

食物、文化與族群的雜揉化與再脈絡化 呈現：評《客家飲食文化的跨國經驗》

洪馨蘭*

書評：蕭新煌、周錦宏、張維安主編，2023，《客家飲食文化的跨國經驗》。苗栗銅鑼：客家委員會客家文化發展中心。

《客家飲食文化的跨國經驗》為本年度重要之客家飲食研究論文集，論述範疇涵蓋當代客家飲食文化的內涵、歷史、傳播、在地化與雜揉化（hybridization）過程，提供讀者思索區域客家飲食文化之多元樣貌，以及如何透過飲食符碼呈現客家族群或個人之身分認同與再現。多篇論文並列構成區域與個案比較，沉澱出飲食文化之發展對於一地客家族群之形象與文化意象，在語言續力薄弱的當代，突顯這項集體記憶與技藝在族群意識凝聚與再顯上的重要性。

此書源自客委會客家文化發展中心於2022年舉辦的國際研討會，邀集來自不同國家的學者提出研究成果。依據論文編排順序，本書結構上包括兩條軸線，一是地理概念上的區域；另一則是獨立出來圍繞飲食與文學。從地理座標來看，本書將收錄論文區分為臺灣、東北亞與北美，以及東南亞三個區塊共11篇文章。其中，因是在臺灣舉辦之會議，若加入飲食與文學研究論文，圍繞探討臺灣的客家飲食文化者則有8篇，包括對客家飲食文化研究之評論與期望、時令節氣如何影響客家飲食、客家豬肉菜餚的社會生命歷程、現代客家飲食的新趨勢，以及萬巒豬腳這一特色菜餚的文化傳統和當代論述，也分析臺灣不同文字作品中關於客家飲食的書寫或描繪，以及客家茶的文化記憶與身分認同。在臺灣以外的案例，包括美國、香港、中國東南部、馬來西亞等國家與地區，探討主題涵蓋美國客家餐廳的線上評價、香港客家飲食的傳統、當代「客家菜系」的起源與飲食分類，以及馬來西亞、香港和中國東南等地對於客家飲食、客家菜、客家菜系等概念之演變和呈現。如同此書〈導論〉所示，「客家」是一個跨國族群的概念，移民群體在地化過程中受當地族群關係與族群政策影響，對於自身客家文化的隱藏、融合、策略性展現等，其多元的適應策略也紛紛表現在飲食文化上，客家飲食研究不僅是研究跨國客家文化的重要切

* 國立高雄師範大學客家文化研究所教授。

入點，也成為探討客家族群如何在不同之社會經濟背景下的適應路徑與族群認同；而從客家菜在不同地區的樣貌，也可看到客家飲食文化、客家菜對於建構包括臺灣飲食文化、馬來西亞飲食文化等，作為國族或國家文化內涵的貢獻。

本書主編由三位臺灣社會學家擔綱，包括蕭新煌教授、周錦宏教授、與張維安教授，三位學者同時也是臺灣客家知識體系建構之重要引路者。他們為這本論文集撰寫〈導論：跨域客家飲食文化的多樣性〉，除了說明飲食作為客家人在語言之外另一個與故鄉聯繫之媒介與象徵，也提到飲食更是在地化與新故鄉的實體內涵。〈導論〉一文提示讀者，本書有兩個期待：一方面透過論文成果，呈現這些移居在世界各地的客家人，就定義上已成為一個具有跨國性與跨區性的族群，共享一種稱為客家飲食的文化多樣性，這種多樣性實際上雜揉著基於定居於不同國家、不同生態地區、不同族群互動等因素，所形成的結果；另一方面，則經由探討創作者的飲食經驗並對照其客庄生態，呈現當下時空背景的飲食文化線索，在文學中看到飲食實踐、食物記憶與族群認同均透過食物與文化，穿越世代與嗅覺，流傳到現代。不過，〈導論〉一文在本書結構介紹上，將〈時令節氣與客家「味緒」〉這篇論文放在「客家飲食文學」脈絡下介紹，與本書目錄結構將其收錄在「臺灣經驗」之中略有不同，讀者或許在對照目錄閱讀〈導論〉時，即會注意兩者之差異。

除〈導讀〉外，書末另有三篇附錄，附錄一以圖文對照說明臺灣客家餐廳具代表性之八道臺灣客家菜餚，雖然與客委會頒布之「四炆四炒」同樣是八道菜，但此處以餐廳代表性菜色為主，因此僅有一半菜色是重疊的。第二篇附錄是原版縮小刊印臺灣的「國宴菜單」以及國內外客家餐廳的菜單，提供讀者從中看到客家飲食在菜單上的呈現。

另外，本書附錄三是一份收錄共 61 筆書目的推薦書單。筆者再將其分類，其中由大學所出版的僅有 2 筆，換句話說，大學出版社對於出版以客家飲食文化為主題的學術專著，目前仍猶待學者開發。但相對地，由中央客委會或客發中心出版者共有 14 筆，若再加上由農委會、國史館、地方政府之客家事務機構或其他如民政、文化局等機構出版，也就是由大學與政府出版的，共計 36 筆，占推薦書單的一半以上（59%）。這裡似乎管窺到一項重要訊息：在臺灣，政府已將建構臺灣客家飲食文化視為重要族群事務，並支持相關著作的出版推廣。本書收錄論文之中，包含一篇爬梳學術界之研究如何影響客家食物景觀（foodscape）建構的論文，提出客家飲食從傳統的飲食體系逐漸以類型將客家菜系之特色與邊界固定下來，須思索其背後之力學，就此始能更清楚飲食分類被建制化的過程。（河合洋尚 2023，橫田浩一 2023）相對於由學者的研究逐步菜系化的力量，本書收錄的論文也探討了在北美由

客家餐廳與消費者所創造出來的「客家菜系」認知體系。（陶辰瑋、黃宛玲、黃宣衛 2023）從中國華南地區到跨國移居地區，客家菜系的逐漸出現雖有不同的脈絡，但似乎猶可從上述論文中找到數條意識或實踐傳播的路徑。

日本民俗學者島村恭則曾明確指出地方民俗美食具有四種特性，它必然與支配性權力和正式制度保持一定距離（見 2022：140），而我們若以此概念延伸，客家飲食文化從與族群生活緊密連結的民俗層面，轉向面向大眾與主流消費，即是迎向支配性權力位置，朝向普遍化、主流化、中心化、制度化方向發展，從家常菜、小吃，擴及高級、餐宴、A 級之路。此亦提示我們客家飲食文化與客家菜的兩條不同路徑，後者正在脫離民俗的日常範疇，客庄或客家人之日常鑲嵌或正在受到一定程度的鬆動，以及不能忽視政治權力所施予的力道。筆者曾撰文述及臺灣客家飲食文化進入菜系化的這個過程，與臺灣客家意識建構過程相疊，也就是從「在臺灣的客家」經「臺灣的客家」再到建構專有性之「臺灣客家」概念方向，飲食文化做為族群象徵，同樣伴隨這樣的調性在發展（見洪馨蘭 2017：182-183）而此過程在本書中亦收錄多篇論文則涉及不同案例的探討，或針對菜餚之當代性建構，或以特定地區彙整其特殊之演變進程（賴守誠 2023，余龍通 2023，洪秀雅、謝仕淵 2023），在本書提及東南亞案例的研究論文，同樣也提出與當地移民群體之自我認同或在地適應，甚至參與更大群體意識之建構有關。（安煥然 2023，林開忠 2023）

關於客家飲食文化之研究，本書建議應可透過微觀與宏觀兩種面向切入：前者針對客家菜之源流、內涵、特色和飲食與族群認同關係等進行微觀理解；後者則是對客家菜之料理地位和影響力變化的宏觀探索與透視。（蕭新煌 2023）筆者過去曾指出，客家飲食文化的研究即使僅就一個鄉鎮範圍之內進行探討，也可以挖掘到不僅包含客家人「吃什麼」，也涉及客家人「如何吃」，以及旅遊者「如何吃到」等文化現象——前者反映不同地區之生態與農業環境與時間概念，後者則涉及觀光人類學之地方性知識展演和節慶化的使用。（見洪馨蘭 2015a：300-305，2015b，1999：18-33）而本書收錄了將飲食經驗從味覺與氛圍兩方面切入的論文（周錦宏 2023），也有讓飲食從文學家的文字中淬煉出來的比較性和身分認同探討（鍾怡彥 2023，陳淑華 2023，羅秀美 2023），從感官與身體，到認知與身分，使飲食不只是飲食，涉及它的研究就是在研究族群本身。

本書論文橫跨多學科領域，援引許多不同概念來分析飲食文化及其現象，這是本書極大的貢獻。另一個貢獻是將帶有族群象徵的飲食文化，放回它的歷史與地理脈絡，透過脈絡重建（re-contextualization）讓讀者思考：不同地區的客家飲食文化發展至今，強調的是文化真實或是民俗象徵，是緬懷還是重建，是屬於客家族群集

體的，還是主流中的族群展演。事實上，飲食文化在世界各地越來越多被提報申請列入無形文化資產，像是本書提及之新界客家飲食文化「圍村盆菜」，即已列入當地非物質文化遺產之代表名錄中（張展鴻 2023）。我們也看到，在香港與飲食文化有關的文化資源，則可能列入「社會實踐、儀式、節慶活動」或「有關自然界和宇宙的知識和實踐」（見高寶齡等 2019），而依據臺灣《文資法》亦有「民俗」類別與「傳統知識與實踐」類別可提供族群飲食文化申請登錄。筆者認為，從聯合國教科文組織登錄的飲食相關無形文化資產，有助於我們延伸本書提供的各種思考，挖掘客家飲食一些尚未被我們紀錄與論述的文化面向。像是「奧斯敦克爾克的騎馬捕蝦傳統」（比利時，2013）、「風車與水車磨坊的操作技術」（荷蘭，2017）、「那不勒斯的披薩製作手藝」（義大利，2017）、「亞美尼亞傳統薄麵包的備製」（亞美尼亞，2014）（見馬西莫·森蒂尼 2020），以及其他涵蓋飲食文化中從原料生產與加工技術、食材捕撈或採集技術、食物備製技術與手藝、或是民族特有之飲食節慶或儀式、社會實踐等。客家飲食文化如何亦能擠身無形文化資產之潛力名單中？而申請登錄背後所代表的意涵又是什麼？這是否延伸出另一些關於客家飲食文化與族群的研究課題？值得我們持續關注。

《客家飲食文化的跨國經驗》一書持續為客家飲食文化研究累積視野。它突出了飲食文化在客家族群形象和文化意象中的關鍵作用，以及飲食文化如何在不同文化和地理環境中變遷和保持其獨特性與文化會遇結果。對於學者、研究者和對客家文化感興趣的讀者來說，本書提供了深刻的研究成果和思考材料，是客家飲食研究領域的一項寶貴資源。

參考文獻

- 安煥然，2023，〈族群認同與南洋品牌：馬來西亞客家菜與海南餐飲〉。頁 253-276，收錄於蕭新煌、周錦宏、張維安主編，《客家飲食文化的跨國經驗》。苗栗銅鑼：客家委員會客家文化發展中心。
- 余龍通，2023，〈客家飲食的當代新風貌：兩個個案的觀察〉。頁 91-110，收錄於蕭新煌、周錦宏、張維安主編，《客家飲食文化的跨國經驗》。苗栗銅鑼：客家委員會客家文化發展中心。
- 周錦宏，2023，〈時令節氣的客家「味緒」〉。頁 47-70，收錄於蕭新煌、周錦宏、張維安主編，《客家飲食文化的跨國經驗》。苗栗銅鑼：客家委員會客家文化發展中心。
- 林開忠，2023，〈一個未定型的「料理」：客家菜在馬六甲〉。頁 291-310，收錄於蕭新煌、周錦宏、張維安主編，《客家飲食文化的跨國經驗》。苗栗銅鑼：客家委員會客家文化發展中心。
- 河合洋尚著、黃怡筠譯，2023，〈客家菜系的「誕生」：中國東南部食物景觀的形成〉。頁 217-250，收錄於蕭新煌、周錦宏、張維安主編，《客家飲食文化的跨國經驗》。苗栗銅鑼：客家委員會客家文化發展中心。
- 洪綉雅、謝仕淵，2023，〈以客家之名：萬巒豬腳的文化傳統與當代論述〉。頁 111-150，收錄於蕭新煌、周錦宏、張維安主編，《客家飲食文化的跨國經驗》。苗栗銅鑼：客家委員會客家文化發展中心。
- 洪馨蘭，2015a，《敬外祖：臺灣南部客家美濃之姻親關係與地方社會》。桃園：中央大學書版中心；臺北：遠流。
- 洪馨蘭，2015b，〈風土食材小旅行在當代美濃的展演實踐〉。《中國飲食文化》11(1): 37-66。
- 洪馨蘭，2017，〈客家菜餚的傳統與變遷〉。頁 157-185，收錄於楊昭景等著，《醇釀的滋味：臺灣菜的百年變遷與風貌》。臺北：墨刻出版。
- 洪馨蘭編著，1999，《戀戀客鄉·情在美濃：1999 高雄縣文化節成果專輯》。高雄：高雄縣政府文化局。
- 島村恭則著，陸薇薇、魏金美譯，2022，《大家的民俗學》。杭州：浙江大學出版社。
- 馬西莫·森蒂尼著，盧郁心譯，2020，《國家地理終極旅遊：聯合國教科文組織全球 57 大無形文化遺產：體驗世代流傳的文化習俗與表現形式》。新北：大石
- 高寶齡、區志堅、陳財喜、伍婉婷、司徒毅敏主編，2019，《發現香港：非物質文化遺產在香港》。香港：中華書局。

- 張展鴻，2023，〈探討香港本土客家的傳統飲食「瀨鑊邊」及其社會文化意義〉。
頁 201-216，收錄於蕭新煌、周錦宏、張維安主編，《客家飲食文化的跨國經驗》。苗栗銅鑼：客家委員會客家文化發展中心。
- 陳淑華，2023，〈小食與食飽：日治時期彰化作家與鍾理和作品的飲食初步比較〉。
頁 369-410，收錄於蕭新煌、周錦宏、張維安主編，《客家飲食文化的跨國經驗》。苗栗銅鑼：客家委員會客家文化發展中心。
- 陶辰瑋、黃宛玲、黃宣衛，2023，〈美國客家餐廳的線上評價：文字探勘的應用〉。
頁 153-200，收錄於蕭新煌、周錦宏、張維安主編，《客家飲食文化的跨國經驗》。苗栗銅鑼：客家委員會客家文化發展中心。
- 橫田浩一，2023，〈客家料理與潮州料理：飲食分類的資源化〉。頁 277-290，收錄於蕭新煌、周錦宏、張維安主編，《客家飲食文化的跨國經驗》。苗栗銅鑼：客家委員會客家文化發展中心。
- 蕭新煌，2023，〈我對客家飲食文化相關研究的評述和期待〉。頁 25-46，收錄於蕭新煌、周錦宏、張維安主編，《客家飲食文化的跨國經驗》。苗栗銅鑼：客家委員會客家文化發展中心。
- 賴守誠，2023，〈菜系化對營養化的競爭：臺灣客家豬肉菜餚的社會生命歷程（1956~2022）〉。頁 71-90，收錄於蕭新煌、周錦宏、張維安主編，《客家飲食文化的跨國經驗》。苗栗銅鑼：客家委員會客家文化發展中心。
- 鍾怡彥，2023，〈鍾鐵民文學中的客家飲食書寫〉。頁 313-332，收錄於蕭新煌、周錦宏、張維安主編，《客家飲食文化的跨國經驗》。苗栗銅鑼：客家委員會客家文化發展中心。
- 羅秀美，2023，〈客家菜之文化記憶與身分認同：以《東方美人》、《幸福之葉》、《茶與客》、《茶金》為範圍〉。頁 333-368，收錄於蕭新煌、周錦宏、張維安主編，《客家飲食文化的跨國經驗》。苗栗銅鑼：客家委員會客家文化發展中心。