書寫以及跨國與本土的辯證。內容有許多涉及飲食的論述，如：以美食、紅酒消費說明其代表的文化意義，可窺臺灣於後現代與後殖民交織下的飲食情境。廖炳惠的〈後殖民的憂鬱與失感：施叔青近作中的疾病〉一文也以《微醺彩妝》為例，針對幾個殖民接觸中所引發的不適，探討跨文化的傳染病問題。論者引用塔西格（Taussig）

的說法（亦即物象協助社會製造出某種情感，並形成其集體性）來詮釋《微醺彩妝》裡流行文化所造成的舉國拜物儀式，透露出臺灣受後殖民與後現代影響下的特殊景觀。

一九九九年，在焦桐及林水福的戮力策畫下，飲食文學國際研討會圓滿閉幕，期間除了作家、學者精彩的中外飲食文學論述之外，還舉辦了兩場中西合璧的袁枚餐宴及法國印象派盛宴，邀約藝文界百位以上人士參加，成為文壇盛事。這部飲食文學研討會論文集收錄會議上發表的論文，包括社會學、文化學角度的探討，中外文學作品、台灣當代文學中飲食的探討，以及與飲食相關的論述等等。其中與臺灣當代飲食文學相關的論文有以下數篇：

陳思和〈試論現代散文創作中的談「吃」傳統〉以三〇年代北京的周作人、七〇年代臺灣的梁實秋及八〇年代中國大陸的汪曾祺為討論對象，論者從三家出身背景及生活情趣之差異，比較其文筆風格。論者認為梁實秋談吃的傳統形成其散文創作中典雅的風格，與其成長背景有莫大的關聯，而其中回味食物消費過程有時令人有誇富之嫌，但未深入說明，這部分筆者將於本篇論文第二章補充說明。

林鎮山〈飲食與鄉愁——論卡普琴諾與玉米田之死〉以中國大陸作家王蒙的短篇小說〈卡普琴諾〉與臺灣當代女作家平路的短篇小說〈玉米田之死〉為討論文本，從敘述者與聽述者之對話關係，解析文本的主題含義與敘述架構。論者以為此兩篇作品中的敘述者「我」並沒有擔負起正式的聽述者的職責與功用，二文皆運用「飲／食」來貫串類似的鄉愁，敘述架構相異的選用，卻產生了旨趣不同的文學效果。這篇論文認為女作家平路以男聲敘述者「我」顛覆了自己，卻沒有進一步說明真實作者的生理實證性別如何對文本產生顛覆作用。筆者將於第三章另做說明，從性別分析理論探討平路的顛覆策略。

鍾怡雯〈記憶的舌頭——美食在散文的出沒方式〉一文將表層語言符號之運用視為「技」，而經過轉化的語言符號，建構起意義，則為「道」的美學層次。論者認為成功的飲食散文除了具備挑逗食慾的魅力，應具有言外之意。她以唐魯孫、梁實秋及林文月的飲食散文互為參照，認為前兩者的飲食散文大多停留在「技」的層次，而後者則能提升至「道」的階段。筆者以為，飲食散文並不一定符合這些原則，若文章僅是單純處理美食的意境，或可視為單純的詠物散文。

郝譽翔〈婉轉附物，迢悵切情——論林文月飲膳札記〉討論《飲膳札記》的寫作旨趣及風格。論者引用羅蘭·巴特符號學的概念，認為《飲膳札記》是林文月自覺欲將飲食符號化，成為溝通人我的語言橋樑，但此議題卻未再深入之探討。而論者雖強調林文月既是烹飪者，也是寫作者的雙重身份，但並未針對廚娘作家從中獲得自我實踐與肯定加以發揮，留下許多討論的空間。

賀淑瑋〈完壯陽食譜之幽默策略〉討論焦桐《完全壯陽食譜》的歷史定位及

食譜的幽默策略。論者認為詩人將食譜入詩顛覆傳統文學分類模式，而詩人強烈批判男性壯陽迷思與國家意識型態的強行灌輸，和傳統詩言志的傳統不同，而其批判策略——幽默，一方面可化解讀者的反彈，另一方面則可避免嚴肅說教的創作大忌。論者強調詩人以「語言入珠」的方式展現「詩暴」效果，但未能盡釋其義。筆者將於第四章以後現代詩學觀點重新闡述詩集的解構策略，並進一步說明食物所構成的隱喻系統。

第四節 篇章結構

本篇論文共分為四章，第一章為全文緒論，闡明研究主題，說明研究動機、目的、範圍與方法，並分析臺灣地區於文學領域中與飲食相關的學位論文。

第二章分析當代臺灣飲食文學的書寫主題，考察作者個人的內在因素與社會環境的外在因素所形成的文學現象，客觀論述文學與社會文化之間的關係。第一節論述臺灣當代飲食文學的懷舊書寫特質，並分析文本的表現手法，及作家的創作理念與時代潮流的關係。第二節研究重點著眼於食物的呈現方式，分析作家運用何種書寫策略表現食物特質，並探討這種書寫策略所引發的言外之意。第三節探討結合「旅行」與「飲食」的文學作品其創作風格及書寫特質。第四節為飲食的文化觀察，從文本中探討臺灣飲食文化的變遷，並論述食療與壯陽文化的關係。第五節討論臺灣當代飲食文學裡的情欲書寫模式，並分析蘊涵其中的性別論述。

第三章以「後殖民」的角度切入臺灣當代飲食文學，探討文本中的後殖民書寫特質，及其所反映的後殖民飲食情境。第一節先針對「後殖民主義」的基本論述做系統性的整理，再分析台灣歷史背景，探討是否能夠以「後殖民」的角度觀照。第二節以施叔青《微醺彩妝》、李昂食色小說、平路〈玉米田之死〉、郝譽翔《逆旅》及張大春〈饑餓〉作為研究文本，探討作家的書寫策略是否具備後殖民的思考特質。第三節檢視當代臺灣文學裡所述及的飲食情境，分析在這些作品中呈現的後殖民風格，內容將跨越台灣本土，延伸至海外華人地區，冀從在台發表的文學作品中，一窺各地的後殖民飲食景觀。

第四章擇取八〇年代以降受後現代主義影響的三篇飲食小說及兩本飲食詩集作為研究文本，探討後現代主義進入台灣文壇後，經由本地作家、學者詮釋後所產生的變化，並論證文本是否能反映出後現代社會情境。第一節爬梳後現代主義發展及其重要論述，釐清台灣社會引進後現代主義過程及挪用策略。第二節以出版時間先後為序，擇取具後現代特質的飲食小說及詩集作為研究文本，探討飲食文學如何展現後現代風格，其書寫策略是否能與西方後現代主義接軌，抑或已

本土化成爲台灣文學的既定模式。第三節檢視臺灣飲食文學所述及的飲食現象，分析文本裡所呈現的後現代飲食特色。

第二章 臺灣當代飲食文書學書寫主題研究

西諺有云：「You are what you eat」，一個人對於食物的態度，能反映出對生命的態度，鍾怡雯指出：「我們透過文字讀到飲食的文化意涵，透過『散文』——這種相對真實的文類，折射出作者的飲食品味／風格，以及文化教養。」(2002: 84) 飲食為文化構成的因子，其可具體而微的凸顯出民族和社會的特質，故飲食文學當可從社會學的角度詮釋。作家（或人物）自身與食物的關係，往往構成文本的書寫主題，從這些書寫主題中亦可觀照社會文化現象。因此，研究飲食文學，作家個人的內在因素固不可偏廢。本章將分析當代臺灣飲食文學的書寫主題，考察作者個人的內在因素與社會環境的外在因素所形成的文學現象，客觀論述文學與社會文化之間的關係，冀由作家書寫主題檢視後現代與後殖民意識滲入並產生交織的現象。

第一節 當代飲食散文的懷舊書寫

自古以來，懷舊書寫是中國文學的一大傳統，代表某一時代的集體記憶，它跨越各種文類，散韻兼及。中國古代文學寶庫的豐富多采，與我們優良的飲食文化傳統有密切的關係，也與我們獨特的文學表現傳統有著密切的關係，這與西方文化與文學傳統是不同的（王仁湘 363）。文人寄託鄉愁於食物，藉此喚醒記憶中的味蕾並重溫舊夢，是中國文學裡的特有現象。綜觀臺灣當代飲食文學，「懷舊」是慣見的書寫主題，鍾怡雯與陳大為主編的《天下散文選》收錄自一九七〇至二〇〇〇各種主題的華文作品，懷舊與飲食分佔其中兩大領域，但亦有部分作品出現兩種主題互見的情形；二魚文化在二〇〇三年出版的《臺灣飲食文選》裡，也可見作家藉食物懷想人情或家鄉味，形成早期飲食文學的書寫主調。在本節裡將論述臺灣當代飲食文學的懷舊書寫特質，並分析文本的表現手法，及作家的創作理念與時代潮流的關係。

一、集體記憶的再現

五〇年代起文壇上颯起一陣懷舊文潮，許多大陸來台作家眼見歸夢遙遙無期，遂藉文字寄託鄉愁，而在題材的篩選過程裡，故鄉的食物最常出現在懷舊作品裡。《論集體記憶》（Halbwachs, M.）中提到：「我們保存著對自己生活的各個時期的記憶，這些記憶不停地再現；通過它們，就像是通過一種連續的關係，我們的認同感得以終身長存。」(82) 大陸來台作家藉由懷舊書寫共構出原鄉風景，

是一種集體記憶的表現方式，而這集體的記憶具有凝聚族群的力量，進而強化群體對自我身份的認同感。

討論台灣當代飲食文學早期懷舊系譜時，首當提及唐魯孫。身為滿洲貴族後裔，生長於北京，戰後來台擔任公職，退休後才著手撰寫一系列飲食文集。由於特殊的成長背景讓唐魯孫能飽嘗中國各地美食，而這些豐富的飲食經驗即成爲他筆下的題材。礙於戰後兩岸未開放觀光探親，許多外省移民在有家歸不得的情況下，只能透過書寫釋放鄉愁，因此在唐魯孫的作品中，關於故鄉北京的描述佔了極大的篇幅。唐魯孫以文字書寫親近中國，其實是對自己家國的想像，他這樣的書寫記憶，其實也就是以記憶的方式來填補對於過去的思念（賴孟潔 4）。北京爲中國首善之都，身爲北京人，唐魯孫存有一種驕傲，他透過飲食書寫來保存北京生活記憶，並藉此取得認同感。他的第一篇飲食散文〈吃在北京〉發表時，引起許多在台老北京的共鳴，〈我家怎樣過端午〉一文裡提到：

北方有一部分的人對於吃有時是非常固執，就拿粽子來說吧，吃粽子一定是江米小棗，要不就是裹得緊、冰得透，清水江米白粽子，蘸二貢（白糖）或糖稀來吃，此外甜鹹南北各式粽子，一律認為全是邪魔外道，絕不進口，……（2002：167）

從上述內容可看出唐魯孫對族群身份的認同表現在飲食口味的堅持，他的作品裡多涉及北平飲食，而這些飲食皆代表一種物質符碼，《論集體記憶》指出，「當提到某些名字時，我們肯定是想到了這些名字超出物質符號本身的象徵意味，而且想了這些名字不可分地附著在其上面的某些東西」（124），同樣來自北平的唐魯孫和梁實秋述及故鄉的美食都不約而同地提到東興樓、涮羊肉，這些食物構成他們共同的集體記憶，而食物本身也負載著物外之意，正如當我們提起豆汁兒，腦海中立刻浮現老北京的身影。從心理學的角度分析，懷舊是追求心理平衡及自我調適的方式，唐魯孫的作品集裡以故鄉北京的飲食爲主題，懷念過去美好的滋味，即是一種藉食抒懷的表現方式。他開啓這樣的懷舊書寫方式，成爲飲食文學慣見的特色。

五四新文學運動以來的白話散文，談吃論食的美文創作始於周作人，並將它視爲表現作家生活藝術的話題（陳思和 1999：447）。梁實秋於一九八五年出版《雅舍談吃》承繼此風，除了用藝術的觀點來審視日常飲饌，更將它作爲抒發鄉愁的途徑。作者在序文裡提到：「偶因懷鄉，談美味以寄興；聊爲快意，過屠門而大嚼。」（4）簡言之，梁實秋有意藉談論美食抒發尊鱸之思，他在書裡提到，燒羊肉是道地的北京味，離開北平，休想吃到像樣的羊肉；〈豆汁兒〉一文中亦

提到：「我不知道爲什麼北平人養成這種特殊的口味。南方人到了北平，不可能喝豆汁兒的，就是河北各縣也沒有人能容忍這個異味而不齜牙咧嘴。……自離開北平，想念豆汁兒不能自己」（70），豆汁兒標識著老北京的身份，具有強烈的地方性格。梁實秋對於具有北京特色的飲食情有獨鍾，而這些食物也意味著對北平人身分的認同，進而產生對故鄉的集體記憶。

《雅舍談吃》一書，全書共五十多篇短文，內容以記敘食物爲主，連帶回味整個飲饌過程。陳思和認爲，談「吃」的傳統在梁實秋的散文創作中形成一種典雅的風格（1999：452），這與作者的生活條件有很大的關聯。梁實秋年少時於北京居住，生活富裕，品味固然追求精緻。在他筆下的飲食經驗，大多在飯館裡呈現，少部分涉及庶民飲食，是一種具有階級意識的飲食生活。雖作者自言因懷鄉而談美味寄興，事實上憶念家鄉食物的成分還是多於對人事的感懷，因此人情味顯得較爲寡淡，僅在文中或文末略筆帶過。例如：〈蓮子〉一文回憶陪父親遊十利海食蓮子的童年往事及與友人在重慶吃蜜汁蓮子的趣事、吃烤羊肉想起嗜吃蔥蒜的同學張心一、描述東興樓的芙蓉雞片時，憶起幼時以箸敲碗得父親教誨之事等。鍾怡雯曾評論唐魯孫飲食散文之弊，在於「當他以旁觀者的態度，置身『味』外地陳述美食時，讀者亦置身文章之外，無法感受美食的滋味，只剩食物的符號在其中載浮載沉。」（1999：490）而同樣的情形也出現在《雅舍談吃》。書中所描述的食物多爲記憶中具有代表性的北京家鄉味，但梁實秋在記述這些食物時，往往附帶提及當地料理該食物最富盛名的餐館，如：東興樓的芙蓉雞片、烏魚錢、韭菜簍、蟹、糟蒸鴨肝，同和館的煎餛飩、炸丸子，厚德福的核桃腰、沙鍋居的白切肉、春華樓的松鼠黃魚等等，如此便減低了文學性，這是唐魯孫與梁實秋的飲食散文美中不足之處。一九五〇之後大陸移民作家透過回味食物來勾起故鄉的記憶並串聯鄉愁，唐魯孫與梁實秋以家鄉北平的飲食爲主題，兩者的懷舊書寫共構出故鄉北平的風景，也喚醒了老北京的集體記憶，具有凝聚族群的力量，也強化群體對自我身份的認同感。

貧窮與饑餓是戰後臺灣庶民飲食生活的共同面向，也是作家懷舊書寫的共通主題。阿盛的〈煙火醬菜〉是一篇諷諧寫實的鄉土文學作品，文中描述在不富裕的時代，臺灣勞動階層的飲食內容：

粗做人必須吃飽，早餐決不吃稀糜，稀糜是小孩老人吃的。出勞力的人如果吃稀糜，過一泡尿之後就抽掉力氣了，還能做什麼工？（161）

因此，從事粗重勞動者常吃地瓜籤飯，醬菜、鹹魚則是常見的佐飯食物，一條手掌長、三指寬的乾鹹魚竟可佐三天九頓飯（163）。此外，醬油的販賣過程也反映

出貧窮年代對飲食的苛刻：「笨拙的小孩通常沒有買醬油的權利，不富盛的年代，食物的重要性經常大於小孩的皮肉，弄失手了，輕則一巴掌，重則一棍落在手腳上。」(165) 貧窮年代缺乏節育觀念，家中食指浩繁，除了慎重對待開門七件事，夫妻吵架的原因也多半與食物相關。阿盛於文中提到，夫妻發生口角時若不幸須動手砸物，碗盤與食物絕非要件，那毋寧是為自己多找麻煩(165)，反映出物資缺乏年代，對食材與器皿的珍惜。林央敏的短篇小說〈饑餓〉寫經濟拮据的藍領階級家庭，為了維生不得已讓輕度身心障礙的長子到廟會向人乞討。小說中的主角為一家之主，一天在工廠工作加班時等不到妻子送來的晚餐，待返家後才發現妻子已喝農藥自殺。小說反映出台灣下層社會貧窮境況，具有強烈的寫實精神。

方梓的《采采卷耳》不僅寫食物，也以質樸的散文筆法細部描繪貧窮年代的飲食內容，投射出臺灣早期農村生活的樣貌。「光腳上學的年代」與腳踩芥菜的童年並行；洗韭菜葉反映貧窮年代故鄉的農村生活。書中所提及的蔬果，在臺灣人民心中具有象徵的意味，也見證社會轉型後，今非昔比的現象，例如：空心菜和番薯一樣，在五、六〇年代是貧窮的象徵，救命的食物，但隨著經濟起飛，卻身價翻漲，成為宴客菜餚中時髦的青菜(24-25)；年長後與童年時代的野菜—雞絲菇在超市重逢，身份地位雖提高了，但卻失去了野味；在傳統市場上擔任「贈品」的蔥蒜，在過去欠缺菜蔬的年代，則是農家常見的盤中飧。林文月《飲膳札記》裡有段描述反映舊時代貧而好禮的淳樸民風：

米粉似乎是台灣閩南或客家人普遍的食物。我記得剛回台灣時，台灣人民的生活尚未富裕，一般家庭宴客或各地區的大拜拜時，一上桌總會見到一大盤或一大碗炒米粉，但也多數無甚作料，只是用蔥或紅蔥頭爆香炒出來的一堆白白的食物，頂多帶一些醬油的顏色，既可做主食替代米飯，亦可充做一道菜肴。而在物質生活未甚富裕的當時，宴客之際先上一道炒米粉，頗可以填飽客人的肚子，所以有一句俗諺：「米粉仔安肚」。那種貧而好禮的時代，恐怕不是今日台灣人民為一頓吃食一擲萬金所能想像的。

(101-102)

此外，在當代散文中關於飲食的描述也能洞見臺灣光復後的庶民飲食生活。愛亞在〈罈子及其他〉一文裡回憶童年的景象是：「十歲那年是民國四十四年，還不知曉冰箱的時代。菜餚是盡量招算得恰到好處，少有剩餘的，大家全過得艱苦，也少有什麼零嘴吃。」(270) 蔣勳在〈無關歲月〉裡提到兒時每逢過年的心情：「早年台灣普遍經濟狀況並不富裕的情況下，過年的確是一種興奮的刺激，給貧困單調的生活平添了一個高潮。」(296) 飽經戰亂而自大陸遷台的父母，在異地

安頓之後，已稍稍平息對戰爭的恐懼，但在蔣勳眼中看來，「他們對於過年的慎重，他們許多看來迷信的禁忌，他們對食物刻意豐盛的儲備，今天看來，似乎都隱含著不可言說辛酸與悲哀吧。我孩童時的過年，便對我有著這樣深重的意義，而特別不能忘懷的自然是在過年的高潮——除夕之夜了。」(296) 隱地在〈餓〉一文裡更深刻地描寫在物資缺乏的五〇年代饑餓的滋味：

餓，是的，空氣裡瀰漫著餓。每天想尋找有什麼可以吃的。但那是物資缺乏的五〇年代，不像現在的家庭，冰箱裡永遠儲滿食物，那時，我們幾乎沒聽說過誰家有冰箱。冰倒是看過的，夏天裡，到南昌街的鋸冰店用草繩綁著，買四四方方的塊冰回家，敲碎了放在嘴裡咬著吃，有時把碎冰放在杯子裡，加點糖和醋，變成一杯糖醋冰水，當年可也是十分美味的飲料呢！

(44)

冰箱在當時是罕見的奢侈品，只有少數生活較富裕的家庭才有，如：王宣一在〈國宴與家宴〉裡即提到：「在冰箱並不普遍的年代，冰淇淋無疑是生活的極奢侈品。我們家裡很早就有冰箱，第一台冰箱是那種不必插電，只放大冰塊保持冰度的『土冰箱』，用了好像沒多久，家裡就換了一台進口的奇異牌電冰箱。」(130) 同樣生長在五〇年代的作家，記憶中都脫離不了貧窮的陰影，作家的集體記憶反映了社會現象，在他們的作品裡，誠實記錄在那貧窮年代的庶民生活，透過懷舊的飲食書寫呈現今昔之別，藉由集體記憶共構出早年臺灣的飲食風貌。

二、懷舊的抒情傳統

在懷舊文學熱潮方興未艾之時，唐魯孫、梁實秋的飲食散文，代表外省籍作家的集體記憶，藉飲食以懷鄉的是他們共同的書寫策略，不過，他們似乎較有意識在記錄美食，懷念過去的滋味，整體而言，還是以記敘的成分為重，抒情的意味較為薄弱。鍾怡雯認為這種針對食物的白描法類似觀察報告，充其量不過在讀者的腦海增加一種食物的名字，同樣的佳肴出現在林文月的筆下，卻呈現迥異的閱讀效果(1999：491)。鍾怡雯更進一步指出，審視飲食散文成敗的關鍵，在於食物在散文中是否經過轉化，而人事正是使散文動人的重要元素(1999：507)。在為數眾多的飲食文學作品中，林文月的《飲膳札記》以質樸溫婉的文字，傳達對親友的情誼，堪稱文情並茂的飲食經典，因而備受學者討論。在《飲膳札記》中，貫串全書的主軸是「飲食」與「人情」，郝譽翔認為林文月是「以端正溫婉之筆，透過飲食來書寫人情的融洽調和」(1999：514)，並指出《飲膳札記》「是

更自覺欲將飲食符號化，成為溝通人我的語言橋樑」（1999：516）。書中的每道佳餚，都是作者精心烹製，不假他人之手，記錄這些食物的製程及享用的過程，都是在追憶那些曾經擁有的美好時光。林文月自言：「我開始整理多年的中饋經驗，斷續寫一些飲膳方面的文章。素材的挑選、烹調的過程等心得的記錄，固然是為文的骨髓，但記述之間亦自難免有許多過往的人事記憶湧上心頭，筆端遂不住會藉飲膳以憶往」（1999：164），「藉飲膳以憶往」是林文月創作這部飲食文學經典的動機，她不但要將某一道菜餚的烹飪過程、材料、效果訣竅都告訴讀者，同時也要把這一道菜相關的記憶、事物，一併放進文章之中。在她的界定裡，「食物是主題，人事是配合『主題』去衍生的，不可喧賓奪主」（孫梓評 2001）。

《飲膳札記》共收錄十九篇文章，每篇文章皆以菜肴為主題，內容則以製作過程之描寫為主軸，融入人情之緬懷；文體形式為記敘，內涵本質則為抒情。何寄澎認為林文月透過極為精細的記敘，作品奇妙的漸漸產生超乎「記敘」的趣味，似欲探索、拓殖「記敘體」延展變化的「可能性」，一方面高度膨脹其記敘性，一方面襯以無限簡約淡化之抒情說理（193）。林文月將記敘與抒情共治一爐，鉅細靡遺地描述每道佳餚的典故、製做過程及宴客場景，而在記述時不免勾起往日回憶，故也將感情滲入其中，例如：〈五柳魚〉一文，從自己的背景寫起，略加考證「五柳」典故，而後切入主題，詳細描述製做過程，再勾起兒時嘗五柳羹的歡愉氣氛：

我記得年少時閤家圍桌喫食「五柳羹」，多半是在比較特殊的日子。譬如家中有人逢生日，或者是遠方有親人來訪留宿等等，所以吃「五魚」的記憶，總是與歡愉的氣氛相聯著。雖然那些具體的瑣細事節已不復記得，歡愉的心情似乎並不因歲月遠去而淡忘。（145）

從文章的佈局可見林文月是以食物為主，人事為輔去鋪陳文章：紅燒蹄參、芋泥、椒鹽裡脊、葱烤鯽魚、烤烏魚子勾起了師生飲宴的回憶；佛跳牆憶起少時閤家饗用吉師手藝的快樂時光；切水晶滷蛋的棉線讓她想起兒時母親挽臉的畫面；香酥鴨想起共同生活二十三年的幫傭等等，「感慨」與「珍愛」，這兩種生命情懷貫穿起整本《飲膳札記》，也貫穿起林、飲食以及他人這三者（郝譽翔 1999：522）。

《飲膳札記》以從容的態度描述烹飪的細節，並從這些動作裡追憶與之相關的人情，例如：〈蘿蔔糕〉一文提到蘿蔔糕是作者幼時母親每逢過年必定親自烹製的食物，迨母親年邁後，製作年糕的工作就落在作者身上。雖製作過程繁複，但她從不假他人之手，對林文月而言，即使口味因潮流而有所改變，但蘿蔔糕仍是她心目中「媽媽的味道」，透過重複母親烹製年糕的動作，彷彿在重溫那段已逝的

歲月。何寄澎認為，《飲》書的主題厥在憶舊，正因為篇篇有人、事之懷念、記憶，乃使《飲》書添入溫暖真摯的情懷，增加了作品柔腴的風味，但《飲》書更有意將「抒情」的成分加以「制約」（2006：197）。如：在〈台灣肉粽〉一文裡簡筆帶過童年在上海吃台灣肉粽的帶給她甜蜜中羸和著感傷的複雜情緒，又如〈扣三絲湯〉寫逝去的上海童年：「日月飛逝，我從年少而成長而漸老，上海始終是我記憶中的故鄉。也曾有過幾次可以回去的理由和機會，但我心中有一種擔憂與懼怕，不敢貿然面對我童年許多珍貴的記憶所繫的那個地方」（94），文中流露出近鄉情怯的矛盾，卻也是點到為止，留下平淡雋永的韻致。

綜而言之，《飲膳札記》各篇大都以食物製程為主軸，作者用工筆細膩鋪陳，展現寫實風格，而在食物以外，作者透過典籍記載、節慶的感覺、人物的身影，衍化成一種融合熱鬧、歡愉、溫馨中帶點惆悵的特殊氛圍，並運用精鍊的語言，略筆呈現空靈的意境。在描述中不時滲入傷時或對人情的記憶，客觀寫實中仍帶有主觀寫意，故全書融合記敘抒情，兼具知性與感性，為飲食文學開創典範。

方梓的《采采卷耳》敘寫二十四種日常所見的蔬菜瓜果所牽帶的人情及往事，本質上較接近林文月的《飲膳札記》。作者在〈後記〉中自言：「書寫蔬菜，就像在書寫自己的童年，父母親的平凡生活，農村的面貌，五、六〇年代至八、九〇年代，台灣社會一個小農村，一群農人的生活遷變，藉著蔬菜做為投射，每一則故事都從花蓮開始」（219），作者藉由蔬果懷念昔日的人事，也勾勒出故鄉花蓮的風情畫。書中各篇散文或藉物起興，或因事及物，書寫的重點都在於平凡蔬食中所蘊藏的人情：在龍葵裡回憶童年時的原住民玩伴，寫苦瓜也寫兩個同族親戚的遭遇，寫菇、豌豆、金針花也寫小阿姨、小姑姑、阿桃嫂不同的命運，巴吉魯牽扯出母愛與母親的童年，而食物也象徵母親對子女親情的召喚；由冬瓜聯想高中時代身材壯碩的同窗、由黃瓜回憶少年時代與阿麗的一段友誼，及兩者不同的命運。〈過溝菜〉寫祖先栽在番薯藤的故事，〈好脾氣的老芋頭〉寫外省人老陸和村民的情誼等等。《采采卷耳》融合了情、理、味，讓早期臺灣農村生活的情景活現在眼前，方梓樸實無華的文字中帶有情味，在平凡的事物中尋求不平凡的意涵，看似平淡，實則圓熟，耐人尋味。

張曼娟的《黃魚聽雷》是本以飲食為主軸的散文集，以四季分卷，挑選具有季節代表性的食材和料理，描述生活中諸多難忘的飲食經驗及對於食物的種種懷念、記憶。透過張曼娟細膩的文字，在樸實的飲食中寄託自己對不同人、事的濃烈情感，作者在後記裡提到：「寫這本書的時候，我竟常常想起那些已經遠行的長輩，想起他們料理吃食的背影，想到那些永遠遺失了的美味。」（233）書中所述雖然都是尋常的食物，但也因為平凡，讓人在閱讀的過程中益覺親切，彷彿每篇文章都有自己相似的生活軌跡，正如作者所言：「對於食物的喜好或憎惡，一

定都有某些線索可循的吧，只是我們遺失了隱密的線索。意識裡已經遺忘了，只有味覺還記得。」(110) 書中述及的每道家常料理背後都有溫暖的親情支持著：父親的紅燒獅子頭提高了大白菜的身價，讓大人小孩搶著吃白菜；蔥笛吹奏出作者和母親的童年回憶，餃子打亮了張家的招牌，但也流露出即將失傳的隱憂；絲瓜紅糖水治好了姊弟的流鼻血，母親的芋頭滷白菜讓留美學生吃得熱淚盈眶，吐司讓作者腦海浮現父親被外派工作而日漸削瘦的身影，紅燒牛肉的湯汁灌溉作者童年單薄的軀體、「雲雀餛飩」則將被憂鬱囚禁多年的作者釋放出來。

張曼娟除了透過飲食記錄親情，也述及友情及愛情：〈一片薄薄的冬瓜〉寫嘴尖舌利的賈媽媽和她的冬瓜盅、〈溪邊打某菜〉從茼蒿菜懷想身世坎坷的伍太太、〈臘八粥的集合式〉寫開米店的阿麗一家、〈豬小妹的高跟鞋〉從滷豬腳回憶鄰居古媽媽、〈染上香芒色〉寫朋友在豔陽下送上十幾公斤的芒果，見證深厚的友誼、〈乖乖的栗鼠〉寫作者個人的愛情，一句誤讀的糖「沙」栗子為愛情劃下休止符、〈剝開我，你只會流淚〉的洋蔥湯讓她回想起一段曖昧的情誼、〈甜蜜如漿烤番薯〉回憶一段無疾而終的戀曲等。在張曼娟的飲食散文裡，食物與人情相輔相成，共譜出和諧浪漫的樂章。書中有幾篇也流露出張曼娟外省籍父母濃濃的鄉愁：〈蕉裡的快樂〉寫父親童年時對香蕉的憧憬，沒想到來到出產香蕉的王國一待就是五、六十年、〈敲開一隻蛋〉寫陪同母親回黃土高原探親被招待生平最豐盛的雞蛋宴，母親十二、三歲離家，腳步輕巧的跨過圍牆，卻花了四十個寒暑走回來。故鄉的「水包蛋煮白糖水」代表對岸親人的熱情，也暗示困窘的生活。《黃魚聽雷》讓讀者閱讀這些文字時，能瞭解舊時代特殊的料理方法、生活風格，還有隱藏於書寫背後的人情味。

攝影專家張詠捷的《食物戀》是本圖文並陳的「島嶼食譜」，在這本飲食書裡，她發揮專長，為故鄉澎湖拍下寫真，輔以淺白的文字描述四時裡具有代表性的鄉土食物。每道菜都有感人的故事作為背景，文章蘊藏深厚的情感，是對故鄉的眷戀，也是對人情的感懷。有別於一般純文字敘述或以素描、繪圖呈現圖文並茂的飲食文學，張詠捷以黑白影象處理食物或農作、烹調圖象，並局部上色，體現真實與虛幻交織的美感及懷舊的氣氛。張照堂在推薦序裡提到，「當食物變成一種視覺符碼，透過它可以重新觀看我們的生活與世界」(13)，張詠捷用鏡頭捕捉這些視覺符碼，讓讀者在圖象與文字之間，重新認識這塊位於邊陲的土地。

作者身為人文攝影工作者，自都市返回故鄉澎湖後對鄉土菜肴產生興趣，她在作者序裡提到，「鄉土菜是族群的共同回憶與情感」(17)，在全球化的帶動下，現代人的飲食漸漸異化，似乎快遺忘最原始的家鄉味。有感於斯，張詠捷懷抱對鄉土的熾愛，拿起鍋鏟向耆老請教傳統菜肴，並用影象與文字為這些即將失傳的菜肴留下記憶。張詠捷在記錄這本食物誌時是有意識地表現其鄉土特質，例如：

書中人物的對白皆以母語表達，食材名稱及烹調用語也盡可能以俗語描述，具有濃厚的草根性。張照堂在推薦序裡稱此書「連結了台灣農民的節氣及風水曆、島嶼的地理學與民族誌」(13)，例如：〈黑糖炒章魚〉裡描述阿麗姨運用民間智慧在暗夜裡捕捉章魚，及島民順時捕獵知足惜福的生活態度；作者並引用當地傳說描述父親老家名為「豬母落水」的由來，解釋蘆黍米又名「珍珠米」的典故，透過飲食書寫呈現居民食補的觀念。書中所描述的食物都是澎湖當地的鄉土菜，但有些食物只有在特定節日才食用，例如：米豆湯只有在先祖忌日時出現，大蛤包飯、薄餅夾在清明節祭祖時才嘗得到；圓圓的炸棗象徵事情的圓滿結束，只出現在結婚、新居落成、新船下水時；雞母狗仔只有在冬至農閒時，爲了祈求神明祖先保佑六畜平安才捏製；要吃酸瓜炒豬腸，非得等到大節日不可，因爲村裡只有在廟會或婚喪喜慶時才會宰豬分享親友，從這些食俗中可以了解澎湖當地傳統文化與風土人情。

此外，某些食物還具有特殊的象徵：兼具山珍與海味的豬母水湯、媽媽的米粉湯、黑糖麵線、蘆黍糊都是召喚遊子返鄉的信物；米豆記憶著阿公年輕時代的勇敢，米豆湯裡調入阿公對妻兒子女的愛，以及爲延續後代而渡洋搏海的巨大勇氣(37)；大蛤包飯只出現在清明節的祭祖時，吃剩的蛤殼拋向墳頭，代表子孫不忘祖的心意；金瓜被鍍上「金」，除了色澤澄黃如金，最重要的是可以久存耐儲，是貧窮年代的裹腹的法寶。阿公自釀的烏豆酒裡蘊藏著對阿嬤的愛，學名為泰來海鯨的「臭臊成」，是西嶼島最具地方特色的漁產，具有強烈的地方性格，作者認爲人們對它的好惡是非常極端的，「愛吃臭臊成的人，光聽名字就要流口水；而怕它味道的，連洗鍋洗碗都覺得是在活受罪」(112)，西嶼地區以外的人，對於此物大都敬謝不敏。紫菜湯讓人懂得不忘本、草包長翼魚作爲除夕夜拜天公的祭品，以達謝天公的庇佑、蘆黍糊是挽救阿公性命的還魂粥。各種食材的融合，也巧妙地展現故鄉菜兼容並蓄的特色，作者提到：「在澎湖花菜盛產的季節，也正是狗母魚全身都是肥油的時刻」(104)，狗母魚與花菜共冶，譜出和諧圓融的樂章。又如：鹹菜與臭臊成甚爲對味，流傳在西嶼一帶的唸謠點出這道鄉土菜的特色：「臭臊成，煮鹹菜，燒燒一碗來，冷冷我無愛。」鹹菜柔化了臭臊成濃重的腥味，而魚肉的油潤也平衡了鹹菜的鹼澀。「台灣米酒是米糕糜的好朋友，吃米糕糜時，絕對少不了紅標米酒，加了其他酒，味道都不一樣了。」(142)澎湖的食材餵飽鄉民的身軀，張詠捷以文字與圖象回饋鄉土。張詠捷在食物中寄寓了對鄉土的熱情，讓《食物戀》不僅是富有知識性的民族誌，更是本感性的飲食散文。

王宜一的《國宴與家宴》是一本談食物和記憶的書，作者在〈自序〉中表示：「這本書是童年的追憶，是對那個年代的懷念」(15)，開啓回憶的鑰匙即是與母

親相關的盛宴。書中收錄五篇飲食散文，並附有食譜。每篇文章皆充滿濃厚的懷舊氣氛，每道菜餚都包覆著親情。王宣一透過飲食的描寫串起昔日人事的記憶：父親的糖蛋記憶著四十年的家族生活、〈母親與西瓜〉懷念母親對瓜果的特殊癖好。作者在〈學做菜〉一文裡提到母親是其廚藝的啓蒙者，由於母親開放務實的教育態度，讓子女有機會接觸中饋之事，才能傳承母親的烹調技藝。〈國宴與家宴〉記錄母親的海派作風及拿手的家常菜及宴客菜，「紅燒牛肉」更成了王家的招牌菜。母親不僅將拿手菜傳授給下一代，對食材的講究也影響了子女的品味，例如：王宣一對蝦子的偏好受母親的影響，獨鍾情比拇指還小的沙蝦。文章裡的每道菜肴都是作者母親精心製做，王宣一在記錄這些菜肴的製程時，也在回憶母親，字裡行間都有作者母親穿梭菜場、廚房和餐廳的身影，無論是費工耗時的大菜，或是一些典型的家常小菜，皆能勾起思親之情。

徐國能散文集《第九味》中的〈石榴街巷〉一文，記錄永康街的歷史，也交代永康街成為國際美食地標的經過。作者以「味蕾的王國」、「世界級的飲食商圈」稱呼永康街，並指出「永康街的歷史便是台北市的縮影」，從二次戰後迄今，每次國內外的變局都牽動永康街的變化，從日式平房、五樓公寓到十層大廈，更多的居民帶來了更多的商機，「餐飲業由基本的填飽肚子，變成要求精緻口感的美食……永康街似乎很堅持這種以餐飲為主幹的發展路線」（17），在社會經濟起飛，資本主義滲入後，改變了永康街純樸的樣貌。過度商業包裝下的永康街將失去原有的風雅，擊著美食雜誌前來尋香訪味的食客恐怕已忘了更隱微、更具文化意義的細節，作者感慨道：「母親的青春，我的童年與學生時代的韶光，都淹漫在這條街上，那像一條無形的繩索，串起了兩代台北人的情感與生活，她曾經樸質的那麼氣派，如今輝煌的這麼理所當然。」（18）徐國能以簡鍊、感性之筆，道盡永康街的風華，為這條街的歷史做最生動的詮釋。〈刀工〉一文描述父親精湛的刀工，父親從書法中悟得刀法要領，經由高人「老王」指點後，練就一番功夫。徐國能自幼受家學耳濡目染，熟稔庖膳之事，故能深入淺出暢述各種刀具之類別及用途，文章精采之處，在於以武術釋刀法，不落俗套，令人拍案叫絕。在文章布局謀篇上，無論寫人或描摹技藝，都先定主從，如：以二廚趙胖子的刀工來陪襯父親，趙胖子的功夫已不在話下，但父親更勝一籌。作者騁其筆力，寫父親精湛的刀工，常發於常人未發之處，刀之後尖柄梢皆能得其奧妙，「一刀瀝魚脊」、殺鰻分全雞如探囊取物，反掌折枝。焦桐在書序中稱徐國能的刀工話語，「行文宛如輕功般流暢，並帶著江湖氣概，遠比閱讀武俠小說痛快」（9），徐國能詞雅文練，運筆如飛，描摹父親操刀架勢充滿臨場感，而書寫父親庭訓或口頭禪卻帶有深厚的哲理，詼諧中不失莊重。〈飲饌之間〉寫生活中平凡的食物散發偉大的力量：大同電鍋裡孕藏著母愛與幸福的滋味；公園裡由殘障夫妻供應的愛心茶

讓居民沉澱俗世塵埃，換得心靈寧靜；初為人師時請學生的午餐補給品（三明治）竟成爲學生終生不忘的「世間美味」。〈媽媽的竹葉舟〉寫母親清爽的粽子象徵其祝福與期許，小竹葉舟則乘載著無盡的母愛。飲食散文難在以文字形容抽象的味道，徐國能運用深厚的國學基底，簡鍊幽雅的文字，奇偶相生的構句，使文章流露出文人雅士的韻味，焦桐在書序裡讚美徐國能的飲食話語善用修辭，比喻奇異而生動，「除了滋味中帶著俠氣，又經常能通過庖膳，給出悟境和智慧。」（9）如描述周師傅嘗了黑雞頭與白雞頭之妙，運用映襯、誇飾及譬喻等修辭，使文章更生動傳神；母親送來的十人份大同電鍋擠在現代廚具間，「好像一位穿著旗袍喘著粗氣的發福女士，錯走入骨感十足，雲裳牽香的米蘭春裝發表會」（86），貼切的譬喻總令人不禁莞爾。除了善用修辭，徐國能飲食散文還能兼具敘事、抒情及論理，不僅成功塑造人物形象，亦能自飲饌中悟得智慧，並蘊含深婉的情思。

在飲食文學中，食物往往化成記憶符碼，除了勾引鄉愁，也召喚親情。沈花末的〈米粉芋〉一文中描述母親做的米粉芋，在她的腦海中留下了深刻的印象，芋頭成了她對親情的一種記憶符碼，「凡此種種和芋頭有關，或聞嗅，或親嘗，芋頭總是發出親切的召喚，即便無意中看到一畦茂盛的某田，也要爲之駐足讚歎。」（183）於是，在自組家庭後，偶然收到朋友致贈的芋頭，再加上女兒的建議，引發她再做芋頭米粉的動機。林太乙〈母愛拌在肉鬆裡〉，記錄了家人製作肉鬆的溫馨故事。嫁入林家的母親，隨著丈夫遷居上海，心中眷戀的仍是廈門家鄉味。當母親收到娘家寄來的肉鬆時，就好像回到娘家一樣。她把肉鬆像寶貝似地收起來，偶爾才挑幾茶匙出來讓孩子們拌稀飯吃。等到林太乙一家喬遷美國後，母親因爲思念家鄉的肉鬆，便親自動手製作，成果也得到了家人的肯定。一九五一年後，林太乙的表姐舜姐隨著家人回到北京，另一個表姐桐姐住在廈門，當時的廈門正在鬧饑荒，沒有吃肉的機會。桐姐爲了製作肉鬆，搭了三天三夜的火車輾轉來到北京，和舜姐做了肉鬆後帶回去給廈門的家人吃。作者想像：

兩姊妹為了買豬肉，清早就挽菜籃上菜場，回來後因為怕鄰居知道，閉門在房間裡的小煤球爐上做肉鬆的情形。每天只能做一點，一星期後才積夠裝滿一個鐵板盒子。那和昔日在廖家的大廚房裡做肉鬆有多大的分別！我也想像得到，瘦巴巴的桐姐緊抱住那盒肉鬆，千里迢迢回去廈門時的心情。（29）

在貧窮的年代，一粥一飯皆來處不易，更何況是一盒代表親情的肉鬆。從製作肉鬆時的惴惴不安，一點一滴攢蹙累積後的成果，背後需要有多大的親情支撐？一盒肉鬆的價值已非金錢得以衡量，在當中承載著濃厚的親情。簡嬪在〈薑母茶〉

一文中以「薑母茶」象徵母女之間親情的傳遞與延續。在「她」的印象裡，薑茶味道、作法是那麼不確定，甚至懷疑自己是否喝了那碗薑茶，然而可以肯定的是，那確實是母親為她煮的。母女在一場爭執後，一碗薑母茶化解了兩代之間的僵局，作者以第三人稱的立場陳述：「傳說專治風寒的薑母，居然成為她信仰的一部分，在不曾驗證之下，如今，換她刷洗老薑，想治她的孩子那點小小的風寒。」

（1994：70）薑母茶成了母愛的象徵，傳達了世代的親情。蔣勳在〈無關歲月〉一文中提到兒時離開故鄉時，鄰里們匯聚了上百個饅頭作為餞別禮，因此，每逢過年時，母親便於家中做了上百個饅頭，除了當作應景的食物，也具有特別的意義，因為這些饅頭代表著對故鄉親友的懷念與感恩。

懷舊並非都是甜美的記憶，也可能帶有悲傷情調卻具有特殊的意義，簡媜的〈小管與魚的傷心往事〉道出喪父之痛與年少青春食魚的期待與悵惘。作者不吃小管的理由除了它外型醜陋之外，與父親的死有很大的關係：

我父親從事漁貨買賣，每天從南方澳批發新鮮魚品；自小，我家餐桌上五道菜必有四道跟魚有關。父親喜小酌，薑燒小卷乃成為下酒良伴，順道成為我們小孩便當裡的主角，這就讓我嘆氣了；……有一天，小管復仇了，它們對我的懲罰是讓我永遠難忘；進不了我的腸胃，它們烙印我的心。

（2005：313）

作者父親於中元節的前一晚發生車禍，連摩托車後座的大魚簍都飛出去。隔天一早，道士帶領著作者至出事地點招魂，從散布在草地上的小卷，作者才發現出事前的父親尚未用膳：

我的眼光被小卷吸住，死的小卷，臭的小卷；恍恍惚惚，漸漸從無望之中生出奇異的希望。我想，如果我把這些小卷一條條吃下去，說不定能扭轉乾坤，換回父親一條命。也許這一切是上天設的局，為了懲罰我對小卷的詆譏與偏見，所以，只要我誠心誠意悔改，吃下草地上的小卷，夢就醒了。我終於沒吃。但從那天起，我不吃小卷，為了保留一份完整的哀傷，以及我父親對小卷的渴望。（2005：314）

小卷勾起喪父之痛，食物所代表的記憶符碼在作家生命中是痛苦卻具有特殊意義。在蔡珠兒的〈紅蘿蔔蛋糕〉一文中，描述母女之間的情怨糾葛。蔡在母親往生後道出自己的感受：

然而有種酸苦，涔涔從心底滲出。做紅蘿蔔蛋糕，又讓我想起媽媽，雖然她從沒烤過任何糕點，這也不是我記憶裡的家庭滋味，然而去年冬天媽媽病逝後，我竟是靠著它，熬過最困難的時光。(2005：140)。

喪母之痛錐心卻無法言喻，作者只能透過刨著紅蘿蔔絲的機械動作，填補空蕩的心靈。母女之間的隔閡，源於作者童年時代不愉快的記憶，蔡珠兒以輕筆表達了對母親的怨懟：

媽媽消失了，但我感覺不到消失於何處，分不清日子和以前有什麼兩樣；我早已習慣沒有媽媽的生活，沒人可以撒嬌，訴苦，商量。從我八歲那年，爸媽就開始熱衷宗教，總是風塵僕僕，奔走於道場、法會和教友之間，不見人影，撂下家裡幾個孩子自力更生，我很早就學會煮飯，站在椅子上炒。(2005：141)

作者母親對宗教狂熱卻怠於家庭中饋之事，上百個教友聚會時，會巧手燒出各種精緻的素食佳餚，而在家裡的飯桌上，只馬虎地炒些青菜再配點醬菜便打發過去，雖然母親的做菜天分遺傳給女兒，但卻無法使作者對失色的童年感到釋懷：

這深深傷害了我，為了平反，成年後我對吃飯異常執著，講究烹燒和搭配，注意情調和儀節，絕不遷邇苟且。我要向寡淡無味的童年伙食報復。(2005：142)

爲了彌補童年的缺口，作者將熱情投注於烹飪，講究飲食情境，自製紅蘿蔔蛋糕取代母愛的匱乏，文章寫出了母女之間的隔閡與情怨，極爲簡約動人。

三、後現代的懷舊

念舊 (nostalgia) 是後現代文化的通常現象，消費者在被重新擬象、複製的懷舊食物及空間找回過去。懷舊散文在一九五〇之後隨著大陸作家來台而普遍出現在文學場域中，這些作家往往透過回味食物來勾起故鄉的記憶，並串聯鄉愁。但這種懷舊的狹窄面隨著老成凋謝、時代變遷而出現更寬闊的局勢。近來具有懷舊氣氛的飲食文學已走出了對往昔的傷感，而轉向對當下的懷舊，這種缺乏歷史深度，只將消逝的過去納入自己的味覺、嗅覺、觸覺及文化的身體內，形成某種回顧與收藏的特殊情愫，是後現代的飲食風貌。廖炳惠對「懷舊」一詞的定義是：

懷舊一詞在十九世紀時，指的是遠離現在，而對過去黃金時代產生憧憬，所以對「現代化」有所反動，將過去的記憶透過女性論述與形象加以美化、浪漫化與陰柔化。在後現代文化論述中，詹明信（Fredric Jameson）提出「對當下的懷舊」（nostalgia for the present），因為後現代文化時尚迅速的發展，使人在目不暇給的變遷過程中，每幾年時間就超越了一個世代一個世紀，懷舊感滋生的時間量準日益縮短，突然之間，每個人對去年的流行就會產生「懷舊」，「懷舊」就成為某種回顧與收藏的特殊情愫，在品味、評價、收藏品的市場消費和流行文化中，都形成特殊意涵，這是「懷舊」在當代比較含混曖昧的特殊發展。（2003：179-180）

臺灣後現代飲食的另一個特色就是飲食的懷舊，這種懷舊風格不僅反映在食物的內容，也透過餐飲空間、氛圍呈現。周志文在〈泡沫紅茶〉一文裡描述坊間泡沫紅茶連鎖店的裝潢如出一轍，刻意營造風霜感：

這些店舖的裝潢是一個式樣的，牆上貼著松木版，桌子和椅子也都是用松木或杉木做成，為了增加木製品的「風霜」度，多數木板都用火燒烤過，形成黑跡斑斑的，其實既不整潔也不好看，但每家都是這個樣子，彷彿不是這樣就成不了流行的泡沫紅茶店似的。（132）

餐廳運用仿古的家具，營造出舊時代的風景來滿足消費者的戀舊情緒，然而這種仿古的陳設是缺乏歷史深度的後現代式懷舊。懷舊的面向也表現在對傳統手工食品的追求，張曼娟〈饅頭的寓言〉寫山東大饅頭店門前大排長龍的景象：「對於科技與機器失去興趣的現代人，著迷的就是人類純樸而原始的力量。」（2004：117）當社會進入到後工業時代，人們對於量化及制式的食物已深感厭倦，因此追求古樸、純手工的食物便成了後現代懷舊飲食的另一個風貌。

後現代的懷舊飲食觀念也反映在「回歸自然」的趨向，這種心理同樣波及了味覺審美活動，食不厭精、膾不厭細的美食原則開始受到了挑戰，人們對過分美味可口的食物已產生了厭倦。林嘉翔在〈餐飲服務新趨勢〉一文裡提到近年來的飲食觀念已出現兩種極端的走勢：

挑剔的消費者分佔兩個強調手工，更講究食材的極端：追求生機健康者堅持無農藥和有機肥培養，回歸自然純樸原味；放縱口慾者蒐集頂級食材——如松露、魚子醬、鮭魚，由名廚烹製奢華無度。必須預約加限量供應，反而因此奇貨可居。（11）

在西方一些國家，人們的飲食走向出現了明顯的反傳統反常規的態勢，人們不再注重菜肴食品的色香味形，而追求飲食的簡和粗放。黃寶蓮在〈食材的情慾饗宴〉裡描述時髦的紐約人已開始重視健康，茶館逐漸搶佔咖啡館的版圖（73）。而「健康食品」一詞乃源於六〇年代的日本，當時日本人從一些日常被忽視的天然物中發掘出對健康有益的物質。如今，當台灣逐漸邁入高齡化社會時，人們更注重養生，飲食也以健康為導向。在這種思維下，許多原本平賤的食材，也因具有養顏抗老化功能而身價高漲，沙丁魚就是最好的例子：

營養學家和名人相繼強調牠們防止血液凝固動脈阻塞的功能，並以漁村居民的健康作為證明，近幾年來，沙丁魚才逐漸又受到老人和女性的寵愛，冷門賤魚大翻身！（林嘉翔 2006b：85~86）

此外，在貧窮年代的救命食物——番薯，也因具有養生功用而重新站在飲食舞台上：

以前的人為了省米都在粥裡添加大量的地瓜，現代人提倡吃地瓜粥卻是為了養生，地瓜還比米貴呢，口味的反璞歸真也是經濟富足的另一種呈現吧……（梁瓊白 2006b：101-102）

蔡珠兒在〈蘆蒿春味〉裡提到本是平民賤物的蘆蒿，因時代觀念改變，大眾崇尚野菜蔬食，故身價也隨之上揚：

蘆蒿本是野蔬，有如我們的過貓和山蘇，以前是平民賤物，現在成了新貴食材，菜價高過肉價，因為它讓城市人在口味中重拾野趣，以唇舌而非行動親炙自然。況且價格和姿態高漲，才能彰顯品味與身分。（2005：67）

簡媜在〈在茄紅素的領導下〉中寫出番茄因媒體炒熱其茄紅素功效，而成了近年來市場上的新寵兒。舉凡泡麵、優酪乳、軟糖，甚至美容商品都添加了茄紅素。「飲食界、養生道場，人人言必稱番茄，雞鴨豬狗（熱狗）牛羊魚，除了雞精保持硬頸精神尚未添入，其餘全跟番茄有染。」（171-2）美國生物學家從番茄汁中研發出的抗瀉疫苗，讓番茄不僅「安撫了文明社會男性的攝護腺，又成為落後地區人民的救命仙丹」（172），益使番茄身價暴漲。台灣人重視養生的觀念也推展到火鍋裡，焦桐的〈論火鍋〉一文裡提到的「佰菇園」菇葷鍋與「天香回味」的養生藥膳鍋都是台灣近幾年從養生概念裡開創的本土火鍋連鎖店。

「蔬食」，其實不是現代人才有的觀念。早在中國古代，就有文人主張吃蔬食。蘇軾晚年開始茹素，他所發明的「山芋玉糝羹」，以薯芋、大白菜及糙米慢火熬成，現在看來仍是一道可口健康的餐點。清代文人李漁，也提倡「蔬食為主，肉食為輔」的觀念，他曾在《閒情偶寄》的〈飲饌〉一文中，寫下「論蔬食之美者，曰清，曰潔，曰芳馥，曰鬆脆而已矣。不知其至美所在，只在一字之鮮。」蔬食，更是一種生活主張和品味。過去「吃素」總讓人與宗教產生聯想，但在後現代社會裡，蔬食正擺脫過去的刻板印象，許多人吃蔬菜不是因為宗教信仰，而是為了健康。根據食品工業發展研究所〈二〇〇三年台灣地區食品消費調查統計年鑑〉指出，台灣的素食人口約有百分之十，也就是說，大約每十人中，就有一人吃素。現在，走進蔬食餐廳，已是件自然而然的事情了。正因這樣的人口逐年增加，餐飲業者積極求變，為現在的蔬食增添時尚感。愛亞在〈生素情事〉一文中描述丈夫罹患肝癌後，嘗試各種偏方，最後採取生食蔬菜的方式而延長壽命，且因為全家長期茹素而改變了作者的飲食習慣：

但我已然明白，生食與素食變成生命中的一種召喚，時不時地，會以丈夫之名呼我喊我，我便了解，生食一回，素食兩日，是讓我身心安恬的良方！幾乎，也變做一種宿命，不向它領首應允些什麼，自己，便坐臥皆不安！（70-1）

生食、吃素已然成了愛亞的飲食內容，因此她更慎重選擇無污染的天然有機蔬菜：

很感謝如今有有機蔬菜，當我做涼拌菜或沙拉時，我都用有機蔬菜，仔細清洗後可以香香的吃得比較放心。如果炒菜，則半用有機蔬菜，半用菜市場「婆婆菜」。鄉下老婆婆腳踏車踏來的小小叢不起眼的蟲洞之菜，農藥化肥都少，而且合季節，不是「用力」培植出來的改良品。臺灣由於農業進步，非常得意能在夏天種冬天的菜，但不論農人用了什麼方法，其過程一定是違反自然法則而且價錢「高貴」。春食春，夏食夏才是養生之道啊！（2005：53）

廖炳惠指出，「也因為有機食物和基因改造的食品已達成熟的階段，這些靈修、有機食品，尤其小心翼翼地強調飲食的醫療作用，乃至於各種對於身體部位、精氣、性能力，以及精神面向的組合和偏方，都是臺灣後現代政治和飲食文化上非常重要的面向。」（2004：150）在健康概念的領導下，吃素已然脫離宗教的色彩，而成為後現代飲食風格中的一個重要特色。而這幾年流行的「生機飲食」或「有

機飲食」，其實是非常古典的飲食觀念。它反映在文明發達之後，回歸自然的養生飲膳。在這種飲食觀念的帶動下，弱裔族群的飲食逐漸受到重視。凌拂在《食野之萃》裡提到，近來流行吃自然食品，飲食觀念的改變，使得原為野菜的落葵也晉升到超市，並有了嶄新的名字——皇宮菜。劉克襄《失落的蔬果》裡也記錄了弱裔族群的飲食，逐漸受到重視的情形，例如：被客家人稱為斛菜的鴨舌草，被人們大量的栽培，被列為可口的菜餚。還有人特別犧牲休耕的水田，專業培植（45）；俗稱馬告的山胡椒，是泰雅族早年重要的野外食物，目前在原住民風味的餐廳裡都能看到它的踪影；又如原住民用來包裹食物的假酸漿，為了迎合漢人的口味，把內餡裡的肥肉去除，改為現代人較能接受的瘦肉，這表示原住民會因時制宜地將野菜與漢人飲食文化做融合或變通，也證明了在後現代社會裡，許多以前未被發現的弱裔文化及其生態美食觀，因而得以重獲發掘及運用的情形。

作家自身與食物的關係，構成文本的書寫主題，從這些書寫主題中亦可觀照社會文化現象。本節討論一九四九年迄今的飲食書寫最主要的面向——懷舊，大陸來台作家藉由懷舊書寫共構出原鄉風景，是一種集體記憶的表現方式，而這集體的記憶具有凝聚族群的力量，進而強化群體對自我身份的認同感。貧窮與饑餓是戰後臺灣飲食生活的共同面向，也是本土作家懷舊書寫的共同主題。作家的集體記憶反映了社會現象，在他們的作品裡，誠實記錄在那貧窮年代的庶民生活，透過懷舊的飲食書寫呈現今昔之別，藉由集體記憶共構出臺灣早期的風貌。懷舊書寫除了再現記憶集憶，也具有個人的抒情特色，作家在描述飲食時，滲入傷時或對人情的記憶，客觀寫實中仍帶有主觀寫意，融合記敘抒情，兼具知性與感性，為飲食文學開展另一種風貌。懷舊散文在一九五〇之後隨著大陸作家來台而普遍出現在文學場域中，這些作家往往透過回味食物來勾起故鄉的記憶，並串聯鄉愁。但這種懷舊的狹窄面隨著老成凋謝、時代變遷而出現更寬闊的局勢。近來具有懷舊氣氛的飲食文學已走出了對往昔的傷感，而轉向對當下的懷舊。消費者在被重新擬象、複製的懷舊食物及空間找回過去，這種缺乏歷史深度，只將消逝的過去納入自己的味覺、嗅覺、觸覺及文化的身體內，形成某種回顧與收藏的特殊情愫，是後現代的飲食風貌。作家的懷舊書寫反映出後現代的飲食觀念出現「回歸自然」的趨向，這種心理同樣波及了味覺審美活動，食不厭精、膾不厭細的美食原則開始受到了挑戰，人們對過分美味可口的食物已產生了厭倦，尤其是台灣逐漸邁入高齡化社會，人們更注重養生，飲食也以健康為導向，吃素已然脫離宗教的色彩，而成為後現代飲食風格中的一個重要特色。而這幾年流行的「生機飲食」或「有機飲食」的古典飲食觀念，反映在文明發達之後，回歸自然的養生飲膳趨勢，在這種飲食觀念的帶動下，弱裔族群的飲食逐漸受到重視，因而得以重獲發掘及運用。

第二節 食物的故事

臺灣當代飲食文學的書寫主題固然為「食物」，本節研究重點著眼於食物的呈現方式，分析作家運用何種書寫策略表現食物特質，並探討這種書寫策略所引發的言外之意。

一、食物的詠嘆調

在文章中插入飲食典故或為食材爬梳歷史，以增加文章的知識性，已是當代飲食文學作家慣用的行文模式。而在諸多飲食文學作家中，真正具有深厚的史學基礎，並有意識為食材溯其源流者首推遼耀東。

遼耀東不僅兼通文史，亦是美食家，其飲食散文集《肚大能容》一書融合兩項專長，以飲食文化工作者的身份考察歷史的源流與社會文化變遷。〈來去德興館〉一文為上海本幫菜溯源，〈海派菜與海派文化〉梳理中國八大菜系的發展淵源，並從史學角度說明海派菜的發展和形成；〈多謝石家〉寫石家飯店得名緣由及其招牌菜「鮫肺湯」，並考證「鮫魚」的典故；〈飲茶及飲下午茶〉為香港茶餐廳溯源，遼耀東認為：「香港的茶餐廳是香港與西方飲食文化接觸後，產生的一種特殊景象，由英國人飲下午茶的習慣轉變而來」（138），這類茶餐廳興於三十年代，是為了適應消費能力低的小市民，而出現的廉價速食業。遼耀東並指出，香港的茶餐廳是香港飲食文化獨有的特色，是將一種外來的飲食習慣，轉變成他們自己的生活方式；〈我住長江頭〉追溯上海川菜與揚州菜合併的過程；〈也論牛肉麵〉、〈再論牛肉麵〉、〈還論牛肉麵〉為台灣川味紅燒牛肉麵正本清源；〈佛跳牆正本〉為佛跳牆正名。遼耀東的飲食散文發揮其美食家與史學家的素養，旁徵博引為飲食爬梳源流，情文並茂，事理兼備，增添飲食散文的藝術及人文價值。

在《花叢腹語》裡，蔡珠兒寫咖啡文明、九層塔的淵源及曼陀羅的療效，已見飲食文化史的雛形，在《南方絳雪》裡更將書寫飲食與文明的野心擴大，建立一部探討植物與飲食的著作，張瑞芬認為，「這已經不只是名物觀察，而更有社會學、心理學、文化的縱深了。中西文化的參照，使她的文字呈現一種令人驚奇的對比與層次。」（2005：110）南方朔也認為，「她（蔡珠兒）對植物、魚類等名物懷抱著極大的熱情，而後把這樣的熱情用來爬梳這些名物本身的史。蔡珠兒非常用功而虔誠的在替這些名物找回它們在時間脈絡裡的痕跡，她是在替它們找回記憶與身分。」（2002：7）交代食物的來龍去脈似已成了當代飲食散文的行文模式，不同於遼耀東的知性，蔡珠兒強烈的語言風格及華麗的修辭為其飲食散文

樹立旗幟。何寄澎即表示：「蔡氏的語言兼有張愛玲、簡媣之精魂，……臺灣當代散文，女性作者一系向有華麗一脈，張愛玲為其祖師，簡媣則其中最重要之健者，二人影響深廣，蔡氏固耽樂此調而不疲也。」(2006：201) 蔡珠兒將「張派」風格展現在《南方絳雪》裡，自標題到謀篇，皆令人嘆為觀止。〈冷香飛上飯桌〉為蘆荳溯源及寫蘆荳的漂流史，並述及各國烹調方式、蘆荳療效及與蘆荳相關的諺語；〈蘋果嚎叫〉追溯蘋果栽種的歷史及蘋果派的典故；〈甜菜正傳〉寫甜菜的歷史，從一盤蒜蓉炒蒼蓬菜，寫家鄉風味及一場精神上的時空之旅；〈丁香的故事〉由丁香的正名開始，兼及殖民時代的香料貿易和傳奇；〈南方絳雪〉記中國古代與荔枝相關的文學作品，從中可看出當時的飲食與政治文化，也分析這些文學作品的書寫方式，是部荔枝史記。蔡珠兒在處理食物的歷史時，不免引經據典說明食物的屬性及療效，從中亦反映中國傳統醫食同源的觀念。她以藝術方式梳理食物的歷史，結合理性與感性思維，讓人文和自然產生交集，同時也呈現了科學與文學、哲學、甚至生活美學結合的樣貌，儼然是明清小品詠物之體的再現。

園藝散文（或為自然寫作），是一種顯而易見的主題寫作，凌拂的《食野之萃—台灣野菜圖鑑》與劉克襄的《失落的蔬果》，皆從精細的自然觀察，發而為圖文並茂的百科圖鑑博物學。內容除了描述野菜山蔬的生態之外，並融入飲食書寫，交代其料理方式。事實上，任何一種文類或次文類在「命名」範疇下的定義都可能是動態的、跨界的（吳明益，19），因此，這些表象上被定義為自然寫作的作品，由於書寫內容涉及飲食，故可置入飲食文學的疆域來討論。

《食野之萃》是凌拂的野菜圖譜，這本圖文並茂的書，完全是以自然界中的植物為創作的主角，作者曾於鄉野小學從事教職，有更多機會與大自然相處，閒暇時憑著隨身攜帶的植物圖鑑，便按圖索驥，身體力行深入山林野地觀察野菜，進而採集、食用，待她熟悉這些野放的蔬食，便著手書寫臺灣的野菜史。書名擷取於《詩·小雅·鹿鳴》：「呦呦鹿鳴，食野之萃」，可見作者用心經營山居歲月的素樸與野趣。本書將野菜分成菊科、十字花科、繖形科……等十八科，以帶有感情的筆鋒來介紹植物，並逐一將植物繪圖下來。凌拂認為觀察植物，微觀或遙望都會失去了欣賞的意致，因此，她親手繪製的植物素描，都刻意保持適當的審美距離，充滿創意又不失真，繪圖的過程同時進行著自然寫作的喜悅，因此，在她筆下的每幅畫作都流露著深切的感情。

凌拂的山居歲月過得隨興，任自然而作息，自在而灑脫，烹調野菜的態度亦復如此，不加昂貴的配料，以最簡單的方式料理野菜，品嚐它的原味，山蔬野菜瞬時成為裹腹的佳肴：或調粉煎煮山芙蓉、汆燙素炒龍葵、過貓；將車前草的種子製成粥或果醬，這種天然的口感，或甜或澀或苦，凌拂皆能甘之如飴，視人生

之間情。別名番仔甘蔗的火炭母草嚼出作者童年的貧儉歲月，吃落葵的芽尖、嫩莖使其瞭解人類當有節制有耐性的吃，才能恒常而有餘。在吃食野菜的過程中，凌拂領悟了貧窮年代物資得來不易的清苦，也更懂得惜福與節制。在《食野之萃》裡，凌拂的文字敏銳度表現在對植物名稱的細心觀察中，例如：人們常將字面上的意義與實物聯想，匍匐生根，四面蛇行的蛇莓，蛇字將其點綴成美麗的形容詞；被喚為魚腥草、臭瘡草的蕺菜，其綽號傳神又不留餘情地道出它的特徵。作者也為野菜名實難副的窘境感到無奈，如火炭母草，本性是清涼，卻因為外形像烙了火痕，而被名為火炭母草。凌拂指出：「植物命名亦有這樣的困難，依了形貌，便顧不得內裡，依了內裡，便要略了形貌，這是名類的稱限。」（103）同時，她也反省自然本性與文明造作的衝突：被馴化的野菜，抗蟲害的能力減弱，只好透過農藥來抑制，終將影響地球生態；山上大量種植假人參，野生植物漸被馴良，擔心有朝一日假人參將失去了天性和防禦蟲害的本能，這種觀念亦反映出後現代飲食文化的一種面向。凌拂以有情的眼光觀照萬物，以清明的思緒探討人生的真諦及現代文明的利弊，賦予本書深刻的內涵。

自然寫作達人劉克襄的近作《失落的蔬果》中的主角是山林古道間的野菜蔬果，作者在書序裡提到，由於「野菜食用的起落和覆滅，以及延伸出野菜文化變遷，愈發興起了對台灣野菜多樣性保存和發揚的意念。」（2006：10）在劉克襄漫遊鄉鎮，遊蕩部落山野的旅途中，結下他與野菜的情緣，也引發他為這些被打入冷宮的蔬果平反的動機。《失落的蔬果》與凌拂的《食野之萃》都是篇幅極短、圖文並茂的植物寫真集。劉克襄不僅以抒情筆法描述與百種蔬果邂逅的經過，記錄這些罕見野菜蔬果的樣貌、生態習性，更以他擅長的素描，為之留下生動的寫真，在一筆一劃中與這些蔬果野菜對話，並以汆燙、鹽漬、涼拌或清炒等原味方式烹調，使之成為餐桌上的自然好味道。

在《失落的蔬果》裡，劉克襄認為台灣南北蔬果分布會隨著地理環境的差異而改變，每個區域都有不同的野菜思維及衍生出的生活內涵。例如塌顆菜，由於屬性耐寒怕熱，故移植臺灣後水土不服便影響口感，作者認為：「一般北方菜到了南方，往往就是失去一重難以形容的冷味。塌顆菜亦然。在大陸，塌顆菜經過冰霜雪凍的洗禮，葉片軟糯、肥美的食用品質才能顯現出來。我不免遺憾，臺灣的塌顆菜，可能就是少了霜雪的浸淫吧。」（42）而樹番茄移植到台灣，獨生長在阿里山區，也和環境地形有關。書中所記錄的蔬果，雖看似不起眼，卻充分展示地方物產的特殊性與日常生活的密切關係。有些蔬果或因為口感差而失去身價，或由於飲食觀念的改變、失去經濟價值而被世人遺忘，例如：早年自南洋引進的蛋黃果，由於詭異的甜膩香氣，故難以在水果繁複的台灣佔有一席之地（253）；被日本人稱為水果王的羅李亮，因不合台人口味而遭到漠視；曾被傳言

可治肝病的白鳳菜，菜價一度飛揚，如今又沒落了（14-15）；又如守宮木，曾被當成減肥的熱門商品，結果竟造成多人的健康受損，甚至因此斷命。「經此一軒然大波的事件，守宮木在台灣變成可怕的有毒植物，人人避之唯恐不及。它也迅速從台灣的市場消失，無人聞問。」（18）原被用來製作繩索、布袋的黃麻，因有化學纖維可取代而消失在市場上；曾被作為染料植物的大菁，因人工染料發明，而失去經濟價值。但也有些蔬果因具有抗癌效果而鹹魚翻身，例如：西印度櫻桃因為含有高單位的維他命 C，而成為水果界的翹楚。

書中許多名不見經傳的植物，都能具體而微地顯現豐富的歷史情境。例如：大葉山欖樹證明噶瑪蘭族的存在，台東龍眼牽連著達悟族人和南島語族關係，還有山鹽青的故事¹，可說是具有後殖民特點的文本。在書中也記錄了弱勢族群的飲食在後現代社會備受重視，例如：被客家人稱為斛菜的鴨舌草，「在南部美濃一帶，鴨舌草可是被人們大量的栽培，被列為可口的菜餚。還有人特別犧牲休耕的水田，專業培植」（45）；俗稱馬告的山胡椒，是泰雅族早年重要的野外食物，目前在原住民風味的餐廳裡都能看到它的踪影；假酸漿是原位民用來包裹食物的植物，原住民的粽子 Abay 就是用此當作粽葉，不過，為了迎合漢人的口味，在粽子的外層還會加裹月桃葉，並把內餡裡的肥肉去除，改為現代人較能接受的瘦肉，這種變通方式反映出弱勢族群與漢人飲食文化融合的現象。俗稱魚腥草的蕺菜，在賽夏族的矮靈祭的祭歌中，被喻為族人的強韌生機；馬太鞍即阿美族稱呼樹豆之名，其祖先認為樹豆是吉祥物，能夠強身、驅邪、治病，又意味著子孫延綿（160）；西拉雅平埔族在祖靈信仰儀式中，作為避邪插青植物的過山香，是西拉雅人回憶過往的精神樹種（262），在《失落的蔬果》中都可見某些在原住民的文化裡具有特殊象徵意義的蔬果，隨著時代的變遷而漸漸失去了其儀式性和排場作用。劉克襄不僅為蔬果溯源，也記錄它們的傳奇，例如：阿美族人深信夫妻或情侶一定要共食木鱨子（又名陰陽果、夫妻果），否則會發生情變（202），當作者記載這些蔬果的傳奇時，它發揮了變現實為夢幻的文學手法，使文本帶有魔幻寫實色彩。

在《失落的蔬果》裡的每種植物都附有拉丁學名、別名和英文名，且依屬性特徵做出簡介，這些精細的自然觀察，輔以圖文並茂的形式，儼然是部植物百科圖鑑。然而這本書的寫作重點不僅止於博物或科學，而是人情物意之美，亦是作者的生活體驗小品。每一種所提及的蔬果，皆是作為引發人事感情的關目，透過這些失落的蔬果，也喚醒人們失落的記憶。劉克襄不僅在旅行中發現蔬果的歷史，也重新建構台灣野菜軌跡圖像。

¹ 日治時代日本人為控制山地原住民的抗日行動，而禁止食鹽進入山地；頑強的原住民便是依賴山鹽青代替食鹽，艱辛地匿居在高山堅守家園。

馬來西亞第三代華人移民出身的王潤華，在《榴槤滋味》裡以散文及新詩描述具有星馬特色的食物。〈吃榴槤的神話〉裡記錄許多與榴槤相關的傳說，例如：新馬的華人大多迷信榴槤是鄭和下南洋時在森林中餘留的一泡尿屎所變成的（2003：19），而在這個傳說的背後，其實有個強大中國民族意識在支撐，「鄭和艦隊遠征南洋與西洋，象徵中華文化的霸權，中國人的威嚴，因此把熱帶果中之王的榴與中華文化認同起來。」（2003：31）這說明了馬華地區的中國移民仍存有大中國意識。在新馬地區的人都相信，榴槤不能讓人爬上樹去採摘，必須等它熟透自然墜地，否則強摘的果子不但不會熟，榴槤樹可能因此而殘廢：

據說榴槤很有人性，天生非常小氣。以手採下的榴槤，它的肉一定半生不熟，吃起來不甜也不香，像吃品種很差的番薯一樣。人稱這種榴槤為『生番薯』。不但如此，果子被人採摘過的榴槤樹會受創傷，從此以後，生產的榴槤就半生不熟，而且不太會結果。（2003：20）

雖不能強摘榴槤，但榴槤也不會任意砸傷人，當地人對榴槤有一種迷信：「認為它是一種神果，榴槤都長了眼睛，不會盲目地掉落在善良的老百姓頭上，除非那個人罪孽深重。」（2003：22）榴槤被南洋居民奉為神果，關於它的種種迷信或風俗，都被一代一代的傳承下來。王潤華認為：

我對吃榴槤的神話的形成感到有興趣，因為它的意義很重大。首先它說明熱帶叢林是一個魔幻現實主義的文學發源地，吃榴槤的習俗與故事的形成本身，就是一篇魔幻現實主義的文學作品。當我把記載有關吃榴槤的文字敘述與口頭流傳的故事編輯在一起時，它發揮了變現實為夢幻與神話的文學手。（2003：30-31）

記錄食物的傳說，就等於創作了超現實主義的文學，從榴槤的種種傳說中，王潤華更提出「吃榴槤的神話是一種後殖民文學的文本」的說法。首先，從榴槤的生長地點而言，它是本土化的象徵，「早年南來的華僑都迷信榴槤有種魔力：華人一旦吃了榴槤，便留連忘返，落籍南洋」（2003：28），只有定居在南洋並認同這塊土地的人才能接受榴槤特殊的氣味，王潤華的祖父當年就是吃了榴槤才死心塌地定居在馬來西亞出產榴槤最多的霹靂州。後殖民文學強調本土文化認同，吃榴槤的神話符合這項特點。其次，在榴槤成熟時，南洋地區凡是嗜吃榴槤的各族人士都會群聚在街頭大啖榴槤，這表示榴槤具有包容多元文化的特質，是反抗單一文化意識的有力武器。再者，殖民時期的飯店皆由白人經營，榴槤不能帶進

飯店，這禁忌延續到今，證明殖民主義在獨立後仍然殘存的證據，也是後殖民文學常見的主題（2003：32）。

王潤華在〈南洋水果王后王妃〉一文裡記錄山竹與紅毛丹。紅毛丹也有傳說，王潤華兒時聽說女人上吊的樹大都是紅毛丹樹，也許因為如此，而有「紅毛丹最忌女人」的說法，凡是被女人爬上枝頭採摘過的紅毛丹樹，一定會結出酸的果實（2003：45）。〈熱帶水果皇族的家譜〉是一組詠物詩，所歌詠的對象有：榴槤、山竹、紅毛丹、波羅蜜、鳳梨、尖美娜、木瓜、西瓜、楊桃和人心果等，皆是南洋具代表性的水果，每首詩皆充滿鄉土的芬芳。〈榴槤〉以「我」第一人稱為果王代言，描述榴槤成熟上市後的情況：

有些甘榜的村民為了謁見君主
甚至當掉帽子和沙龍

而異鄉人往往掩鼻潛逃
我的威嚴使他們頭暈或嘔吐
所以我一直不駕臨大旅店的餐廳
使到他們在假期感到噁心

異鄉人，你知道嗎？
只要你恩愛地吻我一次
你一定會奉我為君
而且拋棄家園
長久定居在我的國土（2003：63-64）

王潤華用詩歌表達榴槤的諺語及傳說，並傳神地寫出本地人與異鄉客對榴槤特殊氣味的對比。此外，在描摹其它水果的外形特徵也相當生動，形容果后山竹：「她胖嘟嘟的臉，原是清清白白／成熟後，被召送入宮／她便紅得發紫／六宮的嬪妃都黯然失色」（2003：66）；寫果妃紅毛丹短暫的賞味期限：「我們忍受不住長久冷落的收藏／即使冊封為貴妃之後／三四天／我們就顯露出枯萎的容貌」（2003：67）；寫鳳梨滄桑的移民史：「我祖父是南美洲被推翻的暴君／葡萄牙水手把他放逐到南洋群島／晚年流落異鄉」（2003：70）；〈尖美娜〉一詩將尖美娜與波羅蜜做了徹底的對照：

波羅蜜和我

簡直像一對孿生的兄妹
雖然他肥胖，像一個大冬瓜
我豐滿，像一個長種木瓜
橢圓形的面貌
荔枝式的皮膚
依偎在母親腰肢的時候
害蟲細緻的觸角
也辨認不出我們的身分

成年之後
我們帶著芬芳的鄉土氣息
受傷時
我們都流著潔白的血淚
看，我們滿肚子的學問
像一顆顆沉重的黃金

當然，我跟波羅蜜不一樣
我是最受寵的公主
我住在多雨又多風的禁宮中
每年緊隨榴槿皇帝
作季節性的巡幸國土
穿上黃袍的時候
我兩腋下的暗香
告訴了松鼠
我的風韻和波羅蜜完全不同（2003：73-74）

肉質鮮黃軟嫩的尖美娜大小介於榴槿與波羅蜜之間，但顯然比她的孿生兄弟波羅蜜有更佳的待遇，王潤華描寫這兩種雖似同根生的水果，卻風華不同。除了水果，王潤華也寫了幾首南洋植物的詩：〈過溝菜〉一詩以植物的外觀形似問號起興，藉由它對大地提出疑問、向殖民帝國提出控訴；〈斑蘭葉〉寫下殖民主義入侵改變斑蘭葉的命運：「自從英國殖民者／焚燒森林／種植從巴西移植的橡膠樹／斑蘭葉慘死在巴冷刀後／留下綠色的香魂／神祕的迷惑著／南洋各民族的欲望與幻想」（2003：91）。《榴槿滋味》不僅散發出濃郁的南洋食物風味，從這些蔬果的命運也讓人看到南洋滄桑的歷史。

食物的身價往往反映某個時代文化效應的群體意識，《飲食心理學》一書裡提到：「文化效應也包括社會階級對食物偏好的影響。根據某些報導，當人們希望自己歸屬於某個社會團體時，他們將傾向於吃該團體的成員所吃的那些食物。」

(136) 蔡珠兒的《饕餮書》裡討論食物與人、社會的關係，作者在自序裡說明了不同的社會和文化，在不同的歷史時空，對飲食有迥異的價值觀：「就以貪食來說，在食物匱乏，嚴禁縱慾和浪費的文化裡，這是不可饒恕的死罪。但在富裕的社會，貪食是權力和身分的象徵，反而成了可以誇示的行為，發展出龐大的相關產業。」(17-8) 在書中有諸多文章探討主導食物身價的文化迷思，以鮑魚為例：「以前的『鮑魚之肆』，是人皆掩鼻的鹹魚鋪，現代的『鮑魚之肆』，卻是豪華的粵菜酒樓」(60)，「巨鮑」是身分的象徵，鮑魚要原隻才上得了檯面，較其它食材，象徵的權力意義更為濃厚。〈一隻虛妄的老鼠斑〉也表達對食材身價的質疑：「除了魚翅之外，鮑魚、海參、魚肚、燕窩等海味珍品，都是這種『由外鑠我』的食材，鮑魚質地尚稱一嚼，餘者皆是軟糊黏稠的擬精液體，毫無鮮明的質性。」(2002：148) 正如林水福在〈無味的河豚〉一文中提到：「因為河豚本身沒什麼味道，就像燕窩、魚翅一樣。有如『無用之用，是為大用』的道理，『無味之味，乃是真正的美味』。當然，它必須具有無限的開展性。」(84-5) 魚翅、鮑魚、海參、魚肚、燕窩、河豚等昂貴的食材本身無味，卻成了炫勢誇富的象徵。事實上，這些珍貴食材含有文化意識的雜質，其味尚可商榷。物以稀為貴這亙古不變的法則讓所有罕見食材的身價能夠保持在水準之上，然而所有的物品在商場運作體系下都必須符合供需法則。中世紀時，松露曾因來源神祕，再加上形色氣味怪異而被視為妖物，它的翻身過程與許多食材相同，都是商業、生態和社會等因素操弄下而改變。全球富翁逐年增加，反映在飲食消費的面向上，就是愈來愈多人重視吃得精緻、吃得高貴，蔡珠兒在〈人在新江湖—他們在吃白松露〉一文裡表示：「奢侈品因而日趨普遍，高檔消費不斷增加，食家饕客愈來愈多，而無論大亨新貴，都想染指問津珍饈極品，展示地位和財富象徵」(2006b)，食材的身價與經濟脈動有著密切的關係，蔡珠兒以香港為例：「在上世紀九八十年代，香港經濟火熱，房股齊紅，人人競吃星斑鮑魚，以魚翅佐餐拌飯，曾有過輝煌的『魚翅時代』；十餘年後好景再起，豪客捲土重來，興起這波松露風潮，跨出亞洲與國際接軌，進一步走上流路線。」(2006b) 從過去的鮑魚、魚翅，到現今的白松露，這股松露風潮並不限於香港，而是飲食全球化之後所帶動的誇富現象。高級食材之所以高級，包裹著層層的因素，也許是本身無以取代的特殊口感氣味，但更重要的是物品背後層層包裹的文化、社會等因素。雖然「物以稀為貴」，但沒有大眾集體意識的認可，即使再稀有的食材，也得不到重視，終究泯沒在「食」代潮流中。

二、飲食的言外之意

因物興感，由外界的景象激發內在的情感，是中國文學比興修辭的特色。《文心雕龍·比興篇》云：

詩文弘奧，包韞六義，毛公述傳，獨標興體；豈不以風通而賦同，比顯而興隱哉！故比者，附也；興者，起也。附理者，切類以指事；起情者，依微以擬議。起情故興體以立，附理故比例以生。比則蓄憤以斥言，興則環譬以託諷。蓋隨時之義不一，故詩人之志有二也。

沈謙更進一步闡述「比興」之義，認為比，即比附，借外物譬喻事理，運用貼切的類似點以指明事理。興，即興起，假外物以抒內情，依附細微的外物以表達蓄積的情志（19）。當代飲食文學中，作家從飲食經驗中引發物外之趣，或藉飲食寓志，皆是比興傳統的表現。張錯認為：「所謂飲食，已不單純指麵包與酒，而是附帶食物一起的歷史文化、社會環境，甚至個人與集體錯綜關係與感情。」（397）鍾怡雯亦表示，飲食散文不應該單純停留在滋味，更應該有司空圖所謂的「韻味」，此乃飲食文學的味外之旨，或者味外之意（2002：90）。在當代飲食文學中，除了記載飲食行爲、社會群象，作家往往藉由飲食經驗注入對生命哲理的省思，這種書寫方式能夠呈現作家個人之涵養、情性，也能拓展讀者的感發，擴充飲食文學的抒情內涵。

《采采卷耳》從菜蔬瓜果身上，發揮了傳統文學即物起興的精神，其所寫主題實已超越了菜蔬的表象，將人情物意發揮到極致。痲弦稱此書淺中見深、平中見奇的表現方式，「源於古典田園文學的一脈相承，而又有新向度的拓展」（9）。方梓擅長將各種蔬果與女性的宿命互為聯想或成譬喻，如：空心菜是早期台灣鄉下婦女卑微而韌性的象徵，指出「台灣的女人一如空心菜，不管怎樣的環境，她們都能活出自己的風格，卑賤也好、時髦也罷，主角或者配角，都韌性十足」（27）；方梓並藉由芥菜聯想新舊時代女性地位的改變，道出「女人猶似芥菜，不管清炒、醃製成酸菜，或是，甕裡的覆菜，由苦澀轉酸、變鹹，再呈甘醇，女人總是在這樣的轉折中，活得有滋有味」的人生思維（44）；別名「打某菜」的茼蒿象徵食物缺乏的年代裡，女人受到家暴威脅的陰影；醃製的食物象徵女人的青春，「九十一歲的阿媽，宛如一罈陳年的醬瓜，年歲的沉澱、青春的熬製，生活的發酵，全在婚姻家庭中無聲無息的進行」（189），韭菜強烈的氣味一如台灣女人能屈能伸的韌性；由蘿蔔易奪味反僕為主的特性道出母親那一代女性夾在現代與傳統之間的窘境。九〇年代以降的飲食散文已然超越傳統的書寫方式，在懷舊的氛圍下

更增添深厚的哲理思維。

蔡珠兒在《紅燜廚娘》的篇末常藉由飲食引發對人生的感懷：〈舞絲瓜〉裡的北京友人吃不習慣半生熟的絲瓜，作者領悟到「在生與熟，輸與勝之間，很多事是講不清的」（2005：25）；〈野菇遍地〉裡提到馬路邊的蘑菇為《馬可瓦多》的小工馬可瓦多帶來希望，但也是人性的毒菌，現實生活亦復如此，「我們這些密集業生，挨蹭在水泥墮落的城市人，其實也是一種蘑菇吧，帶有輕重不等的毒性，自發並且互相感染。」（2005：46）〈哈鹹魚〉一文認為人生當經過一番歷練方懂得品味：「總要有點滄桑才懂得吃鹹魚，經過打磨有過閱歷的舌頭，才能披沙瀝金醜裡識美，析破那腥臊渾沌的味覺迷陣，嘔吮出鮮滋美韻」（2005：49），蔡珠兒的飲食散文，拓展了飲食的面向，除了華麗的感官摹寫，亦展現其豐厚深刻的人生思唯。

劉克襄在《失落的蔬果》中發覺，幾乎所有的野菜都帶有苦澀的味道，這或許是生長在富庶年代的人們無法接受而導致野菜失寵的主因。作者認為，「許多味覺的摸索，多半便從苦發想。由苦而入，沉澱出更本質的辛澀、清新或回甘。若說嗜野菜之精神，乃苦食也，亦不為過。」（12）野菜的精神正如人生經過多番歷練，苦盡甘來的滋味，懂得欣賞野菜之苦，才能頓悟生命的味道。

徐國能《第九味》的第二輯題為「飲饌之間」，收錄五篇飲食佳作，〈第九味〉、〈刀工〉及〈食髓〉三篇文章雖字句不離飲食，但其中最深妙之處在於每位人物對飲饌的形上意有獨到之見解。〈第九味〉寫知味的曾先生、〈刀工〉寫精於刀法的父親、〈食髓〉記仙風道骨的周師傅，徐國能以傳奇之法寫散文，故每篇文章內容都帶有小說般的戲劇張力，塑造人物的形象也相當傳神生動，又能在庖膳與人生間有著深刻的體悟，開創飲食文學的清空意境。〈第九味〉描述家中餐館「健樂園」裡的靈魂人物大廚曾先生，餐館隨著曾先生的離去而逐漸沒落。此文最精妙之處，在於曾先生論味的各種巧喻，例如：他形容辣與甜的關係如帝王與后妃：

辣之於味最高最純，不與他味相混，是王者氣象，有君子自重之道在其中，曾先生說用辣宜猛，否則便是昏君庸主，綱紀凌遲，人人可欺，國焉有不亡之理？而甜則是后妃之味，最解辣，最怡人，如秋月春風，但用甜則尚淡，才是淑女之德，過膩之甜最令人反感，是露骨的諂媚。（61）

曾先生將辣味喻為王者之味，與他味不易親近，唯有如后妃之味的甜味最解辣，足見大廚知味、辨味之功力。又如曾先生論鹹苦兩味之理：

鹹最俗而苦最高，常人日不可無鹹但苦不可兼日，況且苦味要等眾味散盡方才知覺，是味之隱逸者，如晚秋之菊，冬雪之梅，而鹹則最易化舌，入口便覺，看似最尋常不過，但很奇怪，鹹到極致反而是苦，所以尋常之中，往往有最不尋常之處。(62)

曾先生詮釋鹹苦二味之關係頗似道家「物極必返」的思維，並能超越感官以形而上方式說明飲饌之道。好賭的曾先生爲了躲債而離開健樂園，從此音訊杳然。徐國能最後在澎湖服兵役時巧遇曾先生時，曾先生一語道破知味者的最高境界：「一般人好喫，但大多食之無味，要能粗辨味者，始可言喫，但真正能入味之人，又不在乎喫了」(65)，雖然曾先生始終未解釋「第九味」爲何，但似乎在暗示此番滋味只能意會，不可言傳，若以魏晉玄學家王弼的言意之辨來解釋或可明白此道。王弼認爲語文符號可以解釋現象，了解現象後就要忘記語文符號的意義；而現象是玄理的具體呈現，在體悟玄理之妙後，也要忘了現象。唯有忘言、忘象，才不會受到語言和表象的限制，才能真正達到「得意」的境界。曾先生「得於心而忘於形」的悟味之道與王弼的忘言忘象以得意之說若合一契，展現大廚超然物外的不凡見解。

有了知味的曾先生，徐國能搭配食髓的周師傅與之對照，〈食髓〉一文寫健樂園的周師傅悟得鼎鼐調和之理後遁隱山林之事。作者寫周師傅熬湯多用雞骨，「能用他人所不用者」，並藉題發揮，闡述處事之道：

凡菜貴有回味，如唱曲當有繞梁之韻，寫字當有未盡之興，凡事留下餘地，才有更多騰挪之處，雞肋之所以能讓人「棄之可惜」，便在於它不以乍鮮誘人，反是君子之交，淡泊而已，故來者自來，去者自去，他既不強求於人，亦不令人強求於它，在若有若無之際，真是耐人尋味之處。(77)

徐國能更將飲饌之道與老莊之學相提並論，自魚頭的淡乎寡味中嘗得意外之鮮，並悟得「無爲而後有爲，無味而能入味」的道理。周師傅的一皿露水加苦菊熬成的清粥讓徐國能頓悟出一番道理：「大凡滋味都由此而始，亦由此而終，人生裡的歡樂與痛苦都要歸於一種平淡，就像狂暴或激昂的樂曲，終回復於寧靜之音。」(83) 飲饌之學雖被視爲小道，然亦有可觀者焉，徐國能從中悟道，並形於文字，使文章散發濃厚的哲理。

《食野之萃》最迷人之處在於作者凌拂與野菜的精彩互動，她從食物中領悟出不同的人生滋味，亦是傳統修辭比興的運用。寫萵苣、苦苣與山萵苣如落難三兄弟，各有各的樣子，嚼在口中卻是一致的苦味。並從山萵苣裡領悟人生之道：

「生活裡許多滋味，長長的往下嚙，易採易收的山萵苣，不有相當年歲，未有相當歷練，難得其中深味。至於人生，若要從寒苦裡啜出回甘，血肉之軀磨而不損，悲觀裡要帶著向陽的笑。」(57) 蛇莓淡如水的滋味讓她忘了那些在饗宴中的日子，是涅槃的滋味；山芙蓉的一生，如萬物之遷化，從無到有，從有到無，即便耗盡生命，仍還原成含苞狀蜷伏於地(180)。凌拂並從蕺菜直奔的魚腥味悟得人生之道：「氣味、人生，我亦漸漸訓練到自己廓然放鬆，得理一笑」。作者的文筆時而擬人，時而聯想，並賦予植物不同的象徵意義，寫山芥菜的別稱麥藍菜與葶藶，可以聯想成純良的婦女及亭亭而立、歷歷在目的折柳別情。她描寫植物的樣貌栩栩如生，擅用各種修辭，賦予植物人格化又寫實的特徵，如：如清秋月下賞山芙蓉，「山芙蓉一朵一朵白如明月，清秋闊朗，連同自己看花的臉龐也覺如秋月，白白的彷彿含有清華。明月清空俊秀，山風裡素面觀花，共秋水長天，人與花一般素裡相近，淡彩輕妝，比起這山裡清秋還素幾分身段」(179)，彷彿進入了莊周物我合一的境界。野菜幽踞在山林野地，頗有孤芳自賞之姿，何嘗不是作者個人心境的寫照？凌拂有感於都市的擁擠，而放諸山林，在山居歲月裡，實踐安貧樂道，自給自足的恬靜生活，作者自述：「採一把(山芥菜)握在手裡，遽爾與人相值，我擺脫不掉擁擠促迫的憂懼和劃限時，倒還寧願自己諂媚的躋身在野叢野草之列」(73)；長梗滿天星是凌拂的野地空心菜，「吃它的時候知道背負行囊走天涯，逃離了城囂，喧嘩式微，幸運的是隨地都還有一路一路的野宴猛地開放」(137-8)，字裡行間皆透露出作者歸隱山林之志。凌拂擅長以新鮮具體的形容詞描摹野菜，以敏銳的觀察和像捕捉精彩場景，並寄寓深刻雋永的哲思。其間亦可見其洞徹本心的生命閱歷，及對人情物理的領悟。

任何一種抽象的觀念、情感、與看不見的事物，不直接予以指明，而透過某種意象的媒介，間接加以陳述的表達方式，稱為「象徵」。黃慶萱從佛洛伊德(Sigmund Freud)的潛意識說及柯立芝(T. S. Coleridge)對幻想力與想像力的論述闡發象徵的本質。他指出，「象徵的本質是以意識隱藏潛意識；象徵的歷程是把潛意識化為意識……藝術作品是自然世界與思想世界之間的媒介。而審美行為與藝術創作行為都是藉想像力把經驗象徵化」(339)。在文學世界裡，作者的潛意識，常經由聯想成為作品的表現意識，並透過象徵將意識具體表現出來。在此情況下，凡是具象的物皆可成為某種意義的象徵媒介，而食物正可發揮這個作用。盧非易在《飲食男》裡提到，橘是少見的花、葉、果同時生長的植物，象徵綿延生殖，常成為祝福婚姻的吉祥物。回教新娘將橘花披掛上身，代表婚姻快樂與子嗣繁盛；克立特人將橘花水灑在新人身上，祝願美滿；地中海的薩丁尼亞人將橘子綁在拉載新婚花車的牛的角上(44-5)。食物的特質，也能作為人物性格的象徵，陳宛茜在〈咖啡烏，厚厚一杯別太甜〉一文裡提到：

檳城的咖啡粉不用加糖，本身已有甜味。苦中帶甘是檳城咖啡烏的特色，那一層薄而雋永的甜味，既是應環境改變的柔軟身段，也與檳城人樂觀的移民性格暗中契合。也許正因為這種柔軟的甜味，讓咖啡烏與所有食物都能混搭……（66-67）

咖啡烏與所有食物都能混搭，象徵著檳城人兼容並蓄的移民性格。李潼的〈鴨賞與糕碴〉一文由宜蘭名產鴨賞與糕碴象徵宜蘭的風土民情和生活態度：

蘭陽平原的鴨賞和糕碴風味，勝在她出自於水患頻漫的地理風景，產自於勇毅的順應生活但不絕望之地，摻加了奮勵生活的滋味，有蘭陽先民傳承的智慧，所以風味更勝一籌。（186）

蘭陽子弟樂天而不仰天，知命而不認命，可與利澤簡鴨賞的由來互為對照：

水患摧殘稻作，利澤簡鄉民發展出季節性的大規模養鴨事業，不僅補償了歉收的損失，也經由鴨糞滋養了田地。這種順應天災，「不輕易認輸」的作風，對蘭陽子弟是一大啟示，也多少培養了此示折撓的性格。（189）

當地的另一項名產糕碴，以高湯為主要原料，裹上混有蝦醬的玉米粉後油炸而成，外表看起來沒什麼熱度，內餡卻很燙，象徵蘭陽人「外冷內熱」的性格。

「意頭」即事物的寓意象徵，將意頭文化延伸至飲食系統，是指因諧音雙關所造成的飲食稱呼禁忌。原始人相信每個氏族都與某種動物、植物，或者無生物有著密切的關係，而這些動植物或無生物往往被視為某個氏族的圖騰，成為氏族的象徵和保護者。氏族成員都把本族圖騰看得很神聖，往往為全族的忌物，禁止食用。蔡珠兒在《饕餮書》裡論及食物禁忌與「意頭文化」的關係：

食物禁忌是人類古老的「塔怖」(Taboo)，……在原始的表象思維中，社會群體與自然生物間需維持一種等價的邏輯關係，這是最原始的圖騰制度，但至今還殘餘在我們的意識深處，因而佛洛伊德很早就把強迫性心理症形容為禁忌症 (taboo sickness)。廣東人的食物禁忌雖是「塔怖」，但並非從圖騰神話、不是宗教誡律形成，主要是由擬音與字義建構出來的，經由聲音而非意義的聯繫，鋪陳出一套吉凶符碼，約定俗成相沿成習。（76-77）

可見廣東人的「意頭」文化即建立在中國語法裡的擬音與字義修辭中，其具體表現則是對食物的取捨。鍾怡雯在〈原始人的食譜〉一文中提到兒時吃「狗」肉的往事，可說明這種因擬音與字義建構出來的文化禁忌：

三加六是九，廣東話的「九」跟「狗」發音同。每回屋後的村長家煮狗肉，村長胡尖頭的大媳婦會過來通報，夜一點有三六吃，刻意壓低沒有表情的聲音，有些鬼祟。大人立刻報以會心的笑。(2006)

蔡珠兒並表示：「這套擬聲符碼咒術，藉由改名扭轉乾坤，施展人爲的權力意志，企圖改變事物狀態……語言和食物成爲咒語，長年不斷對自我和群體施咒。」

(2005：77) 事實上，蔡氏的「擬聲符碼咒術」即是將修辭學裡的雙關施用於飲食系統裡，使人們相信透過進食，能吸收語義，因而構成了特殊的飲食文化。琦君在〈春的喜悅〉一文裡記述童年除夕當天，長工阿榮伯張羅祭品時口中喃喃唸著：「基業穩固（雞）、有頭有尾（豬頭上棋一條尾巴）、年年有餘（魚）、年年高（年糕）、如意（豆芽）、子孫滿堂（糖蓮子）、節節高（甘蔗）、路路通（藕）、大吉（桔子）、升官（柑子）」(99)，這種將字音雙關施用於食物裡的思維，是中國飲食文學化的特殊現象。

王仁湘在《飲食之旅》裡指出，吃的藝術還充分體現在吃的文學化上，酒令、菜名是這種文學化的表現，由酒食創作的詩詞歌賦更是如此。還有由古代飲食典故抽象出來的成語、俗語、歇後語等，也是這種文學化的一種表現形式(364)。中國文學的世界擅長由飲食典故創造歇後語，例如：臨水的香港以海產聞名，魚蝦水族不僅只是食物，而且經由日常生活深入意識，成爲港式文化的普遍意象，蔡珠兒在〈嶺南有嘉魚〉一文裡舉出許多與魚有關的俚諺詞語，例如：冒失鬼叫「失魂魚」，糊塗健忘是「大頭蝦」，蔡珠兒的香港經驗中發掘不少與飲食相關的諺語。張詠捷周遊列國後有所感觸：「異地風俗見得愈多，愈是感覺到海島澎湖那百年傳統所累積下的文化資產，是如此珍貴而無可取代。」(88) 因此，在《食物戀》裡她記錄了故鄉與食物相關的俗諺及歌謠，例如：「海翁欲取丁香做某，扁魚氣到歪嘴，紅目眶氣到紅目」影射男女雙方不相稱。出身農家的方梓，熟稔農事，承襲頌詩三百「多識於草木鳥獸之名」的文學傳統，以生動的譬喻描寫各式菜蔬，並引經據典爬梳它們的源流。文中亦道出與菜蔬相關的諺語，例如以「菜頭燉肉，氣死一群雞鴨」來說明蘿蔔的奪味、「查某人菜籽命」道出舊社會女人地位的卑賤、「幾把韭菜，累死三代人」言稼穡之辛勞。鄉言俚語的運用，使文章益發自然親切。由食物構成的諺語是文學修辭比興的延伸，亦是飲食文學化的

現象，這些諺語充滿民間智慧，也蘊藏了豐富的文化。

在文章中插入飲食典故或為食材爬梳歷史，以增加文章的知識性，已是當代飲食文學作家慣用的書寫策略。作家懷抱熱情，爬梳食物的歷史，為它們找回記憶與身分。許多表象上被定義為自然寫作的作品，由於書寫內容涉及飲食，故可置入飲食文學的疆域來討論，由此可證臺灣當代飲食文學已非獨立文類，其跨領域的現象，已然具備後現代多元、流動及異質的特性。這些篇幅極短、圖文並茂的植物寫真集能夠被視為飲食文學，在於寫作重點不僅止於博物或科學，而是人情物意之美，作者將植物點化為盤中飧，亦是作者的生活體驗小品。作家記錄食物的歷史，在描述中亦可凸顯不同時代文化效應的群體意識。除了散文，食物的故事亦可以詩歌的方式呈現，證明飲食文學書寫模式的多樣性。當代飲食文學中，作家從飲食經驗中引發物外之趣，或藉飲食寓志，皆是比興傳統的表現。作家藉由飲食經驗注入對生命哲理的省思，這種書寫方式能夠呈現作家個人之涵養、情性，也能拓展讀者的感發，擴充飲食文學的抒情內涵。食物與修辭學裡的雙關結合，使人們相信透過進食，能吸收語義，因而構成了特殊的飲食文化。飲食文學化還能表現在飲食典故抽象出來的成語、俗語、歇後語等，這些藉由食物構成的俗諺充滿民間智慧，也蘊藏了豐富的文化。比興傳統

第三節 漫遊者的味蕾

台灣飲食散文在唐魯孫、夏元瑜、梁實秋、邊耀東淡出文壇後，曾沉寂一段時間，取而代之的是旅行散文。跨國旅行作家常以社會觀察者的角度，將異國的文化資訊，透過文字加以記錄，這當中固然涉及到作者個人的主觀認知及感受，但也提供了未能接觸該地文化的國人構思一個想像的地圖。早期關於飲食的書寫，最常見於遊記和旅行文學中，被視為作品中的「次要主題」。寄託在旅行文學之下的飲食文學要自成一家並蔚為風氣則是晚近之事，而將「旅行」與「飲食」兩種跨學科的主題並置於文本中，形成相互指涉的新文類，則是二十世紀末的文學新趨勢。散文與其它文類、學科領域互相交錯、借用後，形成散文的「互指涉性」。散文的互指涉性，一則具備科際整合的關係，二則具備正文互指涉的功能。讀者可通過散文的相互指涉，援引不同的符號意義與其它作品進行參照、解讀。在本節中，將探討結合「旅行」與「飲食」的文學作品其創作風格及書寫特質。

一、記憶城市的方式

作家將旅行過程中的飲食經驗，構成書寫題材是當代文學中慣見的模式。陳

建志在〈紐約，美食共和國〉裡描述在紐約品嚐世界各地飲食的經驗，他自述：「在我的自助旅行歷史中，不管在哪一國，每當獨自一人不知怎麼墮入荒寒的時候，我就回到吃並沉浸其中，回到最基底，在那裡感到安逸踏實的生活的背景，之後再重新出發。」(260)孫瑋芒認為出國旅行時品嚐當地食物是記憶異國的最好方式：「旅行，不但要看盡當地風光人情，更應該品嚐當地食物，把地方特色吃下肚，用我的味蕾感受它，用我的胃腸消化它，讓它進入我的身體內部，成為我的肉身的一部分。」(123)葉怡蘭的《玩味：Yilan 的味蕾漫遊筆記》及《在味蕾的國度飛行：Yilan 的世界美食地圖》皆是結合美食與旅遊經驗的作品，作家海外旅遊過程中的美食經驗提供未能接觸該地的國人一個異文化的想像空間。

新聞工作者出身的丘彥明，《浮生悠悠》是其荷蘭生活筆記，作者與夫婿唐效在所居住的荷蘭舒思特小鎮賃地躬耕數載，每日於寫作、繪畫之餘，種花蒔草領略物外之美，為閒淡的燕居生活增添情趣。作者在後記中言：「這本書就是累積七年植物筆記的結果」(352)，透過文字與手繪素描，丘彥明將農耕的心得生動地傳達出來，帶領讀者進入她所構築的自然天地。對丘彥明而言：「土地裡的每一株花、每一棵藥草、每一類瓜、果、蔬菜，都是不同的生命形式。祇要有不同的生命存在，就會有不同的生活軌跡，也就有新鮮可喜的現象。這些都是看不盡、寫不完的。祇要有土地，就有說不完的生命故事。」(336)從五穀不分到熟稔農事，進而愛花草成痴，丘彥明不僅身體力行種植蔬果，更研讀《本草綱目》，作為爬梳植物歷史的根據，書中介紹各種香草的用途、療效，並結合作者烹飪專長，將蔬果園裡的收穫變成了一道道佳餚美饌，形諸文字成為令人垂涎的食譜。例如：麝香草開啓她對西方調料的認知與興趣，並進而做出道地的異國菜。丘彥明也在躬耕生活中進而瞭解蔬果的屬性及東西方同實異名的蔬果香料，例如：韭菜和韭黃、白蘆筍和綠蘆筍皆為同根生長的植物，只因日照而色澤不一；新疆羊肉串不可缺乏的「孜然」，在西方世界稱為「歐蒔蘿」；在中國被視為配角的青蒜竟是荷蘭人餐桌上的主菜。丘彥明有時因鄉愁牽引而種植故鄉的蔬果，結球萵苣、冬莧菜就是這種懷舊心境下的產物，她不僅與海外同胞分享成果，為華人紓解鄉愁，並藉此與當地人建立友誼。李歐梵在推薦序裡讚嘆此書為「現代人的浮生六記」、「生活的藝術」(3-4)，現代陶淵明丘彥明以隨筆的方式及田園詩的筆調，記錄下自己的荷蘭鄉居生活，行文間不時傳達出對生活的熱情與對自然的喜愛，穿插美不勝收的優美畫作，饒富情趣，是藝術生活的最佳例證。

同樣旅居荷蘭的韓良憶，《鬱金香廚房》亦是其異國生活隨筆。作者以四季為主題，將季節的色彩、當令食材的香氣和滋味化為文字，集結成冊。此外，作者利用假日與夫婿在歐洲各地從事「居遊」，韓良憶將法國和義大利居遊的經驗形諸文字，並陸續出版《我在法國西南，有間小屋》及《我的托斯卡尼度假屋》

兩本居遊書，與讀者分享旅遊生活與美食體驗。韓良憶的《流浪的味蕾》則是將旅行與美食體驗結合的散文集，作者在自序中表示，自己並非美食家或旅行家，她只是「在不同的土地，從事味蕾的流浪」(2001：8)，書中記錄作者遊遍世界、吃遍各地的經驗。韓良憶的旅行與飲食散文呈現一個的特色：在文末通常附上旅遊資訊，成爲工具書；或是附上食譜，供讀者參考。這種書寫模式，是在自然／飲食寫作之外，另一種跨文類的面向。

郜瑩的《少食多滋味》是其走訪內地少數民族，品味當地傳統飲食後，再以新的烹飪技法和廚具加以重新詮釋的飲食散文。作者從一開始的抗拒與排斥到最終大快朵頤，其中的改變，在於心態的轉換：

初初在走訪少數民族地區期間，我仍免不了會以固有大漢人、大台灣人的思想，去低看他們的一切，存於心的低看，反應於外的就是不論好壞的排斥。但當學習到把心中的魔障去除，真正瞭解和進入到他們文化內層後，發現那些原本被我視作離奇古怪，甚至野蠻原始的食物烹製法和食材，其實只是五里不同風，十里不同俗下，另一種地方味而已。(9)

書中的每一篇文章都以三個部分呈現：首先是改良食譜，構想來自少數民族的菜單，再經過作者發揮創意，以台灣可取食材再加以變化出新味；其次爲散文，書寫內地少數民族的飲食風貌；最後「吃飯規矩大」則描述少數民族的飲食禁忌。在少數民族的飲食風俗裡往往了具有儀式性質，而這些儀式又代表某種意義。例如：「苗族人在大年夜時，用來祭祖、神的那隻大公雞，一定要把牠的脖子往上扳抬得高高的，還要把雞嘴給扳開，以象徵來年是『雞鳴天亮』的好日子。」(27) 廖炳惠在《吃的後現代》中指出：

弱裔族群的飲食習慣裡，具有許多歐美主流飲食文化所沒有的儀式性格。……透過儀式、講故事、吟唱和空間展示的方式，食物變成立體的經驗，呈顯出地方個人和社群的歷史，節奏、神祕、儀式及其背後的魔術。(2004：92)

郜瑩於內地地方旅行中發掘少數民族的飲食特色，他們在進食過程中所保留的儀式性格，是研究飲食文化的珍貴史料。

周芬娜的《品味傳奇》是作者旅遊內地名城，探索各地的歷史傳奇，並品嚐各地與古今名人相關之飲食佳肴的散文集。歷史系出身的周芬娜，能夠熟悉各地文化背景，旁徵博引，豐富了飲食散文的內容。作者先在名人的作品中尋得蛛絲

馬跡，再論及名人的籍貫及飲食偏好，最後再導入主題，描述實地走訪昔日名人常造訪的餐館，進入美食本身的描寫。周芬娜將各地美食與名人連結，除了提昇美食的境界外，也使這些名人更爲可親。作者結合了趣味盎然的名人軼事和飲食書寫，較之枯燥的名人傳記或美食評論更吸引人。

遼耀東的《已非舊時味》是作者重返中國後的飲食文化探訪和觀察記錄，感慨舊時味逐漸消逝。〈從城隍廟吃到夫子廟〉寫廟口小吃文化，「南翔小籠包」已失去原味，綠豆湯「樣子還是那個樣子，味道卻完全不對了」(114)；〈姑蘇城內〉撫今追昔，舊店面已拆，非但食物走味，失味，建築人事亦然，遼耀東發覺：「在我這個曾經生活過親切又熟悉的城裡，我竟是個外來的陌生人了」(127)。在《肚大能容》裡也有幾篇文章藉內地旅遊經驗抒發今非昔比之慨：〈燈火樊樓〉寫在西安嘗到的甍糕，已非過去的味道，而是加了許多材料的八寶棗糕，甚至以真空包裝出售。五〇年代大陸來台作家於兩岸開放後返鄉接觸故鄉食物時，往往出現極大的想像落差。作家與原本作爲寄託鄉愁的食物再度重逢時，想像的王國全然崩解。黃子平認爲：「記憶不是孤立地回顧事件，而是將細節意象構成『有意義的』敘述系列。在這種重構過程中，一系列童年經驗，主體對現在的『自我』、過去的『自我』的體驗都被捲了進來。重嚐『故鄉的食物』，意味著面對『昔我』與『今我』之間的心理差異。」(46)大部分的作家在重嚐懷念的滋味後，往往涉及今昔之比，而這種人文精神的反省活動，亦是創作人文式遊記不可或缺的條件。鄭明嫻在《現代散文類型論》一書中指出，「人文式遊記往往依托在作者深刻的思維觀照上，吸引讀者的是作者如何在旅途中藉題發揮，進行各種人文的精神活動和反省。」(230)成功的飲食／旅遊散文，不能侷限於美食導覽，應該寄託更深厚的人文精神，在繁瑣的感思和印象中剪裁出統一精純的結構，在飲食景觀的表象與人文的深層結構間尋出關聯，並予以詮釋。

二、都市漫遊者的文化隨筆

雜文在中國文學發展史中存在已久，但始終妾身未明，迄今並未受到重視而據有一個文類的地位。鄭明嫻在《現代散文類型論》一書中提到，「雜文中的『雜』並非專指內容之駁雜，也涉及形式的不定型，它接受西洋的隨筆與中國的筆記文學以記錄爲主的形式。在內容上，它具有理性的論說。」(150)臺灣當代的旅行／飲食散文不但呈現了作家對異地的觀察、經歷和描述，對異國文化之檢視，也藉著作品體現對所處時代的批判，故可視爲「雜文」。這種以知識爲體，隨筆式(essay)的寫法，相較於抒情飲食散文，注入較多的知識與典故，夾敘夾議是隨筆式飲食散文慣用的書寫技巧，就文學的形式與內容判斷，蔡珠兒的《饕餮

書》、黃寶蓮《芝麻米粒說》、盧非易《飲食男》及謝忠道《慢食》當屬於此類。

旅居香港的蔡珠兒，其飲食文集《饕餮書》乃自二〇〇二到二〇〇三間為《新新聞》寫「食物與權力」專欄的結集，地理背景主要是兩岸三地，不少與香港有關。作者在〈自序〉中道：「這本《饕餮書》，說的不是美食，也不是貪吃，而是食物與人和社會的關係。」例如：〈二十四張秘密菜單〉道出全球化及科技改變食物時令的隱憂、〈切一片月亮嚐嚐〉描述中秋節贈禮文化中暗藏的社交權力關係、〈滿漢全席清宮秀〉、〈鮑魚的糖心術〉、〈大閘蟹的美味神話〉論金字塔尖的飲食神話，珍貴食材象徵權力排場的無上尊榮、〈蝦碌之王〉談意頭文化、〈炒飯的身世之謎〉為揚州炒飯翻案，認為它是向主流「挪借」而來的「偷師」成品，第三章「香港氛圍」更是作者旅居香港的飲食文化觀察報告，〈我愛你，就像鮮肉需要鹽〉談古今中外鹽與政治的關係、〈我們的饕餮時代〉與〈洋芋片的時空版圖〉是零食論、〈外賣年菜，解放內人〉從年菜外賣論女性意識抬頭及社會結構改變。蔡珠兒以寫論文的方式、態度寫飲食散文，篇篇引經據典，言之有物，將隨筆的特性發揮得淋漓盡致，因此，《饕餮書》不僅是本飲饌社會學論文集，也是部飲食界的百科全書。

同樣具有跨國生活經驗的黃寶蓮，其飲食文集《芝麻米粒說》以「說」為名，有別於一般抒情體飲食散文。「芝麻米粒」一語雙關，既是食物，亦可喻為小道，前言提到：「這本書本意是文學，以食物為主角，描繪的是生活」，頗有以小道觀天下之意。此書收錄十六篇文章，採夾敘夾議的方式論述各種飲食與社會文化的關係：〈食米族類〉論世界各地的米食文化、〈腸胃走私〉論全球化促進腸胃的革新運動、〈混蛋雜種〉論二十一世紀飲食文化中 hybrid 和 fusion、〈天下名廚〉論天下名廚的各種形象、〈龍蝦之痛〉寫回歸後的香港飲食受中國化的影響、〈一個完美的雞蛋〉從一顆蛋引發對仿冒食品的隱憂，也提出了現代科技發達下所產生的基因改良產品及防腐劑使用對人體的傷害、〈魚和婚姻〉論飲食男女。較特別之處在於，這十六篇文章中多涉及中西飲食方式的對照和比較，這或許與作者本身曾旅居紐約、倫敦和香港的生活背景有關。

有留美經驗的作家盧非易，其《飲食男》寫出個人對東西方飲食文化的見解。作者在序言中提到：「飲食之事多半由女人操刀，男人不過動嘴而已。……這種述而不『做』的男人，在每一個家庭裡都找得到。」(8)他並非以美食專家自詡，而是以文化觀察者的身份省視飲食在世界舞台上所呈現的各種面向。〈尋找杯底的祕密：咖啡〉論世界各地的咖啡文化、〈追逐春風與朝露：冰〉論吃冰的歷史、〈穿過喉嚨的記憶：西打〉論飲食風尚如流行文化，長江後浪推前浪、〈肚子的覺醒與二十年前的夏日：香蕉〉論香蕉與殖民主義的關係，並從香蕉的今昔對比反映台灣的歷史境況、〈門楣上的移民史：鳳梨〉為鳳梨溯源兼論鳳梨的象徵意

及其與殖民主義的關係、〈舊時代的犒賞：橘子〉引經據典爬梳柑橘的族譜兼述橘在各地的象徵意……等。大體而論，《飲食男》將重點中西飲食文化溯源及食物的象徵意上，亦旁及西方文學中與食物相關的描寫及語境，對照中西飲食觀點。

旅居法國多年的美食記者、作家謝忠道以「飲食」為人生最重要的品味活動，而鼓吹優雅緩慢的進食方式，《慢食》即是謝忠道從跨國旅行者的身份表述個人對法式料理及飲食文化的熱愛，並以一種近乎偏執的態度檢視台灣飲食文化。葉怡蘭曾以「大法國主義者」批評謝忠道的品味態度，謝忠道個人也承認：「我經常不自覺地以法國對美食的角度在思考關於『吃』『喝』這件生活大事。尤其在回頭看自己出生成長的台灣當下的飲食文化時，台灣法國兩地呈現出來的差異和對比，還因為，我更常是傾向天秤上法國的那一端。」（2005：8）他認為美食不僅是一種在地的生活型態，更是建立國家文化主體的重要骨幹，也是文化輸出的主要產品，而台灣始終從商業的角度看待飲食，而缺乏文化及國際的視野。在《慢食》一書裡，隨處可見謝忠道以周遭事例進行台灣飲食文化的越洋批判：〈花時間吃飯〉從慢食運動對照台灣的速食文化、〈用鼻子吃飯〉論嗅覺教育與對人的尊重、〈美味純度〉論人工調味模擬原味，以假亂真、〈關於分食與混食〉論東西方飲食習性不同，反映在混食與分食的態度上、〈品嚐美食的主觀與偏見〉反思台灣進口外來菜系本土化的問題等等。撇開謝忠道法國式飲食沙文主義，《慢食》的確引領讀者進入法國美食的殿堂，並能從法國人對餐飲認真執著的態度反思台灣的飲食文化，尤其在台灣逐漸進入追求飲食品味的時代，《慢食》也為國人對飲食文化的改造與精進提供更多的思考空間。

或注入的知識，或梳理典故，蔡珠兒、黃寶蓮、盧非易及謝忠道隨筆式書寫為飲食散文創造另一種論說式典範，作家的跨國旅行經驗亦是一種文化觀察，藉此提供國人借鏡，從鏡子裡對照國人的飲食態度和習慣，並對自身飲食文化作更深切的反省與思考。

第四節 飲食的文化觀察

飲食文學除了記錄作家個人記憶，也涉及飲食文化層面，從中可看出社會演進脈絡。早期的飲食散文，作家往往藉由食物與童年記憶相連，中生代作家則將飲食主題聚焦於生活中，而新生代作家由於生活環境改善，經濟優渥，更講究吃的藝術，而將食事提昇至美學層次。易言之，從飲食文學的敘述主題，便可觀照出作家的世代與台灣歷史的變遷。

一、飲食的軌跡

台灣是個移民的社會，先民多來自漳泉兩州，加上台灣與閩南地理環境及氣候相似，故先民移台時仍保留其原有的生活方式和飲食習慣，以稻米為主食。而移民來台的漢人絕大多數都是前來屯墾的農民，飲食生活非常純樸單調，雖然自一六二四年起荷蘭和西班牙人相繼佔領台灣，但對台灣飲食文化並未造成太大影響。根據遼耀東的說法，一八九五年甲午戰後台灣淪為日本的殖民地，日人治台期間，除了將蓬萊米引進台灣外，影響極少數皇民化人口，形成所謂的「和漢料理」，對臺灣原有的傳統飲食，也沒有太大的影響。直到一九四九年另一批新移民遷入，社會轉型，才改變原有的飲食文化（2005：78）。由此可知，即使是日治時期，臺灣飲食文化大多保留閩南地區原有風味，直到國民政府遷台後，外省族群的加入及社會經濟發展，才逐漸改變臺灣的飲食風貌。

一九四九年，臺灣出現第二次移民潮，這些由中國大陸倉皇來台的新移民為了生計，以西門町圓環小吃攤為據點，沿著舊鐵道兩側搭蓋違建經營南北小吃，遼耀東認為，「這卻是臺灣在地飲食與內地外來飲食第一次的接觸，不僅拓寬了臺灣在地飲食的胸襟，也為日後包子、饅頭與水餃，進入臺灣飲食系統，做了先導的準備工作。」（2005：81）五〇年代初，國民政府為整頓市容，沿著中華路至小南門間建築了八幢四層樓的中華商場，使得許多經營各地小吃的違建有了新的基地，中華商場遂成了臺灣南北各地小吃的據點，連帶地使商場周邊出現了各地不同的小吃和飯菜館，這些飲食地點也成了作家筆下懷念家鄉味的最佳去處。唐魯孫在光復後來台，擔任公職期間時有應酬，在〈陋巷出好酒·小館有珍饈〉一文裡描述台灣光復之初的餐館生態：

台灣光復之初，台灣幾乎沒有內地口味的飯館，像蓬萊閣、新中華、小春園、新蓬萊，唯然丹楹碧牖，翠袖殷勤，等於伎樂所萃，儘管水陸雜陳，可是蔗饑鹹酸，雖致其美。稍後老正興、狀元樓、三合樓、瓊華樓、渝園、銀翼等大陸口味的飯館先後在台北營業，大家才能齊啜恣饗，嚐到家鄉口味。（2004：125）

這段文字說明了光復之初，內地口味的餐館貧乏，而台灣本地的餐館大都附有酒家文化。直到五〇年代後，為應付大量的大陸移民，具有內地菜色的餐館才紛紛湧現。遼耀東再指出，「酒家飲食文化是臺灣飲食文化的一個特色，早年臺北的酒家非僅是豪富政商的消金地，文人墨客也常逗留，其菜餚精緻，非日後酒家的瓜仔肉可相提並論。」（2005：79）他以昭和五年蓬萊閣的菜單為證，認為早在日據時期外來飲食早已滲入，但只有少數上流階級得以享用。李昂在《愛吃鬼》

裡亦提及台灣光復以前的酒家飲食文化：

其實日據時代，或清末出現於大稻埕的酒家，是為文人雅士、官商政貿聚會交流的地方，由於索價昂貴，非一般粗俗人士在此醉酒喧譁。著名的酒家如蓬萊閣，為招呼日據時期兩岸來往的商賈要人，認為原有的福建菜還不夠，主人親往中國各地研考各菜系，回來後增設四川、廣東菜，從原地招募來名廚，使蓬萊閣的酒家菜，涵蓋各種菜系。(2002：186)

可見早在光復之前的酒家菜單裡就已出現內地的菜色，但要大規模地經營以內地菜色為主的餐館，就要等到五〇年代大陸移民湧入之後。韓良露在〈北投溫泉鄉之味〉一文中回憶童年時與阿嬤到北投洗溫泉吃懷石料理的情景，石頭浴池、榻榻米大通舖流露出濃厚的日本味，作者追述晚餐的內容是：

菜式的內容都是台灣、日本混合式的，因為那時候北投是台灣菜的大本營，像金錢蝦餅、水晶鴿蛋、八寶煎鰻、炸滷香鴨、生炒大蝦、如意筍片，清湯大燕、鮑魚燴肚等等。都是餐桌上常見的台式料理，……那時候因為日本客人不少，這些溫泉旅館也開發出不少有台式風味的日本料理，當時宴席常常會出現茶碗蒸、蒲燒鰻、海苔手捲、串燒、炸蝦之類的食物，這些東西在今天看來一點都不稀奇，但在幾十年前卻是很特別的東西。
(2004：66-67)

北投溫泉旅館的菜色以台菜為基調，為了迎合日本客人，才融入日式料理。可見一般庶民的飲食仍以台菜為主流。日治時期，臺灣飲食文化大多保留閩南地區原有風味，直到國民政府遷台後，外省族群的加入及社會經濟發展，才逐漸改變臺灣的飲食風貌。廖炳惠認為，「臺灣的後現代飲食可說是充分發揮了漂泊離散（diaspora）的面向，來自不同族群的人士，不管是臺灣人、新臺灣人，或是來自中國各省的人士，以不同的歷史經驗，組構出非常混雜、無法達到共識的認同結構。在如此錯綜、互相角力，而有時又能產生某種協商的可能性之情況底下，食物變成是彼此連繫和鞏固認同相當重要的後現代方式和元素。」(2004：152-3) 在臺灣當代飲食文學裡，可發現「味覺記憶具有極強的地域群體性」(黃子平 44)，個人的飲食習慣往往反映其省籍背景及國族認同。阿盛的〈煙火醬菜〉描述本省與外省籍飲食的差異：

大陸北方來的人偏愛豆漿，一大碗豆漿，兩三個饅頭，飽肚到中午。也有

包子，餡分菜肉兩種，菜包子滿填著菜絲，肉包子滿覆著麵皮，一丁點肉。麵條比之實在，可是種田做工人都不吃麵食，幾百年的口胃傳統，米飯米飯，不吃如何叫做吃飯？（164）

文中亦述及早期在街坊中出現的醬菜車，除了販售本省庶民常吃的醬菜，也有一些日式口味的醬菜，例如：味噌、日式醃黃蘿蔔片等，可見後殖民的飲食軌跡。作者描述有些日本化家庭飲食習慣改不掉，鄙視台式醬瓜醬菜頭，認為鹹過了頭且不合衛生，甚至因此與人引發口角衝突。梁瓊白寫烏魚子，亦可見省籍差異反映在飲食上的現象：

烏魚子是道地的臺灣口味，而我的籍貫和成長背景在早年並不太有機會跟烏魚子打上交道。首先，烏魚子雖然是臺灣特產，可是價格並不便宜，它可是貴重的禮品，而我的家世實在缺乏讓人送這種高貴禮品的條件。其次，就我吃過的外省菜並沒有烏魚子這道風味，因此在我早年的生活經驗中對烏魚子是極陌生的。（2006a：102）

被喻為「臺灣的烏金」的烏魚是上天賜給臺灣人民的禮物，牠誕生在新竹以南的西南沿海，待烏魚卵孵化成魚苗後，便往北方中國大陸沿海棲息，直到寒流來時，成熟的烏魚便洄游至臺灣西南沿海，此時的烏魚便是製作烏魚子的上乘之選，也成了臺灣的特產，因此外省籍人士對於此物較為陌生。林文月的〈烤烏魚子〉一文便提到：

但台灣光復初期，許多外省人不知如何享食這種稍帶腥氣的大片魚子，有人連同其外膜炸之，有人以之烹湯，皆非其道。（81）

五〇年代大量外省移民湧入臺灣，其「漂泊離散」的經驗與本土的臺灣飲食文化出現了角力的現象，在初期尚未達成共識時，兩者之間往往出現一些排斥或誤解的情形。例如：徐世怡在〈陪葬的天鵝湖，以及水餃〉一文中提到：「對水餃發源地的北方而言，餃子就是餃子，那是常常會吃到的麵食。但對我們這種島上的客家人而言，在那個年代，水餃是外省人帶來的新菜（51）。」王宣一在《國宴與家宴》裡提到外省籍母親初來台灣時對台灣的青菜還不甚瞭解，竟將空心菜的梗全部丟掉，留下葉子炒來吃（33-34）。族群文化的差異性明顯反映在飲食上，王宣一描述童年時便當盒的內容，反映台菜和江浙菜的差異：

母親做的多是江浙菜，江浙菜又以燉菜佔了很大的比例，比較不怕蒸了又蒸，台菜基本上承襲了部分日式的傳統，菜色其實以冷食為主，不大適合一蒸再蒸，所以有些同學根本從來不蒸便當，也當然必須勤勞的家庭主婦每天天不亮就起床做便當，並煮一家大小的早餐。(2003：53)

除了烹調方式，所使用的香料也呈現飲食文化的差異性，王宣一比較了上海和台灣茶點口味之別：

基本上滬式茶點和台式茶點我覺得最大的不同在香料，玉珍齋的酥糖酥餅有一種特殊的台式糕餅的香氣，咬一口就知道這是台式的點心，上海式的香氣則是另一種，同樣是酥皮、豬油做的，好吃的也同樣講究細膩口感，但吃起來就是不一樣。(2003：31)

作工、原料的不同，建構出異質的飲食文化，在此情況下，食物形成某種族群的象徵，正如《論集體記憶》所言：「在某種既定情況下，在名字的後面，可以喚起許多意象。而這種可能性正是我們群體存在、延續和整合的結果。」(125) 生於金門的楊樹清在〈番薯王〉一文描述外省籍父親的鄉愁。作者父親原籍湖南，一九四九年追隨國軍退守金門：

從洞庭湖的魚米之鄉來到產穀無幾的彈丸島地。清一色閩南人的聚落中，唯一外來的「老芋仔」入境問俗學講閩南語，也學習種植過去未曾弄懂的作物：番薯。(224)

落腳金門後，父親將此視為故鄉，於此耕種、生活。文中提及一段「番薯王」的傳說。當地父老口耳相傳南明魯王朱以海避居金門時以番薯為主食，故人稱「番薯王」。魯王被冊封時，明朝已亡，他的命運注定了一生的漂流，兩次入閩都遭到遺棄，永曆十六年病逝於金門。魯王的歷史將敘述者的記憶拉回到父親身上，長久定居金門的父親，因年邁中風不得不棄守那片三十多年的番薯田來到臺灣與兒子團聚。作者感慨：「換了一個水域，失落的，是番薯田，是神主牌，更是眼眸深處的相關。父親內心深處，是否如同三百年前的魯王一般，也有著番薯情結？」(230) 年逾七十的父親，告別番薯田後，「二度流放於遍佈『芋仔』和『番薯』糾糾結結的都市叢林，他能理解這種在番薯田所不必理解的政治？」(230) 來到臺灣，作者父親所面對的是更複雜的省籍與族群問題。在白先勇的短篇小說〈花橋榮記〉裡也反映出省籍情結與食物之間的關係。小說描述一群大陸來台的

小人物故事，這些人物都有一段難忘的過去，而這些拋不開的過去都影響了他們在臺灣的生活。敘述者以寫實的手法捕捉這些人物逃亡來臺後的生活面貌。小說一開始從一名隨著國軍撤退來台的婦女所經營的一家的餐館——「花橋榮記」說起，老闆娘的祖父在桂林水東門外花橋頭經營一家遠近馳名的米粉店，老闆娘於戰亂中與丈夫失去聯絡後，慌慌張張地撤到臺灣來，爲了謀生，便在台北市長春路底開起一家名爲「花橋榮記」的餐館。同樣的店名，盛況卻不如從前，敘述者刻意營造出今非昔比的冷清。臺北的花橋榮記裡有形形色色的食客，許多卻是老闆娘的廣西同鄉，爲著要吃點家鄉味，才長年到此光顧。

小說透過老闆娘的口吻，表達出其身爲桂林人的優越意識，她見到那些從容縣、武寧來的人，便認定他們「帶著些苗子種」，比不過生長在山明水秀，景色甲天下的桂林人；老闆娘的省籍意識很明確地表現在食物上，面對來自桂林同鄉的盧先生，老闆娘總要加些料：「牛肉是腱子肉，豬肉都是瘦的。一個禮拜我總要親自下廚一次，做碗冒熱米粉：滷牛肝、百葉肚、香菜麻油一燒，撒一把油炸花生米，熱騰騰的端出來」（206），老闆娘利用米粉巴結盧先生，目的是爲了撮合他和丈夫的姪女秀華。老闆娘並在大年夜把盧先生和秀華都找來，做了一桌子的桂林菜，燙了一壺熱熱的紹興酒，透過聚餐的儀式，拉攏盧先生和秀華的關係。然而盧先生早已心有所屬，他念念不忘的是年少時家鄉同窗羅家姑娘。當盧先生努力攢聚十五年的積蓄被香港的表哥騙光，夢想破滅時，盧先生的食欲也跌到谷底，連老闆娘送給他打牙祭的冒熱米粉，也挽回不了他的胃口。

白先勇《臺北人》中的人物，都有沉重的今昔之比與年華之嘆，這些人也大都從大陸遷移過來的新移民。〈花橋榮記〉裡的人物也同樣具備這樣的特質，小說將故事發生的背景設定在一家餐館中，而這家餐館本身就具備移民的性格（老闆娘生長在桂林，戰後遷台，將家鄉的「花橋榮記」搬到臺北，賣的食物也是桂林的家鄉菜）；顧客群中有大部分是廣西同鄉，他們來到餐館吃家鄉味，爲的也是一解鄉愁。餐館在此就具備了安撫異鄉遊子心靈的作用，而食物也順理成了治療思鄉病的良藥。老闆娘本身以一個「飄泊者」的身份落腳於臺北，家鄉桂林的好山好水能將人的眼睛放亮，皮膚都洗得細白，反觀臺北不是颱風就是地震，就算是大美人胎子也禁不起這些風雨的折磨。這位流落異鄉的「新臺北人」以高度文化自居，認爲異鄉臺北根本無法與故鄉桂林相提並論。

施叔青《微醺彩妝》中的退休外交官唐仁生於湖南，跟著國民政府播遷來台，來自南部的洪久昌爲地道的本省籍商人，兩者的交鋒，可見本省與外省族群的文化差異。洪久昌強調南部的紅酒族也是檳榔族，偏甜的玫瑰紅較符合南部酒客的口味。一趟南下之行，讓唐仁見識到南部人開車豪邁的風格，也嘗試到代表南部庶民飲食的虱目魚，但這對外省籍的唐仁而言，顯然不對味。在路邊攤及碳烤屋

中喝進口酒的情況，更讓優雅的唐仁感到相當不適應。這些例子反映出由於不同的歷史經驗，使得第一代外省籍移民與異地接觸時產生不適應的狀況，而透過食物來強化自身族群的意識及鞏固認同，是臺灣後現代飲食裡所表現的漂泊離散面向。

臺灣的火鍋文化，可說是戰後迄今台灣歷史的縮影。根據中國飲食文化基金會主任張玉欣的研究，「台灣人吃火鍋，大約自日據時代逐漸有之，但當時以日式火鍋為主，到了時代末期則有沙茶火鍋的引進，隨後慢慢廣佈並普及。」

(2005b：32) 台灣人在日據時代即有食用火鍋的習慣，而在日據時代末期的西門町，即有沙茶火鍋店誕生。沙茶火鍋源自於廣東汕頭，其中最重要的佐料沙茶醬來自移民至南洋的潮州人，這種沙茶醬與馬來西亞的沙嗲醬口味相似，潮州人返回故鄉探親時，便將這種醬料帶回祖國，再經由汕頭人的改良，混合了多種中藥材製成屬於汕頭口味的沙茶醬後，再輾轉來到台灣。由此可知，台灣最早的火鍋——沙茶火鍋，是經過跨國香料融合而成的移民飲食。

一九四九年後，大批外省族群湧入台灣，也帶來了不同省籍的火鍋，有來自東北的酸菜白肉鍋、涮羊肉鍋及四川麻辣鍋。早期由於兩岸未開放交流，四川麻辣鍋底紅湯特有的香辛料如花椒與二金條辣椒都是台灣沒有的，因此在此地吃到的四川麻辣鍋事實上與正宗口味仍略有差異。焦桐在〈論火鍋〉一文裡便提到：「在台灣吃麻辣鍋仍不免有些物產上的侷限，由於缺乏川菜中必要的香料，總是又辣又鹹，殊乏麻香味。」(390) 麻辣鍋不盡然符合每個人的胃口，店家乃折衷推出「鴛鴦鍋」，讓嗜辣與不嗜辣的饕客能同桌共食，卻又能彼此尊重。七〇年代，源自韓國的石頭火鍋經業者引進台灣，焦桐提到大學時代聚餐的韓香村和曾德自助火鍋城，即屬於韓式石頭火鍋，「天喜」則是少數留存的石頭迷你火鍋，糅合了涮涮鍋的概念，是一種韓、日、台混血的火鍋(2005：384)。但傳統的韓國石頭火鍋經過幾年的熱潮後，被日式涮涮鍋取代而轉往中國發展。張玉欣亦表示，「台灣的火鍋不管源自何方，經過本土的洗禮與接受，已成為另一個代表台灣飲食文化特色的重要組成。」(2005b：35) 韓式火鍋來到台灣，與其它飲食文化混雜，變種成為台灣特有的模式，說明了臺灣向正宗挪用加以擬仿所創造的火鍋文化，具備後殖民飲食的特質。

涮涮鍋在台興起，對台灣飲食習慣最大的影響便是改變了傳統的共食制度。焦桐認為：「涮涮鍋是了不起的發明：個人化的設計，方便，衛生又體貼，毋需遷就他人的口味或禁忌，也不必湊足開鍋人數，想吃時隨時隨興走進去。」(2005：386)。涮涮鍋的食用方式顯現了西方分食制度的精神，和傳統眾人圍爐吃火鍋的共食制有很大的不同。黃寶蓮在〈桌子·筷子·刀子·叉子〉一文裡則從社會學角度詮釋分食與共食的差別：「西式餐飲習慣，或分桌而食，多少是反應了一種

個人主義、私有制度的自由精神；……中餐體現的是有福同享，有難同當的均衡與共產，集體圍坐，也是原始氏族公社的遺傳基因，有肉大家吃，有酒大家喝，具有大鍋飯的家族傳統，也是凝聚力量的中心。」(2006)葉國興認為「分食不僅比較衛生，也會讓每一個人從小養成對自己份內的一種擔當，所以，分食本身是代表一種責任，跟地方自治的觀念其實是共通的(63)。」中國人是要通過同桌共食來表現和睦團圓的氣氛，抒發祈願平安幸福的心情，這就是為什麼中國的大小節日都要以聚餐會飲為主要內容的原因。而自助餐卻打破了圍坐歡飲的格局，將個人獨立自主提到首位，這與中國傳統的大家庭大一統文化模式是背道而馳的。分食與共食這兩種飲食方式隱藏很深的象徵意義，分食現象普及化，顯示台灣社會意識由集體向個人主義轉變的趨勢。除了日韓火鍋進入本土以外，瑞士起司鍋、巧克力鍋、布根第鍋出現在都市街頭，也反映臺灣在全球化的影響下，「去除疆界」的後現代飲食特色。拜科技發達之賜，食物已打破地域限制，國人能在任何時間地點品嚐到跨時空的食物，顯然台灣飲食文化已融入後現代特色。

臺灣的「辦桌」是一種庶民飲食文化，它結合了生命禮俗，打從出生的滿月酒、結婚的喜宴、生日的壽宴到往生時的來生宴，都須透過「辦桌」來完成。中國飲食文化基金會主任張玉欣表示，「辦桌」為閩南發音，意指辦好一桌料理，它的起源可追溯至北宋時期，但臺灣的辦桌型態則是源於中國福建地區，即明鄭至割臺之間(1661-1895)的移民潮所帶來的飲食文化，故在菜色及文化意涵上都與福建的傳統食俗相似(2005a)。除了關於生命禮俗的「辦桌」，廟會活動也常透過「辦桌」的型式展現。林文月在《飲膳札記》裡描述高中時吃大拜拜流水席的經驗：

高中時期，同學之間的感情很好，當時有很多同學家住延平北路(我們當時都稱為太平町)，每年到農曆五月十三日，是那一區的大拜拜，大家總是邀請別區的朋友到她們家去吃流水席。如今回想起來，那種請親戚或廚師到家中辦酒席，不但客廳、飯間、走道、廊下，甚至於臥房內都擺上飯桌請客的風氣，人情味十分濃，頗有些農業社會的氣氛；如今的台北是看不到的了。不過，那種宴客的內容，說實在的，卻是遠不如今天台北人的講究，除了油炸的幾道菜，其餘大部分不外乎白切的，或蒸煮的。(1999：55)。

我也仍記得，往年台灣各都市中尚存留著古早的節慶習俗。遇著某地區的大拜拜，家家戶戶開放大門邀請親朋好友，無論大人小孩的朋友應邀而來，都可以隨時入席，加入喜慶的宴會。主人略無厭煩不耐之色，總是熱

情好客地添酒、增菜、加湯。那種長夜不斷的喫食，從薄暮時分開始，隨著夜氛愈深，興致愈濃。自敞開的門戶窗口飄出食物的香味，猜酒拳與主客互喚之聲，喧喧嚷嚷溢出街頭；而街頭則見步伐不穩的醉客三五蹣跚。那種長夜飲宴，為「流水席」。(1999：146)

由於早期人民生活困苦，即使大拜拜吃流水席，菜色雖不精緻，但卻盡可能讓客人吃得飽足，菜肴背後所蘊含的意義遠大於美味。台灣的廟會辦桌最具規模的當屬三重埔的大拜拜。創建於清乾隆二十年（1755）的先嗇宮為三重地區最古老的廟宇，每年的農曆四月廿五、廿六為其所供奉的神農大帝祭典，也是一年一度的大拜拜。七〇年代由於社會經濟發展，使得三重大拜拜競相奢華，大街小港流水席接連不斷，可持續數日。梁正居在〈辦桌〉一文裡描述了三重地區大拜拜時的盛況：

吃拜拜呷辦桌的騷動，每隔一陣子發生，讓大家輪番互吃，正是我們很平常的活動，其中自然又以三重埔最為重要。凡是三重快要大拜拜了，大人們口耳相傳。快樂等到了當天，台北大橋上人行為之途塞，就連快車道都成了步行的休閒道。從台北要去三重的人潮，像一長列行進的軍伍，人人能保持近接的步距，大家帶了副好肚腸，臉上是很精神的笑意，統統有備而來，呷辦桌。(150)

梁正居道出了三重大拜拜時平民百姓趨之若鶩的景象，白先勇在小說《孽子》裡描述三重大拜拜的場景則是：

傍晚六點多鐘的時分，三重鎮的大街小港，老早塞得滿滿的了。吃拜拜的人從各處蜂擁而至。做拜拜的人家，酒菜擠到屋外來，騎樓下，巷子裡，一桌連著一桌，大塊大塊的肥豬肉，顫抖抖的，堆成一座座小肉山，油亮亮、黃晶晶的豬皮，好像熱得在淌汗。……酒菜多是前一天就做好的，擺在桌子上，一大盤一大盤都在發著肉餛，混著香燭的濃味，氤氳氳氳的浮散起來。一點風也沒有，三重鎮上空那層煤煙，烏壓壓的便罩了下來，一張張油汗閃閃的臉上，都抹了一層淡淡的黑煙，可是人們的胃口卻大開起來，大啃大嚼，一碗碗的米酒淋淋瀝瀝的便灌了下去，整個三重鎮都在叫喊歡騰。(1999：156-157)

三重地區的大拜拜流水席展現了豪邁、粗獷的人文風情，也成為三重埔的象徵，

可見庶民飲食的強韌性可塑造出地域文化特質。廖炳惠在《吃的後現代》中指出，「前現代時期以祭祀為主要的活動，飲食基本上是與天地諸神共享，利用飲食與天地萬物形成精神、靈魂上的交換，以得到福報和保障。」(2004：19)。早期的宗教信仰儀式主要是祭祀，祭祀總是和人類的某種祈求心理分不開的，而這種祈求又是以奉獻飲食的形式反映出來。台灣社會中的「拜拜文化」，則保留了前現代時期的飲食文化，食物具有象徵層次的特殊意涵，用來和鬼神互通，以達到象徵的交換，求得社會秩序的穩定結構或再度分配。在這個階段，食物並不是以色香味作為主要的衡量標準，而是置放到特殊的符號位置，和政體與身體形成一種抽象而又對稱的關係(廖炳惠 2004：21)。由此可見當代臺灣的飲食文化複雜的一面：前現代仍逗留在生活中的若干層面，現代雖未達成熟程度，而後現代卻已叩門。

二、食療文化

在中國古代，醫食是同源的，藥物的發現和使用，醫學的起源和形成，均與人類飲食活動有密切關係。飲食療法是人類最古老的治病強身方法，歷代編著的正史，在收錄各種圖書的藝文志、經籍志中，總是把食書列入醫書下，說明古代醫食相通。遼耀東先生指出：「透過一些過去的食譜，可以了解一個時代的飲食風貌和飲食習慣，進一步了解這個時代的社會現象。……食譜之作起於魏晉，《隋書》〈經籍志〉分別置於諸子略的農家類、與方技略的醫方類。這種分類方法是中國飲食思想的根源。」(1992：158)。由此可知上古時期就存在「醫食同源」的觀念，而早在《周禮》的〈天官〉中，便將醫師分為四種：第一種是「食醫」，掌管宮廷內的飲食與健康；第二種為「疾醫」，掌管內科。食醫為醫師之首，顯示古人早就重視「飲食」與「醫療」之間的關係，而食醫又須和宮廷中掌管烹調的膳夫共同合作出符合養生概念的御膳。然則，當身心已經生病，則必須求助「疾醫」。疾醫除了對症下藥外，還得以食療輔之，如《周禮》所云：「以五味、五穀、五藥養其病。」其中的道理，仍不脫陰陽五行相生相剋的法則。五行說認為水火木金土在口味上的屬性分別是鹹苦酸辛甘，合稱五味，五味受五行統轄。把飲作為陽，把食作為陰。飲食除了充饑，也為養身，飲食活動只有在不違背陰陽五行的前提下，才能真正達到養生保健的作用。中醫學認為，人的生命體內部充滿著陰陽對立統一的辨證關係，所以說：「人生有形，不離陰陽。」而一旦陰陽乖戾疾病便產生，因此飲食之道必須做到陰陽調和。

中國飲食方式的陰陽觀還進一步表現在食物對生命體的認同上，易言之，不但人的生命體合乎陰陽原則，眾多的食物也各具陰陽性，同時，只有兩者相配得

當，才能維持生命體的平衡。如果過量的吃食某種性質的食物，就會造成這一性質的力量過盛而超過另一種性質的力量，進而產生疾病。顏崑陽在〈饕餮懺悔錄〉一文中提到古人藉由飲食的「中和」之道達成養生的觀念：

「飲食」必經「烹調」，而「烹調」就是一種「物際」之道。「物際」者，物與物之間的交接關係，或融洽而相成，或拒斥而相毀。……然而，物性萬殊，五味之濟，不可能逐一配置。化繁為簡，不變的原理就是「中和」。「中和」乃二種以上異質的食材，彼此「濟其不及，以泄其道」而渾然為一，融成「絕配」的好菜。烹調完成之後，就是菜肴與口舌、腸胃甚至氣血的關係了。那同樣不離「中和」的原理，故古人謂之「飲德食和」，這就事關「養生」了。(2005：100)

古人講究不同季節的飲食，偏重不同的味道，這也謂之「和」。古代以五行配五味，是以味在人體中起的作用作為求「和」的先決條件。如果剝開這神祕的五行外衣，可以看到古人已掌握了樸素的生理營養知識，因此，這種「和」就寓有飲食治療的含義，並為後世藥物醫療的營養調理的中醫學治病理論的創立奠定了基礎。「和」的思想還在一定程度上促進了中國飲食文化兼容並蓄的生成機制，在「和而不同」的思想指導下，中國飲食文化廣泛地和有選擇性地攝取了域外飲食文化的精華，使中國飲食文化呈現多元的融合現象。

注重食物的藥性及治病效能，這是我國古代烹飪的傳統。但是用醫藥的觀點確實也可以作出許多美味可口的佳肴來。藥膳源於飲食，醫食合一，藥物之使用方法亦從飲食生活中總結出來。遼耀東在〈食譜和中國歷史與社會〉一文中分析道家與儒家的飲食觀念融合的現象：

醫方淵源於道家。道家和儒家思想最大的不同，儒家思想比較重視集體的利益，忽略個人在集體中的價值和作用……兩種不同的思想，形成兩種不同的飲食觀念。儒家的即「維生」，維持生命的生存。道家則是「養生」養生，企圖將有限的生命作無限的延續。不過，這兩種道不同不相為謀的思想，卻在食譜中會合了。(1992：159)

於是，在中國人的飲食觀念裡，便融合了儒家的維生與道家的養生觀，並具體的反映在食補文化中，這種食補文化也在當代飲食文學裡展現。小說《微醺彩妝》裡的醫生楊傳梓終年手腳冰冷，他的妻子吳貞女相信用藥補加上食療，勢必可以調理丈夫的體質：

她從中藥房抓回鹿茸、肉桂、高麗蔘、紫河車等養生藥材泡成藥酒，也作成藥八珍湯、十全大補湯、四神湯拿來與雞鴨、羊肉慢火細燉，或用鰻魚、土虱烹煮。(123)

但是學西醫的楊傳梓根本不信這套中醫理論，最後滋養的補品還是落到吳貞女的肚子裡。李昂的飲食小說〈果子狸與穿山甲〉描述童年時父親嗜食奇珍異獸的經歷，鼈是家中常見的吃食，因其具有「滋肝腎之陰，清虛勞之熱」的療效。鍾怡雯在〈鐵打的身體〉一文中指出自己能在寒流來時洗冷水澡，大熱天從不中暑，完全是靠從小吃大的山珍野味打下的好基礎。鍾怡雯的童年在馬來西亞的油棕園度過，而附近多蛇，遂成了當地華人最嗜吃的補品：

山野的精氣化為身體的養分，滋補大人勞作虧損的身體，小孩則固本強身，長大後少病少痛。……那些古怪的山珍化為我的血肉精氣，於是我也像是山裡出沒的獸，野生野長，成天淋雨曬太陽，祖母說我是「青菜水果隨便養」，養貓養狗一樣好養。(2006)

李昂和鍾怡雯的童年飲食經驗，反映出吃山珍療養的飲食觀普遍存在於華人世界裡。傳統的食療系統裡也重視人體五臟組織與陰陽五行的關係，古人認為人體的精神氣血皆由五味所滋生，五味與五臟各有其親和性。中國人不但把飲食視為一種養身保健預防疾病的行為，而且還利用五行相生相剋的原理，通過人的飲食達到治病療病的目的，這就是中國傳統的以食代藥的食療法。食補的時令也要符合陰陽平衡的要求。蔡珠兒的〈今晚飲靚湯〉一文對港人的煲湯文化有深入的描述，從港人煲湯的態度可以看出中國人配合時令的食補觀念，作者描述：「煲湯的第一要領並非風味，而是效用，必須視乎寒熱濕燥等時令氣候，炮製出清潤或滋補等不同作用的湯水，以收食療調養之功。」(2002：114)。港人對於食補的鑽研，更深透食物的屬性與療效：「對於食物的寒涼燥熱，中國人都有些基本概念，而廣東人不但深信不疑，還加以充分引伸發揚光大，世代積累，建構出一套壁壘分明的食物指涉系統。」(2002：118)。從香港的煲湯文化裡可看出，食物在中國的飲食系統裡不僅是滿足口腹之欲，也必須具備醫療功能。旅居法國的謝忠道則對中國人藥膳食補養生的概念產生質疑：

營養和醫療的界線不該混淆，因為這完全破壞了對食物食材的基本認識和要求。沒有這個基本認知的基礎，也就不會瞭解真正的味道和正確的飲食

概念，不會讓種植物產的人更認真地種出好品質的東西，只是培養出恐懼生病的飲食心態和品味低劣的下一代。最後，美食不再是美食，美味的食物，吃也不再是享受，只是怕病怕死而已。(2005b：62)

謝忠道認為國人過份食物的醫藥療效而忽略了食物本身的營養價值，進而提出飲食文化的反思。

道教講究養生之術，提倡節食素食，反對暴食葷食。古代士大夫的飲食養生之術，受道教飲食觀念影響很深。然而，道教有一種獨特的飲食活動是其他教派不具有的，這就是食丹之術。為求長生成仙，道士會服用丹砂黃金。假求於物以自固，就像現在還有不少人相信吃腦補腦一樣，人們從感覺經驗上的相似出發，認為服食了這些東西後，其固有性質就能挪移到服食者身上來，所以認為食金可長生。這種食金養生的方式造就了中國人「以形補形」的食療觀念，深信食物具有「以形補形」的醫療功能，尤其是罕見的山珍野味。在這種觀念支撐下，再結合了壯陽文化，吃食動物的生殖器官就能達到滋陰補陽的作用。

李昂的飲食小說〈春膳〉延續〈果子狸與穿山甲〉一文，主要人物王齊芳自幼品嚐過不少珍奇異類，如：穿山甲、果子狸、伯勞鳥等，敘述者聲稱：「因著這些不曾被馴服成家畜的野味，被認為有其原始野性力道，用來作為『食補』——所謂的固根本，身體顧強健了，方有下一步的春趣可言。」(152)而這些原本生長在大自然中的野味，雖經由人工參養，但因其仍具有原始野性力道，故成了「春膳」的基本材料。小說以「春膳」貫串全文，「春膳」固然與中國人壯陽迷思脫離不了關係。文中述及諸多流傳在民間「以形補形」的壯陽食材，如：海狗鞭、黑狗鞭、鹿鞭、虎鞭等各種雄性動物的性器官及犀牛角，儘管中醫師一再強調犀牛角只有解熱功效，然而在中國人「以形補形」的思維支持下，堅挺的犀牛角然被視為極具壯陽作用的春藥。除此之外，植物的根也具有壯陽的作用，如：人參，只因其形似陽物。敘述者言：「那人參如果是野參，還有諸多傳奇說詞，它不僅有知覺還能行走，採參人尋獲得立時用紅布罩住，否則稍一不察它即會逃之夭夭不見踪影。」(156)能行走的人參，和被稱作「第三隻腳」的陽具頗為形似，故成了春膳的重要食材，而人參能行走的傳說，又極具魔幻寫實特色。然而，光靠吃食這些動植物來壯陽是不夠的，中國流傳已久的「房中術」教導男人採陰補陽的良方即是：

女體，一個又一個，眾多的女體，方是最有效的「春膳」。……即便是女體，一個又一個，眾多的處女或年輕女體能作為「春膳」滋養著陽物，從女體採吃到的畢竟只是氣。如此，鞭、角、紫車河、生鴨胚……仍然必需。

從女體身上採集的「氣」，結合動植物身上取得的「物」，便是絕佳的春膳組合。溯及一切春膳的緣由，那永恆的詛咒，無非是男性對陽物的崇拜、迷思，甚至是恐懼。在小說裡有不少關於滋陰壯陽的飲食描寫，例如，在文中記述一道名為「百鳥朝鳳」的春膳，是由豬肚包裹一隻完整的烏骨雞，烏骨雞的肚中又包藏著數十個禾花雀的鳥頭所構成的「套菜」，禾花雀據稱是天下至淫之物，烏骨雞具有強身補血氣之效，小說中的大廚說：「這菜足足隔火燉煮七個小時，才能逼出裡面四味藥材：淫羊藿、黨參、巴戟天、冬虫夏草的春效。」(44) 經過慢火細炙的豬肚熟爛而有嚼勁，烏骨雞肉不柴不澀，禾花雀只取鳥頭因其春效在腦，經過七小時的燉煮後稍稍一咬，白色的腦漿迸放噴出，成就了最完美的「春膳」。小說中作為滋陰補陽的不僅這道菜，敘述者還提及一種於民間流傳已久的偏方：「他們吃這處女第一次排出的經血調製成的『紅鉛丸』，作為滋陰補陽修煉成仙的丹靈藥。」(47-8) 敘述者認為子宮飽含慾望與需求，等待受精卵著床，一旦失去了這個作用時，那原本飽含慾望與需求的經血排出，便成了靈藥。

道教的食金的養生觀念促成了中國人食療系統中「以形補形」的文化，在傳統父權體制下，結合了壯陽的迷思，構成了中國人特殊的春膳料理。從當代飲食文學中可看出這根深柢固的食療文化，在現代社會中仍屹立不搖。

第五節 文學裡的飲食男女

廖炳惠指出，「在後現代文學、音樂與影視文化之中，瀰漫了食物與情色彼此縈繞、尋索、眷戀的細節描述。」(2004：124)。臺灣當代飲食文學中，亦不乏飲食與情欲交織的文本，本節裡將討論臺灣當代飲食文學裡的情欲書寫模式，並分析蘊涵其中的性別論述。

一、食色性也：飲食與情欲書寫

自古以來，飲食與情欲被視為人性的原始需求，《孟子·告子上》云：「食、色性也。」《禮記·禮運》也說：「飲食男女，人之大欲存焉。」足見在中國傳統裡兩者關係密切，並形成特殊的文化觀念。廖炳惠轉述法國符號學家馬罕(Louis Marin)在《食物與思》(*Food for Thought*)所提到廚藝符號至少有三個面向：「在經濟轉換上，將物化為商品；在情色轉換上，把對象化為身體；在語言轉換上，將元素化為符象。」(2004：124)。內容與中國文化觀念大致雷同，而將古訓融

入飲食創作中，則是近代飲食文學的新意。張淑英認為，「這類也以女作家較為明顯且積極，藉女性的本位角色與特質，或是女性宿命的本質，企圖從中賦予一種新詮釋。」（1999：50）。韓良露的《韓良露私房滋味》第二部裡的四則短篇小說，將飲食化身為小說的次主題，以酸、甜、辣、溫四種感官作為標題，表達都會男女的愛欲情仇。第一篇〈愛情的酸度－冬蔭功湯謀殺疑雲〉為一則短篇懸疑小說，由主角赴泰國前收到一封神祕電子郵件開始記述，「冬蔭功湯」做為串聯小說的次要部分。小說中主角的前男友不愛吃辣，過去兩人一起上泰國餐館時，為了配合不吃辣的男友，她只能叫椰汁雞肉湯。兩者迥異的飲食習性亦是造成分手的主因：

她喜歡刺激的味道，而他喜歡清淡的滋味，這點味覺的差異，也成為後來她選擇分道揚鑣的原因，畢竟長年的愛情，怎麼可能都永遠刺激辛辣得宛如一碗熬得正好的冬蔭功湯呢？（2005:86）

失戀的「她」來到泰國曼谷只為了學做菜，「等她學會了熬冬蔭功湯後，她就要開始去尋找一個懂得這個滋味的男人了，她心裡暗暗想著。」（2005：86）「她」最後不僅學會了做這道菜，也認識了一位擅長做冬蔭功湯的男人吉米，而這名男子正是作為小說結局的重要人物。在這篇小說中，韓良露在烹飪的情節做了細膩且深入的描述，將飲食化為佐料，使小說產生提味的作用。第三篇〈愛情的辣度－麻辣之戀〉是篇典型的都會男女愛情故事。小說中的男子在與女友小敏分手後的一夜，才赫然領悟到：

小敏說他頭髮有火鍋店的味道，她一定是從那時就已經不喜歡他了。男女之間的事就是這樣，當你開始嫌棄一個人的味道時，你們的關係也就完了。（2005:115）

嗅覺不僅是串聯記憶的符碼，也是心理好惡的表徵。男子後來交了一位上海女友江瑩，嗜吃麻辣鍋的江瑩和前女友小敏不僅在味覺偏好上形成了強烈的對比，也反應在性愛的態度：

他想起了小敏，從不吃辣的小敏，做愛時是十分被動的。小敏的肌膚永遠帶著微微的冰涼，不管他多激動，小敏的反應還是十分雲淡風輕，讓他有種和風做愛的感覺；小敏也很不容易出汗，不像江瑩，一下子就一身大汗淋漓。他突然聯想到和江瑩做愛，不正是像吃麻辣火鍋一樣嗎？吃得過癮

時，全身火熱冒大汗，而和小敏上床，卻像吃精緻生冷的日本料理，很細緻很清爽。(2005：119)

人類的情欲互動與食物產生聯想，即是廚藝符號在情色轉換上，把對象化為身體的具體表現。廖炳惠指出，「作菜和進餐是與情慾身體進一步的親密接觸，咀嚼的動作、飲食的佐料成分，特別是強烈的香料以及飲酒，往往激發情慾，產生情色關係。」(2004：38)。在中國的豔情小說裡，也經常將食欲與色欲結合，並「視男女如飲食」(陳益源 250)，韓良露的飲食男女書寫，不僅具備中國豔情小說的特質，也呈現後現代飲食情境。

李昂的食色系列小說〈素齋〉與〈春膳〉則表現出臺灣新舊社會不同的食性觀。《素齋》分成兩條路線進行：一為王齊芳父親生前對美食的愛好到中風以至於身故，這一切皆圍繞著「殺生嗜吃而遭報應」鋪陳；另一條則是描述王齊芳的二孀經營「功德堂」的始末，間以一樁「不可告人」的神祕事件作為貫穿小說的線索，內容充滿濃厚的宗教及鬼魅氣氛。作者扣緊中國佛／道飲食傳統中「吃素」的概念發揮，將飲食與宗教兩大主題投射在小說中，表現出人性與宗教之間的矛盾與抗爭。而其中「不可告人」的神祕事件，就發生在齋堂內兩名齋姑身上。「功德堂」裡那兩名遭二孀毒打並逐出齋堂的齋姑所犯的滔天大罪，是王齊芳童年時的禁忌話題，王齊芳只能隱約從流言中揣測兩名齋姑也許發生同性曖昧情誼。整個事件與一名叫「濃月」的年輕齋姑有關。濃月天生麗質，不同於一般茹素的齋姑，而有著「白泡泡幼迷迷」的膚質，這使得她在齋姑中特別亮眼。濃月因受不了丈夫的虐待而逃至功德堂，二孀為了替二伯做功德，勉強讓她住下。身體嬌弱的濃月雖無法承受齋堂內龐大的工作量，但在她的身旁總有另一名齋姑幫她做粗活，甚至偷偷在院內種植藥草為濃月補身。小說只能從這些描述揣測兩名齋姑確實關係匪淺，但究竟發生什麼不可告人之事，讓二孀在半夜將兩人毒打一頓後再逐出齋堂？在保守的社會裡，敘述者說：「『濃月這件事』似乎是最見不得人的羞恥，是絕不能讓孩子知道『教壞囡仔大小』的恥辱」(2006：138)，即使熟知內情的人也得三緘其口。李昂於〈素齋〉的情欲書寫雖寫顯得含蓄內斂，卻隱約照見戒嚴時代傳統禮教對女性情欲的壓抑與箝制。

功德堂的齋姑既是吃素，所有食物不是蔬菜，便是豆類製品。早年為了節開銷，齋堂連「豆皮」都得自製，且製程必須「全素」，除閒雜人等不得接近之外，若齋姑適逢生理期間也不得參與製作，以免招來不潔的東西。製作豆皮的地方就在供奉神主牌大廳旁幽暗又不通風的廂房內，敘述者言：「特別據聞濃月與那不知名的齋姑發生事情的，即在這燠熱黑暗的作豆皮廂房一角，而蒸騰的煙霧並不會遮掩去正進行的……」(141)，小說透過王齊芳的客觀旁白揣測：這冬暖夏熱

的廂房，是否為齋姑們情欲釋放的場所？當齋姑們在燠熱的廂房內揮汗製作豆皮時，被汗水浸溼的黑袍黏貼在肌膚上，使得身體曲線畢露，是否勾起齋姑潛在卻不斷壓抑的欲念？但是，齋堂是修行的場所，是絕對禁欲的，這包含了食欲與情欲的節制。「吃素」是節制食欲，那情欲又該如何控制呢？兩名齋姑是否在這幽暗的廂房內發生了「不可告人之事」而導致連夜被驅離齋堂？扼殺這段同性戀情的竟是那宣稱為二伯做功德，專收留受父權壓迫女性的二孀。二孀失去丈夫後恪守傳統婦道精神，為丈夫守寡，但卻成了斬斷齋姑情欲的劊子手。在父權體制下，一般人只能接受異性戀的傳統規範，二孀代表父權體制下的執法者，齋姑們的同性戀情終究無法獲得社會的認可，而成了舊時代的犧牲品。

廖炳惠指出，「後現代飲食文學則側重聲色沉溺之中的情慾演出，從食物造形的影射，到用餐過程中接觸食物所引發的尋索樂趣、春情、慾望，以及生、心理變化，乃至於食物與身體性別的呼應。」（2004：58）。李昂的〈春膳〉著重在飲食與情欲的書寫，將飲食／情欲與生理／精神看似二元對立的概念相提並論，從食物的造形影射性器官，並從飲食過程中引發情欲探索，極具後現代飲食文學的特色。李歐梵認為：

一個以吃為主題的經典名作，隱喻很重要，但吃更重要；其藝術價值不僅在於主題的寓言深度，而在「表面」的功夫。當然包括對於食家的各種描寫也要作得好，表面越生動，意義也越深刻，二者缺一不可。（2005：83）

吃是一種藝術，然而除了藝術之外，還有其他作用，包括文學和電影中的隱喻。作家在進行飲食及情欲書寫時，經常運用比興手法，使意象更為生動傳神。李昂在〈春膳〉中用各種字眼直截大膽地描述女性的性器官：小花瓣、小貝殼、小蝴蝶、小蝸牛等，其中以形似九頭鮑魚的描述最傳神。除了鮑魚的外觀與女體最相似外，其結合了形補功效的特質，更成了最佳的春膳食材。文中提及中國自古以來流傳以久的「房中術」必須透過與女體交合以採其氣，再結合各種「春膳」滋補來壯陽。在這種的觀念之下，光是單純的食補是不夠的，必須結合肉體上的接觸才能達到身心的滿足狀態。然而，只是單一性交似乎也太容易得到滿足而引發倦怠，因此，敘述者聯想：「如果多人混雜在一起——像吃很多食物，會不會更容易感到滿足呢？」混食所帶來的口腹滿足感使人聯想起雜交所提供的肉慾滿足感，而食欲的滿足感又可與心靈上的滿足互為聯想，小說中的「她」在戀愛時精神上的變化，就和人體生理上飢餓與飽足的狀態相似：

愛戀中她一直有醒不過來的感覺，濛濛的籠罩在不停閃現的思念與回

想……然後過一陣子，她終不再如許紛亂，她發現她會欲想著要再跟情人聯絡，通常是與情人接觸後的第三、四天後。

這是不是意指著她對情人的慾望有著一種飽足點，一當達到，得到了下個感到飢餓的定點，而未得到新的來自她的情愛滿足，她便會再向他索求，索求帶來接觸，雖是一種滿足但尚未全然飽足，她方能再撐個三天左右，不再欲求於情人。

然後下個循環才又繼續。

那號稱精神性、靈性的愛戀，果真如同實際的吃食與胃納，飢餓與飽足感相關，甚且一樣有著一個從餓到飽過程、或說從飽到餓過程？（2006：55）

人在精神上對愛情的需求與滿足感，竟與感官上飢餓與飽足感有相似的週期。對於難得品嘗的食物，總有較深的懷念；但如果是家常菜，天天吃也會膩，人們對於感情的態度亦是如此。

<春膳>裡記述一道名為「百鳥朝鳳」的春膳，是由豬肚包裹一隻完整的烏骨雞，烏骨雞的肚中又包藏著數十個禾花雀的鳥頭所構成的「套菜」，禾花雀只取鳥頭因其春效在腦，經過七小時的燉煮後稍稍一咬，白色的腦漿迸放噴出，使人與男性的射精動作產生聯想。而這道春意盎然的套菜，每項主要食材之間的交融作用，就如同男女媾合時體液的交流：

那叫「百鳥朝鳳」的著名春膳，在白色的豬肚、黑色的烏骨雞、肉色的禾花雀的包藏，在慢火細炙的七個小時中廝摩溫存，如是，事實上完成了豬、雞、雀彼此之間最大的體液交流的春事。它們事先經過了張開、進入、包覆的儀式，再由淫羊藿、黨參、巴戟天、冬虫夏草的催情，經慾火的鍛燒

誰能說它們，白色的豬肚、黑色的烏骨雞、肉色的禾花雀三者之間，不是已然完成彼此之間的春事。（45）

「百鳥朝鳳」的「張開、進入、包覆」的製程，與性交過程相仿，再加上此道菜所具備的春藥作用，更將飲食男女發揮到極致境地。敘述者再從這道套菜，進而聯想到中國北方古老民族所流傳「人套人」的故事：

一男一女相約私會，正到濃情蜜意處，男人的妻子尋來，女人說，我略懂法術，只消張開嘴，你便可跳到我嘴裡暫且藏身。男人依言一跳，到了女人肚裡，發現已有一男人在裡面……（43-44）

這段描述固然有魔幻寫實的成分在裡頭，然而，從「套菜」聯想至「人套人」，呈現出飲食結合情欲書寫の後現代特色。黃寶蓮的〈食材的情慾饗宴〉一文裡將各種食物的色彩、形貌、味道與姿態與身體情欲互為比喻或聯想，充滿感官的想像，意象生動鮮活。如描寫松露的味道：「極其濃烈，些微少量，才是正確的吃法，多了反而吃不出味道；就像女人身上的香水，在其幽微神祕，過於濃烈，反而刺鼻。」(74)；形容洋蔥的味道：「如此單純，味道濃烈腥香，而且越辣越有營養，的確像個風流寡婦，單單自己無依無靠，但是，與任何人隨便勾搭都是生香活色，精彩有味……」(74)；寫紫黑色與青綠色無花果：「一個如神祕妖野的夜裡情人，一個是清香醇美的青春少女，不論哪一種，時節到了，就得放肆的貪婪的吃，一耽擱就熟透發爛長霉，渾身疙瘩，醜陋不堪，非常頹廢的水果。」(75)。再從成熟無花果的外型、口感進一步描述：

成熟的果實，一粒粒盈滿多汁，沉沉墜下，握在掌心，就想牢牢抓住，又非得輕憐蜜愛，重了要破損；那種琵琶或是女人背面的坐姿，底部的果蒂是一個被細柔的纖維密密包圍的小口，成熟的無花果就從那洞口不可抑制的滲出透明粘稠的汁液，撥開它，裡面是柔軟的紫晶帶桃紅的果肉，綿密的纖維朝核心層層包裹，點點粒粒的籽籽浸淫在瓊漿玉液裡，讓人忍不住要啜吮、吸食，吃在嘴裡，頓時消融解化，與口舌抵死纏綿。你無法不在吃無花果的時候想到女人。地中海區域的人們將風乾的無花果從中切縫，夾入核桃仁，真讓人想入非非。(75)

從盈滿多汁的無花果到風乾的無花果從中切縫，夾入核桃仁，更使人與情欲產生聯想。又如描述初熟的少女藍莓：

深紫近黑，鋪著灰藍的粉末，飽滿欲漲的扁圓身型，中央一個敞開的肚臍眼，周圍五片細緻的小花萼，像女子充滿生機的乳頭；……原來這藍莓的味道正是小時候鄉下野地裡摘採的野果味，很含蓄，一點點的甜和生澀的酸，就像女孩過度到少女之前的尷尬，無以言說的矜持與靦腆。(76)

黃寶蓮一方面以身體情欲譬喻各種食物的特質，勾勒出食物鮮明的形象，另一方面又從食物產生情欲的聯想，充分發揮傳統詩學裡的比興技巧。廖炳惠認為：「透過色香味、觸覺、跨身體的接觸、地方色彩以及跨國食品的互相交融狀態，後現代餐飲更具色彩、更加多元，並且往往與情慾、書寫有關。」(2004：38) 食慾

與色慾的結合，比興的運用，魔幻現實的創作手法，是後現代飲食文學在書寫策略上的一大特色。

二、飲食文學的性別論述

飲食是社會性的，並通過嚴密的文化結構進行。在文學世界裡，食物、菜色與用餐儀式、空間上都可看出性別政治的運作模式。原始社會常依據性徵的形似，將許多食物賦予陰陽。李昂小說〈春膳〉將女性的性器官喻為九頭鮑魚（指九隻乾鮑魚重一台斤），又據《本草綱目》記載，說明鮑魚具有補腎明目等春效：

這樣大小的鮑魚，會是一般女人陰戶的大小，恰到好處的適合男人的手指拿捏、把玩。鮑魚圓心略谷起，四周鑲著一圈較深色帶縐褶的群邊，活脫脫的女人外陰唇模樣。發過再經高湯長時間熬煮過的鮑魚軟硬適中，牙齒咬下唇舌吸附，十分具有彈性，更不用講那始終含帶的腥甜香息。（2006：164）

鮑魚不僅是誇富的象徵，且因外形與女性性徵相似，故被冠上陰性的符碼。盧非易認為，「食物出現了陰陽格，雖然並不能改變其化學構造或營養成分，但卻能從文化上賦予新意義、改變其風味」（184），例如：糖果、甜點及蛋糕等甜品，在多數的文化裡，常被視為女性的食品，這可從廣告媒體中得到證實。為甜點作代言的明星，大多以女性為主；另一方面，在許多文化裡，酒即屬於男性的飲料。中國自古以來的文人俠客，幾乎與酒脫離不了關係，即使到了當代，酒在社會性別架構裡，仍是扮演陽剛的角色，除了少數以女性消費者為取向的酒品，如：梅酒，大部分的酒類還是以男性為大宗消費族群。施叔青的《微醺彩妝》以九〇年代末化妝品公司推出的仿微醺妝為書名，即具有挑戰父權價值觀的意味²。在父權思維下，只有風月場所的女子會與酒掛上關係，「良家婦女」是滴酒不沾，女人醉酒將被視為一種放蕩的行為，並招來傷風敗俗的批評。如今女人可以不喝酒而透過化妝術刻意達到一種偽醺的效果，無疑是對父權體制的大膽挑戰。

除了食物本身的性別意義外，食譜中的食物與食物的組合，也暗示著性別再現的技術（Gender technologies）（盧非易 194）。例如：在李昂〈春膳〉裡所記述的一道套菜——「百鳥朝鳳」，每項主要食材之間的交融作用，就如同男女媾合時體液的交流。除了食物的性別意識，在文學世界裡，用餐儀式、空間都可看出

² 根據劉亮雅的說法：「化妝品公司推出這樣的時尚似乎是以女性飲酒族為前衛，要連結到新女性的自主性，暗示一種既迎合又挑戰父權價值的女性頹廢及性感。」（2004：85）

性別政治的運作模式。〈春膳〉中有一段描述淘洗牡蠣的過程，透過淘洗牡蠣的各種感官摹寫引發對女性性器的聯想：

始自童小，她、她們被教導的是：淘洗牡蠣不是為讓牡蠣在水裡一尾尾自手指間滑過，而是要找出殘附的碎殼、再去除。

她便有機會去捏揉那易破的牡蠣，垂邊縐褶的身還好，但軟白的肚搓著揉著捏著，每每就流出一坨坨濃稠白汁，極腥羶的味道。……她、她們能作家事的手便有機會觸摸到牡蠣，但通常不會是女陰。自己的陰部被教導不能隨便碰觸，其它女子？完全不會有機會，基本上也深自恐懼十分害怕著。他們的手通常便不會有機會去淘洗牡蠣，讓那有如女陰重重垂邊縐褶，濕、粘膩、還有滑的牡蠣，在水裡一尾尾自手指間滑過。

他們的手會直接觸摸到女陰。而且他們嗜吃牡蠣，這據稱春效十足的春膳，還最好能生吃，他們的唇齒便吸吮咬過牡蠣重重垂邊縐褶，吞下軟白的牡蠣肚腥羶濃白黏汁。

（他們可是同時吃下相仿的女陰與精液？，難怪那牡蠣如此春效十足！）
（45-6）

傳統儒家社會存有「君子遠庖廚」的觀念，掌杓才是女性的天職，因此男人不太有機會去淘洗牡蠣，敘述者提到：女性有淘洗牡蠣的職責卻被禁止不得任意觸及自己的私處；而男性不僅具有處理庖膳的免責權，還能直搗女性私處。李昂在此透過女性清洗牡蠣，男性品嚐牡蠣甚至直搗黃龍接觸女性性器的巧妙比對，展現強烈的性別意識。

再從飲食空間討論文學世界中性別意識的轉變。廚房供應全家的飲食，是家庭的中心，女性負責主掌中饋之事，廚房便是工作地點。早期廚房被視為公領域，卻往往被建置在家中最不醒目的地點，如同女性在家庭的地位。阿盛的〈煙火醬菜〉一文裡描述在不富饒的年代，廚房是婦女工作的地點，大灶燒水洗澡，小灶生火煮飯，「火煙蓬蓬飛漫，煙火熊熊舞顫，十二月天，婦女的髮梢頸上滾滾流汗。」（166）婦女必須待丈夫與小孩吃飽喝足後，才能坐在飯桌前，「飯桌上別無好物，這一小盤剩幾片醃蒜頭，那一大盤剩幾寸鹹魚乾，另一小盤剩半段菜心。」（167）在婆婆的催促聲下，婦女只得咬牙吃飯。由家族用膳的先後順序可看出當時婦女地位的卑下。

廚房由家庭的公領域轉變為婦女的私領域後，代表女性意識抬頭，擁有廚房的行使權象徵女性自我實現。徐世怡在《流浪者的廚房》裡表示：「在一個想成家女性的認知裡，沒有廚房的生活，根本不是個家。等到她開始擁有自己的廚房

後，她才算離開女孩的圈子，爬上另一個階段的女人山頭。」(16)她進一步指出，女性與廚房的關係最初建立在童稚時代的辦家家酒遊戲，雖過度簡化了現實人生，卻也抓住了廚房的精神脈絡：「等到一個女人開始擁有自己可以完全做主的廚房領土，就某種角度而言，這是她有權發展自己遊戲空間的開始。」(26)簡言之，將廚房視為一個私領域，女性能站穩這個空間即代表擁有自主的能力。廚房不僅是女性的工作室，也是創意發揮的空間。虹影在〈廚房之舞〉中敘述童年因生長在貧民窟，必須和左鄰右舍共用廚房，於是夢想有一天能擁有一個真正屬於自己的廚房：

多年後，我到了英國，在倫敦郊外，用寫書的稿酬擁有了自己的房子，自然也擁有了一個自己的廚房……廚房好像是我的閨房，帶有「女紅」色彩，只有跟我親密的女友，才讓她進來，絕對不喜歡男人到我的廚房裡來。
(2005：97)

廚房如閨房，意味著廚房已納入女性的私領域裡。蔡珠兒在〈人在新江湖——市場癡婆〉一文中提到自己對中饋之事的狂熱：「廚房是我的私人遊樂場，也是發電站，買完菜的虛空耗弱，回到這裡就強力反彈，重新鼓脹添滿。」(2006a)。現代女性經濟獨立，甚至擁有單身公寓，廚房不見得常使用，卻形成一個展示的空間。小說《微醺彩妝》中，身為聯誼社女經理，且具有留學背景的羅莉塔，在她的單身公寓裡的廚房充滿現代化家具：

全套的白色餐盤、銀光閃閃的刀叉、烤箱、食物絞碎機、洗碗機……一應俱全。這不像一個單身女人的廚房，倒像一個經常宴會請客的家庭，白瓷磚上一排大大小小的刀，用來切不同肉類的，幾把有鋸齒的看起來更是鋒利無比，閃著白光。(167)

呂之翔參觀了羅莉塔纖塵不染的廚房後，不禁懷疑那全套的碗盤鍋鏟是否只屬於擺設的一部分，更不相信羅莉塔為親自為他下廚。廚房對女性而言，已由早期的公領域成為女性的私領域，甚或成為一展示的空間，意味著女性自主性提昇，傳統的性別意識已逐漸受到動搖。

現代女性對於廚房的看法有別於傳統，黃寶蓮在〈司命灶君〉一文裡回憶兒時廚房發生的瑣事，兼論中西廚房的意義及功用，她提到鄉下廚房的變化：

水缸早已廢棄，自來水取代了井水，瓦斯爐太現代，不流行司命灶君這樣

的神位，現代廚房沒尊嚴，現代人沒信仰。流理檯怎麼也不明白就用到廚房裡頭去。現代女人不做飯，不嗜食，還拚命節食，灶神都退隱了，不知要到什麼地方去安身？（2002：228-229）

作者耗在廚房的時間多，甚至引來女性主義朋友的不齒，她們認為耗費心思在家事上，不如讀書做學問有意義。現代女性鄙夷中饋之事，足見社會轉型後女性意識的變化。鍾怡雯在〈廚房〉一文中表示，廚房是她「充作讀書寫字的另外一個書房」（2000：38），她花時間打理廚房，使它乾淨明亮，其實是「竭力避免重蹈母親、祖母那一輩女人的命運，她們永遠脫離不了油煙的魔掌，把青春輕易的典當給廚房」（2000：39），她甚至認為「廚房是個深不見底的大洞，一點一點地吸納著女人的青春和光華，讓辛勞的女人終於獲得母性的光輝這昂貴的代價」（2000：42）。鍾怡雯並不苟同喜歡一個人就要幫他洗衣燒飯的定律，成英姝也同意這樣的看法，她在〈吃得沒品味〉一文裡提到：「雖然很愛吃東西，但是我是下廚反感症的人，因為世俗的觀念，下廚是女人的責任，所以我排斥下廚，我從小不進廚房，完全不會烹飪之事，抱持女人都應該會做菜這種觀念的男人，我最厭惡。」（2006：77）女性作家捨棄廚房的油煙，將廚房改變成書房，從這一點看來，傳統「君子遠庖廚」的觀念已不限於男性。

部分女性作家不屑掌杓，但身懷廚藝的新世代廚娘作家卻為興趣而下廚，將烹飪視為藝術，不再只是為了張羅一家三餐而弄得灰頭土臉。她們不僅提昇了烹飪境界，也顛覆了傳統女性被鐫刻的黃臉婆形象。林文月認為：「我於烹飪，從未正式學習過，往往是道聽塗說，或與人交換心得，甚而自我摸索；從非正式的琢磨之中獲得經驗與樂趣。」（1999：2）她以做學問的態度執杓，甚至將每回宴請的日期、菜單，以及客人的名字以卡片記錄，「這樣做的好處在於一方面避免讓客人每次吃到相同的菜肴；另一方面則可以從舊菜單中得到新靈感。」（1999：3）林文月在《飲膳札記》裡提到自己籌備宴客菜時，總是經過精心設計，發魚翅與熬製高湯從不假他人之手，她以「藝術之經營看待烹飪」，並樂在其中。她認為：「宴客之目的，饗以嘉肴固然重要，製造飲食歡談的氛圍更可貴，所以主人無須緊張慌亂，而且切忌披頭散髮做出一副辛勞狀。我寧可多花一些事前的準備工作，整裝停妥，從容與賓客共享歡聚之樂。」（1999：47）林文月經由烹飪發掘樂趣，是一種女性的自我實踐與肯定。虹影在〈廚房之舞〉一文裡透露出個人對家宴的慎重與用心：

我喜歡做菜，邊做邊打掃，做完了菜後，廚房總是乾乾淨淨。若有客人來，我不會把菜一下子全上來，而是一道一道地上。我喜歡讓人不停地吃最新

鮮的、帶羞澀的菜。不瞭解我做菜的客人，都以為馬上就快沒菜可吃了，他們覺得我真吝嗇，就那麼一點點。可一會兒，他們的眼光變亮了，心也放平穩了，待我菜上第三道的時候，他們想吃都吃不了了。(2005：97)

紅燜廚娘蔡珠兒也喜歡宴客，雖然每次都搞得殫精竭慮，卻仍樂此不疲。在〈打一場 Party 的硬仗〉中也可看出她從烹飪經驗中獲得的成就感：

選好日期邀定客人後，首先要擬菜單，除了事先了解賓客華洋有別、南北相異的口味輕重，是否有特殊喜忌之外，季節天候、酌配的餐酒亦是重要考量。……宴客前兩天開始做菜，做工繁雜、需時入味的東西，都要提早整治，……等到請客當天，客人陸續來到，這才是硬仗，上完幾個冷碟後喝湯，接著一道道端出熱炒，先濃後淡，抑揚有節，等到吃甜點時，我已蓬頭垢面。然而看到客人臉上露出熏熏然的滿足笑意，我就覺得幾日的辛苦不值一晒，如果還有個知味客說了句內行話，我就更心花怒放。

這是我的作品發表會，在那一刻，所有社交的機制功能完消失，主客之間的社會關係，忽然也鬆動脫落。我把作品寫進客人的肚子裡，他們說我辛苦了，卻不知道，自己已經變成我的玩物。(2006：96-97)

蔡珠兒將烹飪視為樂趣，並將成果視為作品，操弄賓客的胃，亦是女性自我實現。簡媜的〈肉慾廚房〉用華麗、煽情的文字表達烹飪的樂趣，她認為，廚房是一間屋子裡最煽情且充滿肉慾的地方，她的廚房筆記即是肉體對話錄，記錄每一種食物與作者的超友誼關係，所有的食材在廚房裡都化身為具有挑逗性的人物，讓廚娘作家一展身手。林文月、虹影、簡媜及蔡珠兒等廚娘作家把廚房當成工作室（或實驗室、遊戲間），在廚房中進行操作（或實驗、遊戲），重要的是，她們樂在其中，不僅將烹飪視為藝術的展現，還帶有後現代實驗的精神與戲耍的意味。從這點來看，新世代的廚娘已能掙脫傳統女性束縛，在廚房中找到了自己的定位和發揮的空間。

隨著社會轉型，婦女投入職場工作，使得女性消費能力攀升，在外食市場的占有率正穩定而持續的成長中。已婚女性更主導家族的外食行為，充分掌握從選擇餐廳、點菜到付帳的大權。遼耀東認為，外食是社會現代化的結果，社會現代化的特質是講方便迅速，但人也因此變懶了；另一個原因，則是女權解放，職業婦女增多，不僅要求兩性平權，也走出廚房。兩性平權的最好妥協，就是外食（2003：218-219）。這現象反映出現代職業婦女的大量湧現，已經改變了傳統家庭中的兩性結構，「內主外、女主內」的性別分工觀念也受到了極大的挑戰。外

食人口的增加，也等於解放了婦女，讓現代職業婦女不必執掌中饋之事。

郭強生的短篇飲食小說〈超市情挑〉裡描述一個失業女子在超市邂逅的戀情。小說中的女子自認是都會現代女性，鮮少涉足超市這類的主婦場所。進入職場的頭一年幾乎餐餐外食，她以為把時間浪費在切切洗洗上是很不長進的行為（110），但這樣的觀念在她邂逅了一名男子之後而改變。女子失業後為了省下外食的開銷，只好自己動手開伙，一方面可以省錢，另一方面也打發了空閒，漸漸地，她也變成了一位想拴住男人的胃的「煮婦」。沒想到這樣的改變非但拴不住男人的胃，更留不住男人的心，就在女子精心設計一套晚餐之後，男子提出了分手的要求：他要的是有工作、有事業企圖心的女人，能夠和他權利義務能力財力都平等的女人，而不是一個只會煮菜的典型家庭主婦。小說顛覆了傳統「男主外、女主內」的觀念，女性走出廚房不僅宣示兩性平權，也代表男性對女性的新期許。小說中原本自詡為現代新女性的「她」卻走回頭路，無怪乎遭男人遺棄。

近年來每逢過年時，超商及餐廳飯店推出外賣年菜即是社會倡導兩性平權的另一種反映。蔡珠兒在〈外賣年菜，解放內人〉一文裡即從年菜外賣論述整個產業結構的改變：

年菜變得機動化、專業化和多元化，內容也趨向清淡少量的輕食化，不再大魚大肉，濃郁厚重，這個潮流毋寧是可喜的，婦女得以紓解家事的焦慮和負擔，家人也無須一成不變，苦吃年年有餘的剩菜。……而全面就業扭轉了傳統的性別分工，女性再也不必孜孜專精於女紅和庖廚，即使社會觀念依然認為供應食物是女性的責任，但要求標準已大為寬鬆，外食外賣和現成食品滿盈充斥，女人無須下廚做飯已能餵飽家人。廚藝興趣愛好而非本分天職，偶爾弄些家常小炒可添情趣，但是繁複費時的菜式已屬專業技術，應該交由商業的分工代勞。（2006：145-146）

為了符合現代人對健康的要求，年菜的口味與份量都與以往不同，年菜外賣反映社會機制的轉變，打破了傳統「男主外，女主內」的性別分工概念，女性下廚不再是天職本分，而是個人意願，顯示女性自主權提升。年節食物具有凝聚家庭的力量，而女性製備食物，在父權社會中被視為倫理美德，也是對女性的基本要求，但卻抹滅了女性的主觀意願和心情。雖然年菜外賣後，讓異鄉遊子少了「母親的味道」可供回憶，但卻讓兩性得以平等對待，社會分工更加落實。

以上從文本的解讀，作家的創作思想進行分析，證明食物、菜色與用餐儀式、空間上都可看出性別政治的運作模式。廚房對女性而言，已由早期的公領域成為女性的私領域，甚或成為一展示的空間，意味著女性地位提昇，性別意識受到極

大的挑戰，傳統「君子遠庖廚」的觀念已不限於男性。廚娘作家把廚房當成工作室（或實驗室、遊戲間），在廚房中進行操作（或實驗、遊戲），重要的是，她們樂在其中，不僅將烹飪視為藝術的展現，還帶有後現代實驗的精神與戲耍的意味。她們為興趣而下廚，將烹飪視為藝術，已能掙脫傳統女性束縛，在廚房中找到了自己的定位和發揮的空間。外食與年菜外賣顯示社會轉型後職業婦女增多，在兩性平權的要求下，女性走出廚房，是女權解放的具體表現。

小結

任何一個時代文學的發生及長成，都和社會現象有密切的關係。從飲食文學的敘述主題，可觀照出作家的世代與社會變遷的歷程。懷舊書寫是中國文學的一大傳統，代表某一時代的集體記憶，而在臺灣當代飲食文學裡，亦是重要的主題。文人寄託鄉愁於食物，藉此喚醒記憶中的味蕾並重溫舊夢，是中國文學裡的特有現象。戰後大陸來台作家藉文字寄託鄉愁，故鄉的食物最常出現在懷舊作品裡，成為懷舊書寫的重要題材。作家藉由懷念家鄉的食物共構出原鄉風景，是一種集體記憶的表現方式，而這集體的記憶具有凝聚族群的力量，進而強化群體對自我身份的認同感。而生長在戰後五〇年代的作家，記憶中都脫離不了貧窮的陰影，作家的集體記憶反映了社會現象，在他們的作品裡，誠實記錄在那貧窮年代的庶民生活，透過懷舊的飲食書寫呈現今昔之別。飲食文學裡的懷舊書寫另一項特質是，在描述中滲入傷時或對人情的記憶，客觀寫實中仍帶有主觀寫意，融合記敘抒情，兼具知性與感性。九〇年代以降的飲食散文已然超越傳統的書寫方式，在懷舊的氛圍下更增添深厚的哲理思維。廿一世紀懷舊飲食書寫已走出了對往昔的傷感，而轉向對當下的懷舊，這種缺乏歷史深度，只將消逝的過去納入自己的味覺、嗅覺、觸覺及文化的身體內，形成某種回顧與收藏的特殊情愫，是後現代的飲食風貌。作家的懷舊書寫亦反映出後現代「回歸自然」的飲食趨向，在這種飲食觀念的帶動下，弱勢族群的飲食逐漸受到重視，因而得以重獲發掘及運用。

在文章中插入飲食典故或為食材爬梳歷史，以增加文章的知識性，是當代飲食文學作家慣用的行文模式。作家以飲食文化工作者的身份考察歷史的源流與社會文化變遷，或以藝術方式梳理食物的歷史，結合理性與感性思維，讓人文和自然產生交集。而部分被定義為自然寫作的作品，由於書寫內容涉及飲食，故可採跨學科的方式將其置入飲食文學的疆域來討論，這些作品融合了科學與文學、哲學、甚至生活美學，儼然是明清小品詠物之體的再現。此外，作家在書寫食物歷史的過程裡，能照見受文化效應的群體意識影響，使得食物的身價有所變化。研究作家飲食書寫策略，可見作家從飲食經驗中引發物外之趣，或藉飲食寓志，皆

是比興傳統的表現。吃的藝術還充分體現在吃的文學化上，由飲食典故抽象出來的成語、俗語、歇後語等，是這種文學化的一種表現形式。在當代飲食文學中，除了記載飲食行爲、社會群象，作家往往藉由飲食經驗注入對生命哲理的省思，這種書寫方式能夠呈現作家個人之涵養、情性，也能拓展讀者的感發，擴充飲食文學的抒情內涵。

將「旅行」與「飲食」兩種跨學科的主題並置於文本中，形成相互指涉的新文類，是二十世紀末的文學新趨勢。作家將旅行過程中的飲食經驗，構成書寫題材是當代文學中慣見的模式。跨國旅行作家常以社會觀察者的角度，將異國的文化資訊，透過文字加以記錄，提供了未能接觸該地文化的國人構思一個想像的地圖。但做爲一則成功的飲食／旅遊散文，不能侷限於美食導覽，應該寄託更深厚的人文精神，臺灣當代的旅行／飲食散文不但呈現了作家對異地的觀察、經歷和描述，對異國文化之檢視，作家也藉著作品體現對所處時代進行批判。這種以知識爲體，隨筆式（essay）的寫法，注入較多的知識與典故，夾敘夾議的書寫技巧，爲飲食散文創造另一種論說式典範。

戰後外省族群的加入及社會經濟發展，逐漸改變臺灣的飲食風貌。而不同族群的飲食內容則是其相互連繫和鞏固認同相當重要的後現代方式和元素，省籍差異及國族認同往往反映在飲食中。從當代飲食文學的書寫主題中，可發現傳統與創新不斷產生角力的現象。醫食同源的飲食觀，從古延續迄今，是中國飲食文化的一大特色，也代表傳統文化已根深柢固並內化爲人民生活習慣。而食補觀念與壯陽迷思結合，亦構成了國人特殊的春膳文化。臺灣當代飲食文學中，飲食與情欲交織的文本將飲食男女結合，運用大量比興及魔幻現實的創作手法，在書寫策略上呈現後現代飲食文學的一大特色。此外，解讀文本內容，分析作家的創作思想，亦可證明食物、菜色與用餐儀式、空間上都具有性別政治的運作模式。

文學的產生，涉及作者個人的內在因素與社會環境的外在因素，文學現象的考察必須涵蓋兩者，才能客觀論述文學與社會之間的關係。研究戰後的飲食書寫主題，可洞見臺灣社會轉型軌跡及飲食文化內涵的承繼與開創，作家的書寫策略亦可反映文學體製、風格呈現多元發展的趨向。

第三章 臺灣當代飲食文學的後殖民景觀

「後殖民」的論述起源於第三世界，主要在瓦解中心／雙元帝國殖民論述，追求主體的重構。台灣屬於一個多元族群融合的社會，除了臺灣本土原住民，大多數的族群都是中國移民的後代。早在十七世紀，台灣就成了漢人、日本人、荷蘭人、西班牙人相互爭奪之地，又歷經明鄭時期、清領時代、長達五十年的日本殖民及二次戰後國民政府接手治台及美國霸權的干與，並在全球化風潮下，受到文化媒體與經濟帝國主義的滲透，這些特殊的歷史背景造就臺灣複雜而多元的文化。在解嚴後的八〇年代，後殖民反思話語不斷融入文學創作中，來自不同族群的作家凝聚彼此歧異的想像，建構出更豐富的文學作品。劉亮雅認為，「後殖民去除中國中心，而以台灣中心歷史觀出發，挖掘原住民以及閩、客、外省等不同時期移民的歷史記憶，探討台灣歷經多重殖民的創傷、對新舊殖民主義的交涉挪用以及殖民遺產轉化至今的影響，藉此重構國家和族群身分。」（2006：76）作家藉由文學作品來重建歷史記憶時，由於記憶的破碎，便摻雜許多虛構的成分，真實與虛構的混合，就是歷史的再現。這種歷史記憶的再現，並非史實的恢復，而是融合政治與美學意義的再現。歷史記憶重建的多元組合，便可視為一種後殖民現象，換言之，重建歷史記憶即是不再接受威權式的歷史解釋，不再接受支配式的歷史書寫，這正是後殖民文學的主要精神。

飲食文學在台行之多年，形成一股強大的勢力佔據文壇。飲食文學結合吃的歷史、典故、文化、人情及個人與集體記憶，除了作為文本的構成因子，也被作家攝取作為後殖民小說的發揮題材。本章則以「後殖民」的角度切入臺灣當代飲食文學，探討作品中是否具備後殖民理論的書寫特質，作品中所反映的後殖民式飲食情境又為何。

第一節 後殖民主義的基本理論與台灣歷史背景之再詮釋

本章採後殖民觀點論述台灣當代飲食文學，在進行文本分析之前，當釐清後殖民的基本理論及其發展，以作為本篇論文的理論架構。本節首先針對「後殖民主義」的基本論述做系統性的整理，再分析台灣歷史背景，探討是否能夠以「後殖民」的角度觀照。

一、後殖民主義的基本論述

根據廖炳惠對「後殖民」一詞的定義：「在當代文學研究、文化研究與批判

研究中，「『後殖民』的『後』(post)不一定指『之後』，而是由於殖民影響，產生兩種社會文化的接觸，在此發展中，許多衛生、法律和物質的『理念隱喻』(concept metaphor)，如科學、民主、資本主義、自由、個人主義、浪漫主義這些觀念，從西方殖民文化傳播到被殖民文化中，雙方在實際執行和接受上有所落差，也就是巴巴(Homi Bhabha)從法農(Frantz Fanon)《黑皮膚白面具》的概念中所延伸的「white but not quite」，以及他從拉岡(Jacques Lacan)有關認同危機和含混的認同結構，將自己的膚色遺忘或白人化的方式，來戴上殖民者的面具，接受外來文化的移植與文化價值，並否定和揚棄本土理念。乃至於透過班雅明(Walter Benjamin)的翻譯理論，提出『殖民番易』(colonial mimicry)的論點，被殖民者透過擬仿和陽奉陰違的方式，利用殖民與被殖民者對當地文化的機制產生某種轉變的過程中，誰都無法佔上風，提出創意的顛覆和可能性。」(2003：198-199)西方談論後殖民主義的學者眾多，以下筆者整理出本篇論文所採用之後殖民相關論述，做為下一節探討後殖民台灣飲食文學的依據。

(一) 法農 (Frantz Fanon)

第二次世界大戰之後，黑人解放運動蓬勃發展，旅居西方社會的非洲知識份子開始撰文探討殖民主義對殖民地所產生的影響。出生於加勒比海中馬提尼克島(Martinique，當時為法國殖民地)黑人家庭的心理分析法農(Frantz Fanon)可謂後殖民理論的先驅。「去異化」(disalienation)與「解殖民」(decolonization)為法農終生革命的目標，他於一九五二年發表《黑皮膚、白面具》(*Peau noire, masques blancs*)，探討種族主體(the racial subjectivity)如何在帝國殖民主義的社會經濟與性心理結構中被形塑，迫使歐洲宗主國思考覺醒了的殖民地的歷史。法農發揮其心理分析專長，將西方以「個體發生學」為基礎的精神分析作了大改變，而將它轉往政治、經濟、文化、價值和語言支配這種集體意識和集體無意識的層次(南方朔 2005：7)。他認為，黑人一方面企圖認同白人而產生疏離異化與自卑感，另一方面又須面對被白人「他者化」的黑人刻板印象產生自我分裂的痛苦。同時，對於大多數的白人來說，「黑人代表了(未經教化的)性本能。黑人體現了位於道德與禁忌之上的生殖力。」(法農 259)他深入黑人自卑情結，以情慾隱喻殖民權力，透視帝國殖民主義如何扭曲被殖民者的心理結構，說明黑人主體形塑和認同過程中，被漂白的意識型態與現實情境交疊所產生的兩難。法農並將身體視為主體存在的物質基礎，身體為殖民文本，膚色銘刻人種位階，基因生理結構正是西方現代文化與殖民霸權共謀所建構的殖民神話(黃心雅 2005：20)。對法農來說，被殖民的情結完全是殖民體制所強加在他們身上的，它根本的來源是經濟的掌握與剝削，導致卑下意識的全面性內化。半世紀以來，法農的論述不

斷被越界（跨學科）番易，形成後殖民理論的重要參考。例如巴巴便從法農的多元認同心理與偽裝，解析殖民情境的多元交織與交混（hybridity）現象，逆向操作法農的被殖民焦慮，成為顛覆殖民文化純正與完整性的潛在能量。

（二）薩依德（Edward W. Said）的《東方主義》

美籍巴勒斯坦裔的薩依德（Edward W. Said）以個人特殊的身份詮釋西方人眼中的東方世界，他於一九七八年發表《東方主義》一書，分析西方殖民主義在文化上的表現，他的「東方主義」說明了集體動機受到歷史現實中權力關係的制約，經由論述和體制力量而散布，滲入整個知識系統，對個人的意識行為產生強大而不為所覺的支配力量，這個概念提供後人對學術研究的客觀及公正性有了批判的據點。簡言之，薩依德的「東方主義」便是指出殖民者在政治經濟手段之外，還會透過語言、教育、文化等方式建構出一套理論，說明西方文化優於東方。薩依德在東方主義研究相當注重種族分析和政治干預，並指出文化政治與帝國主義的共犯關係。廖炳惠在《東方主義》導讀中提到，「拿『東方主義』的觀點來看歐美之於東亞世界，或藉助此一角度，去詮釋台灣之知識社會學，乃至本地之內部殖民過程中，對台灣弱勢族群所進行的再現、捏造、扭曲、壓抑及操縱活動，同樣具有借鏡作用。」（1999：12）現在，帝國主義已不再以領土征服或武裝的方式進行殖民活動，而是注重在文化領域裡擷取第三世界資源並進行政治、意識型態、經濟及文化殖民。從這個思考面來看，日本帝國主義及美國強權對台灣政治、經濟及文化的干預和影響，台灣漢人對弱勢族群的剝削與歧視，毋寧是東方主義的延伸。

（三）史碧娃克（Gayatri C. Spivak）

美籍印度裔女學者史碧娃克將後殖民主義理論與其女權主義理論、解構主義、西方馬克思主義及心理分析學理論結合，並從個人「邊緣」身份和權力分析策略施於當代文藝理論和政治批判領域。她運用女權主義理論去分析女性遭受到權力話語剝離的處境，運用解構主義的權力話語理論去透析後殖民語境的「東方」地位，運用馬克思主義理論對殖民主義權成的形成進行重新解讀，以解構權威的力量並恢復歷史的真相。在西方人或宗主國的視野中，歷史成為被看的敘述景觀，並在虛構及變形中建立起「歷史的假相」。史碧娃克要重建真實的歷史敘述，反對帝國主義將歷史虛構化的敘事策略，並重建第三世界自身歷史的敘述邏輯。

在後殖民性別論述部分，史碧娃克主張承認第三世界婦女作為一種具有性別的主體，她認為第三世界婦女長期處於邊緣地位，喪失自己的聲音和言說的權力，而這樣情形是由於父權制度及帶有霸權主義性質的女權主義所造成。因此，

要解決這樣的困境，必須尊重女性語境內的多元化趨向，拋棄作為第一世界婦女的優越感，清除主流文化所帶有的種族偏見。作為美籍亞裔的後殖民女學者，史碧娃克以其跨多學科的視野，對「他者」的歷史記憶加以清理，質疑文化帝國主義第三世界婦女的漠視態度，從而對殖民主義加以解構，並重新建構東方女性話語。

（四）霍米·巴巴（Homi K. Bhabha）

薩依德的後殖民論述較專注於殖民者，法農專注於被殖民者，而巴巴則強調兩者之間共同性與其間的折衝。巴巴的方法論主要根據佛洛伊德及拉岡，倚重心理分析理論分析殖民關係的主要手段。佛洛伊德的理論本是用來分析性，巴巴則「翻譯」此論來分析殖民關係中的心理作用，例如他衍釋殖民刻板（stereotype）³功能，比之於佛洛伊德所說戀物對戀物癖者扮演的角色。這是一種換喻結構（metonymic structure），刻板就像戀物，取代現實對象，而且和戀物一樣，用來表達並圍堵彼此衝突的感覺。

拉岡（Jacques Lacan）在”*The Four Fundamental Concepts of Psycho-analysis*”一書中提出「擬仿」（mimicry）的概念，認為這是一種「變色龍機制」，昆蟲會隨著空間環境的需要，調整自己的顏彩與膚色，透過對外在環境的模擬和翻譯，使自己的身體有所變異和轉化（transformation），藉由這種讓敵人無法分辨的偽裝欺騙手法來打擊敵人。巴巴（Homi Bhabha）則挪用拉岡的觀念，提出「殖民擬仿」（colonial mimicry）的理論，來討論被殖民者如何透過陽奉陰違的「似是而非」（almost white but not quite），使西方的知識權利成為自己的籌碼，如何利用複製和學舌來介入殖民支配的模糊空間，找尋帝國主義的弱點和死穴。透過交混和翻譯的機會，被殖民者將殖民者的行為風尚和價值觀念加以挪用複製，使殖民權威的內部就隱含某種內爆的可能性，以顛覆殖民者所主導的現代性計劃（廖炳惠 2003：166）。「學舌」是巴巴所提出的後殖民現象，他認為這是都會來的殖民者產生的一種殖民控制形式，殖民者要被殖民者學取殖民者的外在形式，以及內化其價值與規範，「學舌」便成了實踐這項計劃的重要方式，就是要被殖民者的文化拷貝或「重複」殖民者的文化，從而轉化被殖民文化。巴巴又以「交混」（hybridity）的觀點去詮釋弱勢族群／統治者及殖民者／被殖民者的互動關係。巴巴融合巴赫丁（Mikhail Bakhtin）的多音（polyphony）概念⁴與後殖民研究，主張殖民與被殖民者之間交織難分，將會形成「第三空間」（third space），足以產生創意和力道將階級等第的權威性粉碎，多元文化的交混，能使異文化之間有彼

³ 巴巴認為刻板是殖民者的身分在對被殖民的他者充滿矛盾的心理反應中折裂而失穩的程度（巴特·摩爾－吉爾伯特（Bart Moore-Gilbert），2004）。

⁴ 巴赫丁認為，在文藝復興時期之後，因為方言互相交混，故產生跨身體疆界的全新組合。

此交織與交錯的可能，並產生新的意義（廖炳惠 2003：133-4）。巴巴與史碧瓦克都打破都會與邊緣文化的分界、殖民與被殖民的二元對立概念，提出「交織」、「相互挪用」與「再現」的看法，並強調「後殖民」情境即是一種論述的翻轉、挪用的空間，或是日常生活的「番易」（mimicry），陽奉陰違與想像再創造，從兩種社會接觸之時的文化落差（time lag），開展出錯綜的拒抗與再解讀（或再書寫）（廖炳惠 2001：265-266）。

本篇論文採取後殖民的角度分析文本，便是挪用法農、薩依德、史碧娃克及巴巴的後殖民論述，將時空背景轉移至台灣的歷史脈絡中，透過文本內容論證歷經日本殖民及國民政府內部殖民後的台灣社會所產生的後殖民現象。

二、後殖民台灣的思考架構

後殖民理論約在一九八七年的解嚴之後透過翻譯進入台灣文壇，由於在此之前，後現代理論在羅青等人的推動下方興未艾，後殖民與後現代話題便成為學界爭辯的焦點。由於政治意識型態不同，學者們針對解嚴後的台灣文學當視為後現代或後殖民產生歧見。劉亮雅根據翻譯的後現代及後殖民在台情況作出概述，他認為：「台灣的後現代主義朝向跨國文化、雜燴、多元異質、身分流動、解構主體性、去歷史深度、懷疑論、表層、通俗文化、商品化、（台北）都會中心、戲耍和表演性；而台灣的後殖民主義則朝向抵殖民、本土化、重構國家和族群身分、建立主體性、挖掘歷史深度、殖民擬仿、以及殖民與被殖民、都會與邊緣之間的含混、交涉、挪用、翻譯。由於台灣內部的需求，解嚴以來兩者之一都並未形成主導，而是兩者的並置、角力與混雜形構了主導文化及文學的內在精神。」（2006：66）簡言之，解嚴以來的台灣是後殖民與後現代並陳的社會，故不能以後殖民社會或後現代斷然區別。在後殖民的論述中，「本土化」是一個重要的過程，解嚴後的文壇本土化的首要之務便是為「台灣文學」正名，並推展原住民文化復興運動。就在一片本土化聲浪中，身為外省第二代的作家卻感受到文化、政治和經濟上的失勢而產生危機意識，在這些外省籍作家身上隱約存在文化優越意識，這可從他們筆下所描繪的人物形象中得到證明。解嚴之後，來自不同族群的作家紛紛投入「國族打造」（邱貴芬 38）書寫，推出「標榜族群立場歷史記憶小說」，這些小說隱含對台灣歷史詮釋權的爭奪及文化身分認同的思考。

就台灣的文學與文化研究而言，由於台灣的歷史背景複雜，固然無法與第三世界等同視之，但在這多重殖民的架構下，依然可看出過去殖民者在台灣留下的痕跡，而這些現象與西方後殖民論述中的部分特質不謀而合，這可從作家採取的書寫策略及文本內容所反映的特徵得到驗證。解嚴後文學的主題意識為多元身分

認同和去中心，文本在政治、經濟及文化各方面的表現，都已證明解嚴後的台灣已然具備後殖民的重要特質⁵。當政治與文化界高舉本土運動旗幟時，後殖民的意識已悄然融入文學作品裡。本篇論文的詮釋立場即採取劉亮雅的折衷說法⁶，認同解嚴以來台灣小說既有後殖民，也有後現代。本章將焦點集中在後殖民論述，並在下一節裡以文本作為具體論據，從作家的書寫策略及文本所表現的後殖民特質論證後殖民理論在台詮釋的可行性。

第二節 文學作品中的後殖民書寫特質

在上一節裡，已對後殖民理論的重要論點進行整理，並分析將後殖民理論置於解嚴後台灣社會討論的可行性。本節將進一步以飲食文學作為研究文本，探討作家的書寫策略是否具備後殖民的思考特質。

一、跨國與本土的拔河戰：施叔青《微醺彩妝》

施叔青在旅居香港多年後返台第一部長篇小說《微醺彩妝》寫出了九〇年代末期臺灣紅酒熱潮中的消費群像，廖炳惠認為這是施叔青長年旅居海外，以一個跨國旅行者的眼光表達她對本土排斥又認同的複雜心理（2001：367）。施叔青早在「香港三部曲」時就已道出殖民與被殖民者之間的糾葛，返台後的第一部長篇小說《微醺彩妝》則更進一步呈現二十世紀末的社會消費現象，透過紅酒、時尚等跨國文化侵台，表達作者後殖民的深思。

（一）後殖民擬仿

紅酒在台的消費現象，與後殖民與後現代都有關係。布希亞（Jean Baudrillard）的「符號價值」（sign value），可詮釋將物品（紅酒）轉化為符號並有系統地操縱的消費意識；葉維廉則認為，「品牌，作為一種符號，一種超國界的新語言，一種文化工業弱化人性自覺的新武器，那女性和民族意識殖民化的幫兇，便代替了舊有的社會價值而成為新的價值階層。」（1995：147）。將「紅酒」視為一種「品牌」，可作為符號發出誘惑，在這個符號系統的運作裡，人的社會地位往往由他所使用的物品來決定，喝進口紅酒是一種無意識的被殖民化，不僅

⁵ 邱貴芬指出後殖民論述有兩大特點：第一、對被殖民經驗的反省；第二、拒絕殖民勢力的主宰，並抵制以殖民者為中心的論述觀點（159）等，在解嚴後的文本中都可找出。

⁶ 劉亮雅指出：「後現代與後殖民的並置、角力與混雜，不僅可以描繪解嚴以來台灣主導文化的思想氛圍以及解嚴以來台灣小說的主題意識，同時也可以描繪這些小說裡的新美學。」（2006：66）

象徵品味與階級，更能夠與本土文化區隔，形成優越感。後殖民歷史書寫不免觸及本土與跨國的問題，強勢入侵的紅酒可視為跨國資本及外來文化在臺的影響力，其對公賣局所生產的本土酒類產生的緊張關係，亦可視同帝國主義的變相入侵。臺灣過去在菸酒公賣制度的壟斷下，洋酒向來奇貨可居，是高級消費文化的重要表徵。但隨著臺灣經濟發展，以及關稅貿易制度開放，洋酒變得普及化。早期被奉為絕品的白蘭地、威士忌在紅酒白酒的大量進口下，失去了原本的優勢。當然，本土的酒類也受到了衝擊。面對紅酒入侵，國人並非全盤接受並吸收，而是經過模仿、挪用和在地化，攪混了紅酒文化的精純度，這可從國人在各種宴飲場合裡以中國菜餚搭配紅酒的現象得到證明，這種現象頗似後殖民論述中巴巴（Homi Bhabha）的擬仿（mimicry）。殖民者的統治改變被殖民者的文化，同時被殖民者對殖民者的模仿也不自覺地造成顛覆作用。西方紅酒大舉入侵台灣，象徵飲食文化的強勢殖民，小說裡的南部酒商洪久昌可以依照國人口味在海外訂作紅酒再進口，這是被殖民者以擬仿（mimicry）的方式瓦解殖民者在被殖民地複製的能力。除了紅酒，進口白酒也悄悄地深入民間，成了小吃攤、碳烤屋的新寵，其勢力對本土啤酒產生不小的影響，這顯示外來文化與本土交鋒產生的拔河現象。洪久昌帶著退休外交官唐仁到碳烤屋觀察南部人飲酒文化時便注意到，年輕女上班族已開始拿白葡萄酒配海鮮；富商王宏文的美食雅集以香檳配烏魚子、勃根第紅酒配魚翅、夏多奈白酒配生魚片，從後殖民的觀點而論，這些飲食現象同樣具備被殖民地對殖民者所作的擬仿特色。

《微醺彩妝》的跨國與本土文化對立也反映在建築空間中。返台後的邱朝川發現台北人生活在由符號建築的烏托邦裡以尋求暫時的精神安頓，房地產商則洞悉台灣人的心理，標榜「尊貴堂皇的高級住宅從外觀到內部，從建材到風貌，也無不希望遠離本土，最好一磚一瓦全用進口的舶來品打造而成」（91）。豪宅大廈廣告宣稱有「凡爾賽宮花園」、義大利花崗岩砌成的噴泉、「融合巴洛克與 Art Deco 的華貴風格」（91）、日本進口手工鍛造欄杆、法國名牌衛浴設備及美國原廠進口的廚具等，強調以歐美日精緻文化取代本土，卻不自覺矮化了本土特質。

另外，小說中琴瑟失調的楊傳梓夫婦其宗教屬性也具有跨國與本土的二元對立性。皈依佛教的吳貞女遵從師父淨空上人的指示，每日持齋念經，為丈夫楊傳梓做功德，試圖透過民間宗教的力量來改善失調的婚姻關係。而深受憂鬱症困擾的楊傳梓卻終日藉酒澆愁，但他不肯面對的是自己年幼時所受的精神創傷。妻子吳貞女對紅酒的排斥與丈夫依賴紅酒的態度可從不同的宗教觀點解讀：吳貞女認同佛教戒律將酒視為五戒之一，她無法讓自己與一個酒鬼同住在一個屋簷下，因而勸丈夫戒酒。但楊傳梓不僅對吳貞女的勸說嗤之以鼻，還勸妻子改信上帝耶穌。他表示，在基督教的認知裡，葡萄酒象徵耶穌寶血，許多基督教會在歐洲擁

有葡萄園，除了釀酒提供宗教儀式之用，並供應給教徒。楊傳梓夫婦的宗教信仰截然不同，楊傳梓拿基督教作幌子，為他的酗酒找到合理的藉口；吳貞女的信仰裡也不是純粹的佛教，這當中摻雜了許多民間宗教的色彩，兩者的信仰都是外來的宗教，顯現跨國文化透過宗教的傳播已在臺灣本土產生了微妙的變化。劉亮雅認為，「台灣對跨國性的吸納不可能全面，而有其因排斥或誤解而產生的選擇性，再經過模仿、挪用和在地化。」（2004：98）這種文化的殖民現象透露出一個訊息——臺灣對於外來的宗教並非全盤吸收，而是經過模仿、挪用和本土化後，形成另一種宗教。

（二）「黃皮膚、白面具」的香蕉族

小說中使用洋名的兩位跨國旅行者——威靈頓·唐（唐仁）與莉塔·羅，除了為自我披上異文化的外衣，也意味著對本源文化缺乏認同。二次戰後美國獲得世界強權，其母語也成為國際上的強勢語言，熟悉英語除了象徵個人國際化，增加社會生存的優勢外，也代表本土居民對本源文化和語言的自卑心態，而知識份子在那種趨勢的感染下，一旦認同殖民者的文化，也就是把殖民思想內在化。後殖民論述中所強調的「抵中心」語言，目的是為了打破語言階級，瓦解殖民壓迫。如果從抵殖民的觀點考察文本，將英語視為強勢輸入的文化，取「洋名」除了象徵有「洋化」的優越感，是否代表接受另一種外來文化的殖民？廖炳惠稱這兩位使用英文名字的跨國旅行者對解嚴後的台灣有著「後殖民不適症」（2001：374）。身為外省第一代的唐仁與在台土生土長的羅莉塔有著不同的省籍背景，但皆有「放洋」的經驗，在兩者身上可以發現跨國旅行者檢視台灣文化時所產生的矛盾情結。唐仁隨著國民政府來台後在此求學、就業，最後升任外交官，駐外長達多年。退休後的他原先計畫在華盛頓做研究，但一個偶發事件，使他被派回台北，從而結識了南部酒商洪久昌。唐仁所認同的台灣是過去國民黨執政時期的中國化台灣，對於台灣民眾學日本人將洋蔥泡紅酒喝的情況相當反感，這與他在戒嚴時期所受的教育造成反日情結有關，足見一九四五年國府接收台灣，為了洗刷日本殖民後的殘餘思想，強行灌輸中華民族主義並以反日作為號召的教育政策發揮效應。來自台北市迪化街布商家庭的羅莉塔，家族靠著在白色恐怖時期為陸軍軍官做制服而致富，羅莉塔在年幼時便被送去瑞士讀貴族學校，旅居海外多年，受西方文化薰陶的她返臺後表現出種種的不適應，敘述者稱她是個「充滿自我對立，自我衝突的矛盾女人。她恨台灣的一切，又選擇回台灣來」（165），無論晴雨，羅莉塔出門必定帶把黑傘，除了防曬，還害怕被酸雨侵蝕；她拒絕台灣所有不能剝皮的水果、對本土產的礦泉水及有機蔬菜都沒信心，然而最令她痛惡的是沒有品味卻又全身名牌的台灣人。具有不同省籍背景的唐仁和羅莉塔都是從台灣出走

到海外再回到原鄉的人，他們都在西方社會接受異國文化薰陶，然而卻以西方世界優越的眼光檢視台灣的文化，在他們眼中的台灣，是如此的虛浮和淺薄。從後殖民的角度來看，這些曾受過西方文化洗禮的人物，只有靠異化自己才能獲得優越感。就如同法農（Frantz Fanon）在《黑皮膚·白面具》裡所描述社經地位較高的被殖民者：「對前者（出身瓜德羅普的醫學博士）而言，異化的性質幾乎是智性的。只要他以懷抱歐洲文化做為擺脫自己種族的方法，他就成為被異化者。」（2005：317）唐仁與羅莉塔成了「黃皮膚、白面具」的智性被異化者，極力改造自己的心態以表現出殖民者的形象，並以一種優越的眼光來看待，甚至否定自己的文化。施叔青曾旅居海外多年，似乎想藉由唐仁和羅莉塔兩者的視野來表達個人的跨國經驗，在這些描述中，透露出作者對台灣淪為變相殖民地的隱憂。

（三）斷片式的歷史記憶重建

後殖民論述脫胎於被殖民的經驗，除了對被殖民經驗的反省，並抵制以殖民者為中心的論述觀點。邱貴芬認為，「無史」是所有被殖民社會的共同經驗，「而重建、重新發現被消跡的歷史，則是所有被殖民社會步入後殖民時代，從事『抵殖民』文化建設工作的第一步。」（155）陳芳明更進一步指出，戒嚴體制本身就是一種變相的殖民體制。當教育權掌控在戒嚴者的手上時，便以中國的歷史經驗來取代台灣的，這種論述對台灣文化主體的傷害，毫不遜於戰前的日本殖民論述，戒嚴文化與戰前殖民文化的共犯關係，限制了後殖民研究。「殖民主義帶來的傷害較帝國主義還嚴重，因為強權者不僅在借來的空間進行直接的政治、經濟支配，並且在文化上展開抽樑換柱的工作，終至使殖民地人民喪失其固有的歷史記憶與文化傳統。」（2002：13）根據此說法，國府治台時以中國的歷史經驗取代台灣歷史的作法，就如同西方以西方人的眼光來看待東方世界，並塑造一個西方版本的東方歷史，企圖以此代替真實東方。

在所有的殖民地社會，「歷史失憶症」是一個普遍存在的文化現象。戒嚴時期，以男性為主體的歷史想像過程中，女性的歷史記憶總是被漠視的。跨過七〇年代以後，國民政府「代表中國」的政治立場，在國際社會遭逢挑戰，殖民體制也發生鬆動的現象。解嚴後各社群注意到認同與主體性的問題，要求權力的再分配，價值的多元化，這種思維方式是去中心，也是去殖民的（decolonization）。台灣作家透過文學形式來追索歷史記憶的重建時，由於記憶支離破碎，許多虛構的想像與模擬的情節也可能滲透進去，真實與虛構的混合，即是歷史的再現（representation）（陳芳明 2002：110）。解嚴之後的女性書寫中，可清楚感受到女作家擬借小說書寫，切入當代記憶歷史的企圖心，不同意識形態的對話也隨之反映在作品中。如果說《微醺彩妝》具備後殖民文學特色，則是表現在重建個人

與集體的歷史記憶時，對歷經多次殖民的台灣歷史，呈現殖民擬仿的顛覆。所謂歷史記憶的重建，其實是意味著作家如何從事個人主體的再建構，勢後的社會如何展開文化主體的再建構（陳芳明 2002：109-10）。施叔青運用許多斷片式的書寫及個人的歷史記憶勾勒出台灣的殖民史：藉由商人洪久昌的談話以及敘述者報導華山酒廠由日治到後來荒廢的過程，側寫了公賣制度的興衰；從報導中可見台北南京東路、林森北路附近殘存日本人的墓地和神社的變遷；藝術家探勘酒廠時發現日治時期留下的九宮格式牆面及巴洛克式的窗櫺，這些建築結合了後殖民的混雜（hybridity）特色，暗示台灣不僅受到日本殖民文化的影響，亦可上溯到西班牙與荷蘭殖民時期；從回顧高雄鹽埕區自滿清、日治到國府八〇年代的酒家史，再轉入洪久昌的家族從事酒吧業的歷史等等，作者從一個跨族群的超然立場，側寫歷史中的創傷與矛盾，也呈現了台灣被多國殖民的記錄。

作者並透過人物的片段回憶及結合摘錄報導方式重建歷史記憶：股票大亨邱朝川童年時身穿美援麵粉袋製成的內褲，為駐台美軍洗車換取空瓶作為報酬，為日後炒作紅酒埋下伏筆，他在證券業的大起大落也見證台灣股市奇蹟泡沫化的現象。邱朝川股市失利後轉戰美國投資房地產又遭逢不測，最後回到台灣想藉由炒作股票的手法操弄紅酒；出身高雄鹽埕埔⁷的洪久昌，祖父曾在日據時代的藝妓館為客人溫清酒打雜，姑姑是越戰時期被美國大兵摟抱親嘴的酒吧女，「這段不光采的家族史」是美日跨國文化在洪久昌身上烙印的歷史傷痕。洪久昌認同台灣人「愛拚才會贏」的理念，宣稱施明德是他最崇拜的英雄，並向唐仁表示日後參選民進黨市議員的企圖心，表現出強烈的本土意識。兩位酒商的成長及發跡過程都與跨國文化脫離不了關係，在面對跨國文化衝擊時各自採取不同的回應態度：邱朝川預備將公司設在從前美軍協防司令部附近，作為貧困童年的心理補償；洪久昌則打著本土旗幟，將外國紅酒仿製成土產玫瑰紅，兩人的「本土裡參雜跨元素，跨國性裡被本土歷史所滲透」（劉亮雅 2004：93）。二次大戰結束後，許多帝國時代的被殖民地紛紛獨立，乍看之下似乎已結束與宗主國的關係，但事實則不然。宗主國憑藉著資本優勢，將其生產、消費方式不斷擴散到第三世界國家，因此，即使獨立之後的被殖民地，對過去宗主國的依賴仍未完全消除。陳光興認為，「第三世界的民族主義菁英不但不抗拒正在形成的美國霸權，反倒是尋求美國軍事及經濟的援助，以達成建國的目的。民族－國家的結構終究在各地搭建起來，最後證明是新殖民主義的主要構成。」（2005：52）台灣雖未遭受美國殖民，但於戰後國府執政後，無論在軍事或經濟方面，長期對美援的依賴和第三世界與美國之間的關係頗為類似，「美國強勢文化在台灣有如文化帝國主義」（劉亮雅 2004：92），不僅造成了國人崇洋媚外的心態，執政黨與美國「合作」治台的關

⁷ 鹽埕埔的酒家史可看出台灣自清領、日治、二次戰後至美軍撤退這段時間的歷史。

係，也促使美國霸權也得以順利滲入台灣並在此紮根。邱朝川回憶童年穿美國救濟的麵粉袋做的褲子，反映出在國民政府接收臺灣後靠美援維持經濟穩定的困窘時期；敘述者再透過報導，描述美軍顧問團的建築興廢及北投溫泉博物館的整建，對照出執政黨對美、日遺跡不同的處理態度。退休外交官唐仁與南部酒商洪久昌見面時，敘述者插入了一段統一飯店即將拆除的報導。報導中說：

六〇年代中期，這座三百三十個客房，十層樓高，走在時代之先的統一飯店，從周圍一片水牛耕地的稻田中拔起，昂然矗立，當時不少人擔心台灣哪來那麼多的觀光客，預言它遲早會淪為美軍顧問團的療養院。統一飯店創造了台灣觀光業的奇蹟，不僅成為東南亞政要下榻的賓館，也曾經是外交部設宴款待外賓的場所，甚至連蔣夫人也曾慕名造訪，鼎盛時期，台北的紳商名流以「住在統一、吃中餐到文華廳、吃西餐到金蘭廳、跳舞到香檳廳」為時尚。(105-106)

統一飯店見證了國民政府接收臺灣後於外交上最輝煌的時期，飯店的名稱正暗示著當時國家政策走向；國民黨執政的優勢，也隨著飯店的拆除而被在野黨所取代。劉亮雅認為，「因為戒嚴時期國府透過國家機器刻意遺忘日治以及更早的其它殖民時期的台灣歷史文化記憶，透過文化和語言政策灌輸中國中心意識，將中國凌駕於台灣之上。……這個斷片便串聯、匯集了全書的歷史記憶關注，暗示台灣中心的台灣史觀點。另一方面，敘述者從一個跨族群的位置出發，似乎又不願直接觸碰容易引起族群衝突的人與事，例如二二八事件、眷村、蔣介石的評價，而是透過描寫人物與通俗文化的關係去側寫歷史創傷，協商歷史矛盾。」(2004：91) 施叔青選擇以不同人物的片段回憶及摘錄片段報導去建構歷史的方式，跳脫了主觀的敘述層次，也迴避了較敏感的政治話題，傳達出作者在重建台灣歷史記憶時的謹慎態度。

劉亮雅認為，後殖民探尋歷史脈絡及深度、重建不同族群的歷史記憶，將跨國性放在歷史脈絡，而與本土認同形成辯證關係(2006：89-90)，施叔青的《微醺彩妝》透過飲食、建築、流行時尚及宗教反映跨國與本土文化互相滲透的現象，並從不同觀點及斷片式的敘述重建戒嚴時期以來被強制壓抑的台灣歷史，暗示文本是以台灣為中心建構的台灣意識小說，極具後殖民的思考精神。

二、李昂食色小說的後殖民書寫

在七〇年代文壇提倡「回歸鄉土」的聲浪下，李昂曾在一九七三、一九七四

年發表以故鄉鹿港小鎮的人物事件作為素材的「鹿城故事」系列小說，李昂於二十一世紀所創作的食色系列小說可謂鹿城故事之後續發展，穿梭在小說中的主要敘述者王齊芳，出生於彰化鹿港，對戲劇有強烈的興趣，隱合作者個人色彩，在〈國宴〉、〈素齋〉、〈春膳〉中王齊芳回憶童年的飲食記錄，都與李昂的成長背景有關。李昂曾在〈吃〉一文中提到童年與吃相關的見聞對她創作的啓迪：

我對「吃」，其實有著深切的恐懼，而這，與我童年息息相關。最駭人的吃，當然來自故事。那些流傳在台灣，滲透入偏遠的鄉間，存留在如我的故鄉鹿港，成為「講古」時候的故事。(2002：124)

這些取自童年時的鄉野傳說，便成了李昂食色小說的靈感來源，當作者在建構王齊芳的飲食閱歷時，其實也在重整個人史，並結合台灣社會環境的變遷，注入更多的歷史關懷。以下即以李昂創作的三本飲食短篇小說作為本章後殖民觀察的討論文本。

(一) 〈春膳〉：挑戰男性中心敘述的陰性書寫

邱貴芬指出，「女性主義和抵殖民論述的原動力均起於對人類不同族群的差異，以及因差異而造成的階級制的反省。兩者都是政治運動，以廢除上述階級制所引發的迫害為最終目標。」(197) 後殖民論述中的「抵中心」論，目的在解構各類中心論述，包括男性中心論。透過「陰性書寫」⁸，正可突破以男性為中心的傳統敘述模式，具有抵殖民性的顛覆作用。在後殖民論述中，常借用性別概念比喻殖民與被殖民者的主從關係。以殖民者代表男性，被殖民者化為女性，則殖民行為可轉喻為男性征服女性的性別論述。自一九八七年解嚴之後，政治與情欲書寫充斥文壇，尤其是女作家的情欲書寫，往往突破傳統閨秀文學的格局，而增添了政治及社會關懷。彭小妍指出，「女作家筆下，政治認同問題經常融合性別認同——在紛爭對抗的意識形態中無所適從，就有如女子委身數男一般。殖民政府加諸本土族群的政治暴力每每比擬為男性對女性軀體施加的性暴力。委屈求存、甚且從男性／被殖民體系中爭取利益，成為女性／被殖民者的生活、思考模式。」(274) 解嚴，不僅是台灣政治史上劃時代的分水嶺，從台灣女性文學發展的角度

⁸ 「陰性書寫」主要是由朱莉亞·克莉絲蒂娃 (Julia Kristeva)、伊蓮娜·西蘇 (Helene Cixous) 與露絲·依麗格瑞 (Luce Irigaray) 等三位法國女性主義者所提出。西蘇認為，在父系社會中「主體性」是統一而自主的，但「陰性書寫」則強調不連貫的面向與多元性別 (bisexuality)，也就是對單一政治經濟機制的拒絕，利用多元性取向的方式，在男人的欲求與樂趣外，透過自傳、瘋狂、寫作中的一語雙關、自由戲耍及理論虛構的多元關係，來展現與追尋女性本身的愉悅 (jouissance)。「陰性書寫」對於女性如何突破單一男性聲音的象徵秩序與父系霸權，具有相當程度的策略顛覆性 (廖炳惠 2003：91~93)。

度來看，也有實質上的解禁作用。解嚴前，在父權當道的年代裡，性別奴隸是男性地位建立的主要途徑之一，道德禮俗箝制女性的性自主，女性只是男性世界的一個點綴，尤其在情慾活動的領域中，女性只能扮演被動者的角色，是被操弄的工具。解嚴後，情慾解放使得女性自主成了一股沛然莫之能禦的潮流趨勢，陳芳明認為，「李昂的書寫方式，常走在模稜兩可的邊界上。當她描寫女性身體，似乎是為情欲而情欲，很難辨識其中的抗議與批判。不過，如果熟悉八〇年代以後台灣大敘述的崛起，以此文化脈絡來閱讀李昂，則其中的情慾流動無疑對台灣的男性權力構成強烈的嘲弄。」(143) 小說〈春膳〉的主題圍繞在飲食男女上，李昂刻意強化中國壯陽文化的迷思，除了春色無邊的飲食書寫外，在表達兩性互動上更為直截大膽。作者企圖以陰性書寫顛覆以男性作為思考中心的撰寫模式，具有強烈的後殖民意識。以下將結合女性主義批評和後殖民論述的多重概念，探討研究文本的性別架構。

以「性」為主題，李昂企圖轉換女性由被動到主動的視點。在以父權為主導的社會體制下，女性往往是處於被動的立場，在床第之間的互動亦復如此。〈春膳〉中大篇幅描述二女一男的雜交，乍看之下似乎是以男性為主導，但是，當其中一名女子意識到自己能夠控制整場活動的時候，即表示男性權威消失，足見作者刻意顛覆傳統的思維。電影大亨鍾情徐娘半老的過氣女星，只因為她有雙纖細潔白無法盈握陽具的小手，能在為男人手淫時，益使其感到自豪而滿足。李昂露骨的書寫，無疑是為了凸顯社會的陽具崇拜心理及男性在此價值觀中所產生的恐懼和自卑感。一切春膳的緣由，皆建構在父權主導的思維底下，所謂「採陰補陽」的壯陽戰術，其實是刻意呈現舊社會中男性的主宰力量。不過，當兩女一男的性交過程中，女子觸及另一女子的私處時，三人性關係已非由具有陽具的男性主導，敘述者言：

只要她們願意而且喜愛，她們同樣能進出彼此，她們相同的器官、熟知並更能命中其間的要害……

她們會不會更是彼此的「春膳」，可用來看也可用來吃，她們吸咬吮彼此相似的器官，會不會一如男人們吃「鞭」，同樣的吃的是自己？(165)

在父權社會裡，特別是關於性的部分，都會有一種壓抑女性心理，認為女性不應玩弄自己性器、不應主動求歡、不應由自己來擁有快樂，而必須依靠男人，藉由男人給予，來達到性的快樂與滿足。小說中的「她」領悟到自己可藉由自慰達到滿足，毋須在意男性的感受，更不必為了迎合男性而過度在意自己的身體。原以男性壯陽為主的「春膳」，也成了女性滋陰的「春膳」，透過兩女一男的性互動，

「春膳」所滋補的對象，已非全然是男性。換言之，李昂打破了傳統父權社會的壯陽迷思，既嘲諷男性的自卑，亦含有劃破性別論述的企圖。

〈春膳〉的陰性書寫，亦即在凸顯文本中女性對父權的顛覆力量，可視為繼〈殺夫〉之後的另一部陰性書寫典範。不同的是，李昂將重點放在男性壯陽的迷思上，在情節的安排及主要的意象上，藉由一道道「春膳」來反抗女性身體受到物化及父權制的壓迫，使女性意識抬頭，且更具備主宰力。李昂所建構的男女情慾世界裡，女性不再扮演被動的「媒介」角色，性自主也不再止於欲迎還休的「渴望」心理層面。女性情慾的展現是主動、直接、露骨的，純然是性的「身體觀」，而非參雜所謂是非、善惡等的「道德觀」。解嚴後女性書寫的共同挑戰策略，就是從男性的歷史知識與歷史記憶切入，揭露戰後以來的霸權論述是如何規範著性別與性欲。

（二）〈國宴〉：重建台灣中心的歷史記憶

如果說施叔青的《微醺彩妝》以不同人物的回憶及摘錄式片段報導去建構歷史的方式，跳脫了主觀的敘述層次，也迴避了較敏感的政治話題，傳達出作者在重建台灣歷史記憶時的謹慎態度，相較之下，李昂去中國化、重建台灣中心史觀的企圖心則更為直截明顯。一九七一年台灣退出聯合國，到一九七九年台美斷交、中共與美國外交正式化，遂使台灣成了國際孤兒，國民政府自接收台灣以來，以中國正統自居的正當性受到挫折，本土意識逐漸抬頭，李昂的〈國宴〉就是設定在這樣的政治氛圍中，國民政府由優勢轉為劣勢，完全展現在〈國宴〉的佈局裡。

「保密防諜 人人有責」八字箴言貫穿文本，點明戒嚴時代一切以「保密」為要務，包括國宴菜單。小說並從元首及元首夫人兩者不同的飲食習慣代表中國與跨國文化的角力。由於兩人平日不同桌共席，更增添國宴的神祕性。小說又借由敘述者不斷重複「那遠從中國敗戰退守台灣的精於逸樂的統治集團」嘲諷戰後接手治台的政黨，而這「小時候看小魚逆流溯溪而上，就立志要救中國」的統治者，不但沒有完成自己的理想大業，身後留下來的不過是遍及臺灣各地的二十七個行館。這島嶼終究不是他的故鄉，就連他死後仍不願葬在這塊土地上。巧合的是，與他隔海對峙四十年的領導者，也在元首死後一年撒手人寰，對手能夠放置在名為「人民大會堂」對面的紀念堂裡，而這跨海而來的元首卻只能「暫厝」於島嶼一隅，他那用義大利進口大理石蓋成的雄偉紀念堂，倒成了外國觀光客來台必定造訪的景點。元首的屍身以防腐低溫的方式處理，目的是希望有朝一日能夠返回彼岸入土為安，但這肉身不朽、靈魂不死的傳說，終究只是統治者的夢想。唯一值得慶幸的是，在他有生之年，「中華民國」（Republic of China）得以代表

「中國」繼續在世界政治舞台上生存；就在他執政的那段時間，「國宴」才能真切代表「中華民國」站穩在國際舞台上。執政父子二人即使先後在臺治理長達五十多年，但從未認同這塊土地，他們將此視為異鄉，堅持死後一定要回到故鄉安葬，在「光復國土」的大夢未實現前，只能以不入土為安的「暫厝」方式置於風水師精選的島嶼龍穴中，期盼能庇佑元首後代，為他們帶來福澤。敘述者認為，統治者父子經過防腐技術處理過的屍身，形同中國人所謂的「蔭屍」，帶有不祥的意義，而元首的子孫相繼死亡，形成一門七寡，或許應驗了這個詛咒。風水師的解讀是：「天下沒有取巧的事，不能又要利用島嶼的龍穴，又不肯埋在島嶼的土地裡，隨時準備好離棄這片土地回轉家鄉」(79)，統治者父子不願安葬於島嶼，究其原因，還是長期國共內鬥的心結所致，政治干擾了身後事，以致歸夢難成。對於無法認同台灣的「統治者」，李昂只能以嘲諷還擊對手，作家個人的政治意識型態固然明顯強烈，但也不能忽視小說欲彰顯的去內部殖民傾向。

小說進而論述國民政府來台後，為了這總數不過佔全島百分之十左右的外省籍人士，必須維持「國劇」演出。而長時訓練演員的學校與劇團亦隨後產生，原島嶼人民以「台灣話」呈現的各式演出，則遭到禁止或棄置。這符合陳芳明所說的臺灣於「再殖民時期」，統治者的文化移植與對本土文化的箝制。小說中的敘述者王齊芳是生長在一九四九年之後的新一代臺灣人，當她在七〇年代從故鄉鹿港來台北唸大學時，對岸正處於文化大革命時期，正當毛澤東提倡破除傳統文化的同時，隔著海峽的臺灣卻要「振興」國劇來挽救日趨下沉的文化勢力。一九七九台美斷交後，本土化與民主化成了強大的潮流，國府不得不修正其領導路線，在此同時，卻仍繼續推展中華文化復興運動來鞏固其大中國意識。以「平劇」代表「國劇」，便具有強烈的大中國主義思想，而這逐漸沒落的戲劇必須透過集體的記憶才能保留下來，而這所謂「集體的記憶」有賴「來自對岸的中國」的演員、樂師、觀眾及學者專家共同維繫，但這大中國意識強烈的戲劇終將隨著老成凋謝而沒落，也象徵著統治政權的衰微。國軍文藝活動中心自戒嚴時代起，每晚上演著不同的國劇戲碼，舞台上的演員穿著古代的戲服，扮演中國古代的各種角色：楊玉環、王昭君、西楚霸王、虞姬，敘述者說：「在混亂的時間、在重疊的空間，穿著一身錯置的衣妝，出現在遠離中國中央幾千萬里之外的蕞爾小島（中間還隔著海峽）的「中華民國」(Republic of China)」(78)，鬼魅描述是李昂小說中的一大特色，〈國宴〉裡的鬼影幢幢，正暗示留戀在政治舞台上的鬼魅，是那些來自彼岸的族群。解嚴後政府開放台籍人士赴大陸觀光，王齊芳來到大陸觀賞她嚮往已久的京劇，發現經過文化大革命之後，兩岸的京劇已呈現不同的風貌。過去臺灣在戒嚴時代，統治者為保留傳統的「中國」文化，在國軍文藝活動中心上演一齣齣正統京劇，然而這些「正統」的京劇卻隨著時代潮流而逐漸沒落，反觀文

革後的大陸「京劇」卻受到現代化的影響產生重大的變革：舞台上的鍾馗不再噴火，女鬼不再全身素白，而依照西方舞台體例，以黑色薄紗罩在頭上以示冥界；「撿場」角色消失，與時代背景格格不入的現代裝飾品加在楊貴妃及王昭君的身上，華麗的燈光、機關布景取代了原本空無一物的舞台，彼岸的京劇已然改變了原有的樣貌。此時，無論海峽哪一岸，恐怕再也看不到最純正的「國劇」了，正如敘述者在小說中所言：「從此燈熄人散過往歷史不再能重複，重複的也不再是相同的面貌（84）。」李昂從兩岸戲劇的變遷連繫到政治興衰對文化的影響，也凸顯歷史再現的困境。

李昂小說往往帶有政治影射性，這種取自現實經過作者移花接木的加工後，再形諸於文字的寫作策略延續到〈國宴〉。〈國宴〉中從小「在溪旁看小魚逆流溯溪而上，就立志要救中國」(73)的元首、「那崇高慈愛、既辦育幼院照顧孤兒、又會畫一手好中國畫，才德兼備的元首夫人」(73)、「佃農之子，父親曾是甲級貧戶，靠著自力自學成為律師，參與反對運動成為那『美麗島事件』的辯護律師」(80)、「那著名的主席夫人⁹先是在文革期間，將數以千百計的戲曲，改成了僅有的X X X X齣『樣板戲』」(82)等，與事實若合符節的影射，都可看出小說家挪用史實改編為小說的痕跡。王德威認為，「影射小說聲東擊西、含沙射影，似乎以歪曲事實為能事，但它的力道卻本於相當傳統的寫實主義論述。」(1997：31)正由於奠基於寫實主義，這種書寫策略自然寓有去殖民的暗示。

〈國宴〉最精采的部分固然是作者發揮美食家的專長，在菜單上大作文章。在戒嚴時代，所有的文化活動僅為政治服務，連國宴也不例外，「國宴」象徵「中國民國」存在的事實，然而，當臺灣出現第一任民選總統，在總統就職典禮上所舉辦的「國宴」，卻早已名存實亡，因為早在一九七一年聯合國大會發表「恢復中華人民共和國的所有權利，承認其政府的代表是中國駐聯合國的唯一合法代表，並立刻將蔣介石的代表從其在聯合國與所有附屬組織非法佔有的席位逐出」的聲明時，「中華民國」已消失在國際舞台。失去了國際舞台後，來自本土，身為佃農之子的民選總統，為表達台灣主體意識與認同，一上任便更動了國宴菜單，除了使用本土食材、增添地方小吃外，又附和了環保團體保育觀念，不再於「國宴」上魚翅湯。但這菜單內的食材馬上引起隨舊元首自中國撤退來台人士的批評，他們認為新國宴加入島嶼的菜餚與食材是不入流、上不了枱面，只有來自中國大陸的珍貴食材、聞名世界的「中國」菜，方足以稱得上「國宴」。菜單再

⁹ 1949年以後，江青成為中華人民共和國的第一夫人，擔任中共中央宣傳部電影處處長、文化部電影事業指導委員會委員。1959年曾主導對武訓的調查並推動了對電影《武訓傳》的批判。1963年起推動現代京劇的改革，成果被稱作「八個樣板戲」，曾有著作《談京劇革命》(1964年)。2001年春節期間，中國京劇院在臺灣上演《紅燈記》，有評論家認為，「樣板戲」是京劇現代化的很高成就。

度成爲政治鬥爭的工具，具有大中國情結的人士反對使用本土的食材，這是一種強烈的優越意識下所操縱的想法。不同的統治者帶來不同的國宴菜單，從菜色的安排便可瞭解統治者的文化背景和政治考量。元首的飲食可說是政治意識的投射，敘述者描寫「最早期遠從中國來的統治者」的國宴菜單：「以梅花拼盤、原盅排翅、叉燒火腿、揚州炒飯、八寶飯等，作爲『國宴菜單』，統治者的兒子則以干貝芽白、金魚餃、四喜花餃、松鼠黃魚、八寶肥鴨、等作爲『國宴』」（83），來自中國大陸的統治者的國宴菜單所陳列的都是具有濃厚中國色彩的「中國菜」，而出身本土的民選總統爲了強調族群融合，在菜單上刻意增添具本土風味的食物。一份國宴菜單不僅顯現出執政者的省籍背景，也充斥著濃厚的政治火藥味。

〈國宴〉表達作者強烈去中國化的台灣史觀，暗批國民黨失勢，彰顯本土意識抬頭，對於不認同本土的已逝領袖，極盡嘲諷之能事，隱含作者去內部殖民的思想。李昂的戲劇及美食專長也在〈國宴〉中充分發揮：對照海峽兩岸改革或復興「國劇」的應對態度，爲傳統戲劇的衰微記下蒼涼的一頁；從國宴菜單暗示朝野兩黨的角力，擴大飲食小說的格局。〈國宴〉承襲李昂政治小說的影射風格，奠定在寫實主義基礎下，仍具有針砭時弊的作用，也不違背小說美學。

（三）〈牛肉麵〉：後殖民的飲食交混文化

在後殖民論述裡，巴巴（Homi Bhabha）借用了巴赫汀（Mikhail Bakhtin）的「多音」（polyphony）觀念提出「交混」（hybridity）的說法。透過巴巴對「交混」的詮釋，在研究文本中不難發現台灣文化所產生後殖民交混現象，最明顯的是表現在飲食方面。李昂的〈牛肉麵〉描述一名政治犯在白色恐怖時代的牢獄經歷，透過一碗錯失的牛肉麵，表達跨越省籍、政治立場的友情交流。這篇小說的影射性也十分明顯，可以看出與施明德〈一碗牛肉麵〉的內容若合符節¹⁰。文中除了詳細交代牛肉麵的來龍去脈，並藉飲食習慣暗喻省籍的差異之外，也說明飲食文化隨著移民的腳步與當地文化產生交混的現象。

〈牛肉麵〉裡的政治犯本以爲在台灣吃習慣的「紅燒牛肉麵」源自於四川，甚至誤認爲「這牛肉麵是一九四九年後主要由四川傳到台灣，再在台灣原樣的留

¹⁰ 施明德曾在《無私的奉獻者／革命的狂熱者》一書中所描述獄中生活，其中收錄一篇名爲〈一碗牛肉麵〉的文章與李昂〈牛肉麵〉的情節頗爲相似，例如：施明德曾在文中提到被囚禁在警備總部時的牢飯粗糙，「只在星期四能吃到一片三指寬的三層肉，（因爲通常星期五是槍決人犯的日子）」、「最受受刑人青睞的，就是晚上九點鐘的牛肉麵」（59）；也在文中提起囚禁在他對面牢房的另一名政治犯黃祖堯，本是共產黨的特務，專殺反共分子，後投奔自由來到台灣，卻被國民黨以「自白不清」加以逮捕，並判處死刑。施明德體會出牢友「要做反共義士，卻淪爲死囚」的悲憤和羞愧，兩人雖信仰、主張和立場都不同，卻能誠摯相待。但一碗來不及送達到牢友口中的牛肉麵竟成了施明德一生的遺憾。與施明德交情匪淺的李昂曾爲其作傳，〈牛肉麵〉裡的情節不免與施明德的囚牢故事相關，從中也看出小說家挪用史實改編爲小說的痕跡。

傳下來，所以在台灣牛肉麵大半會叫『四川牛肉麵』(293)。然而，在他出獄後，有機會來到四川參訪時，竟遍尋不到「四川牛肉麵」。李昂在小說中剖析四川紅牛肉湯與台灣四川牛肉麵的製作差異，顯示後殖民理論中，飲食被挪用、再造的現象。根據遼耀東的說法，臺灣的「四川牛肉麵」，是大陸移民隨著國民政府遷台後，在台灣進行挪用和改造而成的產物，更奇特的是，它已然成為全台最普遍的一道料理，一種特殊且具代表性的飲食文化。遼耀東更指出，全國各地都可看見川味牛肉麵的市招，這現象說明了吃牛肉的人口普遍增加，吃牛肉麵不再為了治思鄉病，在地人也開始吃了。這是一個重要的轉變，已突破過去在地人吃牛肉的禁忌（似乎意味著社會轉型，由農業變為工商業）。這是台灣過去幾十年飲食文化發展一個重要突破，為後來如麥當勞等以牛肉為主的速食文化登台作準備，如果沒有川味牛肉麵的先行，台灣就沒有那麼多吃牛肉的人口¹¹。飲食文化的變遷，伴隨著社會轉型與族群融合，其所象徵的意識型態是相當複雜。小說在最後提到，九〇年代海峽兩岸貿易頻繁後，有台商前往大陸開設「川味牛肉麵」，在歐美各地，為了區分與中國大陸牛肉麵，更直接以「台灣牛肉麵」名之。飲食的符碼在此發生了效應，它不僅說明其產地，更標示著不同國族意識。廖炳惠指出，「舌頭與食物、國家文化（或民族性）的聯結是呈一種『借喻』與『換喻』（metonymy）的關係，而且所謂的『國家飲食風格』其實往往與外來文化及其語碼產生牽扯透過吸收與排外的方式，在模倣與『在地化』之後，轉變成為本土社會實踐與民族文化特徵。」(2001：378)大陸人士來台後，為了符合本地人飲食習慣而改變豆瓣醬的口味，這是飲食文化在地化的第一步；其次，原本台灣居民以米飯為主食，且不吃牛肉，但與外來（中國）飲食文化接觸後，經過選擇性地「吸收」、「排外」後，卻形成了具有擬仿效果的「川味牛肉麵」。

文本中每位政治犯在臨刑的前一晚都會訂購一碗牛肉麵作為「加菜」，但在五、六〇年代，台灣經濟尚未起飛，居民仍以務農為主，牛隻為當時的勞動工具，本土居民為了表達感恩，大多不食牛肉。而諷刺的是，這些因主張台獨而下獄的本省籍政治犯，在臨刑前一刻能嘗到的美食竟是一碗「牛肉」麵，這不僅違反了平日的飲食原則，也打破了南稻北麥的定律。敘述者說，「那自中國大陸戰敗、渡過台灣海峽前來統治島嶼的政權能統治管的區域，事實上，更遠及於人們的腸胃。」(292)這也表示統治者不僅將政權轉移至本島，也將飲食文化帶進台灣。「牛肉麵」在牢房裡流動，表示文化的滲透力較武力更強勢。

¹¹ 遼耀東指出，川味牛肉麵雖在台北流行，最初可能出自岡山的空軍眷區。一九四九年大陸人民來台，為解尊鱸之思及維持生計，大陸各地小吃在台出現。由於當時軍人待遇偏低，故眷區多有各地風味小吃出售以貼補家用。岡山空軍眷屬多來自四川成都，所以岡山辣豆瓣醬在此生產。台灣的川菜興起後，多用岡山豆瓣醬烹調，但已在地化偏甜。岡山既有豆瓣醬，且多四川同鄉聚集，就地取材，製成紅湯牛肉加麵的川味牛肉麵，也是很可能的。參見氏作《肚大能容》：196-9

〈牛肉麵〉更透過飲食口味凸顯省籍及政治意識型態的差異。敘述者說：「那台灣島嶼位處亞熱帶，濕熱，居民基本上不吃辣，得是更南方的熱帶地區，人們方需要辣椒幫助排汗。那蔣家政權遠從溫帶、寒帶來的『自己人』，為排除濕氣與去寒，他們多半能吃花椒、大蒜與辣椒。」(288)小說中主要人物的政治犯難友嗜辣椒如命，從口味判斷，他應該是跟隨統治者渡海來台的外省籍人士，卻與不吃辣的本省籍政治犯同樣身陷囹圄。在監牢裡，「吃辣」族表示來自彼岸的政治犯，通常被定義為「匪諜」；而「不吃辣」一族則歸類為台獨意識強烈的政治犯。兩者雖來自不同的不族群，有不同的政治主張及飲食偏好，但卻有個相同的口號：「打倒萬惡的國民黨！」「打倒蔣介石政權！」這意味著這些政治犯的目標都在對抗當時的主流政權。「牛肉麵」在文本中道出了政治犯「同是天涯淪落人」的命運，也成為打破省籍情結，溫情輸送的重要媒介。

一九四九年大量外省籍移民來到台灣，飲食文化也隨其腳步在台落地生根並產生本土化的現象。後殖民論述中強調多元文化的交混，能使異文化之間有彼此交織與交錯的可能，台灣川味牛肉麵的誕生，象徵飲食文化的混血現象。李昂的〈牛肉麵〉不僅透過飲食書寫表達飲食文化的後殖民現象，更藉由飲食口味凸顯省籍及政治意識型態的差異，提升飲食文學層次。

李昂的三篇飲食小說〈春膳〉、〈國宴〉及〈牛肉麵〉分別採不同的書寫策略表達後殖民的特色：〈春膳〉挑戰男性中心敘述的陰性書寫，將主題圍繞在飲食男女上，在春色無邊的飲食書寫背後，企圖顛覆男性壯陽文化的迷思，具有強烈的後殖民意識。〈國宴〉欲重建台灣中心的歷史記憶，李昂從兩岸戲劇的變遷連繫到政治興衰對文化的影響，表達歷史再現的困境；國宴菜單則反映朝野兩黨政治消長的現象。〈牛肉麵〉藉由台灣川味牛肉麵的誕生，表達後殖民論述中多元文化的交混現象，此外，李昂更藉由飲食口味凸顯省籍及政治意識型態的差異，放大飲食文學格局。

三、顛覆父權式家庭模式：平路〈玉米田之死〉

如果說李昂的陰性書寫是挑戰傳統以男性觀點為主的官方歷史記錄，平路的〈玉米田之死〉則是透過女性的史觀表達對台灣社會異質化現象的觀察，「國變」與「家變」是構成小說的兩條線路。小說從一個留學生陳溪山之死開始，再以記者「我」第一人稱的敘述／聽述觀點展開一連串的追尋，試圖重現陳溪山的一生。

由於平路早年身在海外，故國鄉愁遂成為作者書寫的主要課題。林鎮山認為，本名「路平」的「平路」，非但顛覆了她自己，也透過男性的聲音（敘述者為男性），顛覆了男性一貫想像的鄉愁、婚姻家庭與感時憂國(473)。筆者以為，

平路保留了中國傳統文學中，騷人墨客去國懷鄉的情感，小說中的男性甚至還期待兒女滿堂的幸福家庭，這並未脫離傳統男性思維；但不同的是，小說中的女性卻一反傳統賢妻良母形象，成為打壓男性的主體。〈玉米田之死〉的主要男性（陳溪山與記者）都是自台灣出走到美國，他們事業不順，婚姻失調，卻都家有悍妻。陳溪山與記者的妻子，代表兩種類型：一位精明能幹，自主獨立；另一位則以夫為貴、仰賴丈夫有所作為，兩者的共同點是，對台灣毫無感情，只想在美落地生根，也都不認同傳承子嗣是女性應盡的義務。她們對枕邊人頤指氣使及刻意嘲諷的態度顯現她們在兩性戰爭中是佔上風的。陳溪山教孩子方塊字、講台灣話卻遭到妻子的奚落，記者認為自己的顛預滿足不了妻子對物質生活強烈的渴望，兩者在強勢妻子的面前，皆顯得自卑、怯懦，社會成就影響了他們在家庭中的發聲位置。林鎮山表示：「平路運用了男性的聲音宣示了另類『家變』的誕生，也藉著敘述者『我』，這個老男人的口吻，嘲弄了一場所謂的荒謬婚姻，最後顛覆了女男互動關係的主／客體性。」（479）筆者將從性別分析理論說明平路顛覆兩性主從關係的策略。

邱貴芬提出性別分析理論有幾個要點：（一）性別是文化產物。（二）即是如此，『男性』或『女性』並不取決於生理構造，一個具有男人生理構造的人可能佔有女性定位，扮演女性角色；反之，一個生為女體的人亦可能佔有男性定位，扮演男性角色。（三）最重要的，性別分野是種權力關係，其中處於男性地位者掌握主宰、剝削處於女生地位者的權力（180）。八〇年代女性意識抬頭，當代台灣女性小說裡充斥著軟弱缺乏自信的男子，筆者以「陰性（去勢）男子」稱呼這些失去了傳統男人主控的權力，形同被閹割去勢的男性。〈玉米田之死〉裡兩個去勢男性（記者與陳溪山）在家庭裡失去了發言權，「離家出走」則表示他們對這場婚姻的反抗，故鄉成了避風港。不過，陳溪山在這場兩性拔河戰中顯然落敗，他無法承受「拋家棄子」罪名返回故鄉，只能藉由玉米田和自己的蔬菜園構思一幅故鄉風情畫，最後客死異鄉；相較之下，記者從陳溪山死亡的場景（玉米田）裡，領悟到突破圍城的方法——結束這段婚姻，換回他的自由。小說中的男性在這場家庭革命裡反倒成了被迫受害者，家庭也成了他們返鄉路上最大的絆腳石。平路顛覆了一般小說中女性為被迫受害者的情形，塑造了一個「陰性丈夫」的形象，試圖打破父權家庭型態，這是作家的突破與創新。

此外，梅家玲將小說中的兩性關係與「性別化國家主體」作為對照，她指出，「女性一方面是現實生活中頻頻挫折為夫者男性雄風的妻，是代表了異國文化社會的壓力來源；但另一方面，其所蘊含的母性特質，卻又同時是故園鄉土的隱喻，是海外遊子思之念之的愛欲對象。」（2004：229）筆者以為，林溪山與記者對妻子的屈從或陽奉陰違，或可視為對異國文化的抗拒、排擠，但兩者無法逃離悍妻

掌控卻不見得是被其母性特質綑綁，如果妻子是故園鄉土的隱喻，陳溪山也就不必藉由美國住家附近的玉米田來幻想台灣的甘蔗田，妻女才是他丟不開的包袱，致使他歸夢難成；相較之下，除了悍妻，記者少了許多阻力，當他在陳溪山身上看到自己處境的寫照後，才能毅然決然與妻子仳離。

飲食在文學中的作用，除了構成文本的要素外，應該是一種書寫策略或用來召喚記憶的符碼。〈玉米田之死〉裡的陳溪山一心想返台定居，卻受到妻子的百般阻撓，其中最主要的原因，是陳溪山過去曾參加過釣魚台運動，敏感的政治背景使他歸夢難成。陳溪山代表了新世代知識分子國族意識的動搖，他曾參加過釣魚臺運動，認同回歸，來美之後又改變心意想回臺灣，正如呂正惠所言：「他可以認同於他自己『理想』中的中國，而不認同於現在的『中國』；也可以乾脆不認同任何形式的中國……而只認同於台灣」（34-5）。平路撰寫此文的年代為一九八〇年代初期，台灣尚未解嚴，而身在海外的她則採冷眼旁觀的敘述策略，藉由陳溪山這個角色寫下了異鄉遊子嚮往故園卻又無法返鄉的矛盾，小說中可以明顯感受到作者壓抑的政治態度。陳溪山死因始終是個謎，但那一片曾帶給他希望卻幻滅的玉米田，隱喻了其記憶中對家鄉甘蔗園的渴望。小說以玉米、甘蔗、中國蔬菜等食物為主題，由洋食的「玉米」對比本土的「甘蔗」，從他鄉到原鄉，牽引出陳溪山的鄉愁。旅居異國的陳溪山把鄉愁寄託在食物之中：他在自家後院闢有一畦畦菜園，所種的都是中國蔬菜，這些蔬菜不僅是他的盤中飧，也是治療鄉愁的食物。而住家前廣闊的玉米田，則是牽引出陳溪山童年甘蔗園的回憶。小說中有段陳溪山高中同學回憶畢業旅行的描述：

那時候，我們是環島旅行。最後一站到他家。到他家前還要坐一段糖廠的小火車，他家附近都是甘蔗田。他家裡人還作飯菜招待我們全體，我記得有一道白切雞，蘸那種濃濃的醬油露。他父母親老實到話都講不出，只是一直替我們夾菜，自己都沒吃，臨走還不停朝我們鞠躬，說我們是讀書人，很了不起；又說要我們多照顧他們家阿彪。（22）

「白切雞蘸醬油露」是臺灣庶民飲食中常見的菜肴，也是不富裕年代最體面的宴客菜，這段與飲食相關的描述反映出陳溪山的省籍背景，而其家鄉附近的甘蔗田更成了日後令他魂牽夢縈的原鄉圖騰。流落異鄉的陳溪山為了治療他的思鄉症，在自家後院種植中國蔬菜，附近的玉米田成了自己虛構的家鄉風景，但這畢竟是夢，對他而言，玉米田、婚姻、美國、保釣運動都是一場夢。林鎮山以敘述學上所謂的「包孕敘述」與「敘記層次」來解析〈玉米田之死〉的敘述架構。他指出：

以玉米、甘蔗、蘿蔔、中國蔬菜等等「食」物為主題，再以恰適的原創性「包孕」敘述手法 (narrative embedding)，運用次第包孕的不同敘記層次 (narrative levels) 結構，來類比或對比箇中人物的煎熬、遭遇、與欲求。……由洋「食」的「玉米」到本土的「甘蔗」，從他鄉的美國到原鄉的台灣，牽引出兩個主角共同的「鄉愁」與「感時憂國」。(461-2)

林鎮山認為平路「用了大量的類比與反比，來隱喻玉米／甘蔗所象徵的『鄉愁』與『性別焦慮及互動』」(475)，與陳溪山互為參照的另一個角色——記者，則是隨著軍隊渡海來台的流亡學生，他回憶自己流亡的過程，是與軍隊一站站開拔，飢餓一路伴隨。記者來到台灣後，由於過去從未見過甘蔗，甚至將它當成竹竿。那之後他很少想起家鄉，是刻意的壓抑？還是明知返鄉是不可能實現的夢？陳溪山能將鄉愁寄託於食物當中，反觀記者，除了「一套浮誇的生活，一個貪求無厭的老婆」(28) 之外，卻無可依恃。

女性作家的陰性書寫，往往突破了以男性為中心的傳統敘述模式，顛覆了父權社會中男女的主從關係，與後殖民論述中所強調的「抵中心」思維不謀而合。平路的〈玉米田之死〉造就了「陰性男子」的角色，禁閉其發聲權，改變傳統父權家庭的男女體制，實具有後殖民性別論述之特色；作家以「中國蔬菜」以及「菜園」的場景作為小說人物召喚記憶的符碼，刻畫人物思鄉的情緒，並再現傳統騷人墨客去國懷鄉的意識。

四、顛覆男性歷史書寫的大傳統：《逆旅》¹²

戒嚴時期，以男性為主體的歷史想像過程中，女性的歷史記憶總是被漠視的。解嚴後各族群注意到認同與主體性的問題，要求權力的再分配，價值的多元化，這種思維方式是去中心，也是去殖民的 (decolonization)。九〇年代以降，女性小說則進一步挑戰男性的歷史撰寫權 (強調男性改造社會國家的地位)，陳芳明表示：「對正統而合法的男性歷史，女性作家採取了漂流、逆旅、漫遊的方式，逐漸偏離傳統史家那種因果關係論或歷史進步論的思考，放棄所謂真實、目的、時代精神之類的單一思考，而開始以虛構、捏造、幻想、錯覺的技巧，以跳躍、斷裂、割離的手法，與男性書寫徹底劃清界線。」(2002：170) 解嚴之後的女性書寫中，可清楚感受到女作家擬借小說書寫，切入當代記憶歷史的企圖心，不同族群的對話也隨之反映在作品中。劉亮雅表示，「後殖民去除中國中心，而

¹² 如果「飲食」包含「饜飽」與「飢餓」，那麼郝譽翔的《逆旅》當可視為一部飲食小說，因為貫穿全書的主題，是主要人物郝福禎心靈與生理上的「飢餓」。

以台灣中心為歷史觀出發，挖掘原住民以及閩、客、外省等不同時期移民的歷史記憶，探討台灣歷經多重殖民的創傷、對新舊殖民主義的交涉挪用以及殖民遺產轉化至今的影響，藉此重構國家和族群身分。」(2006:76) 施家姊妹以本省籍立場重建台灣歷史，郝譽翔以外省第二代身份記錄家族史及國族史，皆呈現出後殖民的多重視角。

《逆旅》是部長篇小說，但各章節之間又是完整獨立的短篇。小說由敘事者的出生寫起，以父女雙線情節展開，各章節之間敘述觀點也因之不同。家族歷史與近代史交錯紛雜，現在與過去互相歧出，父親的一生便由此顯露：少年的流亡、娶台灣女子被排斥、妻子和兒子相繼去逝、父母的不和、父親的外遇、返鄉。記憶外省父親的文學傳統，起自一九四九國府遷台之後。這些外省籍第二代作家通常有個本省籍母系親族，破碎而複雜的雙親關係，在他們眼中的父親是在消失了的榮光背後，與時代漸行漸遠，瀕臨消亡，逐漸成為弱勢與邊緣的一族。身為外省第二代的郝譽翔，《逆旅》是部以作者父親郝福禎為中心所建構的家族史小說，除了哀傷的基調，還帶有戲謔荒謬的成分，以反思的眼光探究自己的歷史根源，完整建構父親的飄浪人生與失落的青春幻想。小說是父親的一生，也是作者生命的一部分。盧建榮表示，「自傳文類雖標榜敘寫真自我，但經過記憶／遺忘的機制此一自我已是想像的自我，或虛構的自我。自傳是一部小我個人的歷史，就像大我族群（國族）的歷史一樣，承載它的文本是再現過去的歷史，而非過去之真實。」(73) 這部以家族史為題材建構的長篇小說，最具創舉的部分是作者試圖將全台首宗白色恐怖事件「澎湖案」與家族史融入情節中，紀實與虛構交錯，具有政治與歷史交織的大河關懷。《逆旅》看似為父親代言的自傳體小說，但在真實事件的架構中又滲透虛構的情節，使得小說成為「再現的歷史」。

作者首先以第一人稱敘述觀點說明母親於戰後更名的原因，呈現出國府治台時以中國意識為基礎的去殖民行動：

我的母親生於民國二十八年，在她進小學那年，日本戰敗，國民政府接管台灣。入學第一天，外省籍老師命令每個學生站起來報告姓名，不准再使用日本名字，好徹底矯正台灣人的奴化思想。(22)

根據陳芳明的說法：「一九四五年國民政府來台接收時，強力把中華民族主義引進台灣。為了壓制大和民族主義思潮在台灣的殘餘，官方正式在一九四六年宣布禁用日文政策，距離一九三七年日本軍閥的禁用漢語政策，前後未及十年。」

(2002:27) 小說裡「母親」更名的動作，恰可反映當時國府治台的去殖民政策。小說自〈冬之旅〉之後描述主要人物郝福禎自出生到臺灣的流亡經過。本為山東

流亡學生的郝福禎，一路由湖南、浙江輾轉來到澎湖。民國三十八年軍方為補充兵源，強迫流亡學生入伍，拒絕者皆慘遭殺害，形成撼動全台的「澎湖案」。郝福禎幸運在這場政治案件中脫逃，化名來到臺灣之後，繼續新的人生。李爽學認為郝譽翔在處理「澎湖案」時投入過多的兒女心態干擾了政治與歷史的關懷，故將小說視為一部心靈史（2000）。筆者以為，郝譽翔並非沒有還原歷史的企圖心，只是將書寫焦點置於小說人物的生命史建構，政治事件只是構成這段歷史的一個因子。作者在描述「澎湖案」的經過時，除了以「徵引」的方式客觀陳述，也摻入了郝福禎的記憶，透過主客觀的描述，還原那段逐漸被人淡忘的歷史。因此，仍具有歷史再現的後殖民特質。作者以郝福禎在一九四九年的流亡過程作為背景，並穿插具有濃厚政治色彩的「澎湖事件」來描述郝的一生。為求史實之客觀，作者更參閱了山東文獻社印行的《山東流亡學校史》作為證據，藉以驗證郝福禎回憶流亡過程的真實性。然而透過文字與故事情節的衍化，小說本身仍具有某種程度的虛構成分。郝譽翔在小說後記中表示，「我才忽然在他（郝福禎）的身上看見了歷史，歷史的包袱，歷史的傷口，歷史的深度。因此我決定要寫下我所看見的東西，即使這僅存在父親那被渲染誇大的記憶裡，即使這僅只是虛構。」（188）郝譽翔以紀實與虛構並陳的方式行文，足見其建構自傳小說的企圖心。

小說的另一大特質是作者採取時空跳躍與敘述不定的手法顛覆傳統小說的進行模式。小說分成數個章節，〈取名〉至〈搖籃曲〉交代了作者個人身世及創作動機，過去、現在時空隨意跳躍的手法顛覆了男性歷史書寫的大傳統；〈冬之旅〉之後則以作者父親為主要人物，採不同的敘述觀點（時而以第一人稱「我」的父親，時而以第三人稱的旁觀立場）描述父親自出生至來台的流亡過程。本書也可視為作者為父親代言的回憶錄，不固定的敘述觀點呈現父親如史詩般的生命歷程。一般的作家在重建個人史或國族歷史時，往往以參與者的角度來說故事，而郝譽翔的《逆旅》則採各種不同的觀點，跳躍時空的敘述手法，將家族史與國族史交雜滲透，紀實與虛構並行，呈現後殖民小說打破了單一觀點及時空局限的特色。

此外，小說以「飲食」作為書寫題材，在敘述中亦具有特殊的意涵。在〈餓〉這一節裡作者描寫父親郝福禎圍著可笑的圍裙在電視上示範做菜，父女展開一場螢光幕內外的對話，小說因此有了後現代魔幻現實的成分。在魔幻現實之間，是父親叮叮絮絮的回想，帶出了故鄉麵食的掌故、中國近代的動亂及父親流亡途中的飢餓經驗。

郝福禎在電視上示範大鍋麵的製作方式，他認為大鍋麵不僅是他這輩子最常吃的一道菜了，幾十年來，他所有的回憶和生命簡直都跟這道菜糾纏在一起。製作大柳麵的絕活在郝福禎祖父那一代為嚆矢，傳授其子後，因郝福禎之父客死異

鄉而成爲絕學，而製做大柳麵時所散發的香味便成爲郝福禎對父親唯一的記憶。他覺得自己的一生就像大鍋麵般五味雜陳：

整個二十世紀的中國，我起碼走過了一大半，就像我爐子上煮的大鍋麵一樣，酸的鹹的辣的甜的噲的膩的苦硬的軟的黏的，骨頭、樹皮、麵粉、泥土、肥脂、豬、狗、雞、馬、羊、白菜、豆腐、石頭、高粱、番茄、土豆、蔥、大蒜、蛇、蛋、甲魚、柴魚、米酒，有什麼東西不能往這個鍋子裡擺？（146）

郝福禎在示範高湯製法時說：「這湯我已經熬了幾十年了，熬得越久越有滋味。」（148）作者藉由高湯借喻郝福禎的人生，加入的佐料、食材，其實就是郝福禎生命中所遭逢的人事物。在敘述大鍋麵的過程中，郝福禎又岔出話題扯出了故鄉的另一種麵食——大柳麵（即女兒麵）傳子不傳女，否則會招來不祥的傳說，以及由大柳麵所構成的隱喻：

不過在我們村子裡，女兒麵這個稱呼也含有生命堅韌的意思，要是哪戶人家出了個性情倔強的女子，老一輩的就會嘆口氣說，她天生就是個大柳麵的命。（136-137）

大柳麵含有生命堅韌的意涵，稱個性倔強的女子便說她天生是個大柳麵的命，這種由食物構成的隱喻是當代飲食文學慣用的修辭。自〈冬之旅〉之後，爲郝福禎的流亡歷程，通篇以「餓」貫串全文。郝福禎印象中的肉味是：

小時候每回碰上村子裡趕集，就看見豬肉攤上擺著一大堆一大堆白色的豬脂，旁邊是成堆的豬骨頭，上面沾著少許的肉屑，紅艷艷的招來一批蒼蠅在上面嗡嗡圍繞。每回老娘說買肉回來，其實就是指骨頭上面沾黏的那點肉屑，讓我們的舌頭偶爾也能沾沾肉味，而這就是我對於肉的全部了解。（142）

乏味的飲食，正如郝福禎失色的童年，飢餓貫穿了他的一生，也改變了他的命運。由於餓，他離開家鄉；由於餓，他認識敘述者的母親。郝福禎回想流亡過程中最豐盛的一餐，是在杭州時政府爲安撫這批飢腸轆轆的流亡學生所準備的盛宴，那「幾千隻大白饅頭，上百桶燒得稀爛的蓮花白燉豬肉，沿著西湖一字排開」的畫面令他印象深刻。此後，他便不斷地和飢餓搏鬥。爲了解除飢餓，他可以喝

下由人骨熬製的高湯、啃下硬的像根棍子似的香腸，木頭似的燒雞，即使咬斷了兩顆犬齒也無妨。郝福禎自言：「我的胃卻管不了這麼多，它整天像個無底洞般張大了口，永遠也填不滿。」(147) 對郝福禎而言，生理上的飢餓或可藉由食物填補，然而心靈上的飢餓卻無法用任何方式得到滿足。

郝福禎在澎湖案後化名郝青海逃亡到台灣，並在此結識他的第一任妻子水月。水月原籍台東，生在日據時代，她和娘家的飲食習慣隱約透露出後殖民飲食風格：在郝福禎的眼中是鹹得要命又像黃泥水的味噌湯，竟是水月餐餐不能少的食物，足見殖民帝國遺留的飲食文化對人民生活習慣影響深遠。郝福禎一生中只有兩次出現在水月的娘家，場景都是水月娘家圍著檀木圓桌吃飯。第一次來到水月娘家時恰巧是中午，一家人正在用餐，看到郝福禎來了：

你推我擠讓出張凳子，大理石的椅凳冰冰涼涼的，而水月坐在他的正對面，兩人隔著重重筷子千山萬水，一桌人講的都是台灣話，水月哥哥的小孩手上抓著塊白斬雞肉，好奇地楞楞看著他。(126)

這裡唯獨郝福禎是局外人，水月正跟她母親講話，一來一往的，他聽不懂她們在說些什麼。這尷尬的一餐中可見省籍情結是郝福禎進不了水月家庭的關鍵，水月姪子手上抓的白斬雞肉，是台灣庶民飲食中常見的菜餚，帶有強烈的族群性格。第二次郝福禎來到水月家接回母子骨灰時，又是遇到同樣的場景，一家人還是你推我擠地讓出張凳子，這些舉動雖表現出台灣人的好客似乎是不分族群，但事實上對於婚姻的認同態度，卻受到省籍情結的干擾。郝福禎失去了第一任妻子水月後，愛情上的缺憾致使他一生必須不斷的周旋在女人中尋得安慰。李爽學認為郝福禎接連不斷的情史是因某種佛洛伊德式的心理缺陷所致，他心無所繫，反映在地理上是漂泊無根，反映在生活上則為婚姻跌宕，頻頻出軌(2000)。然而，對於長期缺乏父愛的兒女們，他始終扮演著失職父親的角色，真正感到心靈飢渴的應該是他的兒女。得不到父愛的兒女們只能從食物中找尋與父親相關的符碼：饅頭、餃子、牛肉餡餅、大滷麵、槓槓頭等，這些源自於父親的家鄉的食物，成了女兒記憶父親的一種方式。

隨著政府對大陸政策的開放，許多在一九四九年之後隨國民政府來台的大陸人士都紛紛返鄉探親。在〈島與島〉一節中，敘述者隨同父親郝福禎返回睽違四十多年的家鄉山東探親。郝福禎在台時回想故鄉的水果說：

咱們山東老家的梨不知有多好吃，不像台灣的梨這麼粗，那梨肉質細水分多，吃到口中一點渣也沒有，一不小心掉到地上就化成一灘水。還有蘋果，

就有兩個拳頭那麼大，小時候我上私塾，喜歡逃課，一逃課就躲到梨樹和蘋果樹上吃個飽，你舅老爺就叫人抬頂轎子在樹下等著，捉我去上學……
(36)

郝福禎對故鄉的懷念寄託在食物中，食物便成了串聯鄉愁的符碼。然而返鄉後，這些令他魂牽夢縈的食物消失了，在那片貧瘠的土地上沒有美食，每一頓飯都是暗黃的饅饅與韭菜。他走到村中唯一的雜貨店買了一點糖味都沒有的巧克力，卻只更加重他的飢餓感。家鄉已然失去了往日的光采，貧窮與勢利也已沖淡了人與人之間的情感。就在家鄉過生日那天，八十歲的老祖母堅持要為郝福禎做生日。當妹妹問他台灣人包餃子都拿什麼當餡時，他笑了一下，心想：

四十年沒回來，他妹妹倒真的把他當成台灣人了。他歪著頭想了半天，才說，就放肉吧，然後好像再摻點切得細碎的蔥花之類的，除此之外，實在想不起來餃子裡面到底還放了些什麼？(60)

從做餃子考慮到餡料的問題時，反映出分隔四十年，家人老早將他視為外人了。郝福禎在台灣生活數十寒暑，吃了不少台式水餃，但在他的印象中，卻說不出餃子裡究竟放了什麼餡料。故鄉已不是故鄉，而異鄉還是異鄉，夾在兩岸之中，郝福禎發現自己竟不屬於任何地方了。

《逆旅》看似作者為父親代言的自傳體小說，但在真實事件的架構中又滲透虛構的情節，使得小說成為「再現的歷史」，因此，仍具有歷史再現的後殖民特質。郝譽翔採各種不同的觀點，跳躍時空的敘述手法，將家族史與國族史交雜滲透，紀實與虛構並行，呈現後殖民小說打破了單一觀點及時空局限的特色。小說以「飲食」作為書寫題材，在敘述中亦具有特殊的意涵。作者藉由高湯借喻郝福禎的人生，飢餓貫穿了他的一生，也造成他生命的缺憾。對於長期缺乏父愛的兒女們，只能從食物中找尋與郝福禎相關的符碼，源自於山東家鄉的食物，成了兒女記憶父親的一種方式，也是離鄉後的郝福禎串聯鄉愁的符碼。然而，在政府開放探親後，郝福禎卻成了夾在兩岸中的邊緣人。郝譽翔以外省第二代的身份詮釋嚴後外省人士對族群認同既矛盾又複雜的心理，同時也隱含後現代去歷史及國族的流動身分。

五、從後殖民論〈饑餓〉裡的角色詮釋

張大春的〈饑餓〉一文延續〈最後的先知〉中的伊拉泰家族故事，描述來自

蘭嶼的雅美族原住民巴庫，為了解決饑餓離開窮鄉僻壤，來到台東太麻里的釋迦園工作。由於他的大食量，引起香腸公司經理及廚子等人的注意，從此展開他的「暴食表演生涯」。小說融合了原住民的民俗及神話，又隱含漢人對原住民剝削的批判。張大春以黑色幽默的筆法描寫這位來自蘭嶼青年充滿血淚的發跡變泰史。本章以後殖民論述分析身為外省籍第二代的張大春筆下的台客與原住民形象。

主角巴庫可說是小說中最沒有個性的人物，他單純、沒有企圖心，饑餓與他的本領——巨食雖沒有直接的因果關係，但卻是改變其命運的重要因素。他只是廚子手中的一顆棋子，任由廚子擺佈，這也注定他成為悲劇人物的命運。當巴庫被軟禁在台北的小旅館時，對於廚子進行的改造動作並沒有反抗的意識。他唯一的願望只想早日走出旅館，見見台北的市面，如果可以的話，再把妹妹從高雄接來，並幫助她發展演藝事業。張大春塑造的蘭嶼青年巴庫對文明的都會生活產生不適應症候群：他偶爾會把保養乳液拿來喝，紅酒拿來搽臉；不大會用筷子、刷牙時不知道牙膏不能吞卻吃掉了兩管黑人牌超氟牙膏。簡言之，在張大春筆下的巴庫是被矮化的原住民青年，〈饑餓〉正是這位雅美族青年的悲歌。

在〈饑餓〉裡的主要原住民，除了巴庫，還有巴庫的妹妹馬塔妮、哥哥宋古浪。馬塔妮自認是家族中第一個深入文明的分子，但也難逃被漢人欺侮的命運。被騙回故鄉後，馬塔妮心智逐漸衰退，最後還被金寶園的領班（台籍人士）佔了便宜；哥哥宋古浪是與文明世界隔絕的原住民，他深信族人的傳說，對電視機等文明產物感到好奇和困惑。張大春筆下的原住民與文明世界有一大截的落差，他們在小說是最沒有反擊力道的一族，而扮演剝削原住民的主要角色，卻是本省族群。

張大春不僅矮化原住民，也塑造出勢利的台客形象。小說中廚子，是改變巴庫命運的舵手，也是典型化的台客。他在當兵時曾向一位四川籍的老伙伙班長拜師，原本班長在省籍情結（廚子是台灣人）及面相學（廚子外忠內奸的小人面相神似拐走其妻的廣東人）干擾下不願收他為徒，後經廚子的一瓶金門高粱及一百支小紅辣椒的義氣催化下打動老班長的心。學成後的廚子來到高雄來福牌香腸公司擔任展場示範香腸料理的廚師，並結識巴庫。廚子的夢想是在台北開一家大飯店，當他發現巴庫的特異功能後，便將巴庫當成搖錢樹，極力慫恿巴庫一同到台北打天下，並不斷向巴庫洗腦，稱「台北是個有錢、有女人以及有自由的地方」，還會「捲起舌頭用國語」誇耀台北的繁華。在他眼中的台北，是結合了物欲與性欲的城市，他只在乎「有多少餐廳可以跑？有多少錢可以賺？有多少女人或女孩可以看、可以想、可以幹？還有那家答應他入股的宵夜店有多少股息可以拿？」

（204）廚子說話及思想模式類似巴巴後殖民論述中的「學舌」動作。「學舌」是

巴巴所提出的後殖民現象，他認為這是都會來的殖民者產生的一種殖民控制形式，殖民者要被殖民者學取殖民者的外在形式，以及內化其價值與規範，「學舌」便成了實踐這項計劃的重要方式，就是要被殖民者的文化拷貝或「重複」殖民者的文化，從而轉化被殖民文化（廖炳惠 2003：133-134）。國府執政下，以北京話作為官方語言，就內部殖民的模式分析，本省籍的廚子學著台北人說官話的模樣，和改造巴庫成為符合台北人美男子標準，便是無意識地學舌動作。來到台北後，廚子首先對巴庫進行改造計劃。他認為即使巴庫身懷絕技（大胃王），但黝黑的膚色在被稱為「首善之都」的台北仍顯得格格不入。原住民的膚色成了身份的印記，如同法農（Frantz Fanon）筆下的安的列斯人，即使能夠說流利的法語，但膚色仍將他們隔絕在白人世界之外。為了將巴庫塑造成符合台北人審美標準的美男子，廚子叮嚀巴庫，早晚各喝一杯 wine，還要使用資生堂和露華濃等美日品牌的潤膚保養乳液搽手臉。經過三個季節的療程，廚子對巴庫的改造計劃終於看出成果。他結合中西療法（紅酒加「五加皮」七十二瓶、資生堂露華濃加台灣地下工廠製的白珍珠、黑美人二十六瓶）在巴庫身上下猛藥（不惜在酒裡摻入砒霜），終於催生出他理想的、符合台北人標準——面如冠玉、粉味十足的美男子。張大春聲稱廚子「改變了島嶼人醜陋的皮膚」，是一種漢人歧視弱裔族群的偏差觀念。當廚子成功改造巴庫後，便將巴庫的本領商品化推向市場，除了讓庫巴成為宵夜店的活招牌，還幫他接下廣告公司案子，儼然成了巴庫的經理人，不僅為他管理演藝事業，最重要的是從中獲取暴利，以實現個人的夢想。張大春設計許多角色來剝削原住民的利益¹³，其中最搶眼的固然是廚子，他個人的奮鬥過程也象徵小人物在都市中的發達史，為了達成目標不擇手段。張大春不僅矮化了原住民，也醜化台客勢利的形象。

法農在《黑皮膚白面具》裡提到：「對於大多數的白人來說，黑人代表了（未經教化的）性本能。黑人體現了位於道德與禁忌之上的生殖力。」（259）〈饑餓〉裡的本省籍漢人，也往往將原住民的形象與性產成聯想，廚子對巴庫的妹妹馬塔妮始終存有幻想（手淫時幻想著穿低胸洋裝緊身褲的馬塔妮），台北小旅館的女中，會「不經意的瞥瞥巴庫的褲襠，『吱咕吱咕』笑了起來」（199），這種性聯想常伴隨著歧視意味。身為外省第二代的張大春，在〈饑餓〉一文裡批判漢人對原住民的剝削，但也不自覺地典型化（矮化）原住民及本省籍人民的形象，這可從作者的語言策略上看出。寫單純、教育程度低的雅美族青年巴庫，不能夠完全理解深奧的官方語言，例如：他不明白香腸公司經理說他「滑頭」究竟是什

¹³ 釋迦園的領班將工資交給巴庫時的態度：「領班說話時兩手把鈔票來回撥弄成一面扇子的模樣，打心底裡他就覺得這把錢不該這麼輕易地交給眼前這個又臭、又髒，又無知、又貪嘴的黑小子——雖然他已經抽拿了其中的一半。」（173）精點齋的四個股東讓巴庫抽空參加食品促銷活動，並將廠商預付的酬勞裝進自己的口袋，「因為四位老闆一致深信巴庫並不怎麼需要用錢」（211）

麼意思，也不懂為何別人說他愈來愈「紅」，他只知道自己的膚色的確是愈來愈「白」。當他向廚子表示退意時，不會用國語表達自己對所謂「大都市生活」幾年下來所積壓的不滿與不平之感（221）；描述巴庫大哥宋古浪說話時，尾音刻意加上「啦」；馬塔妮遭人非禮而生下的男嬰被巫婆抱走時，馬老芋仔非常不諒解宋古浪處理此事的態度，他認為一定要揪出罪魁禍首以洗刷宋古浪一家的恥辱，但宋古浪不僅不明白「恥辱」的意思，也不知該如何正確詮釋他的想法：

然而宋古浪根本不明白馬老芋仔所謂的「恥辱」的意義；他回答馬老芋仔說：「我們需要一些後代，因為……」宋古浪學著用國語告訴馬老芋仔他的想法，不過，他忽然忘記了「因為」和「如果」的用法，——「因為」是已經發生的事，「如果」是還未發生的事；他不知道該用那一種，於是停下來，想了片刻，才接著說：「如果——我們家的男人又要少了一個。」（220）

張大春以諧謔的筆法呈現原住民不諳漢語語法，辭不達意或誤解的情形，其實也暗示著由於弱勢族群與文明世界在語言方面產生隔閡，只能在這失聲的舞台中賣力地演出。張大春不僅運用語言策略將原住民典型化，也塑造出不同省籍的人物。描寫本省籍的廚子、金寶園的領班、小旅館的女中，便刻意使用「台灣國語」來強調他們的背景，廚子稱呼外國人為「阿堵仔」、稱男人的生殖器為「卵巴」、稱旅館女人為「內講」；尤其是外省與本省客出口成「髒」，用詞不同，也成了區分省籍的指標。除了語言特質，張大春也藉食物來塑造人物的形象，例如：將檳榔與原住民的意象串聯（巴庫來到來福牌香腸工作後，經理便囑咐他不許嚼檳榔）；馬塔妮返回故鄉後所見的宋古浪「渾身仍散發出海鹽、醃魚和檳榔混合的氣味」（196）；馬塔妮的私生子被巫婆帶叵石板穴屋收養後，「可能從那天起就餵他吃草汁、瓊麻粉和飛魚鰓」（220），海鹽、醃魚、檳榔、草汁、瓊麻粉和飛魚鰓等食物簡單勾勒出雅美族人的形象。

綜而言之，在〈饑餓〉裡可從作者的身份及小說人物的形象塑造中看出這樣的邏輯：外省籍歧視本省籍，本省籍歧視原住民，原住民位居台灣族群結構中最低等的層次。從作者的政治意識型態看來，其筆下的台客與原住民，事實上是在外省族群的優越意識下所塑造出來的形象，其所撰寫的台客及原住民奮鬥血淚史，是帶有東方主義式的歷史詮釋。

廖咸浩就各種後殖民狀況，將台灣小說依年代分為五類：第一類是日據時代的小說，屬「被殖民者反論述」；第二類是鄉土文學時期的寫實小說，針對「新殖民主義」的去殖民企圖；第三類是八〇年代下半的台灣意識小說，處理的是「民

族國家內部殖民問題」；第四類是八、九〇年代之交出現的反民族主義小說，聚集於「民族國家內部殖民問題」；第五類是八、九〇年代之交的原住民小說，所論為「民族國家內部殖民問題」又關乎原住民存亡繼絕（1998b：483）。本節所採取的研究文本，發表時間自一九八五至二〇〇六間，按照廖咸浩的說法，這時期的小說多集中在「民族國家內部殖民問題」；就台灣政治及社會環境而論，這二十年間不僅內部政治環境產生巨變（解嚴、政黨輪替），外部又受到全球化衝擊，新的西方文藝理論紛紛湧進本土，從文本中除了可窺探這二十年間政治及社會的變化，亦可見作家在客觀環境改變下，後殖民論述性逐漸強化的現象。

施叔青的《微醺彩妝》透過飲食、建築、流行時尚及宗教反映跨國與本土文化互相滲透的現象，並從不同觀點及斷片式的敘述重建戒嚴時期以來被強制壓抑的台灣歷史，暗示文本是以台灣為中心建構的台灣意識小說，極具後殖民的思考精神。李昂的〈春膳〉挑戰男性中心敘述的陰性書寫，將主題圍繞在飲食男女上，在春色無邊的飲食書寫背後，企圖顛覆男性壯陽文化的迷思，具有強烈的後殖民意識。〈國宴〉欲重建台灣中心的歷史記憶，從兩岸戲劇的變遷連繫到政治興衰對文化的影響，凸顯歷史再現的困境；國宴菜單則反映朝野兩黨政治消長的現象。〈牛肉麵〉藉由台灣川味牛肉麵的誕生，表達後殖民論述中多元文化的交混現象，並藉由飲食口味呈現省籍及政治意識型態的差異，放大飲食文學格局。平路的〈玉米田之死〉造就了「陰性男子」的角色，禁閉男性在家庭中發言權，改變傳統父權家庭的男女體制，實具有後殖民性別論述之特色。郝譽翔《逆旅》採取時空跳躍與敘述不定的手法顛覆傳統小說的進行模式，將家族史與國族史交雜滲透，紀實與虛構並行，呈現後殖民小說打破了單一觀點及時空局限的特色。張大春的〈饑餓〉裡反映出作者在個人政治意識型態操控下，筆下的台客及原住民奮鬥血淚史，是帶有東方主義式的歷史詮釋。本文所擇取的飲食文學，從作家的書寫策略上都能驗證不同的後殖民的思考特質。

第三節 後殖民飲食風格

飲食為文學創作提供了豐富的素材，文學反過來又促進了飲食的發展。世界各國文學作品都有以飲食為題材的，一些名篇中所記載的肴饌，現已成為研究飲食文化史的寶貴資料。飲食生活不僅是作家創作的靈感來源，且是文學藝術發展的促成因子。遼耀東曾說過：「小說家對小說中飲食的描繪，卻和作者個人生活的時代與社會環境相應。這種作者時空交匯的生活習慣或經驗，反映在小說創作之中，為我們保存了豐富的飲食資料。」（2003：156）。因此，文學世界裡關於飲食情境的描述對於探討後殖民現象深具意義。在這一節裡，將檢視臺灣文學裡

所述及的飲食情境，分析在這些作品中呈現的後殖民風格，內容將跨越台灣土地，延伸至海外華人地區，冀從在台發表的文學作品中，一窺各地的後殖民飲食景觀。

一、想像的東方飲食

許多華人食物在海外都被西方人套上東方主義的觀點看待，而形成帶有歧視意味的想像食物。章緣的短篇小說〈生魚〉描述於美國經營中餐外賣店的華人查理，一天從友人處購得一條「生魚」所引發的風波。主角查理是個華裔美國人，在地方小鎮經營一家中餐外賣店。許多華人移民都以經營中國餐館維生，世界各地只要有華人的地區都不乏中國餐館，從小說的片段描述即可看出美國人對中國菜的偏好：「每個美國小鎮，都會有一間學校、一間郵局，還有一家中餐館，俗語這樣說。這是美國小鎮典型的中餐外賣店，現在店裡沒半個人影，櫃台後牆上一排彩色中菜圖片，宮保雞丁、什錦炒飯、芥藍牛肉，都是美國人常吃愛吃的美式中菜。」(502) 漂洋過海的中國菜因時制宜地速食化，查理便是經營這種類型的中餐外賣店。查理的兒子麥可不久前與當地人發生衝突，被刺傷後住院治療，查理便計劃用生魚來為兒子補身。蔡珠兒在〈嶺南有嘉魚〉中曾提到廣東人烹調生魚的方式：

生魚本名烏鱧或黑魚，原生於華南的溪河，能在污濁或缺氧的水中存活，兇猛而生命力強韌，因以得名。粵人認為生魚能清熱消腫、滋補生肌，是氣虛體弱的最佳補品，不但動完手術的病人要多吃補身，一般人沒事也常煲生魚、西洋菜蜜棗生魚湯等，都是家常湯水，而且老一輩的廣東人深信，要用新鮮未死的生魚煮湯才有療效，所以買了魚之後並不現宰，而是拎著活魚回去，把生魚擲落地上摔昏，連同內臟整條入鍋燉煮。(2002：167)

烏鱧是生命力強的魚，故中國人稱其為「生魚」，查理覺得吃生魚的方式「就是要吃牠的活，不用殺，把牠摔昏了，連內臟一起，煲紅棗更好」(505)，這種烹調方式明顯保留了廣東人食生魚補身的觀念。此時鎮上正好出現民眾惡意放養生魚的消息，在媒體誇大不實的報導下，美國人擔心生魚有破壞生態之虞，便透過警力蒐捕生魚，查理的餐館遂成了媒體記者關注的焦點。王潤華在《榴槤滋味》提到「生魚」在美國被當成怪物，完全是西方霸權主義操縱下的東方主義式想像：

西方霸權主義的心態，全表現在一條小魚身上，製造了生魚怪物神話。……把牠說成魔怪魚，會毀壞整個生態環境，那是恐中國，恐亞洲威脅症作怪，

很典型的東方主義想像。(152-153)

美國政府禁止亞洲生魚進口，怕破壞生態，其實是美國人以東方主義的思考模式看待異國文化。生魚變成地方新聞裡的科學怪魚，生魚被視為異國侵略者，都是西方人自己編造「想像的東方」，連吃生魚進補都要被美國人看成新鮮事。不過，查理大費周章地為兒子張羅生魚，卻得不到兒子善意的回應。麥可的口味和一般美國孩子沒兩樣，嫌魚湯有腥味，暗示移民的飲食習慣已異化的現象。當父親查理想為兒子烹煮生魚時，麥可激烈的反彈：「我不要吃什麼笨蛋中國魚！……爸！他們叫我清客！」華人在異鄉受到當地人排斥，被斥罵為「清客」、「傳滿洲」等的歧視字眼，亦是長久以來西方人受東方主義影響所造成的偏見。身為第二代華人的麥可在美國受人歧視，對自己民族也不認同，成為美國社會的邊緣人。小說呈現出外國人眼中對東方世界的偏見及華人在美國社會生存的艱苦，此外，食生魚的養生觀念，顯示華人在中西跨國文化之間的矛盾與衝突。

以東方主義的思考模式看待華人飲食，還有許多例子。盧非易在《飲食男》中列舉出許多華人食物證明強勢文化替弱勢文化變性的現象。以在海外中國餐館出名的「甜酸肉」(Sweet and Sour Pork) 為例，說明這道菜的名稱透露出西方強勢詮釋東方文化的霸權思想：

「甜酸」一直是西洋人對中國的刻板印象，……除了字面上甜膩酸楚的推想外，也暗示著弱勢、憐愛、陰柔、與女性。它符合了西方白人男性對東方的印象，也就很巧妙地 and 中國劃上等號，安然地停步在唐人街角。然而這種甜酸，是他們想像出來的甜酸。就像薩伊德 (E. Said) 「東方主義」裡「想像出來的東方」。強勢文化習於武斷地詮釋弱勢文化，「甜酸肉」正可以作為飲食殖民論述的註腳。(196)

他又引用巴巴的擬仿 (mimicry)，解釋殖民地文化的倖存策略，以及兩種文化落差中，彼此糾纏與斡旋的空間。他以香港「幸運餅」為例，認為這是一則外國人創造的中國神話，反映出大戰後，西方人對神祕中國的好奇與窺視心理。香港的幸運餅，「從一個西方人強加於中國的神話，轉變成中國人對西方顧客的愚弄」(198)。生魚、甜酸肉及幸運餅都是西方社會對遙遠東方的好奇所造就的想像食物，也是強勢文化武斷詮釋弱勢文化的產物，從後殖民思考模式看待這種現象，無疑是東方主義的延伸。

二、美日咖啡文化影響下的後殖民飲食風格

咖啡在台的發展，儼然是一部殖民史的縮影，從中可看出美日飲食文化在台的消長情形。咖啡和咖啡館在日治時期，經過留日文人雅士傳播到台灣，隨著時代的流轉，變換出不同的風貌，在台灣的文藝公眾領域扮演了相當重要的角色。沈孟穎的《咖啡時代：臺灣咖啡館百年風騷》敘述一九二〇年至今的台灣咖啡館文化與空間的形式，書中述及西方文化、殖民霸權與移民的關係：

台灣自 1926 年起就有咖啡的存在，不管是因為受到日人生活習慣與文化的影響、或是從上海漂洋過海的中國經驗也好，整個亞洲的喝咖啡經驗，逃不了與西方霸權殖民東方的權力關係有關。日人喝咖啡是在明治維新全面西化的目標下，所培養的新生活方式。台人喝咖啡，一方面與日本殖民統治有關，另一方面則與 1930 年代大量的台人菁英赴日本、歐洲留學相關。這些留學的台人菁英們見證了第一次世界大戰後 1920~1940 年間藝術狂飆的年代。(16)

可見台灣人喝咖啡與日本殖民統治的關聯最大，其次是受到一九四九年之後大陸移台人士所帶來的海派風潮影響，後殖民與移民共組台灣的咖啡文化。以蜂大及南美咖啡為例，這是上海移植到台灣的咖啡館，除了藝文人士的遷移，還有廣大的商人階級。對這些人來說，失根的群體在新的地方群聚是本能的驅動，熟悉感幫助他們產生群體的認同以及對於新環境的適應。沈孟穎提到：

在當時已經是上海新興消費空間之一的「咖啡館」，也隨著政府遷台後的遷徙人潮漂流至台灣。光復初期的四〇年代，咖啡原先所處的貴族地位並沒有消逝，1948~1949 年開設的咖啡館，大多是隨著國民政府避禍來台的人士所開設，其中經營得最好的是帶有國營色彩的中國之友社，和來自上海的美而廉、明星咖啡館。(44)

從喝咖啡的族群看來，咖啡文化在早期象徵一種菁英文化。一九四九年後的台灣社會，面臨惡性通貨膨脹，使得經濟狀況異常混亂。在社會經濟環境的匱乏下，屬於昂貴消費的咖啡館更加難以生存，只有少數幾家隨著國民政府移民來台的咖啡館（明星、美而廉、中國之友社）相對的擁有較多的資源而得以生存。隱地在〈一條名叫時光的河〉文中提到：

在我們的年代裡，吃過全套正式西餐的並不多，對大多數人來說，西餐指的就是鐵路餐廳那客需要用刀叉吃的火腿杏力蛋。如果有人說他剛從

圓山飯店吃過飯出來，羨慕的眼神立刻油然而生。國賓和統一大飯店剛開幕不久，誰要是在那裡舉行結婚典禮，連參加婚禮的賓客回來，會口沫橫飛的說上半天。中山北路華西餐廳、藍天西餐廳以及價格稍為大眾化的美而廉西餐廳，多數人只是進去喝杯咖啡，喝咖啡在那個年頭還是一種奢侈，大夥進了咖啡館，頂多只敢點一杯檸檬水，那是克難的年代，崇洋卻又土氣十足的年代，大世界戲院對面的白光冰果室，聚集著無數青少年，一如現在的速食餐飲店，兩個畫面重疊，中間隔著的是一條名叫時光的河。(1995：87-88)

六〇年代之後，由於美軍介入越戰，台灣成為遠東區後勤補給基地，故引進美式文化。當時的西門町可說是情慾咖啡廳的集中地，咖啡館的名字也從日本風轉為美國風，這其實與社會政經環境的變遷息息相關。隱地曾描述了當時咖啡廳的場景：

萬國戲院的斜對角，賣王老吉苦茶的峨嵋街地下，有一名叫野人的咖啡屋，聚集了眾多的前衛之士，有些人行徑真的接近野人。距離野人約一千公尺，武昌街上另有一家作家咖啡屋，只要你走進去，詩人羅門永遠在那裡大聲說話。那是我們的年代。田園、月光、維也納、青龍、天使、東風……所有的咖啡屋，招牌上一律標榜純喫茶。現在事隔二、三十年想想，所謂「純喫茶」，代表的是屬於情人的地方。喝茶或者飲咖啡，一點也不重要，重要的是在伸手不見五指的「純喫茶」，情人們可以依偎在一起，擁抱在一起。……時代不同了，二、三十年之後，臺北再也找不到「純喫茶」的招牌，取而代之的是MTV、KTV、RTV、DTV、HTV以及賓館……(1995：85-86)

當時城市中的文化階級正努力擺脫古典文藝氣息的歐洲文學傳統，轉而擁抱美式流行文化的社會氣氛。店內充斥披頭四音樂、香煙、混酒等嬉皮文化，是當時最前衛的代表，跨階級的人物也在此流動。白先勇的《孽子》裡提到：「西門町的野人咖啡室也是我們（男同志）的聯絡站之一，……裡面燈光昏朦，乳白的冷氣煙靄在游動著，冷氣裡充滿了辛辣的煙味。那架大唱機正在播著火爆的搖滾樂。」(63) 文人從事創作的文藝咖啡館日益凋零並轉為黑咖啡館，純美式文化的野人咖啡屋，其吵雜的西洋流行音樂和怪異的頹廢風亦非文人所能接受，因此有一批作家與藝文之士，便計劃集資開設屬於「文藝圈」的地盤，可說是咖啡館的文藝復興運動。六〇年代末期開設的文藝沙龍、作家咖啡屋、天才咖啡屋與天琴廳，

就屬於典型的這一類咖啡館。韓良露在〈戀戀酒館〉中回憶年少時流連在各家咖啡館喝酒的經驗，：

每次在家中打開冰箱拿啤酒來喝時，總會想起早年在台北不同地方喝啤酒的經驗。最常想到的，當然是早就關門的「天才咖啡廳」。坐落在西門町西門戲院旁的小巷中，在這門專門播放重搖滾音樂的一九六〇年代咖啡廳中，我喝下最多青春年華的啤酒。……

高中換男友後，不再去天才了，改去昔日西門町今日大樓旁小巷中的「天琴廳」。天琴廳當時有不少現代派畫家及詩人出沒。天琴廳有供應調酒，但酒牌十分簡單，都是剛入門的雞尾酒款；……在當年社會和政治還十分壓抑的時代，反而可以在咖啡廳叫酒的我們，享受了另一種「自由台北」的時光。（2006：109-110）

這段敘述透露出六〇至七〇年代的咖啡館，受到美國嬉皮文化影響成了複合式的酒吧，追求時尚的年輕人及藝術家在此交流，形成新興的社群。七〇年代日系的「蜜蜂咖啡」正式登台，十年間台灣本島上充斥著約百家相同招牌褐色玻璃燈光昏暗的蜜蜂咖啡館，不僅如此，更可視為台灣跨國連鎖咖啡的始祖。日式虹吸咖啡獨領風騷近十年，而後被書香咖啡館所取代。九〇年代第二波日系咖啡引入台灣後，國內出現許多仿日式啡館，以低價、自助點餐、提供簡餐方式打進市場，並使喝咖啡成為全民運動。九七年西雅圖極品咖啡進入台灣，這種義式咖啡館其實原型取自美國義式咖啡，在空間氣氛的塑造上承襲美式休閒風格，其中以九八年開幕的星巴克最具代表性，並在台灣形成一股「星巴克」風潮，在星巴克喝咖啡已是都市人的一種時髦休閒。

日據時期所形成的咖啡菁英文化，維持到六〇年代中期，由於美軍介入越戰，將台灣作為遠東後勤補給基地而引進美式咖啡文化；七〇年代日系咖啡館經營模式登台並影響迄今，直到二十世紀末美式咖啡連鎖店才正式大舉入侵，與日系咖啡連鎖店均分台灣咖啡消費市場版圖。自二次戰後到今天，帝國主義對台的軍事、政治行動雖已告歇，但其影響卻未曾停止，並以變相的文化侵略方式繼續對台滲透，日系及美式咖啡文化在台盛行的情況正可說明美日帝國主義仍活躍於世界舞台上。

三、交混的飲食

交混（hybridity）在跨文化研究與後殖民研究中，是使用頻繁的辭彙。巴巴（Homi Bhabha）認為，多元文化的交混雜糅，不但使異文化之間有彼此交織與

交錯的可能，在這種跨疆界文化的能量釋過程中，許多新生的意義也因而得以誕產（廖炳惠 2003：133-134）。有被殖民經驗的地區常可看到不同文化交混雜糅的情形，最明顯的是表現在飲食方面。遼耀東曾表示：「兩種不同文化接觸的過程，首先影響的是生活方式，最具體的是飲食習慣。飲食習慣是一種文化的特質。」（1992：173）他在〈南陽街的口味〉一文裡表示大量生產後的食物已非舊時味，並描述南陽街飲食特徵，講求速食，只為充飢，無遑論及口味，而口味的混雜，更反映了後殖民飲食現象。「因為社會與文化的轉變，往往先反映在飲食方面，最先是不同口味認同和接維，然後經過一個混同的轉變階段，最後融合成一種新的口味。」（1992：219）曾淪為殖民地的國家，在脫離宗主國獨立後，在飲食文化上往往反映出正統與混種的角力、典範的挪借等後殖民現象，以下分別以台灣、港澳及星馬等華人地區作為討論範圍。

台灣是個移民社會，飲食文化產生變化，要等到一九四九年國府遷台引入大量外省移民之後。外省族群不僅將家鄉味帶進台灣飲食圈，且為了適應本省族群的口味而加以改造，形成本土化的飲食風格。從川味紅燒牛肉麵在台發跡過程，可看出飲食如何被挪用、改造並正典化。遼耀東的「牛肉麵三部曲」：〈也論牛肉麵〉、〈再論牛肉麵〉與〈還論牛肉麵〉從歷史考察的角度為台灣牛肉麵溯源，他在〈再論牛肉麵〉一文裡開宗明義：「牛肉麵在此（台灣）興行，和過去半個世紀社會經濟的發展，文化的變遷與族群融合都有關係。」（2003：194）他指出，「將牛肉與麵條合成的牛肉麵，卻創於臺灣，牛肉麵冠以川味，但四川卻不興此麵」（195）遼耀東以個人實地採訪四川為證，發現川味小吃裡雖不見紅燒牛肉麵，但卻有以郫縣豆瓣醬製成的紅湯牛肉。他更進一步推斷，川味牛肉麵在台流行，或出自高雄岡山空軍眷區。因「岡山空軍眷屬多來自成都，所以，岡山辣豆瓣醬在此出產。……臺灣的川菜興起後，多用岡山豆瓣醬烹調。不過，現在的岡山豆瓣醬已在地化，偏甜已不堪治川味了。」（196）根據遼耀東的歷史考證，大抵可以推斷台灣川味牛肉麵的發明，應溯及四川的紅湯牛肉，四川省移民渡台後將家鄉豆瓣醬口味加以改良，製成台式紅燒牛肉湯，再加入麵條後，就成了台灣川味紅燒牛肉麵。「川味紅燒牛肉麵不僅風行台灣，並流傳海外與大陸，外傳以後，不再稱川味紅燒牛肉麵，更名為『臺灣牛肉麵』，所以『臺灣牛肉麵』是外來與在地飲食混合而成的一種食品。」（遼耀東 2005：83）因此，在四川嘗不到川味紅燒牛肉麵毋須感到驚訝，這與在揚州吃不到揚州炒飯的道理是相同的。四川紅湯牛肉在台發跡變泰的傳奇故事，與揚州炒飯頗有異曲同工之妙，蔡珠兒〈炒飯的身世之謎〉一文便為揚州炒飯翻案，認為它是向主流「挪借」而來的「偷師」成品，刻意複製地位較高的文化品味，並以產地命名掩護身份，偽裝成正統。粵菜中揚州炒飯並非來自揚州，而是配佐食材的特稱。因最早發明這道菜的廚

師，以「揚州鍋巴」的材料（蝦仁、叉燒和海參等）炒飯遂得此名，類似的例子也出現在京都排骨，「京都」指的是廣東廚子從京津菜館裡改良的調味醬料，口味酸甜，因此凡是以此酸甜醬汁烹製的食物概冠以「京都」一詞。

蔡珠兒由後殖民主義觀點論飲食的重塑與改造，她認為，「揚州炒飯和京都排骨從廣州出發，傳到香港後流播世界各地華埠，再從香港傳回內地，被重新接收，編入正統，並展開正典（canon）的建構工程」（83），其複雜的演變過程，可與台式川味紅燒牛肉麵並列飲食界傳奇。蔡珠兒從後殖民觀點考察揚州炒飯發達史：

炒飯亦是向主流「挪用」（appropriate）而來的「偷師」成品。不論是地域文化或飲食傳統，以前的揚州和北京都居於中心，位於邊陲的廣州／香港，因而經由挪用甚至剽竊加以擬仿（mimic），複製地位較高的文化品味，並以產地命名掩護身份，偽裝正統。邊緣對中心的想像模仿，在正統看來固然橘逾為枳、荒腔走板，但卻因不受傳統束縛約制，運用當地食材做法揮灑改創，反而繁殖混雜出新品種，出人意表，大放異彩。這些深具「雜種性」（hybridity）的創意品種，原先是中心正統不屑相認的私生子，後來卻逆轉主從關係，衣錦榮歸被中心熱烈迎納，收編進嫡傳的系譜中——雖然血統攙混，幸虧有個名姓可以認祖歸宗，還是咱家的人哩。從揚州炒飯的例子可以見到，正統與挪用間的抗爭消長，轉移了食物的權力關係，其根源和國族神話密切相關，但雜種的權力流動過程，倒和英國學者侯米巴巴（Homi Bhabha）對殖民主義的分析若合符節。巴巴認為，「雜種性」不僅在文化歧異的隙縫中開展，「內爆」出嶄新的論述空間，而且取代了創造它的歷史，架設起新的權威結構，產生了新的政治行動權。（2006：84）

台灣川味紅燒牛肉麵、揚州炒飯、新加坡海南雞飯都是經由向正宗挪用加以擬仿所創造的新品，這種邊緣對中心的想像模仿，由於不拘於傳統束縛，在脫離原生種後更能發揮創意，甚至能喧賓奪主取代原創者的地位。

蔡珠兒的《饕餮書》第三章〈香港氛圍〉為作者旅居香港的飲食文化觀察報告，〈茶餐廳地痞學〉反映香港茶餐廳的文化和播遷歷史：

茶餐廳是香港特產，歷史可以上溯大半世紀，其前身是「冰室」和「咖啡室」，原來是模仿西餐廳和英式下午茶的本地茶館，慢慢發展成平民餐室，兼容並蓄各種華洋中西的菜色，並加以摻雜變化，花樣愈來愈多……早期

的港粵移民，把茶餐廳引入全球各地的華埠，而近年來北上工作的港人，又把茶餐廳引進內地。茶餐廳雖能移植外地，卻無法搬動和它互生共存的社會脈絡，只能成為外地港人的同鄉會，以精緻懷舊或是前衛現代的中產風味，重新轉世出現，由地痞升格為鄉紳，成為時尚的都市聚點，和原來龍蛇混雜的草根本色，已經大相異趣。(90-2)

茶餐廳是中西的混血文化，在電影裡常將蠱惑仔與茶餐廳串聯，構成香港市井文化的象徵；港人移民到外地後，在外地開設的茶餐廳成了同鄉會，但已失去了原有的草根性質。英國人統治香港長達一個半世紀，回歸後的香港必須在中西文化間找到自己的平衡點，無論是英國或中國的飲食，香港人不會照單全收，畢竟長期委身為殖民地早已練就出兼容並蓄的能力，甚至開花結果，創作出混血的飲食風格。又如與香港毗鄰而居的澳門，受葡萄牙統治長達四個半世紀，由於航海時代葡萄牙人從世界各地帶來許多香料，再融合澳門當地的粵菜，在飲食文化上發展出充滿雜匯的葡式澳門菜（Macanese Cuisine）。葡式澳門菜的精神就是葡式口味、西方香料和中式做法，非洲雞、葡國雞、馬介休魚、番茄忌廉湯、炒蜆、煎大蝦、蛋撻及木糠布甸等皆是澳門獨具代表性的後殖民美食。

王潤華的《榴槤滋味》記載新加坡的代表性美食海南雞飯與咖哩魚頭產生的背景：

海南雞飯類似白切雞，只是做法和吃法都不同。……海南雞飯從做到吃法，都受到了西餐的影響，在殖民地時期，替英國人做廚子的多數是海南籍的華人，因此海南雞飯絕不會以一道菜的方式出現在餐桌上。這二十年來，新加坡掀起歷久不衰的沙鍋咖哩魚頭熱。在七〇年代，咖哩魚頭多半由印度人主廚，這些餐館集中在小印度的舊跑馬場一帶，到了八〇年代，華人紛紛插手賣咖哩魚頭。華人的烹飪法稍微改變了原有的材料和味道，並且把它推展到各個華人住宅區的小販中心和大餐館裡去。(106)

海南雞意指水煮雞，福建稱文昌雞，台灣叫白斬雞，新加坡則稱海南島式煮雞。新加坡海南雞與台灣白斬雞最大不同在於香料、醬料運用的獨特性，煮飯時須加上南洋特有香料斑蘭葉、紅蔥酥、雞油以製造油潤香甜口感，再搭配甜美雞肉。醬料方面，可同時使用具南洋口味及古典中式老抽醬油，以柔和合南洋的辛辣味。咖哩魚頭是最具新加坡風味的美食代表之一，也是一道當地自創的佳餚。先由本地的印度人開創，煮給愛吃魚頭的華人吃；漸漸的，馬來人和印度人也開始愛上這道菜餚，並自創不同的式樣，咖哩魚頭的名聲便開始廣為傳播。這道印

度風味洋溢的佳餚，通常以一大塊石斑魚頭或紅鯛魚頭為主，用濃稠的咖哩醬汁燜煮魚頭，一般配白飯吃。這兩種具新加坡代表性的美食都非原生，而是受殖民主義及多元文化影響出現在餐桌上。

新加坡的歷史雖不是源自於萊佛士爵士(Sir Stamford Raffles)，但是大多數的人都只記得關於萊佛士的部分。萊佛士的塑像，就立在新加坡河岸；全亞洲最有名氣的酒店 Raffles Hotel，甚至以他來命名。王潤華的《榴槤滋味》對新加坡萊佛士酒店傳奇的描述，可看出「萊佛士」對新加坡的影響：

大概酒店的傳統就在此，而它的傳奇也因此而產生——它只希望酒店的名字被寫在大作家的作品裡，文學作品是最永恒的一種廣告，無時無刻在替它做廣告……萊佛士酒店對本地華人來說，似乎是一個熟悉而遙遠的地名，它是早已消失的英國殖民地的縮影，從來沒有機會去，也不很想去的一個地方（112-4）。

在毛姆、康拉德的作品裡都可見萊佛士酒店的踪影，暗示新加坡曾為殖民地的歷史，但也是當地華人不願去面對的一段過去。獨立後的新加坡在彈丸之地不斷進行土地更新計劃，從萊佛士酒店前的景色變化可一窺殖民勢力與國家意識之間的消長：

新加坡的填海計劃與興建的高大建築，像新加坡人的國家意識，日漸擴大與增高，萊佛士酒店與英國殖民地政府同時失去了前面的遠景。現在站在酒店的門前，毛姆所見的海景，康拉德所感覺到的海風，都消失掉了。汽車所帶來的噪音和污染的空氣，卻促使你大步走進酒店裡去。（王潤華 116）

英國殖民主義雖已淡出新加坡政治舞台，但與殖民地文化互相滲透的情形卻在餐桌上顯現，從萊佛士酒店改良印度咖哩即可看出：

因此這裡（萊佛士酒店帝芬廳）吃咖哩，感覺上是享受馬來化的西餐，很多生的蔬菜，很多南洋的甜品，也有中餐的炒煮，真正是多元化文化的烹調精華，這是迷倒當時大英帝國的作家的特點。英國殖民地遍佈全球，有所謂英國旗永不降落的大氣象，因此英國人即使在餐桌上，也希望看見世界就在他們碗盤上。當我到帝芬廳吃過很多次咖哩，我終領悟出萊佛士酒店迷倒英國殖民主義作家的原因。（王潤華 120）

融合了多元文化烹調精華的萊佛士酒店西餐，讓許多英國殖民主義作家在此流連忘返，說明飲食能讓帝國主義在殖民地得到妥協的空間，殖民地也能對宗主國所帶來的文化進行顛覆的作用。此外，作家透過異地旅行經驗，也能在作品中反映該地的後殖民飲食現象。蔡珠兒〈叻沙迷情〉一文寫馬來半島混血飲食「叻沙」：

唯有混血的雜種文化，才敢如此狂野放誕，叻沙來自馬來半島的「土生華人」(Peranakan)，就是中國男人和馬來女人生下的後代，又叫「峇峇娘惹」，揉混了福建、馬來和南印度的口味，因地制宜即興隨意，把熱帶味料注入中式麵條和米粉湯，創造出瑰麗的複合體。然而落到不同地域和族群的鍋子裡，這加剩出來的複合體，又被減除挪移，各自孳乳出殊異風味。(2005：195)

早期華人遠渡重洋來到新加坡、檳城、麻六甲等地開墾，由於定居南洋多年，許多華人都娶馬來女子為妻，他們所繁衍的後代在中國和馬來文化的雙重影響下，混雜了兩者風俗習慣，形成東南亞特殊的混血文化。土生華人男性稱為峇峇(BaBa)，女性則是娘惹(Nonya)，他們通常有個華人父親，馬來人母親。馬來女子嫁入華人家庭後，在烹製華人餐飲時又加入馬來人常用的香料，如椰奶、檸檬草等，形成融合兩者飲食特色的娘惹餐，叻沙可說是最具代表性的娘惹美食。

位於馬來西亞半島西北岸的檳城，居民是馬來西亞主要的族裔，其中以華人佔多數，其次為馬來人，還有少數的印度人，各族融洽相處。今日的檳城還留著昔日受外國影響的痕跡，有早在馬來西亞北部生根的印度文化，葡萄牙、荷蘭及後來到東方尋找香料和發展貿易的英國，對此地也有深遠影響。一八三二年，檳城和馬六甲及新加坡合為海峽殖民地，此地迅速發展成為重要商港，並受英國統治長達一百多年，直到一九五七年才脫離英國加入馬來亞聯邦，馬來亞聯邦於一九六三年正式成為馬來西亞，檳城即成為其中一州。廖炳惠在〈歷史文化塑造的美食天堂〉一文裡描述檳城的混血飲食：

由於多元的香料資源及綜合了馬來、印度、華人及荷、葡等的文化混成，檳城可說是全球的小吃天堂、美食之都……這個多元移民族群的面向在美食上即有十分巧妙的展現，例如野薑花加秋葵，放入參巴、咖哩雞，或以香蕉葉包椰漿飯，佐以蛋、香煎魚、咖哩雞或參煎蝦，淋上特製酸甜辣椒醬，融馬來、印度、華人料理於一爐。……這種多元融會、豪爽而開放的實驗美食精神在其他地方偶而可以發現，但卻很少以這種大規模而又普及的方式去拓展、鋪陳。(2006：24-26)

南洋滄桑的殖民背景，為飲食文化注入新的生命，來自不同地區的香料、食材及烹調方法，讓飲食能超越族群，激盪出繽紛卻和諧的混血風格。咖啡於一七八六年隨著英國萊特船長登陸檳城，檳城的咖啡店充塞每條大街。李昂在〈世界小吃的中心〉一文裡提到在檳城的餐館或小吃店裡吃東西，一定得點飲料；咖啡店裡的杯子是白粗瓷上有綠色花叢，桌椅必是大理石面木腳的中型圓桌配上木製圓面有靠背座椅(31)，從這些飲食細節都可看出檳城在飲食上受英國殖民影響之處。二次大戰前後，大量華工和商人聚集檳城，民宅改為旅舍，並於一樓經營咖啡館，後來又拉進小吃，陳宛茜在〈咖啡烏，厚厚一杯別太甜〉中提到檳城咖啡店所散發的後殖民風格與香港茶餐廳雷同：

檳城的咖啡店與香港的茶餐廳有太多的相似處。曾屬英國殖民地的兩地，都有著被英人下午茶習慣氤氳而出的咖啡館。最先只供應咖啡和簡單的麵包、西式點心，最後都為了生意敞開大門，海納百川地一路收容各種街邊小吃。……所有血統混雜的點心、菜餚在這裡和平相處，並治於一爐，一如店外的世界。香港就是一間茶餐廳，檳城就是一間咖啡店。(64-65)

庶民飲食最能反映出該地的文化及歷史淵源，檳城的咖啡店代表檳城混血的文化，也是歷史的縮影。

透過文本，我們看到西方世界對中國菜的成見，也發現西方人以充滿想像的東方主義式觀點看待陌生的華人食物，生魚、甜酸肉及幸運餅都是西方社會對遙遠東方的好奇所造就的想像食物，也是強勢文化武斷詮釋弱勢文化的產物，從後殖民思考模式看待這種現象，無疑是東方主義再現。咖啡在台的發展，就是一部後殖民歷史，從中看出日美飲食文化在台的消長情形。自二次戰後到今天，帝國主義對台的軍事、政治行動雖已告歇，但其影響卻未曾停止，並以變相的文化侵略方式繼續對台滲透，日系及美式咖啡文化在台盛行的情況正可說明美日帝國主義仍活躍於世界舞台上。曾淪為殖民地的國家，在脫離宗主國獨立後，在飲食文化上往往反映出正統與混種的角力，典範的挪借等後殖民現象，台灣川味紅燒牛肉麵、香港茶餐廳、葡式澳門菜、新加坡海南雞飯、咖哩魚頭、馬來西亞的娘惹風味及咖啡店等，都是經由向正宗挪用加以擬仿所創造的新品，這種邊緣對中心的想像模仿，由於不拘於傳統束縛，在脫離原生種後更能發揮創意，甚至能喧賓奪主取代原創者的地位。

小結

飲食文學結合吃的歷史、典故、文化、人情及個人與集體記憶，除了作為文本的構成因子，也被作家攝取作為後殖民小說的發揮題材。本章以「後殖民」的角度切入臺灣當代飲食文學，探討作品中後殖民理論的書寫特質及其所反映的後殖民飲食情境。在進行文本分析之前，已對後殖民的基本理論及其發展做釐清的動作，以作為本篇論文的理論架構。其次，挪用法農、薩依德、史碧娃克及巴巴的後殖民論述，將時空背景轉移至台灣的歷史脈絡中，透過文本內容論證歷經日本殖民及國民政府內部殖民後的台灣社會所產生的後殖民現象，並延伸至海外論述飲食文化所呈現的後殖民風貌。

研究發現，台灣的歷史背景複雜，固然無法與第三世界等同視之，但在這多重殖民的架構下，依然可看出過去殖民者在台灣留下的痕跡，而這些現象與西方後殖民論述中的部分特質不謀而合，這可從作家採取的書寫策略及文本內容所反映的特徵得到驗證。解嚴後文學的主題意識為多元身分認同和去中心，文本在政治、經濟及文化各方面的表現，都已證明解嚴後的台灣已然具備後殖民的重要特質。當政治與文化界高舉本土運動旗幟時，後殖民的意識已悄然融入文學作品裡。

本章的研究文本，發表時間自一九八五至二〇〇六間，這時期的小說多集中在「民族國家內部殖民問題」；就台灣政治及社會環境而論，這二十年間不僅內部政治環境產生巨變（解嚴、政黨輪替），外部又受到全球化衝擊，新的西方文藝理論紛紛湧進本土，從文本中除了可窺探這二十年間政治及社會的變化，亦可見作家在客觀環境改變下，後殖民論述性逐漸強化的現象。

飲食為文學創作提供了豐富的素材，文學反過來又促進了飲食的發展。文學作品中的飲食題材，現已成為研究飲食文化史的寶貴資料。飲食生活不僅是作家創作的靈感來源，且是文學藝術發展的促成因子，文學世界裡關於飲食情境的描述具有後殖民研究的史料價值。透過文本，我們看到西方世界對中國菜的成見，也發現西方人以充滿想像的東方主義式觀點看待陌生的華人食物。本章並從咖啡在台的發展，分析日美飲食文化在台的消長情形。結果發現，自二次戰後到今天，帝國主義對台的軍事、政治行動雖已告歇，但其影響卻未曾停止，並以變相的文化侵略方式繼續對台滲透，日系及美式咖啡文化在台盛行的情況正可說明美日帝國主義仍活躍於世界舞台上。最後，本章將研究範圍跨及海外華人飲食圈，發現曾淪為殖民地的國家，在脫離宗主國獨立後，在飲食文化上反映出正統與混種的角力，典範的挪借等後殖民現象，在亞洲地區的華人飲食圈內，都可見經由向正宗挪用加以擬仿所創造的新品，這種邊緣對中心的想像模仿，由於不拘於傳統束縛，在脫離原生種後更能發揮創意，甚至能喧賓奪主取代原創者的地位。

第四章 臺灣當代飲食文學的後現代景觀

五〇年代以降，西方文藝思潮不斷湧入台灣，學者、作家經過一番摸索及操作後，在未發揮到極致時，八〇年代後現代主義又登陸台灣，衝擊本土創作及文化論述。本章將擇取八〇年代以降受後現代主義影響的三篇飲食小說及兩本飲食詩集作為研究文本，探討後現代主義進入台灣文壇後，經由本地作家、學者詮釋後所產生的變化，並論證文本是否能反映出後現代社會情境，此外，並藉由文本剖析後現代的飲食情境。

第一節 後現代主義的基本理論與在台變化

後現代主義或後現代情境並非完全有定論的術語，西方後現代主義學者各有不同的主張，有鑑於此，本篇論文採取後現代角度詮釋文本，當爬梳後現代主義發展及其重要論述，釐清台灣社會引進後現代主義過程及挪用策略，才能以較全面的觀點詮釋文本中的後現代情境。

一、後現代主義的源起與重要學說

二十世紀六〇年代初，隨著科技和經濟的發展，西方社會進入了後工業階段，而文化也經歷多次變革，隨之推進到後現代時期。至於後現代主義興起的時間點，理論家各持己見，莫衷一是，可以確定的是，後現代主義思潮是後現代社會（或稱後工業社會、晚期資本主義社會）的產物，它自現代主義中發展，並在二次大戰後，成爲一股新興的文化勢力。後現代主義的定義迄今仍不穩定，且處於開放與可變的狀態，其與現代主義之間仍有許多相互關照之處，未能以二分法切割兩者之間的關係。到了八〇年代初，後現代主義思潮開始向亞洲地區擴散，使其成爲當代社會的熱門話題。

西方談論後現代主義的名家輩出，其中較受文學及文化批評領域重視的學者有哈山（Ihab Hassan）、李歐塔（Jean-Francois Lyotard）、布希亞（Jean Baudrillard）及詹明信（Fredric Jameson）。以下根據朱立元主編《當代西方文藝理論》及彭輝榮於〈後現代主義和文化研究的文學理論〉中對「後現代主義」的介紹，整理出上述西方學者所提出的說法，以做爲下一段探討台灣援引後現代理論的根據。

（一）哈山（Ihab Hassan）

哈山在一九八七年出版《後現代轉折》一書，提出文學領域的後現代主義特

徵。他認為後現代主義的所有特徵都是從相反方向對抗現代主義。後現代主義的兩個核心構成原則是：不確定性與內在性。不確定性代表中心消失和本體論消失的結果；內在性代表使人類心靈適應所有現實本身的傾向。這意味著後現代主義是對主體的內縮，是對環境、現實的內在適應。哈山對後現代文化藝術特徵的第一個概括是「解構性」，這是一種否定、顛覆既定模式或秩序的特徵。在這方面後現代主義表徵為：不確定性、零散性、非原則性、無我性、卑瑣性。所謂的「非原則性」是對一切準則和權威的「合法性」加以消解，非原則性導致了價值倒置、規範瓦解、視點位移。這種變化在藝術上的表現則為「卑瑣性」。「重構」是哈山對後現代文化藝術所提出的第二個特徵，具體表現為反諷、種類混雜、狂歡、行動及參與、構成主義和內在性。哈山的「反諷」亦可稱為「透視」，是一種泯滅基本原則的無方向。在這種狀態中，人無目的並不斷地遊戲或對話。「種類混雜」可稱為「大雜匯」，是一種專事拼湊、仿作的副文學，高級文化與低級文化混為一缸，形成無邊界的藝術（朱立元 380-2）。將哈山對文化藝術的解構運用在後現代詩學論述裡，可看出解構詩潮在顛覆詩的文化經典及藝術性時，產生了許多積極效應，而這些效應則體現在對文化強權、主流意識型態的質疑與反抗。

（二）李歐塔（Jean-Francois Lyotard）

李歐塔的總體目標是以「敘事危機」為中心，展示後現代的文化變遷圖象。她在《後現代狀況：一篇對知識的報導》中提到人類對事物的解釋，向來都是單一的、線性的，目的是要合法地解釋自然與文化現象，以獲得某種象徵權位的社會地位。進入後現代，解釋多元化，傳統的解釋及權力合法化路徑改變，李歐塔稱這種情況叫做「大敘述的終結」，她用歷史角度說明了大敘述的進程，提醒人類，科學也是大敘述的一部份，會隨著時代改變，因此提倡歷史研究不可迷信敘述的合法性（彭輝榮：211）。

（三）詹明信（Fredric Jameson）

詹明信關於後現代主義的學說主要集中在《後現代主義或晚期資本主義的文化邏輯》（1998）及《後現代主義與文化理論》（2001）兩本著作當中。詹明信根據恩斯特·曼德爾對資本主義分成三階段，提出「三種文化形態」與「三種社會形態」對應：第一是國家資本主義階段，藝術準則是現實主義；第二階段是列寧的壟斷資本或帝國主義階段，文化上出現了現代主義；第三階段是二次大戰後的資本主義，出現了後現代主義。後現代主義的特徵是文化工業的出現（2001：8）。他認為，「在後現代文化裡，『文化』本身已經變成一種產品；市場已經變成它自己的替代品，而且和它所包含的任何一種商品一樣是完全的商品。……後現代主

義是對商品化過程本身的消費。」(1998:2) 在後工業社會(資本主義社會)階段,商業企業的形式改變了,出現了多國化的資本主義。詹明信指出:

隨著電視的出現,廣告有了爆炸性的發展。廣告及廣告形象這一問題就成了我們所稱的後現代主義的中心問題,因為電視廣告以其速度之快和效果之好,完全突破了舊有的廣告形式。……在後現代主義中,由於廣告,由於形象文化,無意識以及美學領域完全滲透了資本和資本的邏輯。商品化的形式在文化、藝術、無意識等等領域是無處不在的,正是在這一意義上我們處在一個新的歷史階段,而且文化也就有了不同的含義。……文化已經完全大眾化,高雅文化與通俗文化、純文學與通俗文學的距離逐漸消失。(2001:171-4)

綜而言之,他論述了後現主義文化邏輯的三個主要表現:一、文化大眾化:高雅和通俗文化,純文學與俗文學的界限消失。商品化進入文化,使藝術作品成為商品;二、語言和表達的扭曲,人們被語言控制;三、理論不再提供權威,而是以一種懷疑的態度進行不斷的否定。

(四) 布希亞 (Jean Baudrillard)

布希亞在一九七〇年代所提出的擬像概念在說明現代社會運作的模式並解釋媒體對真實世界的影響,他認為資本主義社會的運作機制是透過消費及符碼的壓抑所達成,其中有一個關鍵的力量,即大眾傳媒作為一種新的溝通形式所展現的社會操作空間。人們透過象徵意義的交換而產生互動,在媒體出現後,象徵意義也被符號化而成為可再生產的符碼,並藉此形成新的秩序,此符碼新秩序,布希亞以「擬像」稱之。布希亞指出,擬像的形成「來自於『沒有本源的真實』所堆凝成的世代模型,或者說,那就是超度現實。」(14) 布希亞關於後現代主義的理論主要發表在《擬仿物與擬像》這本書中,其核心以一詞概括,即為「擬仿」(simulacrum)。他認為,後現代的世界本身即為「真實」(reality)的擬仿物,他並以系統化的論述,推演出擬像的三重秩序:先對真實的模擬,再大量生產仿造的真實,最後仿造的真實成為更真的超真實。第三次序是屬於擬像的世代,以符碼(code)為主的當代——亦即工業時代。布希亞認為,在擬像時期,社會本質是由以結構法則產生價值的符碼來掌控,符碼的運作跨越經濟及文化場域。而在當今社會文化已經商品化,而商品又已經符碼化。後現代時期的商品價值,來自交換體系中作為文化功能的符碼。任何商品的消費,都成為消費者社會心理實現和標示其社會、文化品味,區別生活水準高下的文化符號。內爆(implosion)

是布希亞所比喻的擬象的運作邏輯，用來形容擬像模型內基因運作相吸的力量，當對立元的兩極越過界限時，虛構與真實的區分便在模型所生產的符號中崩解內爆了，這便是擬象的出現（71-72）。換言之，當虛構與真實揉合而無從區分時，便產生意義的內爆，從而符號喪失對物體的指涉功能。他並強調「傳媒」的勢力，認為大眾傳媒已打破表層與深層二元對立的深度模式，而以一種「真實的內爆」使出現於屏幕的圖景等同於在場的真，這種「真實」使人停留在畫面的切換上，鏡頭代替了任何批判理論模式，因為符號已不再指涉外在的真實世界。人們凝視電視而達到出神忘我的狀態，這實際上是一種「窺視欲」的生產與再生產。在擬像的運作下資本的控制更加牢固，不僅控制消費與僱傭關係，也滲入我們的日常思維中。藉由布希亞符號的結構價值來看待我們的文化場域運作，那麼大眾傳媒便是最具體的擬像機器。簡妙如認為，「媒體運作的便是訊息符號的中介，是社會中制度化、專業化也商品化的符號生產體系」（40），將媒體視為擬像機器，則現實生活成了擬像模型中的原料，媒體只是將它符碼化，再根據市場需求，編譯成許多有結構差異的擬像。

除了上述幾位後現代主義宗師所提出的主張，解構主義者對後現代主義也有推波助瀾的作用，他們雖不直接談後現代主義，但主要代表人物的學說卻影響了後現代主義的發展。現代主義與寫實主義曾活躍於台灣六〇至七〇年代文壇，兩者之間存有共同點與相異點。不同的是，寫實主義描寫外在世界不公平的現象，是中下階層傾向左派批判的美學；現代主義則是偏重內心情緒的抒發，是中產階級的美學。但兩者的共同點則是，相信文字符號具有特定的意義，能夠表達真理，意即文字等於意義、真實的認知方式。然而這種觀點受到後現代主義的質疑，而採取「解構」的策略消除任何語言文字形成的霸權論述（discourse），並打破雙統二元論觀點，以求多元化。

「解構主義」〈deconstruction〉這個字眼是從「結構主義」〈constructionism〉中演化出來的，是對於結構主義的破壞和分解。從字義來看，解構主義是指對於正統原則、標準的否定和批判。解構主義是由法國哲學家德西達（Jacques Derrida）所倡導的反傳統思潮，在他看來，二元對立如：真理／謬誤、理性／感性、言語／文字等本原意義其實是可疑的，解構批評的首要工作便是把每一對概念之間的主從及先後關係顛倒，這項說法對後現代文學批評產生很大的影響。根據楊大春的研究，解構主義的共同思想傾向可歸納出以下幾點：

- 一、 解構主義主要與遊戲性的閱讀方式聯繫在一起：遊戲性的閱讀即「解構閱讀」；「解構」著重於對本文的解析，本文的整個內蘊、流程、方法與獨特性都可在閱讀過程中體現出來。本文對閱讀者而言

是開放的、非固定的、亦非封閉的，德希達認為解構閱讀與傳統閱讀方式不同，他將對本文的閱讀比喻為對本文的「敲打」。質言之，解構閱讀是一種「增殖」、「增添」過程，也是本文自身解構造成的意義播撒 (dissemination of meaning)。二、解構主義是對傳統的「非此即彼」之二元價值邏輯的超越：解構主義傾向於破壞、反傳統、顛覆傳統。然而，事實上它並不具那麼顛覆性，它只是企求按照一種新的邏輯以統整之。擺脫昔日傳統二元對立間的筆直界線，加以鬆動致其錯位、傾斜，俾利避免兩極的正面衝突；因此，解構主義思想家並未建立一種「反……主義」來推翻傳統。細究之，他們實際上就停留在對傳統理論的解構閱讀與批判歷程中。三、強調哲學與文學間界線的消失：解構主義是一種閱讀方法，一種解讀「本文」的理論。本文是指按照語言邏輯結合而成的組合體。在傳統意義上，哲學與邏輯、真理聯繫在一起，文學則與修辭、情感聯繫在一起。前者指導且主宰後者。但解構思想家則認為哲學已經失去了昔日的尊位，不再高高在上，而與文學擁有共同的領地，它與文學一樣皆是隱喻性的。四、概念的分延性：解構主義者在本文的閱讀過程中，異於傳統地企求尋找具有「顛覆性」的概念。任何概念皆具有「分延性」，分延表明差異沿著「區分」與「延擱」雙向運動，「區分」表現了空間的距離，「延擱」則表示時間上的延誤。這充份顯現了「時間空間化」與「空間時間化」的概念意義之不確定性，亦深涵意義播撒的無限性。(23-35)

解構主義倡導用文學象徵的多元性來取代傳統哲學象徵的一元性，形成後現代主義中對詩和文學批評的有力支撐。後現代質疑根本的、普遍的真理，反大敘述的解構傾向也主導了後現代的走向，意謂著文化的「去中心化」。

二、後現代臺灣

(一) 後現代主義在台發展及演變

當代西方文藝理論引進台灣已有多數歷史，這些理論在西方社會有其發展的背景，與台灣社會發展趨勢未必完全一致，故在引用西方文藝理論解釋本土文化現象時必須了解彼此的差異性，以免產生誤讀或誤用的情形。例如廖炳惠所言，台灣小劇場及文藝中所挪用的後現代主義，是「將歐美的前衛、後現代藝術手法加以翻易、變化，也談不上真正有系統地吸納、消化、詮釋後現代主義，可說大

致是因時制宜，將現成的挪用，使別人的化爲本身的表達手法或背景氛圍。」

(1995: 74) 前所提及美國後現代主義學者詹明信認爲資本主義歷經三個階段，但他強調：「在歐洲和北美這種情況是具有重要意義的，但在第三世界，比如說南美洲，便是三種不同時代並存或交叉的時代，在那裡，文化具有不同的發展層次。」(2001: 8) 詹氏已明言，歐美社會資本主義各發展階段所產生的文化與第三世界的情況無法同日而語，同樣的，將詹氏所提出的文化進展模式放在台灣社會裡討論也是有待商榷，畢竟台灣自一九四九年至今短短五十年間能否概括歐美社會歷經數世紀發展出來的資本主義變遷史，還是個未解的問題。

八〇年代台灣文學是否能界定爲後現代文學，學者有不同的見解¹⁴，劉亮雅在〈文化翻譯：後現代、後殖民與解嚴以來的台灣文學〉一文中針對各方說辭進行分析後提出其個人看法，認爲解嚴以來台灣小說既有後殖民，也有後現代

(2006: 65)。他更進一步指出，文化上的後殖民主義根植於本土的反抗精神，解嚴對此推波助瀾；後現代主義則蘊含了鬆動戒嚴體制的企求，「文化思想、主題意識和新美學三個層面都展現出後現代與後殖民的並置、角力與混雜。」

(2006: 66) 筆者則採取劉亮雅較折衷的說法，認同八〇年代的台灣文學盛景，絕不能以後殖民或後現代斷然界定。台灣特殊的歷史背景與西方後殖民或後現代發展進程有所不同，當西方後殖民及後現代理論進入台灣之後，兩者互相滲透、影響，已然形成本土化的後殖民或後現代模式。

最早宣告台灣進入後現代時期的羅青將一九四九至八〇年代的台灣社會發展分成三階段：

從一九四五年到一九五三年，臺灣還是以小農經濟爲主的農業社會。一九五三年到一九六三年，溫和的土地改革政策成功，臺灣工業生產總額首度超過農業生產總額，從此脫離以農業為主力的生產結構，進入以工業品及外銷爲導向的經濟模式。從一九六三年到一九八〇年，在經貿快速成長、科技大量引進的情形下，臺灣已慢慢從工業社會走向以消費爲導向的社會，後現代式的種種徵候，開始頻頻出現，……到一九八六年，服務業人

¹⁴ 陳芳明從台灣殖民史的角度考察在西方歷史條件與社會經濟基礎下產生的後現代文學，認爲「八〇年代台灣文學盛放的景象，與其使用後現代文學一詞來概括，倒不如以後殖民文學一詞來取代還較爲恰當。」(2002: 24-25) 廖炳惠則認爲，二二八及退出聯合國是台灣在邁向後殖民史的兩大障礙，二二八事變後的白色恐怖造成內部殖民的陰影揮之不去，也讓去政治的現代主義於文藝界盛行，以至於某種版本的後現代主義左右文壇迄今。退出聯合國後，台灣意識到自身遭到雙重變緣化，因此出現了愛國行動，但卻被大中國的論述包抄，並不時依賴美援，喪失國際舞台，其結果是對內強化管制，對外透過貿易及文藝去建構其知名度。「而後現代論述是在這種環境下形成其國際思潮的吸引，與後前衛主義、後結構主義交融，成爲學術與文化界欲求的目標。其部分原因則是後殖民遲遲未能出現：一九四五年後並未真正進入後殖民；一九八七年後也未能立刻達成後殖民。因此，後現代成爲一種替換的思維方式，去想像、開展多元化的社會脈絡。」(2000: 96)

口超過工業人口，而農漁業人口下降至百分之十七看來，臺灣在未來的十年之內，將無可避免的會進入一個資訊化的後工業社會。(1989：305)

從這段敘述分析，顯然羅青是從人口產業結構作為社會發展的分期標竿。他又指出：

台灣地區從 1949 到 1989 短短四十年間，發展了三種不同的社會型態，也就是農業的（1949-1965）工業的（1966-1975），後工業的（1975 以後），而這三種社會型態是交織在一起發展的，到目前還是時並存，互有消長，其中還滲雜了一些遊牧社會的因素。(1989：359)

這表示，台灣在進入後工業社會之後並未與農業社會及工業社會完全切割，後工業社會的特徵並未普及到全島，許多地區仍存在前二階段的特徵，如此情境下的後現代文化現象勢必呈現更複雜多元的面貌。由此可推斷羅青所言，七〇至八〇年代末的台灣社會狀況是：農業及工業社會的特質仍逗留在台灣文化生活的若干層面，現代尚未達到成熟的程度，而後現代卻已開始滲入我們的生活。這點可從消費主義與高科技效率的資訊社會中，大眾文化價值與生活方式改變看出端倪。不過羅青對後工業社會的定義卻引來部分學者的批評¹⁵，認為他缺乏判斷台灣進入後工業時代的依據。究竟台灣何時才邁入後現代（或後工業時代）仍是充滿歧義，筆者認為，不能從單一事件做為台灣後現代與前期的切割點，畢竟「後現代」本身還在進行中，前期的文化現象也還存留部分在目前的社會中，但不可否認的是台灣現階段已出現後現代（或後工業時代）的現象。八〇年代是一個新的世代，隨著政策鬆綁，經濟起飛，新的社會及文化環境崛起，「後工業社會」隱然成形。

羅青認為，八〇年代台灣社會早已邁入所謂「後工業時代」，而後工業時代也就是「電腦資訊的社會」、「消費的社會」，他在〈詩與資訊時代：後現代式的演出〉一文中提出以下說法：「所謂『後現代』（postmodern），對社會而言，是所謂的『後工業時代』；在知識傳承的方式上，是所謂的『電腦資訊』；反映在文學藝術上，則是『後現代主義』。」（1988：254）他在稍後出版的《什麼是後現代主義》一書中更直言「後現代文化是後工業社會的反映」，並列舉出後工業社會有五項特色：

¹⁵ 向陽認為：「在台灣尚未真正邁入後工業時代的八〇年代，文學社群中的『後現代』呼聲，無疑是一種符號的遊戲。它沒有實際的社會政治、經濟、文化條件來做為基礎；尤其缺乏對電子科技發展下大眾社會所生產的大眾文化的反擊，也不見一如紐曼（C. Newman）所說的『以語言的解構做為對資本主義權力結構的顛覆論述』。」（2001：203）

- 一、累積、處理、發展知識的方式，由印刷術改進到電腦微處理，人類求知的手段，有了革命性的改變。
- 二、知識發展的方式得到了突破，各種系統的看法紛紛出籠，社會的價值觀及生活型態，便朝向多元主義邁進，而其基本原動力便是解構思想。
- 三、在資訊社會中，貫時系統與並時系統裡的有機物及無機物，包括人、事、物都可以分解成最小的資訊記號單元，都可以從過去的結構體中解構出來。資訊的交流重組與複製再生，便成了後工業社會的主要生活及生產方式。強大的複製能力，促使社會走向一種以不斷生產不斷消費為主的運作模式之中，所謂的消費社會便應運而生。
- 四、在資訊的重組與再生之間，人們發現「內容與形式」之間的關係亦可解構；而內容與形式既可以分離，則古今中外的資訊便可在人們強大的複製力量下，無限制的相互交流，重組再生。
- 五、後工業社會的工作型態，把工業社會的分工模式解構了。生產開始走向個體化、非標準化，工作環境則走向人性化。(1989：316-317)

孟樊在〈台灣後現代詩的理論與實際〉一文指出，羅青的後現代說法源自於美國後現代文藝理論批評家詹明信 (Fredric Jameson)，他認為後現代主義一詞是一個分期化的概念，它將文化上新起的形式特徵和「新的社會生活方式」以及「新的經濟秩序」的崛起連結在一起；這些「新的社會生活方式」以及「新的經濟秩序」即其所謂的「現代化、後工業或消費社會；媒體或壯觀的社會，或者是跨國性的資本主義」(1980：146)。羅青的說法後來被陳義芝吸收，認為從消費文化的角度便可觀照後現代社會情境，於是提出了後現代社會情境的特點：

- 一、脫胎於歌舞團脫衣表演的牛肉場現象。
- 二、後來發展成為K T V文化的卡拉OK熱潮。
- 三、以麥當勞為代表的西式速食文化。
- 四、幾乎是全民瘋狂的「大家樂」賭博。
- 五、低成本製作、具高度自覺的新電影浪潮。
- 六、具抗爭精神、批判性格的小劇場運動。
- 七、具與街頭示威、反體制的電子「小眾媒體」的出現。
- 八、能源耗盡引發的生態危機。(2000：386)

羅青與陳義芝所提出的後現代情境，主要是援引自西方後現代主義學者的說法，再觀照台灣社會現象後所做出的結論。後現代主義在八〇年代引進國內迄今

已長達二十年，全島的「後工業社會」型態更普及，學者們所提到的後現代社會情境也日趨明顯，甚或出現新的變化。

（二）臺灣後現代詩論

台灣現代詩史的常見論述方式即是將五、六〇年代視為現代主義時期，七〇至八〇年代初期為寫實主義時期，八〇年代中期以後則為後現代主義時期。這種以時間做為詩歌發展的劃分方式往往忽略各階段每種思想流動的可能性，形成偏狹的斷代式文學史觀。廖炳惠曾在〈比較文學與現代詩篇：試論台灣的「後現代詩」〉一文中以交錯的比較文學方法，解讀台灣當代幾首後現代詩及其評論，探討後現代主義如何被挪用、詮釋，進而分析後現代主義與本土文化歸屬或公共文化之間的互動。他認為，「後現代主義在台灣的廣被挪用，一方面是由於學者認定其屬性及其理論地位（status），不去討論其主體性如何在文化脈絡與國際本土（global/local）文化經濟中得以發展、轉變，另一方面則往往把後現代主義看作是走向遠方的方便觀點，隨手強加在本地之人文景觀上」（1995：79），由是，在台灣談論後現代主義，其實是後現代主義已在文藝領域中，經由本地學者或文化工作者以誤解而具創意的方式去推衍、擴散其歷史效應，並將它與台灣解嚴後的多元發展相提並論。詩人與評論者將後現代視作一種多元性的表達，挪用後現代主義的手法或標籤，但對「屬性」及「理論地位」的堅持造成在交互指涉上的困境。因此，廖炳惠提出以「交錯」¹⁶取代「交互指涉」的比較文學觀點來詮釋台灣後現代詩人如何在本地文學歷經多重異國文化潮流後，發展其主體性，並反思外來的後現代思潮所形成的理論與實踐、環球與本土的關係。

後現代詩論述出現於一九八〇年代中期，由於後現代主義本身尚處於發展中的理論，因此詩評家及學者在評論後現代詩時常有不同的論述和立場。陳俊榮指出目前台灣關於後現代詩的論述大體可分為三類：後現代詩特徵說、社會／經濟反映論及創作美學論（2002）。後現代詩特徵說有孟樊提出的七大特點：

- 一、文類界線的泯滅；
- 二、後設語言的嵌入；
- 三、博議¹⁷的拼貼與混合；
- 四、意符的遊戲；

¹⁶ 廖炳惠借用巴峇（Homi K. Bhabha）所主張的以「交錯」代替「交互指涉」，來探討台灣當代詩人或文藝界如何挪用後現代潮流，外來文化與本地文化之間的交錯。

¹⁷ 博議（bricolage）是指在作品中，引用其它資料的片斷式敘述再予以重新組合。這種作法表現在後現代詩中，係指異質材料的組合排列，其具體手法須經過「引用」（citation）——從其他文字用語中摘取部分文字，然後再予以拼貼及湊合（collage and montage）等步驟（孟樊 1980：194）。

- 五、事件般的即興演出¹⁸；
- 六、更新的圖像詩與字體的形式實驗；
- 七、諧擬¹⁹大量的被引用（1980：191~209）。

廖咸浩則針對台灣政經文化環境提出後現代詩的七大特色：

- 一、反寫實主義；
- 二、國際取向；
- 三、宏觀政治取向；
- 四、都市取向；
- 五、未知／未來取向；
- 六、多語混雜；
- 七、多元議題（1996：443）

廖咸浩在之後又做了修正，歸納出九〇年代的後現代詩新貌：

- 一、文字物質的深掘；
- 二、日常感動常在無心處；
- 三、政治議題與文本交歡；
- 四、情欲的歡慶、無奈與顛狂；
- 五、網路文化與想像未來（1998a：36-50）

陳義芝在孟、廖之後又提出台灣後現代詩的五個特色：

- 一、不再追求個人主義風格的創新，反而將仿造（pastiche）做為一種寫作策略。
- 二、以不連續的文字符號建構出有別於傳統、不具意指（signified）的語言系統。
- 三、創作的精神不在於抒發情感，而在於表現媒介本身，不在於呈現真實事物，而在完成一種廣告式的幻象。
- 四、表現方法不依賴時間邏輯，而靠並時性空間關係的突出，景物與景

¹⁸ 後現代詩即興演出的效果包括：結構的零亂不堪、內容突兀不連貫、斷句不通、標點符號隨意使用、前後詩行顛倒放置等等寫法，是對理性與邏輯的挑戰（孟樊 1980：199）。

¹⁹ 諧擬（parody）的含義，即模仿（imitation）加反諷（irony），指對原作品嘲諷式的模仿。諧擬在現代主義文學創作中，便常被使用，到了後現代則更加的發揚光大，且更具深層的意義。

物間、事件與事件間，因互不相屬而留下更多聯想的空間。

五、 要求讀者參與創作遊戲，讀者可以在作者有意缺漏的地方填入不同的意符而產生不同的意指（2000：385）

陳俊榮並依據伍德斯（Tim Woods）的歸納指出英美後現代詩的七項特徵²⁰，與孟樊、廖咸浩及陳義芝三者的說法大同小異，顯示台灣後現代詩與英美後現代詩雖發展情境、背景不同，但卻能展現類似的特徵，這意味著兩者非毫無關聯，台灣的後現代詩發展較英美後現代詩晚，可見是受後者影響下逐漸發展出本土既有模式的後現代詩特徵。

下一節將針對台灣自八〇年代以降重要飲食文學（小說及飲食詩）進行研究，從後現代主義的角度分析文本書寫特質，並借助陳俊榮所提出的三類論述中的「特徵說」，分別探討焦桐的《完全壯陽食譜》以及江文瑜的《阿媽的料理》兩本詩集所呈現的後現代風格。

第二節 臺灣當代飲食文學的後現代書寫特質

在上一節已對後現代主義的重要論點進行整理，並分析台灣引進後現代主義後該學術思潮在本土的演變以及學者所提出的後現代情境。在本節裡，將以出版時間先後為序，擇取三部具後現代特質的飲食小說及兩部飲食詩集作為研究文本，探討飲食文學如何詮釋後現代風格，其書寫策略是否能與西方後現代主義接軌，抑或已本土化成為台灣文學的既定模式。

一、魔幻寫實的暴食秀：張大春的〈饑餓〉

討論台灣當代魔幻寫實作家一定會提及張大春，自一九八六年以〈將軍碑〉奪下第九屆時報文學首獎後，其魔幻寫實式的創作風格便持續發展；八八年出版的《四喜憂國》，揉合真假虛幻，更將此風推展到高峰。張大春曾表示：「許多人把〈將軍碑〉歸為『魔幻寫實』，可是我真正稱得上魔幻寫實的大概只有〈自莽

²⁰ 伍德斯（Tim Woods）所列舉的英美後現代詩有以下七項特徵：一、對先前被認定的形式的抵拒，這些先前被認定的形式則指定了語言及意念如何安置。二、反對封閉，主張開放形式，比如「開放場域」（open field）式的構文、「新詩句」，以及其他非由正統詩所傳承的形式。三、對抒情主體（lyric subject）的挑戰，而採納一種更為分散與多元的聲音。四、對於深植於以口語形式為優先性的「在場詩學」（poetics of presence）的質疑，熱烈地開拓語言書寫或文本的層面。五、堅持意符的物質性，並欣喜於打開這種認知（指意符的物質性）的可能性。六、履行一種「參照項政治」（a “politics of the referent”），易言之，即它們和語言的遊戲及其「規則」，乃係對賦予支配性語言形構或模式（dominant linguistic formulations or patterns）的意識形態權力一種慎思性的挑戰。七、持續性地強調詩人社群共享的實踐，以反對個人主義的意識形態。（陳俊榮 2002：113）

林躍出>、<最後的先知>和<饑餓>。」(王開平：1998)這三篇作品都與原住民題材相關，其中<饑餓>更是以主角巴庫的「暴飲暴食」作為敘述主軸，當可視為一篇魔幻寫實的飲食小說。本文首先爬梳魔幻寫實主義發展及在台的衍化，再以收錄在《四喜憂國》中的<饑餓>為研究文本，分析張大春如何運用本土化的魔幻寫實筆法展現弱裔族群跨海來台奮鬥史。

(一) 魔幻寫實主義與本土化發展

早在二十世紀初，德國藝評家 Franz Roh 便援引「魔幻現實主義」(又名魔幻寫實主義)這個名詞解釋後期表現主義繪畫中魔幻現實的意境。單就現實與魔幻並呈的繪畫技巧來看，這種手法吻合介於現實主義與超現實主義之間的文學風格，並具有對社會體制的批判精神(陳正芳 132)，崛起於六〇年代拉美文學中的「魔幻現實主義」便具有這樣的特徵。廖炳惠指出，「魔幻寫實主義」實際上可以追溯到一九五六年阿萊克西斯(Jacques Stephen Alexis)的<大溪地的魔幻寫實論>，「他認為在大溪地與拉丁美洲的文學表達中，戰後的知識分子往往會採取社會寫實的手法，從神話、傳奇或是魔幻的傳統中，找尋文學書寫的意象與再現方式，利用『魔幻寫實』的策略，將魔魅的想像予以通俗化和精緻化。」(2003：155)易言之，魔幻寫實主義是通過對現實進行極端誇張的藝術處理，以取得一種獨特的魔幻效果，變現實為幻象卻又不失真實感的文學技巧，因此誇大荒謬的筆法、虛構幻想的情節與對現實的反映是魔幻寫實主義必備的基本特質。

一九八二年哥倫比亞作家賈加亞，馬奎茲(Gabriel Garcia Marquez)的作品《百年孤寂》獲得諾貝爾文學獎後，這股文學風潮攀升到巔峰，影響力也波及到臺灣文壇。陳正芳認為，魔幻現實主義能成為後現代和後殖民主義者共享的論述資源，就在其「反映本土現實、強調邊緣文化(如原住民、黑人、混血兒等之原始傳奇)、顛覆傳統寫實的書寫規則、抵制威權／霸權(中心)體制」(135)等特質。魔幻寫實主義進入臺灣文壇的時間約在八〇年代，正是政府解嚴、開放報禁時期，作家們接觸到魔幻寫實主義之後，發現這種敘述手法有別於傳統政治文學，以荒誕不經的方式針砭時弊或處理較敏感的政治話題，反而更容易引起讀者的注意並發人深省。而在同時，臺灣社會正處於經濟蓬勃發展的狀態，弱裔族群文化也逐漸抬頭受到重視，魔幻寫實主義正好提供了融合現代文學技巧與原始色彩的創作風格，張大春的<饑餓>便是成功運用原住民神話來影射臺灣時政的魔幻寫實佳作。八〇年代中期之後，臺灣進入後工業文明狀態，後現代文學也隨之興起。洪小雯認為，「後現代文學加諸在魔幻寫實主義上的影響是台灣小說獨自發展出來的特殊面貌」(31)，魔幻寫實主義和後現代文學並行之下，兩者或多或少產生了摻雜作用，在作品的內容中，常出現對語言功能的質疑和後設小說中自

我指涉的特色。魔幻寫實文學誇張、荒誕的表現手法往往較其它嚴肅的主流文學更容易得到大眾的青睞。新一代的小說家，往往在敘事過程中添加魔幻寫實色彩，這些作品大多取材自平民生活，以通俗化的敘述口吻呈現，泯除高雅文化與通俗文化之界線，故可視為後現代文學創作的表現手法。

（二）魔幻寫實的暴食秀

魔幻寫實擅長以社會邊緣人物為題材，以誇張的筆法達成同情或嘲諷的效果。〈饑餓〉一文延續〈最後的先知〉中的伊拉泰家族故事，描述來自蘭嶼的雅美族原住民巴庫，為了解決饑餓離開窮鄉僻壤，來到台東太麻里的釋迦園工作。由於他的大食量，引起香腸公司經理及廚子等人的注意，從此展開他的「暴食表演生涯」。小說融合了原住民的民俗及神話，又隱含漢人對原住民剝削的批判。張大春以黑色幽默的筆法描寫這位來自蘭嶼青年充滿血淚的發跡變泰史。

魔幻寫實最常見的表現方式就是以現實生活為題材，在敘述中加入許多荒誕、誇大的情節，以想像來表達現實。本質上雖不脫虛構的成分，但用文字去營造真實，使讀者感覺似真的虛構。張大春運用魔幻寫實筆法，主要建置在小說主角巴庫的暴食過程，具有詼諧效果又賺人熱淚。巴庫的第一場暴食演出展現在渡海來台的船隻上，他一口氣把海防部隊士兵背包裡的二、三十個饅頭全吃光，但這只是暴食劇的楔子，當他來到太麻里的釋迦果園工作，每天表演吃掉三十斤釋迦，驚人的食量遂引來高雄來福牌香腸經理的重視，並將他挖角到該公司助銷產品，成了公司的活廣告。來到香腸公司，他每天得吃掉三十五盤的香腸；香腸公司為了刺激買氣，還舉辦了吃香腸比賽，將巴庫塑造成食神的形象，在槍聲響起時，張大春設計了一個魔幻寫實的場景，讓巴庫回到故鄉蘭嶼：

巴庫遲疑了一下，他發覺身體在槍響之中猛地飄飛起來，飛到半空中，俯視著自己在舖著嶄白枱布的長桌這頭：對面站著的是高瘦如松的宋古浪，在船尾唸驅鬼咒，中間是他們的父親，正朝外地人說：「歡迎你們來。」
巴庫在典禮之後不久離家，遊乞於島的西端一帶，並且在那裡聽到老宋古浪餓死的消息。(185)

魔幻寫實主義對臺灣小說中敘述技巧的提昇有很大的助力，最明顯的是表現在時空跳接和交錯敘事上（洪小雯 28）。經理將巴庫喚回現實場景裡，讓掉進時光隧道的巴庫回到現實中，在敘事上造成了中斷的效果。天賦異稟的巴庫果然不負眾望，瞬時間狂嗑四十二盤香腸在比賽中奪冠。但這只是小說上半部的暖身，為下半部的重頭戲預留伏筆。巴庫隨著廚子北上後，廚子為了向宵夜店的股東證

明巴庫確實能成爲鎮店之寶，做了十六盤菜讓巴庫表現他的才華：

巴庫不答話，低頭從他小腹正前方的燻醃腸開始下手，他不大會用筷子，不過那並不構成障礙，筷子在他手裡只合是一付沒有底的托盤，朝醃腸底下一伸，一挑，一送，就進了巴庫的嘴，他伸挑送了三下，這盤秀色可餐的燻醃腸從此消失在地球上。巴庫並不猶豫，朝右挪半步，放下筷子，把翠炒閩蟹連帶把持在手，一陣叱咤崩格，也完了，而且沒有吐殼，……巴庫在整整半個鐘頭之後瀝乾了海碗裡的最後一滴湯水，伴著海蜇肚絲一同下肚。(208)

巴庫的速食與海量像是一場魔幻演出，令眾人瞠目結舌，從此之後他便成了宵夜店「精點齋」的活招牌，每晚吸引大批食客前來觀賞他的表演，同時也引來了媒體及廣告公司的注意，成了產品代言人和股東們的搖錢樹：

巴庫經常得在早上參加吃炸鷄、速食麵的表演，中午趕到某一家新開幕餐館或大飯店猛嚼招牌餐點，下午則進入攝影棚喝下不知多少盒的鮮果汁、汽水，吃掉半卡車的巧克力糖球或餅乾。如果沒有耽擱晚餐時間，巴庫每天晚上仍舊坐鎮在精點齋西南角的透明壓克力桌後面，讓愈聚愈多的觀眾朋友為他的大肚量喝采。(211)

此外，巴庫還在廚子婚宴時大秀「快吃全席」的拿手絕活，一口氣掃光十八道大菜。巴庫的暴食再加上廚子暗地下毒使他的健康亮起了紅燈，爲了獲取暴利，廚子竟接下了一筆日本商人的廣告，要巴庫吃掉一台米樂達個人電腦兼傳真機(223)。小說最後在錯愕、詼諧、誇張的場景中結束：巴庫在吃下第三台米樂達X二一〇八的最後一團線路時把肚子撐破了，爆破聲震昏了在場所有人士，而他這輩子曾經吃下肚的物品如天女散花般湧出。巴庫在吞下象徵文明的食物後，終因無法消化而撐破肚皮，指控現代人處於資訊氾濫的都市社會裡，被迫式吞下有用無用的資訊或追逐知識權威，卻終將造成自我毀滅(李建民 2000：165)。廖醫師的糖果、飛魚、山芋、檳榔、饅頭、釋迦、大香腸、精點齋的各種米麵食、巧克力糖球、速食麵……等，四處散溢的食物不就是不擅言辭的巴庫在生命結束時將一生被壓抑的情緒做最徹底的發洩？這些運用魔幻寫實技法所描繪的景象，製造出許多戲謔效果，張大春以黑色幽默代替同情憐憫，道出原住民被剝削的處境及最後的反擊。

（三）漂泊與離散

故鄉蘭嶼對巴庫而言，是個「偏僻、荒瘠、幽暗以及充滿饑餓的小島」，饑餓促使他遠離家園，其實巴庫並沒有多大的野心，他只想脫離貧窮、解除饑餓，獲取更多的自由。大食量使他能立足於大城市中，衣食無虞，卻也造成他悲劇性的一生。未接觸台北時，巴庫對它的瞭解都來自於電視畫面及廚子加油添醋的二手資訊：

巴庫只知道電視劇裡的台北人都是總經理或董事長，看起來既老又胖，而且很少吃飯的樣子；他不在乎做什麼，只希望台北有故鄉島上那樣大的山林和海洋，有很多新奇的事物……（192）

巴庫對台北的瞭解都是經過媒體「擬像」處理後的幻象，正可說明了布希亞擬像論所提到，在後現代社會裡，傳媒的勢力以一種「真實的內爆」使出現於屏幕的圖景等同於在場的真。廚子帶著巴庫來到台北之後，認為巴庫的膚色不夠白，不適合在台北吃飯亮相，於是興起改造他的念頭。他將巴庫關在旅館裡，想對巴庫進行「漂白」計劃。被限制行動的巴庫，懷念起家鄉自由的生活，當初離鄉只為了尋求更多的自由，從太麻里的金寶園到高雄市的來福牌，「據說是『一個比一個更大』的世界，現在他來到台北，認識了小旅館門廳和樓梯和走廊以及他與廚子共有的二〇一號房。」（220）巴庫覺得來到台北三個多月受盡了白受的委屈：「他成天到晚窩藏在台北某個角落的角落的角落，非但足不出戶，而且不見天日，感覺上整個台北還沒有來福牌公司的大廳來得寬敞。」（203-4）即使當巴庫成了廣告界的明星時，「他永遠和廚子、退休警官、皮條客、女演員共同擠坐一輛屬於後四者之中任何一個人的車子，從『攝影棚』的小房間到『現場』的大房間，從第一個餐廳到最後一個餐廳」（221），夢想中的大都市全都壓縮在極小的空間裡，和他過去在電視畫面看到總統府前「萬頭攢動，旗海飄張」的景象完全不符。巴庫的心境正反映出後現代移民對文明世界高度期待下所造成的失落感，和二〇〇一年諾貝爾獎得主奈波爾於一九七一年發表的作品“*One out of Many*”中的印度廚師有點類似，他們都是來自於較落後的地區，到了大都會卻又被軟禁在狹小的空間裡（巴庫被廚子軟禁在小旅館內，印度廚師的主人分派給他一間猶如監獄般的小板房），這些後現代移民至外地的流離經驗，提供讀者深刻且具黑色幽默的體驗。

巴庫的妹妹馬塔妮自認是家族中第一個深入文明的分子，對於自己的家鄉充滿矛盾之情：「厭惡自己對這個地方和這個家族既不能愛，又不能恨的茫然」

（197），她追隨巴庫的腳步離開故鄉到南台灣打拚，在蛇藥攤當歌舞女郎。當

馬塔妮興高采烈地想向巴庫分享即將結婚的喜悅時，卻被香腸公司的經理騙回故鄉。返鄉後的馬塔妮每天到港口看船來船往，益覺得失去離開的勇氣：

她望著一批批台東縣的商人、台北市的大學生和日本國的旗子團旅行家光臨此地，卸貨、購物、遊走以及拍照，然後匆匆離開。這些活動最後都變成一個單純的解釋：欺騙來了，背叛去了。(198)

純樸的故鄉成了觀光地後，船隻載來了旅客，但在他們的眼中所見的蘭嶼不過是一個虛假的表象，在短促停留後又匆忙離去；島上的年輕族群又無法認同自己的文化而一一出走，他們夾處在都市與故鄉之間，嚮往文明世界又排斥故鄉的落後。然而，當這些異鄉遊子接觸到文明世界後，卻成了被剝削的族群，權利鬥爭下的犧牲品。返鄉的馬塔妮與異鄉的巴庫構成小說兩條線路發展，馬塔妮不斷地退化，回到最原始、純真的狀態；而巴庫卻繼續接受文明的洗禮，成了被利用的丑角。小說反映出弱裔族群在社會上遭受剝削的處境，也表達出其夾處在文明世界與原始部落之間的矛盾與不適應。

(四) 弱裔族群與現代文明的衝突

魔幻寫實主義融合神話或是傳奇在現實的描寫，製造出新奇。〈饑餓〉延續〈最後的先知〉裡與惡靈霸枯砍有關的傳說²¹，當馬塔妮返鄉後漸漸失去理智時，宋古浪的妻子就懷疑惡靈霸枯砍已附身在馬塔妮身上，但宋古浪卻認為惡靈霸枯砍應該找上巴庫，因為當島上的族人透過黑白電視機看到巴庫在螢幕上表演快吃餅乾時，沒有人認出那個大胃王就是巴庫，只有大哥宋古浪知道，他相信巴庫是「被霸枯砍抓走了」。消息一傳出，族人便將矛頭指向馬老芋仔的黑白電視機，認為抓走巴庫的「霸枯砍」就藏在那台電視機裡。宋古浪曾說過：「檳榔釀的紅酒有毒，喝了人會變白，慢慢死掉」(188)，這些話讓巴庫將所有紅色的液體與檳榔酒畫下等號，他誤以為蛇藥攤的老闆被蛇咬後所喝下的紅色藥酒和廚子的進口紅酒都是有毒的。這是作者運用原住民的邏輯所製造的想像，檳榔釀的毒酒與惡靈霸枯砍都是原住民對大自然的敬畏所創造的想像，這些帶有迷信色彩的觀念影響原住民與文明世界接觸時的理性判斷。

布希亞強調「傳媒」的勢力，認為大眾傳媒已打破表層與深層二元對立的深度模式，而以一种「真實的內爆」使出現於螢幕的圖景等同於在場的真，這種「真實」使人停留在畫面的切換上，鏡頭代替了任何批判理論模式，因為符號已不再

²¹ 巨人曾對伊拉泰說：「不要讓你的兒子學習太多海上來的語言，不然他會被海裡的霸枯砍抓走。」(張大春〈最後的先知〉：151)

指涉外在的真實世界。人們凝視電視而達到出神忘我的狀態，這實際上是一種「窺視欲」的生產與再生產。電視機是文明的產物，巴庫在高雄來福牌香腸大賽中奪冠後，經理送給他一台二手黑白電視機，透過電視機畫面，巴庫見到總統府前萬頭攢動、旗海飄張的畫面，這由電視製造出的「擬像」構成了巴庫對台北的第一印象，即使它只是片面且未必真實。巴庫的族人透過馬老芋仔雜貨店那台黑白電視機看到大胃王在電視螢幕上表演飛快吞吃一大桌夾心餅乾，但並不明白那是快動作搞出來的效果，更不知道那個長得很像馬塔妮，雌雄莫辨的大胃王就是巴庫。多年後當馬老芋仔新添購島上第一台彩色電視機時，宋古浪看著電視畫面反串成小生的楊麗花，竟然質疑電視是否能改變性別。電視螢幕展現的畫面取代了真實，讓雅美族人以為看到的就是真的，卻不瞭解許多是經過特效處理過的。同時，弱裔族群對文明產物的好奇與產生的誤解，也反映出原始部落與文明世界的落差。

張大春更透過「鄉巴佬」巴庫的視野，呈現後現代都市景觀。當廚子為改造巴庫成為時下的美男子時，採取一套「中西療法」。這是一種跨國與本土文化融合下的產物，「資生堂」、「露華濃」都是最早進駐台灣的日系及美系化妝品牌，紅酒，據文本「wine」一詞所推斷，當為進口葡萄酒。本土地下工廠製的白珍珠、黑美人及民間廣為流行的「五加皮」藥酒，結合了進口化妝品及飲料，形成混雜的文化。當廚子與精點齋談攏合作計劃後返回旅館與巴庫慶功時喝著紅酒，抽三五菸，旅館女中拿來印有 SEVEN UP 廣告字樣的小型玻璃杯，可見這些跨國資本已經悄然攻佔臺灣飲食版圖了。

詹明信指出，「隨著電視的出現，廣告有了爆炸性的發展。廣告及廣告形象這一問題就成了我們所稱的後現代主義的中心問題，因為電視廣告以其速度之快和效果之好，完全突破了舊有的廣告形式。」（2001：171）當巴庫成為廣告界的明星時，也引起了跨國企業（日商）的重視。巴庫的最後一場暴食秀就是接拍日本米樂達個人電腦兼傳真機的廣告。廣告商為不諳日語的巴庫想出了一個權變之計：「日本人把日文發音的方法拼在一張大字報上，再由皮條客翻成近似的國語發音，教給巴庫。」（226）語言的翻譯，涉及跨國文化的交流，透過皮條客的翻譯，巴庫以國語擬仿出翻譯後的日文，即使他不瞭解內容究竟是什麼意思。

宵夜店精點齋表現出流動的都市文化，股東組織是一種跨階級的組合，集結了退休警官、出獄多次仍幹老本行的皮條客、過氣的中年女演員及廚子。餐飲業與色情掛勾，又受到警界包庇的惡質文化全都在精點齋表露無遺。精點齋的消費族群也是後現代社會的特殊景觀，正如警官明察秋毫的判語：「都是吃飽了沒事做的人」（208），這些食客遍及社會和階層：有都會的飲食男女，也有熱愛藝文的正經人士，但他們來精點齋的主要目的是一致的——看巴庫吃。「人們隔著透

明桌子，付帳看一個年輕英俊的男子大嚼（自然要比他啃釋迦、香腸溫文爾雅得多），是一件有趣不可思議的勾當」（209），巴庫就如此被商品化，陳列在一個開放的空間供人觀賞。

張大春打破現實主義直指問題核心的陳規，運用魔幻寫實主義的技巧，表達對弱勢族群的關懷及物質文明的反思，呈現飲食小說的另一種後現代面向。〈饑餓〉從語言系統中解放被壓迫者的聲音，讓讀者捧腹大笑之餘能夠更同情社會邊緣人的處境。陳正芳認為，張大春的魔幻現實小說「以擬似實境的魔幻敘述，表達隱藏在政治皮相下的現實以及釋放禁忌下的壓抑，並從而擷取其精髓在臺灣的現實下發揮」（161），表示張大春的魔幻寫實已然本土化，成為臺灣文學的書寫模式。後現代主義在八〇年代引進台灣，張大春的魔幻寫實小說也在此時發燒，開放後的社會環境和文學交互影響下，張大春的〈饑餓〉不只呈現華麗的魔幻寫實文字表象，也應和了魔幻寫實的批判精神。

二、後現代與科幻的交錯：黃凡〈冰淇淋〉

八〇年代台灣社會不論在政治、經濟及文化各方面皆出現了強烈的變化，政治解嚴促使言論自由，思想更多元化；經濟發展帶動全島都市化，傳媒、影像、資訊及商業充斥在社會中；再加上西潮湧入，後現代主義在學者及詩人的號召下形成一股旋風掃蕩文壇。八〇年代的科幻小說在這樣的背景下發展，勢必以不同的風貌呈現。在台灣當代小說中，黃凡的作品幾乎涵蓋八十年代重要的書寫類型，諸如政治小說、都市小說、後現代小說與科幻小說。根據《黃凡後現代小說選》所附錄的黃凡著作年表，其創作歷程自一九七九迄今可劃分為三個階段：一、政治與都市文學時期，一九七九～一九八五；二、後現代時期，一九八五～一九九二（自黃凡發表〈如何測量水溝的寬度〉後，台灣「後現代文學」風潮自此開始，並持續了二十年）；三、一九九三～二〇〇二，黃凡至此隱居不與外界聯絡。至二〇〇二年復出共計十年（294-310）。黃凡的小說創作，常切入時代潮流的脈動，以議論、嘲諷的筆法表達對現實世界的觀感，再結合如黑色幽默、後設等實驗技巧之後，其短篇小說往往能夠引人省思和聯想。除了圍繞敘述虛構特質、寫作過程的後現代作品之外，黃凡的小說亦逐漸抽離出臺灣現實社會，探索抽象的議題。〈冰淇淋〉是黃凡隱居前的科幻短篇小說，一九八九年於《聯合報》上發表，後收錄於二〇〇五年出版的《黃凡後現代小說選》。本文藉助試圖探討〈冰淇淋〉這篇科幻作品被歸類為「後現代」小說的原因，並分析黃凡以「食」相關事物做為小說構成因子，其所代表的象徵意義。

(一) 科幻與後現代的交錯

創作於八〇年代末的〈冰淇淋〉是黃凡隱居前的科幻代表作，書中所稱的「冰淇淋」是未來世界裡的想像國度，也是小說主人翁卜記與伙伴們追尋的目標。這些身處在未來世界的人物有個「合金消化系統」，故能吞噬所有的物品（包含正常人類可食與不可食的物品）。敘述者便以「吃」為主題，貫串整部小說，既交代「民以食為天」的文明發展史，也透過「吃」來反思整個社會文化被掏空的過程。布希亞在〈擬仿物與科幻小說〉一文中提到：「出現於電腦管路與超度現實時代的科幻小說，只會在它的『歷史性諸世界』的人工性復活中，耗盡自身的所有。它只能在似真實之內，試著去再建構，直通到最微小的細節——某個先前世界、事件、人們，以及過往的意識形態之疆界邊境，被掏空了意義，以及它們的原始過程。但是，在那個回顧性的真相中，盡情迷幻地漫遊。」（236-237）小說中的主要人物追尋「冰淇淋星球」並不在乎它是否真實存在，因為「尋找它的過程本身便是一種象徵的意義」（242），他們漫遊在無邊無際的宇宙中，只為了實現這個象徵意義。這部小說的書寫策略，顛覆一般科幻小說的成規，事實上，黃凡想呈現的是一個正在異化的台灣社會，小說描述被驅逐出「新殖民銀河」的主人翁卜記等人追尋其烏托邦「冰淇淋星球」的過程，並在漫遊的過程中回溯文明如何墮落。

敘述者回憶「漢堡七十四號」莫勞艦長為尋找老祖宗的「舊銀河」，必須吃掉預備艦以維生，最後連他自己的座艦內部機件也被吃得差不多，「只剩下一具發動機以及屁股底下的那張椅子」，莫勞艦長尋根的故事帶給敘述者的啟示是：「永遠不要餓著肚子上路」，「飽食」成了新人類生存的目標，「覓食」也構成了小說人物探險的動機。「飢餓」的議題再跳躍到這群新新人類被改造的過程：由於拜貢博士創造了「合金消化系統」，改變了人類的消化器官，讓人體能夠吸收產生能量的物質，如：石油、鋼鐵，也改變了整個文明。敘述者的同伴吮吸石油，把星球內部的有機液體吸乾，是作者對地球資源被濫採而導致能源枯竭的隱憂；而一旦有環保的批評聲浪出現，就會慘遭嗜食者殲滅，暗示社會已有「劣幣驅逐良幣」的負面情況。金屬胃擴大了人類可接受的食物範疇，意味著人類的慾求可以更無限制地擴展。易言之，科技發展改變了人類的生理及心理機制，黃凡的科幻式書寫將觸角延伸至科技及工業發展對人性的影響。

科技發展至極，文明卻退化到最單純的需求——吃，敘述者認為：

在我們的銀河，「文明」是循環的，同時也是沒什麼大不了的。

我們的「文明」從吞下第一口食物開始，歷經一百三十七個互有關連的文明後，又回到原來的地方。

所謂原來的地方就是，我們發現歷經這段長時間的驗證後，唯有「吃」的文明是最終極的，同時也是最純粹的。

所謂智慧生物最後都會回歸到「吃」的文明上。(233-234)

黃凡嘲諷高科技的時代，人性卻退化到最基本的需求，而這人類最原始的欲望卻不求精緻，只爲了毫無極限的攝取一切物品。金屬打造的胃滿足了人類貪婪的欲望，卻也使文明退回到原點。敘述者繼續回顧舊時代對「吃」的重視，並進行對未來世界文明退化的嘲諷：「那些文藝復興的時代，我們的『吃相』既高雅又充滿藝術性」(234)，哲學家與美儀專家甚至訂立了標準的吃相並發行報導刊物，當「吃相」成爲日常生活最主要的話題以及行爲模式的同時，食物的內容也獲得了可觀的發展：社會上出現了一群與吃相關的專家、學者，其影響層級甚至拓展到政治領域，有「食譜進步黨」、「無廚具者團結組織」、「口腔患者聯盟」等，身處在後代的敘述者對於舊時代這種百花怒放的現象除了驚嘆外，無話可說。然而，黃凡幽默地將「吃」牽連到社會及政治生態，不正是八〇年代台灣社會現象的反映？一九八七年解嚴後，政府開放黨禁、報禁，人民在取得集會與言論自由後，能夠更直截表達個人的思想。黃凡於一九八九年發表這篇科幻小說，無疑是站在超時空的立場，針對社會開放、解禁後的各種生態，藉由「吃」對文明產生的影響來反映當時的現象。

敘述者駕駛「漢堡三〇三號」太空船不斷地尋找他們的烏托邦——「冰淇淋星球」，最後從來自「低度開發的星球」發送出的電波找到了線索，但沒想到這「冰淇淋圖象」竟是數十萬的信徒跪在一座「冰淇淋」廟前所共同凝聚的信念，「冰淇淋」也就是他們的「上帝」。尋找烏托邦的結果雖然失敗了，但可以確定的是，在「高度開發的新殖民銀河系」質疑「冰淇淋星球」存在時，遠在「低度開發的星球」卻有數十萬的信徒將它視爲信仰的核心。「冰淇淋星球」是敘述者卜記的烏托邦，卻也是另一個星球的救世主，林建光認爲，「黃凡一開始即對烏托邦色彩濃烈的政治口號及運動存有高度質疑，他後來的作品轉而探討上帝救贖是否可能這個形而上的哲學問題。如此轉變或可解讀爲作家在美麗島事件後，面對日益加溫的政治狂熱與政治正確論述的時代氛圍下，一種懷疑、拒絕、否定實際政治的『美學政治』舉動。」(133) 筆者認爲，黃凡在發表〈冰淇淋〉之後便隱居研修形上學與佛學，這篇小說或可看出黃凡思想轉變的端倪。小說的結尾促使敘述者卜記思考「上帝與冰淇淋之間的曖昧關係」，至於答案爲何，黃凡雖沒有說明，可以確定的是，「冰淇淋星球」在小說或現實世界中都是虛構的烏托邦，但小說中的主角卻有「明知不可爲而爲之」的信念。黃凡描繪這想像中的未來世界，透過人物追尋理想王國的過程回溯文明進化到退化的歷史，最後在「低度開

發的星球」(指涉地球)的信仰中找到上帝，似乎在暗示作家自身對高科技發展下的後現代社會的不信任而冀望得到心靈上的安慰。

(二)「食」的象徵意義

作者藉「食」的獵取與消化動作反映社會現象，「覓食」貫串全文，「除了『吃』，沒有什麼事能激起我們情緒上的反彈」、「除了『吃』，對諸如找尋答案這類傷腦筋的事是不會有什麼興趣的」，反映現代人心靈的空虛，思考能力已退化至最單純的生理需求，人們必須藉由吃食動作才能改變情緒。敘述者與其伙伴離開「新殖民銀河」的動機也是爲了「覓食」。小說一開始即說明太空船以「漢堡三〇三號」命名的由來：「『漢堡』是我們古老祖先們最喜歡的食物之一，這支龐大艦隊所以取『漢堡』這個名字，實在是含有強烈的紀念性質，當我們想起食物時就會不自禁想起老祖宗」(232)，「古老祖先們」就是當代人類，至於爲何不以「饅頭」、「燒餅」等中式食品而採用「漢堡」命名，頗令人玩味，這可追溯到〈冰淇淋〉創作年代與美式速食侵台的時間。「漢堡」是美國速食文化代表，在八〇年代大舉進駐台灣的飲食版圖後便影響了國人的飲食習慣。太空船以「漢堡」命名，具有緬懷先烈的意義，也暗示台灣後現代社會飲食情境已受美國文化影響。小說人物在追尋冰淇淋星球的過程中，敘述者行經低度開發的「包子銀河」(因其形似列入「歷代食品通鑑」中的叉燒包而名爲「包子」)，隨行的同伴賓納認爲冰淇淋星球應該要比包子星球好吃，顯示飲食的土洋大戰，洋食隊的冰淇淋略勝一籌。

敘述者卜記一方面對伙伴矯揉做作的「古典主義」吃相感到反感，卻又自認「對古典主義、現代主義、後現代、超級寫實都沒有成見」，這種矛盾的情結，其實是黃凡對各種西方文藝思潮湧入台灣的反思。卜記進一步思考：「當吃簡化到只剩下一個動作時，我們的精神文明就完蛋了」，繼而引發尋找烏托邦——「冰淇淋星球」的動機，並向眾人傳播：「找到冰淇淋星是生命的終極意義」。沒想到他所得到的回應竟是：「冰淇淋吃完了還有什麼可以吃？」顯示人類欲深谿壑已到了無可救藥的地步。敘述者繼續嘲諷說：「我們的文明說：任何好吃的東西都有吃完的一天，生命的意義就在這個好吃的東西跟下一個好吃的東西之間。」人類生活的意義難道就只是單純的「覓食」？敘述者與伙伴三人的理念(將「冰淇淋」提升爲象徵層次)不被大眾接受，只好被迫離開「新殖民銀河」，意謂著有理念的改革者，往往是被揚棄的一群。卜記與其它兩位伙伴發現「冰淇淋」已經超越了字面的意義，而成爲「文明的結晶」。他們賦予「冰淇淋」如救世主一般的神聖光環，要「讚美這個偉大的象徵」，並「把冰淇淋星的傳說當成福音一樣向四面八方播放」，告訴每個人「找到冰淇淋星是生命的終極意義」。但是，在追尋「冰淇淋」星球的過程裡，除了進食以外，這群探險隊大多數的時間都在神遊

物外：

無數世紀以來，我們的族人發展了一種對付不朽生命的方法（我已經忘記了從什麼時候開始，我們的生命進入不朽）。

這個方法就是——讓腦袋空白一片。

是的，空無的腦袋很容易就跟宇宙的脈動契合。我們的心靈躍入了宇宙無邊無涯的洪流裡。

在這個洪流裡，既沒有開始、也沒有結束，既沒有動機、也沒有目的，既沒有因、也沒有果。

然後，飢餓使我們醒來。

無疑地，飢餓確是把我們拉回現實世界的唯一力量。（253-4）

科技延伸人類生命的長度，卻未改變其深度。面對不朽的生命，人類只好以空無的腦袋與宇宙的脈動契合，黃凡想表達的是在科技社會中，人類心靈的枯竭，唯有飢餓感出現時才能使人意識到自身的存在。這意味著探險隊雖打著改革的旗幟，實際上心靈仍處於空虛的狀態，只有在生理發出警報時，才能喚醒這些失去靈魂的軀殼。

伴隨著八〇年代政治解嚴，後現代思潮湧入，文學場域愈趨多元。黃凡八〇年代中後期以降的科幻作品，逐漸深入到遼闊的宇宙之間，藉由超脫出臺灣與地球現實之上的視野，來反思整個人類歷史、整個宇宙起源興衰的過程，以及現實困境應該怎麼解決、甚至有無解決的可能。〈冰淇淋〉雖被視為科幻小說，但黃凡採取科幻的筆法，以「食」為主軸，衍化出許多相關敘述描述未來世界、未來文明的墮落方式及其結果，事實上是反映台灣進入所謂後現代社會的種種現象，這種科幻的書寫策略擺脫了傳統現實主義小說一針見血的模式，而能夠以一種更多元、更具有趣味性的方式來吸引閱讀族群。

三、後現代擬像術：施叔青《微醺彩妝》

《微醺彩妝》是施叔青旅居香港多年返台後的第一本長篇小說，她以九〇年代末期盛行於臺灣的紅酒風潮作為切入點。小說以報社記者兼品酒家呂之翔的鼻子失去嗅覺開始：呂之翔本對洋酒一無所知，在富商王宏文的品酒會上開了洋葷後便矢志學習，且略有所得。但不幸的是正熱衷於品酒的呂之翔發現自己的嗅覺出現問題之後，便終日惴惴不安。圍繞在呂之翔身邊的一群人物，各自發展出情節：下臺外交官唐仁與南部酒商洪久昌炒作臺灣紅酒市場；呂之翔與投機客邱朝

川也覬覦這塊紅酒版圖；富商王宏文藉酒操控政治牌；呂之翔的醫生楊傳梓因與妻子吳貞女婚姻失調而沉溺於杯中物；此外還穿插了呂之翔與商場及歡場女子的愛恨情仇，整部小說充滿了酒色財氣。廖炳惠將施叔青以定居兼游離的身份，從事轉變性知識的蒐捕與敘述工作稱為「跨國旅行田野研究」（2001：372-3），《微醺彩妝》的作者在小說中以敘述者身份，冷眼觀察台灣的紅酒盛宴，由於跨國旅行的生活經驗，能夠使她以更超然立場，跳脫個人情感干涉，透視淪陷在擬像世界裡的人物百態。小說中的人物便不斷地以商品拜物（commodity fetishism）及擬真的方式去填補內心的空虛。劉亮雅曾借用班雅明《商場研究計劃》（*The Arcades Project*）對商品戀物主義（commodity fetishism）²²的觀點，探討施叔青對後現代景觀的雙重看法²³，本文則進一步以布希亞（Baudrillard）的擬像（Simulation）理論及其後現代主義相關論述為基礎，分析《微醺彩妝》與布希亞擬像論的關聯，並以《微醺彩妝》的內容作為例證，評論飲食小說的後現代性。

（一）複製與擬像

「微醺彩妝」本義是美國化妝品牌雅詩蘭黛以輕掃腮紅，製造出仿微醺效果的化妝術，施叔青以此為書名與小說中許多以假亂真的技倆不謀而合。九〇年代末進口臺灣的紅酒種類繁多，但臺灣人已習慣本土口味偏甜的玫瑰紅，外交官唐仁與出身高雄鹽埕紅燈區的洪久昌趁著臺灣公賣局所產玫瑰紅酒即將缺貨的大好時機，買定正牌法國酒廠，並仿造口味趨近臺灣產品的次貨，進口銷售：

在唐仁的觀念裡，原版名牌一定是品味質地優越，才值得模仿抄襲……風水輪流轉，這次洪久昌的皇冠紅葡萄酒，卻把這種現象顛倒了過來。唐仁參與了複製的整個過程，他接合波爾多的酒廠，讓調酒師把本來優質的葡萄酒，為配合台灣飲客喝習慣的口味，調得接近公賣局加糖加香料的玫瑰紅，以假當真，每瓶一百二十五元。（222-223）

以土為貴、為真，洋為假、為賤，把品味層級大翻轉的方式，竟然矇騙了臺灣的消費者，甚至不再去追究真假。這種弔詭不斷地出現在《微醺彩妝》中：邱朝川來到天母地區，「夾在高鼻目的洋人裡，一時之間以為來到了外國。……台

²² “commodity fetishism”一詞可翻譯為「商品戀物」或「商品拜物」。根據廖炳惠對「商品拜物」一詞的解釋是：「商品」（commodity）是馬克思所提出的概念，意指在「資本主義」的社會中，被市場所交換與消費的物品。馬克思認為，商品彷彿與金錢一樣，可以有其自主性，能讓人產生一種幻想擁有的快感（phantasmagoria）及外觀，但它又將其自身的本質加以掩飾，成為替代式的符號，讓事物客觀化，而抽空了其真實本質的價值，當人們消費這種商品價值背後的文化符號，即是「商品拜物」（commodity fetishism）（2003：47）。

²³ 劉亮雅認為，施叔青一方面隱然認同其所蘊含的感官烏托邦，另一方面又藉著揭穿其虛幻與武斷性以及將其與疾病、失覺、死亡連結，讓資本主義內爆（2004：83）。

北人雖身在台灣，卻想方變法地想把心帶離台灣」(91)；充斥在廣告看板上的異國名式新建築物，可以讓入不必真的攜家帶眷移民國外，也能欺騙自己不是住在台北，「大廈取自異國名稱，沾染異國情調及想像空間，台北人得以躲避到符號築建的烏托邦，找尋虛幻暫時的精神安頓」(91)。呂之翔在喪失嗅覺之後，依然到處遊走，繼續偽裝成品酒專家；貴婦因為擔心穿真皮裘上街會招來愛畜人士潑漆攻擊，店員竟介紹她買一件看起來像人造的真皮草；知名品牌香奈兒的假珠寶手飾，價格卻比一般真材實料的珠寶來得昂貴；高雄飯店內臨摹的山水絹畫故意把畫薰黑仿舊，複製成假古董；河豚師傅故意留下一些毒，讓食客吃了唇舌微麻，模擬中毒死亡的滋味；花卉的無性生殖、桃麗羊的複製到紅酒的複製，從生命到文化，都捲入了複製的風暴中。侯文詠則認為，「所有的事物都只是意義的複製、摹擬或者想像，人很得意地為事物創造了新的意義，可是所有被創造出來的意義又脫離了人的掌控，不斷地繁衍出新的意義，所有的意義都像是擋不住的旋風，呼風喚雨地來了，又煙消雲散地去了。」(2000)南方朔更進一步指出，「在一個由商品消費驅動的社會裡，氣味已成了商品氛圍的核心，一種不再有過去和未來，而只是永恒現在的模仿與『擬態』(Simulation).....氣味和食物的口感在這樣的脈絡下，遂成爲一種永遠模仿和追逐的慾望形式。」(2000)就布希亞的擬像論演化三重秩序而論，在後工業時期以模仿(包括複製、模擬等)來表現真實，結果則產生了一個比真實還要真的過度真實(hyperreality)，當此幻影與現實間無從分辨，便產生意義的內爆，從而符號喪失了對物體的指涉功能。唐仁與洪久昌狼狽爲奸，從法國訂做、仿造符合臺灣人口味的紅酒，這種經過複製、模擬來表現真實的手腕，讓人難以區別真偽。

富商王宏文的仿世紀末風格豪宅，跳脫歐系路線，搭建於台北，是後現代的復古。耳鼻喉科醫生楊傳梓在日本福岡看到義大利和日本建築師聯手設計的「尊屋」，以後現代風格仿希臘神廟，是間按時計費的賓館，這使楊傳梓聯想到台北林森北路一棟希臘列柱式賓館。兩者的建築風格均顯出跨國文化的雜燴。劉亮雅認為，「在用途上兩者更反諷地將『神聖』、『尊貴』殿堂降格爲色情旅館，此一顛轉混淆社會層級的劃分，打破高層文化與通俗文化的界線，乃是後現代的去中心。」(89)當邱朝川與呂之翔利用媒體勢力炒作紅酒，使全台陷入紅酒熱時，許多在股市狂飆時的鮑魚魚翅餐廳，都換上專賣紅酒的「歪吧」(wine bar)，敘述者描述歪吧的設計風格是：

這些歪吧採用一些稀奇古怪的符號做店名，有的像化學方程式，或者阿拉伯數字加英文字母，內部設計也製造出一種疏離本土的感覺，開在地下室，長長一條像走廊，兩面白牆，白色的燈給人一種冰冷的現代感。

也有像暖房的玻璃屋內，種植各種熱帶的奇花異木，設在二樓垂著綠絲絨窗簾、猩紅椅墊、假壁爐，模擬巴黎紅磨坊的情調。(144)

「歪吧」一詞由外來語擬音翻譯，亦兼具歧義雙關，酒吧的陳設充斥著虛構和模擬的後現代風格。唐仁南下高雄在四星級飯店大堂所見的畫面是：

大門左邊紅木長几上擺著福祿壽三星彩瓷，大堂正中一個大肚的彌勒佛笑呵呵迎賓，右邊牆卻掛了兩幅歐洲古典風景油畫的摹本，與亞當斯多德、貝多芬的石膏像並列，往裡走是機器仿織的義大利貴族出獵掛氈，旁邊則是書法對聯，當中臨摹清初四王的山水絹畫中堂，還故意把絹薰黑做舊，冒充古董，與一幅巨大的拿破崙加冕的複製油畫遙遙相對。(172)

唐仁眼中「古今中外低劣的仿製贗品拼湊在一起」的飯店大堂，呈現高尚與通俗混為一體的後現代風格。另一方面，南部夜市裡阿錦的碳烤屋，「參雜了海港都市的異國情調，違章建築的二樓餐廳，從戶外築一道露天樓梯，上面遮陽和擋雨兩用的塑膠篷，顏色藍白相間充滿了地中海的海灘的情調，卻又在屋簷下掛了一排紅色的塑膠宮燈，還垂著金色的穗穗」(176)，則又刻意模仿異國風情，製造了時空壓縮與跨國消費的虛擬情境，但這種跳脫式、隨機式的空間陳設，在古典及本土錯雜下，反而構成一種拼貼不協調的風景。跨國文化雜燴的意義是後現代的「擬像」、去歷史脈絡和深度，而另一個意義則是不自覺對新舊殖民主義所做的「似是而非」的殖民擬仿（劉亮雅 2006b：108），由此看來，《微醺彩妝》裡飲食、流行時尚和建築空間等跨國文化雜燴也凸顯後現代與後殖民交織下的特殊情境。

女性的偽醺妝，貴婦身著像假的真皮草、香奈兒仿真的假珠寶、薰黑的假古董、假壁爐，模擬巴黎紅磨坊的情調等，對立符碼的差異崩解，真實與虛構的界限不在，一切相互滲透，又彼此瓦解，消融於擬象運作的空間裡。這些景象說明了後現代的復古往往不會完全回到過去，只是風格上的模擬，或是擷取、挪用風格的某個面向的變體。

（二）媒體商品化

布希亞的擬像論除了說明現代社會運作的模式，更強調媒體對真實世界的影響，他認為資本主義社會的運作機制是透過消費及符碼的壓抑所達成，其中有一個關鍵的力量，即大眾傳媒作為一種新的溝通形式所展現的社會操作空間。將媒體視為擬像機器，則現實生活成了擬象模型中的原料，媒體只是將它符碼化，再

根據市場需求，編譯成許多有結構差異的擬像。因為假逐漸幻化為真，所以媒體與報導也就更能掌控一切，《微醺彩妝》呈現出媒體中介而影響社會運作的狀況：證券公司老闆邱朝川看準臺灣紅酒市場正蠢蠢欲動，找來媒體工作者呂之翔，希望藉由媒體傳播訊息，邀請文化人及時髦人士鼓吹紅酒，使它成為九〇年代末期流行品味的象徵。當邱朝川坐在電視機前看一些綜藝節目穿插飲食題材，不禁感嘆國人對世界各地詭異荒誕的飲食奇觀表現了極大的好奇與接受力：

媒體的威力實在不容低估，透過電視的誘導與引介，本來就勇於嘗試的台灣人，口味愈來愈有國際化的趨勢，好些原本不屬於我們文化的食物，都開始主導了飲食的走勢，眼看就要成為主流。(92)

邱朝川更依據世界衛生組織的報告，說明適度飲用紅葡萄酒可減少心血管疾病的危險，再經過媒體人呂之翔的神來一筆，將時下流行的飲食新意識——強調健康納入新聞標題，報紙的健康醫療版立刻聞風景從，休閒消費版及時尚流行雜誌更以紅酒可延緩細胞老化、調和神經的感性書寫，宣揚用紅酒來搭配人生的理念，短短兩個月，全台刮起一陣紅酒風暴。「媒體的威力，大到可以左右台灣人的味蕾！」紅酒的流行，並不是健康或美味所致，而是媒體炒作成功。劉亮雅表示：「透過媒體人作為中介和推廣角色，顯現全球化浪潮下跨國資本主義商品邏輯：商品經由廣告產生附加價值，使人們趨之若鶩，購買以獲得身分地位象徵。」(2004：78)邱朝川透過與媒體的合作促銷紅酒，亦呈現媒體商品化的後現代景觀。小說的後半部屢將呂之翔與希臘神話酒神戴奧尼修斯作對比，王德威認為：「作為後現代臺灣酒神，像呂這樣的人物運用媒體大灌迷湯，引得全民如醉如癡。但正與希臘神話暗相呼應，呂的狂縱必以自己的身體為最後祭壇。」(1999：35)施叔青藉由小說主要人物呂之翔的起落，呈現整個台灣社會遭媒體操縱而扭曲的樣貌。

(三) 商品拜物主義

王德威引用馬克思批判資本主義社會金錢的異化效應，說明資本像鬼魅一樣的流竄，創造出越來越失真的生活、勞動、與消費結構，並指出施叔青暗示在後現代的臺灣，「這一鬼魅不只托身於經濟制度，更無孔不入，滲透其他上下層建築。」(1999：38)布希亞依循著馬克斯理論的概念，分析在商品價值背後的符號交換價值，他將象徵價值加入消費過程中，商品變成一種具有象徵價值的符號，物品產生了特有的象徵與文化意涵，而物品本身不只是它所傳遞的訊息，傳遞訊息的載具本身也具備深刻的意義，因為它改變了人們的感覺和實踐行為。布

希亞所批判的是物品在社會中符號化的過程，而人在其中被物品符號所形成的體系所制約，人在社會中消費即為符號，換句話說，人們透過消費與社會有所聯繫，以物品的符號建立起社會關係。消費的意義在於消費者透過購買物品所代表的符號，維持與社會之間的認同感，而消費的根源依布希亞來看是由慾望所主導。消費者不再將消費性物品視為純粹的物品，而視為具有象徵意義的物品，商品在此與符號消費連結。以小說中的「紅酒」為例，它所象徵的是一種品味，人們購買紅酒不見得是為了品嚐它的美味，只是消費其所代表的高級符號。人把慾望結合在商品與金錢的交換上，建構出消費時代。當慾望消逝時，人們只好再自我複製，生出更怪誕的形象，附著在大同小異的商品上，再度造成流行，與我們的慾望再度交換。在商品拜物主義的操縱下，小說中的男性：企業家二代王宏文、退休外交官唐仁、南部酒商洪久昌、媒體記者呂之翔等人皆扮演「跨國買辦」(comprador)²⁴的角色，這些人將「紅酒」引進國內，再透過媒體的力量進行炒作，抬高商品的市場價值後，也提升了個人在社會上的地位。擁有與「紅酒」相關的知識、仲介權，意味著在「知識經濟」領域裡能獲得優越的地位。

布希亞認為擬像的形成就是超度現實，藉由布希亞符號的結構價值來看待我們的文化場域運作，大眾傳媒便是最具體的擬像機器，則現實生活成了擬象模型中的原料，媒體只是將它符碼化，再根據市場需求，編譯成許多有結構差異的擬像。當虛構與真實揉合而無從區分時，便產生意義的內爆，從而符號喪失對物體的指涉功能。《微醺彩妝》裡的模擬的假台灣紅酒、女性的偽醺妝，貴婦身著像假的真皮草、香奈兒仿真的假珠寶、薰黑的假古董等，真假對立符碼的差異崩解，真實與虛構的界限不在，一切相互滲透，又彼此瓦解，消融於擬象運作的空間裡，這些現象驗證了布希亞的擬像論。而擬像論除了說明現代社會運作的模式，更強調媒體對真實世界的影響，《微醺彩妝》中媒體人及報導炒作紅酒等流行文化，不僅掌控人的欲望取向，也影響了社會運作。在商品拜物主義下，「紅酒」被視為具有象徵意義的物品，人們透過品酒、藏酒、販酒等行為與社會產生聯繫，以物品的符號建立起社會關係。《微醺彩妝》所呈現的就是在擬像的包裹下，被商品、流行異化的後現代台灣。

四、後現代的解構策略：焦桐《完全壯陽食譜》

焦桐的《完全壯陽食譜》共收錄二十四首詩，結合食譜的形式，分A、B、C三種套餐，每種套餐都有八道食譜，每道食譜都由「材料」、「做法」、「說明」

²⁴ 根據廖炳惠的解釋，「跨國買辦」本指購買海外產品給本國人使用的購物者。這個辭彙後來被用來指稱新興通俗文化媒體的跨國買辦，認為他們由國外仲介引進商品，來構成某種特權，讓自己形成一種不僅只有錢富裕，且在「知識經濟」中具有優越地位的菁英身分（2003：51-52）。

與「詩」四個部分組成。「材料」及「作法」記載食物由生食經烹調轉變為熟食的過程；「說明」以諧擬的筆法陳述成品所具備的療效，隱含政治、文化意涵。「詩」則評述壯陽功能，以情色愛慾來解構壯陽迷思。以下從後現代詩學中的解構策略分析這本詩集如何對一切準則和權威的「合法性」加以消解？又能否驗證台灣後現代詩學中的重要論點。

（一）解構身體與政治神話

廖咸浩指出，「後現代代表的是一種對任何體制的懷疑，但同時又承認體制是不能完全擺脫的文化條件。因此，後現代主義代表了一種『雙重視野』(double vision)或『互相牽扯』(mutual implication)的精神，在實踐上便是企圖從體制內以子之矛攻子之盾。」(1996：443)要瓦解象徵語言系統的理言中心論(logocentricism)，就得從語言或書寫進行。焦桐的二十四道壯陽菜，皆採一般人所熟悉的四字箴言、口號命名，而這些名稱裡，除了有強烈的男性中心思維，亦含有大中國意識。作者在詩集的〈後記〉中表示，出生於台灣戰後至七〇年代的人，所背誦的標語口號，是意識型態國家機器的灌輸，生聚教訓是很壯陽的概念，故將它寫進食譜裡(162-3)。作者將正經八百的復國口號化為菜單，以「烹小鮮」之姿反嘲「治大國」之舉(張小虹 1999：7)，誠如廖咸浩所言後現代要瓦解中心論述時所採取「以子之矛攻子之盾」的策略。無論是烹調舊朝的「莊敬自強」，或料理當令的「心靈改革」，我們都讀到詩人拆解政治神話的用心(唐捐 2000)。以〈我將再起〉為例，在「材料」部分，作者早已灌輸國族意識在其中，「說明」更進一步將食材轉喻為政治面向，「台灣醬油膏五味雜陳，那滋味，以復興民族文化、光復大陸國土為己任，甘甜中帶著輕度的鹹澀，和清晰的酸楚感，最適合沾奉化縣的小魚」，賦予食物反攻大陸的重責大任；「加拿大阿塔巴斯卡冰河水」則因「形狀最屌」、「像一根雄壯威武的陽具」而雀屏中選，以其烹煮奉化縣小魚，「除了可以充分領略魚水之歡，也因為阿塔巴斯卡悄悄伸長的冰河，和奉化縣溯溪而上的小魚一樣，有著堅忍不拔的意志」，政治意識與壯陽文化並陳又交互指涉，暗示兩者其實都是出自一種強迫觀念。「詩」的部分則進一步呈現陽萎的焦慮：

我害怕來不及進入你了，
每一天都性急，
每一天都比性急
更性急地衰老，退縮……

三百萬年前的期待
野心般暗中膨脹伸長了——
悄悄向你移動，
表面上堅挺無比，

在裡面在深處，
軟膠般，洶湧著渴望，
渴望撫觸你溫柔的草原，
進入你進入你呼叫的湖泊。(45-6)

「詩」中的焦慮感解構了「說明」部分的陽剛性，《完全壯陽食譜》正是透過這種食物與政治、性別的轉喻機制，解構身體與政治的壯陽思維。

(二) 主客體的解構方式

胡錦媛認為《完全壯陽食譜》是以暴力的、過度的方式呈現情色／情感的滋味(21)，賀淑瑋則以為《完全壯陽食譜》充滿「詩暴／施暴」(562)，筆者認為，焦桐以暴力的手法施展廚藝／詩藝，其實是對主體本身的暴力性進行還擊的動作，簡而言之，是採取一種「以暴制暴」的解構方式回應。例如：〈心靈改革〉裡面對生猛的食材——母螃蟹，必須生猛的心靈應對，如果將料理的過程轉喻為兩性床第間的互動，更是充滿暴力性，表現出征服的快感：

雙手握住你，
掰開你的肢體，
剝去你的外衣，彷彿
懷孕的愛人的依賴，
每一寸肉都是一支歌，
尋找我的靈魂，彷彿
龜裂的河谷渴望
擁吻河流。彷彿
你是美麗的蟹，
醉倒
等待我廚藝家的巧手
將你料理。你假寐等待
我美食家的舌頭

將你品嚐。(83-4)

賀淑瑋指出，「所有的食物材料幾乎都被敘述者當成『人體』——尤其是『女體』——調理。不但被各式口號／成語任意宰割，更受到大鍋烈火的煎煮炒作；雖然終於成為味香色豔的佳餚，卻也從此面目全非」(564)，在詩文裡可以明顯感受到男性主導的意識型態，食材被性別化，成了被動的客體，面對男性「廚藝家的巧手」，只能任其宰制。但是，看似被動的食材／女性，經過詩人的翻轉，也可能握有主控權，〈戒急用忍〉的主要食材是烏骨雞，詩文描述：

你讓我醉得欲仙欲死，
我就給你吃得不辨雄雌；

你深深呼吸，
我就給你香氣；

「你大大張口，
我就給你充滿；」
喔喔喔你幫我按摩，
我就給你誘惑；

你用餓眼燃燒我，
我就用饞涎淹沒你；

啊啊啊你給我熱度，
我就給你歡呼。(89-90)

「你」指烹飪者，「我」指被烹飪的食材（烏骨雞），如果將這套模式轉喻為男女互動，則原本被宰制的女性，躍升為控制整場演出的主角。詩人推翻兩性互動的既定模式，使食材／女性，廚師／男性的主客體得以產生流動的機會，增加了不確定性。

（三）反諷式的解構

「黑色幽默」的表現是以病態、諷刺或荒誕的喜劇成分來嘲弄人們愚蠢行為，帶著些許社會批判的意含來傳達生活週遭荒謬、弔詭的現象。後現代主義逆轉既

有文學成規並加以批判的諧擬手法，可視為一種「黑色幽默」。例如：〈毋忘在莒〉可諧擬雙關為「無望再舉」，神聖的政治宣誓也可被顛覆為壯陽失效。〈南山猛虎〉的「注意」事項中提醒壯陽族：「台灣男人的體質不適合食用虎鞭，可到中藥店選購塑膠鞭代替」，事實上，老虎早已列入保育類動物，坊間不易找到虎鞭，在貨源不足的情況下，只能藉由情趣商品（塑膠鞭）來助性；但在「說明」中詩人又消解「注意」事項，進一步陳述：「自古英雄多腎虧，虎鞭捍衛中華男兒之尊嚴，驚天地，泣鬼神。台灣乃世界最大虎鞭量產地，雖然全球老虎的數量已不足一千隻，台灣市面上仍維持三萬隻以上的虎鞭」，內容雖有誇大之虞，但這僅是詩人的反諷策略，數量龐大的虎鞭供應量為的是凸顯台灣對壯陽藥的強烈需求，也是對陽萎的恐懼。由於英雄腎虧，更需要虎鞭來提振雄風，「腎虧」抵銷了「英雄」的陽剛。男性為重整自信，竟不擇手段大肆蒐羅列入禁物的虎鞭，詩人不僅揶揄了這近乎病態的社會現象，也將關懷的視野延伸到環保層次。《完全壯陽食譜》的諧擬策略對於嚴肅的官方說法產生戲謔式的顛覆作用，藉由文字的魔力，解放被壓抑的原始欲望（食與色），也瓦解了中國政治與文化的壯陽思維。

（四）詩還是食譜？廚師還是巫師？文體／作家身分的解構

在文本策略上，後現代主義繼續現代主義的實驗美學與藝術技巧，玩弄語言的文化符碼與成規，藉前衛實驗衝撞詩的形式，也衝撞傳統概念中對詩與美的理解。焦桐在《完全壯陽食譜》的後記中表示：「《完全壯陽食譜》是用食譜的形式所刻意經營的一本現代詩，以食物為隱喻系統，戲仿各種政治、文化話語，尤其聚焦於生殖崇拜和兩性關係」（160），作者以食物作為隱喻系統，將不同文類的散文、食譜、詩熔於一爐，泯除了文類之間的界限，具有後現代的實驗精神。後現代詩人擅長在形式上玩意符的遊戲，內容上則呈現事件般的即興演出，並邀請讀者的參與。《完全壯陽食譜》創造一個味覺的戲耍空間，以食譜入詩顛覆了傳統現代詩的表現手法，作者認為，「從每一道菜的菜名開始，詩就開始了；材料、做法、說明，都是詩。誰說一行一行的才算是詩？」作者以文字為誘餌，烹煮出二十四道美饌佳肴，讀者在閱讀文字，並將視覺轉換成味蕾想像時，已不自覺融入作者所架構的情境中。陳思和認為《完全壯陽食譜》合食譜與詩為一，顛覆了飲食詩的傳統形式：

《完全壯陽食譜》合食譜與詩為一，每首均分「材料、做法、說明、詩」，其一「材料」是排列原生態的壯陽食品，其二「做法」是寫原生態食品加工煮熟的過程，兩者構成「生——熟」的正反否定過程，其三「說明」是

從菜餚引申出文化意義，消解了食品自身的存在，而其四的「詩」又是對「說明」的否定，以反諷來還原其詩情色本相，達到對「壯陽」的消解。四個部分構成一個完整的詩歌文本，環環相扣，層層解構，飽含著多種元素的悲劇感。(1999：22)

以〈還我河山〉這首詩（食譜）為例，詩的第一部分為「材料」（西谷米、冰糖、椰漿……等），為原生態的壯陽食品，第二部分是「做法」，寫出食品的加工過程，這兩部分還未脫「食譜」的型式，待文章進入到第三部分「說明」時，「蛋黃旁圍繞著藍色糖漿，使蛋黃、奇異果丁看起來像泛在海洋上的一座島嶼。島嶼令人聯想大陸」，已經消解了製作食物的原來意義，使「壯陽」的含意擴大到政治文化領域；再進入到詩的部分時，則融入了政治意識及情色用語，達到對身體壯陽的消解：

紅色的秋海棠，我闔眼
才看得到你小麥的膚色，
你的胸乳，秀美的
丘陵和平原，你的
腿股，叢林與江河，
冰塊般，那些消失的
歲月的果實，

逼我窒息的芬芳，
你充血的形體，我想像
勃起，令我心律不整的
山峰，勃起又勃起，
當我的手移近悸動地帶，
雨雪和冬雷。我渴望

再撫觸你的疆域，
在你身上呼吸，我渴望
再進入你體內工作，哭泣，
像豐沛的雨點和種籽
回到童年的故居。

暮色降臨眼睛，
我的思念如島嶼
周圍的波浪，不願休息，
永恆地反芻
擁吻你的滋味。(56-8)

《完全壯陽食譜》由四個部分組成一個文本，壯陽、政治、情色相互滲透，又相互解構。詩人將文字化爲烹調的食材，邀請讀者共同品嚐這二十四道「春膳」，雖然大部分的讀者都把焦點放在「壯陽」上，而忽略了文學的嚴肅性，不過這似乎是作者早已設計好的圈套，詩歌的外表包裹「壯陽」的糖衣，迨讀者嘗下這些「春膳」後才發現它的療效比想像中的還要複雜。

(五) 多元文化的融合：解構單一文化

後現代的社會裡，尊重多元文化的並存，認定不同文化：包含省籍、族群，之間的價值，容許包容多樣性的多元文化，也唯有不同文化之間進行良性的互動，才能塑造一個和諧的社會。《完全壯陽食譜》反映了後現代社會情境：

我渴望你進來，
在堅固如文化的深鍋裡，
在那口戒嚴如家居的甕內，
各種被冷落的氣味：
本土的雞茸丸，
南方的芋頭，
北方的大白菜，來自海洋的魚翅和海參，
以及紅棗、花生、肉桂、栗子，
和縮在角落的鵪鶉蛋，
統統濟在一起交換體溫，
像南腔北調，擁抱
在滾燙的溫泉池，
不同的膚色燙出相同的
人情。我們的身體和汁液
彼此纏綿，纏綿，最後融合為
互相依靠的氣味。(101-3)

將台灣社會喻為「堅固如文化的深鍋」及「戒嚴如家居的甕」，來自大江南北的食材都借喻為生活在這塊土地上的人民，「最後融合為互相依靠的氣味」道出了詩人最終的期望。另一道食譜〈洞天福地〉即是台灣常見的小吃——芋圓，做法是將芋泥拌入地瓜粉，搓成圓形再加入水中煮開。芋仔與番薯一向被視為外省與本省族群的象徵，詩人藉由芋仔與番薯混合後在鍋中烹煮的情況，轉喻為族群由對峙到融合的過程：

我們的戀愛像芋圓——
芋泥和地瓜粉必須消弭
個別差異，才能
我泥中有你，
你粉中有我。我們
在高溫中相親相愛，
卻避免相糾相纏，在
嚴酷的年代，衝動
浮起，復暴躁
沉淪，破裂地墮落
滾燙的深淵。我們
需要比深淵更深的吻
傳遞難以遺忘的醴份。我們
結合得像三溫暖，
迅速降溫，又繼續
加熱，在迷霧中盤繞，
你在我懷抱呼吸，
趁柴火滅成灰燼以前，
再跳一支圓滑的圓舞曲，
融傷痕為笑貌，融合
悲欣交集的滋味。(64-6)

〈紅杏出牆〉與〈洞天福地〉以食物為隱喻系統，將各種食材共治一爐，藉食物的共和現象表達詩人對族群融合的期待，這種書寫策略一方面泯除了省籍疆界，另一方面也打破了單一文化的論述觀點，使後現代的多元文化更活潑展現。

(六) 以虛構解構真實

胡錦媛認為，「《完全壯陽食譜》便是以其並非真食譜的『虛假』來表達其解構壯陽文化的『真實』意圖」（2002：11）詩集以「壯陽」、「食譜」的名義吸引不同族群的讀者前來朝聖，但如果讀者想按照作者設計的菜單依樣畫葫蘆時，會發現這根本是不可能的任務。首先，是部分材料取之不易，例如：〈我將再起〉需「中國奉化縣溯溪而上的小魚」與「加拿大阿塔巴斯卡冰河」、〈南山猛虎〉需「孟加拉虎鞭一隻」、〈紅杏出牆〉需「新出土恐龍蛋一粒」、〈花前月下〉需「鵝鵝蛋殼」、〈一柱擎天〉需「大霸尖山虎頭蜂密」等，這些近似武俠小說中的仙丹靈藥在日常生活裡並非唾手可得，食材的虛構成分相當大；其次，焦桐在每首詩前的作法或說明部分常安插一些儀式，例如：烹製〈毋忘再舉〉的前一夜須沐浴，讀經，禱告；〈莊敬自強〉須將所有材料如咒語般唸出一遍，煮魚前先誦讀《荒漠甘泉》（〈我將再起〉）；飲用〈春情蕩漾〉前先朗讀張錯〈茶的情詩〉以增強效果等等，這種近於巫術的儀式其實多富隱喻作用。難得的食材加上儀式化的做工令讀者望之卻步，也讓人質疑壯陽的效果。也正因為如此，褪去食譜和壯陽的虛假包裝，詩集的真实主旨逐漸被揭露出。

解構主義是對傳統的「非此即彼」之二元價值邏輯的超越，傾向於破壞、反傳統、顛覆傳統。焦桐的《完全壯陽食譜》以食物為隱喻系統，藉各種食物的共和現象表達詩人對族群融合的期待，這種書寫策略一方面劃破省籍疆界，另一方面也是二元價值邏輯的超越，使後現代的多元文化更活潑展現。以食譜形式寫詩，也打破了傳統現代詩單一文類呈現的格局，泯除了文類的界限。廚藝／食欲與詩藝／情慾的交流，解構了身體與政治的壯陽文化，也達成了解構批評的首要工作：將每一對概念之間的主從及先後關係顛倒。作者運用了解構主義遊戲性的閱讀方式，誘導讀者如法炮製壯陽食譜，不僅具有後現代主義的實驗精神，也拓展了飲食文學新境。

五、後現代女性進行曲：江文瑜《阿媽的料理》

傳統儒家思維主張「君子遠庖廚」，女性的身份和地位就如同廚房一樣處在最邊緣不起眼的地帶，操持鍋鏟成了女性的天職，如何在僅容旋馬的空間裡舒展女性被壓抑的情欲並改變被漠視的情形一直是後現代女性主義者致力的方向。江寶釵認為，「後現代女性主義者之從事書寫主要是想要刺激女性，使女性能採取行動來改變她們在這真實世界中的存在及行事方式，那麼，鋪陳料理，從探索、繹解，乃至顛覆她們最熟悉的物表秩序開始，或者是一種最接近的徑路了。」

（2002）從事語言學研究並關注女性議題的江文瑜，在廿一世紀初發表的飲食詩集——《阿媽的料理》便是以女性的私領域裡的小事物影射公領域的大敘述，為

女性長期被壓抑的情欲找到舒展的空間。這本詩集是有計劃有主題地鍛鍊詩語，每首詩皆採用和女性日常生活最相關的食材和菜肴，作為詩歌隱喻、聯想的主題，貫串三種不同的系列：「阿媽的料理」將「料理」轉換成「詩藝」構築出女人情事；另外二部則以四行詩型式烹調出食物的言外之意，有情欲的「飲食雌雄」，也有社會、政治寫實的「台灣餐廳秀」。江文瑜的序詩〈如果一隻蒼蠅飛落在乳房〉裡，透過蒼蠅的複眼，表達整部詩集的創作概念：

如果一隻蒼蠅掠過乳頭
她／他的複眼
看到一萬顆加州陽光踩過的葡萄乾
還是一萬粒九份礦山砂礫隙縫裡
紫色的芋圓？

假如一隻蒼蠅飛越乳房
她／他的複眼
看到一千支裝飾的倒立白玉瓷碗
還是一千支埋藏在玉山雲霧裡
盛滿小米酒的三角杯？

假若一隻蒼蠅掠過乳頭
她／他的複眼
看到一百支進口X O的玻璃腰身
還是一百頂穿梭在農夫的影子
被陽光覆蓋的斗笠？

一隻蒼蠅跌落在乳房
她／他的複眼
看到N粒新品種的改良木瓜
還是N粒金字塔美學原理
阿媽親手調製的肉粽？（22-3）

從這段節錄自詩序的敘述裡，明顯看出作者使用若干對比：「加州陽光踩過的葡萄乾」與「九份礦山砂礫隙縫裡紫色的芋圓」、「裝飾的倒立白玉瓷碗」與「盛滿小米酒的三角杯」、「進口X O的玻璃腰身」與「被陽光覆蓋的斗笠」、「新品種

的改良木瓜」與「金字塔美學原理阿媽親手調製的肉粽」等，蒼蠅的複眼所及盡是作者關注的焦點，有本土與西方、漢人與原住民以及科技與傳統的對比，看似平凡信手拈來的食物、食器都化爲具有象徵意涵的事物。

在現代主義時期，圖像詩已經有了很好的實驗，後現代詩人延續現代詩人「形式重於意義」的基本精神，有更進一步的發展。如：詩的意義與圖形無關、圖形本身不在傳達中心的意義，可能只是純屬遊戲之作，這也凸顯了後現代詩的一個重要特質——形式和內容分離。後現代詩人亦擅長在字體的形狀、大小上玩花樣。在《阿媽的料理》中共有十四首採「圖象詩」的方法呈現²⁵，李元貞認爲，「仔細閱讀江文瑜『阿媽的料理』系列，發現她不在書寫阿媽的廚藝，而在藉食物或植物來展現女人的問題及身影，她的圖象詩多半是與敘事文字搭配來增強詩意的趣味。」(9) 例如：〈螞蟻上樹〉裡用放大鏡呈現的「姦」字，是由左側密密麻麻的「女」字所組成，配合圖象後的敘述：

隔壁的他有空就過來寒暄
拋出一種眼神
她，一個寡婦人家
站在窗戶邊，望過鄰居對門
偶而閃過她遠赴南洋征戰不歸的尪
臨去前的面容
桌上一盤冬粉
早已爬滿不知來自何處的螞蟻 (37)

這首詩是描述日據時代丈夫至南洋從軍的寡婦情欲世界的波動，「桌上一盤冬粉／早已爬滿不知來自何處的螞蟻」借喻寡婦受人撩動的心情，而右側用放大鏡呈現的「姦」字，和密密麻麻的「女」字暗示父權社會對女性情欲的壓制。不斷重複的「女」到拼貼出「姦」，是後現代詩慣用的拼貼技巧。〈黑芝麻〉一詩以文字排列成女性的面痣圖，展現在父權觀念主導下女性的道德規範和禁忌，當孫女以現代雷射科技將黑痣掃除時，阿媽仍不斷地翻炒著黑芝麻來對抗白髮，呈現跨世代女性不同的價值觀。

《阿媽的料理》詩集除了以食物作爲詩名、題材，作者亦欲透過「阿媽」的故事表達對女性的關懷。詩人藉由「佛跳牆」這道菜的雙關義呈現一個生活在新

²⁵ 經筆者統計，《阿媽的料理》中的圖象詩有：〈黑芝麻〉、〈金針〉、〈螞蟻上樹〉、〈經前症候群〉、〈牛舌餅〉、〈99 朵玫瑰〉、〈九層塔炒蛋〉、〈豬腸〉、〈泰雅阿媽變猴子〉、〈大哥大與微波爐〉、〈佛跳牆〉、〈泡麵〉、〈烤蕃薯——記美麗島事件〉及〈網狀絲襪與發條橘子〉等十四首。

世代的阿媽，這是一首充滿諧趣的圖象詩，由參差不齊的長短句式構成牆面，從「佛」、「女佛」至「老佛」三階段進展，動作由「出牆」、「穿牆」、「碰牆」、「撞牆」、「躍牆」到「跳牆」，暗示各階段嘗試摸索的過程，直到「老佛」階段似乎才得其三昧，翻牆而過，詩末一句「未注意到夕陽已經斜照在書底」有種「不知老之將至云爾」的慨嘆。白靈認為，「江文瑜對女性『不幸』的關注，其實是現代女性對自身境的反思和尋求解脫。但極少把焦點放在自身，而經常轉移或轉嫁到別的女性，尤其是『阿媽級』的人物身上，以獲得更超然的自由感。此種自由感除了借助『／』的符碼之外，經常也透過文字圖象化的表達來完成」（191），在《阿媽的料理》中，江文瑜往往透過「／」這個符號來表達後現代雙關諧擬的作用。例如：〈檸檬（一）〉裡，以檸檬汁化成的「酸雨」，分解鹹濕的舌苔並腐蝕信誓／性事旦旦的鐵齒。「鹹濕的舌苔」容易使人聯想到曖昧的「性事」，極酸的檸檬汁又能腐蝕「信誓旦旦的鐵齒」，彷彿嘲諷人們信口開河的弊病。〈經前症候群〉則是結合文字敘述、文字排列及女性生理症狀主題的詩：

這一次
翻遍了月球表面
終於挖出那些埋在地層底下的——
……（此處以不同形狀的圖示呈現經前症候）

將這些石塊帶回地球
各種形狀小心搬至實驗室
以精密的雷射光
激發表面升高溫度
釋放出各種顏色光譜
再仔細研究每一塊的元素與成分

最後，完成調查報告加結論：
「土質不服
雖然吃下長生不老藥
嫦娥依舊提早往生」（49）

後現代詩將科技現象融於作品中已是顯著的事實，詩人在作品裡把女性的經前症候喻為深藏在月球地層下的石塊，再將這些石塊帶回地球實驗室做科學化驗後得到的結果竟是：「土質不服／雖然吃下長生不老藥／嫦娥依舊提早往生」，可見纏

繞女性一生的經前症候群終究是不治之症，頗具後現代戲謔的特色。除了〈經前症候群〉外，〈大哥大與微波爐〉也是一首結合科技的圖象詩，作者以長短句組成波幅震盪的型式，詩文則反應出後工業時代電子產品對生活所造成的影響。

後現代強調消解中心，重視弱勢族群文化，江文瑜的詩集裡不乏以原住民傳說為題材的作品，〈豬腸〉與〈泰雅阿媽變猴子〉二詩，道出排灣族與泰雅族的阿媽巫術及傳說，前者以咒語包成腹腔形狀，內容則置入文字，敘述女巫師魯母魯曼為婦女助產的過程；後者引用泰雅族口傳神話，將阿媽變猴子的故事以童趣的方式呈現，詩中不時以被拼音的原住民語穿插、包覆漢語，雙語效果更凸顯出弱勢族群的文化特色。在詩集第一部「阿媽的料理」中，作者透過不同族群的阿媽，述訴不同文化背景的故事。〈南瓜頭〉則以類似極短篇的敘事手法，逼真呈現女性分娩的過程：

一顆特製句點塞進淑惠

淌血的肉身

十五年來的第十次

一顆靜靜躺著的橙色南瓜

阿麗的阿媽以那把尖銳菜刀

挖出頂上的南瓜頭

乾燥的手將南瓜頭抹上雄辯的中藥

準備抵擋淑惠分娩後陰道口的鮮血

從體內滲出的滔滔不絕

撕碎的、破裂的、開花的

道口短暫擁有「含血噴人」的機會

「啊！破相十次、自行復原修補的臉龐

早已鬆弛 失去彈性

而讓我提早年華逝去的他

無所事事再去抹掉另一個女人

褲子底下的美貌」

血的吶喊穿過身體甬道

卻逐漸逐漸止住了語言

產婆阿媽特製的南瓜頭擋住了

這一段雌性修辭，顫抖
的演說（74-5）

淑惠婚後十五年，生產第十次時險以血崩喪命，「阿麗的阿媽以那把尖銳菜刀／挖出頂上的南瓜頭／乾燥的手將南瓜頭抹上雄辯的中藥／準備抵擋淑惠分娩後陰道口的鮮血」，顯示阿媽的生活智慧適時發揮作用，保住淑惠的生命。傳統社會將生產視為女性的天職，婦女將其青春奉獻在傳承子嗣的工作上，甚至為此犧牲性命。江文瑜將女性的陰道口轉喻為下半身的嘴，當那「從體內滲出的滔滔不絕」的鮮血，欲為女性不平待遇發出「血的吶喊」時，卻被「產婆阿媽特製的南瓜頭擋住了」。抹上「雄辯中藥的南瓜頭」代表深受父權思想洗腦後的反制聲浪，阻擋了淑惠「雌性修辭，顫抖／的演說」。經過多次生產的陰道失去了彈性，作者將它喻為「破相十次、自行復原修補的臉龐」，然而當淑惠在鬼門關前徘徊時，那使妻子「破相十次」的丈夫，卻能夠「無所事事再去抹掉另一個女人／褲子底下的美貌」，顯現男女不平等的差別待遇。江文瑜的這首詩訴說舊時代女性的共同遭遇，她為處於「他者」身份女性提出控訴，呈現後現代詩學中抵制中心，重視邊緣族群的反動性格。

除了圖象詩，江文瑜也利用食物表達歷史事件與政治關懷。〈髮菜狂想曲——眼睫毛 飄落〉是一首跨時代的台灣史詩，藉由女伶不同時代的舞台裝扮，睫毛飄落的次數勾勒出台灣的簡史。〈太陽餅&月餅〉述說日據時期的台灣寡婦、〈木瓜〉描述台灣慰安婦、〈中將湯〉描述日本軍婦在台生活；另外，也有以二二八事件的相關女性人物——林江邁與葉陶（楊達妻）入詩，〈99朵玫瑰〉以「99」的象徵楊達與葉陶夫妻二人為「壓不倒的玫瑰」形狀；〈牛舌餅〉悼念二二八事件的槍下亡魂，江文瑜在詩中加入食物或日用品，延伸了詩歌的視覺想像。〈烤蕃薯——記美麗島事件〉更是結合圖象詩傳遞女性的政治關懷，「蕃薯」諧擬為「番薯」，由食物的意象轉喻為反對人士與政府警力的對峙，從「薯」包圍「番」的整齊長方形到雙方人馬交戰的混亂圖形，江文瑜展現了圖象與文字結合的趣味，補強詩化語言較缺乏的敘事結構。

由食物引發情欲聯想是後現代文學特色之一，〈桃子〉即是一首以食物起興，具戲劇性的詩作，由供桌上的桃子引發身體部位及男女情欲的聯想：

你臀部的餘溫，那一張椅子還留著
會是冬夜裡炭火燒盡後的溫存
如此容易稍縱即逝？
我要趕緊佔據那一張椅子

摩擦你的溫度
或者，讓我蹲下
半張臉龐撫貼著篝火的椅面
覬覦你的體味

.....

如果，你回來，我會假裝未曾佔領過你的座位
或是，我無須假裝
讓，你，知道你將重新坐下的
是交錯過後的溫度
雌性／磁性的臀抵抗那騷動的重量
她承載的是全身的靈魂
你，說，同時載動肉體和靈魂，的
，臀，
太，沈，重

.....

小時候阿媽的警語：
「痔瘡總在
坐別人剛坐過的椅子後」(60-2)

詩中以「我」(女)「佔據」、「覬覦」「你」(男)留有餘溫的椅子(座位)暗示女性駕馭男性的企圖心，「同時載動肉體和靈魂的臀」對男性而言太過沈重，意味男性無法承擔附帶感情的性關係，詩末以阿媽的警語作結，詼諧表現阿媽的人生智慧，並暗示女性終為男性付出代價。

在「台灣餐廳秀」及「飲食雌雄」二部分，大多是簡鍊的四行詩，江文瑜再以日常食物營造新鮮的想像。借物詠人或將食物擬人化是飲食詩常用的修辭策略，在《阿媽的料理》裡的四行詩充分發揮這些特色，除了摹形傳神，又具雙關。有趣的是，在這些四行詩中，有些帶有政治隱射，如：

即使大力水手
也有困在島上

噓！還有一座
鋪滿綠色菠菜的島(137)

作者在詩後附註說明一九六八年柏楊爲了翻譯刊登在《中華日報》上的一則漫畫而身陷囹圄，顯然〈菠菜〉這首詩是以柏楊事件爲構想，大膽將政治事件披露在光天化日下的創作風格有別於現代主義晦澀的筆法，可視爲對現代詩的反動。〈西瓜〉則影射大陸新娘產下的新台灣之子現象；〈貢丸〉則以形似貢丸的小白球，嘲諷台灣政壇的高爾夫文化。〈可口可樂〉這首詩有別於其它四行詩而改以橫寫模式呈現，詩的內容隱含對跨國企業進入台灣的省思：

從美國移植來台後
跨國企業公司可樂了：
「Coca Cola」只有兩隻口
我有三張口（140）

橫寫的目的一方面是爲了英文排版的方便，另一方面可能是爲了凸顯西方對中文在書寫習慣上的影響。詹明信（Fredric Jameson）曾提出三種資本主義發展與藝術形式對應形式，當資本主義發展至跨國資本主義時，其所對應的藝術形式正是「後現代主義」。江文瑜的這首〈可口可樂〉呈顯跨國資本主義對飲食文化的影響，「可樂」一語雙關，說明跨國企業挾帶雄厚資本伸入台灣飲食界，發揮強大的效應，也改變了國人的飲食習慣，人手一罐可口可樂已不足爲奇。作者刻意將可口可樂的英文與中文譯名互爲參照，英文名稱裡的兩個「o」究竟敵不過中文三個「口」，似有將文字符碼化，增添中英文較勁的火藥味。

多元身份認同一直是解嚴後社會關注的議題，也是後殖民與後現代匯集下的共識。後現代的每個文學領域，都有反抗固定且僵化價值理念的企圖。後現代女性主義者更致力於抬高曾被父權社會邊緣化的女性地位，使女性的記憶不再沉沒於歷史的洪流中。江文瑜以詩歌表達對弱勢族群尊重與關懷，與後殖民的女性論述若合符節；《阿媽的料理》喚醒了古早時代阿媽的記憶，反思資本主義對本土文化的衝擊，科技對生活造成的影響等，亦見其後現代的思考態度。而詩歌採雙關諧擬、圖象化、遊戲式、重複及拼貼等書寫技巧，則反映出詩集具備的後現代創作特色。

第三節 後現代飲食新浪潮

在當代飲食文學中，不僅可洞見臺灣飲食文化變遷的軌跡，也可看出在全球化的影響下，傳統與現代飲食觀念產生交鋒的現象。廖炳惠指出，「後現代一方

面強調全球性的跨國融通，將不同地區的特殊風格加以涵納、匯通，變成是混雜（hybrid）的狀態。另一方面則著重傳統與現代食譜在後現代時期的交流，讓傳統能夠重新獲得新的描述（re-articulation）以及新的科技方式。……許多以前未被發現的弱裔文化及其生態美食觀，也因而得以重獲發掘及運用。」（2004：36-37）因此，「去除疆界」並「重新開拓」可謂後現代飲食最大特色。

一、飲食無國界

在後現代的背景之下，飲食也產生了全球化的流動現象。原本要旅行數個國家才能收集齊全的食材，受到全球化的推波助瀾，便唾手可得。廖炳惠指出，「後現代的重要特徵是各地區的食物來源已經互通有無，網路訂構以及航空運輸的便利，使得其他地區的食物（如神戶牛肉、日本拉麵、紐西蘭奶酪、阿拉斯加燻鮭魚等），可以在幾個小時之內送往世界各地。」（2004：35）透過宅配服務，更方便食材的物流，讓各地消費者能夠品嚐到更新鮮的食材。蔡珠兒在〈人在新江湖——市場癡婆〉一文中提到全球化的結果，使得香港太古城的U N Y有沖繩苦瓜和北海道松葉蟹、國際金融中心的 Citysuper 有法國生蠔、加拿大海膽、希臘的無花果、智利的紅蘆子、台灣來的酸筍和蔭油等等：

對買菜狂來說，香港的確是購物天堂，不只有各國醬料食材，而且自由開放，只要不帶穿山甲，魚肉果菜入境無礙。我的菜市版圖，因而也延伸到附近城市，反正我到哪裡都要去逛市場，一逛就眼花心亂，很快淪陷陣亡；後來學精了，搭機前再去市場，宅急直送，確保新鮮，有時還趕得及做晚飯。（2006a）

全球化產生時空壓縮效應，使得各地食材能在世界流竄，但也產生了負面效應。蔡珠兒〈香蕉之死〉一文提到在全球化的年代到處是香蕉，便宜又亮麗，然而滋味單調平淡，世界各地超市賣的香蕉的千篇一律，非但不香，還有股僵冷肅殺的塑膠味（2005：31）。全球化所引發的連鎖效應也反映在廚藝界，而真正主導這現象的是新式烹飪觀念。在七〇年代飲食界出現了一個新的名詞——新烹飪（*novelle cuisine*），它所抗爭的對象，是耗時費工的「高級烹飪」（*haute cuisine*）。新烹飪的提倡者主張廚師應縮短烹煮時間、使用新鮮食材、減少對冰箱的依賴、簡化菜單、禁用醃漬、發酵等技法、嘗試新科技、引進營養學觀念及發揮創意。從新烹飪發軔至今，它不僅提升地方特色菜的地位，也帶動不同區域飲食的融合，催生了所謂「加州烹飪」（*Californina cuisine*）或「無國界烹飪」（*fusion*

cuisine)，彰顯反省再生的力量，中國菜也受到了影響，更爲之後的慢食運動打下了基礎。廖炳惠指出，「在後現代環境下的全球化跨國交流，已經讓許多地域性的飲食文化無法再保持純粹性。」（2004：35）李昂在〈東西方頂級大會串〉一文裡提到在新加坡萊佛士酒店（Raffles Hotel）裡的「鄭大夫」（Doctor Cheng）裡品嚐 Fusion 的經驗：

規模中等的餐廳擺設真的「不中不西」，有一旁帳幔可放下有印度風味的「廂房」，中央也有純西式的擺設。桌上的筷子另一端是刀叉；也就是說，將筷子和刀叉結合一起，桌上不須擺兩種餐具，要切牛排翻過來一頭用刀叉，要夾青菜就用另一頭的筷子。……西式龍蝦冷盤下有冬粉，上放日式醃薑。炸蝦餅加印度香料的鳳梨味汁。印度薄餅取代了一般西餐麵包，但上面又有番茄等等，有點像西方的 pizza。蝦下面放海帶與酸菜，一旁還有日式蘿蔔泥醬。還有西式烤鵝的下面是加十足南洋香料的香米。……主菜羊排是放在一個張開有兩尺長的既碗又盤的透明玻璃器皿，羊肉本身是十足的西式烤羊排，但底下的蔬菜則是中式炒法，還帶點甜醬味道。（2002：41-43）

多種族匯聚的新加坡，本身具有特殊的文化，在全球化的帶動下，形成更多元的跨界料理。因此在此地品嚐到的 fusion cuisine，從餐廳裝潢、擺設到料理，無不呈現跨界融合的美學。

二、飲食的擬像化

布希亞在《擬仿物與擬像》這本書中表示後現代社會的核心以一詞概括，即爲「擬仿」（simulacrum）。他認爲，後現代的世界本身即爲「真實」（reality）的擬仿物，他並以系統化的論述，推演出擬像的三重秩序：先對真實的模擬，再大量生產仿造的真實，最後仿造的真實成爲更真的超真實。謝忠道在〈美味的純度〉一文裡即反映了後現代社會的這種飲食特質。他認爲，在台灣要喝到百分之百的純果汁幾乎是不可能的事，許多標榜百分之百的純果汁不是添加了許多人工調味料，就是濃縮汁還原，稱不上是純正果汁。消費者長期吃到不純正的東西故無法分辨食物的純度，銷售者更理直氣壯地灌水作假，因爲無人能確知產品口味的純正性，如此惡性循環，到最後，產品必須依賴更多人口調味來加重味道。長期下來，消費者誤以爲調味的食物是本色，最後竟以假爲真，真實的味道最後被扭曲了。黃寶蓮在〈司命灶君〉一文裡也提到：

我們吃的東西成了貨物，貨色統一。都是人工製造，溫室生產，色彩鮮豔，果實肥大，淡然乏味的東西，我們給小孩吃，從小吃，長大了，他們就再也知道食物原來真正的美味，他們的味覺比較遲鈍，也不挑剔，也不懂美食，飲食不過是把胃填飽，新一代人也都習慣人造味、色素等等加工食品，可以造成美麗誘惑人的色感，將來食物都賣色相，……已經沒有什麼純正品種，原始原汁原味的東西。(232)

現代人習慣了統一化的食物後，失去了辨味的能力，正如後現代論述中所言，人類迷失在「仿造真實成為更真的超真實」裡而渾然不自覺。李昂小說〈素齋〉裡的王齊芳在少女時代品嚐「素」糖醋排骨時，覺得「果真像如假包換的豬小排，但放入嘴裡一陣嚼咬，還得由父親加以解說，才知道那『排骨』是由一截截的油條加工作成」(117)，王齊芳對此迷惑：「極度的不真實感，不知吃到嘴裡的究竟要以葷的『豬小排』或素的『油條』來品味？」(117)新祖宮的素宴標榜「不得食一切眾生肉、食肉得無量罪」，故採素料烹調，但於形於色均與葷食維妙維肖，甚至還命以葷名，如：素炒蝦仁、銀菜鱸絲、韭翠蟹粉等，正如廖炳惠所言，「這基本上是把飲食文學、懷舊和布希亞所說的擬象(simulacra)結合，以這些比真實物還要更像的擬象，讓素食者彷彿能夠品嚐到肉食的符號和真髓，而又不曾觸犯現實之中有關於素食療養系統的禁忌」(2004：116-7)，人們藉由吃齋祈求消災解厄，但食物的內容又具有葷食的擬象，可看出文本在某部分反映出後現代的飲食風貌。

三、後現代的環保意識

劉亮雅認為，「後現代的耽溺繁華除了連結了個人的疾病、死亡，遂也指向全球過度開發、環境污染所造成的生態問題，甚至帶來宇宙浩劫、世界末日。」(2004：88)近幾年，全球暖化引起氣候驟變屢屢在世界各地引發災情，讓不少人驚覺環保的重要性。蔡素芬描述在芬蘭旅行的經驗，品嚐鮭魚料理後，對環境日益遭受破壞而感到憂心：

現今所有鮭魚原水域，都有從腐化的魚身堆積下來的毒素污染，那是牠們遊歷海洋留下的禮物。鮭魚天性的壯美和魚身污染，都令我在享受牠的美味時，心理有額外的負擔，尤其吃生魚片，愛鮭魚的肉質更甚鮪魚，肚裡不知填進了多少在透鄉產卵途中挾帶污染物質的魚魂，和養殖場中天女散花般灑下的化學藥素。(2006：112)

張詠捷在《食物戀》裡感慨現代人短視近利，忽視生態保育的重要，漁民毒魚及觀光客湧入澎湖，造成魚獲量減少：

而近年來海島毒魚的風氣很猖狂，幾乎半死的海域也難再生成大蛤了，即使潮間帶發現了蛤貝的蹤跡，貪婪的現代人也沒耐心等到它成長，迫不及待就挖光了，所以菜市場裡很少再看到像拳頭一樣大的蛤貝。……村落古墳遷移了，大蛤貝也漸漸不見蹤影，將來海島後輩子孫，恐怕連掃墓都不懂了，想吃大蛤包飯，只有在南柯夢裡……（42-3）

她更憂心海島的漁事衰落，是否為上天懲罰人類毀漁礁、毒魚苗，趕盡殺絕過撈魚群的貪婪？海島人沒法討生活，人都跑光了，虎井島會不會成了荒島？陳義芝認為從消費文化的角度可觀照後現代社會情境，其中「能源耗盡引發的生態危機」便是他所提出了後現代社會情境的特點之一。施叔青的《微醺彩妝》藉著人體疾病和地球生態問題對比物質文明，且隱含對九〇年代魔幻聲色享樂的批判。耳鼻喉科醫生楊傳梓因為憂鬱症而藉酒忘憂，對氣候變化敏感的他害怕溫室效應造成全球暖化，台灣將淹沒於海底；呂之翔在喪失嗅覺後來到了華山特區，他病變的眼裡看到了國民黨十五全大會時政客手持紅酒有如被污染的黑色海水，在電視新聞影像的快速跳動下，他的視覺卻停格在前一個鏡頭：「枯骨白化的海底珊瑚墳場」。這種幻覺所諷刺的是富商王宏文與政客官商勾結的行徑，另一方面也批判了海洋污染的嚴重性，而政客竟枉顧人民利益耽溺於酒醉金迷的世界裡。

當環保訴求成為社會共識，一個為數龐大的「樂活族」(LOHAS) 群體便由此產生。LOHAS (Lifestyles of Health and Sustainability) 主張的是追求健康、環保、社會正義、自我成長、永續的生活形態，這個自發性的全球運動正逐漸改變人類的生活。黃寶蓮在〈食材的情慾饗宴〉中提到：「新飲食文化，儼如一場腸胃革命，從有機農產、慢食運動，延伸到追溯食物來源，支持本地農產，反對基因改良食品，吃含豐富活酵母菌、礦物質、纖維的生食。」(73) 樂活、慢活、慢食，都是當前的熱門話題，也同樣出自對工業化社會快速生活步調中造成大量消費、自然資源枯竭以及全球化所引起對文化破壞的反思與抵抗。蔡珠兒〈香蕉之死〉一文提到，全世界的香蕉有三百多種，但由於香蕉貿易被 Del Monte 等五大跨國商社壟斷，為求商品多產和美觀，只種 Cavendish 這品種，如此一來可能導致滅種的危機。她指出：「全球有五億窮人靠香蕉過活，如果它真的滅絕，勢必引發災難饑荒，而一個沒有香蕉的世界，更是不堪設想。」(2005：32) 後現代社會的飲食新潮流即致力於反對食物口味的標準化，保護源自歷史文化的飲食

習慣，並捍衛世界食物和農牧的生物多樣性。

小結

在探討文本與後現代主義的關係之前，本章已先爬梳後現代主義及其相關的重要論述，並指出本地學者援引的依據，及其所指稱的後現代情境。筆者認為，不能從單一事件做為台灣後現代與前期的切割點，畢竟「後現代」本身還在進行中，前期的文化現象也還存留部分在目前的社會中，但不可否認的是台灣現階段已出現後現代（或後工業時代）的現象。自八〇年代以降，隨著政策鬆綁，經濟起飛，新的社會及文化環境崛起，「後工業社會」隱然成形。八〇年代的台灣文學盛景，也不能以後殖民或後現代斷然界定。台灣特殊的歷史背景與西方後殖民或後現代發展進程有所不同，當西方後殖民及後現代理論進入台灣之後，兩者互相滲透、影響，已然形成本土化的後殖民或後現代模式。在台灣談論後現代主義，其實是後現代主義已在文藝領域中，經由本地學者或文化工作者以誤解而具創意的方式去推衍、擴散其歷史效應，並將它與台灣解嚴後的多元發展相提並論。

本章進而針對台灣自八〇年代以降重要飲食文學進行研究，探討後現代主義進入台灣文壇後，經由本地作家、學者詮釋後所產生的變化，論證文本所反映的後現代書寫特質，並藉由文本剖析後現代的飲食情境。研究結果發現，張大春打破現實主義直指問題核心的陳規，運用魔幻寫實主義的技巧，表達對弱勢族群的關懷及物質文明的反思，呈現飲食小說的另一種後現代面向。〈饑餓〉從語言系統中解放被壓迫者的聲音，讓讀者捧腹大笑之餘能夠更同情社會邊緣人的處境，不只呈現華麗的魔幻寫實文字表象，也應和了魔幻寫實的批判精神，足見張大春的魔幻寫實已然本土化，成為臺灣文學的書寫模式。黃凡的〈冰淇淋〉深入到遼闊的宇宙之間，藉由超脫出臺灣與地球現實之上的視野，來反思整個人類歷史、整個宇宙起源興衰的過程，以及現實困境應該怎麼解決、甚至有無解決的可能。黃凡採取科幻的筆法，以「食」為主軸，衍化出許多相關敘述描述未來世界、未來文明的墮落方式及其結果，事實上是反映台灣進入所謂後現代社會的種種現象，這種科幻的書寫策略擺脫了傳統現實主義小說一針見血的模式，而能夠以一種更多元、更有趣味性的方式來吸引閱讀族群。《微醺彩妝》裡真假對立符碼的差異崩解，真實與虛構的界限不在，一切相互滲透，又彼此瓦解，消融於擬象運作的空間裡的現象驗證了布希亞的擬像論；媒體人及報導炒作紅酒等流行文化，不僅掌控人的欲望取向，也影響了社會運作。在商品拜物主義下，「紅酒」以物品的符號建立起社會關係。簡言之，《微醺彩妝》所呈現的就是在擬像的包裹下，被商品、流行異化的後現代台灣。焦桐的《完全壯陽食譜》以食物為隱喻系統，藉各種食物的共和現象表達詩人對族群融合的期待，一方面劃破省籍疆界，另一方面超越二元價值邏輯。以食譜形式寫詩，也打破了傳統現代詩單一文

類呈現的格局，泯除了文類的界限。廚藝／食欲與詩藝／情慾的交流，解構了身體與政治的壯陽文化，也達成了解構批評的首要工作：將每一對概念之間的主從及先後關係顛倒。《阿媽的料理》以女性的私領域裡的小事物挑戰公領域的大敘述，為女性長期被壓抑的情欲找到舒展的空間，驗證李歐塔質疑大敘述的觀點。後現代的每個文學領域，都有反抗固定且僵化價值理念的企圖，抬高曾被父權社會邊緣化的女性地位，使女性的記憶不再沉沒於歷史的洪流中，更是後現代女性主義者致力的方向。江文瑜以詩歌表達對弱勢族群尊重與關懷，反思資本主義對本土文化的衝擊，科技對生活造成的影響等，顯見其後現代的思考態度。而詩歌採雙關諧擬、圖象化、遊戲式、重複及拼貼等書寫技巧，亦反映出詩集具備的後現代創作特色。

本章另一項研究重點是藉由臺灣當代文學中關於飲食的描述，論證後現代社會下的飲食風貌。在全球化的影響下，「去除疆界」並「重新開拓」可謂後現代飲食最大特色，一方面拜科技發達之賜，食物已打破自然規律及地域限制，現代人能在任何時間地點品嚐到跨時空的食物；而另一方面，現代人「回歸自然」的趨向，波及了味覺審美活動，精緻的美食原則開始受到了挑戰。後現代的繁華除了連結了個人疾病、死亡，也指向全球過度開發、環境污染所造成的生態問題，讓作家驚覺環保的重要性，並投注更多的關懷。後現代的世界本身即為「真實」（reality）的擬仿物，在食物的面向上，口味的大量複製讓現代人習慣統一化的食物，而失去了辨味的能力。後現代社會的飲食新潮流即致力於反對食物口味的標準化，保護源自歷史文化的飲食習慣，並捍衛世界食物和農牧的生物多樣性。

結論

劉勰《文心雕龍·時序篇》云：「文變染乎世情，興廢繫乎時序」，文學創作必須與時代結合，而時代風氣亦能促進或妨礙文學的發展，由是，研究臺灣文學發展固須考量到臺灣的歷史情境。八〇年代以降，隨著社會轉型，經濟起飛，政治解嚴，客觀環境的改變也拓展了文學表達的空間，「後現代」與「後殖民」思潮的湧入，提供本土作家另一番視野。作家以「飲食」作為書寫題材，自然能展現在後現代與後殖民互相交融滲透下的社會面向與文化意識，其行文策略也更能凸顯後現代與後殖民書寫特色。

作者個人的內在因素與社會環境的外在因素是文學發展的要素，考察文學現象亦須兼顧兩者，才能客觀論述文學與社會之間的關係。從戰後飲食文學的書寫主題，便可觀照出文化集體意識及社會變遷的歷程。當代飲食文學的書寫內容與表現手法，皆呈現傳統與創新互見的情形。首先，就書寫內容而論，文人寄託鄉愁於食物，藉此喚醒記憶中的味蕾並重溫舊夢，是中國文學裡的特有現象。在臺灣當代飲食文學裡，延續這項文學傳統，一九五〇之後中國大陸來台作家往往透過回味食物來勾起故鄉的記憶，並寄託鄉愁。作家的集體記憶亦反映社會現象，生長在戰後五〇年代的臺灣作家，在他們的作品裡，誠實記錄貧窮年代的庶民生活，透過懷舊的飲食書寫呈現今昔之別，藉由集體記憶共構出原鄉風景。但這種懷舊的狹窄面隨著時代變遷而呈現新風貌，近來具有懷舊氣氛的飲食文學已走出了對往昔的傷感，而轉向對當下的懷舊，這種缺乏歷史深度，只將消逝的過去納入自己的味覺、嗅覺、觸覺及文化的身體內，形成某種回顧與收藏的特殊情愫，是後現代的飲食風貌。此外，從文本中可見醫食同源的飲食觀，從古延續至今，代表傳統文化已根深柢固並內化為人民生活習慣。隨著社會轉型，女性意識抬頭，從文本中對用餐儀式、空間的描述，可見性別意識的轉變，也說明了後殖民社會中女性反客為主的趨勢。

再從表現手法分析，在當代飲食文學中，除了記載飲食行為、社會群象，作家往往藉由飲食經驗注入對生命哲理的省思，這種書寫方式能夠呈現作家個人之涵養、情性，也能拓展讀者的感發，擴充飲食文學的抒情內涵。九〇年代以降的飲食文學已然超越傳統的懷舊書寫方式，更增添深厚的哲理思維。在文章中插入飲食典故或為食材爬梳歷史，以增加文章的知識性，是當代飲食文學作家慣用的行文模式。作家以飲食文化工作者的身份考察歷史的源流與社會文化變遷，或以藝術方式梳理食物的歷史，結合理性與感性思維，讓人文和自然產生交集。此外，作家在書寫食物歷史的過程裡，反映出受文化群體意識影響，食物的身價有所變化。作家從飲食經驗中引發物外之趣，或藉飲食寓志，亦是比興書寫傳統的表現；

將飲食男女結合，運用傳統比興及後現代魔幻現實的創作手法，則是當代台灣飲食書寫的特色。

再者，就書寫形式而論，部分被定義為自然寫作的作品，由於書寫內容涉及飲食，故可採跨學科的方式將其置入飲食文學的疆域來討論，這些作品融合了科學與文學、哲學、甚至生活美學，儼然是明清小品詠物之體的再現。除了自然寫作與飲食書寫重疊，將「旅行」與「飲食」兩種跨學科的主題並置於文本中，形成相互指涉的新文類，是二十世紀末的文學新趨勢。跨國旅行作家常以社會觀察者的角度，將異國的文化資訊，透過文字加以記錄，提供了未能接觸該地文化的國人構思一個想像的地圖。作家不僅檢視異國文化，也藉此對本土文化進行反思。臺灣當代的旅行／飲食文學隨筆式（essay）的寫法，注入較多的知識與典故，寄託更深厚的人文精神，為飲食文學創造出論說式的典範。飲食文學、自然寫作與旅行文學交互展現後現代文學的多元特質

臺灣是個移民的社會，除了原住民、閩南、客家後裔，戰後又有外省族群的加入，而不同族群的飲食內容則是其相互連繫和鞏固認同相當重要的後現代方式和元素，省籍差異及國族認同往往反映在飲食中。但歷經世代的變遷，以及全球化的影響，臺灣的飲食風貌逐漸出現跨越族群與國界的現象。從戰後的飲食書寫主題，可洞見臺灣社會轉型軌跡及飲食文化內涵的承繼與開創，作家的書寫策略也反映了受社會環境及西方文藝理論的影響，在文學體製、風格上呈現多元發展的趨勢。

飲食文學結合吃的歷史、典故、文化、人情及個人與集體記憶，除了作為文本的構成因子，也被作家攝取作為後殖民小說的發揮題材。解嚴後文學的主題意識為多元身分認同和去中心，當政治與文化界高舉本土運動旗幟時，後殖民的意識已悄然融入文學作品裡，形成作家的書寫特質，而文本內容亦反映出後殖民的飲食風貌，例如：西方人以充滿想像的東方主義式觀點看待陌生的華人食物；日系及美式咖啡文化在台消長的情況說明了帝國主義對台的軍事、政治行動雖已告歇，但其影響卻未曾停止，並以變相的文化侵略方式繼續對台滲透。後殖民的飲食風格亦反映在飲食文化上正統與混種的角力，在亞洲地區的華人飲食圈內，都可見經由向正宗挪用加以擬仿所創造的新品，這種邊緣對中心的想像模仿，由於不拘於傳統束縛，在脫離原生種後更能發揮創意，甚至能喧賓奪主取代原創者的地位。

自八〇年代以降，政策鬆綁，經濟起飛，新的社會及文化環境崛起，後現代主義在此情境下進入台灣文壇，經由本地作家、學者詮釋後產生了變化，從研究文本中可反映作家的後現代書寫特質已有本土化的趨勢，成為臺灣當代後現代文學的特殊模式。作家打破現實主義直指問題核心的陳規，運用魔幻寫實主義的技

巧，表達對弱勢族群的關懷及物質文明的反思，呈現飲食小說的另一種後現代面向，或採取科幻的書寫策略擺脫了傳統現實主義小說一針見血的模式，而以一種更多元、更有趣味性的方式來反映台灣進入後現代社會的種種面向。此外，作家亦運用後現代的解構策略來打破二元對立觀點，並顛覆主從及先後關係。就內容而論，後現代具有有反抗固定且僵化價值理念的企圖，表達對弱勢族群尊重與關懷，反思資本主義對本土文化的衝擊，科技對生活造成的影響，因此，後現代飲食風潮呈現「回歸自然」的趨勢，並重視源自歷史文化的飲食習慣。

八〇年代的台灣文學盛景，呈現後殖民與後現代並陳的局勢。台灣特殊的歷史背景與西方後殖民或後現代發展進程有所不同，當西方後殖民及後現代理論進入台灣之後，兩者互相滲透、影響，已然形成本土化的後殖民或後現代模式，臺灣飲食文化所呈現的跨國雜燴正可說明後殖民與後現代韻韻交織的現象。「後現代」與「後殖民」論述進入臺灣迄今已達二十年，從研究文本中發現，作家受到這兩種文藝理論的影響所建構的文學風格日趨明顯。尤以「飲食」作為書寫題材的文學作品，更能反映出在這兩股西潮帶動下所呈現的書寫特質，而文本亦忠實地展現後現代與後殖民情境下的飲食風貌。

參考書目

- 王仁湘。2001。《飲食之旅》。台北：台灣商務。
- 王宣一。2003。《國宴與家宴》。台北：時報。
- 王昱婷。2005。〈與舊時回憶的相遇—張詠捷著《食物戀》〉。《全國新書資訊月刊》。81（9月）。
- 王開平。1998。〈想像本事——重建作家／作品現場：張大春〉。《聯合報》。41版。9月21日
- 王寧。2003。《文學與精神分析學：王寧文化學術批評文選之4》。臺北市。洪葉文化。
- 王潤華。2003。《榴槤滋味》。台北：二魚文化。
- 王德威。1997。〈序論：性，醜聞，與美學政治〉。《北港香爐人人插：戴貞操帶的魔鬼系列》 臺北市：麥田。
- 。1999。〈異象與異化，異性與異史——論施叔青的小說〉。《微醺彩妝》。臺北：麥田。
- 方虹婷。2006。《飲食華語課程教材設計——兼論網上輔助活動建構》。臺灣師範大學華語文教學研究所碩士論文
- 方梓。2001。《采采卷耳》。台北：麥田。
- 心岱。1992。《食色列傳》。台北：時報文化。
- 白先勇。1999。《孽子》。台北：允晨。
- 。2002。〈花橋榮記〉。《臺北人》。台北：爾雅。
- 白靈。2001。〈情不重。不生娑婆——江文瑜詩集《阿媽的料理》〉。《阿媽的料理》。台北：女書文化。
- 平路。1985。〈玉米田之死〉。《玉米田之死》。台北：聯經
- 丘彥明。2000。《浮生悠悠：荷蘭田園散記》。台北市：新新聞文化。
- 江文瑜。2001。《阿媽的料理》。台北：女書文化。
- 江寶釵。2002。〈一隻女的螞蟻要上樹〉。《聯合報》。2月4日
- 成英姝。2006。〈吃得沒品味〉。《飲食》13（9月）。
- 朱立元主編。2005。《當代西方文藝理論》。上海。華東師範大學。
- 李元貞。2001。〈從阿媽的料理（詩藝）評江文瑜第二本詩集〉。《阿媽的料理》 台北：女書文化。
- 李昂。2002。《愛吃鬼》。台北：一方。
- 。2002。〈吃〉。《聯合文學》。127期（4月）。
- 。2004。〈果子狸與穿山甲〉。收入陳雨航主編《九十三年小說選》。台

- 北：九歌。
- 。2005。〈國宴〉。《聯合文學》。254（12月）。
- 。2005。〈牛肉麵〉。收入蔡素芬主編《九十四年小說選》。台北：九歌。
- 。2006。〈素齋〉。《鹽份地帶文學雙月刊》。2（2月）。
- 。2006。〈春膳〉。《鹽份地帶文學雙月刊》。4、5（6月、8月）。
- 。2006。〈世界小吃的中心〉。《飲食》11（7月）。
- 李欣倫。1999。〈飲食文學國際研討會之圓桌會議：味蕾、鄉愁及其他〉。收入《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討會論文集》。焦桐、林水福主編。臺北市：時報文化。
- 李建民。2000。《八〇年代台灣小說中的都市意象——以台北為例》。台北市立師範學院應用語文研究所碩士論文
- 李淑雲。2003。《茶在現代散文中的情境塑造》。臺灣師範大學國文教學碩士論文
- 李爽學。2000。〈尤里西斯的傷疤〉。《中國時報》。42版。4月6日
- 李潼。1990。〈鴨賞與糕渣〉。收入焦桐編。《臺灣飲食文選 I》。台北：二魚。
- 李歐梵。2005。〈貪食家的狂想曲〉。《飲食》4（12月）。
- 吳安安。2005。《儀禮飲食品物研究》。臺灣師範大學國文研究所博士論文
- 吳明益。2002。《當代臺灣自然寫作研究》。中央大學中文研究所博士論文
- 邱貴芬。1997。《仲介臺灣·女人》。臺北市：元尊文化
- 林太乙。1998。〈母愛拌在收鬆裡〉。收入焦桐編。《臺灣飲食文選 II》。台北：二魚。
- 林文月。1999。《飲膳札記》。台北：洪範。
- 林水福。2005。〈無味的河豚〉。《飲食》3（11月）。
- 林央敏。1985。〈飢餓〉。唐文標主編《一九八四臺灣小說選》。台北：前衛。
- 林建光。2003。〈政治、反政治、後現代：論八〇年代台灣科幻小說〉。《中外文學》31：9（2月）。
- 林海音。2004。〈蟹殼黃〉。收入王德威、黃錦樹編《原鄉人：族群的故事》。臺北市：麥田。
- 林淇瀆（向陽）。2001。《書寫與拼圖——台灣文學傳播現象研究》。台北：麥田。
- 林銓居。1997。〈煲湯〉。收入焦桐編。《臺灣飲食文選 I》。台北：二魚。
- 林嘉翔。2006a。〈餐飲服務新趨勢〉。《飲食》13（9月）。
- 。2006b。〈營養滿點沙丁魚〉。《飲食》13（9月）。
- 林鎮山。1999。〈飲食與鄉愁——論〈卡普琴諾〉與〈玉米田之死〉〉。焦桐、林水福主編《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討會論文集》。臺北市：時報文化

- 沈花末。2005。〈米粉芋〉。收入陳芳明編。《九十三年散文選》。臺北市：九歌。
- 沈孟穎。2005。《咖啡時代：臺灣咖啡館百年風騷》。臺北縣：遠足文化。
- 沈曉茵。2002。〈果肉的美好：東西電影中的飲食呈現〉。《中外文學》。31：3（8月）。
- 沈謙。1992。《文心雕龍與現代修辭學》。臺北市：文史哲。
- 孟樊。1980。〈台灣後現代詩的理論與實際〉。孟樊、林耀德編《世紀末偏航——一八〇年代台灣文學論》。台北市：時報文化。
- 阿盛。2005。〈煙火醬菜〉。收入陳芳明編。《九十三年散文選》。臺北市：九歌。
- 周志文。1997。〈泡沫紅茶〉。收入焦桐編。《臺灣飲食文選 I》。台北：二魚。
- 周芬娜。1998。《繞著地球吃》。台北：聯經。
- 。2000。《帶著舌頭去旅行》。台北：聯經。
- 。2002。《品味傳奇：名人與美食的前世今生》。台北：積木文化。
- 。2002。《新上海美食紀行》。台北：積木文化。
- 。2003。《花之宴：愛花人的飲食札記》。台北：積木文化。
- 。2004。《飲饌中國：縱橫大江南北的美食巡禮》。台北：積木文化。
- 洪小雯。1997。〈哈哈鏡下誇大、變形的文學形象——探討八〇年代台灣短篇小說中的魔幻寫實主義〉。《台灣人文》1（6月）。
- 洪正鈴。2001。《金瓶梅詞話之原型研究》。臺灣師範大學國文研究所碩士論文
- 洪郁芬。1998。《與飲食行為相關的中文譬喻及中華文化》。輔仁大學語言學研究所碩士論文
- 侯文詠。2000。〈失去的嗅覺——讀施叔青的《微醺彩妝》〉。《中央日報》。22版。3月9-10日。
- 南方朔。2000。〈微醺·擬態·紅酒夢〉。《聯合報》48版。5月1日。
- 。2002。〈從「仙女圈」一路走來！〉。《南方絳雪》。台北：聯合。
- 。2005。〈後殖民論述的第一道聲音〉。《黑皮膚·白面具》。陳瑞樺譯。臺北市：心靈工坊文化
- 施叔青。1999。《微醺彩妝》。台北：麥田。
- 施明德。2002。《無私的奉獻者 狂熱的革命者》。台北：天下遠見。
- 虹影。2005。〈廚房之舞〉。《飲食》。創刊號（9月）。
- 胡衍南。2000。《食色交歡的文本——金瓶梅飲食文化與性愛文化研究》清華大學中文研究所博士論文
- 胡錦媛。2002。〈食色經濟學：焦桐《完全壯陽食譜》〉。《中外文學》32：3（8月）。
- 唐捐。2000。〈向麻木開火〉。《中央日報》。22版。5月5日~5月7日。

- 唐魯孫。1987。《中國吃的故事》。台北：漢光文化事業。
- 。2003。《老古董》。台北：大地。
- 。2002。《酸甜苦辣鹹》。台北：大地。
- 。2000。《大雜燴》。台北：大地。
- 。2000。《說東道西》。台北：大地。
- 。2002。《中國吃》。台北：大地。
- 。2004。《什錦拼盤》。台北：大地。
- 。2003。《天下味》。台北：大地。
- 。2002。《老鄉親》。台北：大地。
- 。2002。《故園情（上）（下）》。台北：大地。
- 。2000。《唐魯孫談吃》。台北：大地。
- 徐世怡。1998。《流浪者的廚房》。台北：大塊。
- 徐國能。2003。《第九味》。台北：聯合文學。
- 徐耀焜。2005。《舌尖與筆尖的對話——台灣當代飲食書寫研究 1949-2004》。彰化師範大學中文研究所碩士論文
- 凌拂。1995。《食野之萃》。臺北市：時報文化。
- 郝譽翔。1999。〈婉轉附物，迢悵切情——論林文月《飲膳札記》〉。焦桐、林水福主編《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討會論文集》。臺北市：時報文化。
- 。2000。《逆旅》。台北：聯合文學。
- 。2002。〈讓人頭疼讓人瘋狂——閱讀李昂〉。《幼獅文藝》503（2月）。
- 郜瑩。2003。《少食多滋味》。臺北：麥田。
- 孫梓評。林文月演講。2001。〈悲歡哀樂的飲食記憶--非食譜的《飲膳札記》〉。《中央日報》。18版。4月30~5月2日。
- 孫瑋芒。2006。〈味蕾三溫暖〉。《飲食》11（7月）。
- 郭強生。1997。〈超市情挑〉。收入《情人上菜》。台北市：皇冠。
- 陳正芳。2002。〈魔幻現實主義在台灣小說的本土建構〉。《中外文學》31：5（10月）。
- 陳光興。2005。〈法農在後／殖民論述中的位置〉。《黑皮膚·白面具》。臺北市：心靈工坊。
- 陳志銳。1997。〈為台北照鏡：看台北電影「愛情萬歲」、「飲食男女」、「獨立時代」的男女角色及其表現手法〉。《台灣人文》1（6月）。
- 陳芳明。2002。《後殖民台灣：文學史論及其周邊》。臺北市：麥田。
- 。2003。《現代散文精讀》。麗文文化。

- 陳佩君。2002《飲膳正要之研究》。北市師應用語言文學研究所碩士論文
- 陳宛茜。2006。〈咖啡烏，厚厚一杯別太甜〉。《飲食》11（7月）
- 陳思和。1999。〈試論現代散文創作中的談「吃」傳統〉。焦桐、林水福主編《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討會論文集》。臺北市：時報文化。
- 。1999。〈威而剛時代的神話顛覆〉。《中央日報》。22版。7月12日。
- 陳建志。2002。〈紐約，美食共和國〉。收入焦桐編。《臺灣飲食文選 I》。台北：二魚。
- 陳俊榮。2002。〈台灣後現代詩的論述〉。《佛光人文社會學刊》2（6月）。
- 陳益源。1999。〈食慾與色慾——明清豔情小說裡的飲食男女〉。焦桐、林水福主編《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討會論文集》。臺北市：時報文化。
- 陳詔。1991。《美食尋趣：中國饌食文化》。上海：上海古籍出版。
- 陳義芝。2000。〈台灣後現代詩學的建構〉。國立台灣師範大學國文學系主編，《解嚴以來台灣文學國際學術研討會論文集》。台北：萬卷樓。
- 陳麗伶。2005。《臺灣食客法國戀曲：品味文化的美食故事》。台北：麥田。
- 梁正居。2002。〈辦桌〉。收入焦桐編。《臺灣飲食文選 I》。台北：二魚。
- 梁實秋。2002。《雅舍談吃》。台北：九歌。
- 梁瓊白。2006a。〈箇中三味〉。《飲食》5（1月）。
- 。2006b。〈淡泊滋味長〉。《飲食》9（5月）。
- 章緣。2004。〈生魚〉。張寶琴主編《聯合文學二十年短篇小說選 1984~2004》。台北：聯合文學。
- 梅家玲。2004。〈「她」的故事——平路小說中的女性·歷史·書寫〉。《性別、還是家國？：五〇與八、九〇年代台灣小說論》。台北市：麥田。
- 張大春。1988。〈饑餓〉。《四喜憂國》。台北：遠流。
- 張小虹。1999。〈慾望廚房〉。《完全壯陽食譜》。台北：時報文化。
- 張玉欣。2005a。〈臺灣的辦桌文化〉。《傳統藝術》57（8月）。
- 。2005b。〈臺灣的火鍋文化〉。《中國飲食文化基金會會訊》11：2（5月）。
- 張曼娟。2004。《黃魚聽雷》。台北：皇冠。
- 張淑英。1999。〈烹飪經驗與女性自我實現——以《巧克力情人》和《春膳》為例〉。焦桐、林水福主編《趕赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討會論文集》。臺北市：時報文化。
- 張詠捷。2005。《食物戀》。台北縣：野人文化。
- 張瑞芬。2005。〈食神·花語——論蔡珠兒散文〉。《聯合文學》254（12月）。

- 張錯。1999。〈M·F·K·費雪與《飲食之藝》〉。焦桐、林水福主編《趕赴
繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討會論文集》。台北市：時報文化。
- 焦桐。1999。《完全壯陽食譜》。台北：時報。
- 。2003。〈C L 憂鬱的滋味——序徐國能散文集《第九味》〉。《第九味》。
台北：聯合文學。
- 。2005。〈論火鍋〉。收入鍾怡雯主編。《九十四年散文選》。台北：九歌。
- 。2006a。〈品味澳門〉。《飲食》15（11月）。
- 。2006b。〈文學宴〉。《飲食》16（12月）。
- 賀淑瑋。1999。〈《完全壯陽食譜》之「幽默」策略〉。焦桐、林水福主編《趕
赴繁花盛放的饗宴——飲食文學國際研討會論文集》。台北市：時報文化。
- 琦君。1981。〈春的喜悅〉。《母心似天空》。臺北市：爾雅。
- 黃凡。2005。〈冰淇淋〉。《黃凡後現代小說選》。台北：聯合文學。
- 黃子平。2002。〈「故鄉的食物」：現代文人散文中的味覺記憶〉。《中外文學》
31：3（8月）。
- 黃于珊。2004。《棲身在浪漫與現實之間——鄭寶娟小說研究》。淡江大學中文研
究所碩士論文
- 黃心雅。2005。〈「翻譯」法農：權力、慾望與身體的中介書寫〉。《黑皮膚·
白面具》。陳瑞樺譯。臺北市：心靈工坊文化
- 黃庭芬。2004。《台灣閩客諺語的比較研究——從飲食諺語談閩客族群的文化與
思維及其在國小鄉土語言教學上的應用》。高雄師範大學台灣語言及教學研
究所碩士論文
- 黃慶萱。1994。《修辭學》。七版。臺北市：三民。
- 黃寶蓮。2002。〈司命灶君〉。收入焦桐編。《臺灣飲食文選 I》。台北：二魚。
- 。2005。〈食材的情慾饗宴〉。《飲食》2（10月）。
- 。2005。《芝麻米粒說》。台北：二魚文化。
- 。2006。〈桌子·筷子·刀子·叉子〉。《中國時報》。12月8日。
- 彭小妍。1997。〈女作家的情欲書寫與政治論述〉。《北港香爐人人插：戴貞操
帶的魔鬼系列》。臺北市：麥田
- 彭怡平。1998。《隱藏的美味——深度探訪法國美食文化風景》。台北：商周。
- 彭輝榮。2002。〈後現代主義和文化研究的文學理論〉。《彰化師大文學院學報》
1（11月）。
- 楊大春。1994。《解構理論》。台北市：揚智文化
- 楊明。2000。《記憶中的味道》。台北：朱雀文化。
- 楊健一。1999。〈賣麵炎仔〉。收入焦桐編。《臺灣飲食文選 I》。台北：二魚。

- 楊惠貞。2005。《北宋文人的飲食書寫——以詩歌為例的考察》。東海大學中文研究所博士論文
- 楊樹清。1999。〈番薯王〉。收入簡嬪編《八十七年散文選》。台北：九歌。
- 愛亞。1999。〈生素情事〉。收入焦桐編。《臺灣飲食文選 II》。台北：二魚。
- 。2001。〈罈子及其他〉收入鍾怡雯，陳大爲主編。《天下散文選 I 1970~2000》。臺北市：天下遠見。
- 。2005。〈吃健康菜〉。《飲食》創刊號（9月）。
- 詹雅雯。2005《紅樓夢四需書寫之研究》。成功大學中文研究所博士論文
- 廖炳惠。1994。《回顧現代：後現代與後殖民論文集》。臺北市：麥田
- 。1995。〈比較文學與現代詩篇：試論台灣的「後現代詩」〉。《中外文學》。24：2（7月）
- 。1999。〈導讀〉。《東方主義》。臺北縣新店市：立緒文化
- 。2000。〈台灣：後現代或後殖民？〉。《書寫台灣：文學史、後殖民與後現代》。周英雄、劉紀蕙編。臺北市。麥田出版。
- 。2001。《另類現代情》台北：允晨。
- 。2004。《吃的後現代》。台北市：二魚文化
- 。2003。《關鍵詞 200：文學與批評研究的通用辭彙編》 臺北市：麥田出版
- 。2006。〈歷史文化塑造的美食天堂〉。《飲食》11（7月）。
- 廖咸浩。1996。〈離散與聚焦之間——八十年代後現代詩與本土詩〉。《台灣現代詩史論》。台北：文訊雜誌社。
- 。1998a。〈悲喜未若世紀末——九〇年代的台灣後現代詩〉。林水福主編。《兩岸後現代文學研討會論文集》。台北：輔大外語學院。
- 。1998b。〈台灣小說與後殖民論述〉——「祕密剋」與「明你祖」之間〉。陳義芝編《台灣現代小說史綜論》。台北市：聯經
- 逸耀東。1987。《祇剩下蛋炒飯》。台北：圓神。
- 。1992。《已非舊時味》。台北：圓神。
- 。2003。《肚大能容：中國飲食文化散記》。台北：東大。
- 。2005。〈臺灣飲食文化的社會變遷〉。《飲食》創刊號（9月）。
- 鄭明嫻。1987。《現代散文類型論》。台北：大安。
- 鄧景衡。2002。《符號、意象、奇觀：臺灣飲食文化系譜》。台北：田園城市。
- 劉枋。2000。《吃的藝術》。台北：大地。
- 劉亮雅。2004。〈後現代，還是後殖民？：《微醺彩妝》中的景觀、歷史書寫以及跨國與本土的辯證〉。《中外文學》33：7（12月）。

- 。2006a。〈文化翻譯：後現代、後殖民與解嚴以來的台灣文學〉。《中外文學》34：10（3月）。
- 。2006b。《後現代與後殖民：解嚴以來臺灣小說專論》。臺北市：麥田。
- 劉淑萍。2005。《中國文學中的食人》。中央大學中文系碩士在職專班論文
- 蔣勳。2001。〈無關歲月〉。收入鍾怡雯，陳大爲主編。《天下散文選 I 1970~2000》。台北：天下遠見。
- 盧非易。1996。《飲食男》。台北：聯合文學。
- 盧建榮。2003。〈台灣史意識的起源：張深切和其台灣英雄群傳〉。《台灣後殖民國族認同》。臺北市：麥田
- 賴孟潔。2005。《唐魯孫飲食散文研究》。中央大學中文系碩士在職專班論文
- 謝忠道。2005a。《慢食》。台北：果實出版。
- 。2005b。〈食物該有的原樣〉。《飲食》2（10月）
- 鍾怡雯。1999。〈記憶的舌頭——美食在散文的出沒方式〉。焦桐、林水福主編《趕赴繁花盛放的饗宴—食食文學國際研討會論文集》。台北市：時報文化。
- 。2000。〈廚房〉。《聽說》。台北：九歌。
- 。2002。〈論杜杜散文的食藝演出〉。《中外文學》31：3（8月）。
- 。2006。〈原始人的食譜〉。《中國時報》。10月17日。
- 鍾明玉。1992。《紅樓夢飲食情境研究》。清華大學中文研究所碩士論文
- 葉怡蘭。2001。《玩味：Yilan 的味蕾漫遊筆記》。台北：麥田。
- 。2004。《在味蕾的國度飛行：Yilan 的世界美食地圖》。台北：正中。
- 。2005。《尋味紅茶：Yilan 的品飲手札》。台北：積木。
- 葉維廉。1995。〈殖民主義〉。《後殖民理論與文化認同》。張京媛編。臺北市：麥田
- 葉連鵬。2006。〈將文化入味，以情感調味——評介張詠捷《食物戀》〉。《文訊》。246。（4月）。
- 隱地。1995。《愛喝咖啡的人》。台北：爾雅。
- 。2002。〈餓〉。收入焦桐編。《臺灣飲食文選 II》。台北：二魚。
- 簡妙如。1998。〈將布希亞佔爲己用——擬象論的解讀與媒體分析的再延伸〉。《哲學雜誌》24（5月）。
- 簡媜。1994。《下午茶》。臺北市：洪範。
- 。1994。〈肉慾廚房〉。收入焦桐編。《臺灣飲食文選 I》。台北：二魚。
- 。2005。〈在茄紅素的領導下〉。收入陳芳明編《九十三年散文選》。台北：九歌。
- 。2005。〈小管與魚的傷心往事〉。收入鍾怡雯主編。《九十四年散文選》。

- 台北：九歌。
- 簡意文。2005。《白居易詩中的衣食雅趣》。高雄師範大學國文教學碩士班論文
- 蔡秀敏。2002。《唐代敦煌飲食文化研究》。中正大學中文研究所碩士論文
- 蔡珠兒。2002。《南方絳雪》。台北：聯合。
- 。2005。《紅燭廚娘》。台北：聯合。
- 。2006a。〈人在新江湖——市場癩婆〉。《中國時報》。10月17日。
- 。2006b。〈人在新江湖—他們在吃白松露〉。《中國時報》。12月30日。
- 。2006c。《饕餮書》。台北：聯合。
- 蔡素芬。2006。〈北極圈松香鮭魚〉。《飲食》9（5月）。
- 韓良憶。1997。《羅西尼的音樂廚房》。台北：商周。
- 。2001。《流浪的味蕾》。台北：皇冠。
- 。2002。《青春食堂》。台北：皇冠。
- 。2002。《鬱金香廚房》。台北：皇冠。
- 。2003。《廚房裡的音樂會》。台北：皇冠。
- 。2004。《我在法國西南,有間小屋》。台北：皇冠。
- 。2005。《我的托斯卡尼度假屋》。台北：皇冠。
- 韓良露。2001。《美味之戀》。台北：方智。
- 。2001。《微醺之戀》。台北：方智。
- 。2003。《食在有意思》。台北：麥田。
- 。2004。《雙唇的旅行》。台北：麥田。
- 。2005。《韓良露私房滋味》。台北：麥田。
- 。2006。〈戀戀酒館〉。《微醺》。台北：馬可孛羅。
- 顏崑陽。2005。〈饕餮懺悔錄〉。《飲食》創刊號（9月）
- 羅青。1988。《詩人之燈》，臺北：光復。
- 。1989。《什麼是後現代主義》。台北：五四書局。
- A. W. Logue 著。1996。《飲食心理學》。游恆山譯。臺北市：五南。
- Bart Moore-Gilbert 著。2004。《後殖民理論》。彭淮棟譯。臺北市：聯經。
- Edward W. Said 著。1999。《東方主義》。王淑燕等譯。臺北縣：立緒文化。
- Felipe Fernández-Armesto 著。2005。《食物的歷史：透視人類的飲食與文明》。韓良憶譯。臺北縣：左岸文化。
- Frantz Fanon 著。2005。《黑皮膚·白面具》。陳瑞樺譯。臺北市：心靈工坊文化。
- Fredric Jameson 著。1998。《後現代主義或晚期資本主義的文化邏輯》。吳美真譯。臺北市：時報文化。
- 。2001。《後現代主義與文化理論》。唐小兵譯。臺北市：合志文化

- Halbwachs · M 著。2002。《論集體記憶》。畢然、郭金華譯。上海：人民。
- Jack Goody 著。2004。《飲食與愛情》。楊惠君譯。臺北市：聯經。
- Jean Baudrillard 著。1998。《擬仿物與擬像》。洪凌譯。臺北市：時報文化
- Jean-Francois Lyotard 等著。1999。《後現代主義》。趙一凡等譯。北京：社會科學
文獻出版社。
- Raymond Williams 著。2003。《關鍵詞：文化與社會的詞彙》。劉建基譯。臺北市：
巨流。