

# 尋找他鄉的美食

看Netflix紀錄片《流動的義式嚮宴》(Food on the Go) 講述意大利菜隨着意大利人移民到美國和阿根廷的發展，探索飲食文化隨着人口流動，跟其他文化的衝突與融合。

從1880至1960年共有2700萬意大利人移民到美洲，至今美洲的意裔人口達6000萬，比意大利總人口的5900萬還多。在意大利，信仰跟食物基本上是同義詞，然而，意大利菜本身持一個多元的概念：直到1861年意大利統一成為一個現代國家之前，意大利人對意大利菜並沒有一個統一的定義；北部以米食為主，南部以海鮮為主，每個地區都有自己的出產。

食物是我們的身分認同，因為食物代

表我們的地理、傳統和歷史，我們以維護自己族群的文化為榮。然而，人們因為經濟或戰亂等因素而遷移到別的地方，面對陌生的文化和環境，家鄉的食物就是最好的安慰。

## 意大利3F

歐洲有一個說法，意大利有3個F：Face、Fashion、Food（面孔、時裝、食物）都是眾人所追求的，意大利食材種類多，葡萄酒、巴薩米克醋、帕爾馬芝士都舉世馳名，食制也多姿多采。意大利人對食物非常執着：那不勒斯人認為自己的薄餅才是正宗的意大利薄餅；帕爾馬芝士（Parmigiano-Reggiano）才是王道，帕

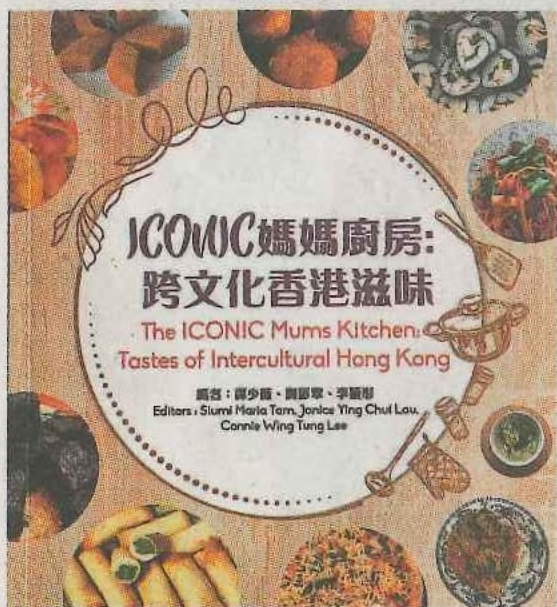
馬森（Parmesan）芝士是美國出產的垃圾。

人們執着的「傳統」其實沒有他們所想的久遠：番茄於400年前從美洲傳入意大利，朝鮮薊從土耳其傳入。同樣地，意大利移民把葡萄藤和其他蔬果的種子帶到阿根廷，模仿在自己家鄉的方法做菜，把意大利美食帶到阿根廷。

移民從物資貧乏的家鄉去到肉類和麵粉都唾手可得的美洲，做菜的方式也因而改變：千層麵、肉丸意粉都是移民創造的「意大利菜」。

飲食文化的演變和交流從來沒有停下，香港本身的情況也可以拍一輯紀錄片：客家菜、潮菜、滬菜都有外來人口傳入，並經過「本地化」的過程。即使香港人口以廣東籍為主，香港的粵菜也因為歷史和環境發展跟廣東地區不同而自成一格，以最普及的叉燒為例，香港多數用「胸頭」製作，但在深圳河以北的地區則多數用「五花腩」或其他部位。

飲食是人類的親善大使，香港這個多元文化的社會容納各種不同的飲食文化，中文大學「多元文化行動計劃」（MIA）最近出版了一本食譜《Iconic 媽媽廚房：跨文化香港滋味》，由多位來自不同文化背景的母亲撰寫，包括：孟加拉、菲律賓、印度、日本等地，展示了色彩豐富的民族食制，讓大家了解不同背景家庭的傳統和生活，讓烹飪成為多元文化的橋樑。



▲這本食譜由多位來自不同文化背景的母亲撰寫。



▲意大利薄餅風靡世界，是無人不曉、無人不吃的美食。