

全球化+今日香港

食悟人生

日劇《深夜食堂2》近日備受矚目，坊間文章亦有評論，其從一家深夜食堂看到人生的點滴。食堂的主菜自然是當中的關鍵所在。常云：「民以食為天」，以示飲食的重要性，但略欠感性，筆者更愛孟子的「飲食男女」，其讓人體驗到飲食與人和情的細膩微妙之處。飲食其實是天使與魔鬼的混合體，可以平淡有情，也能奢侈無道，甚至血腥難耐。飲食元素因此往往是不同的影視作品的主题。

■林援森 香港樹仁大學新聞與傳播學系助理教授

作者簡介

林援森 畢業於香港樹仁學院(2007年更名為樹仁大學)新聞系。其後取得香港新亞研究所歷史學碩士、博士學位，以及上海復旦大學新聞學博士學位。

廚房人類進化明證

法國「結構主義之父」李維史陀(Levi-Strauss)提到烹飪三角(The Culinary Triangle)，其以烤、燻、沸為基本三角要素，構成烹飪基本結構。當中烤以接近自然的火燒方式把食物弄熟，燻則針對一般的烹調方法。上述兩者皆以空氣為主要媒介。至於沸則以水加熱去弄熟食物。這個三角同時說明一種文明的進步，因為廚房本身就是一種人類進化的明證。

打開菜譜 盡見不同文化

但飲食文化的進化不僅在於其烹飪法的分解，更有趣的發展是其衍生出不同的菜譜，以及適用於不同時段的飲食方法和食材。有學者從一種有趣的「飲食文法」(The Grammar of Eating)來說明。首先，他指出食物本身是一種符碼，其使用可反映或內藏某種社會訊息及社會關係。各地不同的菜譜正反映不同地域的不同文化。其實我們亦可從日常中的早餐、午餐和晚餐，甚至今天的下午茶餐和宵夜等，見證其不同的社會關係和生活變化。



美式快餐是速食文化的最佳代表。 資料圖片



廚房是人類文明進步的明證。 資料圖片

美食作餌 誘發萬鈞劇力

世界各地對飲食文化的看法皆不同，以下用香港、日本、歐美和韓國為例子加以說明，由此解釋各地如何以飲食文化作為流行文化(如影視)的題材。

香港 速食街頭熟麵 中西合璧

中國人的飲食文化博大精深，在不同典籍中，都可體驗先祖對飲食所持的人生態度和社會視角。如管子曰：「衣食足而知榮辱」；孟子言：「飲食男女，人之大慾存焉」；莊子在《人間世》和《德符充》中，以疇人能在亂世中餬口，足見其自滿自足的可貴。管子從基本的道德視角直言論述，孟子和莊子則從生命哲學曲線交代飲食在人生中的角色，可貴且見趣味。

在近代史上，香港對於中國本身發展而言，是一個臨界的城市，從《南京條約》至今，一直沒有停止過其高低跌宕的歷史走向。有人認為，其中最能體會到一個城市的繁榮零花，莫過於市井的街頭飲食。提到香港的街頭飲食，自然想到麵檔口，這亦算是一種「速食」。

配菜豐富 漢堡包難匹比

筆者認為，若說香港飲食也是一種速食文化，只是形而外而言。街頭熟麵從麵到配料、配菜，已見其豐富的內涵，而湯底則是可大可小的一環，絕不簡單。

檔口的製作時間極快，但這不是這碗熟麵的全部製作底盤，背後還有大功夫，這不是一個漢堡包可比擬。

內地學者王學太在《中國人的飲食世界》中指出，市井飲食與城市一起成長。街頭熟麵或許是中西文化的結合食譜，也是一種香港文化所在。正如電影《食神》(1996)，亦從街頭熟麵和混雜牛丸開始一個奮起的故事。故事以影星周星馳作為一代城中食神，講述他如何從人生谷底奮起的經歷，從中體會友情的真正意義。

華語影視作品從來不缺以飲食作題材的作品，如《飲食男女》(1994)、《金玉滿堂》(1995年)、《我愛廚房》(1997)、《魔幻廚房》(2004)、《千杯不醉》(2005)和《美食女神》(2007)等。



聞名於世的日本壽司是以稻米炮製。 資料圖片

日本 視稻米為命根 關係政經興衰

日劇《深夜食堂2》的首輯於2009年推出。根據資料顯示，收視率並不高，但題材故事十分貼合當下不景氣的日本城市生活，各人遇上不同煩惱，萬家燈火下自然有千百個有情的故事，特別對中年人來說，更是萬般滋味在心頭。

其實，筆者對首輯其中一集有關「貓飯」的故事，印象深刻。故事以一名歌手偶然走到這家深夜食堂，結果為自己不得意的演藝之路，帶來翻天覆地的變化，由一名寂寂無名的歌手走向天王巨星之路。可是，蒼天總愛作弄，當她大紅大紫之時，卻奪走其人生，悄然地離開這個有情的人世。在劇中，她初次走進深夜食堂時，便點了一碗「貓飯」。「貓飯」平凡，沒有佐配的麵食，卻是日本飲食文化的根本。其中的關鍵是稻米。根據日本飲食文化專家原田信男在《和食與日本文化》中指出，日本飲食文化以稻米為中心，再發展出以穀物類的調味為主。

洋食傳入 咖哩飯成經典

稻米對日本政權是至關重要的生命線。日本政

府曾為稻米生產穩定，於天武三年(公元675年)頒布禁肉令，以鼓勵全農種稻米。寬永十九年(公元1642年)，幕府(軍政府)又為多收稻米作為稅收，頒令要求民間以雜食為主，形成以稻米、菜類、魚類為主的飲食模式。明治以後，西洋飲食傳入日本，日本吸收洋食文化，成為和式飲食分支，包括3大類，分別為咖哩、吉列豬排和可樂餅之歌。可樂餅之歌意指肉食拌馬鈴薯泥或無骨肉食。不過，日式咖哩飯仍是經典，可見稻米在日本飲食文化中的關鍵作用。

飲食蘊百味



在香港的街頭麵檔體驗市井生活。資料圖片

點滴看人生

歐美 神級松露極推崇 飄洋過海仍稱霸

美國是歐洲文化的延伸，但其獨特的歷史元素，卻令美國文化別具一格。若論西方的飲食文化，從盤古初開起，已是一段生和死的故事。公元前25年，「美食王子」阿比修斯，一生以享用美食為終生目標，但最後他因耗盡家財而沒法再享用美食，便決然在美食中下毒自殺。這段令人傷感的故事或許令我們對西方飲食文化獲得一點啟發，明白為何西方以刀叉為飲食工具，東方則用筷子。但我們必須明白美國是移民國家，人種來自五湖四海，他們從「五月花」號開始，離鄉別井，千里迢迢，飄洋過海，說到底不過是希望重新建立一個溫暖的家園。

一個溫暖的家園，其實是一個多麼令人感動的人生希望。如是，電影《美味不設防》(No Reservations, 2007)令筆者的印象特別深。這是一部荷里活式的公式作品，該片以2001年的《美味關係》(Mostly Martha)為故事藍本。電影予人的感覺十分舒服，細節充滿美國別具一格的移民文化。電影由史葛克斯(Scott Hicks)導演，鍾絲(Catherine Zeta-Jones)和艾朗艾克(Aaron Eckhart)主演。故事由一次意外開始，女主角姬絲是一名法式廚師，但其姊在意外中身亡，倖存的外甥女頓失依靠，姬絲成為

她世上唯一的親人，兩人開始一段相依為命的新生活。其中加入一個忽然出現的意式廚師，與姬絲發展一段職場和愛情混雜的故事，與外甥女則展開一段從友誼到「親人」的有趣經歷。一名法式廚師遇上一名意式廚師，加上可愛的小女孩，這亦是下一代的希望，一個「重建家園」的故事如斯展開。電影看得開心之餘，也見到人生希望和美好，這也是美國混雜文化中的內在維度。其中有一段有關外甥女把松露丟去的情節，尤見趣味。松露是西方飲食中的瑰寶，但劇情說到她嗅到松露不是味兒，便把它丟進垃圾桶，結果被姬絲拾回，她珍而重之地放在加鎖的箱子中。若論松露之珍貴，筆者認為這是一段西方飲食史的精華所在，但不從其天價成交來理解。

價值連城 被詡廚藝鑽石

首先，松露在西方飲食中的地位是不容質疑的。如法國作家貝利沙維靈(Brillat Savarin)在《味覺的剖析》(The Physiology of Taste)中指出，松露是廚藝中的鑽石。

根據本地飲食作家杜杜指出：「松露的產地在法國，分多種，以佩里伐(Perigord)為尚。產期為11月至3月，1月者為精品。」

另據日本學者辻原康夫考證，法國料理成形於14世紀，在15世紀後，因為佛羅倫斯公主嫁至法國，法國料理始得優化，同時引入不少意式的美食和食材，包括松露。如是，松露是法意飲食文化的精華所在。意式廚藝遇上法式廚藝，更在美國這個移民國家開花結果。

■松露在歐美飲食文化的地位超然。圖為全球最昂貴的白松露菌。 資料圖片

概念鏈接

何謂速食？

日本學者辻原康夫在《閱讀世界美史趣談》一書評論美國飲食文化時，提到美國飲食給人一種粗糲單調的印象。他解釋說，這是因為美國人的飲食文化簡單所致。首先，美國飲食以印第安式加上英國式的方法合併而成，其種子本身已欠豐富，再者，美國開國以來一直處於開拓狀態，無暇兼顧飲食水平的提升。因此，速食成為美國飲食文化的代名詞，意指可迅速準備和供應的食物(即快餐)。

韓國 反映複雜歷史 體會民族悲情

韓國電視和電影作品中涉及有關飲食題材者，其實也不少，其中以《食客》(2007)最令人印象深刻。故事以傳統高級餐廳「雲岩亭」為中心，故事環繞兩代、韓日錯綜複雜的歷史關係。話說一名御廚為了保節，寧死不為皇軍下廚，其弟子為成全師父，下毒讓他安然離去。結果，弟子甘心背負「弑師」之名，偷生於世，癡呆活著，無怨也無悔。其後，這名弟子的孫兒盛燦獲得他的真傳，弄出巧手大盤。但御廚的另一名弟子則投靠日本，成就「雲岩亭」。這名「背信民族」的弟子，其弟子鳳周亦獲得其衣鉢，但為人心術不正，不擇手段。兩名大廚的後人在電影中最後一幕上演生死決戰，但鳳周為爭奪全國廚師的美名，在與盛燦比賽時使用橫手，幸而盛燦懷著先祖的氣度弄菜，不把虛名放在心上，最終自然獲得勝利。其實這是一部典型的商業電影，但在韓國本土複雜的歷史來看，可從飲食看到大韓民族悲情的一面。

結語

飲食是我們生存的基本條件，亦是我們體驗生存意義的向度。不同的飲食文化反映不同文化的過去、現在和將來。德國哲學家尼采在《偶像的黃昏》中提到：「決定人類和人類道主義的精華，不在教士和教義之中，而在生理、身體飲食。」由此可見，飲食是一種生命的體會，絕不是奢侈和權力的代名詞。或許我們從暖飽和飢餓的兩個極端去體會飲食的意義，我們可存有更多聯想，更能嚐到幸福的滋味。

概念圖

飲食文化

不同飲食文化反映不同地域文化、民族文化

香港

街頭熟麵
· 速食文化
· 體會市井生活
· 中西合璧

歐美

松露
· 西方瑰寶，地位超然
· 意法廚藝精華所在

日本

稻米
· 關係政經興衰
· 主要穀物食材
· 結合洋食，衍生和式飲食分支

韓國

· 反映複雜歷史
· 體會民族悲情

想一想

1. 根據上文，指出飲食文化如何反映人類進化，並舉例加以說明。
2. 根據上文，解釋何謂速食文化。

3. 承上題，香港的街頭熟麵如何體現速食文化？試舉例加以解釋。
4. 參考上文，試以日本為例，舉例說明食物成為影視題材的原因。
5. 有人說：「不同的菜譜反映不同地方的文化。」你對這個說法有何意見？為甚麼？

延伸閱讀

1. John L. Smith, The Psychology of Food and Eating, NY: Palgrave, 2002
2. 王學太：《中國人的飲食世界》，(香港，三聯，1989年)
3. 辻原康夫：《閱讀世界美史趣談》，(台灣，世潮，2003年)
4. 魯維洛瓦：《偽雅史》，(上海，上海文藝出版社，2011年)
5. 杜杜：《非常飲食藝術》，(香港，皇冠，1997年)
6. 原田信男：《和食與日本文化》，(香港，三聯，2011年)