

食物的「道地」與跨國／跨文化脈絡

導言

余舜德

專題策劃

中央研究院民族學研究所

於道地或正宗的課題上，食物與其它物最大的差異，就在於前者（理論上）將為人食用，進入體內，因而其真假、純正與否的判斷與身體之間的密切關係是其它物難以望其項背的。一項食物是否「正宗」，牽涉到食材的產地、食材的選擇、食譜的版本、食材間的搭配、廚具的挑選、烹飪的方式、呈現（如擺盤、裝飾與論述）的方式及上述這些條件的歷史的變遷；不過即便表面上符合了上述這些條件，食物的道地與否尚且需要於檢視者食用時，在視覺、嗅覺、味覺及觸覺（如口感）上符合該食物被認定之道地的味道（例如「台灣味」嘗起來應有…）；更加複雜的是，社會對判別道地的「關鍵味道」（key flavor）之集體想像更可能浮動，在不同時代強調某些食材或佐料於製造味道的重要性。換句話說，「食物的道地」牽涉複雜的社會、文化與自然的面向，至少包括物性、地方、風土、時空因素、科學研究、意涵及論述的建構、地方傳統的爭論、時代的變遷、新創傳統（invented tradition）的出現、與消費文化（包括品嚐風格）的流行等多重面向，使得「食物的道地」這個課題呈現特別複雜的面向。

此專題的三篇文章可說從不同的角度呈現「食物的道地」之複雜性。陳玉箴的文章以台灣料理「道地」的建構為題，深入分析不同的食材、菜色、風味、台灣經歷之殖民史、日本民眾的台灣經驗、台灣料理業者的背景與詮釋、區別中華與台灣料理的努力、及顧客與業者對「道地台灣料理」的共同

建構，都在不同的時代影響著東京供應台灣料理的餐廳烹製與再現台灣味的方式。張靜紅的文章則以台灣與中國茶藝文化的交流為主軸，探究台灣近半世紀以來吸收傳統中國及日本茶文化的元素所發展之「新創的傳統」，如何為歷經文革時期傳統文化遭到徹底破壞的中國社會想像為保留於台灣之正宗的中華文化，因而張手歡迎台灣的文化輸出，並積極到台灣來朝聖、取經；相對地，台灣的社會變遷與政治、文化認同的爭論也持續地催促台灣的茶人於「道地」的建構上，一方面於中國文化傳統尋找道統的依附，另一方面又持續創新以緊抓定義道地的主導權；兩者的矛盾造就了台灣茶文化的豐富面向，也呈現「道地」背後多重面向的複雜度。Shuenn-Der Yu則研究單一的茶品——普洱茶——之商品流動與消費，他的文章指出這個以地名作為茶品名稱的雲南特產近年一再面對「何為普洱茶」的課題，這個何為正宗之普洱風味的定義與爭論，從1990年代中期起歷經三次高峰，顯著地影響著普洱的價值與市場，並造就了普洱成為全球茶葉市場最具爭議性、最受矚目、市場變動最大，且單價最高的茶品；有趣的是，台灣於這三次純正普洱定義與價值的變動中都扮演了相當顯著的角色，以其位於中華文化及普洱茶全球市場之邊緣的位置，創造了「純正陳年普洱風味的判準」與「從正宗的陳年風味評量普洱價值」的傳統，深入地影響了位於核心位置的中國市場。

這三篇文章也不約而同地聚焦於幾個有趣的層面：感官經驗、新創的傳統、與跨國/跨文化脈絡。台灣味於日本台式餐廳的展現，牽涉廚師於異國情境採取的策略與日本顧客對台灣料理的想像所共同建構的關鍵味道；例如，香菜這個台灣人熟悉、頗具台式特色，但一般只當作佐料的特殊香味，為東京的台式餐廳挑選為凸顯台灣味道的主軸，推出以香菜為主角的菜色；即便這道菜未曾在台灣出現，但其於感官經驗上的特殊性容許其成為製造道地台味的主角。張靜紅的文章雖未討論茶的風味及品嚐，但台灣茶藝文化如何散發出中國傳統文化的氣息而使得前者被中國茶界視為承繼著「道地的中華文化傳統」，則與台灣茶藝文化的展演所傳遞的感官訊息密切關連。茶席的擺設與茶會舉辦的方式雖都可說是台灣社會近年「新創的傳統」，但其中展現之傳統中國文人的氣息乃經由感官經驗層次之雅趣的建構與空間氛圍的布置清楚展現，即使台灣茶文化展演的方式夾雜了台灣本地與外借之日本的元

素，仍不損今天的中國社會對台灣茶藝展現之中國「正宗」茶文化的想像。Yu的文章則聚焦於普洱茶風味的社會生命史，普洱茶於感官上呈現的味道在近25年來普洱風潮的興起與全球化上扮演著關鍵的角色，因而何為純正普洱茶的判準也關注於何為純正之普洱味道的爭論上，無論於陳年普洱風潮、熟茶相對於生茶的爭論或喬木茶（以數百年古樹採摘之茶葉為原料做成之普洱茶）的階段，感官的判準一直是道地與否及判斷價值的關鍵。

這三篇文章也都指出，何為食物之道地、正宗、真實或純正（英文之authenticity 相對應之四個常用中文詞彙）都常於時空的軸線上流動，深受殖民史、兩岸互動的歷史、政經變動與全球化影響，何為道地的意涵更與商業操作密切結合，或於某個階段，塑造出新的感官組成及定義，並於下一個時空階段轉化。道地、純正與正宗的概念雖意指傳承與穩定，其實難有定性。陳文即指出，台灣受日本殖民統治的時代雖使得日本料理深入台人日常生活，但也出現「在地化」的現象；同樣地，台灣流傳到日本的台灣料理也出現類似的現象，近年全球化的過程中人員、物品及資訊的快速流動更加快異國料理於關鍵味道及菜色上轉變的速度，也造就屬異國的台灣料理於日本出現「道地在地化」的現象。

食物的道地雖常演變，但階段性的展現卻常被視為流傳已久的「傳統」。道地的關懷於各個階段於風味及論述上形成的認知，日久後常因社會習以為常，有若形成傳統；乃至從現在回溯，將現代之道地的意涵強加於過去，聲稱存在已久，以獲得道地的合理性（legitimacy），或用以詮釋歷史，甚而杜撰史實。Yu文章中「純料茶」（以同一個寨子生產、具相同風味，不混雜其它村子的毛茶壓製而成的普洱茶）的新風潮即是個典型的例子，這個2000年代才興起的製茶方式成為業界定義正宗喬木普洱的新標準後，即使史料並不支持，純料茶仍被雲南茶界塑造成「清朝時期最好的普洱茶即是採用此『傳統工序』製作而成」；雖然拼配不同寨子生產的毛茶以創造產品特色乃清代以來地方商號運作的方式，這個強調純料（同一寨子／生態環境生產的毛茶），或說，地方風味等同道地（與價值）的宣稱，仍廣為消費者接受，純料茶也成為現代普洱市場中最高價、眾相爭取之普洱茶。

張及Yu也引用Hobsbawm（1983）「新創的傳統」（invention of

tradition) 的觀點，以詮釋食物之道地於不同時、空出現不同的定義、論述與實踐方式的現象，並強調純正的定義，常於不同的時空背景下，為相關行動者建構，普遍化而形成新的傳統。不同版本之純正或正宗的論述與實踐方式更彼此競爭，當一個道地性的主張出現的同時，另一個具挑戰意味的論述與實踐方式也常因應出現，因而有「真實性的矛盾」(paradox of authenticity) 的說法 (Lindholm 2008)。也因此，張的研究強調，當中國社會從自身「文化復興」的期望出發之想像，忽視台灣過去半世紀發展出來的茶藝文化實乃基於台灣自己的歷史脈絡及文化認同的追尋，而將之視為正宗之中華文化而大舉輸入或購買的同時，中國也播下了轉變的種子，一方面催促著台灣茶藝持續轉化以維持其於正宗、純正性的發言權，另一方面，中國社會茶文化的「復興」也開始挑戰著台灣版本。

此專題三篇文章討論的區域集中於東亞地區，包括台灣、中國、日本與香港，這三篇文章也分別指出，食物道地性的關懷與定義也需於這四個地區之間跨國/跨文化的脈絡上討論方呈現意義。陳文台灣料理道地性的分析告訴我們，「台灣料理」之形成一個地方食物的範疇 (category) 乃衍生自日本殖民政府的運作，當台式餐廳於殖民時代開始於日本社會出現時，台灣料理則需於和18世紀即已傳入日本之「中華料理」對照，以呈現區別與道地性；而其自1980年代後出現之道地性的定義又受台灣與日本跨國交流的影響，在人員、媒體資訊快速流動及政府操作台灣美食為觀光資源的運作中，於東京提供異國料理的台灣餐廳利用食材的選擇與關鍵味道的製作，對台灣料理之道地提出新的定義；東京台式餐廳提供之台灣料理的道地性乃於台日交流與台一日一中三個文化脈絡的對照中呈現意義。Yu的文章則分析普洱茶三波風潮中跨國/跨區域(台灣—香港—雲南)之道地性的爭議，除了三方藉由何為純正普洱的定義爭取價值的決定權外，Yu強調，品嚐範疇 (tasting categories) 跨國間的傳播更是建構普洱之道地性最重要的元素。張文則進一步強調這種跨國脈絡下道地性方得適當展現的觀點，她的分析指出，對中國社會來說，台灣茶藝的傳統根源於中國文人品味的建構，然而對台灣茶界來說，中國文人傳統只是台灣茶藝的一部分，台灣參考日本茶道，尋找認同的努力中新創的傳統，方是建構台灣茶藝道地性的根源。換句話說，台灣與中

國兩個社會於茶文化之道地性的定義各有其堅持的元素，但兩者的內涵都需於兩岸跨國／跨文化的脈絡上比較，方呈現各自的意義。

跨國或全球化的流動增添食物道地的討論諸多複雜性與挑戰。食材、人員、資訊、媒體傳播等快速流動呈現的新面向，使得道地或純正的關懷如何衍生的課題，超越單純之社會複雜化（如Trilling 1972）或現代性（如Bendix 1997）之傳統觀點。專題三篇文章都凸顯從跨國／跨文化脈絡瞭解食物道地性的重要性，國家與區域間繁複的關係使得道地需於跨國的脈絡中方才呈現其多元的意義與多變的面向，而也就在此快速之商品、風味、人員的流動中，道地更成為現代社會關懷的焦點。

參考書目

Bendix, Regina

1997 *In Search of Authenticity. The Formation of Folklore Studies*. Madison: University of Wisconsin Press.

Hobsbawm, Eric, and Ranger Terence, eds.

1983 *The Invention of Tradition*. Cambridge; New York: Cambridge University Press.

Lindholm, Charles

2008 *Culture and Authenticity*. Malden and Mass: Blackwell Publishing.

Trilling, Lionel

1972 *Sincerity and Authenticity*. Cambridge: Harvard University Press.

