

藝術飲食與飲食藝術

● 張展鴻

每當談到中國飲食文化的時候，大家不其然會聯想到一些源遠流長的傳統佳餚、地方上的珍饈百味，或流傳到民間的宮廷美食。傳統藝術表演一向不容飲食活動的同時進行，從實際上考慮，我們不難理解進食時進行活動所造成的噪音和衛生問題，但也不能忽視，飲食和藝術之間包含着微妙的文化關係。所以，今天我們能欣賞到以飲食為主題的藝術表演和創作，本身已經是一項突破。

香港的飲食文化演變成今天作為藝術表達的主題和內容，戰後的社會發展扮演着重重要的角色。戰後香港人口上升，來自中國大陸各地的新移民帶來了各式各樣的飲食；社會建設和輕工業的蓬勃發展更使廉價飯店成了大眾飯食消費文化的中流砥柱。到了80年代初期，金融地產業的全面發展和旅遊業的興盛給香港社會帶來富裕，催化出新中產階級，為香港飲食文化打開新的一頁。2002年11月，由康樂及文化事務署主辦的「新視野藝術節」中，就有三個以飲食為主題的項目，其中包括裝置藝術《亞洲的滋味》，環境舞蹈《米·辣·禪·色》和戲劇《咖喱盆菜釀薯條》。

在我個人看來，裝置藝術《亞洲的滋味》只能算是一個一個整裝待發的布置，一對一對實物和文本互相支持着的配搭，和一道一道期望得到食客欣賞的菜式。但令人感到可惜的是，它們都不能為觀眾增加食欲，而且在形式和布局上也未能打破展出場地香港文化中心和食物之間的隔膜和尷尬關係。我想這正是因為這些裝置缺少了飲食必須有的感情、生活和誘人魅力的緣故。

環境舞蹈《米·辣·禪·色》被安排在香港文化中心的大堂內演出，受到其空間的固定性所限制而顯得過份形式化，在空間配合上未能突出環境藝術對觀眾在思維上的挑釁性。不過，我欣賞

最後一幕以超級市場購物車在人群之間穿插所造成的混亂，這反而能帶出一份飲食和生活的緊張關係。從飲食的角度來看，《米·辣·禪·色》也缺少了主菜而使整個宴會的中心流落在頭盤、白米和香料之中，雖然有鮮艷的色彩配合不同的主題，和派員把開場的脆皮乳豬、中場的三文魚壽司及完場前的零食送給觀眾分享箇中滋味，但依然感到缺少了食物的香味，而香味在中國飲食文化中扮演着重要的角色。反觀《咖喱盆菜釀薯條》，能夠在取材上融入一些地區的生活元素，通過一間在元朗八鄉的尼泊爾餐廳領悟出在全球化壓力下的生存之道。尤其是在故事的發展中，使觀眾看到自己對於食物的執着，對文化的堅持，和生活在現代社會中相應的容忍。環繞着香港的日常生活，我們不難發現類似的情況比比皆是。

文化人類學家把食物看成傳達觀點和概念的重要中介，就社會消費的角度來看，透過食品的選擇和改變，可以展現出變遷中的價值觀和信念。我們也尤其關注到某些飲食習慣的興起如何反映社會大眾對物質生活的要求和品味的改變。香港的飲食文化正如香港人的身份一樣，包含着本地化和全球化現象的相互影響的部分；在日常生活層面上不單承繼了華南地區的傳統文化，也深深受到西方現代社會的工業化、消費主義和流行文化等多方面的影響。但，究竟有沒有一些能代表香港社會的食品呢？圍村盆菜、車仔麵、飲茶、或是街頭小食？也有可能是個別的项目，例如福建炒飯、餐蛋公仔麵、三文魚刺身、花生醬西多士等。如果各自各精彩是香港社會文化的特色，那麼本地的飲食文化也不遑多讓。

張展鴻 香港中文大學人類學系副教授

* 左頁是由香港康樂及文化事務署主辦之「新視野藝術節」裝置藝術展覽——《亞洲的滋味》(2002年10月27日至2002年11月10日)其中兩件作品，圖片乃由國際演藝評論家協會(香港分會)提供，謹此致謝。