

香港向來是個中西文化融合的地方——無論是內地各處的人在不同時期來港定居，或是經過香港到其他地方，都把不同地方的中國文化帶到香港，加上以往在港英政府的統治下，即使在1997年後回歸中國，不同地方的文化不間斷地滲入到香港這片土地上，文化上的融合一直沒有停止過。

有說：你吃的是甚麼，就代表你是甚麼人，但我們可否從香港人吃的「香港菜」中，找出香港人究竟是怎樣的呢？因此，我們就用近年在香港十分流行的「融合菜」(fusion cuisine，香港人一般稱之為fusion菜)為例子，加上堪稱本港融合菜的代表——私房菜「囍宴」掌舵人余健志(Jacky Yu)的分享，希望能讓大家更認識香港的「融合」文化。

■文：曾家輝 圖：資料圖片、網上圖片

# 果腹以外的文化體驗 從Fusion菜吃出香港融合文化

說到「香港菜」，究竟香港有沒有所謂的傳統菜色？甚麼食物能夠反映香港的本土飲食特色及文化？街頭小吃是否能夠代表香港飲食文化及歷史文化的菜式？

若是逐一探討，其實絲襪奶茶據說也是受到英國人的下午茶(afternoon tea)文化影響，後來成為茶餐廳的主要飲料，而蛋撻也源於英國飲食文化，英國人在中世紀時已用奶品、糖、蛋及不同香料，製造類似蛋撻的食品，而1399年，英格蘭國王亨利四世的一次宴會中便有食用蛋撻的記載，而香港茶餐廳在1950年代已製作蛋撻……可以說，街頭小吃未必是香港菜，而「fusion菜」才是「香港菜」。

近年本港飲食業流行fusion菜色，不少傳統食物也因為市場趨勢和生活模式而變身，商人為了吸引顧客，推陳出新，把地道食品及傳統美食糅合外來文化元素，做出各種「crossover食物」，如月餅不再局限只有蛋黃或蓮蓉餡，除了近年冒起的冰皮月餅，餡料更有朱古力、芝士、雪糕等，甚至有結合中日飲食文化融合的fusion，推出朱古力金粟、青森蘋果、十勝紅豆金粟等日式月餅，多不勝數。

## 在Fusion菜前的茶餐廳

其實，在香港人的飲食文化發展中也出現過「東西交匯」的例子，或者算是一個類似fusion菜的飲食習慣，就是茶餐廳。香港曾是英國殖民地，英國人習慣享用下午茶，香港本土的勞動階層漸漸沿襲這種習慣，「茶餐廳」應運而生，勞動階層收入上升後，外出用膳漸多，茶餐廳是迎合這批食客的配對選擇。

早年香港只有高級餐廳，提供西式食物，收費昂貴。第二次世界大戰後，香港人受西式飲食風俗影響，冰室遂相繼興起，提供廉價的仿西式食物，當時主要提供咖啡、奶茶、紅豆冰等飲品，配以三文治、奶油多士等小食，部分更設有麵包工場，自製新鮮西式麵包、糕餅。茶餐廳可說是從西式餐廳蛻變出來的平民版餐廳，用料及價格都是為一般市民而設，使平民也可以有一嚐貴價西餐的機會，形式是西式，但內涵是港式。因此，茶餐廳裡提供的食物不可以看成嚴格的fusion菜，而是仿西式食物，再加上一些港式食物。不過，茶餐廳的確很有香港本土特色和社會意義。

另一種類似fusion菜就是「鴛鴦」。鴛鴦最先是街頭大牌檔的日常飲品，由咖啡與茶混合而成。咖啡當然來自外國，可是這茶也已經不純粹是中國茶，中國也許是最先喝茶的國家，但茶在東西文化的交流下傳到英國，結果是英式化的奶茶，又再經民間轉化而變成香港特色。

## 從Fusion菜到Fusion文化

對於fusion菜，被業界視為近年fusion菜及私房菜的代名人物余健志認為，fusion菜是將不同地方的飲食文化特色的元素，經過廚師有心思地選擇及配合，才煮出來的美食。在這個篩選過程中，是有本體，即是當地的飲食文化，所以同樣是fusion菜式，加州的fusion菜式，並



茶餐廳可說是本地fusion菜的雛形。

不等於香港的fusion菜式，因為兩地的本土飲食文化不同，人們的飲食習慣及喜惡也不同，而且各地廚師能夠吸收的外地飲食文化也不同，可以取得的外國食材也不一樣。

正因如此，fusion菜體現了打破疆界及重新開拓的特性。如在香港，由於中西文化的融合，飲食習慣也因改善。除了原本各個正宗/傳統的菜系之外，也出現吸收飲食文化的精粹而融合出來的飲食文化，而這種fusion菜是融合了中西文化，重新自我建立的一種文化。或許，正如余健志所言：「有些人以為乾炒牛肉意大利粉就是中意兩國的fusion菜，隨便把不同的食材混合起就算是fusion菜，真的很可笑。fusion菜不是隨便把不同的食材混合起來，而是把不同地方的食材及煮法的元素結合一起，創作出另一個層次，講求和諧匹配，互相融合——到了一個新的層次，而不是原本的層次。」

「其實香港人的飲食習慣很早已有fusion成分，街頭小吃咖喱魚蛋就是一個典型的代表。傳統上，中國人並不吃咖喱，將東南亞的咖喱與魚蛋同煮，卻收到了意外的效果，這麼多年來都受到香港人的歡迎。」

「我的菜式主要是以中菜為基礎，加入其他方菜式的元素，如泰國、日本及西方用料及烹調元素，將傳統推陳出新，迎合港人口味。飲食應該世界大同，而且是味道決定一切。好的fusion菜是將不同國家的食材或烹飪方法和諧匹配，這樣才是互相融合。」例如他的撚手菜口水雞，原是傳統四川冷盤菜式，但他加入了上海粉皮、皮蛋，再用新加坡海南雞的做法炮製，並把雞肉撕成絲，配合自行改良的醬汁，將這道菜改良成一碟創新精緻的新菜式。「我認為要不斷創新，因為社會發展不會停下來，飲食文化也是不斷發展。我會常到不同地方旅行，吸收新知識。」

## 與全球化的關係

不過，從fusion菜的出現可以反映出一個全球化的現象，美國學者Tyler Cowen認為「Creative Destruction」是文化全球化的主要趨勢，他認為若是從世界不同文化之間的分別來看，大概會因為文化交流的影響而導致相互之間有不同程度會下降，即是不同文化之間會變得相似，但他認為文化多元性在任何單一文化圈之中都會有所提高。就是說在一個國家之內，有很多元的文化元素可供個人選擇。

對人類而言，是一個進步演變的過程。由於全球化的關係，令大家可以品嚐到來自世界不同地方的特色食物，尤其是在一些大城市，如紐約、香港、新加坡等，更是集世界各地食品於其中，所以fusion菜也應運而生，也是文化交流的例子。

以全球化作為fusion菜的出現及形成的其中一個主要因素，也可以用來釐定是否fusion菜之用。在19世紀鴉片戰爭敗落後，中國把香港割讓給英國，成為英國的殖民地，無疑令香港在中國人聚居的城市中發展了一個西化的身份，這在某程度上說，就是香港西化的開始，而香港的飲食文化也隨之而改變。

其一是由於內地移民的影響，除了中國不同地方的菜式進入香港，就算是廣東菜，也吸收了同是廣東的客家菜及潮州菜，所以香港有潮州「打冷」，以及客家圍村菜。除了帶來方言及生活習俗，內地移民也將他們的菜餚一併帶來香港。當然，南來的菜式亦因應本地的物產氣候，而作出種種磋商調整。元朗的圍村菜，善用本地的絲苗米、魚塘的烏頭魚、本地的蝦醬頭抽魚露，為在水田工作而煮的麥米粥。正如一代一代的作家南來，也逐漸調整適應去適應本地生活與文化。

其二是西方文化的入侵。由於成為了英國殖民地，西餐也因而而在香港流行起來，但也並非原封不動地照搬過來。戰後在香港流行的西餐，稱為「豉油西餐」，在戰後發揚光大，這其實基本上是西餐的做法，但為了配合中國人的口味，所以用中國式的調味。

## Fusion菜並非亂來

不過，這些都不能算是fusion菜，因為它們只是隨人而來了，是客家菜也好，是潮州菜也好，是北方菜也好，是西餐也好，它們其實都保留了原本的內容，充其量只是改變食材——改用能在香港找到的材料。

台灣學者廖炳惠在其《吃的後現代》把飲食文化分成四個時期：前現代(飲食基本上是與神共享，利用飲食與天地萬物形成交往，得到保佑)；早期現代(東西方人類進入早期現代化後，分類出廚房及用膳空間，以及公私的特定空間，而且地域性食物風格漸形成)；現代時期(飲食方式呈現標準化的現象，強調中產階級塑造出來的文明過程)；後現代時期(吃者是多元多變，從強調同一至差異，亦強調溝通，主張打破疆界deterritorialization，也主張重新開拓疆界reterritorialization)。廖炳惠指，全球化令飲食文化的變化隱含幾個特點，其中一個是互動交流，即不同種族的飲食方式及食材運用均見互動影響及互相調配。另一個是純粹性：在不同與共融之中，也能追求或努力維持食譜的純粹性。

在全球化之下，所有地方都可以是食材生產者，也可以是食材消費者，而且是多向的，只要有市場需要，就可以各不同地方輸出，也可以從不同地方輸入，飲食文化也是如此多向性及同步性——所以香港一年四季都可以找到以前被認為是所謂的時令食物，現在已沒有甚

麼時令不時令的了，這一來是因為生產地已遍及全球各地，很少只在單一地方生產的了，加上生產、處理及運輸技術的進步——飲食文化也因為種種硬件的改變而改變。

## Fusion菜突顯文化互滲

另外，學者Marwan M. Kraidy指出，文化全球化是一種不同文化的形式及內涵的雜化過程。因此，後現代的飲食文化本身是一種「混雜」(hybridity)過程，而香港飲食文化的特色是東西方文化的交匯所在，同時顯現出香港本土的特色。

有兩種小吃反映出這種混雜性。麵食原來是中國的傳統食糧，但加入日式即食元素後，就會變成本港其中一種日常食品——公仔即食麵。炒也是中國常用煮食方法之一，但如果將炒和即食麵加在一起，就會成為現時茶餐廳其中一款代表作——炒公仔麵。炒公仔麵即有不同飲食文化的特色，包括中國及日本，更是香港特有的社會產物，正是一種「混雜」飲食例子。

另一個例子就是台式茶飲。早年台式茶飲以珍珠奶茶為主題在香港打出名堂，引起一陣熱潮，據知珍珠奶茶在上世紀90年代起興於台中地區，以奶茶配珍珠，近年再在港引起熱潮，但這次重臨跟上次有很大的分別，除了仍以茶為主體之外，配上的不再只是珍珠，還有布丁、紅豆等，而且有些茶坊打正日式及韓式風味，如日本紅豆、韓國柚子蜜等，又或是西方口味，如英格蘭鮮奶茶、美式咖啡等。因此，台式茶飲是以混雜了不同地方的飲食文化，也不盡台式的了。



■余健志

## 小結：融合在香港文化

Fusion菜是一個在全球化下，文化交流的產物。放在香港環境來說，它可以說是不同文化在經過衝擊、了解及融合後，有系統地及有意識地構建起來的飲食習慣。大眾也愈來愈明白，fusion菜在香港是一種有意義而有系統的新飲食文化，這從fusion廚師的經驗及心得，可找出更多fusion菜在香港的發展及反映出本地的融合文化。

# 承嶺南畫藝 何鳳蓮感悟自然展佳作

說到在港的傳統藝術畫風，嶺南畫派的作品肯定佔一重要席位，現在更有機會近距離欣賞真跡。說的是在文化博物館舉行的「藝迴心印——何鳳蓮作品展」。這次展出的40幅作品，展示了嶺南畫派大師趙少昂的弟子何鳳蓮對自然的種種感悟，以及她如何突破畫派的規範，專心地在筆墨之上下工夫，每幅作品都別具深意。

何鳳蓮秉承老師的「遺教」，她的創作對中國藝術起着「繼往開來」的作用。何鳳蓮自1979年追隨趙少昂教授學畫，在嶺南藝苑研習花鳥、山水、走獸、人物等，師父的提點對她在習畫及學詩都甚具啟發和推動力，對師父趙少昂的印象是：「他是帶領着中國繪畫進入另一個變革的人物。然而，由於先生待人接物的隨和及謙遜，每易使人忘記先生是嶺南畫派中的一個代表性人物。」

自1983年至今，何鳳蓮曾多次參加海內外聯展及舉行個展，並多次代表趙少昂教授出席海外美術館及博物館展覽開幕典禮。為更能全面發揮藝術的表現力，她又跟隨本地詩人潘小馨學詩，藉詩章配合畫題，以豐富畫面的內容和意境。她又於南京藝術學院修讀博士學位，對繪畫的研讀和融會貫通尤有莫大裨益。

## 作品蘊含思念老師情懷

香港文化博物館一級助理館長(中國藝術)鄧慶榮表示，何氏的作

品有着深厚的敬師之情，「在何鳳蓮的畫中，每每可以看到她對乃師敬念的心情。在不少的作品上，何氏均喜鈐上『蟬鳴人渺』、『疏柳蟬鳴不再』以及『無復程門立雪』等印章，透過這些片言隻語，思念老師之情溢於言表。而在何氏的學畫路上，她亦一直專注於研習老師所啟導的繪畫技法及理念，這可在她的畫中得到印證。」

鄧慶榮指出，何鳳蓮繼承趙少昂善於觀照自然的觀察力和對世情的閱歷，並在畫作之中揮灑出來，如《二十四番花信風》就是她對自然所產生的感興和對傳統的繼承的代表作。這種命題按時節的變化而對應不同的花卉，從中透現中國人那種生機循環不息的自然觀。這類題材在中國的繪畫傳統中由來已久，而在嶺南派前的先輩師承的畫中也可找到類似的畫題。何鳳蓮喜作冊頁的幅式，除貫徹乃師的擅長項目外，這種形式也讓她能在小巧的空間表現細膩的筆法，並讓她更充分地發揮主題和情感。

另外，何鳳蓮在每一幅畫上都配以詩句，藉以表現她的情懷，所以大家在欣賞何氏的作品時，不妨留意她那別具深意的詩句。在繪畫這類題材的時候，誠如她自己所說，這是「一種物我合一的愉悅」。

何鳳蓮將於6月25日下午2時半在文化博物館演講室舉行「藝迴心印——中國繪畫示範」，即席示範冊頁行式的中國繪畫，並暢談用筆的法度及竅門。

■文：羅保信 圖片由主辦單位提供

■《千古奇鱗》(2007)



■《二十四番花信風·桐花》(2010)

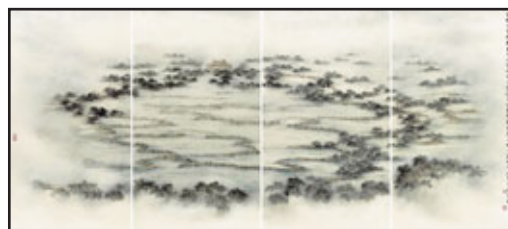
## 藝迴心印——何鳳蓮作品展

展期：即日起至明年1月30日

地點：沙田文林路一號香港文化博物館

票價：標準票10元(優惠票5元，逢星期三免費入場)

查詢：2180 8188(報名「藝迴心印——中國繪畫示範」可致電：2180 8260)



■《黃龍古寺》(2010) 為水墨紙本四聯屏。