逢星期一至五出版
熱線：2873 8990　傳真：2873 1451
電郵：edu@wenweipo.com
http://www.wenweipo.com
香港文匯報 WEN WEI PO
二〇一一年一月四日（星期二）庚寅年十二月初一

今日香港＋全球化

港食國際光環或崇洋？
食店登米芝蓮

■米芝蓮早前公布2011年飲食指南名單。 資料圖片

星級美食

《米芝蓮飲食指南》(Le Guide Michelin)早前公布2011年飲食指南名單。這是它在香港公布的第三份名單。第一次被批評只標榜大酒店等高級食肆；第二次就應因增加平民食店；到第三次、即今次則見一家廉價咖喱屋獲選，這似乎刻意說明香港是一個多元化社會，飲食文化亦如是。《米芝蓮飲食指南》每次公布名單均獲媒體「眷顧」，紛以大篇幅報道；這到底是《米芝蓮飲食指南》權威所然，還是我們對舶來品持有一種崇洋的「期許」？

■林援森
香港樹仁大學新聞與傳播學系高級講師

作者簡介　**林援森**　畢業於香港樹仁學院新聞系，其後取得香港新亞研究所歷史學碩士、博士學位。現為上海復旦大學新聞博士候選人。

■米芝蓮公司是輪胎製造商，原本製作提供輪胎維修的資訊指南，其後加入餐廳資料。 資料圖片

小知識　米芝蓮是甚麼？

米芝蓮(Michelin)公司是輪胎製造商，原本製作指南，提供輪胎和維修的資訊，其後加入餐廳資料，上世紀20年代開始引入星級制度，一直發展至今。今天的《米芝蓮飲食指南》(Le Guide Michelin)是國際知名的美食指南。近年，《米芝蓮飲食指南》積極開拓海外市場，如美國與日本等。

入選平價食店數目遞增

2008年底推出香港篇，名為《米芝蓮香港澳門飲食指南2009》，共收錄251家香港及澳門的餐廳；其中香港佔202家，包括169家餐廳和33家酒店，共有28家食肆獲一星或以上評級，大部分是酒店內的食肆。米芝蓮在2009年11月公布《米芝蓮香港澳門飲食指南2010》，42家香港食肆獲得一星或以上評級，當中不少大眾化食店榜上有名，如北角阿鴻小吃和旺角添好運點心等。今年米芝蓮繼續公布《米芝蓮香港澳門飲食指南2011》，共收錄香港257間食肆，多家價錢實惠的餐廳如恒河咖喱屋、何洪記、利小館等均獲一星評價。

■本港美食包羅萬有，色香味俱全，享有「美食天堂」之譽。 資料圖片

■OpenRice是香港最受歡迎的食評網站之一。 資料圖片

■添好運點心自從獲得米芝蓮星級封號後，每日座無虛席。 資料圖片

評審多屬洋人　口味恐與港人有別

過去在香港3次公布的米芝蓮評級引起一些有趣的現象和問題。

報道篇幅最多　聚焦力強

評級是另一種質檢，若論建制質檢，政府有制度去監督食店，但它以法律和衛生為要，而對食物的質素評級則欠奉，當然這亦不是政府責任所在。近廿年來，不少報章、雜誌定期刊登食評，「搵食」專門網站亦見成立，可見本港食店早已進入「評級年代」。如今米芝蓮的到來令評級多一道國際光環。但從媒體的處理而言，米芝蓮的聚焦力度比其他食評更強，篇幅也最多。

■本地的平價食店逐漸獲得米芝蓮青睞。圖為阿鴻小吃。 資料圖片

本土食評　更具參考價值

其次，我們討論的是國際評級與本土評級到底有多遠差距，甚至會否造成殖民化現象。後殖民主義理論是多元的文化理論，其研究殖民時期後，宗主國與殖民地之間的文化話語權力的關係。其理論發展可追溯至上世紀初葉，不少文化理論家已開始對帝國主義和殖民主義進行若干的研究，其中葛蘭西和法農的理論對後殖民問題發揮積極的推動作用。其賽義德的《東方主義》(1978)更成為標誌性的理論。

法國哲學家福柯有關話語論述，進一步豐富殖民主義理論的發展。福柯相信權力產生知識，同時套用學者王岳川的用語：「權力與知識之間產生一種微妙的關係」，權力與不同知識交織在一起，形成一種網絡系統；同時令知識獲得一種與別不同的合法外衣。福柯提到一個有關知識型的問題，他們用甚麼話語或不用甚麼話語，以強調自己的獨特性和文化性，在話語進行中，權力亦都參與其中，並得展現。這種權力套用於國際食評，似乎正在展現另一種文化話語權。食店一旦獲得星級評價，慕名者紛至沓來，食店自然門庭若市。

至於本土角度，即所謂地方性的問題，據台灣學者廖炳惠編訂的《關鍵詞200》一書指出，地方性以本土的知識、想像及信息為本，對政治、經濟、社會及文化等方面，均以本土意義重新建構出一種具有本土獨特性的價值。同時我們思考地方性問題時，有時以獨特、反抗甚至新起點的角度來理解。每當我們提到地方性，特別今天而言，我們往往聯想起全球或環球等相對的角度。因此，所謂地方性，其實本身具有一定的相對意義。

■食環署人員只會監管食肆的衛生是否符合標準，不會評價所提供的食物質素如何。 資料圖片

米芝蓮是一份呈現在香港的國際食評。本土報章和雜誌的食評，又如一些坊間的獨立食評，如OpenRice等，則以地方的視野去評定不同的食店，如OpenRice更是以公眾的力量結集而成，對於香港人而言，相信更具參考意義。

最後，需要注意的是米芝蓮的評級到底是一種品味的評級，還是質量評級。品味是十分個人化的判斷，也是一種美學判斷。英國哲學家休謨指出，品味存在兩個層次：一是感受，感受是每個人必然存有的情感，即每個人對人、對物的直接回應，一切感受都是對的；二是鑒賞，鑒賞是每個人對物的評價，鑒賞者必須對物或整體世界存有較深度的認識。

雖然我們不清楚米芝蓮的評審以何種準則來評價食店，但更重要的是，這種評價是否受到評審員本身的地方性因素所影響。回應地方性爭議，人類學家**吉爾茲**(Clifford Geertz)則提出以**深度描述**(Thick Description)和**地方性知識**(Local Knowledge)，以重新探討文化的問題。吉爾茲認為深度描述是從質方面理解和分析文化的問題，同時從經驗脈胳、意向和意義為基本，以分析相關主次的文化關節問題。吉爾茲所言，我們理解某種文化的時候，不必真正去成為某種特定文化持有者去理解，而是以原材料所創設一種與其文化持有者的文化狀況相吻合的方式來詮釋。

食店：指南給遊客或港人用？

根據報道指出，米芝蓮有90名評審員，其中歐洲佔70人，美國有10人，其餘10人來自東南亞。從這個組合來分析，這些評審員的評價能否反映普及的共同性？引述報章內容，某店老闆問道：「飲食指南究竟是給本地人用，還是給外國遊客用？」這確實是一個有趣問題。

結語

《米芝蓮飲食指南》在香港橫空展現，無論其是以展現西方話語權為要，還是持有一種飲食文化的執着，對香港的飲食文化而言，總算得多於失，錦上添花多於得不償失，畢竟我們還算多了一種飲食指南的選擇。

想一想

1. 你認為香港人崇洋嗎？試舉例解釋。
2. 《米芝蓮飲食指南》如何改變香港人對飲食的看法？
3. 你在何等程度上認同「美食無分貴賤」？試抒己見。
3. 你認為香港的本土美食有何特別之處？試舉例說明。

延伸閱讀

1. 王岳川，《後殖民主義與新歷史主義文論》，山東教育出版社，2001
2. 廖炳惠編訂，《關鍵詞200》，江蘇教育出版，2006
3. 吉爾茲(Clifford Geertz)，《地方性知識》，王海龍、張家瑄譯，北京：中央編譯出版社，2000
4.《飲食男女：《米芝蓮指南 香港 澳門 2011》出爐 搜尋港澳美食》，文匯報，2010-12-12
5.《食材租金漲 全靠熟客捧場》，文匯報，2010-12-03
6.《神秘食客 到處試菜尋寶》，文匯報，2010-12-03